

 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.		INVITACIÓN A COTIZAR				CÓDIGO: AP-CT-F-04-05 VERSIÓN: 5	
		SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				PÁGINA: 1 DE 3	
						FECHA: 22/05/2020	
INVITACIÓN A COTIZAR No. 002-2022 S.NTE							
OBJETO A CONTRATAR							
CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E, ASÍ COMO ALIMENTACIÓN PARA MÉDICOS EN FORMACIÓN DE LOS CONVENIOS DOCENTE ASISTENCIALES EN LAS DIFERENTES SEDES							
ESPECIFICACIONES DEL BIEN O SERVICIO							
ITEM	CÓDIGO SERVINTE	NOMBRE / DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO PROMEDIO MENSUAL	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	OBSERVACIÓN
1	Dieta Normal 1	Se permite todo tipo de alimentos y técnicas de cocción. El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo: Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT). Las dietas normal sin crudos se derivan de estas dietas.	A demanda	Menú	Desayuno:4,400	El Valor Calórico Total (VCT) es de 2500 calorías/día	Cada menú debe tener una baja probabilidad de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: PROTEÍNA :15 -20 % VCT. GRASA 30 - 35% VCT. CHOS 50 - 55% VCT. Micronutrientes: Sodio: ingesta Adecuada - Al de Sodio entre 1200 a 1500, es decir los menús deben contener máximo 5,8 g de sal/día, que corresponde al límite superior de la ingesta adecuada (AI) en Sodio. Azúcar libre, máximo el 5% del VCT. (Resolución 3803 de 2016, del Ministerio de Salud y Protección Social.)
			A demanda	Menú	Almuerzo:4,700		
			A demanda	Menú	Comida: 5,050		
2	Normal 2	Se permite todo tipo de alimentos y técnicas de cocción. El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo: Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT). Las dietas normal sin crudos se derivan de estas dietas.	A demanda	Menú	Desayuno:1800	El Valor Calórico Total (VCT) es de 1800calorías/día	Cada menú debe tener una baja probabilidad de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: PROTEÍNA :15 -20 % VCT. GRASA 30 - 35% VCT. CHOS 50 - 55% VCT. Micronutrientes: Sodio: ingesta Adecuada - Al de Sodio entre 1200 a 1500, es decir los menús deben contener máximo 5,8 g de sal/día, que corresponde al límite superior de la ingesta adecuada (AI) en Sodio. Azúcar libre, máximo el 5% del VCT. (Resolución 3803 de 2016, del Ministerio de Salud y Protección Social.)
			A demanda	Menú	Almuerzo: 2000		
			A demanda	Menú	Comida: 2200		
3	Hiperproteica e Hipercalórica	Se permite todo tipo de alimentos y técnicas de cocción. El VCT se distribuye en seis tiempos de consumo: Desayuno (20% del VCT), Nueves (10%) Almuerzo (25%), Onces (10%) Comida (25% del VCT), Refrigerio (10%)	A demanda	Menú	Desayuno:50	El Valor Calórico Total (VCT) es de 3.000 calorías/día.	Contiene todos los grupos de alimentos y se permite toda clase de preparaciones y consistencias. La bebida del desayuno Cada menú debe tener una baja probabilidad de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: Proteína :18 -22 % VCT, GRASA 30 - 35% VCT CHOS 50 - 55% VCT
			A demanda	Menú	Nueves: 50		
			A demanda	Menú	Almuerzo:40		
			A demanda	Menú	Onces: 40		
			A demanda	Menú	Comida: 30		
			A demanda	Menú	Refrigerio:30		
4	Hiperproteica	Contiene todos los grupos de alimentos y se permite toda clase de preparaciones y consistencias. Cuatro tiempos de consumo: Desayuno (30%VCT), Nueves (10%VCT) Almuerzo (30%VCT) y Comida (30%VCT).	A demanda	Menú	Desayuno:1300	El Valor Calórico Total (VCT) es de 2.800 calorías/día.	Cada menú debe tener una baja probabilidad de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: Proteína :18 -22 % VCT. El aporte de proteína debe ser del 75% de Alto Valor Biológico. GRASA: 30 -35% VCT, CHOS: 50 - 55% VCT. El menú en los tiempos de suministro del almuerzo y comida, debe contener una preparación formulada con 23 g de módulo de proteína de suero lácteo y proteína de soya.
			A demanda	Menú	Nueves: 1300		
			A demanda	Menú	Almuerzo:1270		
			A demanda	Menú	Comida: 500		
5	Blanda mecánica	El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo: Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT).	A demanda	Menú	Desayuno:2,300	El Valor Calórico Total (VCT) es de 2500 calorías/día	Contiene todos los grupos de alimentos, en preparaciones con consistencia blanda (molido, troceado, deshilachado), de fácil masticación, sin alimentos crudos, ácidos ni líquidos claros. El rango de cada macronutriente y las
			A demanda	Menú	Almuerzo: 2,550		

			A demanda	Menú	Comida: 2,600		especificaciones de sodio, es igual a la dieta normal.
6	Blanda Pos Cirugía	El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo: Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT).	A demanda	Menú	Desayuno: 750	El Valor Calórico Total (VCT) es de 2500 calorías/día	Las preparaciones son de consistencia blanda (molido, troceado, deshilachado), libres de lácteos, de alimentos productores de gas de alimentos irritantes gástricos (de fácil masticación, sin alimentos crudos ni líquidos claros, ni contenido de fibra, ni azúcar simple, ni grasa saturada). El rango de cada macronutriente y las especificaciones de sodio, es igual a la dieta normal.
			A demanda	Menú	Almuerzo: 950		
			A demanda	Menú	Comida: 1000		
7	Semiblanda o tipo puré	El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo: Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT).	A demanda	Menú	Desayuno: 700	El Valor Calórico Total (VCT) es de 2500 calorías/día	Contiene todos los grupos de alimentos, los cuales han sido sometidos a transformación térmica o procesados a nivel de industria. La consistencia de las preparaciones es tipo puré blanda, con textura suave y uniforme, que puedan moldearse, sin grumos, ni fibras, ni trozos de cáscara o piel; textura estable y suficientemente húmeda, sin alimentos productores de gas ni alimentos irritantes gástricos ni alimentos crudos, secos, o duros, no incluye líquidos claros, ni contenido de fibra.
			A demanda	Menú	Almuerzo: 750		
			A demanda	Menú	Comida: 750		
8	Turmix	El VCT se distribuye en seis tiempos de consumo: Desayuno (20% del VCT), Nueves (10%) Almuerzo (25%), Onces (10%) Comida (25% del VCT), Refrigerio (10%)	A demanda	Menú	Desayuno: 300	El Valor Calórico Total (VCT) es de 2500 calorías/día	El rango de cada macronutriente es igual a la dieta normal. Contiene todos los grupos de alimentos, los cuales han sido sometidos a transformación térmica o procesados a nivel de industria. La consistencia de las preparaciones es semisólida, con textura suave, lisa y firme, homogénea, sin grumos, ni fibras, ni trozos de cáscara o piel; textura estable y suficientemente húmeda, para que permita que el bolo en boca se mantenga cohesionado y no se adhiera a las paredes de la boca, no es gomosa y no contiene líquido que se pueda desprender de la preparación, una vez ingerido. Las preparaciones NO deben formar costras durante la cocción, preparación o reserva. La Subred, realiza ajuste de consistencia, la cual puede ser tipo miel, néctar. NO alimentos ácidos o productores de gas, o irritantes gástricos, ni alimentos crudos, secos, o duros, no incluye líquidos claros, ni contenido de fibra. Para lograr la textura, se debe utilizar espesante autorizado por la Subred. Cada componente del menú, se presenta en recipiente individual.
			A demanda	Menú	Nueves: 300		
			A demanda	Menú	Almuerzo: 300		
			A demanda	Menú	Onces: 300		
			A demanda	Menú	Comida: 300		
			A demanda	Menú	Refrigerio: 200		
9	Modificada en Grasa	El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo: Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT).	A demanda	Menú	Desayuno: 300	El Valor Calórico Total (VCT) es de 2500 calorías/día	Se deriva de la dieta normal. La grasa saturada no debe ser mayor del 10% del Requerimiento de Energía. Las preparaciones permitidas para los alimentos suministrados son: asados, cocidos, al vapor o al horno. No se permite el uso de grasas saturadas, ni grasas trans.
			A demanda	Menú	Almuerzo: 300		
			A demanda	Menú	Comida: 300		
10	Modificada en sodio	El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo: Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT).	A demanda	Menú	Desayuno: 850	El Valor Calórico Total (VCT) es de 2500 calorías/día	Contiene todos los grupos de alimentos en preparaciones con contenido de sodio de 2000 mg al día, en diferentes texturas. Se excluyen alimentos enlatados, encurtidos, ahumados y productos de salsería. El rango de macronutrientes es igual al de la dieta normal.
			A demanda	Menú	Almuerzo: 750		
			A demanda	Menú	Comida: 800		
			A demanda	Menú	Desayuno: 1800		El rango de cada macronutriente es igual a la dieta hiperproteica. Se permite una porción de carbohidrato
			A demanda	Menú	Nueves: 1800		

11	Modificada en CHOS 1	El VCT se distribuye en seis tiempos de consumo: Desayuno (20% del VCT), Nueves (10%) Almuerzo (25%), Onces (10%) Comida (25% del VCT), Refrigerio (10%)	A demanda	Menú	Almuerzo: 1850	El Valor Calórico Total (VCT) es de 1800 calorías/día	complejo, en cada tiempo de consumo. Las preparaciones de los componentes de nuevos y onces, deben llevar fruta y derivado lácteo, y del refrigerio nocturno, deben llevar porción de proteína, porción de carbohidrato complejo y bebida láctea. Las preparaciones del componente postre, deben ser libres de azúcar simple. El menú que contenga bebida, debe adicionar sobres de edulcorante.
			A demanda	Menú	Onces: 1850		
			A demanda	Menú	Comida: 1600		
			A demanda	Menú	Refrigerio: 1600		
12	Modificada en CHOS 2	El VCT se distribuye en seis tiempos de consumo: Desayuno (20% del VCT), Nueves (10%) Almuerzo (25%), Onces (10%) Comida (25% del VCT), Refrigerio (10%)	A demanda	Menú	Desayuno: 50	El Valor Calórico Total (VCT) es de 1500 calorías/día	El rango de cada macronutriente es igual a la dieta hiperproteica. Se permite una porción de carbohidrato complejo, en cada tiempo de consumo. Las preparaciones de los componentes de nuevos y onces, deben llevar fruta y derivado lácteo, y del refrigerio nocturno, deben llevar porción de proteína, porción de carbohidrato complejo y bebida láctea. Las preparaciones del componente postre, deben ser libres de azúcar simple. El menú que contenga bebida, debe adicionar sobres de edulcorante.
			A demanda	Menú	Nueves: 50		
			A demanda	Menú	Almuerzo: 100		
			A demanda	Menú	Onces: 100		
			A demanda	Menú	Comida: 100		
			A demanda	Menú	Refrigerio: 100		
13	Astringente	El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo: Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT).	A demanda	Menú	Desayuno: 20	El Valor Calórico Total (VCT) es de 2500 calorías/día	El rango de cada macronutriente es igual a la dieta normal. Preparaciones permitidas: frutas astringentes, leche de soya, leche deslactosada, frutas y verduras cocidas. Sobres de edulcorante. Preparaciones Prohibidas: Azúcar adicionada, Leche y derivados, bebidas azucaradas, verdura y frutas crudas (excepto las astringentes), salsas, fritos, leguminosas.
			A demanda	Menú	Almuerzo: 20		
			A demanda	Menú	Comida: 20		
14	Liquida total	Se permite todo tipo de alimentos y técnicas de cocción. El VCT se distribuye en seis tiempos de consumo: Desayuno (20% del VCT), Nueves (10%) Almuerzo (25%), Onces (10%) Comida (25% del VCT), Refrigerio (10%)	A demanda	Menú	Desayuno: 700	El Valor Calórico Total (VCT) es de 1.800 calorías/día.	Preparaciones permitidas: Todo tipo de alimentos en textura liquida espesa, miel o néctar, sin grumos, ni residuos visibles. Deben ser preparados con leche entera, excepto indicación contraria dada por nutrición clínica. El refrigerio debe contener leche o derivados lácteos. Los licuados deben contener todos los grupos de alimento, (proteína, cereal, verdura). El menú de esta dieta debe contener preparaciones formuladas con módulo de proteína de suero lácteo y proteína de soya, acorde con lo descrito en la minuta de esta dieta. Preparaciones Prohibidas: café, té.
			A demanda	Menú	Nueves: 700		
			A demanda	Menú	Almuerzo: 740		
			A demanda	Menú	Onces: 740		
			A demanda	Menú	Comida: 750		
			A demanda	Menú	Refrigerio: 720		
15	Liquida clara	A Demanda	A demanda	Menú	Desayuno: 100	El Valor Calórico Total (VCT) es de 300-500	Se solicitará por componentes (aromática, gelatina, consomé). No requiere ciclo de menús.
			A demanda	Menú	Almuerzo: 100		
			A demanda	Menú	Comida: 100		
16	Prediálisis	El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo: Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT).	A demanda	Menú	Desayuno: 300	El Valor Calórico Total (VCT) es de 2500 calorías/día	Cada menú debe tener una baja probabilidad de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: Proteína :15 -17 % VCT. GRASA 30 - 35% VCT, CHOS 50 - 55% VCT.
			A demanda	Menú	Almuerzo: 300		
			A demanda	Menú	Comida: 300		
17	Dialisis	El VCT se distribuye en cinco tiempos de consumo: Desayuno (20% del VCT), Nueves (10% VCT) Almuerzo (30% VCT), Onces	A demanda	Menú	Desayuno: 200	El Valor Calórico Total (VCT) es de 2800	Cada menú debe tener una baja probabilidad de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: Proteína : 20 - 22 % VCT, GRASA: 30 - 35% VCT, CHOS : 50 - 55% VCT El menú en los tiempos de suministro del almuerzo y comida, debe contener una
			A demanda	Menú	Nueves: 200		
			A demanda	Menú	Almuerzo: 200		

		(10%VCT) y Comida (30% del VCT).	A demanda	Menú	Onces: 200	Calorías/día	preparación formulada con 23 g de módulo de aislada de proteína de suero de leche, alta pureza. Se realizarán restricciones dependiendo de la indicación del profesional de Nutrición
			A demanda	Menú	Comida : 200		
18	Hepática	El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo: Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT).	A demanda	Menú	Desayuno: 200	El Valor Calórico Total (VCT) es de 2300 calorías/día	Cada menú debe tener una baja probabilidad de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: PROTEÍNA : 15 -20 % VCT, GRASA : 25 - 30% VCT, CHOS: 51 - 56% VCT Los menús deben ser libres de azúcar simple, grasas saturada y en falta hepática alimentos fuente de aminoácidos aromáticos, podrá haber restricción de líquidos.
			A demanda	Menú	Almuerzo: 200		
			A demanda	Menú	Comida: 200		
19	Vegana	El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo: Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT).	A demanda	Menú	Desayuno: 100	El Valor Calórico Total (VCT) es de 2500 calorías/día	El rango de cada macronutriente es igual a la dieta hepática. Las preparaciones de los menús deben utilizar alimentos fuente de proteína de bajo valor biológico, tales como: soya, garbanzo, germen de trigo, arveja, bebida de soya o almendras, entre otros.
			A demanda	Menú	Almuerzo: 100		
			A demanda	Menú	Comida: 100		
20	Complementaria 1	El VCT se distribuye en cinco tiempos de consumo: Desayuno (20% del VCT), Nueves (10%VCT) Almuerzo (30%VCT), Onces (10%VCT) y Comida (30% del VCT).	A demanda	Menú	Desayuno: 50	El Valor Calórico Total (VCT) es de 520 calorías/día	Cada menú debe tener una baja probabilidad de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: Proteína :10 -15 % VCT, GRASA: 33 - 38% VCT, CHOS: 48 - 53% VCT Las preparaciones deben ser de consistencia blanda (puré, papilla, molido) y deben contener mínima adición de sal y azúcar Las preparaciones de los componentes del tiempo de consumo nueves y onces , incluyen compota de frutas variadas de 60 gr. Consistencia blanda.
			A demanda	Menú	Nueves: 50		
			A demanda	Menú	Almuerzo: 50		
			A demanda	Menú	Onces: 50		
			A demanda	Menú	Comida : 50		
21	Complementaria 2	El VCT se distribuye en cinco tiempos de consumo: Desayuno (20% del VCT), Nueves (10%VCT) Almuerzo (30%VCT), Onces (10%VCT) y Comida (30% del VCT)	A demanda	Menú	Desayuno: 200	El Valor Calórico Total (VCT) es de 800 calorías/día	Cada menú debe tener una baja probabilidad de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: Proteína :10 -15 % VCT GRASA 33 - 38% VCT, CHOS 48- 53% VCT Las preparaciones incluyen todos los tipos de alimentos y son de consistencia blanda (puré, papilla, molido) mínima adición de sal y azúcar. Consistencia blanda.
			A demanda	Menú	Nueves: 50		
			A demanda	Menú	Almuerzo: 250		
			A demanda	Menú	Onces: 50		
			A demanda	Menú	Comida : 250		
22	Complementaria 3	El VCT se distribuye en cinco tiempos de consumo: Desayuno (20% del VCT), Nueves (10%VCT) Almuerzo (30%VCT), Onces (10%VCT) y Comida (30% del VCT)	A demanda	Menú	Desayuno: 1700	El Valor Calórico Total (VCT) es de 1200 calorías/día	Cada menú debe tener una baja probabilidad de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: Proteína :10 -15 % VCT, GRASA 30- 35% VCT . CHOS 50- 55% VCT . Las preparaciones incluyen todos los tipos de alimentos y preparaciones con leche entera. Consistencia blanda.
			A demanda	Menú	Nueves: 1500		
			A demanda	Menú	Almuerzo: 1800		
			A demanda	Menú	Onces: 1800		
			A demanda	Menú	Comida : 1800		
23	Complementaria 4	El Valor Calórico Total (VCT) es de 1122000 calorías/día	A demanda	Menú	Desayuno: 100	El Valor Calórico Total (VCT) es de 1200 calorías/día	Cada menú debe tener una baja probabilidad de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: Proteína :10 -15 % VCT, GRASA 30- 35% VCT . CHOS 50- 55% VCT . Las preparaciones incluyen todos los tipos de alimentos y preparaciones con leche entera. Consistencia blanda.
			A demanda	Menú	Nueves: 100		
			A demanda	Menú	Almuerzo: 200		
			A demanda	Menú	Onces: 150		

			A demanda	Menú	Comida : 200		
24	Normal pequeña	El VCT se distribuye en cinco tiempos de consumo: Desayuno (20% del VCT), Nueves (10%VCT) Almuerzo (30%VCT), Onces (10%VCT) y Comida (30% del VCT	A demanda	Menú	Desayuno.100	El Valor Calórico Total (VCT) es de 1600 calorías/día	Cada menú debe tener una baja probabilidad baja de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: Proteína :15 -20 % VCT Grasa: 30-35% VCT. CHOS: 50- 55% VCT. Las preparaciones incluyen todos los tipos de alimentos y leche entera. En consistencia blanda.
			A demanda	Menú	Nueves: 100		
			A demanda	Menú	Almuerzo: 200		
			A demanda	Menú	Onces: 200		
			A demanda	Menú	Comida : 200		
25	Normal Pediátrica	El VCT se distribuye en cinco tiempos de consumo: Desayuno (20% del VCT), Nueves (10%VCT) Almuerzo (30%VCT), Onces (10%VCT) y Comida (30% del VCT	A demanda	Menú	Desayuno.600	El Valor Calórico Total (VCT) es de 2000 calorías/día	Preparaciones permitidas: Incluye todos los grupos de alimentos. Ofrecer bebidas lácteas achocolatadas, acidificadas (kumis, yogurt), cereales y derivados de panadería Preparaciones Prohibidas: Caldos.
			A demanda	Menú	Nueves: 750		
			A demanda	Menú	Almuerzo: 700		
			A demanda	Menú	Onces: 850		
			A demanda	Menú	Comida : 700		
26	Refrigerios tipo Normal	Los refrigerios de este tipo serán solicitados a necesidad del grupo poblacional, y seguirán las especificaciones del menú patrón de ese tiempo de consumo.	A demanda	Menú	Mañana:1500	250 calorías	Población objetivo: madres usuarias de las salas de extracción de leche materna y en la noche se solicitará para los pacientes que por su condición médica lo requieran. Refrigerio Mañana: Conformado por los Grupos: III leche y productos lácteos y Grupo II Frutas y verduras . Refrigerio tarde y noche: Conformado por los Grupos: III leche y productos lácteos, Grupo II Frutas y verduras y Grupo I Cereales . Nombre de los Grupos de alimentos, de acuerdo con la clasificación de las Guías alimentarias basadas en alimentos para Colombia. octubre 2020.
			A demanda	Menú	Tarde:1500		
			A demanda	Menú	Noche: 40		
27	Refrigerio Hiperproteico	Los refrigerios de este tipo a serán solicitados a necesidad del grupo poblacional, y seguirán las especificaciones del menú patrón de ese tiempo de consumo.	A demanda	Menú	Mañana:1600	350 calorías	Población objetivo: Maternas y pacientes en tránsito de urgencias, pacientes de salud mental, con previa autorización de nutrición clínica. Incluir alimentos fuente de proteína de AVB, Refrigerio mañana y tarde conformado por Grupo I Cereales, Grupo II frutas, Grupo III leche y productos lácteos y Grupo IV Carnes, huevos. Clasificación de las Guías alimentarias basadas en alimentos para Colombia. octubre 2020.
			A demanda	Menú	Tarde:1500		
			A demanda	Menú	Noche:300		
28	Refrigerio paciente renal	Los refrigerios de este tipo a serán solicitados según demanda de la unidad renal , y seguirán las especificaciones del menú patrón de ese tiempo de consumo.	A demanda	Menú	Mañana:700	350 calorías	Población objetivo: Pacientes en diálisis Incluir alimentos fuente de proteína de AVB, Refrigerio mañana y tarde conformado por Grupo I Cereales, Grupo III leche y productos lácteos L 50% y Grupo IV Carnes, huevos. Clasificación de las Guías alimentarias basadas en alimentos para Colombia. octubre 2020.
			A demanda	Menú	Tarde:700		
			A demanda	Menú	Noche:700		

29	Porción componente	Porción de diferentes alimentos y/o preparaciones	A demanda	Porción	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos: Tamaño porción dieta normal adulto: 9.500/al mes. Fruta porción de 100g: 200/al mes. Verdura porción de 100g: 50/al mes. Fruta porción de 50g : 200/al mes. Jugo de fruta en agua. Vaso de 8 onzas: 3.000/al mes. Sorbeta de fruta. Vaso de 8 onzas: 20/al mes Compota de fruta de 8 onzas: 50/al mes. Compota de fruta de 4 onzas: 700/al mes. Jugo de fruta en agua, jarra de 1 litro: 20/al mes. Aromática de frutas, Jarra de 1 litro. 20/al mes. Aromática de frutas, vaso de 8 onzas. 1000/al mes. Leche entera, vaso de 8 onzas: 20/al mes. Bebida láctea, vaso de 8 onzas: 4.000/al mes. Bebida de soja, vaso de 8 onzas: 1000/al mes. Vaso de 8 onzas de yogurt: 20/al mes. Porción de proteína (carne de res, ave, cerdo) 100g: 200/al mes. Consumé de carne o pollo taza de 240 cc. 800/al mes. Gelatina por 7 onzas: 750/al mes. Sopa del al mes, taza de 240 cc: 100/al mes Paleta de agua Unidad: 20/al mes.	NA	Las porciones de alimentos y preparaciones, serán solicitas según necesidades del servicio de hospitalización de cada una de las UGS de la subred Norte ESE.
----	--------------------	---	-----------	---------	--	----	--

NOTA: LA ENTIDAD ADJUDICARÁ HASTA LA TOTALIDAD DEL PRESUPUESTO ESTIMADO AL PROPONENTE QUE OFREZCA EL MENOR VALOR Y QUE SE ENCUENTRE HABILITADO EN LOS CRITERIOS JURÍDICOS, SARLAFT, TÉCNICO Y FINANCIERO, POR LO ANTERIOR, EL OFERENTE INTERESADO DEBERÁ OFERTAR LA TOTALIDAD DE LOS ÍTEMS REQUERIDOS, SO PENA DE SER RECHAZADO.

CRONOGRAMA DE LA INVITACIÓN

VER ANEXO CRONOGRAMA DE LA INVITACIÓN

DOCUMENTOS SOPORTES QUE DEBE ANEXAR EL PROPONENTE

JURÍDICOS:

CAPACIDAD JURÍDICA: EN EL PRESENTE PROCESO DE CONTRATACIÓN PUEDEN PARTICIPAR (I) PERSONAS JURÍDICAS, NACIONALES O EXTRANJERAS; (II) PERSONAS NATURALES QUE TENGAN CAPACIDAD PARA OBLIGARSE POR SÍ MISMAS; Y (III) CONSORCIOS, UNIONES TEMPORALES CONFORMADOS EN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN ESTE PLIEGO DE CONDICIONES, CUYO OBJETO SOCIAL LES PERMITA CUMPLIR CON EL OBJETO DEL CONTRATO. LAS PERSONAS JURÍDICAS O PROPONENTES PLURALES DEBEN TENER UNA DURACIÓN POR LO MENOS IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y UN (1) AÑOS MÁS. LAS PERSONAS JURÍDICAS EXTRANJERAS DEBEN ACREDITAR SU EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL CON EL DOCUMENTO IDÓNEO EXPEDIDO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE EN EL PAÍS DE SU DOMICILIO NO SUPERIOR A TRES (3) MESES CONTADOS DESDE LA FECHA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA, EN EL CUAL CONSTE SU EXISTENCIA, FECHA DE CONSTITUCIÓN, OBJETO, DURACIÓN, NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL, O NOMBRE DE LA PERSONA QUE TENGA LA CAPACIDAD DE COMPROMETERLA JURÍDICAMENTE, Y SUS FACULTADES, SEÑALANDO EXPRESAMENTE QUE EL REPRESENTANTE NO TIENE LIMITACIONES PARA CONTRAER OBLIGACIONES EN NOMBRE DE LA MISMA, O APORTANDO LA AUTORIZACIÓN O DOCUMENTO CORRESPONDIENTE DEL ÓRGANO DIRECTO QUE LO FACULTA.

1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA - ANEXO ENTREGADO POR LA SUBRED: CADA PROPONENTE DEBE DILIGENCIAR Y ACOMPAÑAR SU PROPUESTA CON LA CARTA DE PRESENTACIÓN, SUSCRITA POR ÉL, SI SE TRATA DE PERSONA NATURAL O SUSCRITA POR EL REPRESENTANTE LEGAL O POR APODERADO DEBIDAMENTE CONSTITUIDO Y ACREDITADO CONFORME A DERECHO, DE ACUERDO CON EL FORMATO DEL ANEXO CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA.

2. CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE PAGO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL EN SALUD Y PARAFISCALES (ANEXO DADO POR LA ENTIDAD): LAS PERSONAS JURÍDICAS Y/O NATURALES, DEBERÁN ACREDITAR EL PAGO DE LOS APORTES DE SUS EMPLEADOS A LOS SISTEMAS DE SALUD, RIESGOS LABORALES, PENSIONES Y APORTES A LAS CAJAS DE COMPENSACIÓN FAMILIAR, INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR Y SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA, EFECTUADOS DENTRO DE LOS SEIS (6) MESES ANTERIORES A LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA, MEDIANTE CERTIFICACIÓN EXPEDIDA POR EL REVISOR FISCAL, CUANDO LA LEY ASÍ LO EXIJA, O POR EL REPRESENTANTE LEGAL (ARTÍCULO 50 LEY 789 DE 2002). DICHA CERTIFICACIÓN DEBE ESTAR SUSCRITA POR EL REVISOR FISCAL DE LA SOCIEDAD SI EXISTE OBLIGACIÓN LEGAL DE TENERLO, O EN SU DEFECTO, LA CERTIFICACIÓN DEBE ESTAR SUSCRITA POR EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA SOCIEDAD PROPONENTE. LA PERSONA NATURAL DEBERÁ ACREDITAR EL PAGO AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL, MEDIANTE LA PRESENTACIÓN DE LAS PLANILLAS DE PAGO DE LOS SEIS (6) PERÍODOS ANTERIORES AL CIERRE DEL PROCESO DE SELECCIÓN O LA CERTIFICACIÓN CORRESPONDIENTE EXPEDIDA POR LA EPS, FONDO DE ADMINISTRACIÓN DE PENSIONES Y ARL CON FECHA DE EXPEDICIÓN DEL MES QUE SE REALICE EL CIERRE DEL PROCESO. EN CASO DE HABER SUSCRITO UN ACUERDO DE PAGO CON LAS ENTIDADES RECAUDADORAS RESPECTO DE ALGUNA DE LAS OBLIGACIONES MENCIONADAS, DEBERÁ EL REVISOR FISCAL O EN SU DEFECTO EL REPRESENTANTE LEGAL MANIFESTAR EN LA CERTIFICACIÓN, QUE EXISTE EL ACUERDO Y QUE SE ENCUENTRA AL DÍA EN EL CUMPLIMIENTO DEL MISMO. EN EL CASO DE QUE EL PROPONENTE SE PRESENTE A TÍTULO DE CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL, CADA UNO DE SUS INTEGRANTES DEBERÁ PRESENTAR EN FORMA INDEPENDIENTE DICHA CERTIFICACIÓN EXPEDIDA POR EL REPRESENTANTE LEGAL O REVISOR FISCAL RESPECTIVO, SEGÚN CORRESPONDA LEGALMENTE. EN CASO DE QUE EL PROPONENTE NO TENGA PERSONAL A CARGO Y POR ENDE NO ESTÉ OBLIGADO A EFECTUAR EL PAGO DE APORTES PARAFISCALES Y SEGURIDAD SOCIAL, DEBERÁ MANIFESTAR BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO ESTA CIRCUNSTANCIA. LAS SOCIEDADES Y PERSONAS JURÍDICAS Y ASIMILADAS, CONTRIBUYENTES DECLARANTES DEL IMPUESTO SOBRE LA RENTA Y COMPLEMENTARIOS, CORRESPONDIENTES A LOS TRABAJADORES QUE DEVENGUEN INDIVIDUALMENTE CONSIDERADOS, HASTA DIEZ (10) SALARIOS MÍNIMOS MENSUALES LEGALES VIGENTES Y SUJETOS PASIVOS DE AUTO RETENCIÓN A TÍTULO DE RENTA Y LAS PERSONAS NATURALES EMPLEADORAS CON EMPLEADOS QUE DEVENGUEN MENOS DE DIEZ (10) SALARIOS MÍNIMOS MENSUALES VIGENTES Y EXONERADOS DE REALIZAR EL PAGO DE APORTES PARAFISCALES AL SENA E ICBF Y LAS COTIZACIONES AL RÉGIMEN CONTRIBUTIVO DE SALUD, ACORDE CON LO DISPUESTO EN LA LEY 1607 DE 2012 Y EL DECRETO 862 DE 2013, DEBERÁN ACREDITAR ESTA CIRCUNSTANCIA CON CERTIFICACIÓN EXPEDIDA POR EL REVISOR FISCAL, CUANDO LA LEY EXIJA ESTE REQUISITO O EN SU DEFECTO POR EL REPRESENTANTE LEGAL Y CONTADOR PÚBLICO. EN CASO DE QUE EN LA INFORMACIÓN SUMINISTRADA POR EL PROPONENTE SOBRE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y APORTES PARAFISCALES SE EVIDENCIE ALGUNA INCONSISTENCIA, LA SUBRED PONDRÁ EN CONOCIMIENTO DE LA UNIDAD DE GESTIÓN PENSIONAL Y PARAFISCALES - UGPP DICHA SITUACIÓN PARA LO DE SU COMPETENCIA. CUANDO EL PROPONENTE O LOS INTEGRANTES DE ESTE, SEA UNA PERSONA NATURAL O JURÍDICA EXTRANJERA NO RESIDENTE EN EL PAÍS, SOLAMENTE ESTARÁ OBLIGADO A CERTIFICAR LOS PAGOS EFECTUADOS EN EL TERRITORIO NACIONAL POR CONCEPTO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCALES. (MODELO ANEXO No. 2 ENTREGADO POR LA SUBRED)

3. COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN (MODELO ANEXO No. 3 ENTREGADO POR LA SUBRED)

4. **CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL O DOCUMENTO EQUIVALENTE.** MEDIANTE EL CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL, LA SUBRED VERIFICARÁ LA CAPACIDAD JURÍDICA DE LA SOCIEDAD COMO DE QUIEN LA REPRESENTA. PARA TALES EFECTOS, TENDRÁ EN CUENTA LA IDENTIFICACIÓN DE LA SOCIEDAD, DURACIÓN, REPRESENTANTE LEGAL Y SUS FACULTADES Y QUE EL OBJETO SOCIAL DE LA FIRMA OFERENTE ESTE DIRECTAMENTE RELACIONADO CON EL OBJETO PROPUESTO EN EL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN. EL PROPONENTE DEBE PRESENTAR EL CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL EXPEDIDO POR LA CÁMARA DE COMERCIO, EN DONDE CONSTE QUE SU DURACIÓN NO ES INFERIOR A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y UN (1) AÑO MÁS Y QUE SU OBJETO SOCIAL SEA SUFICIENTE PARA PODER EJECUTAR EL OBJETO DEL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN. ESTE CERTIFICADO DEBE HABER SIDO EXPEDIDO DENTRO DE LOS TREINTA (30) DÍAS CALENDARIO ANTERIORES A LA FECHA DE LA DILIGENCIA DE CIERRE SEÑALADA EN EL CRONOGRAMA DEL PROCESO. SI LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR UN CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL, CADA UNO DE SUS MIEMBROS DEBE PRESENTAR DE MANERA INDEPENDIENTE EL ANTERIOR CERTIFICADO EXPEDIDO NO SUPERIOR A TREINTA (30) DÍAS CALENDARIO DE ANTERIORIDAD A LA FECHA DE LA DILIGENCIA DE CIERRE DEL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN. PERSONA JURÍDICA NACIONAL O EXTRANJERA CON SUCURSAL EN COLOMBIA: EN CASO DE QUE EL PROPONENTE SEA PERSONA JURÍDICA NACIONAL O EXTRANJERA CON SUCURSAL EN COLOMBIA, DEBERÁ PRESENTAR EL CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL EXPEDIDO POR LA CÁMARA DE COMERCIO, CON FECHA DE EXPEDICIÓN NO SUPERIOR A TREINTA (30) DÍAS CALENDARIO CON RELACIÓN A LA FECHA DE CIERRE DEL PROCESO DE SELECCIÓN, DONDE CONSTE EL OBJETO Y SE ACREDITE SU EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL, ASÍ COMO QUE LA DURACIÓN DE LA SOCIEDAD NO PODRÁ SER INFERIOR A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y UN (1) AÑO MÁS. EN EL CERTIFICADO DE CÁMARA DE COMERCIO O EN DOCUMENTO IDÓNEO DEBE ACREDITARSE QUE EL MANDATARIO O REPRESENTANTE LEGAL DE LA SUCURSAL COLOMBIA TIENE FACULTADES PARA COMPROMETER A LA PERSONA JURÍDICA EXTRANJERA.

PERSONAS JURÍDICAS EXTRANJERAS SIN SUCURSAL EN COLOMBIA: LAS PERSONAS JURÍDICAS EXTRANJERAS QUE NO TENGAN SUCURSAL EN COLOMBIA DEBEN PROBAR SU EXISTENCIA, REPRESENTACIÓN LEGAL, Y QUE DENTRO DE SU OBJETO SOCIAL SE ENCUENTREN LAS ACTIVIDADES EXIGIDAS EN EL PLIEGO DE CONDICIONES CON UNO DE LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS: (III)EL CERTIFICADO EXPEDIDO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE DE CADA PAÍS, ACOMPAÑADO CON EL RESPECTIVO APOSTILLE SEGÚN CORRESPONDA, DE ACUERDO CON LOS TÉRMINOS ESTABLECIDOS EN EL DECRETO 106 DE 2001 Y LA LEY 455 DE 1998, O (IV)CON LA CORRESPONDIENTE CERTIFICACIÓN EXPEDIDA POR EL CONSUL DE COLOMBIA, DONDE CONSTE QUE LA SOCIEDAD EXISTE COMO PERSONA JURÍDICA, Y EL NOMBRE DE QUIEN O QUIENES, DE ACUERDO CON LAS DISPOSICIONES ESTATUTARIAS, EJERCEN LA REPRESENTACIÓN LEGAL Y QUE DENTRO DE SU OBJETO SOCIAL SE ENCUENTREN LAS ACTIVIDADES EXIGIDAS EN EL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO. DICHO CERTIFICADO DEBE HABER SIDO EXPEDIDO EN UNA FECHA NO SUPERIOR A UN MES CON RELACIÓN A LA FECHA DE CIERRE DEL PROCESO DE SELECCIÓN. LA DURACIÓN DE LA SOCIEDAD NO PODRÁ SER INFERIOR AL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y UN (1) AÑO MÁS. EL DOCUMENTO QUE ACREDITE LA DURACIÓN DE LAS PERSONAS JURÍDICAS EXTRANJERAS DEBE REALIZARSE UTILIZANDO CUALQUIER MEDIO PROBATORIO LEGALMENTE VÁLIDO EN COLOMBIA, INCLUYENDO ESTATUTOS, CERTIFICADOS DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL, CERTIFICACIONES DE LA AUTORIDAD COMPETENTE, DOCUMENTOS DE INCORPORACIÓN O CERTIFICADOS EXPEDIDOS POR EL CONSUL DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA CON JURISDICCIÓN EN EL PAÍS DE SU DOMICILIO SOCIAL, ENTRE OTROS. EN EL CASO DE PERSONAS JURÍDICAS EXTRANJERAS QUE NO CUENTEN CON DOMICILIO EN COLOMBIA, DEBERÁ CONSTITUIR APODERADO CON DOMICILIO EN COLOMBIA PARA QUE LA REPRESENTANTE Y EN CASO DE RESULTAR ADJUDICATARIO DEBERÁ CONSTITUIR DENTRO DE LOS QUINCE (15) DÍAS HÁBILES SIGUIENTES AL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO UNA SUCURSAL EN COLOMBIA EN LOS TÉRMINOS ESTABLECIDOS POR EL ARTÍCULO 471 DEL CÓDIGO DE COMERCIO. LA NO CONSTITUCIÓN DE UNA SUCURSAL EN LOS TÉRMINOS ANTES DESCRITOS SERÁ CAUSAL DE TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO POR PARTE DE LA SUBRED.

5. **REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO – RUT:** EL PROPONENTE DEBERÁ PRESENTAR FOTOCOPIA DEL REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO – RUT ACTUALIZADO, Y SI LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR UN CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL O, CADA UNO DE SUS MIEMBROS DEBERÁ PRESENTAR DE MANERA INDEPENDIENTE EL ANTERIOR DOCUMENTO.

6. **REGISTRO DE INFORMACIÓN TRIBUTARIA – R.I.T:** EL PROPONENTE DEBERÁ PRESENTAR FOTOCOPIA DEL REGISTRO DE INFORMACIÓN TRIBUTARIA ACTUALIZADO, Y SI LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR UN CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL O, CADA UNO DE SUS MIEMBROS DEBERÁ PRESENTAR DE MANERA INDEPENDIENTE ESTE DOCUMENTO.

7. **DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL:** SE DEBERÁN APORTAR EN LA PROPUESTA COPIA DE LA CÉDULA DE CIUDADANÍA COLOMBIANA, CÉDULA DE EXTRANJERÍA O PASAPORTE SEGÚN SEA EL CASO, DEL REPRESENTANTE LEGAL O APODERADO DEL OFERENTE. SI LA OFERTA ES PRESENTADA POR UN CONSORCIO O UNA UNIÓN TEMPORAL, SE DEBERÁN APORTAR ESTOS DOCUMENTOS DE CADA UNO DE LOS REPRESENTANTES LEGALES O PERSONAS NATURALES QUE LOS CONFORMAN.

8. **REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES – RUP:** EL PROPONENTE DEBERÁ APORTAR EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES DE LA CÁMARA DE COMERCIO VIGENTE Y EN FIRME EXPEDIDO CON FECHA NO MAYOR A TREINTA (30) DÍAS CALENDARIOS ANTERIORES A LA FECHA DE CIERRE DEL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 6 DE LA LEY 1150 DE 2007 Y MODIFICADO POR EL ARTÍCULO 221 DEL DECRETO LEY 019 DE 2012. CADA INTEGRANTE DE UNIÓN TEMPORAL O CONSORCIO, AL MOMENTO DE PRESENTARSE AL PROCESO DEBE TENER LA INSCRIPCIÓN EN DICHO REGISTRO IGUALMENTE, VIGENTE Y EN FIRME. EL RUP DEBE ENCONTRARSE VIGENTE, ES DECIR, HABER SIDO RENOVADO EN EL TÉRMINO LEGAL ESTABLECIDO, LA INFORMACIÓN RENOVADA EN EL RUP DEBE ADQUIRIR FIRMEZA DENTRO DEL TÉRMINO DE TRASLADO DEL INFORME DE EVALUACIÓN QUE CORRESPONDA A CADA MODALIDAD DE SELECCIÓN, PARA ASÍ PODER SER SUBSANADA POR EL PROPONENTE Y TENIDA EN CUENTA POR LA ENTIDAD ESTATAL. ASÍ LAS COSAS, PARA QUE EL CONTENIDO ACTUALIZADO DEL RUP PUEDA SER TENIDO EN CUENTA POR LA ENTIDAD ESTATAL ES NECESARIO QUE ADQUIERA FIRMEZA DENTRO DEL TÉRMINO DE TRASLADO DEL INFORME DE EVALUACIÓN QUE CORRESPONDA A CADA MODALIDAD DE SELECCIÓN, TAL COMO LO ESTABLECE EL ARTÍCULO 5 DE LA LEY 1882 DE 2018. NOTA: EN EL CASO QUE LOS OFERENTES APORTEN UN RUP PRESENTADO PARA RENOVACIÓN ANTE CÁMARA DE COMERCIO AÑO 2021, EL CUAL A FECHA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS Y/O CIERRE NO SE ENCUENTRE EN FIRME, ESTE RUP SERÁ VÁLIDO SIEMPRE Y CUANDO ADQUIERA FIRMEZA MÁXIMA DENTRO DEL TRASLADO DEL INFORME DE EVALUACIÓN, TAL COMO LO ESTABLECE EL CONCEPTO NO. 420181400002927 DE 2018, EMITIDO POR COLOMBIA COMPRA EFICIENTE.

9. **CERTIFICADO DEL SIRI – PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN:** LA SUBRED VERIFICARÁ MEDIANTE CONSULTA QUE EL PROPONENTE NO SE ENCUENTRA EN EL SISTEMA DE INFORMACIÓN Y REGISTRO DE SANCIONES Y CAUSAS DE INHABILIDAD - SIRI, EXPEDIDO POR LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN, A NOMBRE DE LA PERSONA NATURAL O JURÍDICA. CON LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA SE ENTENDERÁ QUE NI EL PROPONENTE NI SUS INTEGRANTES EN LOS CASOS DE PROPONENTES PLURALES, SE ENCUENTRA EN EL SISTEMA DE INFORMACIÓN Y REGISTRO DE SANCIONES Y CAUSAS DE INHABILIDAD – SIRI, EXPEDIDO POR LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN. LO ANTERIOR, SIN PERJUICIO QUE LA SUBRED AL MOMENTO DE LA VERIFICACIÓN CONSULTE LOS ANTECEDENTES CORRESPONDIENTES EN LA PÁGINA WEB DE LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN.

10. **BOLETÍN DE RESPONSABLES FISCALES:** LA SUBRED VERIFICARÁ QUE EL PROPONENTE NO SE ENCUENTRE EN EL BOLETÍN DE RESPONSABILIDAD FISCAL DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA VIGENTE A LA FECHA DE CIERRE DEL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN, NI PRESENTE SANCIONES, QUE IMPLIQUEN INHABILIDAD PARA CONTRATAR CON EL ESTADO, A NOMBRE DE LA PERSONA NATURAL O JURÍDICA. TRATÁNDOSE DE PROPONENTES EXTRANJEROS SIN DOMICILIO O SIN SUCURSAL EN COLOMBIA, DEBERÁN DECLARAR QUE NO SON RESPONSABLES FISCALES POR ACTIVIDADES EJERCIDAS EN COLOMBIA EN EL PASADO, DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO EN EL NUMERAL 4 DEL ARTÍCULO 38 DE LA LEY 734 DE 2002, EN CONCORDANCIA CON EL ARTÍCULO 60 DE LA LEY 610 DE 2000 Y QUE NO TIENEN SANCIONES VIGENTES EN COLOMBIA QUE IMPLIQUE INHABILIDAD PARA CONTRATAR CON EL ESTADO. CON LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA SE ENTENDERÁ QUE NI EL PROPONENTE NI SUS INTEGRANTES EN LOS CASOS DE PROPONENTES PLURALES, SE ENCUENTRAN REPORTADOS EN EL BOLETÍN DE RESPONSABLES FISCALES DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA O SANCIONES QUE IMPLIQUEN ESTAR INHABILITADOS PARA CONTRATAR CON EL ESTADO.

11. **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS EXPEDIDO POR LA PERSONERÍA DE BOGOTÁ:** LA SUBRED VERIFICARÁ MEDIANTE CONSULTA QUE EL PROPONENTE NO TENGA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS EXPEDIDOS POR LA PERSONERÍA DE BOGOTÁ A LA FECHA DE CIERRE DEL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN A NOMBRE DE LA PERSONA NATURAL O JURÍDICA. TRATÁNDOSE DE PROPONENTES EXTRANJEROS SIN DOMICILIO O SIN SUCURSAL EN COLOMBIA, DEBERÁN DECLARAR QUE NO PRESENTAN ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS CON LA PERSONERÍA DE BOGOTÁ A LA FECHA DE CIERRE DEL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN. CON LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA SE ENTENDERÁ QUE NI EL PROPONENTE, NI SUS INTEGRANTES EN LOS CASOS DE PROPONENTES PLURALES, PRESENTAN ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS CON LA PERSONERÍA DE BOGOTÁ A LA FECHA DE CIERRE DEL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN REPORTADOS, SIN PERJUICIO QUE LA SUBRED AL MOMENTO DE LA VERIFICACIÓN CONSULTE LOS ANTECEDENTES CORRESPONDIENTES EN LA PÁGINA WEB DE LA PERSONERÍA DE BOGOTÁ.

12. **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES:** LA SUBRED VERIFICARÁ QUE EL PROPONENTE NO SE ENCUENTRA REPORTADO, NI CUENTE CON ANTECEDENTES JUDICIALES REGISTRADOS POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA A LA FECHA DE CIERRE DEL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN. TRATÁNDOSE DE PROPONENTES EXTRANJEROS SIN DOMICILIO O SIN SUCURSAL EN COLOMBIA, DEBERÁN DECLARAR QUE NO SE ENCUENTRA REPORTADO, NI CUENTA CON ANTECEDENTES JUDICIALES REGISTRADOS POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA A LA FECHA DE CIERRE DEL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN. CON LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA SE ENTENDERÁ QUE NI EL PROPONENTE, NI SUS INTEGRANTES EN LOS CASOS DE PROPONENTES PLURALES, SE ENCUENTRAN REPORTADOS O CUENTA CON ANTECEDENTES JUDICIALES REGISTRADOS POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA A LA FECHA DE CIERRE DEL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN REPORTADOS.

13. CONSULTA DEL REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS DEL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – POLICÍA NACIONAL: LA SUBRED VERIFICARÁ QUE EL PROPONENTE NO SE ENCUENTRE REPORTADO EN EL REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS DEL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 183 DE LA LEY 1801 DE 2016 – CÓDIGO NACIONAL DE POLICÍA Y CONVIVENCIA. NOTA: NO SE PODRÁ SUSCRIBIR CONTRATO CON EL PROPONENTE QUE A TÍTULO INDIVIDUAL O COMO INTEGRANTE DE, PROPONENTE PLURAL, PRESENTE MULTAS VIGENTES QUE HAYAN SIDO IMPUESTAS CON FUNDAMENTO EN EL ACTUAL CÓDIGO NACIONAL DE POLICÍA Y CONVIVENCIA.

14. CERTIFICACIÓN BANCARIA

15. DOCUMENTO DE CONFORMACIÓN DE CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL: (MODELO ANEXO No. 4 ENTREGADO POR LA SUBRED) EN CASO DE CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL DEBERÁN APORTAR EL DOCUMENTO RESPECTIVO DE CONSTITUCIÓN EN LOS TÉRMINOS SOLICITADOS, Y DEBERÁN ACREDITAR QUE SU TÉRMINO DE DURACIÓN NO PODRÁ SER INFERIOR AL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y UN (1) AÑO MÁS. ASÍ MISMO, SE DEBE PRESENTAR EL CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL DE CADA UNO DE SUS INTEGRANTES, CUMPLIENDO CON LOS REQUISITOS EXIGIDOS. TRATÁNDOSE DE CONSORCIOS, UNIONES TEMPORALES, DEBERÁN ANEXAR EL DOCUMENTO DE CONFORMACIÓN CORRESPONDIENTE, EL CUAL DEBERÁ REUNIR LOS SIGUIENTES REQUISITOS:

- EXPRESAR SI LA PARTICIPACIÓN ES A TÍTULO DE CONSORCIO O DE UNIÓN TEMPORAL, EL DOCUMENTO DEBERÁ CONSIGNAR LOS TÉRMINOS QUE REGIRÁN LA UNIÓN TEMPORAL O EL CONSORCIO, ESTO ES: I) DURACIÓN, II) OBJETO, III) PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN DE CADA UNO DE SUS MIEMBROS, IV) PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN DE ESTOS EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, V) ELEMENTOS QUE NO PODRÁN SER MODIFICADOS SIN EL CONSENTIMIENTO PREVIO Y ESCRITO DE LA SUPERVISIÓN.
- EXPRESAR QUE LA DURACIÓN DEL CONSORCIO O DE LA UNIÓN TEMPORAL, NO PODRÁ SER INFERIOR AL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y UN (1) AÑO MÁS.
- DESIGNAR EN FORMA EXPRESA, EL NOMBRE DEL REPRESENTANTE DE LA UNIÓN TEMPORAL O CONSORCIO O Y EL DE SU SUPLENTE CON LOS RESPECTIVOS DOCUMENTOS DE IDENTIFICACIÓN Y CON SUS FACULTADES.

ESTE PROCESO DE SELECCIÓN SE ADELANTA BAJO LAS CONDICIONES DE LA PLATAFORMA SECOP II, POR TANTO, EN CASO DE PRESENTAR LA PROPUESTA BAJO LA FIGURA DE PROPONENTE PLURAL (CONSORCIOS O UNIONES TEMPORALES) SE DEBERÁN REALIZAR TODOS LOS TRÁMITES DE LA PROPUESTA POR MEDIO DE LA PLATAFORMA MENCIONADA. PARA EL EFECTO, SE INFORMA QUE EXISTE UNA GUÍA DE COLOMBIA COMPRA EFICIENTE QUE PODRÁ ENCONTRAR EN EL SIGUIENTE LINK:

[HTTPS://WWW.COLOMBIACOMPRA.GOV.CO/SITES/CCE_PUBLIC/FILES/CCE_DOCUMENTOS/20170323_Guia_PROponente_PLURAL_VERSION_REVISADA.PDF](https://www.colombiacompra.gov.co/sites/CCE_PUBLIC/FILES/CCE_DOCUMENTOS/20170323_Guia_PROponente_PLURAL_VERSION_REVISADA.PDF)

SE ENTENDERÁ POR PROPUESTA CONJUNTA, UNA PROPUESTA PRESENTADA EN CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL. EN TAL CASO SE TENDRÁ COMO PROPONENTE, PARA TODOS LOS EFECTOS, EL GRUPO CONFORMADO POR LA PLURALIDAD DE PERSONAS Y NO LAS PERSONAS QUE LO CONFORMAN INDIVIDUALMENTE CONSIDERADAS.

16. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA: PARA GARANTIZAR LA SERIEDAD DE LA OFERTA EL PROPONENTE DEBERÁ CONSTITUIR A FAVOR DE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE ESE, IDENTIFICADA CON NIT 900.971.006-4, UNA PÓLIZA DE SEGUROS O PATRIMONIO AUTÓNOMO O GARANTÍA BANCARIA, EXPEDIDA POR UNA ENTIDAD DEBIDAMENTE CONSTITUIDA Y AUTORIZADA PARA FUNCIONAR EN COLOMBIA POR UNA SUMA EQUIVALENTE AL DIEZ POR CIENTO (10%) DEL VALOR DE LA OFERTA PRESENTADA. LA VIGENCIA DE LA GARANTÍA SERÁ DE CUATRO (4) MESES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS Y/O CIERRE DEL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN. EN EL CASO DE CONSORCIOS, UNIONES TEMPORALES, EN LA GARANTÍA DE SERIEDAD DEBERÁ PRECISARSE QUE EL AFIANZADO ES EL CONSORCIO O LA UNIÓN TEMPORAL O SOCIEDAD Y DEBERÁ RELACIONAR CLARAMENTE LOS INTEGRANTES, SU IDENTIFICACIÓN Y PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN, QUIENES PARA TODOS LOS EFECTOS SERÁN LOS OTORGANTES DE LA MISMA. EN TODO CASO, EL PROPONENTE SELECCIONADO PARA EJECUTAR EL CONTRATO QUE SE DERIVE DEL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN, DEBERÁ MANTENER VIGENTE LA GARANTÍA DE SERIEDAD DE SU OFERTA HASTA LA APROBACIÓN DEL AMPARO DE CUMPLIMIENTO. LA PROPUESTA TENDRÁ UNA VALIDEZ IGUAL AL TÉRMINO DE VIGENCIA ESTABLECIDO PARA LA GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA. DURANTE ESTE PERÍODO LA PROPUESTA SERÁ IRREVOCABLE, DE TAL MANERA QUE EL PROPONENTE NO PODRÁ RETIRAR NI MODIFICAR LOS TÉRMINOS O CONDICIONES DE LA MISMA, SO PENA DE QUE LA ENTIDAD PUEDA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA. ESTA GARANTÍA APLICA PARA LAS OFERTAS CUYA CUANTÍA SEA IGUAL O SUPERIOR A 150 SMMLV.

17. REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES – RUP: EL PROPONENTE DEBERÁ APORTAR EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES DE LA CÁMARA DE COMERCIO VIGENTE Y EN FIRME EXPEDIDO CON FECHA NO MAYOR A TREINTA (30) DÍAS CALENDARIOS ANTERIORES A LA FECHA DE CIERRE DEL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 6 DE LA LEY 1150 DE 2007 Y MODIFICADO POR EL ARTÍCULO 221 DEL DECRETO LEY 019 DE 2012. CADA INTEGRANTE DE UNIÓN TEMPORAL O CONSORCIO, AL MOMENTO DE PRESENTARSE AL PROCESO DEBE TENER LA INSCRIPCIÓN EN DICHO REGISTRO IGUALMENTE, VIGENTE Y EN FIRME. EL RUP DEBE ENCONTRARSE VIGENTE, ES DECIR, HABER SIDO RENOVADO EN EL TÉRMINO LEGAL ESTABLECIDO, LA INFORMACIÓN RENOVADA EN EL RUP DEBE ADQUIRIR FIRMEZA DENTRO DEL TÉRMINO DE TRASLADO DEL INFORME DE EVALUACIÓN QUE CORRESPONDA A CADA MODALIDAD DE SELECCIÓN, PARA ASÍ PODER SER SUBSANADA POR EL PROPONENTE Y TENIDA EN CUENTA POR LA ENTIDAD ESTATAL. ASÍ LAS COSAS, PARA QUE EL CONTENIDO ACTUALIZADO DEL RUP PUEDA SER TENIDO EN CUENTA POR LA ENTIDAD ESTATAL ES NECESARIO QUE ADQUIERA FIRMEZA DENTRO DEL TÉRMINO DE TRASLADO DEL INFORME DE EVALUACIÓN QUE CORRESPONDA A CADA MODALIDAD DE SELECCIÓN, TAL COMO LO ESTABLECE EL ARTÍCULO 5 DE LA LEY 1882 DE 2018. NOTA: EN EL CASO QUE LOS OFERENTES APORTEN UN RUP PRESENTADO PARA RENOVACIÓN ANTE CÁMARA DE COMERCIO AÑO 2021, EL CUAL A FECHA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS Y/O CIERRE NO SE ENCUENTRE EN FIRME, ESTE RUP SERÁ VÁLIDO SIEMPRE Y CUANDO ADQUIERA FIRMEZA MÁXIMA DENTRO DEL TRASLADO DEL INFORME DE EVALUACIÓN, TAL COMO LO ESTABLECE EL CONCEPTO NO. 4201814000002927 DE 2018, EMITIDO POR COLOMBIA COMPRA EFICIENTE.

NOTA: SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN REQUIERE QUE LOS OFERENTES CUENTEN CON RUP, LA ENTIDAD ESTATAL DEBE EXIGIR EN LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO COMO MÍNIMO LOS INDICADORES ESTABLECIDOS EN ESTE REGISTRO. SIN EMBARGO, PUEDE PEDIR INDICADORES ADICIONALES, CASO EN EL CUAL DEBE VERIFICARLOS DIRECTAMENTE MEDIANTE DOCUMENTOS ADICIONALES.

FINANCIEROS:

CRITERIO HABILITANTE FINANCIERO: EL PROPONENTE DEBE ACREDITAR SU CAPACIDAD FINANCIERA CON BASE EN LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN EL RUP, O EN LA INFORMACIÓN FINANCIERA ANEXA A LA OFERTA EN AQUELLOS CASOS EN QUE EL PROPONENTE NO ESTÉ OBLIGADO A ESTAR INSCRITO EN EL RUP, EN EL QUE SE CERTIFIQUE LA CAPACIDAD FINANCIERA CONFORME A LAS CIFRAS DEL ACTIVO CORRIENTE, PASIVO CORRIENTE, ACTIVO TOTAL, PASIVO TOTAL, PATRIMONIO, UTILIDAD OPERACIONAL Y GASTOS DE INTERESES, CON CORTE AL 31 DE DICIEMBRE DE 2020.

TODOS LOS INDICADORES DEBEN SER CERTIFICADOS EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES RUP O EN EL FORMATO DEL ANEXO - INFORMACIÓN FINANCIERA POR LOS PROPONENTES QUE NO SE ENCUENTREN REGISTRADOS EN EL RUP, LOS CUALES SERÁN COTEJADOS CON LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LOS ESTADOS FINANCIEROS DEBIDAMENTE PRESENTADOS Y SON DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO.

1. BALANCE GENERAL Y ESTADO DE RESULTADOS DEBIDAMENTE DISCRIMINADOS CON FECHA DE CORTE 31 DE DICIEMBRE DE 2020.

2. FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DE IDENTIDAD Y TARJETA PROFESIONAL DEL CONTADOR PÚBLICO Y/O REVISOR FISCAL QUE FIRMAN EL BALANCE GENERAL Y ESTADO DE RESULTADOS APORTADO.

CUADRO RESUMEN INDICADORES FINANCIEROS (MODELO ANEXO No. 7 ENTREGADO POR LA SUBRED)

SARLAFT:

EL PROPONENTE, SU REPRESENTANTE LEGAL O SU APODERADO, SEGÚN CORRESPONDA, NO PODRÁN ENCONTRARSE REPORTADOS EN EL SISTEMA DE ADMINISTRACIÓN DEL RIESGO DE LAVADO DE ACTIVOS Y DE LA FINANCIACIÓN DEL TERRORISMO – SARLAFT. EN CONSECUENCIA, CON LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA SE ENTENDERÁ OTORGADA LA AUTORIZACIÓN PARA REALIZAR ESTA VERIFICACIÓN. LAS PROPUESTAS DE PROPONENTES PLURALES, SUS INTEGRANTES, APODERADOS Y REPRESENTANTES NO PODRÁN ENCONTRARSE REPORTADOS EN EL SISTEMA DE ADMINISTRACIÓN DEL RIESGO DE LAVADO DE ACTIVOS Y DE LA FINANCIACIÓN DEL TERRORISMO – SARLAFT O EN LA LISTA CLINTON.

-----SISTEMA DE ADMINISTRACIÓN DE LAVADO DE ACTIVOS Y DE LA FINANCIACIÓN DEL TERRORISMO – FORMATO ÚNICO DE VINCULACIÓN PERSONA NATURAL Y/O JURÍDICA

EL PROPONENTE, Y SUS INTEGRANTES EN EL CASO DE PROPONENTES PLURALES, SUS APODERADOS, REPRESENTANTES, ACCIONISTAS, ASOCIADOS O SOCIOS Y MIEMBROS DE JUNTA DIRECTIVA, NO PODRÁN ENCONTRARSE REPORTADOS O INMISCUIDOS EN INVESTIGACIONES DE CUALQUIER TIPO (PENAL, ADMINISTRATIVA, ETC.) RELACIONADAS CON ACTIVIDADES ILÍCITAS, CORRUPCIÓN, SOBORNO, LAVADO DE DINERO Y DELITOS FUENTE O FINANCIAMIENTO DEL TERRORISMO, O FUESEN INCLUIDOS EN LISTAS DE CONTROL COMO LAS DE LA ONU, OFAC O EN OTRAS LISTAS O BASES DE DATOS NACIONALES O INTERNACIONALES RELACIONADAS CON ACTIVIDADES ILÍCITAS, FRAUDE O CORRUPCIÓN.

LOS PROPONENTES CON LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA Y/O OFERTAS, DEBERÁ DILIGENCIAR Y RELACIONAR EL ANEXO CORRESPONDIENTE PARA SARLAFT

1. AP-GF-F-23-02 FORMULARIO PARA EL CONOCIMIENTO DEL CLIENTE O CONTRAPARTE - EMPRESA; EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LA CIRCULAR EXTERNA No. 009 -2016 DE LA SUPERINTENDENCIA NACIONAL DE SALUD (ANEXO No. 4 ENTREGADO POR LA SUBRED).

INSTRUCTIVO DE DILIGENCIAMIENTO DEL FORMULARIO: 1. LOS CAMPOS DEL FORMULARIO DEBEN SER DILIGENCIADOS EN SU TOTALIDAD. 2. LAS CASILLAS EN QUE NO APLIQUE LA INFORMACIÓN SE DEBE COLOCAR N/A 3. SE DEBE VERIFICAR LA PERIODICIDAD DE LA INFORMACIÓN FINANCIERA, DILIGENCIAR TODOS LOS CAMPOS. 4. EL FORMULARIO DEBE PRESENTARSE CON FIRMA Y HUELLA. 5. NO SE PUEDEN MODIFICAR LOS CAMPOS DEL FORMULARIO. 6. NO DEBE PRESENTAR TACHONES NI ENMENDADURAS.

2. ESTADOS FINANCIEROS DEL ÚLTIMO PERIODO DISPONIBLE, EXPEDIDOS DE CONFORMIDAD CON LAS NORMAS VIGENTES, CERTIFICADOS Y/O DICTAMINADOS SEGÚN SEA EL CASO. (SOLO LOS OBLIGADOS A LLEVAR CONTABILIDAD)

3. FOTOCOPIA DECLARACIÓN DE RENTA DEL ÚLTIMO PERIODO GRAVABLE DECLARADO.

4. DOCUMENTO QUE CERTIFIQUE LA COMPOSICIÓN ACCIONARIA DE LA EMPRESA, FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL Y/O REVISOR FISCAL. (ANEXO No. 7 ENTREGADO POR LA SUBRED).

SÍ REQUIERE APODERADO, ADJUNTAR PODER DEBIDAMENTE FIRMADO CON RECONOCIMIENTO ANTE NOTARIO PÚBLICO.

EL PROPONENTE CON EL DILIGENCIAMIENTO Y SUSCRIPCIÓN DEL FORMATO MENCIONADO, MANIFIESTA DE MANERA EXPRESA, QUE LA INFORMACIÓN APORTADA VERBALMENTE Y POR ESCRITO, RELACIONADA CON EL SISTEMA PARA LA ADMINISTRACIÓN DEL RIESGO DE LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIACIÓN DEL TERRORISMO – SARLAFT, ES VERAZ Y VERIFICABLE, Y SE OBLIGA DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN LA PARTE I TÍTULO IV, CAPÍTULO IV DE LA CIRCULAR BÁSICA JURÍDICA. ASÍ MISMO, ES DEBER DEL PROPONENTE, UNA VEZ ESTÉ VINCULADO CON LA ENTIDAD (ADJUDICATARIO), DEBERÁ ACTUALIZAR UNA VEZ AL AÑO, LA DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN APORTADA QUE EXIJA LA SUBRED PARA EL CONOCIMIENTO DEL CLIENTE, DANDO CUMPLIMIENTO A LAS DISPOSICIONES CONTENIDAS TANTO EN EL MANUAL SARLAFT DE LA ENTIDAD Y LAS CIRCULARES DE LA SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA EXPEDIDAS CON POSTERIORIDAD A LA ENTRADA EN VIGENCIA DEL REFERIDO MANUAL; ASÍ COMO, TODOS LOS DEMÁS DOCUMENTOS E INFORMACIÓN QUE LA SUBRED ESTIME PERTINENTES. IGUALMENTE, EL PROPONENTE SE OBLIGA A: (A) ACTUALIZAR UNA VEZ AL AÑO, LA DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN APORTADA QUE EXIGE LA SUBRED PARA EL CONOCIMIENTO DEL CLIENTE, DANDO CUMPLIMIENTO A LAS DISPOSICIONES CONTENIDAS TANTO EN LA POLÍTICA SARLAFT DE LA ENTIDAD DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA PARTE I, TÍTULO IV, CAPÍTULO IV DE LA CIRCULAR BÁSICA JURÍDICA Y NORMAS QUE LA MODIFIQUEN Y ADICIONEN. (B) SUMINISTRAR LA INFORMACIÓN NECESARIA PARA DAR CUMPLIMIENTO A LAS DISPOSICIONES CONTENIDAS EN LA RESOLUCIÓN 060 REFERENTE AL ACUERDO ENTRE LOS GOBIERNOS DE COLOMBIA Y EEUU PARA EL CUMPLIMIENTO FISCAL INTERNACIONAL E IMPLEMENTAR EL INTERCAMBIO AUTOMÁTICO DE INFORMACIÓN RESPECTO A LA LEY FATCA Y RESOLUCIÓN 119 DE 2015 REFERENTE AL INTERCAMBIO AUTOMÁTICO DE INFORMACIÓN PARA EFECTOS FISCALES DE CONFORMIDAD CON EL ESTÁNDAR DE LA OCDE, EMITIDAS POR LA DIRECCIÓN DE IMPUESTOS Y ADUANAS NACIONALES DIAN PARA EL PROGRAMA DE CUMPLIMIENTO DE INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN FISCAL EL CUAL ESTABLECE LA OBLIGACIÓN DE RECOLECTAR Y REPORTAR LA INFORMACIÓN REQUERIDA. EN CONSECUENCIA, LA SUBRED ESTÁ FACULTADA LEGALMENTE A COMPARTIR LOS DATOS DE ESTE FORMULARIO Y/O OTRA INFORMACIÓN FINANCIERA RESPECTO DE SUS CUENTAS, CON LA DIRECCIÓN DE IMPUESTOS Y ADUANAS NACIONALES DIAN O CON LA AUTORIDAD COMPETENTE DEFINIDA POR EL GOBIERNO NACIONAL.

PARA TAL EFECTO LOS PROPONENTES PODRÁN CONSULTAR LOS LINEAMIENTOS DE LA SUBRED.

TÉCNICOS:

1. CARTA DE PRESENTACIÓN DEL O LOS CEPRO: LA CUAL CONTENDRÁ INFORMACIÓN CONCERNIENTE AL O LOS CEPRO DISPONIBLE(S) PARA EL PROCESAMIENTO Y ENSAMBLE DE ALIMENTACIÓN CON DESTINO A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y MÉDICOS EN FORMACIÓN DE LAS USS DE LA SUBRED NORTE, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO. DEBE ESTAR UBICADO EN EL DISTRITO CAPITAL, CON CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO Y PRODUCCIÓN, QUE CUMPLA CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS POR EL DECRETO 3075 DE 1997, LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Y DEMÁS NORMAS QUE SOBRE LA MATERIA SE ESTABLEZCAN. (VER ANEXO NO. 4).

2. CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO CON UN PUNTAJE FAVORABLE DEL O LOS CEPRO,.

3. CONCEPTO DE VISITA TÉCNICA REALIZADA POR LA SUBRED NORTE EN LA ETAPA DE EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

4. CARTA DE COMPROMISO DE INCLUSIÓN COMO PROVEEDORES DE MATERIA PRIMA A LOS PEQUEÑOS Y MEDIANOS PRODUCTORES DE ALIMENTOS, A QUIENES SE LES COMPRARÁ MÍNIMO EL 30% DE LA MATERIA PRIMA.

5. CARTA DE COMPROMISO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

6. CARTA DE COMPROMISO EN DONDE EL OFERENTE MANIFIESTE MANTENER DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, MENAJE, MUEBLES, ENSERES EN LA CANTIDAD Y CON LAS ESPECIFICACIONES DE CALIDAD SANITARIA, TANTO EN CEPRO COMO EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIOS (SAH), DE CADA USS REQUERIDOS POR LA NORMATIVIDAD VIGENTE PARA PRESERVAR LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS Y LA EFICIENCIA DE LOS PROCESOS, ADEMÁS DE DISPONER DEL 20% DE MENAJE ADICIONAL COMO RESERVA, PARA LOS CAMBIOS QUE SE REQUIERAN.

CARGO/ CANTIDAD USS	CEPRO	CALLE 80	EMAÚS	SIMON BOLÍVAR	FRAY BARTOLOME	CES SUBA	CHAPINERO	TOTAL
Coordinador del o los CEPRO	1							1
Coordinador general Nutrición	1							1
Cheff	2							2
Coordinador del SGC	1							1
Profesionales de calidad	1	1		1	1	1	*	6
Nutricionista -ND de CEPRO	2							2
Nutricionistas Rutas de distribución	4							4
Administrador SAH de las USS		2		2	2	2	1	9
Auxiliar de Ensamble de dietas	12**							12
Auxiliar de refrigerios, ensaladas y postres	2***	2	***	2	2	2	***	10
Auxiliares de dieta y distribución de los alimentos	0	8	2	10	4	8	4	36
Auxiliar distribución refrigerios Unidad Renal	0	0	0	2	0	0	0	2
Auxiliar de servicios varios	2	2		2	2	2	0	10
Auxiliar Nutrición	1****	1		1	1	1	****	5
Auxiliar administrativo			1			1		2
Conductor		2	2	2	2	2	2	12
Total Personal								115

Notas: La mitad de las personas estarán en turno de la mañana y la otra mitad en el turno de la tarde, excepto la administradora de Chapinero que será de medio tiempo.

El profesional de calidad asignado a CEPRO, deberá apoyar los procesos de calidad en la Unidad de Salud de Chapinero.

** Los auxiliares de ensambles de dietas, descritos en la columna de CEPRO, serán los encargados de ensamblar los componentes de los menús de la dieta normal y terapéutica de la SUBRED norte en el Centro de Producción, se asigna 1 a cada USS, en cada turno.

*** El auxiliar de refrigerios, ensaladas y postres, registrado en la columna de CEPRO serán los encargados de ensamblar los refrigerios, ensaladas y postres de los menús de la dieta normal y terapéutica de las USS EMAÚS y Chapinero.

**** La auxiliar de nutrición registrada en la columna de CEPRO, debe estar medio tiempo en chapinero.

El operador del servicio de alimentación, debe contar con personal necesario para cubrir descansos, incapacidades y vacaciones.

7. RELACIÓN DEL PERSONAL PROFESIONAL Y OPERATIVO QUE OFERTA, PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, TENIENDO EN CUENTA EL PERFIL Y LA CANTIDAD DESCRITA EN LAS TABLAS

"REQUERIMIENTO DE PERSONAL PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y MÉDICOS EN FORMACIÓN EN LAS USS DE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE ESE"

8. CARTA DE COMPROMISO, EN DONDE EL OFERENTE MANIFIESTE CUMPLIR CON EL PERFIL Y LA CANTIDAD DE PERSONAL DESCRITOS EN LAS TABLAS 4 Y 5. "REQUERIMIENTO DE PERSONAL PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y MÉDICOS EN FORMACIÓN EN LAS USS DE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE ESE", DESDE EL INICIO DEL CONTRATO Y MANTENER EL TALENTO HUMANO, DURANTE LA VIGENCIA DEL MISMO.

9. PROGRAMA DE SELECCIÓN, INDUCCIÓN, ENTRENAMIENTO Y CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN GENERAL AL PERSONAL, DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

10. SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LA EMPRESA.

11. CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN. LA PROPUESTA DEBE CONTENER REGISTROS DE PRODUCCIÓN DE DIETAS TERAPÉUTICAS DE LOS ÚLTIMOS TRES (3) MESES, ANTES DEL CIERRE DE LA LICITACIÓN.

12. TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y PRODUCTO TERMINADO (PREPARACIONES) CON DESTINO A PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LAS USS DE LA SUBRED NORTE ESE: LA PROPUESTA DEBE RELACIONAR LAS UNIDADES DE TRANSPORTE QUE OFERTA, PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, TENIENDO EN CUENTA LO DESCRITO EN LA TABLA 2. "REQUERIMIENTO DE UNIDADES DE TRANSPORTE PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LAS USS DE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE ESE".

USS Subred Norte	Unidad de Transporte
Calle 80	1
EMAÚS	1
Simón Bolívar	1
Fray Bartolomé	1
CES SUBA	1
Chapinero	1
Total	6

13. CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO FAVORABLE DE LAS UNIDADES DE TRANSPORTE.

14. CARTA DE COMPROMISO PARA MANTENER LAS CONDICIONES DEL TRANSPORTE DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, TALES COMO CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO FAVORABLE Y NÚMERO DE UNIDADES DE TRANSPORTE

15. SISTEMA DE CONTROL DE CALIDAD QUE SE IMPLEMENTARÁ, PARA EL MONITOREO DE LA CADENA DE T* DE LOS PRODUCTOS, DURANTE LA RUTA (TRANSPORTE).

16. RUTAS QUE SEGUIRÁ CADA UNIDAD DE TRANSPORTE, DESDE EL CEPRO A CADA UNO DE LOS SAH, DE LAS UMHS DE LA SUBRED NORTE, LOS CONTROLES DE CALIDAD Y EL PROTOCOLO A SEGUIR EN EL CARGUE, DURANTE LA RUTA Y DESCARGUE DE LAS PREPARACIONES EN CADA SAH DE LAS UMHS, CON EL FIN DE MANTENER LOS ATRIBUTOS DE CALIDAD SENSORIAL Y LOS REQUISITOS DE CALIDAD SANITARIA.

17. SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EL CUAL DEBE SER ESENCIALMENTE PREVENTIVO Y CUBRIR TODAS LAS ETAPAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, QUE SE IMPLEMENTARÁ DESDE LA COMPRA DE MATERIA PRIMAS, LA PRODUCCIÓN EN CEPRO, EL TRANSPORTE, LA ENTREGA EN LOS SAH EN LOS HOSPITALES HASTA LA DISTRIBUCIÓN A LOS PACIENTES, CON EL FIN DE MANTENER LA CALIDAD NUTRICIONAL, SENSORIAL Y SANITARIA (INOCUIDAD) DE LA ALIMENTACIÓN, ASEGURANDO LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LOS PACIENTES.

18. LABORATORIO PARA LA VIGILANCIA DE LA CALIDAD DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA DE LAS USS DE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD ESE.

REQUISITOS A EVALUAR:

CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN A LA RED.

FOTOCOPIA LEGIBLE DEL CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO FAVORABLE DEL LABORATORIO.

DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, SE VERIFICARÁ QUE EL CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO SE MANTENGA FAVORABLE, DE LO CONTRARIO SE SOLICITARÁ AL CONTRATISTA EL CAMBIO DEL LABORATORIO, PREVIO ESTUDIO DEL CASO.

CARTA EXPEDIDA POR EL REPRESENTANTE DEL LABORATORIO, EN LA QUE INDIQUE SU COMPROMISO DE PRESTAR SUS SERVICIOS, PARA EL CONTROL DE CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS TERMINADOS QUE SE SUMINISTRARÁN A LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE.

19. PROPUESTA TÉCNICA APROBADA Y FIRMADA EN TODAS SUS PARTES POR UN PROFESIONAL EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA QUE POSEA MATRÍCULA PROFESIONAL ANTE LA COMISIÓN DEL EJERCICIO PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, Y REGISTRO ÚNICO NACIONAL DEL TALENTO HUMANO EN SALUD (RETHUS), ANTE LA SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD, DE ACUERDO A LO DETERMINADO POR LA LEY 73 DE 1979 POR LA CUAL SE REGLAMENTA EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN SUS ARTÍCULOS 9, 11 Y 12.

20. CARTA DE COMPROMISO EN DONDE EL OPERADOR SE COMPROMETE CON LAS SUBRED, A SUMINISTRAR EN CADA TIEMPO DE CONSUMO, DE LAS DIETAS NORMAL Y TERAPÉUTICAS, ALIMENTOS Y PREPARACIONES, CON ESTÁNDARES DE CALIDAD NUTRICIONAL, SENSORIAL Y SANITARIA.
21. CARTA DE COMPROMISO EN DONDE EL OPERADOR SE COMPROMETE REALIZAR LOS CONTROLES DE CALIDAD NUTRICIONAL (COMPONENTES Y TAMAÑOS DE PORCIÓN), SENSORIAL (VARIABLES DE COLOR, OLORES, SABOR, TEXTURA) Y SANITARIA (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA, AUSENCIA DE CONTAMINACIÓN FÍSICA, QUÍMICA O BIOLÓGICA), CONTROL DE IDENTIFICACIÓN DE LOS MENÚS QUE REALIZARÁ PARA LIBERAR PRODUCTO Y ENTREGAR LAS DIETAS A LOS PACIENTES Y MÉDICOS EN FORMACIÓN.
22. CARTA DE COMPROMISO DE ADQUIRIR MATERIAS PRIMAS QUE CUMPLAN CON LO DESCRITO EN LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 DEL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL, Y DEMÁS NORMAS QUE LAS ADICIONEN, MODIFIQUEN O SUSTITUYAN.
23. FICHAS TÉCNICAS DE TODOS LOS ALIMENTOS QUE SERÁN SUMINISTRADOS O UTILIZADOS COMO INGREDIENTES DE LAS PREPARACIONES QUE CONFORMAN LOS COMPONENTES DE LOS MENÚS, DE CADA TIPO DE DIETA, EN CADA TIEMPO DE CONSUMO. EN CASO DE UTILIZAR COMO INGREDIENTES DE LAS PREPARACIONES ALIMENTOS IMPORTADOS, EL PROPONENTE DEBERÁ ANEXAR A LA PROPUESTA, EL RESPECTIVO REGISTRO, NOTIFICACIÓN O PERMISO SANITARIO (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013) EXPEDIDO POR EL INVIMA, EN EL CUAL SE REPORTE LA CONDICIÓN DE IMPORTADO.
24. CARTA DE COMPROMISO QUE INDIQUE EL USO DE SISTEMAS Y TÉCNICAS DE TRANSFORMACIÓN, QUE INCLUYA TÉCNICAS GASTRONÓMICAS QUE FAVOREZCAN LA CALIDAD NUTRICIONAL Y SENSORIAL DE LOS PLATOS OFRECIDOS, PARA ASEGURAR LA INGESTA Y DE DIETAS TERAPÉUTICAS Y USO DE COMPLEMENTOS NUTRICIONALES QUE SE REQUIERAN PARA MEJORAR TEXTURA O APOORTE NUTRICIONAL, SEGÚN LO QUE SE INDIQUE EN EL ANEXO N°1.
25. CARTA DE COMPROMISO EN DONDE EL OPERADOR SE COMPROMETE A SERVIR (EMPLATAR) LOS MENÚS EN LOZA Y PARA MÉDICOS EN FORMACIÓN Y PACIENTES QUE REQUIERAN AISLAMIENTO, O SE ENCUENTREN HOSPITALIZADOS EN LOS SERVICIOS DE URGENCIAS Y SALUD MENTAL, SERÁN SERVIDOS (EMPLATADOS) EN RECIPIENTES DE MATERIAL BIODEGRADABLE QUE RESISTAN LAS PARTICULARIDADES DE LAS PREPARACIONES, SIN CAUSAR DERRAMES INDEBIDOS, LOS CUALES DEBEN SER DE UN SOLO USO (TAZA PARA SOPA CON TAPA, BANDEJA CON COMPARTIMENTOS CON TAPA, BANDEJAS PARA TORTAS O ENSALADA, VASOS CON TAPA, CUCHARA, CUCHILLO, TENEDOR, CUCHARA POSTRERA), Y CUBIERTOS EMPACADOS EN BOLSAS DE PAPEL CON SERVILLETA EN SU INTERIOR Y A IDENTIFICAR TODAS LAS DIETAS CON RÓTULOS, CON LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LA TABLA 13.
26. EL PROPONENTE SELECCIONADO SE COMPROMETE A MANTENER STOCK MÍNIMO EN OS SAH DE VÍVERES Y ABARROTES, CARNES, FRUTAS Y VERDURAS, LECHE LÍQUIDA ENTERA, DESCREMADA Y DESLACTOSADA, BEBIDA DE SOYA O ALMENDRAS Y DEMÁS INSUMOS QUE ASEGUREN EL CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN PARA EVITAR FALTANTES.
27. CARTA DE COMPROMISO EN DONDE EL OPERADOR SE COMPROMETE CON LAS SUBRED, A SUMINISTRAR AGUA NATURAL A LOS SERVICIOS HOSPITALARIOS DE MATERNIDAD Y SALA DE EXTRACCIÓN DE LECHE, QUEMADOS Y SALUD MENTAL ASÍ: SERVICIOS DE MATERNIDAD Y SALA DE EXTRACCIÓN: JARRA DE 1 LITRO CON VASOS EN CADA TURNO, POR CADA PACIENTE, COMO PARTE DE LA POLÍTICA DE FOMENTO A LA LACTANCIA MATERNA. SERVICIOS DE QUEMADOS Y SALUD MENTAL SE DISPONDRÁ DE UN BOTELLÓN DE AGUA COMERCIAL POR SERVICIO, CON CAPACIDAD DE 20 LITROS, ACOMPAÑADOS DE VASOS PARA CADA PACIENTE.
28. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO CON LOS CUATRO PROGRAMAS:
- PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. NO SE PERMITE REENVASE DE SUSTANCIAS DE L&D
 - PROGRAMA DE MANEJO DE DESECHOS SÓLIDOS.
 - PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.
 - PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA
- MANUALES A PRESENTAR COMO FACTOR HABILITANTE (CUMPLE / NO CUMPLE)**
1. MANUALES A PRESENTAR COMO FACTOR HABILITANTE
- EL OFERENTE DEBE PRESENTAR LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS DENTRO DE LA PROPUESTA TÉCNICA:
- A) LISTADO DE PROVEEDORES.
- B) FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS. (CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS)
- C) MANUAL DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.
- D) MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.
- E) PROGRAMA DE ANÁLISIS SENSORIAL DE LAS PREPARACIONES.
- F) MANUAL DE FUNCIONES PARA CADA CARGO.
- G) MANUAL DE ESTANDARIZACIÓN DE UTENSILIOS DE SERVIDA Y TAMAÑOS DE PORCIÓN LOS CUALES DEBEN ESTAR, ACORDE A LOS TAMAÑOS DE PORCIÓN DECLARADOS EN LA MINUTA PATRÓN, DE CADA TIPO DE DIETA.
- H) ESTÁNDARES DE CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA Y LAS PREPARACIONES DE LOS MENÚS, DE LA DIETA NORMAL Y TERAPÉUTICA EN CADA TIEMPO DE CONSUMO
- I) SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD DE ACUERDO AL DECRETO 60 DE 2002. ESTE DEBE CONTENER: MANUAL DE RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICO DE CONTROL HACCP. PROGRAMA DE CONTROL MICROBIOLÓGICO DE SUPERFICIES, ALIMENTOS Y PERSONAL MANIPULADOR, PROTOCOLO DE TOMA DE MUESTRA TESTIGO.
- J) PROGRAMA DE CAPACITACIÓN Y NORMAS DE CORTESÍA PARA PERSONAL. (ATENCIÓN AL CLIENTE)
- K) PROGRAMA DE SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE, QUE INCLUYA POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, MATRIZ DE RIESGOS, PLAN DE EMERGENCIAS, PLAN DE CAPACITACIÓN, INFORME DE CONDICIONES DE SALUD DE LOS TRABAJADORES.
- L) PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS QUE INCLUYA CRONOGRAMA GENERAL Y MANUAL DE EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS DADOS EN LA RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013.
- M) PROGRAMA DE BIOSEGURIDAD.
- N) PROTOCOLO PARA MANTENER TEMPERATURA DE LOS COMPONENTES DE LA DIETA DURANTE TODA LA CADENA DE SUMINISTRO (PRODUCCIÓN, ENSAMBLE EN CEPRO Y SA DE LAS USS, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (PRODUCTOS SOMETIDOS A TRANSFORMACIÓN TÉRMICA SERÁ MAYOR A 60°C Y PARA LOS PRODUCTOS REFRIGERADOS SERÁ DE 4°C +/- 2°C.) Y ENTREGA AL CONSUMIDOR).
- O) PROTOCOLO PARA ASEGURAR EL SUMINISTRO DEL MENÚ, ACORDE A LA MINUTA PATRÓN DE LOS TIPOS DE DIETA (NÚMERO DE COMPONENTES Y TAMAÑOS DE PORCIÓN DE CADA UNO) EN CADA TIEMPO DE CONSUMO, ADOPTANDO PRÁCTICAS QUE GARANTICEN EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN SEGURA. (INOCUIDAD).
- P) PLAN DE MANEJO Y CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE.

CRITERIOS CALIFICABLES:

FACTORES DE EVALUACIÓN	TOTAL 2022
CRITERIOS TÉCNICOS	500
CRITERIOS ECONÓMICOS	500
TOTAL PUNTAJE	1000

CRITERIOS TÉCNICOS CALIFICABLES 500 PUNTOS (2022)

28

FACTORES DE EVALUACION	Total
1. Esquema del plano del o los CEPRO ofertado(s), señalando la ruta que sigue el alimento, las personas y los residuos, identificando los nodos críticos y las acciones a tomar para minimizar el riesgo de contaminación del alimento	50
2. Ciclo de menús por tipo de dietas respectivas: Esta evaluación se realizará de forma ponderada conforme al número de ítem presentados frente al total solicitado y lista de intercambios – Equivalentes de preparaciones por cada tipo de dieta.	200
3. Análisis químico de los menús de las dietas indicadores con de baja probabilidad de inadecuación nutricional, (Resolución 3803 de 2016)	90
4. Rutas que seguirá cada unidad de transporte, desde el CEPRO a cada uno de los SAH, de las UMHEs de la Subred Norte, los sistemas de monitoreo y el protocolo a seguir en el cargue, durante la ruta y descargue de las preparaciones en cada SAH de las UMHEs, con el fin de mantener los atributos de calidad sensorial y los requisitos de calidad sanitaria y cumplir con el horario establecido.	20
5. CALIDAD DEL SERVICIO	
Certificación ISO22000:2018	30
6. EXPERIENCIA	100
7. Apoyo a la industria Nacional: Dando cumplimiento a la ley 816-2003 la Subred Asignará 10 puntos, a las ofertas de origen nacional.	10
TOTAL	500

CRITERIO HABILITANTE TECNICO: EXPERIENCIA 100 PUNTOS

ANEXAR CERTIFICACIÓN DE EXPERIENCIA DE MÁXIMO TRES CONTRATOS EJECUTADOS CON ENTIDADES PÚBLICAS O PRIVADAS DEBIDAMENTE SUSCRITAS POR EL REPRESENTANTE LEGAL, CUYO OBJETO DEBE SER IGUAL O DE SIMILARES CARACTERÍSTICAS AL OBJETO DE LOS PRESENTES ESTUDIOS PREVIOS Y QUE SUMADAS SEAN IGUALES O SUPERIORES AL PRESUPUESTO OFICIAL. EL PROponente TAMBIÉN PODRÁ ACREDITAR LA EXPERIENCIA ALLEGANDO COPIA DE MÁXIMO TRES CONTRATOS EJECUTADOS CON ENTIDADES PÚBLICAS O PRIVADAS, CON SU RESPECTIVA ACTA DE LIQUIDACIÓN QUE DEMUESTREN EL CUMPLIMIENTO DEL 100% DE LOS MISMOS, Y CUYO OBJETO DEBE SER IGUAL O DE SIMILARES CARACTERÍSTICAS AL DESCRITO ANTERIORMENTE Y QUE SUMADAS SEAN IGUALES O SUPERIORES AL PRESUPUESTO OFICIAL.

LA CERTIFICACIÓN O ACTA DE LIQUIDACIÓN CON SU RESPECTIVA COPIA DEL CONTRATO, DEBE CONTENER COMO MÍNIMO:

- ENTIDAD CONTRATANTE.
- PERSONA O ENTIDAD A LA QUE CERTIFICAN CON NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN Y/O NIT.
- OBJETO DEL CONTRATO
- FECHA DE INICIO Y TERMINACIÓN DEL CONTRATO.
- VALOR DEL CONTRATO.
- INDICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO AL 100%.

LOS CONTRATOS APORTADOS PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA ESPECÍFICA HABILITANTE DEBERÁN ENCONTRARSE REGISTRADOS EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROponentES R.U.P, EN CUALQUIERA DE LOS CÓDIGOS DEL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC.

EL CUMPLIMIENTO DE ESTA EXPERIENCIA ESPECÍFICA HABILITANTE SE ESTABLECERÁ COMO CUMPLE O NO CUMPLE.

LOS PROponentES DEBERÁN DILIGENCIAR EL FORMATO DEL ANEXO - EXPERIENCIA ESPECÍFICA HABILITANTE, INDICANDO DE MANERA PRECISA EL CONSECUTIVO DEL RUP AL CUAL CORRESPONDE CADA CONTRATO.

NOTA 1: LA ENTIDAD SE RESERVA EL DERECHO DE SOLICITAR CUALQUIER INFORMACIÓN ADICIONAL PARA LA COMPROBACIÓN DE LA EXPERIENCIA A ACREDITAR

NOTA 2: SERA POSTESTATIVO DE LA ENTIDAD SOLICITAR A LOS PROponentES LOS SIGUIENTES REQUISITOS QUE SE CONSIDEREN NECESARIOS Y PERTINENTES:

NOTA 1: CUANDO EL PROponentE PRETENDA ACREDITAR LA EXPERIENCIA Y DEMÁS REQUISITOS HABILITANTES JURÍDICOS Y FINANCIEROS CON DOCUMENTOS QUE REPOSAN EN LA SUBRED NORTE E.S.E., POR HABER SIDO APORTADOS EN OTROS PROCESOS DE SELECCIÓN, SERÁ RESPONSABILIDAD DEL PROponentE INFORMARLE A LA ENTIDAD DE TAL SITUACIÓN CON LA INDICACIÓN EXPRESA DEL NÚMERO DE PROCESO EN EL CUAL LOS APORTÓ, BIEN SEA QUE SE TRATE DE UN REQUERIMIENTO HECHO POR LA MISMA ENTIDAD O NO. EN TODO CASO, ESTA SOLICITUD DEBERÁ PRESENTARLA HASTA ANTES DE LA FECHA Y HORA LÍMITE PARA SUBSANAR DEFINIDA EN EL CRONOGRAMA, SO PENA DE NO SER TENIDA EN CUENTA.

A. LA SUBRED NORTE E.S.E. PODRÁ EN CUALQUIER ESTADO EN QUE SE ENCUENTRE EL PROCESO DE SELECCIÓN, VERIFICAR O SOLICITAR AMPLIACIÓN DE LA INFORMACIÓN PRESENTADA POR EL OFERENTE PARA LA ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA.

B. CUANDO EN LA CERTIFICACIÓN MEDIANTE LA CUAL SE PRETENDE ACREDITAR EXPERIENCIA SE ENCUENTREN TAMBIÉN RELACIONADOS BIENES Y/O SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS DISÍMILES A LA REQUERIDA EN EL PRESENTE NUMERAL, SE TENDRÁ EN CUENTA ÚNICAMENTE LA EXPERIENCIA CORRESPONDIENTE A LA SOLICITADA EN EL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN. PARA EL EFECTO, DEBE DISCRIMINARSE CLARAMENTE EL(LOS) VALOR(ES) PARCIAL(ES) DE LOS DIFERENTES BIENES O SERVICIOS INCLUIDOS EN DICHA CERTIFICACIÓN.

NOTA 2: LA SUBRED NORTE E.S.E. SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y VERIFICAR LOS DOCUMENTOS APORTADOS, ASÍ COMO DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO A CABALIDAD DE LOS CONTRATOS QUE EL OFERENTE APORTE.

NOTA 3: LOS CONTRATOS VERBALES NO SERÁN TENIDOS EN CUENTA PARA ACREDITAR EXPERIENCIA.

NOTA 4: PARA EL CASO DE PROponentES EXTRANJEROS SIN SUCURSAL EN COLOMBIA, LA ACREDITACIÓN DE SU EXPERIENCIA SERÁ VERIFICADA DIRECTAMENTE POR LA ENTIDAD EN LOS DOCUMENTOS PRESENTADOS CONFORME A LAS REGLAS DEFINIDAS EN ESTE NUMERAL, APLICANDO LAS CONDICIONES DE APOSTILLE Y CONSULARIZACIÓN DEFINIDAS EN EL CAPÍTULO I DE ESTE DOCUMENTO.

NOTA 5: LA SUBRED NORTE E.S.E. SE RESERVA EL DERECHO DE VERIFICAR O SOLICITAR LOS DOCUMENTOS Y ACLARACIONES QUE CONSIDERE CONVENIENTES, RELACIONADAS CON LA ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA. SIN EMBARGO, EN EL CASO DE QUE UN PROponentE O CUALQUIER OTRO INTERESADO CUESTIONE LA VERACIDAD O LEGALIDAD DE LOS DOCUMENTOS PRESENTADOS POR OTRO PROponentE, DEBERÁ REMITIRSE A LAS AUTORIDADES JUDICIALES PARA QUE ESTAS SE PRONUNCIEN AL RESPECTO, HABIDA CONSIDERACIÓN DE QUE LA SUBRED NORTE E.S.E., CARECE DE COMPETENCIA PARA PRONUNCIARSE Y DECIDIR AL RESPECTO.

LO ANTERIOR, SIN PERJUICIO DE LAS CAUSALES DE RECHAZO PREVISTAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, REFERENTES A INCONSISTENCIAS QUE IMPOSIBILITEN LA SELECCIÓN OBJETIVA Y QUE NO PUEDAN SER RESUELTAS POR LOS PROponentES Y CUANDO VERIFICADA LA INFORMACIÓN, ESTA NO CORRESPONDA A LA REALIDAD.

21

EN CASO DE PRESENTARSE PARA EFECTOS DE ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA GENERAL Y ESPECÍFICA MÁS DE UN FORMULARIO O UN NÚMERO MAYOR DE CONTRATOS AL MÁXIMO REQUERIDO, SERÁ OBJETO DE VERIFICACIÓN EL PRIMER FORMULARIO QUE APARECE EN ORDEN CONSECUTIVO FOLIADO, Y DE ÉL SE TOMARÁN HASTA EL NÚMERO MÁXIMO DE CONTRATOS SEÑALADOS EN LOS PLIEGOS DE CONDICIONES. SE TENDRÁN EN CUENTA LOS PROYECTOS SEGÚN EL ORDEN DESCENDENTE EN EL QUE SE PRESENTEN EN EL FORMULARIO.

EN EL EVENTO EN QUE LAS CERTIFICACIONES ANTES PREVISTAS NO INFORMEN EL PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN DEL PROPONENTE PLURAL, ESTE DEBERÁ APORTAR EL DOCUMENTO DE CONSTITUCIÓN DE LA FIGURA ASOCIATIVA O ACUERDO DE VOLUNTADES EN DONDE SE EVIDENCIE DICHO PORCENTAJE.

NOTA 6: LOS CONTRATOS QUE SE APORTAN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA GENERAL PUEDEN SER LOS MISMOS PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA ESPECÍFICA.

Criterios económico de selección 500 puntos

CRITERIO ECONOMICO DE SELECCIÓN : La entidad adjudicará hasta la totalidad del presupuesto estimado al proponente que ofrezca el menor valor y que se encuentre habilitado en los criterios jurídicos, SARLAFT, técnico y financiero, por lo anterior, el oferente interesado deberá ofertar la totalidad de los ítems requeridos, so pena de ser rechazado.

La calificación de precios será equivalente a un puntaje de quinientos (500) puntos máximo. la calificación de precios será aplicada por fórmula matemática (regla de tres) donde el mayor puntaje lo obtendrá el menor precio de oferta para la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte ESE.

OBTENDRÁ QUINIENTOS (500) PUNTOS LA OFERTA DE MENOR VALOR Y EN FORMA INVERSAMENTE PROPORCIONAL LAS DEMÁS PROPUESTAS.

1. Presentar propuesta económica en el (anexo económico) en donde se especifique el valor unitario, IVA (si aplica) y valor total de cada uno de los ítems ofertados
2. La propuesta debe ser firmada por el Representante Legal o quien haga de veces.
3. El Proponente en el Anexo de la oferta económica deberá colocar que acepta la forma de pago en noventa (90) días.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS Y ADJUDICACIÓN

FACTOR ECONÓMICO (500 puntos)

LA SUBRED NORTE E.S.E. A PARTIR DEL VALOR DE LAS OFERTAS HABILITADAS ASIGNARÁ UN MÁXIMO DE QUINIENTOS (500) PUNTOS, DE ACUERDO CON EL MÉTODO SELECCIONADO DE LA SIGUIENTE TABLA, EN FORMA ALEATORIA, PARA LA PONDERACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA:

MÉTODO

1. MEDIA ARITMÉTICA
2. MEDIA ARITMÉTICA ALTA
3. MEDIA GEOMÉTRICA CON PRESUPUESTO OFICIAL
4. MENOR VALOR

SE PROCEDERÁ A SELECCIONAR LA FÓRMULA DE CÁLCULO A TRAVÉS DE LA CUAL SE EVALUARÁN LAS PROPUESTAS ECONÓMICAS DE LOS OFERENTES, TENIENDO EN CUENTA LOS DOS DÍGITOS DECIMALES DE LA TRM OFICIAL (SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA) QUE RIJA EL DÍA HÁBIL ANTERIOR A LA FECHA PREVISTA PARA LA PUBLICACIÓN DEL INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO. EL MÉTODO DEBE SER ESCOGIDO DE ACUERDO A LOS RANGOS ESTABLECIDOS EN LA SIGUIENTE TABLA QUE SE PRESENTA A CONTINUACIÓN.

RANGO (INCLUSIVE)	NÚMERO	MÉTODO
De 0.00 a 0.24	1	Media aritmética
De 0.25 a 0.49	2	Media aritmética alta
De 0.50 a 0.74	3	Media geométrica con presupuesto oficial
De 0.75 a 0.99	4	Menor valor

EL MÉTODO SE APLICARÁ DE CONFORMIDAD A LA REGLA ESTABLECIDA EN EL PÁRRAFO ANTERIOR Y SERÁ LA QUE SE TENDRÁ EN CUENTA AL MOMENTO DE REALIZAR LA EVALUACIÓN ECONÓMICA POR PARTE DE LA ENTIDAD. EN EL CASO EN EL QUE UN ÚNICO PROPONENTE RESULTE HABILITADO SE OTORGARÁ EL MÁXIMO PUNTAJE, SIEMPRE Y CUANDO SU PROPUESTA NO SUPERE EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO, ESTABLECIDO PARA EL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN.

•MEDIA ARITMÉTICA

CONSISTE EN LA DETERMINACIÓN DEL PROMEDIO ARITMÉTICO DE LAS OFERTAS HABILITADAS Y A LA ASIGNACIÓN DE PUNTOS EN FUNCIÓN DE LA PROXIMIDAD DE LAS OFERTAS A DICHO PROMEDIO ARITMÉTICO, COMO RESULTADO DE APLICAR LA SIGUIENTE FÓRMULA:

$$\bar{x} = \frac{x_1 + x_2 + x_3 + \dots + x_{1n}}{n}$$

$\bar{x}$ = Media aritmética.

x_i = Valor de la oferta i habilitada sin decimales

n = Número total de las ofertas habilitadas presentadas

OBTENIDA LA MEDIA ARITMÉTICA SE PROCEDERÁ A PONDERAR LAS OFERTAS DE ACUERDO CON LA SIGUIENTE FÓRMULA.

•ASIGNACIÓN DE PUNTAJE

EL OFRECIMIENTO MÁS FAVORABLE PARA LA ENTIDAD SERÁ LA PROPUESTA ECONÓMICA QUE SE ENCUENTRE MÁS CERCA POR DEBAJO O IGUAL A LA MEDIA ARITMÉTICA, OBTENIENDO QUINIENTOS PUNTOS (500). LAS DEMÁS OFERTAS OBTENDRÁN UN PUNTAJE PROPORCIONALMENTE INFERIOR EN LA MEDIDA QUE SE ALEJEN DE LA MEDIA ARITMÉTICA.

EN ESTE ASPECTO, SE TENDRÁ EN CUENTA LO SIGUIENTE:

- SI EL VALOR DE LA OFERTA SUPERA EL VALOR TOTAL DEL PRESUPUESTO OFICIAL, SE RECHAZARÁ LA PROPUESTA.
- SOBRE LAS OFERTAS CON VALOR ARTIFICIALMENTE BAJO SE DARÁ APLICACIÓN AL PROCEDIMIENTO DESCRITO EN EL ARTÍCULO 2.2.1.1.2.2.4. DEL DECRETO 1082 DE 2015 Y LOS PARÁMETROS DEFINIDOS EN LA GUÍA PARA EL MANEJO DE OFERTAS ARTIFICIALMENTE BAJAS EN PROCESOS DE CONTRATACIÓN DE COLOMBIA COMPRA EFICIENTE.
- SE EFECTUARÁ LA MEDIA ARITMÉTICA DE LAS PROPUESTAS HABILITADAS.

LA EVALUACIÓN ECONÓMICA, Y LA ASIGNACIÓN DE PUNTAJE SE REALIZARÁ CON BASE EN EL SIGUIENTE PROCEDIMIENTO Y UTILIZANDO LAS SIGUIENTES FÓRMULAS:

$$\text{Punta } i = \begin{cases} 500 \times (1 - ((\bar{X} - V_i) / \bar{X})) & \text{para valores menores o iguales a } \bar{X} \\ 500 \times (1 - 2 ((\bar{X} - V_i) / \bar{X})) & \text{para valores mayores a } \bar{X} \end{cases}$$

DONDE:

$\bar{X}$ = MEDIA ARITMÉTICA.

V_i = VALOR TOTAL DE CADA UNA DE LAS OFERTAS I HABILITADAS, SIN DECIMALES.

i = NÚMERO DE OFERTA HABILITADA.

EN EL CASO DE OFERTAS ECONÓMICAS CON VALORES MAYORES A LA MEDIA ARITMÉTICA SE TOMARÁ EL VALOR ABSOLUTO DE LA DIFERENCIA ENTRE LA MEDIA ARITMÉTICA Y EL VALOR DE LA OFERTA.

•MEDIA ARITMÉTICA ALTA

CONSISTE EN LA DETERMINACIÓN DE LA MEDIA ARITMÉTICA DE LAS OFERTAS VÁLIDAS, ENTRE EL VALOR DEL PRESUPUESTO SIN DECIMALES MÁS ALTO Y EL PROMEDIO ARITMÉTICO DE LOS VALORES DE PRESUPUESTO DE LAS DEMÁS OFERTAS VÁLIDAS Y LA ASIGNACIÓN DE PUNTOS EN FUNCIÓN DE LA PROXIMIDAD DE LOS VALORES DE PRESUPUESTO A DICHA MEDIA ARITMÉTICA, COMO RESULTADO DE APLICAR LA SIGUIENTE FÓRMULA:

$$X_A = \frac{V_{\max} + \bar{X}}{2}$$

DONDE:

X_A = MEDIA ARITMÉTICA ALTA.

$V_{\max}$ = VALOR TOTAL SIN DECIMALES DE LA OFERTA HABILITADA MÁS ALTA.

$\bar{X}$ = PROMEDIO ARITMÉTICO DE LAS OFERTAS HABILITADAS.

OBTENIDA LA MEDIA ARITMÉTICA ALTA SE PROCEDERÁ A PONDERAR LAS OFERTAS DE ACUERDO CON LA SIGUIENTE FÓRMULA:

$$\text{Puntaje } i = \begin{cases} \left((500) \times \left(1 - \left(\frac{X_A - V_i}{X_A} \right) \right) \right) & \text{Para valores menores o iguales a } X_A \\ \left((500) \times \left(1 - 2 \left(\frac{X_A - V_i}{X_A} \right) \right) \right) & \text{Para valores mayores a } X_A \end{cases}$$

Donde:

X_A = Media aritmética alta

V_i = Valor total sin decimales de cada una de las ofertas i

i = Número de oferta.

En el caso de ofertas económicas con valores mayores a la media aritmética alta se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media aritmética alta y el valor de la oferta.

❖ Media Geométrica con Presupuesto Oficial

Consiste en establecer la media geométrica de las ofertas habilitadas y el presupuesto oficial un número determinado de veces y la asignación de puntos en función de la proximidad de dichas ofertas a la media geométrica, como resultado de aplicar las fórmulas que se indican en seguida.

Para el cálculo de la media geométrica con presupuesto oficial se tendrá en cuenta el número de ofertas habilitadas y se incluirá el presupuesto oficial del proceso de contratación en el cálculo tantas veces como se indica en el siguiente cuadro:

Número de Ofertas (n)	Número de veces que se incluye el presupuesto oficial (ny)
1-3	1
4-6	2
7-9	3
10-12	4
13-15	5
...	N

Y así sucesivamente, por cada tres ofertas válidas se incluirá una vez el presupuesto oficial del presente proceso de contratación.

Y ASÍ SUCESIVAMENTE, POR CADA TRES OFERTAS VÁLIDAS SE INCLUIRÁ UNA VEZ EL PRESUPUESTO OFICIAL DEL PRESENTE PROCESO DE CONTRATACIÓN.

POSTERIORMENTE, SE DETERMINARÁ LA MEDIA GEOMÉTRICA CON LA INCLUSIÓN DEL PRESUPUESTO OFICIAL DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL CUADRO ANTERIOR, MEDIANTE LA SIGUIENTE FÓRMULA:

$$G_{PO} = \sqrt[n_1+n_2]{PO \times PO \times \dots \times PO \times P_1 \times P_2 \times \dots \times P_n}$$

7

DONDE:

GPO = MEDIA GEOMÉTRICA CON PRESUPUESTO OFICIAL-

NV = NÚMERO DE VECES QUE SE INCLUYE EL PRESUPUESTO OFICIAL (PO).

= NÚMERO DE OFERTAS HABILITADAS-

PO = PRESUPUESTO OFICIAL DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN.

PI = VALOR DE LA OFERTA ECONÓMICA SIN DECIMALES DEL PROPONENTE I.

ESTABLECIDA LA MEDIA GEOMÉTRICA SE PROCEDERÁ A DETERMINAR EL PUNTAJE PARA CADA PROPONENTE MEDIANTE EL SIGUIENTE PROCEDIMIENTO:

$$\text{Puntaje } i = \begin{cases} 500 \times (1 - ((GPO - Vi) / GPO)) & \text{para valores menores o iguales } GPO \\ 500 \times (1 - 2 ((GPO - Vi) / GPO)) & \text{para valores mayores a } GPO \end{cases}$$

EN EL CASO DE OFERTAS ECONÓMICAS CON VALORES MAYORES A LA MEDIA GEOMÉTRICA CON PRESUPUESTO OFICIAL SE TOMARÁ EL VALOR ABSOLUTO DE LA DIFERENCIA ENTRE LA MEDIA GEOMÉTRICA CON PRESUPUESTO OFICIAL Y EL VALOR DE LA OFERTA.

■ MENOR VALOR

CONSISTE EN ESTABLECER LA OFERTA DE MENOR VALOR Y LA ASIGNACIÓN DE PUNTOS EN FUNCIÓN DE LA PROXIMIDAD DE LAS OFERTAS A DICHA OFERTA DE MENOR VALOR, COMO RESULTADO DE APLICAR LAS FÓRMULAS QUE SE INDICAN EN SIGUIENTE. PARA LA APLICACIÓN DE ESTE MÉTODO LA SUBRED NORTE E.S.E. PROCEDERÁ A DETERMINAR EL MENOR VALOR DE LAS OFERTAS VÁLIDAS Y SE PROCEDERÁ A LA PONDERACIÓN, DE ACUERDO CON LA SIGUIENTE FÓRMULA:

$$\text{Puntaje } i = \left[\frac{500 \times V_{min}}{V_i} \right]$$

DONDE:

VMIN = MENOR VALOR DE LAS OFERTAS HABILITADAS.

VI = VALOR TOTAL SIN DECIMALES DE CADA UNA DE LAS OFERTAS HABILITADAS.

I = NÚMERO DE OFERTA.

PARA TODOS LOS MÉTODOS DESCRITOS SE TENDRÁ EN CUENTA HASTA EL SÉPTIMO (7º) DECIMAL DEL VALOR OBTENIDO COMO PUNTAJE.

ECONÓMICOS:

1. PRESENTAR PROPUESTA ECONÓMICA EN DONDE SE ESPECIFIQUE EL VALOR UNITARIO, IVA Y VALOR TOTAL DE LOS ÍTEMS A CONTRATAR

LA PROPUESTA DEBERÁ CONTENER LA FORMA DE PAGO A 90 DÍAS.

LA PROPUESTA NO PODRÁ SUPERAR EL VALOR DEL PRESUPUESTO ASIGNADO PARA EL PRESENTE PROCESO.

LA PROPUESTA DEBE SER FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

JURÍDICOS: CUMPLE O NO CUMPLE CON LA TOTALIDAD DE LOS DOCUMENTOS SOLICITADOS.

FINANCIEROS:

1. CUMPLE O NO CUMPLE. PRESENTACIÓN DE LA TOTALIDAD DE DOCUMENTOS SOLICITADOS

2. CUMPLE O NO CUMPLE CON DOS (2) DE LOS TRES (3) INDICADORES FINANCIEROS REQUERIDOS:

A) ÍNDICE DE LIQUIDEZ: MAYOR Ó IGUAL A UNO PUNTO CINCO (1,5)

REFLEJA LA CAPACIDAD QUE TIENE EL PROPONENTE DE CONVERTIR SUS ACTIVOS EN DINERO PARA ATENDER SUS OBLIGACIONES DE CORTO PLAZO.

EL ÍNDICE DE LIQUIDEZ SE DETERMINA, DIVIDIENDO EL ACTIVO CORRIENTE POR EL PASIVO CORRIENTE, REFLEJADO EN EL BALANCE GENERAL.

$\text{LIQUIDEZ} = (\text{ACTIVO CORRIENTE}) / (\text{PASIVO CORRIENTE})$

EN EL CASO DE CONSORCIOS O UNIONES TEMPORALES, EL ÍNDICE DE LIQUIDEZ SE CALCULARÁ CON BASE EN LA COMPOSICIÓN AGREGADA DE LOS VALORES DEL ACTIVO CORRIENTE Y EL PASIVO CORRIENTE REFLEJADO EN EL BALANCE GENERAL, DE CADA UNO DE LOS MIEMBROS DEL CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL

B) ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO: DEBERÁ ACREDITAR UN NIVEL DE ENDEUDAMIENTO, MENOR Ó IGUAL A CERO PUNTO CINCUENTA (0,50)

LOS INDICADORES DE ENDEUDAMIENTO TIENEN POR OBJETO MEDIR EN QUÉ GRADO Y DE QUÉ FORMA PARTICIPAN LOS ACREEDORES DENTRO DEL FINANCIAMIENTO DE LA EMPRESA, REFLEJA EL GRADO DE PARTICIPACIÓN DE LOS PASIVOS TOTALES EN LOS ACTIVOS TOTALES DEL PROPONENTE.

$\text{ENDEUDAMIENTO} = (\text{PASIVO TOTAL}) / (\text{ACTIVO TOTAL})$

EL NIVEL DE ENDEUDAMIENTO DEBE SER IGUAL O MENOR AL 50% (CINCUENTA POR CIENTO).

PARA EL CASO DE PROPONENTES PLURALES, SE CALCULARÁ EL NIVEL DE ENDEUDAMIENTO CON BASE EN EL PASIVO TOTAL Y EL ACTIVO TOTAL, DE CADA UNO DE LOS INTEGRANTES, DE ACUERDO CON EL PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN EN EL CONSORCIO, UNIÓN TEMPORAL.

C) CAPITAL DE TRABAJO: DEBERÁ SER MAYOR O IGUAL AL 100% DEL PRESUPUESTO ASIGNADO PARA ESTE PROCESO. ESTE FACTOR SE CALCULARÁ DE LA SIGUIENTE MANERA:

$\text{CAPITAL DE TRABAJO} = \text{ACTIVO CORRIENTE} - \text{PASIVO CORRIENTE}$

SARLAFT: CUMPLE O NO CUMPLE CON LA TOTALIDAD DE LOS DOCUMENTOS SOLICITADOS

TÉCNICOS: CUMPLE O NO CUMPLE CON LA TOTALIDAD DE LOS DOCUMENTOS SOLICITADOS

ECONÓMICOS: MEJOR PROPUESTA ECONÓMICA CON RESPECTO AL VALOR Y QUE SE ENCUENTRE HABILITADA DENTRO DE LOS CRITERIOS JURÍDICOS, SARLAFT, TÉCNICO Y FINANCIERO.

CRITERIOS DE DESEMPATE

EN CASO DE PRESENTARSE EMPATE COMO RESULTADO DE LAS EVALUACIONES DESARROLLADAS A LAS PROPUESTAS PARTICIPANTES, ÉSTE SE RESOLVERÁ TENIENDO EN CUENTA LOS SIGUIENTES CRITERIOS Y ORDEN:

1. LA PROPUESTA RADICADA EN PRIMER LUGAR Y QUE SE ENCUENTRE HABILITADA.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL QUE RESPALDA LA CONTRATACIÓN

CDP No.	153
VALOR	1.400.000.000
FECHA DE CDP	18 DE ENERO DEL 2022
RUBRO PRESUPUESTAL	SUMINISTRO DE ALIMENTOS

CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO

PLAZO DE EJECUCIÓN APROXIMADO	DOS (2) MESES
FORMA DE PAGO	(90) DÍAS CALENDARIO, UNA VEZ PRESENTADA LA FACTURA JUNTO CON EL CERTIFICADO DE RECIBIDO A SATISFACCIÓN POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO Y DEMÁS DOCUMENTOS REQUERIDOS POR LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. NO OBSTANTE, PARA EFECTO DEL PAGO SE TENDRÁ EN CUENTA EL FLUJO DE CAJA DE LA E.S.E.

FORMA DE ENTREGA DE LOS BIENES O SERVICIOS

SITIO DE ENTREGA	EN LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.
------------------	---

GARANTÍAS DE EXIGIBILIDAD

A) DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: PARA PRECAVER LOS PERJUICIOS QUE SE DERIVEN DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES, INDEPENDIENTE DE LAS MULTAS Y LA CLÁUSULA PENAL QUE SE PACTE EN EL CONTRATO. SU CUANTÍA CORRESPONDERÁ A LA QUE EN CADA CASO SE DETERMINE, LA CUAL NO PODRÁ SER INFERIOR AL DIEZ POR CIENTO (10%) DEL MONTO DEL CONTRATO Y UNA DURACIÓN IGUAL A LA DEL PLAZO MÁXIMO PREVISTO AL MOMENTO DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO Y CUATRO (4) MESES MÁS.

B) DE LA CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES: PARA PRECAVER LAS FUTURAS EVENTUALIDADES EN QUE UNO O VARIOS BIENES DE LOS CONTRATADOS NO REÚNAN LAS ESPECIFICACIONES O CALIDADES EXIGIDAS PARA LA CONTRATACIÓN O QUE NO SEAN APTOS PARA LOS FINES PARA LOS CUALES FUERON ADQUIRIDOS, ASÍ COMO PARA PRECAVER TAMBIÉN LOS VICIOS DE FABRICACIÓN Y LA CALIDAD DE LOS MATERIALES O COMPONENTES. SU CUANTÍA NO PODRÁ SER INFERIOR AL DIEZ POR CIENTO (10%) DEL MONTO DEL CONTRATO Y SU VIGENCIA SERÁ IGUAL AL PLAZO DEL CONTRATO Y CUATRO (4) MESES MÁS.

C) DE PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES: EL CONTRATISTA, DEBERÁ CONSTITUIR ESTA GARANTÍA PARA PRECAVER LOS EVENTOS EN QUE INCURRA EN EL NO PAGO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES RESPECTO DE LOS TRABAJADORES RELACIONADOS CON LA EJECUCIÓN DEL RESPECTIVO CONTRATO. POR EL 10% DEL VALOR DEL CONTRATO. IGUAL AL PLAZO DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MÁS.

D) DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL: PARA ASEGURAR EL PAGO DE LOS PERJUICIOS QUE EL CONTRATISTA OCASIONE A TERCEROS POR RAZÓN DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO. SU CUANTÍA NO PODRÁ SER INFERIOR AL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL MONTO DEL CONTRATO Y SU VIGENCIA SERÁ IGUAL AL PLAZO DEL CONTRATO Y TRES (3) MESES MÁS. EL OFERENTE AL QUE SE LE ADJUDIQUE EL CONTRATO DEBERÁ CONTAR CON UNA PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL QUE LO CUBRA ANTE TERCEROS (PACIENTES HOSPITALIZADOS O PERSONAL DE LA SALUD), QUE PUEDAN VERSE AFECTADOS MASIVAMENTE, COMO SUCEDÉ EN LOS CASOS DE INTOXICACIÓN A LOS CONSUMIDORES FINALES, UN HECHO RELEVANTE YA QUE SI LA EMPRESA NO CUENTA CON UN SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL QUE LO PROTEJA FRENTE A ESE RIESGO PUEDE TERMINAR COMPROMETIENDO DE UNA MANERA IMPORTANTE SU PATRIMONIO AL TENER QUE ATENDER LAS DEMANDAS Y PAGAR LAS INDEMNIZACIONES QUE SURJAN A FAVOR DE LAS VÍCTIMAS COMO CONSECUENCIA DE LOS DAÑOS SUFRIDOS. SITUACIONES COMO LAS ANTERIORES HACEN NECESARIO QUE LAS EMPRESAS DE ALIMENTOS TRANSFIERAN ESE TIPO DE RIESGOS A UNA ASEGURADORA, POR MEDIO DE LA ADQUISICIÓN DE UNA PÓLIZA DE SEGUROS DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL, CON SU DEBIDO AMPARO DE RESPONSABILIDAD CIVIL POR PRODUCTOS DEFECTUOSOS.

LAS PRÓRROGAS, ADICIONES O MODIFICACIONES QUE SE SURTAN EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, DEBERÁN AMPLIAR LAS COBERTURAS EN TIEMPO Y EN VALOR DE LA PÓLIZA CORRESPONDIENTE DENTRO DEL TÉRMINO ESTABLECIDO.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES GENERALES

1. CUMPLIR A CABALIDAD CON EL OBJETO DEL CONTRATO, DE CONFORMIDAD A LA OFERTA Y CONDICIONES EXIGIDAS EN LOS ESTUDIOS PREVIOS.
2. ACTUAR DE BUENA FE Y ABSTENERSE DE REALIZAR CUALQUIER CAMBIO EN LAS CONDICIONES INICIALES DEL CONTRATO SIN PREVIO VISTO BUENO DEL SUPERVISOR DEL MISMO.
3. MANTENER DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, LAS MISMAS CONDICIONES EXIGIDAS EN LOS ESTUDIOS PREVIOS Y OFRECIDAS EN LA OFERTA. EN TÉRMINOS DE CALIDAD, PRECIO, CARACTERÍSTICAS ESPECIALES Y DISPONIBILIDAD.
4. SUSCRIBIR EL CONTRATO, EL ACTA DE INICIO DE EJECUCIÓN Y GARANTÍA DENTRO DE LOS TIEMPOS SOLICITADOS.
5. PRESENTAR ANTE EL SUPERVISOR DEL CONTRATO PARA LA GENERACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO, LA FACTURA, INFORMES, INGRESO AL ALMACÉN Y CERTIFICACIÓN DE PAGO DE APORTES PARAFISCALES O DOCUMENTO EQUIVALENTE SUSCRITO POR EL REPRESENTANTE LEGAL, REVISOR FISCAL O QUIEN HAGA SUS VECES, DENTRO DE LOS PLAZOS ESTABLECIDOS.
6. PRESENTAR ANTE LA DIRECCIÓN FINANCIERA (CENTRAL DE CUENTAS POR PAGAR) DE LA SUBRED NORTE ESE, LA CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO, LA FACTURA Y SOPORTES RESPECTIVOS PARA SU CORRESPONDIENTE RADICACIÓN.
7. NOTIFICAR A LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. DE CUALQUIER INCONVENIENTE QUE IMPIDA LA DEBIDA EJECUCIÓN DEL CONTRATO YA SEA QUE PROVENGA DE CAUSAS EXTERNAS O DE SU PROPIA ORGANIZACIÓN, CON EL FIN DE TOMAR LOS CORRECTIVOS DEL CASO PARA GARANTIZAR LA ÓPTIMA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

8. DAR CUMPLIMIENTO A LOS PROTOCOLOS, PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS INSTITUCIONALES, SISTEMA OBLIGATORIO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD INSTITUCIONAL DURANTE EL DESARROLLO DE LAS RESPONSABILIDADES ASIGNADAS, EN EL MARCO DE OPERACIÓN DE LOS COMPONENTES DEL SISTEMA ÚNICO DE HABILITACIÓN, AUDITORIA PARA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD, SISTEMA ÚNICO DE ACREDITACIÓN Y SISTEMA DE INFORMACIÓN.
9. EJECUTAR LAS ACCIONES PREVENTIVAS Y/O CORRECTIVAS, Y/O PLAN DE MEJORAMIENTO A QUE HAYA LUGAR DE ACUERDO A LAS EVALUACIONES Y RECOMENDACIONES EMITIDAS POR LOS ÓRGANOS EXTERNOS, SUPERVISOR DEL CONTRATO Y/O DIRECTRICES INTERNAS.
10. ES OBLIGACIÓN DEL CONTRATISTA CONOCER, DIVULGAR Y APLICAR LA POLÍTICA AMBIENTAL ESTABLECIDA POR LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.
11. ES OBLIGACIÓN DEL CONTRATISTA SUBIR A LA PLATAFORMA DEL SECOP II, LAS FACTURAS CORRESPONDIENTES PARA LA RESPECTIVA APROBACIÓN O RECHAZO POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO.
12. LAS DEMÁS QUE SE NECESITEN PARA EL DESARROLLO Y CUMPLIMIENTO DEL OBJETO CONTRACTUAL.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS

1. PAGAR POR CONCEPTO DE SERVICIOS PÚBLICOS (AGUA, LUZ Y GAS), SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA SUBRED NORTE.
2. EL RESTO DE OBLIGACIONES ESPECÍFICAS SE ENCUENTRAN CONTENIDAS EN EL ANEXO TÉCNICO NO. 1.
3. EL CONTRATISTA SE OBLIGA A CONTRATAR UNA PÓLIZA DE SEGUROS DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL, CON SU DEBIDO AMPARO DE RESPONSABILIDAD CIVIL POR PRODUCTOS DEFECTUOSOS.
4. EL CONTRATISTA SE OBLIGA A CUMPLIR CON LOS NIVELES DE SERVICIOS DESCRITOS EN LOS ANEXOS NOS. 1 (Especificaciones Técnicas) Y 2 (Evaluación de Requisitos Resumen), SO PENA DE INCURRIR EN LAS MULTAS PREVISTAS EN EL ANEXO NO. 3 (INCUMPLIMIENTO ACUERDOS DE NIVELES DE SERVICIOS).

SOLICITUD DE ACLARACIONES

EL OFERENTE PODRÁ REMITIR SUS OBSERVACIONES A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA PÚBLICA SECOP II

CAUSALES DE RECHAZO DE UNA OFERTA

1. CUANDO LAS CONDICIONES TÉCNICAS, ECONÓMICAS, FINANCIERAS Y LEGALES DE LA PROPUESTA NO PERMITA SU ADJUDICACIÓN .
2. CUANDO SE DEMUESTRE LA PARTICIPACIÓN DE UN OFERENTE EN VARIAS PROPUESTAS.
3. CUANDO SE SOLICITE ALGUNA ACLARACIÓN Y ESTA NO SEA ATENDIDA DENTRO DEL TERMINO ESTABLECIDO O LO RESPONDA DE MANERA INSATISFACTORIA O INCONSISTENTE O LO HAGA MODIFICANDO LA OFERTA .
4. CUANDO LA PROPUESTA SEA PRESENTADO EN LUGAR O FECHAS DIFERENTE AL CRONOGRAMA.
5. CUANDO EL OFERENTE PRESENTE INFORMACIÓN INEXACTA O NO CORRESPONDA A LA VERDAD.
6. CUANDO EXISTAN MOTIVOS QUE IMPIDAN LA ESCOGENCIA OBJETIVA DE LA OFERTA Y PROPONENTE.
7. CUANDO LA PROPUESTA SUPERE EL VALOR DEL PRESUPUESTO ASIGNADO PARA EL PRESENTE PROCESO.
8. CUANDO NO APORTA LA POLIZA DE SERIEDAD DE LA OFERTA. LO ANTERIOR, EN CUMPLIMIENTO A LO DISPUESTO EN EL PARAGRAFO 3 DEL ARTICULO 5 DE LA LEY 1882 DEL 15 DE ENERO DE 2018, QUE REZA ASÍ ... (...) "ARTICULO 5 PARAGRAFO 3. LA NO ENTREGA DE LA GARANTÍA DE SERIEDAD JUNTO CON LA PROPUESTA NO SERÁ SUBSANABLE Y SERÁ CAUSAL DE RECHAZO DE LA MISMA" (...)
9. PRESENTACIÓN DE OFERTA PARCIAL.

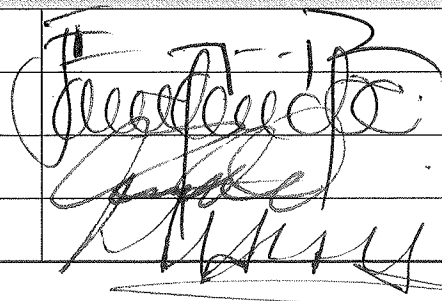
ANEXOS

ANEXO 1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA
 ANEXO 2. CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO APOORTE PARAFISCALES
 ANEXO 3. COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN
 ANEXO 4. AUTORIZACIÓN PARA PRESENTAR LA OFERTA Y COMPROMETER A PERSONAS JURÍDICAS
 ANEXO 5. FORMULARIO SARLAFT
 ANEXO 6. COMPOSICION ACCIONARIA DE LA EMPRESA
 ANEXO 7. ANEXO ECONÓMICO
 ANEXO 8. CRONOGRAMA DE LA INVITACIÓN
 ANEXO 9. DOCUMENTO DE CONFORMACIÓN DE CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL

TECNICOS:

ANEXO NO. 1 - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
 ANEXO NO. 2 - EVALUACIÓN DE REQUISITOS RESUMEN
 ANEXO NO. 3 - INCUMPLIMIENTO ACUERDO DE NIVELES DE SERVICIOS
 ANEXO NO. 4 - CARTA DE PRESENTACIÓN CEPRO.

FIRMAS APROBACIÓN

NOMBRE Y FIRMA COORDINADOR DE BIENES Y SERVICIOS:	LUIS ENRIQUE PAEZ FALLA	
NOMBRE Y FIRMA DIRECCIÓN DE CONTRATACIÓN:	JANNETH CAICEDO CASANOVA	
NOMBRE Y FIRMA SUBGERENTE CORPORATIVO:	FABIO CORTES CRUZ	
NOMBRE Y FIRMA GERENTE:	JAIME HUMBERTO GARCIA HURTADO	

INVITACIÓN A COTIZAR No. 002-2022 S.NTE
\$ 1.400.000.000

CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E, ASÍ COMO ALIMENTACIÓN PARA MÉDICOS EN FORMACIÓN DE LOS CONVENIOS DOCENTE ASISTENCIALES EN LAS DIFERENTES SEDES

CRONOGRAMA DE LA INVITACIÓN	
PUBLICACIÓN APERTURA PROCESO DE SELECCIÓN	26/01/2022
VISITA TÉCNICA A LAS SEDES DE LA SUBRED NORTE E.S.E.	28/01/2022 A LAS 8:00 AM USS SIMÓN BOLIVAR - CALLE 165 No. 7-06 CONTACTOS: DRA. ANGELA MARIA CABAL - 3153465084 DRA. ALBA LUCIA RUEDA - 3153361073 NOTA: TENER EN CUENTA QUE ESE MISMO DÍA SE HARÁ LA VISITA A LAS SEDES FRAY BARTOLOMÉ - SUBA - ENGATIVA Y CHAPINERO.
OBSERVACIONES A LA INVITACIÓN A COTIZAR	31/01/2022 HASTA LAS 4:00 PM PLATAFORMA SECOP II
RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES DE LA INVITACIÓN	2/02/2022
CIERRE Y ENTREGA DE PROPUESTAS	PLAZO MÁXIMO HASTA FECHA: 04/02/2022 HORA: 6:00 PM PLATAFORMA SECOP II
APERTURA DE PROPUESTAS PRESENTADAS	FECHA: 04/02/2022 HORA: 6:10 PM PLATAFORMA SECOP II
VISITA TÉCNICA A LOS CENTROS DE PRODUCCIÓN DE LOS OFERENTES	09/02/2022 A PARTIR DE LAS 09:00 AM CONTACTOS: DRA. ANGELA MARIA CABAL - 3153465084 NOTA: SE COORDINARÁ CON CADA UNO DE LOS OFERENTES A LOS DATOS DE CONTACTO QUE REGISTREN EN LA PROPUESTA.
EVALUACIONES CRITERIOS JURÍDICOS, FINANCIEROS, SARLAFT Y TÉCNICOS	ENTRE EL 07/02/2022 Y EL 10/10/2022
PUBLICACIÓN DE LAS EVALUACIONES INICIALES	11/02/2022 PLATAFORMA SECOP II Y PÁGINA WEB DE LA ESE
OBSERVACIONES Y/O SUBSANACIONES A LAS EVALUACIONES INICIALES	16/02/2022 HASTA LAS 4:00 PM PLATAFORMA SECOP II
PUBLICACIÓN DE LAS EVALUACIONES DEFINITIVAS	DENTRO DE LOS (2) DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA PRESENTACIÓN DE LAS OBSERVACIONES Y/O SUBSANACIONES. HASTA EL 18/02/2022 PLATAFORMA SECOP II Y PÁGINA WEB DE LA ESE
REMISIÓN COMUNICADO ACEPTACIÓN DE PROPUESTA	22/02/2022 PLATAFORMA SECOP II Y PÁGINA WEB DE LA ESE

ANEXO TÉCNICO No 1

DOCUMENTOS DE CARÁCTER TÉCNICO - FACTOR HABILITADOR Y CALIFICABLES

Para la verificación de la capacidad técnica se tendrá en cuenta el cumplimiento de los requisitos habilitantes establecidos en la presente Convocatoria.

FACTORES HABILITANTES Y CALIFICABLES

1. LINEAMIENTOS TÉCNICOS GENERALES EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LAS USS DE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.

El oferente debe demostrar que cuenta con recursos físicos (Centro de Producción - CEPRO, equipos, muebles, enseres, etc.), humanos, tecnológicos y financieros, para desarrollar los procesos inherentes a los servicios de alimentación (SAH), que maneja la Subred Norte ESE. A continuación, se describe con detalle cada uno de estos recursos:

- 1.1. Disponibilidad de Centro de Producción (CEPRO)** El proponente debe contar mínimo con un Centro de Producción -CEPRO-, el cual debe estar ubicado en el Distrito Capital, en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad, que represente riesgo para la contaminación de la alimentación con destino a los pacientes hospitalizados y médicos en formación de las USS de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte.

El proponente, puede presentar más de un CEPRO y debe consignar en la propuesta (CARTA DE PRESENTACIÓN DEL O LOS CEPRO OFERTADO(S)) (Ver Anexo 4), la cual contendrá información concerniente al o los CEPRO disponible(s) para el procesamiento y ensamble de alimentación con destino a pacientes hospitalizados y médicos en formación de las USS de la Subred Norte, durante la ejecución del contrato, indicando: dirección física, electrónica y teléfonos de contacto.

Este aspecto se verificará durante la visita técnica que se realice durante la evaluación de la propuesta.

El proponente deberá garantizar que cuenta con la capacidad suficiente de producción para cumplir con las necesidades de la Subred, para las que se presenta y que el o los CEPRO cuenta(n) con un Concepto Sanitario favorable, expedido por la autoridad competente, concepto que el operador se compromete a mantener, durante la ejecución del contrato.

El proponente debe remitir junto con su propuesta el concepto higiénico-sanitario del o los CEPROS, debidamente expedido por la autoridad competente, en el cual conste que es "favorable".

Será responsabilidad del proveedor propender, porque el CEPRO y los SA de las HOSPITALES de la Subred Norte E.S.E. mantengan durante la ejecución del contrato, el concepto higiénico sanitario favorable.

Requisito a Habilitar.

- **Carta de presentación y compromiso de disponibilidad del o los CEPRO ofertados**, los cuales deben tener capacidad de almacenamiento y producción, que cumpla con los requisitos establecidos por el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que sobre la materia se establezcan.
- **Concepto Higiénico Sanitario Favorable del o los CEPRO**, calificación que se debe mantener durante la ejecución del contrato.

1.2. Diseño y construcción del CEPRO. El diseño y construcción del CEPRO debe poseer como mínimo y bien diferenciados los sectores de administración, suministros, producción, ensamble, cargue, limpieza, almacenamiento de residuos, mantenimiento, servicios sanitarios y vestieres, así como áreas de descanso para el personal, los cuales deben:

1.3.

- Tener tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.
- Estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado a las USS de la Subred Norte, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y minimicen los riesgos de contaminación cruzada.
- Los sectores, deben contar con las condiciones de temperatura y humedad necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción, conservación, ensamble y distribución del alimento y/o preparación, los cuales deben estar señalizado con avisos fabricados en material sanitario.

La propuesta debe contener un esquema del plano del CEPRO o CEPROS ofertados, en el cual se indique: i) la ubicación de equipos por sector/sección y centro de trabajo, ii) los flujos de trabajo (la ruta que sigue la materia prima y el producto terminado, las personas, y los residuos, iii) la identificación de nodos críticos¹ y las acciones a tomar para minimizar el riesgo de contaminación del alimento

Requisitos a Calificar:

¹ Nodo crítico: Corresponde a procesos o acciones o conjunto de acciones que aumentan el riesgo de contaminación cruzada del producto que se está elaborando, que ameritan un análisis especial para proponer acciones de mejora, para que el proceso sea más eficiente y minimice el riesgo de este tipo de contaminación. Adaptado de "Guía metodológica para la auditoria a los recursos del Sistema General de Participaciones"

- Esquema del plano del o los CEPRO ofertado(s), señalando i) la ubicación de equipos por sector/sección y centro de trabajo, ii) los flujos de trabajo (la ruta que sigue la materia prima y el producto terminado desde la recepción hasta el cargue, las personas, y los residuos generados durante la operación, iii) la identificación de nodos críticos y las acciones a tomar para minimizar el riesgo de contaminación del alimento.

1.4. Visita técnica a los CEPRO OFERTADOS: En el período de evaluación de las propuestas, la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte. ESE, realiza visita técnica al o los CEPRO ofertados; la visita se documenta y emite un concepto; dicho concepto, hace parte de los requisitos habilitantes. El cronograma de visitas a los CEPRO, se informa durante el proceso. En la visita debe estar presente el representante legal o la persona natural que éste delegue, mediante autorización escrita. Durante la vista técnica se verifica:

- a. Condiciones básicas de ubicación, diseño y construcción de los CEPRO:** el o los CEPRO(S) ofertados, deben estar ubicados en el Distrito Capital, y cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan, a saber:

Se verifica que el o los CEPRO, cuente(n) con sistemas ahorradores de luz y agua y tenga programas para cuidar el medio ambiente, además dentro del diseño se identifique los sectores, secciones y centros de trabajo, los cuales deben estar ubicados en forma secuencial (para el desarrollo de los procesos operativos), separados, delimitados, señalizados y demarcados, así: Sector de suministro, con las secciones de recibo, almacenamiento en seco, almacenamiento en frío (refrigeración y congelación) y productos e insumos no comestibles; sector de producción con las secciones de preparación, cocción, mantenimiento térmico y porcionado; sector de ensamble de los componentes de los menús de las dietas en los contenedores, sector de saneamiento y mantenimiento con las secciones de lavado de canastillas, ollas y otros utensilios, sección disposición de residuos y sección de mantenimiento. Todos los sectores y las secciones deben contar con capacidad suficiente y en las condiciones ambientales (temperatura, humedad, ventilación), exigidas por la normatividad sanitaria vigente.

- b. Condiciones básicas para la manipulación de alimentos** se verifica las condiciones sanitarias, de limpieza, conservación, y los controles implementados para minimizar riesgos de deterioro de las características propias del producto (alimento, preparación) y evitar la contaminación del mismo, a lo largo del desarrollo de los procesos operativos de suministro (compras, recibo, almacenamiento en frío y en seco), producción (transformación térmica y en frío, preparación preliminar y fundamental), servicio (ensamble y distribución – transporte (cargue y descargue) y saneamiento (L&D, manejo y control de pérdidas y desperdicio de alimentos (sobras, residuos)). Lo anterior con base en lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan.

Requisitos a Habilitar:

- Concepto de visita técnica realizada por la Subred Norte en la etapa de evaluación de las propuestas.

La propuesta será **RECHAZADA TÉCNICAMENTE SI:**

- El o los CEPRO NO cuentan con CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO FAVORABLE.
- En la visita técnica que se realice durante la etapa de evaluación de las propuestas, se verifica que el o los CEPRO no están ubicados en el Distrito Capital, o no cuenta(n) con los diferentes sectores, secciones y centros de trabajo, que permitan un flujo secuencial del alimento o preparación, minimizando el riesgo de contaminación del alimento o preparación.
- Durante la visita técnica al o los CEPRO, NO se evidencia la implementación de procesos de control de calidad de 1. Requisitos sanitarios tales como: a) adopción de prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos (lavado de manos en cada cambio de actividad, etc.), b) uso de elementos de protección y bioseguridad, por parte del personal, c) educación y capacitación, d) cumplimiento de requisitos higiénicos durante la cadena de producción y suministro (controles en los procesos: verificación cadena de temperatura de acuerdo a la naturaleza del alimento o preparación, etc.), e) aseguramiento y control de calidad sanitaria e inocuidad, f) plan de saneamiento con sus cuatro programas, g) condiciones de transporte. 2. Control en atributos de calidad nutricional y sensorial de las preparaciones. 3. Control de pérdida y desperdicio de alimentos.

- 1.5. Equipos, utensilios y menaje:** Los equipos utensilios, envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados, tanto en el o los CEPRO y en los servicios de alimentación hospitalarios (SAH) de la Subred Norte ESE, deben ser en cantidad y con capacidad suficiente, para satisfacer las necesidades de la Subred Norte ESE, teniendo en cuenta las particularidades de los SAH en donde se suministrará la alimentación, los cuales tanto en CEPRO como en las Unidades, deben estar fabricados con materiales sanitarios, según requisitos descritos en la normatividad sanitaria vigente para el país, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social; o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituya.

Para calcular la cantidad mínima de equipos y utensilios requeridos para el suministro de alimentación en la Subred Norte, **se podrá tener como referencia** lo descrito en las Tablas 1, 2, 3

Tabla 1. Relación de equipos y utensilios mínimos requeridos para el suministro de alimentación en la Subred Norte ESE.

EQUIPO Y SERVICIOS	HASTA						
	50	100	200	300	400	500	600
	RACIONES						
Estufa de gas lineal de tres quemadores	A necesidad						
Línea caliente (baño maría con samovares, por tipo de preparación.	A necesidad						
Carros termo tipo cambro, en material sanitario, para el transporte de preparaciones con transformación térmica, que mantenga temperatura > 60°C; con puertas.	A necesidad, mínimo uno o dos por cada piso de hospitalización						
Carros auxiliares en material sanitario, para el transporte de preparaciones, que mantengan temperatura entre 4 +/- 2°C, con puertas.	A necesidad, mínimo uno o dos por cada piso de hospitalización.						
Carros auxiliares en material sanitario, para recolección de sobras de alimentos en los pisos de las unidades, con puertas.	A necesidad, mínimo uno o dos por cada piso de hospitalización.						
Horno microondas	A necesidad						
Lavavajillas	A necesidad						
Nevera de 336 litros o 12 pies	1	1	0	0	0	0	0
Nevera de 512 litros o 19 pies	0	0	1	1	1	1	1
Congelador 1 puerta 7 pies capacidad 45 kilos	0	0	0	1	1	1	1
Licuada no industrial	1	1	1	1	1	1	1
Licuada industrial 4 litros	0	0	0	1	1	1	1
Balanza de 25 libras mecánica	1	1	1	1	1	1	1
Balanza gramera de mesa, máximo de 10 gramos de sensibilidad. Digital	1	2	2	2	2	2	2
Termómetro de punzón digital, con rango de temperatura desde congelación hasta cocción.	2	2	3	3	4	4	4
Balde plástico 12 litros	1	1	1	2	3	3	4
Bandeja plástica Extragrande	2	2	2	2	6	6	6
Canastilla plástica 60/40/13	2	3	4	4	6	6	8
Caneca con tapa para disposición de residuos, color acorde a la normatividad de diferentes tamaños.	2	2	3	3	4	5	7
Olleta 3 Lts	2	2	2	2	3	4	5
Cuchara para servir (aluminio fundido) con hueco	1	2	2	2	4	4	4
Cuchara para servir (aluminio fundido) sin hueco	1	2	2	2	4	4	4
Jarra plástica.	2	2	2	3	4	5	6
Pinzas Grande	2	2	2	3	3	3	3
Cuchillo para cortar normal. Depende el tipo de preparación a porcionar, de ser necesario.	1	1	1	2	4	4	4
Colador plástico. Grande	1	1	1	1	2	2	2
Rallador en material sanitario	1	1	1	1	2	2	2
Tabla acrílica para picar	3	3	3	3	3	3	3
Cucharones y cucharas medidora de acuerdo al número de dietas por tiempo de consumo, ingredientes y tamaños de porción, establecidos en cada minuta patrón de la dieta normal y terapéutica.	A necesidad						
Vasos medidores y probeta de acuerdo al número de dietas a suministrar por tiempo de consumo, ingredientes y tamaños de porción, establecidos en cada minuta patrón de la dieta normal y terapéutica.	A necesidad						
Tina plástica mediana	1	1	2	3	3	3	3
Estantes en material sanitario para almacenamiento en seco y en frío (cuarto frío)	A necesidad						
Lavavajillas	A necesidad						
Muebles en acero inoxidable para manipulación de alimentos	A necesidad						
Muebles y enseres para la oficina del administrador del servicio y para el descanso y consumo de alimentos de los manipuladores	A necesidad						
Lockers de dos compartimentos	A necesidad						
Campana extractora	A necesidad						
Termo higrómetros	A necesidad						
Cortinas plásticas aislantes calibre grueso	A necesidad						
Servicios públicos disponibles en CEPRO, en las HOSPITALES la Subred cobrará al operador los servicios públicos; disponibilidad de servicio de internet tanto en CEPRO como en las unidades; además se debe contar con sistemas ahorradores de luz y agua	A necesidad						

Fuente: Adaptado del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) , Castro, J. (2012). Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional.

Los equipos deben estar ubicados al interior del CEPRO y de los (SAH), de manera tal que asegure el desarrollo de actividades, siguiendo un flujo secuencial hacia delante, que disminuya riesgos de contaminación y permita el desarrollo de las operaciones de manera ágil y oportuna. Durante el primer mes de ejecución del contrato, el contratista deberá diseñar un esquema de cada SAH de la Subred Norte, indicando: i) la ubicación de los equipos en cada una de las secciones, ii) los flujos del alimento y de las personas, iii) identificando posibles nodos críticos, con el fin de controlar de manera preventiva y adecuada cada uno de ellos.

El menaje (vajilla, cubiertos) y complementarios (servilleta, bolsas, sticker de identificación de la dieta), para servir las preparaciones de los componentes de los menús de la dieta normal y terapéutica, con destino a los pacientes hospitalizados y médicos en formación, en las diferentes unidades de atención de Subred Norte ESE, deben cumplir con las condiciones sanitarias establecidas por normatividad vigente para el país y garantizar el cumplimiento del tamaño de porción de los componentes del menú, en cada tiempo de consumo. Como referencia se puede tener en cuenta el menaje y complementos que se relacionan en la tabla 2.

Tabla 2. Relación general de menaje y complementarios.

Menaje	Observaciones
Bandeja en material sanitario.	Todos los tiempos de consumo. A necesidad
Cuchara para la bebida caliente, en material sanitario y para los pacientes que estén aislados en material biodegradable.	Tiempo consumo desayuno, refrigerios, y otros de acuerdo a las dietas terapéuticas que aplique.
Cuchara para la sopa, en material sanitario y para los pacientes que estén aislados en material biodegradable	Tiempo de consumo almuerzo y cena u otros de acuerdo a las dietas terapéuticas que aplique.
Cuchara para el postre, en material sanitario y para los pacientes que estén aislados en material biodegradable.	Tiempo consumo almuerzo y cena o cuando aplique, de acuerdo al tipo de dieta terapéutica
Tenedor, en material sanitario y para los pacientes que estén aislados en material biodegradable	Tiempos de consumo que requiera de acuerdo a las dietas terapéuticas que aplique.
Cuchillo, en material sanitario y para los pacientes que estén aislados en material biodegradable.	Tiempos de consumo que requiera de acuerdo a las dietas terapéuticas que aplique.
Taza para sopa 8 onzas, en material sanitario y para los pacientes que estén aislados en material biodegradable.	Tiempo de consumo almuerzo y cena u otros de acuerdo a las dietas terapéuticas que aplique.
Tazas salseras, en material sanitario y para los pacientes que estén aislados en material biodegradable.	Tiempos de consumo que requiera de acuerdo a las dietas terapéuticas que aplique.
Pocillo café 8 onzas, en material sanitario y para los pacientes que estén aislados en material biodegradable.	Tiempos de consumo que requiera de acuerdo a las dietas terapéuticas que aplique.
Vaso 8 onzas con tapa, en material sanitario y para los pacientes que estén aislados en material biodegradable.	Tiempos de consumo que requiera de acuerdo a las dietas terapéuticas que aplique.

Menaje	Observaciones
Taza infantil pequeña con motivos para niños, en material sanitario y para los pacientes que estén aislados en material biodegradable.	Tiempos de consumo que requiera de acuerdo a las dietas terapéuticas que aplique.
Plato infantil con divisiones, en material sanitario y para los pacientes que estén aislados en material biodegradable.	Tiempos de consumo que requiera de acuerdo a las dietas terapéuticas que aplique.
Plato pando grande, en material sanitario y para los pacientes que estén aislados en material biodegradable.	Tiempos de consumo que requiera de acuerdo a las dietas terapéuticas que aplique.
Plato mediano en material sanitario y para los pacientes que estén aislados en material biodegradable.	Tiempos de consumo que requiera de acuerdo a las dietas terapéuticas que aplique.
Servilleta	Todos los tiempos de consumo.
Bolsa de papel para empacar los cubiertos.	Todos los tiempos de consumo.
Etiqueta de identificación adhesivas (rotulo)	Todos los tiempos de consumo.

Fuente: Adaptado del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) , Castro, J. (2012). Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional.

El material de fabricación del menaje y los cubiertos, debe ser el requerido por la normatividad sanitaria vigente de tal forma que garantice la protección del alimento y o preparación minimizando el riesgo de contaminación del producto servido, por lo tanto deben mantener la temperatura acorde a la naturaleza del producto, asegurar la protección de la preparación y la adecuada disposición de las mismas al interior del plato y de los platos en la bandeja, de forma que la presentación del menú de la dieta sea agradable a la vista. **El operador debe disponer mínimo del 20% de menaje y cubiertos adicional, sobre la cantidad de dietas servidas, en cada tiempo de consumo, como mecanismo de reserva por daño, deterioro y emergencia.**

Para los servicios de hospitalización de salud mental de la Subred Norte, el material del menaje, debe ser resistente a golpes, roturas, choque térmico, de fácil lavado y desinfección, de color claro, que mantenga la temperatura de los componentes, de acuerdo con su naturaleza. No se debe usar materiales como cerámica, vidrio o acero inoxidable.

Nota 1. Para los servicios de hospitalización de salud mental y quemados de la Subred Norte que lo requieran, se utilizará cuchara sopera y cuchara postera en material biodegradable, las cuales deben ser empacadas en bolsa de papel con servilleta en su interior.

Nota 2. Para los pacientes hospitalizados que se encuentren aislados, en los diferentes servicios, se entregará la dieta servida en recipientes y con cubiertos en material biodegradable de un solo uso, empacados en bolsa de papel, con servilleta en su interior y estará identificada con tarjeta (sticker) impreso. A pacientes diferentes a los mencionados en los párrafos precedentes, que por su condición clínica requieran que se les sirva la dieta en recipientes en material biodegradable, se solicitará en los respectivos registros de orden de dieta.

Nota 3. La alimentación con destino a los médicos en formación, será servida en recipientes y con cubiertos en material biodegradable de un solo uso, los cubiertos estarán empacados

en bolsa de papel, con servilleta en su interior y estará identificada con tarjeta (sticker) impreso.

El menaje y la cubertería debe mantener en todo momento, las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyen. No se acepta menaje o cubiertos en mal estado. **Estas condiciones se verifican durante la ejecución del contrato.**

El operador tanto en CEPRO como en los SAH debe contar con los equipos, insumos e implementos necesarios, así como sustancias de limpieza y desinfección, aprobadas por las dependencias autorizadas por Subred Norte y normatividad sanitaria, para desarrollar las operaciones de limpieza y desinfección de superficies, equipos, manos y alimentos, de manera adecuada, minimizando riesgos de contaminación de las preparaciones y alimentos que hacen parte de los menús, con destino a pacientes y médicos en formación. El operador puede tener como **punto de referencia** lo que se relaciona en la tabla 3

Tabla 3. Relación de insumos mínimos requeridos para realizar operaciones de limpieza y desinfección.

INSUMOS	OBSERVACIÓN
Escobas grandes plásticas	A necesidad
Traperos hilaza, sin goma 1,40 MTde	A necesidad
Recogedor de basura plástico	A necesidad
Cepillo largo de cerdas duras	A necesidad
Cepillo de mano de cerdas duras	A necesidad
Esponja plástica para el lavado de ollas	A necesidad
Jabón líquido, para lavado de menaje, sustancias desengrasantes con componentes sulfurados, indoloro y biodegradable.	Aprobados por PIGA de la Subred Norte, los cuales estarán almacenados en dispensadores marcados con etiquetas que den a conocer la sustancia, fecha de empaque, etc.
Desinfectante líquido de uso industrial.	Aprobados por comité de infecciones y PIGA de la subred norte, los cuales estarán almacenados en dispensadores marcados con etiquetas que den a conocer la sustancia, fecha de empaque, etc. Se recomienda el uso de dilutores y de medidas que permitan hacer marcación de las superficies, que garanticen la inocuidad de las áreas, después de realizar las operaciones de limpieza y desinfección.
Jabón líquido, biodegradable, dispuesto en dispensador, para lavado de manos.	Aprobados por comité de infecciones de la Subred Norte, marcados con etiquetas que permitan identificar la sustancia utilizada.
Desinfectante líquido, biodegradable, dispuesto en dispensador, para lavado de manos.	Aprobados por comité de infecciones de la Subred Norte, marcados con etiquetas que permitan identificar la sustancia utilizada.
Contenedor para el almacenamiento temporal de residuos, de pedal que cumpla con los códigos de colores, establecidos por la normatividad vigente, de 110 litros, con tapa, los cuales deben ser ubicados en el cuarto temporal de residuos.	Aprobados por PIGA de la subred norte, identificados con etiquetas que den a conocer el tipo de residuo que contiene, en cantidad de acuerdo con el área asignada al servicio de alimentación.

INSUMOS	OBSERVACIÓN
Contenedor para la segregación de residuos de pedal, ubicados al interior de las áreas de los servicios de alimentación, que cumpla con los códigos de colores, establecidos por la normatividad vigente, de 55 litros, tipo pedal.	Aprobados por PIGA de la subred norte, identificados con etiquetas que den a conocer el tipo de residuo que contiene, en cantidad de acuerdo con el área asignada al servicio de alimentación.
Bolsas plásticas biodegradables, que cumplan el código de colores y los requisitos establecidos por la normatividad sanitaria vigente.	Aprobados por PIGA de la subred norte, identificados con etiquetas que den a conocer el tipo de residuo que contiene, en cantidad de acuerdo con el área asignada al servicio de alimentación.
Papel higiénico hoja doble	1 rollo mensual por manipulador de alimentos

Fuente: Adaptado del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), Castro, J. (2012). Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional.

Los implementos y dispensadores se deben limpiar y desinfectar después de su uso y ser reemplazados, cada vez que presenten condiciones que aumenten el riesgo de acumulación de mugre, o se dañen.

Los muebles, enseres, entre otros que se requieran para la operación del servicio, deben cumplir en todo momento, los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan, además de los requisitos de habilitación impuestos por la Secretaría Distrital de Salud.

Los equipos, utensilios, menaje, muebles, enseres, deben ser en cantidad suficiente para cumplir con el objeto del contrato y mantener las condiciones de calidad sanitaria.

Nota 4. El proponente que salga seleccionado, deberá dotar a su costo, el espacio destinado para operar el SAH, con los muebles, enseres, equipos, utensilios, entre otros que permitan mantener los parámetros de calidad fisicoquímica, sanitaria, organoléptica y nutricional, propia a la naturaleza del producto (materia prima, preparación, alimento terminado).

Nota 5. En el caso en que la Subred Norte, entregue al inicio del contrato al operador equipos, utensilios, menaje, muebles y enseres, en cada SAH de la Subred Norte, estos deben quedar registrados en actas de entrega de inventario, en donde “el área de bienes y suministros” de la Subred Norte, será la encargada de entregarlos y el operador de recibirlos y responsabilizarse de su custodia y cuidado durante el tiempo de ejecución del contrato, en dicha acta de entrega se consignará el estado de cada bien. **A partir de este momento el operador será el encargado de su mantenimiento y cuidado.** Cada SAH de la Subred Norte, deberá contar con un inventario de equipos, menaje, utensilios, muebles y enseres que asegure la calidad sanitaria, nutricional y sensorial de los alimentos, además de trámites administrativos, en los procesos de transporte, recibo, almacenamiento, preparación (en los casos que se requiera), distribución, limpieza y desinfección, manejo de residuos y control de plagas.

Nota 6. Durante la ejecución del contrato, el operador debe tener en cada uno de los SAH de la Subred Norte, manuales de todos los equipos utilizados en la operación del mismo, el cual debe contener la relación de cada uno de los equipos, con fichas técnicas, cronograma

de mantenimiento, protocolos o guías de uso y planes de contingencia en los casos en que por fuerza mayor no se cuente con alguno de ellos, con el fin de asegurar la calidad sanitaria, nutricional y sensorial, de la alimentación con destino a pacientes y médicos en formación de la Subred Norte.

El manual de los equipos de CEPRO y utilizados para el ensamble y distribución a los SAH será entregado junto con la propuesta.

Nota 7. Al inicio del contrato, la Subred Norte por intermedio del “área de Bienes y servicios”, entregará al operador el área destinada por cada USS, para la operación del SAH, procedimiento que debe quedar registrado en actas de entrega de inventario. El operador desde el inicio del contrato debe recibirlos y responsabilizarse de su custodia y cuidado durante el tiempo de ejecución del contrato, en dicha acta de entrega se consignará el estado de cada área recibida. **A partir de este momento el operador será el encargado de su mantenimiento y cuidado.** Cada SAH de la Subred Norte, deberá contar con un inventario del estado de la construcción que asegure la calidad sanitaria, nutricional y sensorial del alimentos, además de trámites administrativos que debe surtir, cronograma de mantenimiento preventivo y planes de contingencia a seguir en el caso de presentarse novedades con la prestación de servicios públicos (agua, luz, gas, etc.), con el fin de asegurar la calidad sanitaria, nutricional y sensorial, de la alimentación con destino a pacientes y médicos en formación de la Subred Norte.

Nota 8. Cada SAH de la Subred Norte, debe contar con un esquema de plano del área, en donde se evidencie la ubicación de los equipos señalando la ruta que sigue el alimento, identificando los nodos críticos y las acciones a tomar para minimizar el riesgo de contaminación del alimento. Este documento será entregado a los 30 días del inicio del contrato, al igual que el manual de equipos, utensilios, menaje, muebles y enseres, disponibles por SAH de la Subred Norte E.S.E. el cual debe contar con ficha técnica por equipo, en donde se describa nombre, código, sección en donde se ubicará, especificaciones de uso y condiciones de mantenimiento.

Requisitos a Habilitar:

- Carta de compromiso en donde el oferente manifieste mantener durante la vigencia del contrato tanto en CEPRO como en los SAH de la Subred Norte E.S.E., los equipos, utensilios, menaje, muebles, enseres, en la cantidad y con las especificaciones de calidad sanitaria, requeridos por la normatividad sanitaria vigente para preservar la calidad de los alimentos y la eficiencia de los procesos, además de disponer del 20% de menaje adicional como reserva, para los cambios que se requieran.
- Manual de equipos, utensilios, menaje, muebles y enseres, por CEPRO, disponibles para desarrollar los diferentes procesos inherentes a la producción y distribución de dietas y alimentación para médicos en formación. Cada equipo, utensilio, menaje, mueble, debe tener ficha técnica en donde se describa nombre del equipo, código, sección en donde se ubica, especificaciones de uso y condiciones de mantenimiento.

1.6. Talento Humano. El proponente en su propuesta debe ofertar el talento humano con base en la relación que se presenta en las tablas 4 y 5, de tal forma que durante

la ejecución del contrato, de cumplimiento a lo allí consignado, además de los requisitos descritos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan, dentro de los cuales se encuentra el buen estado de salud, la formación en materia sanitaria, el plan de capacitación, las medidas de protección y la adopción de prácticas higiénicas al manipular alimentos, para asegurar la inocuidad de las preparaciones y alimentos suministrados a los pacientes hospitalizados y médicos en formación en las USS de la Subred Norte ESE.

Tabla 4. Formación y experiencia del talento humano

Denominación del Cargo	Formación académica	Experiencia	Observación
Coordinador de CEPRO	Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Agroindustrial o Microbiología. NOTA: Se requerirá la matrícula o tarjeta profesional para las profesiones mencionadas en este ítem que se encuentren reglamentadas en el país.	<u>General:</u> Cinco años de experiencia profesional, contados a partir de la terminación y aprobación del pensum académico de educación superior y de la expedición de la tarjeta profesional o matrícula profesional para las profesiones que la requieran. <u>Específica:</u> Demostrar idoneidad técnica y experiencia de mínimo 3 años en temas relacionados con producción y distribución de alimentos y desempeño de cargos directivos en plantas de producción de alimentos para consumo humano.	Turno Diurno Garantiza el desarrollo de los procesos de compras, suministros, producción y distribución de la alimentación con destino a pacientes hospitalizados y médicos en formación.
Chef	Cocinero Profesional, con conocimiento en gastronomía nutricional. NOTA: Se requerirá la matrícula o tarjeta profesional para las profesiones mencionadas en este ítem que se encuentren reglamentadas en el país.	<u>General:</u> Tres años de experiencia, contados a partir de la terminación y aprobación del pensum académico de educación superior y de la expedición de la tarjeta profesional o matrícula profesional para las profesiones que la requieran. <u>Específica:</u> Demostrar idoneidad técnica y experiencia de mínimo 2 años en temas relacionados con producción y distribución de alimentación a colectividades y ocupación de cargos administrativos (jefes de producción de alimentos y/o alimentación a colectividades o plantas de producción de alimentos para consumo humano). Nota. El personal asignado a las secciones de preparación preliminar y fundamental, en el o los Centros de Producción (CEPRO), no se registran en esta tabla, sin embargo, deben acreditar conocimientos teórico-prácticos en cocina para ejercer su cargo y deben tener certificado de manipulador de alimentos vigente.	El personal que se relaciona en la tabla 5 se divide para el turno de la mañana y de la tarde. Garantiza la oferta de preparaciones que cumplan con atributos de calidad nutricional y sensorial

Denominación del Cargo	Formación académica	Experiencia	Observación
Coordinador de Nutrición	Nutricionista Dietista. NOTA: Se requerirá la matrícula o tarjeta profesional para las profesiones mencionadas en este ítem que se encuentren reglamentadas en el país.	General: Tres años, contados a partir de la terminación y aprobación del pensum académico de educación superior y de la expedición de la tarjeta profesional o matrícula profesional para las profesiones que la requieran. Específica: Demostrar idoneidad técnica y experiencia de mínimo 2 años en temas relacionados con producción y distribución de alimentos y ocupación de cargos administrativos en servicios de alimentación a colectividades o plantas de producción de alimentos para consumo humano.	Turno Diurno Garantiza en cada SAH los procesos de ensamble y distribución interna en cada una de las HOSPITALES o USS de la Subred Norte. Debe estar disponible para atender las visitas de las autoridades competentes en cualquier horario
Nutricionista Dietista de CEPRO	Nutricionista Dietista, NOTA: Se requerirá la matrícula o tarjeta profesional para las profesiones mencionadas en este ítem que se encuentren reglamentadas en el país.	General: Dos años, contados a partir de la terminación y aprobación del pensum académico de educación superior y de la expedición de la tarjeta profesional o matrícula profesional para las profesiones que la requieran. Específica: Demostrar idoneidad técnica y experiencia de mínimo 2 años en temas relacionados con producción y distribución de alimentos en servicios de alimentación a colectividades o plantas de producción de alimentos para consumo humano.	El personal que se relaciona en la tabla 5 se divide para el turno de la mañana y de la tarde. Garantiza en cada SAH los atributos de calidad nutricional, sensorial y de inocuidad de los componentes de las dietas de cada tipo y cumplimiento del ciclo de menús, dando liberación del producto junto con el Chef, en CEPRO.
Nutricionista Rutas de Distribución	Nutricionista Dietista. NOTA: Se requerirá la matrícula o tarjeta profesional para las profesiones mencionadas en este ítem que se encuentren reglamentadas en el país.	General: Un año, contados a partir de la terminación y aprobación del pensum académico de educación superior y de la expedición de la tarjeta profesional o matrícula profesional para las profesiones que la requieran. Específica: Demostrar idoneidad técnica y experiencia de mínimo 1 año en temas relacionados con producción y distribución de alimentos en servicios de alimentación a colectividades o plantas de producción de alimentos para consumo humano.	El personal que se relaciona en la tabla 5 se divide para el turno de la mañana y de la tarde. Garantiza en todas los SAH el mantenimiento de los atributos de calidad sensorial y de inocuidad de los componentes de las dietas de cada tipo, durante el transporte y libera el producto para el descargue en cada HOSPITAL y USS.
Nutricionistas Administradoras en cada HOSPITAL o CAP.	Nutricionista Dietista (ND), NOTA: Se requerirá la matrícula o tarjeta profesional para las profesiones mencionadas en este ítem que se encuentren reglamentadas en el país.	General: Un año, contado a partir de la terminación y aprobación del pensum académico de educación superior y de la expedición de la tarjeta profesional o matrícula profesional para las profesiones que la requieran. Específica: Demostrar idoneidad técnica y experiencia de mínimo 1 año, en temas relacionados con producción y distribución de alimentos en servicios de alimentación a colectividades o plantas de producción de alimentos para consumo humano.	El personal que se relaciona en la tabla 5 se divide para el turno de la mañana y de la tarde. La ND número 9, tiene turno diurno (8:00 a 5:00 pm, en USS Chapinero). Garantiza en todas los SAH: i) el cumplimiento de la orden de dieta, ii) los atributos de calidad nutricional, sensorial y de inocuidad de los componentes de las dietas de cada tipo, iii) el cumplimiento del ciclo de menús, iv) adherencia al plan de saneamiento, v) facturación de las dietas, entre otros.

Denominación del Cargo	Formación académica	Experiencia	Observación
Coordinador de SGC	Profesional del área de alimentos (Ingeniero de alimentos o Nutricionista Dietista o microbióloga) con formación en Sistemas de Gestión de Calidad e inocuidad alimentaria.	General: Tres años, contados a partir de la terminación y aprobación del pensum académico de educación superior y de la expedición de la tarjeta profesional o matrícula profesional para las profesiones que la requieran. Específica: Demostrar idoneidad técnica y experiencia de mínimo 2 años, en programas de gestión de calidad, con énfasis en seguridad e inocuidad alimentaria. Será responsable de todos los controles, para mitigar riesgos de contaminación del alimento o producto terminado (preparaciones).	Turno Diurno. Garantiza en cada SAH la seguridad alimentaria (inocuidad) de los alimentos durante toda la cadena de producción y suministro de todas las SIIS
Profesionales de calidad.	Profesional del área de alimentos (Ingeniero de alimentos o Nutricionista Dietista o microbióloga) con formación en Sistemas de Gestión de Calidad e inocuidad alimentaria.	General: Dos años, contados a partir de la terminación y aprobación del pensum académico de educación superior y de la expedición de la tarjeta profesional o matrícula profesional para las profesiones que la requieran. Específica: Demostrar idoneidad técnica y experiencia de mínimo 1 año, en programas de gestión de calidad, con énfasis en seguridad e inocuidad alimentaria. Realiza los controles de calidad, para mitigar riesgos de contaminación del alimento o producto terminado (preparaciones).	Turno Diurno. Garantiza en cada SAH la seguridad alimentaria (inocuidad) de los alimentos durante toda la cadena de ensamble y suministro en cada HOSPITAL y USS de Subred Norte..
Auxiliares de Nutrición	Tecnólogo en administración.	General: Un año, contado a partir de la terminación y aprobación del pensum académico. Específica: Demostrar idoneidad técnica y experiencia de mínimo 1 año, en metodologías y herramientas administrativas.	El personal que se relaciona en la tabla 5 se divide para el turno de la mañana y de la tarde. Apoya actividades del proceso de supervisión de ensamble y distribución.
Auxiliar Administrativo	Tecnólogo en administración.	General: Un año, contado a partir de la terminación y aprobación del pensum académico. Específica: Demostrar idoneidad técnica y experiencia de mínimo 1 año, en metodologías y herramientas administrativas.	Diurno Apoya actividades del proceso administrativo y de facturación..
Almacenista en HOSPITALES o USS de las SIIS	Administración y Manipulación de alimentos	Específica: Demostrar idoneidad técnica y experiencia de mínimo 1 año, en manejo de alimentos en almacenamiento en frío y en seco y manejo de inventarios, contar con certificado de manipulador de alimentos vigente. Mínimo 1 año.	Turno Diurno. Realiza actividades de almacenamiento en frío y en seco y manejo de inventarios.
Auxiliares de Dietas (Ensamble de componentes con transformación térmica de las dietas de cada SIIS en CEPRO)	Manipulador de alimentos.	Específica: Demostrar idoneidad técnica y experiencia de mínimo 1 año en manejo de dietas hospitalarias y formación en buenas Prácticas de manipulación de alimentos. Nota 1. El personal asignado para la ensamble de dietas normal y terapéutica debe tener mínimo cuarto (4º) año de bachillerato, y	El personal que se relaciona en la tabla 5 se divide para el turno de la mañana y de la tarde. Desarrollan en CEPRO tareas de ensamble del producto terminado de los componentes de las dietas terapéuticas, asegurando que se mantengan los atributos de calidad sanitaria y

Denominación del Cargo	Formación académica	Experiencia	Observación
		estar certificado como manipulador de alimentos.	organoléptica, durante el transporte del CEPRO a la USS.
Auxiliares de Dietas (Ensamble de componentes con transformación en frío de las dietas y de refrigerios de cada SIIS en CEPRO)	Manipulador de alimentos.	Específica: Demostrar idoneidad técnica y experiencia de mínimo 1 año en manejo de dietas hospitalarias y formación en buenas Prácticas de manipulación de alimentos. Nota 1. El personal asignado para el ensamble de dietas normal y terapéutica debe tener mínimo cuarto (4º) año de bachillerato, y estar certificado como manipulador de alimentos.	El personal que se relaciona en la tabla 5 se divide para el turno de la mañana y de la tarde. Desarrollan en CEPRO tareas de ensamble del producto terminado de los componentes de las dietas terapéuticas, asegurando que se mantengan los atributos de calidad sanitaria y organoléptica, durante el transporte del CEPRO a la USS.
Auxiliares de Dietas (distribución de dietas al interior de las HOSPITALES y USS de las SIIS)	Manipulador de alimentos.	Específica: Demostrar idoneidad técnica y experiencia de mínimo 1 año, buenas Prácticas de manipulación de alimentos.	El personal que se relaciona en la tabla 5 se divide para el turno de la mañana y de la tarde. Responsables del ensamble de los componentes de las dietas terapéuticas y distribución interna en cada una de las dietas en las HOSPITALES y USS de las SIIS.
Auxiliares de Dietas (distribución de refrigerios en la Unidad Renal de HOSPITALES y USS de las SIIS)	Manipulador de alimentos.	Específica: Demostrar idoneidad técnica y experiencia de mínimo 1 año, buenas Prácticas de manipulación de alimentos. Nota 1. El personal asignado para la distribución de dietas comunes y especiales debe tener mínimo cuarto (4º) año de bachillerato, y ser certificados como manipulador de alimentos.	El personal que se relaciona en la tabla 5 se divide para el turno de la mañana y de la tarde. Responsables del ensamble de los componentes de refrigerios de unidad renal y distribución.
Auxiliar de servicios varios	Manipulador de alimentos.	Específica: Demostrar idoneidad técnica y experiencia de mínimo 1 año, buenas Prácticas de manipulación de alimentos. Nota 1. El personal asignado para la distribución de dietas comunes y especiales debe tener mínimo cuarto (4º) año de bachillerato, y ser certificados como manipulador de alimentos.	El personal que se relaciona en la tabla 5 se divide para el turno de la mañana y de la tarde. Nota 1. De los 12 manipuladores programados en la Subred Norte, 4 están en CEPRO apoyando actividades, el resto está distribuido en las HOSPITALES (Simón Bolívar, Fray, Suba y Engativa). Asignada a tareas de limpieza y desinfección, entre otros
Conductor	Conductor	Específica: Demostrar idoneidad técnica y experiencia de mínimo 3 años en conducción y, buenas Prácticas de manipulación de alimentos. Nota 1. El personal conductor debe tener mínimo cuarto (4º) año de bachillerato, y ser certificados como manipulador de alimentos.	El personal que se relaciona en la tabla 5 se divide para el turno de la mañana y de la tarde. Responsable del transporte de la alimentación con destino a los pacientes y médicos en formación, en adecuadas condiciones de calidad sanitaria

Tabla 5. Requerimiento de personal para el suministro de alimentación a pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte ESE.

CARGO/ CANTIDAD USS	CEPRO	CALLE 80	EMAÚS	SIMÓN BOLÍVAR	FRAY BARTOLOME	CES SUBA	CHAPINERO	TOTAL
Coordinador del o los CEPRO.	1							1

CARGO/ CANTIDAD USS	CEPRO	CALLE 80	EMAÚS	SIMÓN BOLÍVAR	FRAY BARTOLOME	CES SUBA	CHAPINERO	TOTAL
Coordinador general Nutrición	1							1
Cheff	2							2
Coordinador del SGC	1							1
Profesionales de calidad	1*	1		1	1	1	*	6
Nutricionista -ND de CEPRO	2							2
Nutricionistas Rutas de distribución	4							4
Administrador SAH de las USS		2		2	2	2	1	9
Auxiliar de Ensamble de dietas	12**							12
Auxiliar de refrigerios, ensaladas y postres	2***	2	***	2	2	2	***	10
Auxiliares de dieta y distribución de los alimentos	0	8	2	10	4	8	4	36
Auxiliar distribución refrigerios Unidad Renal	0	0	0	2	0	0	0	2
Auxiliar de servicios varios	2	2		2	2	2	0	10
Auxiliar Nutrición	1****	1		1	1	1	****	5
Auxiliar administrativo			1			1		2
Conductor		2	2	2	2	2	2	12
NOTA: * Personal que apoya la prestación del servicio de alimentación en la USS Chapinero.								
Total personal								115
Notas. La mitad de las personas estarán en turno de la mañana y la otra mitad en el turno de la tarde, excepto la administradora de Chapinero que será de medio tiempo. *El profesional de calidad asignado a CEPRO, deberá apoyar los procesos de calidad en la Unidad de Salud de Chapinero.* ** Los auxiliares de ensambles de dietas, descritos en la columna de CEPRO, serán los encargados de ensamblar los componentes de los menús de la dieta normal y terapéutica de la SUBRED norte en el Centro de Producción, se asigna 1 a cada USS, en cada turno. *** El auxiliar de refrigerios, ensaladas y postres, registrado en la columna de CEPRO serán los encargados de ensamblar los refrigerios, ensaladas y postres de los menús de la dieta normal y terapéutica de las USS EMAUS y Chapinero. **** La auxiliar de nutrición registrada en la columna de CEPRO, debe estar medio tiempo en chapinero. El operador del servicio de alimentación, debe contar con personal necesario para cubrir descansos, incapacidades y vacaciones.								

Nota 9. En el caso que el proponente salga favorecido, al inicio de la operación en los diferentes S.A. de las USS, las personas a su cargo deben ser idóneas en el manejo de alimentos, de manera que se garantice un adecuado desempeño y la aplicación de la normatividad sanitaria y de alimentos vigente.

Nota 10. Durante la ejecución del contrato y en todos los tiempos de consumo se debe garantizar la idoneidad y totalidad del talento humano, expuesto en las tablas 4 y 5 **Requerimiento de personal para el suministro de alimentación a pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte ESE.** En caso de ausencia de personal por enfermedad u otra situación, su reemplazo debe cumplir con los mismos requisitos del personal que se reemplace.

Nota 11. El proveedor debe contar con:

- Un programa de selección y vinculación de personal.
- Un programa de inducción y entrenamiento permanente a todo el personal de la organización y específico para al personal asignado a los SAH, de cada una de las

USS de la Subred Norte. En este sentido, el personal administrativo y el manipulador de alimentos que desarrolle funciones en los SAH de las USS de la Subred Norte, debe tener inducción y entrenamiento en las particularidades de los mismos, antes de iniciar sus actividades. Este entrenamiento debe estar documentado, para ser evidenciado por el supervisor del contrato, durante la ejecución del mismo.

- Un programa de capacitación, que de acuerdo con lo exigido por el Ministerio de Salud y Protección Social, en la Resolución 2674 de 2013, debe ser de 10 horas, como mínimo al año, debe incluir más horas y otros temas aparte de la formación en materia sanitaria (prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, medidas de protección, puntos críticos de control, composición y tipos de dietas, protocolo de servicio para la entrega de dietas a pacientes, programas de saneamiento básico), aspectos particulares de los SAH de cada USS (programas del plan de saneamiento), adecuada segregación de residuos, atributos de calidad sensorial de las preparaciones de los menús de las dietas terapéuticas, atención al cliente, medidas de bioseguridad y calidad en la prestación del servicio, el cual debe estar acompañado de un cronograma de capacitación, registros de asistencia y la evaluación respectiva; documentos que deben permanecer a disposición del supervisor, de los funcionarios de la E.S.E. o funcionarios de entidades oficiales, que lo requieran. El programa y el cronograma se entregarán 30 días posterior al inicio de operaciones.
- Un programa de capacitación continua para los conductores de tal manera que se garantice el manejo apropiado de las preparaciones componentes de las dietas durante el transporte y la distribución. El programa y el cronograma se entregarán 30 días posterior al inicio de operaciones

Nota 12. Tanto el personal administrativo que este directamente relacionado con los proceso del SAH, como los manipuladores, deben presentar aval médico, **al momento de iniciar las operaciones**, para lo cual deben presentar: certificación médica vigente, que indique “que es apto para el manejo de alimentos”, resultado de exámenes de laboratorio, vacunas de Hepatitis A y B, Tétano e influenza.

Nota 13. El certificado médico de cada funcionario, será entregado al supervisor del contrato al momento de ser seleccionado como contratista de la Subred Norte ESE. Debe estar vigente al momento del inicio de operaciones; debe ser expedido con una antelación no superior a sesenta (60) días calendario al cierre de la licitación; debe estar acompañado de los resultados de las pruebas de laboratorio (frotis de garganta, frotis de uñas y coprológico); debe ser expedido por la autoridad competente, en donde se mencione que es “apto para manipular alimentos”.

Nota 14. Durante la ejecución del contrato, cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, debe efectuarse reconocimiento médico, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

Nota 15. Durante la ejecución del contrato si el manipulador, cursa con un episodio de enfermedad, debe ser retirado de la operación y cuando se recupere debe presentar certificación médica, que lo faculte para desempeñar su labor. Esto será supervisado durante la ejecución del contrato.

Nota 16. Durante la ejecución del contrato y en todos los tiempos de consumo, los funcionarios del contratista, deben portar uniforme y credencial que los identifique como funcionarios del SAH contratado, además de portar los elementos de protección sanitaria y de bioseguridad.

Nota 17. Al inicio del contrato el contratista, debe presentar al supervisor del contrato la relación del personal, que prestará sus servicios en cada SAH de la USS, con los certificados médicos y de laboratorio y la copia de dicha relación, reposará en el SAH, respectivo.

Nota 18. El proponente seleccionado, se comprometerá a no cambiar masivamente el personal a su cargo. En el caso de requerir reclutar a un funcionario, se debe presentar los documentos descritos en los apartes anteriores, para tener visto bueno del supervisor del contrato. Todo trabajador debe tener entrenamiento previo en cada SAH a donde vaya a desarrollar las funciones.

Nota 19. El contratista debe implementar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, propio a cada Servicio de Alimentación de cada USS, el cual debe estar disponible para verificación continua del supervisor y de los funcionarios de calidad de la USS de la Subred Norte o de los entes de control. **El oferente en la propuesta debe adjuntar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Empresa.**

La propuesta debe contener una carta de compromiso, en donde el oferente manifieste cumplir con el perfil y la cantidad de personal descritos en las Tablas 4 y 5. "Requerimiento de personal para el suministro de alimentación a pacientes hospitalizados y médicos en formación en las USS de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte ESE", desde el inicio del contrato y mantener el talento humano, durante la vigencia del mismo.

El proponente seleccionado, el día anterior al inicio del contrato, presentará al supervisor del contrato, la relación del personal profesional y operativo que estará en la ejecución del contrato, con las hojas de vida acompañadas de: certificados de formación académica, formación sanitaria y experiencia, de acuerdo con lo consignado en la tabla 6. Documentos personales.

Tabla 6. Documentos personales.

PROFESIONALES	MANIPULADORES	ADMINISTRATIVOS
Hoja de vida	Hoja de vida	Hoja de vida
Copia del diploma o acta de grado	Copia del certificado formación académica (Acorde tabla 4)	
Copia legible ampliada en tamaño carta de la Matricula Profesional, para aquellos nutricionales que lo requieran, expedida por el Consejo o Comisión Profesional, en la cual sea clara la fecha de expedición. Si no aparece la fecha, debe anexarse certificación que así lo demuestre	Copia legible del certificado de manipulador de alimentos, expedida por una entidad competente, en la cual sea clara la fecha de expedición	Copia legible del certificado de manipulador de alimentos, expedida por una entidad competente, en la cual sea clara la fecha de expedición

Certificaciones laborales que acrediten la experiencia, (de acuerdo con la tabla 4). Deben incluir la siguiente información:

PROFESIONALES	MANIPULADORES	ADMINISTRATIVOS
- Empresa contratante.		
- Funciones o en su defecto el cargo debe relacionarse con las funciones que se solicitan en la presente licitación.		
- Fecha de iniciación y de terminación de la relación laboral o fecha de inicio y número de años o meses que estuvo vinculado a la empresa, en general, los datos que permitan verificar plazo, iniciación y terminación de la relación laboral.		

Carta de compromiso para desarrollar labores en el contrato de suministro de alimentación a las USS de la Subred Norte ESE.

Certificado de estado de salud (médico) y Pruebas de laboratorio clínico

Requisitos a Habilitar:

- La propuesta debe contener carta de compromiso, en donde el oferente manifieste cumplir con el perfil y la cantidad de personal descritos en las Tablas 4 y 5. "Requerimiento de personal para el suministro de alimentación a pacientes hospitalizados y médicos en formación en las USS de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte ESE", desde el inicio del contrato y mantener el talento humano, durante la vigencia del mismo.
- Programas de selección, vinculación, de inducción, de entrenamiento, de capacitación permanente, con cronograma de capacitación general al personal, durante la vigencia del contrato.
- Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de CEPRO.

- 1.7. Capacidad de producción, ensamble y distribución.** El proponente deberá acreditar que como mínimo al mes, puede producir, ensamblar y distribuir la cantidad de dietas que se indican en la tabla 7.

Tabla 7. Estimación promedio mes de No. de dietas por USS para producción, ensamble y distribución.

TIPO DE DIETA	USS CSE	USS CALLE 80	ESS EMAUS	USS CHAPINERO	USS SIMON BOLIVAR	FRAY
NORMAL 1	3330	2810	220	140	3390	4250
NORMAL 2	1430	1202	93	60	1460	1830
BLANDA MECÁNICA	945	1900	200	1300	3150	500
TURMIX	200	400	0	0	400	0
SEMIBLANDA TIPO PURÉ	36	661	120	530	700	150
BLANDA POSQUIRÚRGICA	200	2500	20	0	0	0
MODIFICADA GRASA	130	330	0	0	440	0
HIPOSODICA	450	750	330	300	550	90
HIPOGLUCIDA 1	650	1800	132	330	1815	808
HIPOGLUCIDA 2	20	70	10	50	70	40
ASTRINGENTE	25	5	5	0	20	20
HIPERPROTEICA	265	600	600	30	1490	150
HIPERPROTEICA	6	3	0	5	10	10



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SALUD
Subred integrada de Servicios
de Salud Norte E.S.E.

TIPO DE DIETA	USS CSE	USS CALLE 80	ESS EMAUS	USS CHAPINERO	USS SIMON BOLIVAR	FRAY
HIPERCALORIC A						
PREDIALISIS	150	150	0	0	500	
DIALISIS	0	0	0	0	600	
HEPÁTICA	100	150	0	0	350	
VEGANA	60	80	0	0	130	
LIQUIDA TOTAL	100	908	0	30	150	0
LIQUIDA CLARA	0	280	0	150	0	0
NORMAL PEQUEÑA	100	0	100	100	30	0
NORMAL PEDIATRICA	450	160	0	0	1363	25
COMPLEMENTARIA 1	150	10	0	0	0	
COMPLEMENTARIA 2	240	15	0	0	500	
COMPLEMENTARIA 3	570	30	0	0	5000	
COMPLEMENTARIA 4	100	100	100	100	200	
REFRIGERIO NORMAL	950	1000	600	0	300	
REFRIGERIO SEMIBLANDO	150	600	80	530	640	
REFRIGERIO HIPERPROTEÍCO-HIPERCAL	330	760	380	20	1700	200
REFRIGERIO HIPOGLÚCIDO	490	1300	50	420	3100	
REFRIGERIO LÍQUIDA TOTAL	90	100	0	50	40	
REFRIGERIO NORMAL PEDIATRICA	430	130	0	5	1000	
REFRIGERIO COMPLEMENTARIA 3	420	30	0	0	950	
REFRIGERIO LÍQUIDA TOTAL	234	211	3	0	295	
CONSOMÉ	360	0	0	0	430	0
GELATINA	370	10			370	
AROMÁTICA	370	70	290	0	250	
COMPOTA NIÑO	0	0	0	0	730	
COMPOTA ADULTO	10	10			30	
SOPA	70	0	0	0	30	
PORCIÓN DE CEREAL	500	200	5500	0	2069	1000
PORCIÓN DE PROTEÍNA	40	1	0	0	160	
BEBIDA LÁCTEA	260	200	10	0	3500	
VASO DE JUGO	40	0	0	0	3000	
PORCIÓN FRUTA NIÑO	20				200	
PORCIÓN FRUTA ADULTO	230	5	0	0	0	
PALETA DE AGUA	10	1	0	0	5	

Nota 20. El promedio que se relaciona en la tabla anterior, es de tipo informativo y puede presentar variación de acuerdo a los índices de ocupación de los servicios de hospitalización de las USS de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte.

Nota 21. Las condiciones higiénicas de producción, ensamble y distribución de dietas descritas en la propuesta para el presente numeral, deben cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan, las cuales deben mantenerse durante la ejecución del contrato, en el caso de salir favorecido. Dichas condiciones serán verificadas por la supervisión del contrato, durante la ejecución del mismo.

Requisitos a Habilitar:

- La propuesta debe contener registros de producción de dietas terapéuticas de los últimos tres meses, antes del cierre de la licitación.

1.8. Transporte de materia prima y producto terminado (preparaciones y alimentos) con destino a pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Norte ESE.

El operador del servicio de alimentación debe disponer de unidades de transporte, asignadas para el traslado de las preparaciones componentes de los menús de las dietas a distribuir en cada una de las HOSPITALES de la Subred Norte, desde CEPRO, en consecuencia debe contar con unidades de transporte que: i) permitan mantener y verificar la de temperatura (dependiendo de la naturaleza del alimento) de los productos transportados, ii) tengan la documentación técnica que dé cuenta del óptimo estado y funcionamiento y, el cumplimiento de los requisitos para el rodamiento (revisión tecno mecánica y de gases, la disposición final de aceites, llantas usadas y baterías), acorde a la normatividad que sobre la materia este vigente.

Para el transporte de alimentación hospitalaria desde el o los **CEPROS**, a cada una de los SAH de las USS de la Subred de Servicios de Salud Norte ESE, se requiere de seis (6) unidades de transporte, las cuales se relacionan en la **Tabla 8**.

Tabla 8. Requerimiento de unidades de transporte de materia prima y producto terminado (preparaciones y alimentos) con destino a pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Norte ESE.

USS Subred Norte	Unidad de Transporte
Calle 80	1
EMAUS	1
Simón Bolívar	1
Fray Bartolomé	1
CES SUBA	1
Chapinero	1
Total	6

Los componentes de los menús, de cada una de las minutas de las dietas hospitalarias, a ser suministradas en cada USS de la Subred Norte ESE, deben ser empacados en contenedores isotérmicos y dispuestos en unidades de transporte, que cumplan en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 2505 de 2004, del Ministerio de Transporte y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan, de tal forma que se garantice, en todo momento, la cadena de temperatura, y los parámetros de calidad fisicoquímica, sanitaria, sensorial y nutricional propia a la naturaleza del producto.

Las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una buena circulación de aire y la evacuación de las aguas de lavado. En caso que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga el alimento.

La unidad de transporte debe garantizar durante el trayecto a cada una de las USS, que se conserve la T° de los productos, según su naturaleza. La T° de los productos se mantendrá en todo momento acorde a la naturaleza del producto, es decir para los productos sometidos a transformación térmica será mayor a 60°C y para los productos refrigerados será de 4°C +/- 2°C. Por lo anterior se debe establecer un **sistema de control de calidad que permitan el monitoreo de la cadena de T°, durante la ruta, el cual se debe presentar junto con la propuesta.**

Nota 22. Los vehículos ofertados deben poseer concepto higiénico sanitario favorable, y deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos, el **cual debe ser presentado en la propuesta y a la supervisión, al inicio del contrato de suministro de alimentación a pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Norte y estar disponible durante la ejecución del mismo.**

Nota 23. Durante el proceso de transporte y descargue de los componentes de las preparaciones de los menús de las dietas hospitalarias, los conductores de los vehículos deben contar con la dotación apropiada, completa y en óptimo estado, para la ejecución de estas actividades, la cual debe identificarlos como personal de transporte del contratista.

Nota 24. El oferente en la propuesta debe anexar las rutas que seguirá cada unidad de transporte, desde el CEPRO a cada uno de los SAH, de las HOSPITALES de la Subred Norte, los sistemas de monitoreo y el protocolo a seguir en el cargue, durante la ruta y descargue de las preparaciones en cada SAH de las HOSPITALES.

Requisitos a Habilitar:

- **Relación de unidades de transporte que oferta, para la ejecución del contrato, teniendo en cuenta lo descrito en la Tabla 8. "Requerimiento de unidades**

de transporte para el suministro de alimentación a pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte ESE”.

- Concepto higiénico sanitario favorable de las unidades de transporte.
- Carta de compromiso para mantener las condiciones del transporte durante la vigencia del contrato, tales como Concepto Higiénico Sanitario favorable y número de unidades de transporte.
- Sistema de control de calidad y monitoreo de la cadena de T° de las preparaciones y alimentos durante el transporte.
- Rutas que seguirá cada unidad de transporte, desde el CEPRO a cada uno de los SAH, de las HOSPITALES de la Subred Norte, los controles de calidad y el protocolo a seguir en el cargue, durante la ruta y descargue de las preparaciones en cada SAH de las HOSPITALES, con el fin de mantener los atributos de calidad sensorial y los requisitos de calidad sanitaria.

- 1.9. **Aseguramiento y control de calidad.** El proponente debe contar con un sistema de aseguramiento de la calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento de alimentos, desde la obtención de materias primas e insumos hasta la distribución de productos terminados al consumidor final, según lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan.

Dentro del programa de Aseguramiento y Control de calidad, el proponente debe **acreditar** que cuenta con un **laboratorio externo**, para la vigilancia de la calidad e inocuidad las preparaciones y/o alimentos que componen los menús de las dietas normal y terapéuticas con destino a los médicos en formación y pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Integrada de Servicios de Salud ESE. El laboratorio deberá dar cumplimiento a la Resolución 1619 de 2015, por la cual se establece el Sistema de Gestión de la Red Nacional de Laboratorios, en los ejes estratégicos de Vigilancia en Salud Pública y de Gestión de Calidad, o las demás normas que la modifiquen, sustituyan o reemplacen.

Nota 25. Todos los productos suministrados a los médicos y pacientes de la Subred Norte, deben estar libres de cualquier microorganismo patógeno, de tal forma que la supervisión del contrato, podrá solicitar análisis microbiológicos, que considere necesarios para garantizar ausencia de patógenos, así el análisis no se encuentre incluido dentro de la normatividad.

Nota 26. La propuesta debe contener el acta de visita, o el radicado ante la SDS y copia del formato de autoevaluación de los estándares de calidad en salud pública, para laboratorios de alimentos y medicamentos. Adicionalmente, debe certificar la pertenencia a un programa de Inter laboratorios nacional o internacional que asegure la competencia del mismo.

Nota 27. El laboratorio que realice el análisis de los productos, no puede ser de propiedad del proponente, ni tampoco del cónyuge o compañera(o) permanente, o

de y quienes se encuentren dentro del segundo grado de consanguinidad o segundo de afinidad y primero civil.

Nota 28. En el caso que el proponente salga favorecido, durante la ejecución del contrato, debe realizar cada mes tanto en CEPRO como en los SAH de las HOSPITALES de la Subred, toma de muestras de alimentos (preparaciones), manos, superficies y equipos, para someterlos a análisis microbiológico, por parte del laboratorio externo autorizado.

Durante el proceso de toma de muestra, se diligenciará el acta respectiva en el formato establecido por el laboratorio, en papel membretado, con la firma del representante legal del mismo o del director técnico o del jefe de control de calidad o del analista químico o del jefe del laboratorio, o con firma digital o copia con sello del laboratorio. Este documento será sujeto a verificación.

El procedimiento de toma de muestras y contra-muestras debe seguir lo descrito en el instructivo para la toma de muestras y análisis de productos alimenticios (INVIMA, 2002), el cual define **muestra** como la fracción de un material sobre la que se estudia ciertas características, que posteriormente se generalizan a todo el conjunto; y **contra muestra** como una porción adicional, tan parecida a la original como sea posible, que debe tomarse al mismo tiempo con el mismo método y cantidad para asegurar que las condiciones sean idénticas.

Por lo anterior, tanto en CEPRO como en los SAH de las HOSPITALES de la Subred Norte, durante la ejecución del contrato se hace **necesario guardar diariamente tres (3) contra muestras, en cantidad necesaria (200g)**, para realizar los análisis microbiológicos requeridos en caso de enfermedad transmitida por alimentos o para realizar controles de calidad e inocuidad por parte de la supervisión, por lote de alimentos/preparaciones.

La cantidad, es determinada teniendo en cuenta lo descrito por la Secretaría Distrital de Salud (SDS), en las normas establecidas, con el fin de garantizar representatividad por lote de alimento/preparación. La fecha de toma de muestra y la de recepción en el laboratorio será la misma. **La vigencia del reporte del análisis microbiológico de los diferentes productos, no debe ser superior a 30 días calendario.**

Durante la ejecución del contrato, las contra-muestras se deberán tomar al azar, de cada uno de los lotes de las preparaciones, de los componentes despachados, las cuales se utilizarán para verificación en caso de que se requiera. Las contra muestras deberán estar debidamente almacenadas en refrigeración **por mínimo 72 horas**, rotuladas con fecha, hora de despacho, lote, tipo de menú, tipo de dieta y persona responsable del proceso.

Nota 29. El proveedor de alimentos debe mantener, conservar e identificar contra-muestras suficientes de cada lote de producido y deben estar disponibles en caso de ser solicitadas por la autoridad competente, o supervisión del contrato. Lo anterior, debe describirse como un capítulo que haga parte del Sistema de Gestión de la Calidad (SGC) del proponente (mantenimiento, almacenamiento, trazabilidad, disposición final, etc.).

Informe de Resultados El informe de resultados microbiológicos, deberá contener información exacta, clara, inequívoca y objetiva, acorde con la instrucción específica de los métodos de análisis, con datos necesarios para la interpretación de los resultados de análisis y con el método usado, por lo tanto debe registrar:

- El nombre y dirección del laboratorio.
- Paginación de cada hoja teniendo en cuenta el total por ejemplo 1 de 4.
- Nombre del proveedor, dirección toma muestra, teléfono y persona responsable.
- Identificación de la muestra: Nombre producto completo como indica en el registro sanitario, fecha de toma de muestra, lote, cantidad en unidades y peso, fecha producción, fecha de vencimiento, empaque, temperatura de toma muestra.
- Identificación del análisis: Fecha de recepción, fecha de proceso, Identificación método y técnica utilizada para cada análisis, No. de muestra, el método de muestreo utilizado, los resultados obtenidos con unidad de medida y límite según norma indicada.
- Si se utilizan pruebas rápidas de análisis, deben ser informadas en el certificado emitido por el laboratorio.
- Concepto emitido según límites.
- El nombre, cargo y firma legible de quien Revisó y Aprobó.

Nota 30. El laboratorio deberá informar en todos los resultados, la técnica de análisis y metodología, así como la norma utilizada para los análisis microbiológicos de las diferentes preparaciones o alimentos, que conforman los menús; serán las establecidas en las fichas técnicas de los alimentos. Deberán corresponder a normas nacionales o internacionales validadas como INVIMA, NTC, AOAC, FDA, AFNOR, ISO, entre otros. Si se emplea un método modificado, el laboratorio deberá anexar el estudio de validación según ISO 17025/2017 que asegure la repetitividad y exactitud del método. No se permiten métodos de análisis propios o modificados que no cuenten con su debida validación según norma ISO 17025;2017, y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan.

Nota 31. En caso de ser favorecido el contratista debe cumplir estrictamente los estándares de calidad de los alimentos y preparaciones, en especial de aquellos alimentos clasificados de alto riesgo en salud pública, según la Resolución No. 719 de 2015, por su alta probabilidad de alteración microbiológica y su impacto sobre la salud, de tal forma que se garantice en todo momento la calidad del alimento y/o componente. Este aspecto se verificará durante la ejecución del contrato.

Nota 32. En caso de ser favorecido, el contratista, debe presentar un documento con la descripción detallada del sistema de aseguramiento de la calidad que establecerá en cada SAH de cada USS de la Subred Norte, a los 30 días calendario del inicio del contrato y debe aplicarlo durante la ejecución del mismo, lo cual será verificado por la supervisión del contrato.

Nota 33. El operador debe presentar el cronograma mensual de muestreo, con ocho días de antelación.

Nota 34. En el caso que una preparación presente un presuntivo de algún tipo de contaminación del alimento, bien sea en CEPRO o en el SAH de la HOSPITAL de la Subred Norte, el componente debe ser retirado y enviado a estudio por parte del operador, en caso de ser por contaminación biológica (presuntivo para patógenos), se realizará un muestreo en cada uno de los sitios, enviando a los laboratorios del operador y de la subred. En caso de que el resultado microbiológico arroje un NO CONFORME, será sancionado el operador, no se facturará el menú y se enviará informe a la supervisión del contrato, con el correspondiente plan de mejora, para ser aprobado.

Requisitos a Habilitar:

- Programa del control de la calidad y de seguridad alimentaria, que se implementará desde la compra de materia primas, la producción en CEPRO, el transporte, la entrega en los SAH en las HOSPITALES, hasta la distribución a los pacientes y médicos en formación, con el fin de mantener la calidad nutricional, sensorial y sanitaria (inocuidad) de la alimentación, asegurando la seguridad alimentaria y nutricional de los pacientes.
- **Acreditar** que cuenta con un **laboratorio externo para la vigilancia de la calidad del suministro de alimentación hospitalaria de las USS de la Subred Integrada de Servicios de Salud ESE.**
 - Acta de visita o el radicado ante la SDS y la copia del formato de autoevaluación de los estándares de calidad en salud pública para laboratorios de alimentos y medicamentos.
 - Certificado de la pertenencia a un programa de Inter laboratorios nacional o internacional que asegure la competencia del mismo.
 - Fotocopia legible del concepto higiénico sanitario favorable del laboratorio. (durante la ejecución del contrato, se verificará que el concepto higiénico sanitario se mantenga favorable, de lo contrario se solicitará al contratista el cambio del laboratorio, previo estudio del caso).
 - Carta expedida por el representante del laboratorio, en la que indique su compromiso de prestar sus servicios, para el control de calidad de las materias primas y productos terminados (preparaciones) que se suministrarán a la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte.

Requisitos a Calificar:

- **Certificado del sistema de gestión de la calidad y de seguridad alimentaria. (ISO:22000).**

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA PLANEACIÓN DE MENÚS DE DIETAS NORMAL Y TERAPÉUTICAS EN LA SUBRED NORTE.

La Subred Norte ESE define las especificaciones técnicas de la planeación de menús de dietas normal y terapéuticas, de acuerdo con la normatividad vigente aplicable, en este sentido, se precisa que el Ministerio de Salud y Protección Social MSPS emitió la Resolución 3803 del 22 de agosto de 2016 por medio de la cual “se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones”. Dentro del campo de aplicación se establece que lo descrito en la Resolución será un referente para “Las personas naturales y/o jurídicas que realicen evaluación y planeación de dietas individuales, de grupos poblacionales o programas de intervención nutricional y alimentaria.” Los servicios de Nutrición de la Subred Norte, enmarcan su accionar técnico en la normatividad sanitaria, de alimentos y de calidad vigentes para el país.

Las minutas patrón de las dietas normal y terapéuticas, descritas en el presente Anexo, se planificaron teniendo en cuenta las características de la población atendida en cada una de las HOSPITALES de la Subred Norte, considerando las siguientes variables:

i) **Persona de referencia**, se definió de acuerdo a los grupos de edad y características socio-demográficas de la población atendida en las diferentes HOSPITALES de la Subred Norte.

ii) **Distribución del Valor Calórico Total**: Para cada tiempo de consumo, se estableció en promedio la siguiente distribución calórica: desayuno 20%VCT, nueve, onces y refrigerios: 15%, almuerzo y comida del 35%, teniendo en cuenta el patrón de alimentación de la población atendida. La cantidad de los tiempos de consumo, podrá cambiar, de acuerdo al tipo de dieta.

iii) **Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes, para la población atendida en la Subred Norte**. Las recomendaciones se definieron de acuerdo a lo descrito en la Resolución 3803 de 2016 “**Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes, para la población colombiana – RIEN**” teniendo en cuenta los períodos de vida, el estado de salud, la actividad física, en donde el aporte de Energía (calorías) se determinó mediante el promedio ponderado del valor registrado en las recomendaciones para el grupo de edad; los macronutrientes se definieron, teniendo en cuenta el AMDR (Acceptable Macronutrient Distribution Range), por grupo de edad y patología de base y los micronutrientes utilizando el RDA como valor de referencia para grupos poblacionales, además de tener en cuenta las orientaciones de alimentación saludable descritas en la Ley la Ley 2120 del 30 de julio de 2021 y Resolución 810 del Ministerio de salud y protección Social del país. Los requerimientos de macronutrientes y de micronutrientes se resumen en la Tabla 9.

Tabla 9. Resumen de requerimientos de macronutrientes y micronutrientes:

MACRONUTRIENTES	AMDR % DE ENERGÍA TOTAL DIARIA		
	NIÑOS DE 1-3 AÑOS	NIÑOS DE 4-18 AÑOS	ADULTOS
PROTEINA	15-20% VCT	15-20 % VCT	15-20 % VCT
GRASA TOTAL	30-35% VCT	30-35 % VCT	30-35 % VCT
CARBOHIDRATOS	50-55% VCT	50-55 % VCT	50-55 % VCT
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE GRASA TOTAL, ÁCIDOS GRASOS Y COLESTEROL POR GRUPOS DE EDAD PARA LA POBLACIÓN COLOMBIANA			
GRASA DIETÉTICA O ÁCIDOS GRASOS	INGESTA ADECUADA	RANGO ACEPTABLE DE DISTRIBUCIÓN AMDR	

	AI (g/día)		(%ENERGÍA TOTAL)		
	LACTANTES (MESES)		NIÑOS ADOLESCENTES (AÑOS)		Adulto > 18 años
	0 - 6	7 - 12	1 - 3	4-18	
Grasa total.	31	30	30-40	25 - 35	20-35
Ácidos grasos poliinsaturados ω -6 (ácido linoleico)	4,4	4,6	5 - 10	5 - 10	5-10
Ácidos grasos poliinsaturados ω -3 (ácido α -linolénico)	0,5	0,5	0,6 – 1,2	0,6 – 1,2	0,6 -1,2
Ácidos grasos saturados	-	-	-	<10	<10
Ácidos grasos trans	-	-	-	<1	<1
Ácidos grasos monoinsaturados	-	-	AGM=GT-(AGS+AGP+AGT)		
Colesterol	-	-	-	-	< 300 mg

INGESTA ADECUADA DE SODIO EN LOS DIFERENTES PERÍODOS DE LA VIDA

INGESTA ADECUADA DE SODIO								
Sodio mg/día								
Edad (meses)	Lactantes		Edad (años)	Niños y Niñas				
	AI			AI		UL		
0 – 6	120		1 – 3	1,000		1,500		
6 - 11	370		4 - 8	1,200		1,900		
Edad (años)	Hombres		Mujeres		Gestación		Lactancia	
	AI	UL	AI	UL	AI	UL	AI	UL
9 – 13	1,500	2,200	1,500	2,200				
14 – 18	1,500	2,300	1,500	2,300	1,500	2,300	1,500	2,300
19 – 30	1,500	2,300	1,500	2,300	1,500	2,300	1,500	2,300
31 – 50	1,500	2,300	1,500	2,300	1,500	2,300	1,500	2,300
51 – 70	1,300	2,300	1,300	2,300				
>70	1,200	2,300	1,200	2,300				

AI: Ingesta Adecuada; UL: Nivel de Ingesta máximo tolerable; RDA: Aporte Dietético Recomendado; AGM: Ácidos Grasos Monoinsaturados; AGPI: Ácidos Grasos Poliinsaturados; AGS: Ácidos Grasos Saturados; AGT: Ácidos Grasos Trans; GT: Grasa Total.

Fuente: Adaptado de la Resolución 3803 del 22 de agosto de 2016 (Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN para la población colombiana); (MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL, 2019) (MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL, 2019)

iv) Componentes: Se definen acorde al patrón de alimentación, los cuales cada uno contiene los grupos de alimentos declarados en el documento “Guías alimentarias Basadas en Alimentos -GABA, para la población colombiana mayores de dos años (Ministerio de Salud y protección Social, 2da ed. 2020). El tamaño de porción de cada componente se define teniendo en cuenta el grupo poblacional y se le asigna la medida casera, acorde a los utensilios de servida que existen en el mercado.

Nota 35. El aporte de calorías y nutrientes de los menús de las dietas normal y terapéutica, que serán suministrados por el operador, a los pacientes y médicos en formación, así como la distribución porcentual de macronutrientes (AMDR) de las minuta patrón de las dietas normal y terapéuticas, se estableció dentro del rango definido en la Resolución 3803 de 2016.

En la tabla 10, se registra el consolidado del aporte de energía (kilocalorías), la distribución de macronutrientes y el valor promedio establecido para cada uno, así como el rango de referencia y las necesidades de micronutrientes (hierro, calcio, sodio, grasa saturada, grasas trans y azúcares libres), de cada una de las dietas a suministrar a los pacientes hospitalizados en la Subred Norte.

Tabla 10. Tipos de dietas y aporte da energía (Kilocalorías) y nutrientes. Subred Norte

RECOMENDACIONES DE ENERGÍA Y NUTRIENTES							
Nº	AMDR VALOR PROMEDIO						Especificaciones Generales
	Tipo de Dieta	Calorías	PROTEÍNA %VCT	GRASA %VCT	CHOS %VCT	MICRO NTES	
1. Tipos de dietas para adulto joven, adulto mayor, y mujeres en gestación y lactancia							
1.1	Normal Adulto Joven	2.500	17	33	52	Ver tabla 10 de éste documento	Tres tiempos de consumo: Desayuno, Almuerzo y Comida. Se permite todo tipo de alimentos. Cada menú debe tener una baja probabilidad de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: PROTEÍNA :15 -20 % VCT GRASA 30 - 35% VCT CHOS 50 - 55% VCT Las preparaciones de los componentes de los menús que conforman la dieta adulto mayor, tienen consistencia blanda. Las dietas normal sin crudos se derivan de estas dietas. Ver especificaciones técnicas correspondientes en el Anexo 1, MINUTAS PATRÓN.
1.2	Normal Adulto mayor	1.800					
1.3	Blanda mecánica	2.500	17	33	52	Ver tabla 10 de éste documento	Tres tiempos de consumo: Desayuno, Almuerzo, Comida. El rango de cada macronutriente es igual a la dieta normal. Contiene todos los grupos de alimentos, en preparaciones con consistencia blanda (molido, troceado, deshilachado), de fácil masticación, sin alimentos crudos, ácidos ni líquidos claros.
1.4	Blanda Pos Cirugía	2.500	17	33	52	Ver tabla 10 de este documento	Tres tiempos de consumo: Desayuno, Almuerzo, Comida. El rango de cada macronutriente es igual a la dieta normal. Contiene todos los grupos de alimentos, en preparaciones con consistencia blanda (molido, troceado, deshilachado), libres de lácteos, de alimentos productores de gas de alimentos irritantes gástricos (de fácil masticación, sin alimentos crudos ni líquidos claros, ni contenido de fibra, ni azúcar simple, ni grasa saturada.
1.5	Semiblanda tipo puré	2.500	17	33	52	Ver tabla 10 de este documento	Tres tiempos de consumo: Desayuno, Almuerzo, Comida. El rango de cada macronutriente es igual a la dieta normal. Contiene todos los grupos de alimentos, los cuales han sido sometidos a transformación térmica o procesados a nivel de industria. La consistencia de las preparaciones es tipo puré blando, con textura suave y

RECOMENDACIONES DE ENERGÍA Y NUTRIENTES							
Nº	AMDR VALOR PROMEDIO					MICRO NTES	Especificaciones Generales
	Tipo de Dieta	Calorías	PROTEÍNA %VCT	GRASA %VCT	CHOS %VCT		
							uniforme, que puedan moldearse, sin grumos, ni fibras, ni trozos de cáscara o piel; textura estable y suficientemente húmeda, sin alimentos productores de gas ni alimentos irritantes gástricos ni alimentos crudos, secos, o duros, no incluye líquidos claros, ni contenido de fibra.
1.6	Turmix	2.500	17	33	52	Ver tabla 10 de éste documento	Seis tiempos de consumo: Desayuno, Nueves Almuerzo, Onces, Comida, Refrigerio. El rango de cada macronutriente es igual a la dieta normal. Contiene todos los grupos de alimentos, los cuales han sido sometidos a transformación térmica o procesados a nivel de industria. La consistencia de las preparaciones es semisólida, con textura suave, lisa y firme, homogénea, sin grumos, ni fibras, ni trozos de cáscara o piel; textura estable y suficientemente húmeda, para que permita que el bolo en boca se mantenga cohesionado y no se adhiera a las paredes de la boca, no es gomosa y no contiene líquido que se pueda desprender de la preparación, una vez ingerido. Las preparaciones NO deben formar costras durante la cocción, preparación o reserva. De acuerdo con el paciente se realiza ajuste de consistencia, la cual puede ser tipo miel, néctar. NO alimentos ácidos o productores de gas, o irritantes gástricos (Ver Anexo N°2), ni alimentos crudos, secos, o duros, no incluye líquidos claros, ni contenido de fibra. Para lograr la textura, se debe utilizar espesante autorizado por las SIIS. Cada componente del menú, se presenta en recipiente individual. En el Anexo N° 1 se describe la consistencias descritas en este aparte.
1.7	Hiposódica	2.500	17	33	52	Ver tabla 10 de éste documento	Tres tiempos de consumo: Desayuno, Almuerzo, Comida. El rango de cada macronutriente es igual a la dieta normal. Contiene todos los grupos de alimentos en preparaciones con contenido de sodio de 2000 mg al día, en diferentes texturas. Se excluyen alimentos enlatados, encurtidos, ahumados y productos de salsamentaría.

RECOMENDACIONES DE ENERGÍA Y NUTRIENTES							
Nº	AMDR VALOR PROMEDIO						Especificaciones Generales
	Tipo de Dieta	Calorías	PROTEÍNA %VCT	GRASA %VCT	CHOS %VCT	MICRO NTES	
1.8	Modificada en Grasa.	2.500	17	25	58	Ver tabla 10 de este documento	Tres tiempos de consumo: Desayuno, Almuerzo, Comida. Aporta del 20 al 25% del requerimiento de Energía. La grasa saturada no debe ser mayor del 10% del Requerimiento de Energía. Las preparaciones permitidas para los alimentos suministrados son: asados, cocidos, al vapor o al horno. No se permite el uso de grasas saturadas, ni grasas trans.
1.9	Hiperproteica e Hipercalórica	3000	20	32,5	53	Ver tabla 10 de este documento	Seis tiempos de consumo: Desayuno, Nueves Almuerzo, Onces, Comida, Refrigerio. Contiene todos los grupos de alimentos y se permite toda clase de preparaciones y consistencias. Cada menú debe tener una baja probabilidad de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: Proteína :18 -22 % VCT GRASA 30 - 35% VCT CHOS 50 - 55% VCT
1.10	Hiperproteica	2800	20	33	52	Ver tabla 10 de este documento	Cuatro tiempos de consumo: Desayuno, Nueves Almuerzo y Comida. El aporte de proteína debe ser del 75% de Alto Valor Biológico. Cada menú debe tener una baja probabilidad de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: Proteína :18 -22 % VCT GRASA: 30 - 35% VCT CHOS: 50 - 55% VCT El menú en los tiempos de suministro del almuerzo y comida, debe contener una preparación formulada con 23 g de módulo de aislada de proteína Contiene todos los grupos de alimentos y se permite toda clase de preparaciones y consistencias.
1.11.	Modificada en CHO (Hipoglúcida)	1800	20	30	50	Ver tabla 10 de este documento	Seis tiempos de consumo: Desayuno, Nueves Almuerzo, Onces, Comida, Refrigerio. El rango de cada macronutriente es igual a la dieta hiperproteica. Se permite una porción de carbohidrato complejo, en cada tiempo de consumo. Las preparaciones de los

RECOMENDACIONES DE ENERGÍA Y NUTRIENTES							
Nº	AMDR VALOR PROMEDIO					MICRO NTES	Especificaciones Generales
	Tipo de Dieta	Calorías	PROTEÍNA %VCT	GRASA %VCT	CHOS %VCT		
							componentes de nueves y onces, deben llevar fruta y derivado lácteo, y del refrigerio nocturno, deben llevar porción de proteína, porción de carbohidrato complejo y bebida láctea. Las preparaciones del componente postre, deben ser libres de azúcar simple. El menú que contenga bebida, debe adicionar sobres de edulcorante.
1.12	Prediálisis.	2500	17	30	53	Ver tabla 10 de éste documento	Tres tiempos de consumo: Desayuno, Almuerzo, Comida. Cada menú debe tener una baja probabilidad baja de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: Proteína :15 -17 % VCT GRASA 30 - 35% VCT CHOS 50 - 55% VCT
1.13	Díálisis.	2.800	20	30	50	Ver tabla 10 de éste documento	Cinco tiempos de consumo: Desayuno, Nueves Almuerzo, Onces, Comida. Desayuno, Almuerzo, Comida. Cada menú debe tener una baja probabilidad de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: Proteína : 20 - 22 % VCT GRASA: 30 - 35% VCT CHOS : 50 - 55% VCT El menú en los tiempos de suministro del almuerzo y comida, debe contener una preparación formulada con 23 g de modulo de aislada de proteína de suero de leche, alta pureza. Se realizarán restricciones dependiendo de la indicación del profesional de Nutrición.
1.14	Hepática	2.300	17	27	56	Ver tabla 10 de éste documento	Tres tiempos de consumo: Desayuno, Almuerzo, Comida. Cada menú debe tener una baja probabilidad de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: PROTEÍNA : 15 -20 % VCT GRASA: 25 - 30% VCT CHOS: 51 - 56% VCT Los menús deben ser libres de azúcar simple, grasas saturada y en falla hepática alimentos fuente de aminoácidos aromáticos Anexo N° 2 . podrá haber restricción de líquidos. Anexo N° 2.

RECOMENDACIONES DE ENERGÍA Y NUTRIENTES							
Nº	AMDR VALOR PROMEDIO					MICRO NTES	Especificaciones Generales
	Tipo de Dieta	Calorías	PROTEÍNA %VCT	GRASA %VCT	CHOS %VCT		
1.15	Vegana	2.500	17	27	56	Ver tabla 10 de éste documento	Tres tiempos de consumo: Desayuno, Almuerzo, Comida. El rango de cada macronutriente es igual a la dieta hepática. Las preparaciones de los menús deben utilizar alimentos fuente de proteína de bajo valor biológico, tales como: soya, garbanzo, germen de trigo, arveja, bebida de soya o almendras, entre otros.
1.16	Líquida Clara	NA	NA	NA	NA	Ver tabla 10 de éste documento	Se solicitará por componentes (aromática, gelatina, consomé). No requiere ciclo de menús.
1.17	Líquida Total	1.800	17	33	50	Ver tabla 10 de éste documento	Cinco tiempos de consumo: Desayuno, Nueves Almuerzo, Onces, Comida. Cada menú debe tener una baja probabilidad de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: PROTEÍNA :15 -20 % VCT CHOS: 50 - 55% VCT GRASA : 30 - 35% VCT En el tiempo de consumo del desayuno, contiene preparaciones fortificadas con módulo proteico compuesto por proteína de suero lácteo y proteína de soya y aceite vegetal. Y en los tiempos de consumo de almuerzo y comida Para pacientes con intolerancia a la soya, se utiliza modulo de proteína de suero de leche. La consistencia debe ser líquida espesa miel o néctar según requerimiento, sin grumos ni residuos visibles. Los alimentos deben ser preparados con leche deslactosada.
2. Tipos de dietas para lactantes, preescolares, escolares y en pubertad y adolescencia							
2.1	Complementaria I	520	12	35	53	Ver tabla 10 de éste documento	Indicada para pacientes en edades de 6 a 8 meses. Cinco tiempos de consumo: Desayuno, Nueves Almuerzo, Onces, Comida. Desayuno, Almuerzo, Comida. Cada menú debe tener una baja probabilidad de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: Proteína :10 -15 % VCT GRASA: 33 - 38% VCT CHOS: 48 - 53% VCT

RECOMENDACIONES DE ENERGÍA Y NUTRIENTES							
Nº	AMDR VALOR PROMEDIO					MICRO NTES	Especificaciones Generales
	Tipo de Dieta	Calorías	PROTEÍNA %VCT	GRASA %VCT	CHOS %VCT		
							Las preparaciones deben ser de consistencia blanda (puré, papilla, molido) sin adición de azúcar, ni sal. Las preparaciones de los componentes del tiempo de consumo nuevos y onces, incluyen compota de frutas variadas de 60 gr
2.2	Complementaria 2	800	12	35	53	Ver tabla 10 de este documento	Indicada para pacientes en edades de 9 a 11 meses. Cinco tiempos de consumo: Desayuno, Nueves Almuerzo, Onces, Comida. Desayuno, Almuerzo, Comida. Cada menú debe tener una baja probabilidad de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: Proteína :10 -15 % VCT GRASA 33 - 38% VCT CHOS 48- 53% VCT Las preparaciones incluyen todos los tipos de alimentos y son de consistencia blanda (puré, papilla, molido) sin adición de azúcar, ni sal.
2.3	Complementaria 3	1200	13	33	54	Ver tabla 10 de este documento	Indicada para pacientes en edades de 12 a 18 meses. Cinco tiempos de consumo: Desayuno, Nueves Almuerzo, Onces, Comida. Desayuno, Almuerzo, Comida. Cada menú debe tener una baja probabilidad de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: Proteína :10 -15 % VCT. GRASA 30- 35% VCT . CHOS 50- 55% VCT. Las preparaciones incluyen todos los tipos de alimentos y preparaciones con leche entera.
2.4	Complementaria 4	1400	13	33	54	Ver tabla 10 de este documento	Indicada para pacientes en edades de 19 meses a tres años. El rango de cada macronutriente es igual a la dieta complementaria 3, al igual que los tiempos de consumo. Las preparaciones incluyen todos los tipos de alimentos y leche entera. deben ser de consistencia blanda.
2.5	Normal pequeña	1.600	18	27	55	Ver tabla 10 de este documento	Indicada para pacientes en edades de 3 a 5 años. Cinco tiempos de consumo: Desayuno, Nueves Almuerzo, Onces, Comida. Desayuno, Almuerzo, Comida. En consistencia blanda.

RECOMENDACIONES DE ENERGÍA Y NUTRIENTES							
Nº	AMDR VALOR PROMEDIO						Especificaciones Generales
	Tipo de Dieta	Calorías	PROTEÍNA %VCT	GRASA %VCT	CHOS %VCT	MICRO NTES	
							Cada menú debe tener una baja probabilidad baja de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: Proteína :15 -20 % VCT Grasa: 30-35% VCT. CHOS: 50- 55% VCT. Las preparaciones incluyen todos los tipos de alimentos y leche entera. En consistencia blanda.
2,6	Normal pediátrica	2000	18	27	55	Ver tabla 10 de este documento	Indicada para pacientes en edades de 6 a 9 años. Cinco tiempos de consumo: Desayuno, Nueves Almuerzo, Onces, Comida. Desayuno, Almuerzo, Comida. En consistencia blanda. El rango de cada macronutriente es igual a la dieta normal. Las preparaciones incluyen todos los tipos de alimentos y leche entera.

Fuente. Servicios de Nutrición de la SISS, julio 2021, con fundamento en la Resolución 3803 de 2016 y preceptos de alimentación saludable.

Nota 36. Las dietas descritas en la tabla 10 serán las dietas solicitadas de acuerdo a las necesidades de cada HOSPITAL de la Subred Norte y podrán presentar la combinación de una o más tipos de dietas, estando en obligación de cumplir el SAH; además el proponente se comprometerá a suministrar las **dietas especiales** prescritas por la(o)s nutricionistas de las diferentes HOSPITALES, de la Subred Norte, cumpliendo con las especificaciones técnicas descritas para el presente proceso.

Nota 37. La minuta patrón de la dieta normal y terapéuticas, se describen en una tabla, con sus respectivas especificaciones técnicas, en el presente Anexo Técnico.

2.1. MINUTAS PATRON DE LA DIETA NORMAL Y TERAPÉUTICA

2.1.1. MINUTA PATRÓN DIETA NORMAL PARA ADULTO JOVEN DE 2.500 CALORÍAS.

Dieta que Incluye todos los grupos de alimentos, en diferentes preparaciones, tipo de consistencia y textura. NO tiene restricción en alimentos, nutrientes y técnicas de preparación. EL aporte de calorías es de 2500, distribuido en tres (3) tiempos de consumo: Desayuno, Almuerzo y Comida. De este tipo de dieta, se derivan las dietas terapéuticas modificadas en consistencia, sin crudos y con restricción de sodio y grasa.

Las nueves, onces y refrigerios para este tipo de dieta serán solicitadas a necesidad del grupo poblacional y requerimiento de las SIIS, seguirán las especificaciones del menú patrón de este tiempo de consumo (Tabla 11). En la tabla 1, se declara la minuta patrón y las especificaciones técnicas, de este tipo de dieta.

Tabla 11. Minuta patrón: dieta normal para adulto joven de 2.500 calorías.

Tiempo de Consumo	Componente		Grupo de alimentos GABA	Tamaño de porción	Medida Casera
Desayuno	Bebida Caliente	Bebida láctea (75% leche)	Leche entera pasteurizada (180ml)	240 ml	1 taza de 8 onzas
			Infusión (café o té o panela 25 ml) o		
			Cereal (20g)		
	Alimento Proteico		Carnes, huevos, lácteos	100 g	2 unidades/porción mediana
	Cereal		Cereales	60 g	2 unidades de 30g
	Fruta		Fruta	120 g	1 porción grande
	Acompañante dulce o graso		Mantequilla o mermelada	10 g 15 g	1 porción o sachet
Almuerzo y Cena	Sopa O Crema	Sopa	Tubérculo 80g Verdura 40g	240 ml	1 taza de 8 onzas
		Crema	Verdura 60 g y/o Tubérculo 12g		
	Alimento proteico		Carne res, pollo, cerdo pescado	100 g	1 porción mediana
	Alimento Energético 1		Cereal	120 g	1 porción grande
	Alimento Energético 2		Cereal, raíces, tubérculo y plátano	100 g	1 porción mediana
	Alimento Regulador		Frutas y verduras	80 g	1 porción mediana
	Jugo de Fruta en agua al (70%)		Frutas (70g)	210 cc	1 taza de 7 onzas
	Postre		Azúcares	30 g	1 porción mediana

Especificaciones técnicas de la minuta patrón dieta normal para adulto joven de 2.500 calorías.

Bebida Láctea del desayuno: Ofrecer todos los días, se puede intercambiar por bebida con leche al 75%, o productos lácteos (Yogurt o Kumis). Disponer de productos con leche deslactosada, para las dietas de pacientes que lo requieran; éstos serán solicitados por el servicio autorizado para tal fin, en cada una de las Unidades de las SIIS.

Leches y productos lácteos: Utilizar leche líquida entera pasteurizada, para las preparaciones de bebidas lácteas, y disponer de leche líquida sin lactosa y descremada, para los casos que se requieran. Los quesos a ofrecer serán tipo cuajada, campesino, descremado o bajo en grasa.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes tipos de bebidas lácteas, las cuales pueden estar adicionadas con cereal caliente (hojuelas de maíz o avena o trigo), polvos a base de cacao, chocolate, panela, infusión de chocolate, café molido, ii) alternar entre queso y huevo en diferentes preparaciones, y iii) la oferta de dos (2) veces a la semana caldo una vez caldo de pollo y otra carne con papa, de forma tal que se ofrezca dos veces a la semana huevo, tres veces a la semana queso. Se podrá ofrecer queso doble crema, solo una vez en el ciclo.

Solo se permite programar una vez a la semana bebidas adicionadas con polvos a base de cacao o chocolate en polvo o infusión de chocolate y café, en un solo tiempo de consumo.

Alimento proteico: carnes rojas y blancas: Los cortes de carne de res a utilizar serán magros, y corresponden a chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola, para usarlos a discreción del operador, según preparación; en todo caso el corte de carne, para preparaciones a base de carne molida será magra, preferiblemente del corte bola, realizando la producción de las mismas con poca anticipación, siguiendo Buenas Prácticas de Manipulación y cumpliendo con los requisitos de calidad, establecidos por la Normatividad del país.

Para la preparación de sopas, caldos o cremas, se utiliza cortes de carne de res magra o pollo sin piel y sin grasa. No se permite ofrecer consomés de carne o pollo en reemplazo de la sopa, como tampoco el uso de cortes de carne con hueso. El corte de carne utilizado en la preparación, NO reemplaza éste Grupo de alimentos.

Los cortes de ave -pollo- serán pechuga o pierna pernil, sin piel y sin hueso.

Cortes NO permitidos: carnes con hueso, alas y costillar de pollo, Visceras de res, pollo, cerdo, carne sintética, ni embutidos.

Pescados: Utilizar en presentación de filete, sin espinas y sin cabeza.

NO permitidos: Pescados prensados o secos, preparaciones apanadas.

Huevos: Se utilizará huevo fresco. En el tiempo de suministro del desayuno, la *porción corresponde a 100g, sin importar la preparación.*

Leguminosas secas y mezclas vegetales: Una vez a la semana se suministra este tipo de proteína. **NO se permite** el uso de mezcla vegetal, ni el uso de leguminosas enlatadas.

Frutos secos y semillas: En caso de utilizar en las preparaciones, se debe declarar en el rótulo.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta, el planeador debe alternar preparaciones con carne roja (res) y blanca (pollo, cerdo y pescado), teniendo la precaución de NO programar el mismo día 1 solo tipo de carne, ni de preparación. En el tiempo de consumo del almuerzo y cena, se debe programar en forma alterna, con la siguiente frecuencia: dos veces pescado, dos veces cerdo, cinco veces carnes rojas (cortes indicados en minuta patrón) y cinco veces pollo.

Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados: Al desayuno se puede ofrecer pan blanco o arepa de maíz, tortas, bebida a base de cereal caliente (hojuelas de maíz o avena o trigo).

La proporción de este grupo de alimentos en la preparación de la sopa, equivale al aporte de una porción de los mismos y es diferente a la preparación del componente Energético 2.

Para programar el ciclo de menús, de éste tipo de dieta, el planeador, **al desayuno** debe alternar preparaciones de tal forma que se ofrezca máximo dos veces a la semana panes variados, una vez galletas de sal, 1 vez tortillas, 1 vez tostadas, 1 vez arepa de maíz y 1 vez pancakes.

Frutas y Verduras - Hortalizas: Fruta. El tamaño de la porción, declarada en la minuta, corresponde a la presentación en porción o entera sin cáscara, frutas como la patilla, melón y papaya se ofrecerán además de lo anterior, picadas en trozos y sin semilla.

JUGOS: Se preparan con agua potable, hervida o filtrada y 70 g de fruta natural por cada 200cc, que permita la concentración adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia y sabor, en lo posible NO se debe adicionar azúcar, de ser requerido se endulzarán con 10 g de azúcar máximo (2 cucharitas). Las pulpas de fruta para la preparación de los mismos, deben estar registradas y aprobadas por el INVIMA.

Para la producción de los jugos, se recomienda hacerla después de haber terminado la transformación de los demás componentes y ensamblarlos al momento de distribuir la dieta al paciente, con el fin de mantener la cadena de temperatura adecuada a la naturaleza del producto, y así minimizar los riesgos de contaminación.

Observación: En dietas terapéuticas que requieran, limitar la oferta de líquidos, por restricción hídrica, NO se suministra jugo sino fruta en porción, en los tiempos de consumo que se requieran. La restricción de líquidos se encuentra descrita en la Tabla 9, de este documento.

NO se permite en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de frutas, ni refrescos artificiales.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de frutas y preparaciones en los diferentes tiempos de consumo y no repetir el sabor de la fruta bien sea en porción o en jugo durante la semana.

Hortalizas y verduras. El tamaño de porción declarada en esta minuta, corresponde a preparaciones con transformación térmica o en frío. Las preparaciones deben contener variedad de colores. Utilizar con frecuencia preparaciones con aguacate

NO se permite en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de verduras, ni verduras enlatadas.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar la oferta de diferentes clases de verduras y preparaciones en los diferentes tiempos de consumo.

Grasas: Para las preparaciones se utiliza aceites de semillas vegetales (canola o girasol), y para los aderezos de las ensaladas, aceite de oliva. Las técnicas de cocción a utilizar para transformar alimentos, deben ser aquellas que requieran utilizar la menor cantidad de este grupo de alimentos. El rango aceptable de distribución por AMDR para este tipo de dieta, para ácidos grasos saturados, es < 10% de 2,500 calorías/día = 27 g/día y < 1% ácidos grasos trans = 2.7g/día (OMS,2018).

En la tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria se declara la Recomendación de Ingesta de grasa total, ácidos grasos y colesterol por grupos de edad para la población colombiana.

NO se permite el uso de grasas saturadas mayores al 10% del requerimiento Energético, ni mayores al 1% del requerimiento Energético de ácidos grasos trans, ni reutilizar el aceite de fritura, ni uso de manteca.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta la *Ingesta Adecuada -Al y el Rango Aceptable de Distribución AMDR (%ENERGÍA TOTAL)* establecida en éste Anexo técnico, para lo cual debe diseñar menús que contengan en sus componentes, preparaciones con alimentos naturales e incluir aceite de oliva y de semillas, así como aceites de una sola fuente, y utilizar productos industriales que declaren en su rótulo que son "sin grasa trans".. Evitar programar preparaciones fritas, o que contengan en sus ingredientes alimentos procesados como galletas, helados, productos de panadería industrial, manteca y mantequilla.

Azúcares: Los postres a utilizar deben ser de fruta natural, o con base láctea o con base láctea y fruta. La cantidad máxima de azúcar libre a ofrecer al día, para 2.500 calorías es de 62,5 g/día, el cual incluye la adición de azúcar de los jugos de fruta, que no debe exceder de 2 cucharaditas, 10 g/vaso (1 cucharadita equivale a 5 ML (Ministerio de Salud -Colombia, Resolución 810 (2021) p.23) La (OMS, 2018) recomienda el 5% que corresponde a 31 g/d.

El operador debe disponer de azúcar en sobres, para ser dispensados según solicitud realizada por la persona responsable del listado de orden de dieta, en cada SIIS.

NO se permite el uso de productos procesados o con adición de azúcar, como tampoco el uso de bebidas carbonatadas, refrescos instantáneos.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta que el aporte de azúcar libre debe corresponder al 10% del Aporte Promedio de Energía/día de la dieta (RIEN, 2016).

Sal: Los menús deben contener máximo 5,8 g de sal/día, es decir 1 cucharadita al día (1 cucharadita equivale a 5 g (OMS,2018), que corresponde al *límite superior de la ingesta -Al*.

Ver tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria *en la cual se declara la recomendación de sodio para los diferentes grupos de edad, de acuerdo a la Resolución 3803 de 2016, del Ministerio de Salud y Protección Social*.

Para programar el ciclo de menús, de estos tipos de dietas terapéuticas, el planeador tendrá en cuenta que un gramo de sal corresponde a 393 mg de sodio (OMS) y que los ingredientes, que conforman las preparaciones de los componentes de los menús, se deben sazonar con ingredientes naturales que realcen el sabor, tales como: hierbas, frutas y especias : (pimienta, ajo, laurel, tomillo, limón entre otras., y preferir alimentos frescos mínimamente procesados, con el fin de obtener preparaciones con mínima cantidad de sal adicionada.

Observación: Si los menús derivados de este tipo de minuta patrón, requieren restricción de sodio, se debe seguir lo expuesto en las especificaciones descritas en la Minuta Patrón de dieta controlada en sodio, Tabla9 de éste documento.

El operador debe disponer de sal en sobres, para ser dispensados, según solicitud realizada por el personal autorizado por la Subred Norte

2.1.2. MINUTA PATRÓN DIETA NORMAL SIN CRUDOS PARA ADULTO JOVEN DE 2.500 CALORÍAS.

La minuta patrón de éste tipo de dieta, es la misma de la dieta normal, es decir, contiene el mismo número de componentes, y grupos de alimentos descritos en cada componente, así como el tamaño de porción de la preparación del mismo. La diferencia radica en que todos los alimentos de las preparaciones que hacen parte de cada componente, deben ser sometidos a transformación térmica o manufacturados a nivel de industrial.

El aporte de calorías es de 2500, distribuido en tres (3) tiempos de consumo: Desayuno, Almuerzo y Comida. Las nueve, onces y refrigerios para éste tipo de dieta serán solicitadas a necesidad del grupo poblacional, y seguirán las especificaciones del menú patrón de ese

tiempo de consumo. En la tabla 12, se declara las especificaciones técnicas, de éste tipo de dieta.

Tabla 12. Especificaciones de la Minuta Patrón dieta normal neutropénica (sin crudos) para adulto joven de 2500 calorías

Bebida Láctea del desayuno: Ofrecer todos los días, se puede intercambiar por bebida con leche al 75%, o productos lácteos (Yogurt o Kumis). Disponer de productos con leche deslactosada, para las dietas de pacientes que lo requieran; éstos serán solicitados por el servicio autorizado para tal fin, en cada una de las Unidades de las SIIS. Leches y productos lácteos: Utilizar leche líquida entera pasteurizada, para las preparaciones de bebidas lácteas, y disponer de leche líquida entera sin lactosa y descremada, para los casos que se requieran. Los quesos a ofrecer serán tipo cuajada, campesino, descremado o bajo en grasa. Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes tipos de bebidas lácteas, las cuales pueden estar adicionadas con cereal caliente (hojuelas de maíz o avena o trigo), polvos a base de cacao, chocolate, panela, infusión de chocolate, café molido, ii) alternar entre queso y huevo en diferentes preparaciones, y iii) la oferta de dos (2) veces a la semana caldo una vez caldo de pollo y otra carne con papa, de forma tal que se ofrezca dos veces a la semana huevo, tres veces a la semana queso, un día a la semana caldo de carne y otro de pollo. <i><u>Solo se permite programar una vez a la semana bebidas adicionadas con polvos a base de cacao o chocolate en polvo o infusión de chocolate y café, en un solo tiempo de consumo.</u></i> Alimento proteico: carnes rojas y blancas: Los cortes de carne de res a utilizar serán magros, y corresponden a chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola, para usarlos a discreción del operador, según preparación; en todo caso el corte de carne, para preparaciones a base de carne molida será magra, preferiblemente del corte bola, realizando la producción de las mismas con poca anticipación, siguiendo Buenas Prácticas de Manipulación y cumpliendo con los requisitos de calidad, establecidos por la Normatividad del país. Para la preparación de sopas, caldos o cremas, se utiliza cortes de carne de res magra o pollo sin piel y sin grasa. No se permite ofrecer consomés de carne o pollo en reemplazo de la sopa., como tampoco el uso de cortes de carne con hueso, El corte de carne utilizado en la preparación, NO reemplaza éste Grupo de alimentos. Los cortes de ave -pollo- serán pechuga o pierna perril, sin piel y sin hueso. Cortes NO permitidos: carnes con hueso, alas y costillar de pollo, Visceras de res, pollo, cerdo. carne sintética, ni embutidos. Pescados Utilizar en presentación de filete, sin espinas y sin cabeza. NO permitidos: Pescados prensados o secos; ni preparaciones apanadas. Huevos: Se utilizará huevo pasterizado. En el tiempo de suministro del desayuno, la porción corresponde a 100g, sin importar la preparación. Leguminosas secas y mezclas vegetales: Una vez a la semana se suministra este tipo de proteína. <u>NO se permite</u> el uso de mezcla vegetal, ni el uso de leguminosas enlatadas. Frutos secos y semillas: En caso de utilizar en las preparaciones se deben reportar y declarar.. Deben haber pasado por transformación térmica. Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de éste tipo de dieta, el planeador debe alternar preparaciones con carne roja (res) y blanca (pollo, cerdo y pescado), teniendo la precaución de NO programar el mismo día 1 solo tipo de carne, ni de preparación, además de verificar que todo haya sido sometido a transformación térmica o la programación de productos procesados por industria pasteurizados. Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados: Al desayuno se puede ofrecer pan blanco o arepa de maíz, tortas, bebida a base de cereal caliente (hojuelas de maíz o avena o trigo). La proporción de este grupo de alimentos en la preparación de la sopa, equivale al aporte de una porción de los mismos y es diferente a la preparación del componente Energético 2. Para programar el ciclo de menús, de éste tipo de dieta, el planeador, al desayuno debe alternar preparaciones de tal forma que se ofrezca máximo dos veces a la semana panes variados, una vez galletas de sal, 1 vez tortillas, 1 vez tostadas, 1 vez arepa de maíz y 1 vez pancakes. Frutas y Verduras - Hortalizas: <u>Fruta.</u> El tamaño de la porción, declarada en la minuta, corresponde a la presentación de la fruta en preparaciones variadas, las cuales deben estar pasteurizadas, si se ofrece fruta entera está debe ser con cáscara gruesa como la granadilla, con previa desinfección. JUGOS: Se ofrecerán jugos pasteurizados, que en su etiqueta declare que están al 70% que permita la concentración adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia y sabor, sin adición de azúcar, de ser requerido se endulzarán con 10 g de azúcar máximo (2 cucharitas). Los jugos

industrializados deben estar registradas y aprobadas por el INVIMA y deben mantener la cadena de temperatura, hasta la entrega al paciente.

Observación: En dietas terapéuticas que requieran, limitar la oferta de líquidos, por restricción hídrica, NO se suministra jugo sino preparaciones de fruta pasteurizada, en los tiempos de consumo que se requieran.

NO se permite en ningún tiempo de consumo de refrescos artificiales de fruta, ni concentrados de frutas, ni néctares..

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de frutas y preparaciones pasteurizadas, en los diferentes tiempos de consumo y no repetir el sabor de la fruta en preparación o en jugo durante la semana. El operador debe contar con el respectivo ciclo de éste componente.

Hortalizas y verduras. El tamaño de porción declarada en esta minuta, corresponde a preparaciones con transformación térmica y deben contener variedad de colores.

NO se permite en ningún tiempo de consumo, el uso de preparaciones crudas.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe alternar diferentes formas de transformación térmica de éste grupo de alimentos y garantizar i) la oferta de diferentes clases de verduras y preparaciones en los diferentes tiempos de consumo y ii) no repetir la preparación ni el tipo de verdura durante la semana.

Grasas: Para las preparaciones se utiliza aceites de semillas vegetales (canola o girasol), y para los aderezos de las ensaladas, aceite de oliva. Las técnicas de cocción a utilizar para transformar alimentos, deben ser aquellas que requieran utilizar la menor cantidad de este grupo de alimentos. El rango aceptable de distribución por AMDR para este tipo de dieta, para ácidos grasos saturados, es < 10% de 2,500 calorías/día = 27 g/día y < 1% ácidos grasos trans = 2.7g/día (OMS,2018).

En la tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria se declara la Recomendación de Ingesta de grasa total, ácidos grasos y colesterol por grupos de edad para la población colombiana.

NO se permite el uso de grasas saturadas mayores al 10% del requerimiento Energético, ni mayores al 1% del requerimiento Energético de ácidos grasos trans, ni reutilizar el aceite de fritura.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta la *Ingesta Adecuada -Al y el Rango Aceptable de Distribución AMDR (%ENERGÍA TOTAL)* establecida en éste Anexo técnico, para lo cual debe diseñar menús que contengan en sus componentes, preparaciones con alimentos naturales e incluir aceite de oliva y de semillas, así como aceites de una sola fuente, y utilizar productos industriales que declaren en su rótulo que son "sin grasa trans".. Evitar programar preparaciones fritas, o que contengan en sus ingredientes alimentos procesados como galletas, helados, productos de panadería industrial, manteca y mantequilla.

Azúcares: Los postres a utilizar deben ser de fruta natural, o con base láctea o con base láctea y fruta. La cantidad máxima de azúcar libre a ofrecer al día, para 2.500 calorías es de 62,5 g/día, el cual incluye la adición de azúcar de los jugos de fruta, que no debe exceder de 2 cucharaditas, 10 g/vaso (1 cucharadita equivale a 5 ML (Ministerio de Salud -Colombia, Resolución 810 (2021) p.23) La (OMS, 2018) recomienda el 5% que corresponde a 31 g/d.

El operador debe disponer de azúcar en sobres, para ser dispensados según solicitud realizada por la persona responsable del listado de orden de dieta, en cada SIIS.

NO se permite el uso de productos procesados o con adición de azúcar, como tampoco el uso de bebidas carbonatadas, refrescos instantáneos.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta que el aporte de azúcar libre debe corresponder al 10% del Aporte Promedio de Energía/día de la dieta (RIEN, 2016).

Sal: Los menús deben contener máximo 5,8 g de sal/día, es decir 1 cucharadita al día (1 cucharadita equivale a 5 g (OMS,2018), que corresponde al *límite superior de la ingesta -Al*

Ver tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria en la cual se declara la recomendación de sodio para los diferentes grupos de edad, de acuerdo a la Resolución 3803 de 2016, del Ministerio de Salud y Protección Social.

Para programar el ciclo de menús, de estos tipos de dietas terapéuticas, el planeador tendrá en cuenta que un gramo de sal corresponde a 393 mg de sodio (OMS) y que los ingredientes, que conforman las preparaciones de los componentes de los menús, se deben sazonar con ingredientes naturales que realcen el sabor, tales como: hierbas, frutas y especias : (pimienta, ajo, laurel, tomillo, limón entre otras., y preferir alimentos frescos mínimamente procesados, con el fin de obtener preparaciones con mínima cantidad de sal adicionada.

Observación: Si los menús derivados de este tipo de minuta patrón, requieren restricción de sodio, se debe seguir lo expuesto en las especificaciones descritas en la Minuta Patrón de dieta controlada en sodio, Tabla9 de éste documento.

El operador debe disponer de sal en sobres, para ser dispensados, según solicitud realizada por el personal autorizado por la Subred Norte.

2.1.3. MINUTA PATRÓN DIETA NORMAL PARA ADULTO MAYOR 1.800 CALORÍAS -

Dieta que no tiene restricción en alimentos, nutrientes y técnicas de preparación, cuyo aporte de calorías es de 1800, distribuido en tres (3) tiempos de consumo: Desayuno, Almuerzo y Comida. Las nueve, onces y refrigerios para éste tipo de dieta serán solicitadas a necesidad del grupo poblacional, y seguirán las especificaciones del menú patrón de ese tiempo de consumo. En la tabla 13, se declara la minuta patrón y las especificaciones técnicas, de éste tipo de dieta.

Tabla 13. Minuta patrón dieta normal para adulto mayor de 1.800 calorías.

Tiempo de Consumo	Componente		Grupo de alimentos GABA	Tamaño de porción	Medida Casera
Desayuno	Bebida Caliente	Bebida láctea (75% leche)	Leche entera pasteurizada (180ml)	240 ml	1 taza de 8 onzas
			Infusión (café o té o panela 25 ml) o		
			Cereal (20g)		
	Alimento Proteico		Carnes, huevos, lácteos	100 g	2 unidades/porción mediana
	Cereal		Cereales	30 g	1 unidades de 30g
	Fruta		Fruta	120 g	1 porción grande
Acompañante dulce o graso		Mantequilla o mermelada	10 g 15 g	1 porción o sachet	
Almuerzo y Cena	Sopa O Crema	Sopa	Tubérculo 80g Verdura 40g	240 ml	1 taza de 8 onzas
		Crema	Verdura 60 g y/o Tubérculo 12g		
	Alimento proteico		Carne res, pollo, cerdo pescado	100 g	1 porción mediana
	Alimento Energético 1		Cereal	80 g	1 porción mediana
	Alimento Energético 2		Cereal, raíces, tubérculo y plátano	80 g	1 porción mediana
	Alimento Regulador		Frutas y verduras	80 g	1 porción mediana
	Jugo de Fruta en agua al (70%)		Frutas (70g)	210 cc	1 taza de 7 onzas
	Postre		Azúcares	30 g	1 porción mediana

Bebida Láctea del desayuno: Ofrecer todos los días, se puede intercambiar por bebida con leche al 75%, o productos lácteos (Yogurt o Kumis). Disponer de productos con leche deslactosada, para las dietas de pacientes que lo requieran; éstos serán solicitados por el servicio autorizado para tal fin, en cada una de las Unidades de las SIIS.

Leches y productos lácteos: Utilizar leche líquida entera pasteurizada, para las preparaciones de bebidas lácteas, y disponer de leche líquida entera sin lactosa y descremada, para los casos que se requieran. Los quesos a ofrecer serán tipo cuajada, campesino, descremado o bajo en grasa.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: la oferta de diferentes tipos de bebidas lácteas, las cuales pueden estar adicionadas con cereal caliente (hojuelas de maíz o avena o trigo), polvos a base de cacao, chocolate, panela, infusión de chocolate, café molido, ii) alternar entre queso y huevo en diferentes preparaciones, y iii) la oferta de dos (2) veces a la semana caldo de pollo y carne con papa.

Solo se permite programar una vez a la semana bebidas adicionadas con polvos a base de cacao o chocolate en polvo o infusión de chocolate y café, en un solo tiempo de consumo.

Alimento proteico: carnes rojas y blancas: Los cortes de **carne de res** a utilizar serán magros, y corresponden a chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola, para usarlos a discreción del operador, según preparación; en todo caso el corte de carne, para preparaciones a base de carne molida será magra, preferiblemente del corte bola, realizando la producción de las mismas con poca anticipación, siguiendo Buenas Prácticas de Manipulación y cumpliendo con los requisitos de calidad, establecidos por la Normatividad del país. Para la preparación de sopas, caldos o cremas, se utiliza cortes de carne de res magra o pollo sin piel y sin grasa. No se permite ofrecer consomés de carne o pollo en reemplazo de la sopa, como tampoco el uso de cortes de carne con hueso, y está preparación NO reemplaza éste Grupo de alimentos.

Los cortes **de ave -pollo-** serán pechuga o pierna pernil, sin piel y sin hueso.

Cortes NO permitidos: carnes con hueso, alas y costillar de pollo, Visceras de res, pollo, cerdo. carne sintética, ni embutidos.

Pescados: Utilizar en presentación de filete, sin espinas y sin cabeza.

NO permitidos: Pescados prensados o secos, ni preparaciones apanadas.

Huevos: Se utilizará huevo fresco. En el tiempo de suministro del desayuno, la porción corresponde a 100g, sin importar la preparación.

Leguminosas secas y mezclas vegetales: Una vez a la semana se suministra este tipo de proteína. **NO se permite** el uso de mezcla vegetal, ni el uso de leguminosas enlatadas.

Frutos secos y semillas: En caso de utilizar en las preparaciones, se debe declarar en el rótulo.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de éste tipo de dieta, el planeador debe alternar preparaciones con carne roja (res) y blanca (pollo, cerdo y pescado), teniendo la precaución de NO programar el mismo día 1 solo tipo de carne, ni de preparación.

Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados: Al desayuno se puede ofrecer pan blanco o arepa de maíz, tortas, bebida a base de cereal caliente (hojuelas de maíz o avena o trigo).

La proporción de este grupo de alimentos en la preparación de la sopa, equivale al aporte de una porción de los mismos y es diferente a la preparación del componente Energético 2.

Frutas y Verduras - Hortalizas: **Fruta.** El tamaño de la porción, declarada en la minuta, corresponde a la presentación en porción o entera sin cáscara, frutas como la patilla, melón y papaya se ofrecerán además de lo anterior, picadas en trozos y sin semilla.

JUGOS: Se preparan con agua potable y 70 g de fruta natural, que permita la concentración adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia y sabor, en lo posible NO se debe adicionar azúcar, de ser requerido se endulzarán con 10 g de azúcar máximo (2 cucharitas). Las pulpas de fruta para la preparación de los mismos, deben estar registradas y aprobadas por el INVIMA.

Para la producción de los jugos, se recomienda hacerse después de haber terminado la transformación de los demás componentes y ensamblarlos al momento de distribuir la dieta al paciente, con el fin de mantener la cadena de temperatura adecuada a la naturaleza del producto, y así minimizar los riesgos de contaminación.

Observación: En dietas terapéuticas que requieran, limitar la oferta de líquidos, por restricción hídrica, NO se suministra jugo sino fruta en porción, en los tiempos de consumo que se requieran.

NO se permite en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de frutas, ni refrescos artificiales.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de frutas y preparaciones en los diferentes tiempos de consumo y no repetir el sabor de la fruta bien sea en porción o en jugo durante la semana. El operador debe contar con un ciclo de frutas en porción y en jugo, el cual será presentado en la propuesta.

Hortalizas y verduras. El tamaño de porción declarada en esta minuta, corresponde a preparaciones con transformación térmica o en frío. Las preparaciones deben contener variedad de colores. Utilizar con frecuencia preparaciones con aguacate

NO se permite en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de verduras, ni verduras enlatadas. Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de verduras y preparaciones en los diferentes tiempos de consumo y ii) no repetir la preparación ni el tipo de verdura-hortaliza durante la semana, excepto aguacate.
Grasas: Para las preparaciones se utiliza aceites de semillas vegetales (canola o girasol), y para los aderezos de las ensaladas, aceite de oliva. Las técnicas de cocción a utilizar para transformar alimentos, deben ser aquellas que requieran utilizar la menor cantidad de este grupo de alimentos. El rango aceptable de distribución por AMDR para este tipo de dieta, para ácidos grasos saturados, es < 10% de 1,800 calorías/día = 20 g/día y < 1% ácidos grasos trans = 2.0g/día (OMS,2018). En la tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria se declara la Recomendación de Ingesta de grasa total, ácidos grasos y colesterol por grupos de edad para la población colombiana. NO se permite el uso de grasas saturadas mayores al 10% del requerimiento Energético, ni mayores al 1% del requerimiento Energético de ácidos grasos trans, ni reutilizar el aceite de fritura. Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta la <i>Ingesta Adecuada -AI</i> y el <i>Rango Aceptable de Distribución AMDR (%ENERGÍA TOTAL)</i> establecida en éste Anexo técnico, para lo cual debe diseñar menús que contengan en sus componentes, preparaciones con alimentos naturales e incluir aceite de oliva y de semillas, así como aceites de una sola fuente, y utilizar productos industriales que declaren en su rótulo que son “sin grasa trans”. Evitar programar preparaciones fritas, o que contengan en sus ingredientes alimentos procesados como galletas, helados, productos de panadería industrial, manteca y mantequilla.
Azúcares: Los postres a utilizar deben ser de fruta natural, o con base láctea o con base láctea y fruta. La cantidad máxima de azúcar libre a ofrecer al día, para 1.800 calorías es de 45 g/día, el cual incluye la adición de azúcar de los jugos de fruta, que no debe exceder de 2 cucharaditas, 10 g/vaso (1 cucharadita equivale a 5 ML (Ministerio de Salud -Colombia, Resolución 810 (2021) p.23) La (OMS, 2018) recomienda el 5% que corresponde a 22,5 g/d. El operador debe disponer de azúcar en sobres, para ser dispensados según solicitud realizada por la persona responsable del listado de orden de dieta, en cada SIIS. NO se permite el uso de productos procesados o con adición de azúcar, como tampoco el uso de bebidas carbonatadas, refrescos instantáneos. Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta que el aporte de azúcar libre debe corresponder al 10% del Aporte Promedio de Energía/día de la dieta (RIEN, 2016).
Sal: Los menús deben contener máximo 5,8 g de sal/día, es decir 1 cucharadita al día (1 cucharadita equivale a 5 g (OMS,2018), que corresponde al <i>límite superior de la ingesta -AI</i> Ver tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria <i>en la cual se declara la recomendación de sodio para los diferentes grupos de edad, de acuerdo a la Resolución 3803 de 2016, del Ministerio de Salud y Protección Social.</i> Para programar el ciclo de menús, de estos tipos de dietas terapéuticas, el planeador tendrá en cuenta que un gramo de sal corresponde a 393 mg de sodio (OMS) y que los ingredientes, que conforman las preparaciones de los componentes de los menús, se deben sazonar con ingredientes naturales que realcen el sabor, tales como: hierbas, frutas y especias : (pimienta, ajo, laurel, tomillo, limón entre otras., y preferir alimentos frescos mínimamente procesados, con el fin de obtener preparaciones con mínima cantidad de sal adicionada. Observación: Si los menús derivados de este tipo de minuta patrón, requieren restricción de sodio, se debe seguir lo expuesto en las especificaciones descritas en la Minuta Patrón de dieta controlada en sodio, Tabla9 de éste documento. El operador debe disponer de sal en sobres, para ser dispensados, según solicitud realizada por el personal autorizado por la Subred Norte.

2.1.4. MINUTA PATRÓN DIETA NORMAL SIN CRUDOS PARA ADULTO MAYOR DE 1.800 CALORÍAS.

La minuta patrón de éste tipo de dieta, es la misma de la dieta normal, es decir, contiene el mismo número de componentes, y grupos de alimentos descritos en cada componente, así como el tamaño de porción de la preparación del mismo. La diferencia radica en que todos los alimentos de las preparaciones que hacen parte de cada componente, deben ser sometidos a transformación térmica o manufacturados a nivel de industrial.

El aporte de calorías es de 2500, distribuido en tres (3) tiempos de consumo: Desayuno, Almuerzo y Comida. Las nueve, onces y refrigerios para éste tipo de dieta serán solicitadas a necesidad del grupo poblacional, y seguirán las especificaciones del menú patrón de ese tiempo de consumo. En la tabla 14, se declara se declara las especificaciones técnicas, de éste tipo de dieta.

Tabla 14. Especificaciones de la Minuta Patrón dieta normal neutropénica (sin crudos) para adulto mayor de 1.800 calorías.

<u>Bebida Láctea del desayuno:</u> Ofrecer todos los días, se puede intercambiar por bebida con leche al 75%, o productos lácteos (Yogurt o Kumis). Disponer de productos con leche deslactosada, para las dietas de pacientes que lo requieran; éstos serán solicitados por el servicio autorizado para tal fin, en cada una de las Unidades de las SIIS. <u>Leches y productos lácteos:</u> Utilizar leche líquida entera pasteurizada, para las preparaciones de bebidas lácteas, y disponer de leche líquida entera sin lactosa y descremada, para los casos que se requieran. Los quesos a ofrecer serán tipo cuajada, campesino, descremado o bajo en grasa. <u>Ciclo de menús:</u> Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: la oferta de diferentes tipos de bebidas lácteas, las cuales pueden estar adicionadas con cereal caliente (hojuelas de maíz o avena o trigo), polvos a base de cacao, chocolate, panela, infusión de chocolate, café molido, ii) alternar entre queso y huevo en diferentes preparaciones, y iii) la oferta de dos (2) veces a la semana caldo de pollo y carne con papa. <u><i>Solo se permite programar una vez a la semana bebidas adicionadas con polvos a base de cacao o chocolate en polvo o infusión de chocolate y café, en un solo tiempo de consumo.</i></u>
<u>Alimento proteico: carnes rojas y blancas:</u> Los cortes de <u>carne de res</u> a utilizar serán magros, y corresponden a chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola, para usarlos a discreción del operador, según preparación; en todo caso el corte de carne, para preparaciones a base de carne molida será magra, preferiblemente del corte bola, realizando la producción de las mismas con poca anticipación, siguiendo Buenas Prácticas de Manipulación y cumpliendo con los requisitos de calidad, establecidos por la Normatividad del país. Para la preparación de sopas, caldos o cremas, se utiliza cortes de carne de res magra o pollo sin piel y sin grasa. No se permite ofrecer consomés de carne o pollo en reemplazo de la sopa., como tampoco el uso de cortes de carne con hueso, y NO reemplaza éste Grupo de alimentos. Los cortes de <u>ave</u> -pollo- serán pechuga o pierna perril, sin piel y sin hueso. <u>Cortes NO permitidos:</u> carnes con hueso, alas y costillar de pollo, Visceras de res, pollo, cerdo. carne sintética, ni embutidos. <u>Pescados y frutos de mar:</u> Utilizar en presentación de filete, sin espinas y sin cabeza. <u>NO permitidos:</u> Pescados prensados o secos y pescados ni preparaciones apanadas. <u>Huevos:</u> Se utilizará huevo pasterizado. En el tiempo de suministro del desayuno, la porción corresponde a 100g, sin importar la preparación. <u>Leguminosas secas y mezclas vegetales:</u> Una vez a la semana se suministra este tipo de proteína. <u>NO se permite</u> el uso de mezcla vegetal, ni el uso de leguminosas enlatadas. <u>Frutos secos y semillas:</u> En caso de utilizar en las preparaciones se deben reportar y declarar. Deben haber pasado por transformación térmica <u>Ciclo de menús:</u> Para programar el ciclo de menús, de éste tipo de dieta, el planeador debe alternar preparaciones con carne roja (res) y blanca (pollo, cerdo y pescado), teniendo la precaución de NO programar el mismo día 1 solo tipo de carne, ni de preparación, además de verificar que todo haya sido sometido a transformación térmica o la programación de productos procesados por industria pasteurizados.
<u>Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados:</u> Al desayuno se puede ofrecer pan blanco o arepa de maíz, tortas, bebida a base de cereal caliente (hojuelas de maíz o avena o trigo). La proporción de este grupo de alimentos en la preparación de la sopa, equivale al aporte de una porción de los mismos y es diferente a la preparación del componente Energético 2.

Frutas y Verduras - Hortalizas: Fruta. El tamaño de la porción, declarada en la minuta, corresponde a la presentación de la fruta en preparaciones variadas, las cuales deben estar pasteurizadas, si se ofrece fruta entera está debe ser con cáscara gruesa como la granadilla, con previa desinfección.

JUGOS: Se ofrecerán jugos pasteurizados, que en su etiqueta declare que están al 70% que permita la concentración adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia y sabor, sin adición de azúcar, de ser requerido se endulzarán con 10 g de azúcar máximo (2 cucharitas). Los jugos industrializados deben estar registradas y aprobadas por el INVIMA y deben mantener la cadena de temperatura, hasta la entrega al paciente.

Observación: En dietas terapéuticas que requieran, limitar la oferta de líquidos, por restricción hídrica, NO se suministra jugo sino preparaciones de fruta pasteurizada, en los tiempos de consumo que se requieran.

NO se permite en ningún tiempo de consumo de refrescos artificiales de fruta, ni concentrados de frutas, ni néctares.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de frutas y preparaciones pasteurizadas, en los diferentes tiempos de consumo y no repetir el sabor de la fruta en preparación o en jugo durante la semana. El operador debe contar con el respectivo ciclo de éste componente.

Hortalizas y verduras. El tamaño de porción declarada en esta minuta, corresponde a preparaciones con transformación térmica y deben contener variedad de colores.

NO se permite en ningún tiempo de consumo, el uso de preparaciones crudas.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe alternar diferentes formas de transformación térmica de éste grupo de alimentos y garantizar i) la oferta de diferentes clases de verduras y preparaciones en los diferentes tiempos de consumo y ii) no repetir la preparación ni el tipo de verdura durante la semana.

Grasas: Para las preparaciones se utiliza aceites de semillas vegetales (canola o girasol), y para los aderezos de las ensaladas, aceite de oliva. Las técnicas de cocción a utilizar para transformar alimentos, deben ser aquellas que requieran utilizar la menor cantidad de este grupo de alimentos. El rango aceptable de distribución por AMDR para este tipo de dieta, para ácidos grasos saturados, es < 10% de 1,800 calorías/día = 20 g/día y < 1% ácidos grasos trans = 2.0g/día (OMS,2018).

En la tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria se declara la Recomendación de Ingesta de grasa total, ácidos grasos y colesterol por grupos de edad para la población colombiana.

NO se permite el uso de grasas saturadas mayores al 10% del requerimiento Energético, ni mayores al 1% del requerimiento Energético de ácidos grasos trans, ni reutilizar el aceite de fritura.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta la *Ingesta Adecuada -AI y el Rango Aceptable de Distribución AMDR (%ENERGÍA TOTAL)* establecida en éste Anexo técnico, para lo cual debe diseñar menús que contengan en sus componentes, preparaciones con alimentos naturales e incluir aceite de oliva y de semillas, así como aceites de una sola fuente, y utilizar productos industriales que declaren en su rótulo que son "sin grasa trans".. Evitar programar preparaciones fritas, o que contengan en sus ingredientes alimentos procesados como galletas, helados, productos de panadería industrial, manteca y mantequilla.

Azúcares: Los postres a utilizar deben ser de fruta natural, o con base láctea o con base láctea y fruta. La cantidad máxima de azúcar libre a ofrecer al día, para 1.800 calorías es de 45 g/día, el cual incluye la adición de azúcar de los jugos de fruta, que no debe exceder de 2 cucharaditas, 10 g/vaso (1 cucharadita equivale a 5 ML (Ministerio de Salud -Colombia, Resolución 810 (2021) p.23) La (OMS, 2018) recomienda el 5% que corresponde a 22,5 g/d.

El operador debe disponer de azúcar en sobres, para ser dispensados según solicitud realizada por la persona responsable del listado de orden de dieta, en cada SIIS.

NO se permite el uso de productos procesados o con adición de azúcar, como tampoco el uso de bebidas carbonatadas, refrescos instantáneos.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta que el aporte de azúcar libre debe corresponder al 10% del Aporte Promedio de Energía/día de la dieta (RIEN, 2016).

Sal: Los menús deben contener máximo 5,8 g de sal/día, es decir 1 cucharadita al día (1 cucharadita equivale a 5 g (OMS,2018), que corresponde al *límite superior de la ingesta -AI*.

Ver tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria en la cual se declara la recomendación de sodio para los diferentes grupos de edad, de acuerdo a la Resolución 3803 de 2016, del Ministerio de Salud y Protección Social.

Para programar el ciclo de menús, de estos tipos de dietas terapéuticas, el planeador tendrá en cuenta que un gramo de sal corresponde a 393 mg de sodio (OMS) y que los ingredientes, que conforman las preparaciones de los componentes de los menús, se deben sazonar con ingredientes naturales que realcen el sabor, tales como: hierbas, frutas y especias : (pimienta, ajo, laurel, tomillo, limón entre otras., y preferir alimentos frescos mínimamente procesados, con el fin de obtener preparaciones con mínima cantidad de sal adicionada.

Observación: Si los menús derivados de este tipo de minuta patrón, requieren restricción de sodio, se debe seguir lo expuesto en las especificaciones descritas en la Minuta Patrón de dieta controlada en sodio, Tabla 9 de éste documento.

El operador debe disponer de sal en sobres, para ser dispensados, según solicitud realizada por el personal autorizado por la Subred Norte.

2.1.5. MINUTA PATRÓN DIETA BLANDA MECÁNICA PARA ADULTO JOVEN DE 2500 CALORÍAS.

La minuta patrón de éste tipo de dieta, es la misma de la dieta normal, es decir, contiene el mismo número de componentes, y grupos de alimentos descritos en cada componente, así como el tamaño de porción de la preparación del mismo. La diferencia radica en que todos los alimentos de las preparaciones que hacen parte de cada componente, han sido sometidos a transformación térmica o manufacturados a nivel de industrial, su consistencia es blanda, su textura es suave, húmeda y tierna. Los métodos de cocción serán por calor seco o húmedo, bajos en condimentos y con contenido de fibra moderadamente bajo. En la tabla 5, se declara las especificaciones técnicas, de éste tipo de dieta.

Las nueve, onces y refrigerios para éste tipo de dieta, serán solicitadas a necesidad del grupo poblacional, y seguirán las especificaciones del menú patrón de ese tiempo de consumo.

Según necesidad de la Subred Norte, se podrá solicitar **dieta blanda mecánica de 1800 calorías, la cual se deriva de la minuta patrón, de la dieta normal para adulto mayor 1.800 calorías, tabla 3 de este documento, con las especificaciones técnicas descritas en la tabla 15.**

Tabla 15. Especificaciones de la Minuta Patrón de la dieta blanda mecánica para adulto joven de 2500 calorías.

Se deriva de la dieta normal, por tanto incluye todo tipo de alimentos en preparaciones que han sido sometidas a transformación térmica o han sido manufacturados a nivel de industria, con consistencia blanda, textura suave húmeda y tierna que permita la fácil masticación, son suaves para masticar pero no triturados. NO son secos y pueden pincharse con tenedor. Los líquidos son espesos NO claros.

Bebida Láctea del desayuno: Ofrecer todos los días, se puede intercambiar por bebida con leche al 75%, o productos lácteos (Yogurt o Kumis). Disponer de productos con leche deslactosada, para las dietas de pacientes que lo requieran; éstos serán solicitados por el servicio autorizado para tal fin, en cada una de las Unidades de las SIIS.

Leches y productos lácteos: Utilizar leche líquida entera pasteurizada, para las preparaciones de bebidas lácteas, y disponer de leche líquida entera sin lactosa y descremada, para los casos que se requieran. Los quesos a ofrecer serán tipo cuajada, campesino, descremado o bajo en grasa.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes tipos de bebidas lácteas, las cuales pueden estar adicionadas con cereal caliente (hojuelas de maíz o avena o trigo), polvos a base de cacao, chocolate, panela, infusión de chocolate, café molido, ii) alternar entre queso y huevo en diferentes preparaciones, y iii) la oferta de dos (2) veces a la semana caldo de pollo y carne con papa.

Solo se permite programar una vez a la semana bebidas adicionadas con polvos a base de cacao o chocolate en polvo o infusión de chocolate y café, en un solo tiempo de consumo.

Alimento proteico: carnes rojas y blancas: Los cortes de carne de res a utilizar serán magros, y corresponden a chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola, para usarlos a discreción del operador, según preparación; en todo caso el corte de carne, para preparaciones a base de carne molida será magra, preferiblemente del corte bola, realizando la producción de las mismas con poca anticipación, siguiendo Buenas Prácticas de Manipulación y cumpliendo con los requisitos de calidad, establecidos por la Normatividad del país. Para la preparación de sopas, caldos o cremas, se utiliza cortes de carne de res magra o pollo sin piel y sin grasa. No se permite ofrecer consomés de carne o pollo en reemplazo de la sopa, como tampoco el uso de cortes de carne con hueso, y NO reemplaza éste Grupo de alimentos.

Los cortes de ave -pollo- serán pechuga o pierna pernil, sin piel y sin hueso.

Cortes NO permitidos: carnes con hueso, alas y costillar de pollo, Visceras de res, pollo, cerdo. carne sintética, ni embutidos.

Pescados: Utilizar en presentación de filete, sin espinas y sin cabeza.

NO permitidos: Pescados prensados o secos; ni preparaciones apanadas.

Huevos: Se utilizará huevo fresco, en diferentes preparaciones, siendo la porción de 100g en el tiempo de suministro del desayuno.

Leguminosas secas y mezclas vegetales: Una vez a la semana se suministra este tipo de proteína triturado en hamburguesa o humus.

NO se permite leguminosas enteras, ni enlatadas, ni el uso de mezcla vegetal.

Frutos secos y semillas: No se suministran.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de éste tipo de dieta, el planeador debe alternar preparaciones con carne roja (res) y blanca (pollo, cerdo y pescado), teniendo la precaución de NO programar el mismo día 1 solo tipo de carne, ni de preparación. Las técnicas de preparación corresponden al vapor, al horno, asados y a la plancha, en trozos, picadas, molidas, NO enteras, ni fritas, ni muy sazonadas.

Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados: Al desayuno se puede ofrecer productos de panadería sin corteza o arepa de maíz de consistencia y textura blanda, tortas, base de cereal para usar en bebidas caliente (hojuelas de maíz o avena o trigo).

La proporción de este grupo de alimentos en la preparación de la sopa, equivale al aporte de una porción de los mismos y es diferente a la preparación del componente Energético 2.

No se permite: panes o galletas con corteza dura y seca, ni productos integrales, ni salvado de trigo, ni tostados o fritos duros

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta terapéutica, el planeador debe alternar diferentes formas de transformación térmica de éste grupo de alimentos, que sean suaves y esponjosas, tales como: souffles, tortas, tortillas, entre otros.

Frutas y Verduras - Hortalizas: Fruta. El tamaño de la porción declarada en la minuta, corresponde a la presentación de la misma en preparaciones variadas (compotas, souffles, cocidas en almíbar), o en trozos, siempre y cuando este madura, tierna, sin cáscara ni semillas.

NO se suministrará frutas de mano, ni crudas duras, ni frutas secas.

JUGOS: Se preparan con agua potable y 70 g de fruta natural, que permita la concentración adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia y sabor, en lo posible NO se debe adicionar azúcar, de ser requerido se endulzarán con 10 g de azúcar máximo (2 cucharitas). Las pulpas de fruta para la preparación de los mismos, deben estar registradas y aprobadas por el INVIMA.

Para la producción de los jugos, se recomienda hacerse después de haber terminado la transformación de los demás componentes y ensamblarlos al momento de distribuir la dieta al paciente, con el fin de mantener la cadena de temperatura adecuada a la naturaleza del producto, y así minimizar los riesgos de contaminación.

NO se permite en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de frutas, ni refrescos artificiales, en ningún tiempo de consumo.

Observación: En dietas terapéuticas que requieran, limitar la oferta de líquidos, por restricción hídrica, NO se suministra jugo, sino una porción de fruta madura, firme NO dura ni ácida o una preparación de fruta (compota sin azúcar añadida) a cambio del jugo, en los tiempos de consumo que se requieran.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de frutas bien sea cruda madura y firme, suave, sin semilla ni ácida, o con diferentes formas de transformación térmica. El operador debe contar con un ciclo de frutas en porción y en jugo por siete días, el cual será presentado en la propuesta.

Hortalizas y verduras. El tamaño de porción declarada en esta minuta, corresponde a preparaciones con transformación térmica y deben contener variedad de colores. Utilizar con frecuencia preparaciones con aguacate. <u>NO se permite</u> en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de verduras, ni verduras enlatadas, ni verduras crudas o duras ni ricas en fibra. <u>Ciclo de menús:</u> Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de verduras sometidas a transformación térmica en los diferentes tiempos de consumo y ii) no repetir la preparación ni el tipo de verdura-hortaliza durante la semana, excepto aguacate.
<u>Grasas:</u> Para las preparaciones se utiliza aceites de semillas vegetales (canola o girasol), y para los aderezos de las ensaladas, aceite de oliva. Las técnicas de cocción a utilizar para transformar alimentos, deben ser aquellas que requieran utilizar la menor cantidad de este grupo de alimentos. El rango aceptable de distribución por AMDR para este tipo de dieta, para ácidos grasos saturados, es < 10% de 2,500 calorías/día = 27 g/día y < 1% ácidos grasos trans = 2.7g/día (OMS,2018). En la tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria se declara la Recomendación de Ingesta de grasa total, ácidos grasos y colesterol por grupos de edad para la población colombiana. <u>NO se permite</u> el uso de grasas saturadas mayores al 10% del requerimiento Energético, ni mayores al 1% del requerimiento Energético de ácidos grasos trans, ni reutilizar el aceite de fritura. <u>Ciclo de menús:</u> Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta la <i>Ingesta Adecuada -AI y el Rango Aceptable de Distribución AMDR (%ENERGÍA TOTAL)</i> establecida en éste Anexo técnico, para lo cual debe diseñar menús que contengan en sus componentes, preparaciones con alimentos naturales e incluir aceite de oliva y de semillas, así como aceites de una sola fuente, y utilizar productos industriales que declaren en su rótulo que son “sin grasa trans”.. Evitar programar preparaciones fritas, o que contengan en sus ingredientes alimentos procesados como galletas, helados, productos de panadería industrial, manteca y mantequilla.
<u>Azúcares:</u> Los postres a utilizar deben ser de fruta natural, o con base láctea o con base láctea y fruta. La cantidad máxima de azúcar libre a ofrecer al día, para 2.500 calorías es de 62,5 g/día, el cual incluye la adición de azúcar de los jugos de fruta, que no debe exceder de 2 cucharaditas, 10 g/vaso (1 cucharadita equivale a 5 ML (Ministerio de Salud -Colombia, Resolución 810 (2021) p.23) La (OMS, 2018) recomienda el 5% que corresponde a 31 g/d. El operador debe disponer de azúcar en sobres, para ser dispensados según solicitud realizada por la persona responsable del listado de orden de dieta, en cada SIIS. <u>NO se permite</u> el uso de productos procesados o con adición de azúcar, como tampoco el uso de bebidas carbonatadas, refrescos instantáneos. <u>Ciclo de menús:</u> Para programar el ciclo de menús de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta que el aporte de azúcar libre debe corresponder al 10% del Aporte Promedio de Energía/día de la dieta (RIEN, 2016).
<u>Sal:</u> Los menús deben contener máximo 5,8 g de sal/día, es decir 1 cucharadita al día (1 cucharadita equivale a 5 g (OMS,2018), que corresponde al <i>límite superior de la ingesta -AI</i>. <i>Ver tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria en la cual se declara la recomendación de sodio para los diferentes grupos de edad, de acuerdo a la Resolución 3803 de 2016, del Ministerio de Salud y Protección Social.</i> Para programar el ciclo de menús, de estos tipos de dietas terapéuticas, el planeador tendrá en cuenta que un gramo de sal corresponde a 393 mg de sodio (OMS) y que los ingredientes, que conforman las preparaciones de los componentes de los menús, se deben sazonar con ingredientes naturales que realcen el sabor, tales como: hierbas, frutas y especias : (pimienta, ajo, laurel, tomillo, limón entre otras., y preferir alimentos frescos mínimamente procesados, con el fin de obtener preparaciones con mínima cantidad de sal adicionada. <u>Observación:</u> Si los menús derivados de este tipo de minuta patrón, requieren restricción de sodio, se debe seguir lo expuesto en las especificaciones descritas en la Minuta Patrón de dieta controlada en sodio, Tabla9 de éste documento. El operador debe disponer de sal en sobres, para ser dispensados, según solicitud realizada por el personal autorizado por la Subred Norte.
Misceláneos: NO se suministrara preparaciones con condimentos como pimienta, chile

2.1.6. MINUTA PATRÓN DIETA BLANDA POSQUIRÚRGICA PARA ADULTO JOVEN DE 2.500 CALORÍAS.

La minuta patrón de éste tipo de dieta, es la misma de la dieta normal, es decir, contiene el mismo número de componentes, y grupos de alimentos descritos en cada componente, así como el tamaño de porción de la preparación del mismo. La diferencia radica en que todos los alimentos de las preparaciones que hacen parte de cada componente, han sido sometidos a transformación térmica o manufacturados a nivel de industrial, su consistencia es blanda, su textura es suave y tierna. Los métodos de cocción serán por calor seco o húmedo, bajos en condimentos y con contenido de fibra moderadamente bajo. En la tabla 6 se declara las especificaciones técnicas, de éste tipo de dieta.

Las nueves, onces y refrigerios para éste tipo de dieta, serán solicitadas a necesidad de del grupo poblacional, y seguirán las especificaciones del menú patrón de ese tiempo de consumo.

Según necesidad de la Subred Norte, se podrá solicitar **dieta blanda posquirúrgica de 1800 calorías, la cual se deriva de la minuta patrón, de la dieta normal para adulto mayor 1.800 calorías, tabla 3 de este documento, con las especificaciones técnicas descritas en la tabla 16.**

Tabla 16. Especificaciones de la Minuta Patrón de dieta blanda posquirúrgica para adulto joven de 2.500 calorías.

Se deriva de la dieta normal, por lo tanto este tipo de dieta, contiene la mayoría de los grupos de alimentos descritos en ella, en preparaciones que han sido sometidas a transformación térmica o han sido manufacturados a nivel de industria, con consistencia blanda, textura suave y tierna que permita la fácil masticación, es decir que se deshacen en la boca, solo con ayuda de las encías, o con movimientos mínimos de mandíbula, con contenido bajo de fibra y grasa.

Bebida al desayuno: Ofrecer todos los días, NO debe contener el grupo de alimentos de leches ni productos lácteos.

No se suministra: Bebidas irritantes como té, café, chocolate.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes tipos de bebidas en agua, las cuales pueden estar adicionadas con cereal caliente (hojuelas de maíz o avena o trigo) ii) ofrecer mínimo tres veces a la semana caldo de pollo y carne con papa, sin grasa.

Alimento proteico: carnes rojas y blancas: Los cortes de carne de res a utilizar serán magros, y corresponden a chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola, para usarlos a discreción del operador, según preparación; en todo caso el corte de carne, para preparaciones a base de carne molida será magra, preferiblemente del corte bola, realizando la producción de las mismas con poca anticipación, siguiendo Buenas Prácticas de Manipulación y cumpliendo con los requisitos de calidad, establecidos por la Normatividad del país. Para la preparación de sopas, caldos o cremas, se utiliza cortes de carne de res magra o pollo sin piel y sin grasa. No se permite ofrecer consomes de carne o pollo en reemplazo de la sopa, como tampoco el uso de cortes de carne con hueso, y NO reemplaza éste Grupo de alimentos.

Los cortes de ave -pollo- serán pechuga o pierna perril, sin piel y sin hueso.

Cortes NO permitidos: carnes con hueso, alas y costillar de pollo, Visceras de res, pollo, cerdo. carne sintética, ni embutidos.

Pescados: Utilizar en presentación de filete, sin espinas y sin cabeza.

NO permitidos: Pescados prensados o secos y algunas clases de pescado que serán dadas a conocer en cada Subred; ni preparaciones apanadas.

Huevos: Se utilizará huevo fresco. En el tiempo de suministro del desayuno, la porción corresponde a 100g, sin importar la preparación. NO suministrar huevo duro.

Leguminosas secas y mezclas vegetales: Una vez a la semana se suministra este tipo de proteína en puré y solo frijol y alverja verde.

NO se permite preparaciones con haba, lentejas, garbanzo, ni el uso de mezcla vegetal, ni leguminosas enlatadas.

Frutos secos y semillas: No se suministran.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de éste tipo de dieta, el planeador debe alternar preparaciones con carne roja (res) y blanca (pollo, cerdo y pescado), teniendo la precaución de NO programar

el mismo día 1 solo tipo de carne, ni de preparación. Las técnicas de preparación corresponden al vapor, al horno, asados y a la plancha, en trozos, picadas, molidas, NO enteras, ni fritas, ni muy sazonadas.

Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados: Al desayuno se puede ofrecer productos de panadería sin corteza o arepa de maíz de consistencia y textura blanda, tortas, base de cereal para usar en bebidas caliente (hojuelas de maíz o avena o trigo).

La proporción de este grupo de alimentos en la preparación de la sopa, equivale al aporte de una porción de los mismos y es diferente a la preparación del componente Energético 2.

No se permite: panes o galletas con corteza dura y seca, ni productos integrales, ni salvado de trigo, ni tostados o fritos duros.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta terapéutica, el planeador debe alternar diferentes formas de transformación térmica de éste grupo de alimentos, tales como: compotas, souffles, tortas, tortillas, sin grasa, entre otros.

No se permite: panes o galletas con corteza dura y seca, ni productos integrales, ni salvado de trigo, ni tostados o fritos duros.

Frutas y Verduras - Hortalizas: Fruta. El tamaño de la porción, declarada en la minuta, corresponde a la presentación de la misma en preparaciones de consistencia blanda y textura suave, variadas (compotas, cocidas en almíbar sin adición de azúcar).

NO se suministrará frutas crudas, ni frituras secas

JUGOS: Se preparan con agua potable y 70 g de fruta natural, que permita la concentración adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia y sabor, en lo posible NO se debe adicionar azúcar, de ser requerido se endulzarán con 10 g de azúcar máximo (2 cucharitas). Las pulpas de fruta para la preparación de los mismos, deben estar registradas y aprobadas por el INVIMA.

Para la producción de los jugos, se recomienda hacerse después de haber terminado la transformación de los demás componentes y ensamblarlos al momento de distribuir la dieta al paciente, con el fin de mantener la cadena de temperatura adecuada a la naturaleza del producto, y así minimizar los riesgos de contaminación.

NO se permite en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de frutas, ni refrescos artificiales, ni jugos de piña, melón, sandía, pera, melocotón, ciruela, en ningún tiempo de consumo.

Observación: En dietas terapéuticas que requieran, limitar la oferta de líquidos, por restricción hídrica, NO se suministra jugo sino una preparación de fruta (compota sin azúcar añadida) a cambio del jugo, en los tiempos de consumo que se requieran.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de frutas con diferentes formas de transformación térmica tales como: compotas, flanes, souffles, tortas, purés, entre otros. El operador debe contar con un ciclo de preparación de frutas y en jugo por siete días, el cual será presentado en la propuesta.

Hortalizas y verduras. El tamaño de porción declarada en esta minuta, corresponde a preparaciones con transformación térmica y deben contener variedad de colores.

NO se permite en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de verduras, ni verduras enlatadas, ni aquellas de sabor fuerte y formadoras de gases como: col, coliflor, coles de brucas, alcachofas, nabos, espinacas, acelgas, lechuga, espárragos, repollo, pepino, pimienta, cebolla cabezona, ni ricas en fibra.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de verduras sometidas a transformación térmica en los diferentes tiempos de consumo y ii) no repetir la preparación ni el tipo de verdura-hortaliza durante la semana, excepto aguacate.

Grasas: Para las preparaciones se utiliza aceites de semillas vegetales (canola o girasol), y para los aderezos de las ensaladas, aceite de oliva. Las técnicas de cocción a utilizar para transformar alimentos, deben ser aquellas que requieran utilizar la menor cantidad de este grupo de alimentos. El rango aceptable de distribución por AMDR para este tipo de dieta, para ácidos grasos saturados, es < 10% de 2,500 calorías/día = 27 g/día y < 1% ácidos grasos trans = 2.7g/día (OMS,2018).

En la tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria se declara la Recomendación de Ingesta de grasa total, ácidos grasos y colesterol por grupos de edad para la población colombiana.

NO se permite el uso de grasas saturadas mayores al 10% del requerimiento Energético, ni mayores al 1% del requerimiento Energético de ácidos grasos trans, ni reutilizar el aceite de fritura.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta la *Ingesta Adecuada -AI y el Rango Aceptable de Distribución AMDR (%ENERGÍA TOTAL)* establecida en éste Anexo técnico, para lo cual debe diseñar menús que contengan en sus componentes, preparaciones con alimentos naturales e incluir aceite de oliva y de semillas, así como aceites de una sola fuente, y utilizar productos industriales que declaren en su rótulo que son "sin grasa trans".. Evitar programar preparaciones

fritas, o que contengan en sus ingredientes alimentos procesados como galletas, helados, productos de panadería industrial, manteca y mantequilla, como tampoco Mayonesa ni crema de leche. Azúcares: Los postres a utilizar deben ser de fruta natural, o con base láctea o con base láctea y fruta. La cantidad máxima de azúcar libre a ofrecer al día, para 2.500 calorías es de 62,5 g/día, el cual incluye la adición de azúcar de los jugos de fruta, que no debe exceder de 2 cucharaditas, 10 g/vaso (1 cucharadita equivale a 5 ML (Ministerio de Salud -Colombia, Resolución 810 (2021) p.23) La (OMS, 2018) recomienda el 5% que corresponde a 31 g/d. El operador debe disponer de azúcar en sobres, para ser dispensados según solicitud realizada por la persona responsable del listado de orden de dieta, en cada SIIS. NO se permite el uso de productos procesados o con adición de azúcar, como tampoco el uso de bebidas carbonatadas, refrescos instantáneos. Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta que el aporte de azúcar libre debe corresponder al 10% del Aporte Promedio de Energía/día de la dieta (RIEN, 2016). Sal: Los menús deben contener máximo 5,8 g de sal/día, es decir 1 cucharadita al día (1 cucharadita equivale a 5 g (OMS,2018), que corresponde al <i>límite superior de la ingesta -AI</i>. <i>Ver tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria en la cual se declara la recomendación de sodio para los diferentes grupos de edad, de acuerdo a la Resolución 3803 de 2016, del Ministerio de Salud y Protección Social.</i> Para programar el ciclo de menús, de estos tipos de dietas terapéuticas, el planeador tendrá en cuenta que un gramo de sal corresponde a 393 mg de sodio (OMS) y que los ingredientes, que conforman las preparaciones de los componentes de los menús, se deben sazonar con ingredientes naturales que realcen el sabor, tales como: hierbas, frutas y especias : (pimienta, ajo, laurel, tomillo, limón entre otras., y preferir alimentos frescos mínimamente procesados, con el fin de obtener preparaciones con mínima cantidad de sal adicionada. Observación: Si los menús derivados de este tipo de minuta patrón, requieren restricción de sodio, se debe seguir los expuesto en las especificaciones descritas en la Minuta Patrón de dieta controlada en sodio, Tabla9 de éste documento. El operador debe disponer de sal en sobres, para ser dispensados, según solicitud realizada por el personal autorizado por la SIIS. Misceláneos: NO se suministrara preparaciones con condimentos como pimienta, chile, cominos.
--

2.1.7. MINUTA PATRÓN DIETA SEMIBLANDA TIPO PURÉ PARA ADULTO JOVEN DE 2.500 CALORÍAS.

La minuta patrón de este tipo de dieta, es **la misma de la dieta normal** pues, contiene el mismo número de componentes, y grupos de alimentos descritos en cada componente, así como el tamaño de porción de la preparación del mismo. La diferencia radica en que los alimentos de las preparaciones que hacen parte de cada componente, han sido sometidos a transformación térmica o manufacturados a nivel de industrial. La consistencia de las preparaciones es tipo puré blando, con textura suave y uniforme, que puede moldearse, sin grumos, ni fibras, ni trozos de cáscara o piel, con textura estable y suficientemente húmeda, sin alimentos productores de gas ni alimentos irritantes gástricos, ni alimentos crudos, ni secos, o duros, NO incluye líquidos claros, ni contenido de fibra. En la tabla 7 se declara las especificaciones técnicas, de éste tipo de dieta

Las nueves, onces y refrigerios para éste tipo de dieta, serán solicitadas a necesidad del grupo poblacional, y seguirán las especificaciones del menú patrón de ese tiempo de consumo.

Según necesidad de la Subred Norte, se podrá solicitar dieta semiblanda tipo puré de 1800 calorías, la cual se deriva de la minuta patrón, de la dieta normal para adulto mayor de 1.800 calorías tabla 3 de este documento, con las especificaciones técnicas descritas en la tabla 17.

Tabla 17. Especificaciones de la Minuta patrón de la dieta semiblanda tipo puré blando, para adulto joven de 2.500 calorías.

Se deriva de la dieta normal, incluye todo tipo de alimentos en preparaciones que han sido sometidas a transformación térmica o han sido manufacturados a nivel industrial, con consistencia blanda, textura suave húmeda y tierna, suave para masticar, que permite que las preparaciones se deshagan en la boca y fluyan lentamente por la cavidad oral. NO se ofrecen alimentos secos, y las preparaciones pueden pincharse con tenedor. Los líquidos son espesos NO claros.
Producto lácteo del desayuno: Ofrecer todos los días, (Yogurt o Kumis cuchareable). Disponer de productos con leche deslactosada, para las dietas de pacientes que lo requieran; éstos serán solicitados por el servicio autorizado para tal fin, en cada una de las Unidades de las SIIS. Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes tipos de bebidas lácteas, las cuales pueden estar constituidas con cereal caliente (hojuelas de maíz o avena o trigo), polvo achocolatado, polvos a base de cacao, chocolate en polvo y cacao en polvo, panela, candil, ii) la oferta de dos (2) veces a la semana licuado de pollo y carne con papa y verduras. <i>Solo se permite programar una vez a la semana bebidas adicionadas con polvos a base de cacao o chocolate en polvo o infusión de chocolate y café, en un solo tiempo de consumo.</i>
Alimento proteico: carnes rojas y blancas: Los cortes de <u>carne de res</u> a utilizar serán magros, y corresponden a chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola, para usarlos a discreción del operador, según preparación; en todo caso el corte de carne, para preparaciones a base de carne molida será magra, preferiblemente del corte bola, realizando la producción de las mismas con poca anticipación, siguiendo Buenas Prácticas de Manipulación y cumpliendo con los requisitos de calidad, establecidos por la Normatividad del país. Para la preparación de sopas, caldos o cremas, se utiliza cortes de carne de res magra o pollo sin piel y sin grasa. No se permite ofrecer consomés de carne o pollo en reemplazo de la sopa., como tampoco el uso de cortes de carne con hueso, y NO reemplaza éste Grupo de alimentos. Los cortes de ave -pollo- serán pechuga o pierna perril, sin piel y sin hueso. Cortes NO permitidos: carnes con hueso, alas y costillar de pollo, Visceras de res, pollo, cerdo. carne sintética, ni embutidos. Pescados: Utilizar en presentación de filete, sin espinas y sin cabeza. NO permitidos: Pescados prensados o secos y algunas clases de pescado que serán dadas a conocer en cada Subred; ni preparaciones apanadas. Huevos: Se utilizará huevo fresco. En el tiempo de suministro del desayuno, la porción corresponde a 100g, sin importar la preparación. NO suministrar huevo duro. Leguminosas secas y mezclas vegetales: Una vez a la semana se suministra este tipo de proteína en puré o en cremas y solo frijol y arveja verde. Huevos: Se utilizará huevo fresco en preparaciones blandas y suaves. En el tiempo de suministro del desayuno la porción corresponde a 100g. NO se permite preparaciones con haba, lentejas, garbanzo, ni el uso de mezcla vegetal, ni leguminosas enlatadas. Frutos secos y semillas: No se suministran. Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta terapéutica, el planeador debe alternar preparaciones con carne roja (res) y blanca (pollo, cerdo y pescado), teniendo la precaución de NO programar el mismo día 1 solo tipo de carne, ni de preparación. Las técnicas de cocción corresponden al vapor, al horno, con salsas, trituradas en polvo, NO enteras, ni secas, ni muy sazonadas.
Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados: Ofrecer productos a base de cereal para usar en bebidas caliente (hojuelas de maíz o avena o trigo) y cereal industrializado de arroz o de trigo. La proporción de este grupo de alimentos en la preparación de la sopa, equivale al aporte de una porción de los mismos y es diferente a la preparación del componente Energético 2. No se permite: panes o galletas con corteza dura y seca, ni productos integrales, ni salvado de trigo, ni tostados o fritos duros Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta terapéutica, el planeador debe alternar diferentes formas de transformación térmica de éste grupo de alimentos, tales como: compotas, souffles, purés, papillas, risoto, entre otros.
Frutas y Verduras - Hortalizas: Fruta. El tamaño de la porción, declarada en la minuta, corresponde a la presentación de la misma en preparaciones de consistencia blanda y textura suave, variadas variadas (compotas, flanes, pudines, purés, sin adición de azúcar, entre otros). NO se suministrará frutas crudas, ni frutas secas. JUGOS: Deben ser tipo sorbete o malteada. Se preparan con agua potable, y 70 g de fruta natural, que permita la concentración adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia y

sabor, en lo posible NO se debe adicionar azúcar, de ser requerido se endulzarán con 10 g de azúcar máximo (2 cucharitas). Las pulpas de fruta para la preparación de los mismos, deben estar registradas y aprobadas por el INVIMA.

Para la producción de los jugos, se recomienda hacerse después de haber terminado la transformación de los demás componentes y ensamblarlos al momento de distribuir la dieta al paciente, con el fin de mantener la cadena de temperatura adecuada a la naturaleza del producto, y así minimizar los riesgos de contaminación.

NO se permite en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de frutas, ni refrescos artificiales, ni jugos de piña, melón, sandía, pera, melocotón, ciruela, ni bebida de fruta, en ningún tiempo de consumo.

Observación: En dietas terapéuticas que requieran, limitar la oferta de líquidos, por restricción hídrica, NO se suministrar jugo, sino una preparación de fruta (compota sin azúcar añadida, jalea,) a cambio del jugo, en los tiempos de consumo que se requieran.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de frutas con diferentes formas de transformación térmica tales como: compotas, flanes, souffles, purés, entre otros. El operador debe contar con un ciclo de preparación de frutas y en jugo por siete días, el cual será presentado en la propuesta.

Hortalizas y verduras. El tamaño de porción declarada en esta minuta, corresponde a preparaciones con transformación térmica y deben contener variedad de colores.

NO se permite en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de verduras, ni verduras enlatadas, ni aquellas de sabor fuerte y formadoras de gases como: col, coliflor, coles de brúcelas, alcachofas, nabos, espinacas, acelgas, lechuga, espárragos, repollo, pepino, pimiento, cebolla cabezona, ni ricas en fibra.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de verduras sometidas a transformación térmica en los diferentes tiempos de consumo y ii) no repetir la preparación ni el tipo de verdura-hortaliza durante la semana, excepto aguacate.

Grasas: Para las preparaciones se utiliza aceites de semillas vegetales (canola o girasol), y para los aderezos de las ensaladas, aceite de oliva. Las técnicas de cocción a utilizar para transformar alimentos, deben ser aquellas que requieran utilizar la menor cantidad de este grupo de alimentos. El rango aceptable de distribución por AMDR para este tipo de dieta, para ácidos grasos saturados, es < 10% de 2,500 calorías/día = 27 g/día y < 1% ácidos grasos trans = 2.7g/día (OMS,2018).

En la tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria se declara la Recomendación de Ingesta de grasa total, ácidos grasos y colesterol por grupos de edad para la población colombiana.

NO se permite el uso de grasas saturadas mayores al 10% del requerimiento Energético, ni mayores al 1% del requerimiento Energético de ácidos grasos trans, ni reutilizar el aceite de fritura.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta la *Ingesta Adecuada -AI* y el *Rango Aceptable de Distribución AMDR (%ENERGÍA TOTAL)* establecida en éste Anexo técnico, para lo cual debe diseñar menús que contengan en sus componentes, preparaciones con alimentos naturales e incluir aceite de oliva y de semillas, así como aceites de una sola fuente, y utilizar productos industriales que declaren en su rótulo que son "sin grasa trans".. Evitar programar preparaciones fritas, o que contengan en sus ingredientes alimentos procesados como galletas, helados, productos de panadería industrial, manteca, mantequilla, mayonesa, crema de leche.

Azúcares: Los postres a utilizar deben ser de fruta natural, o con base láctea o con base láctea y fruta. La cantidad máxima de azúcar libre a ofrecer al día, para 2.500 calorías es de 62,5 g/día, el cual incluye la adición de azúcar de los jugos de fruta, que no debe exceder de 2 cucharaditas, 10 g/vaso (1 cucharadita equivale a 5 ML (Ministerio de Salud -Colombia, Resolución 810 (2021) p.23) (1 cucharadita equivale a 5 g (OMS,2018), La (OMS, 2018) recomienda el 5% que corresponde a 31 g/d.

El operador debe disponer de azúcar en sobres, para ser dispensados según solicitud realizada por la persona responsable del listado de orden de dieta, en cada SIIS.

NO se permite el uso de productos procesados o con adición de azúcar, como tampoco el uso de bebidas carbonatadas, refrescos instantáneos.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta que el aporte de azúcar libre debe corresponder al 10% del Aporte Promedio de Energía/día de la dieta (RIEN, 2016).

Sal: Los menús deben contener máximo 5,8 g de sal/día, es decir 1 cucharadita al día (1 cucharadita equivale a 5 g (OMS,2018), que corresponde al *límite superior de la ingesta -AI*.

Ver tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria en la cual se declara la recomendación de sodio para los diferentes grupos de edad, de acuerdo a la Resolución 3803 de 2016, del Ministerio de Salud y Protección Social.

Para programar el ciclo de menús, de estos tipos de dietas terapéuticas, el planeador tendrá en cuenta que un gramo de sal corresponde a 393 mg de sodio (OMS) y que los ingredientes, que conforman las preparaciones de los componentes de los menús, se deben sazonar con ingredientes naturales que realcen

el sabor, tales como: hierbas, frutas y especias : (pimienta, ajo, laurel, tomillo, limón entre otras., y preferir alimentos frescos mínimamente procesados, con el fin de obtener preparaciones con mínima cantidad de sal adicionada.

Observación: Si los menús derivados de este tipo de minuta patrón, requieren restricción de sodio, se debe seguir lo expuesto en las especificaciones descritas en la Minuta Patrón de dieta controlada en sodio, Tabla 9 de éste documento.

El operador debe disponer de sal en sobres, para ser dispensados, según solicitud realizada por el personal autorizado por la SIIS.

Misceláneos: NO se suministrara preparaciones con condimentos como pimienta, chile, cominos.

Líquidos: Suministrar durante el día agua natural o saborizada, en botella e infusiones de fruta, en jarra con tapa.

Contiene módulo proteico, autorizado por la Subred y en ocasiones puede requerir espesante, autorizado por la subred.

2.1.8. MINUTA PATRÓN DIETA “TURMIX” PARA ADULTO JOVEN DE 2.500 CALORÍAS.

Dieta que no tiene restricción en alimentos, nutrientes, pero sí en la textura, cuyo aporte de calorías es de 2.500, distribuido en seis (6) tiempos de consumo: Desayuno, Refrigerio mañana (nueves), Almuerzo Refrigerio tarde (onces), Comida. Y Refrigerio nocturno. En la tabla 8, se declara la Minuta Patrón y las especificaciones técnicas, de éste tipo de dieta.

Todos los alimentos de las preparaciones que hacen parte de cada componente, han sido sometidos a transformación térmica o manufacturados a nivel industrial, su consistencia es semisólida, con textura suave, lisa y firme, homogénea, sin grumos, ni fibras, ni trozos de cáscara o piel; textura estable y suficientemente húmeda, para que permita que el bolo en boca se mantenga cohesionado y no se adhiera a las paredes de la boca, no es gomosa y no contiene líquido que se pueda desprender de la preparación, una vez ingerido. Las preparaciones NO deben formar costras durante la cocción, preparación o reserva.

En ese sentido se debe considerar: i) Todas las preparaciones que constituyen los componentes del menú son licuadas y cernidas, ii) Se utiliza espesante para dar consistencia a las preparaciones, el cual debe ser autorizado por la subred, con el fin de asegurar la consistencia de la dieta y lograr el aporte calórico; iii) tiene en cuenta que la característica de la consistencia tipo puré, es aquella que no puede beberse de un vaso o pitillo y que se necesita cuchara o tenedor para poder ingerir, iv) La textura es suave, homogénea, sin grumos y mantiene su forma sobre la cuchara, v) Puede formar capas y ser moldeada, vi) El líquido no se separa del sólido, vii) La consistencia se mantiene con el paso del tiempo y el cambio de temperatura. Cada Subred, podrá realizar ajuste de consistencia, la cual puede ser tipo miel, néctar, etc.

El operador de suministro, para asegurar que la dieta cumple con estos atributos, en la liberación de las preparaciones, debe hacer test de prueba, el cual se realiza con un tenedor y una cuchara así: i) Se pasan los dientes de un tenedor sobre la superficie de la muestra, y se verifica que queda la marca y el alimento conserva la hendidura del cubierto, ii) Se introduce una cuchara en el centro del recipiente y esta mantiene su posición inicial.

Según necesidad de la Subred Norte, se podrá solicitar dieta “Turmix” de 1800 calorías, la cual se deriva de la minuta patrón, de la dieta normal para adulto mayor 1.800 calorías, tabla 3 de este documento, con las especificaciones técnicas descritas en la tabla 18.

Tabla 18. Minuta patrón de dieta turmix para adulto joven de 2.500 calorías.

Tiempo	Componente	Grupo de alimento		Proporción ingredientes (Peso Neto)	Tamaño	Medida casera
Desayuno	Batido con fruta Fortificada	Cereales: Derivado cereal		6% (14 g)	240 mL	1 Vaso de 8 onzas
		Lácteo		83% (200 ml)		
		Fruta		41% (100 g)		
		Azúcar		2 % (5g)		
		Módulo Proteico		2,5% (6 g)		
	Alimento Proteico	Carnes, huevos, lácteos			50 g	1 recipiente de 2 onzas
	Alimento Energético	Cereal, tubérculos. plátanos			50 g	1 recipiente de 2 onzas.
	Fruta	Frutas y Verduras			110 g	1 recipiente de cuatro onzas
Refrigerio mañana	Bebida láctea al 100%	Leche entera pasteurizada		100%	240 mL	1 taza de 8 onzas
		Cereal		16% (40g)		
	Fruta	Frutas y Verduras			110 g	1 recipiente de cuatro onzas
Almuerzo	Crema de verduras o licuado espeso	Cereal, tubérculos. plátanos		41% (100 g)	240 mL	1 taza de 8 onzas
		Proteico		21% (50g)		
		Verdura		21% (50g)		
		Aceite vegetal poliinsaturado		4% (10mL)		
		Lácteos cuando es crema		41% (100 mL)		
		Espesante de ser necesario				
	Alimento proteico	Carne res, pollo, cerdo pescado			60 g	1 recipiente de 2 onzas
	Alimento Energético	Cereal			100 g	1 recipiente de 4 onzas
	Alimento Regulador	Frutas y verduras			100 g	1 recipiente de 4 onzas
	Postre	Lácteos		15 g/mL	60 g	1 recipiente de 2 onzas
		Fruta		50 g		
		Azúcar		5 g		
		Espesante		5 g		
Refrigerio Tarde		Lácteos		41% (100 mL)		
		Cereal		12,5% (30g)		

Tiempo	Componente	Grupo de alimento	Proporción ingredientes (Peso Neto)	Tamaño	Medida casera
	Bebida láctea al 100%, Fortificada	Azúcar	2 % (5g)	240 mL	1 taza de 8 onzas
		Módulo Proteico	2,5% (6 g)		
	Alimento proteico	Carne, huevos		50 g	1 recipiente de 2 onzas
Refrigerio Nocturno	Batido con fruta	Cereales: Derivado cereal	6% (14 g)	240 mL	1 taza de 8 onzas
		Lácteo	83% (200 ml)		
		Fruta	41% (100 g)		
		Azúcar	2 % (5g)		

Especificaciones técnicas de la Minuta Patrón de la dieta “Turmix” para adulto joven de 2.500 calorías.

Productos lácteos: Utilizar productos lácteos tipo flan, pudín firme, cuchareable, y disponer de productos a base de leche sin lactosa y descremada, para los casos que se requieran. Los quesos a ofrecer serán tipo petit-suisse, que no se desmorone.

Las dietas que requieran componentes con leche deslactosada, serán solicitadas por el servicio autorizado, en cada una de las Unidades de las SIIS.

No se permite: Yogurt con trocitos de fruta.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes tipos de componentes lácteos, los cuales pueden estar conformados con cereal caliente (hojuelas de maíz o avena o trigo), polvo achocolatado, polvos a base de cacao, chocolate en polvo y cacao en polvo, panela, huevo, carne de pollo y carne de res ii) Utilizar diferentes técnicas de preparación candil, petit suisse, flan, puré de leche con galletas, productos industrializados cuchareables, sin grasas trans. NO utilizar alimentos disgregantes asegurarse de colar y lograr la textura mediante espesantes autorizados por la subred o naturales, que mantengan el sabor característico de la preparación. iii) Dar forma y volumen.

Alimento proteico: carnes rojas y blancas: Los cortes de carne de res a utilizar serán magros, y corresponden a chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola, para usarlos a discreción del operador, según preparación; en todo caso el corte de carne, para preparaciones a base de carne molida será magra, preferiblemente del corte bola, realizando la producción de las mismas con poca anticipación, siguiendo Buenas Prácticas de Manipulación y cumpliendo con los requisitos de calidad, establecidos por la Normatividad del país. Para la preparación de sopas, caldos o cremas, se utiliza cortes de carne de res magra o pollo sin piel y sin grasa. No se permite ofrecer consomés de carne o pollo en reemplazo de la sopa, como tampoco el uso de cortes de carne con hueso, y NO reemplaza éste Grupo de alimentos.

Los cortes de ave -pollo- serán pechuga o pierna perril, sin piel y sin hueso.

Cortes NO permitidos: carnes con hueso, alas y costillar de pollo, Visceras de res, pollo, cerdo. carne sintética, ni embutidos.

Pescados y frutos de mar: Utilizar en presentación de filete, sin espinas y sin cabeza.

NO permitidos: Pescados prensados o secos y algunas clases de pescado que serán dadas a conocer en cada Subred; ni preparaciones apanadas.

Huevos: Se utilizará huevo fresco, en preparaciones como candil.

Leguminosas secas y mezclas vegetales: deben ser en preparaciones tipo puré, ejemplo Humus de leguminosas, o en cremas espesas.

NO se permite preparaciones con haba, lentejas, garbanzo, ni el uso de mezcla vegetal, ni leguminosas enlatadas.

Frutos secos y semillas: No se suministran.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de componente, el planeador debe i) alternar preparaciones con carne roja (res) y blanca (pollo, cerdo y pescado), teniendo la precaución de NO programar el mismo día 1 solo tipo de carne, ni de preparación, ii) suministrar preparaciones homogéneas, sin grumos ni trozos, iii) Las preparaciones pueden ser : licuados espesos o cremas de carne de res o pollo, de verduras, papillas, candil, petit suisse, flan productos industrializados cuchareables, sin azúcar añadida ni grasas trans, iv) preservar el color y sabor característico de la preparación, para lo cual se sugiere, realizar preparaciones sencillas y no mezclar más alimentos de los

necesarios, v) utilizar técnicas de transformación térmica tales como: vapor, hervido (guisos, estofados), plancha, brasa, horno, salteado, y después hervirlos 5 a 10 minutos hasta que se vuelvan tiernos, triturar o licuar y colar, vi) utilizar adecuadas técnicas de manipulación como: a) cortar los ingredientes en trozos pequeños antes de someterlos a transformación térmica, b) marinar o aderezar con hierbas aromáticas los ingredientes antes de someterlos a cocción, vii) implementar acciones correctas en el triturar los alimentos, dentro de los cuales está la proporción de líquido y sólido y el momento de añadir y la temperatura, la técnica (velocidad) viii) NO utilizar alimentos disgregantes, NO ofrecer productos secos, ni muy sazonados, ni con grumos ni líquidos claros.

Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados: Utilizar base de cereal para usar en bebidas caliente (hojuelas de maíz o avena o trigo), cereal industrializado de arroz o de trigo.

NO se permite: panes o galletas con corteza dura y seca, ni productos integrales, ni salvado de trigo, ni tostados o fritos duros.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta terapéutica, el planeador debe alternar diferentes formas de transformación térmica de éste grupo de alimentos, tales como: compotas, souffles, purés, papillas, risoto, entre otros. Tener en cuenta lo descrito en el numeral 3.

Frutas y Verduras - Hortalizas: Fruta. El tamaño de la porción, declarada en la minuta, corresponde a la presentación de la misma en preparaciones de consistencia blanda, textura suave y sin grumos, de diferentes tipos.

NO se suministrará frutas crudas, ni frutas secas.

JUGOS: Deben ser tipo sorbete o malteada. Se preparan con agua potable, y 70 g de fruta natural, que permita la concentración adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia y sabor, en lo posible NO se debe adicionar azúcar, de ser requerido se endulzarán con 10 g de azúcar máximo (2 cucharitas). Las pulpas de fruta para la preparación de los mismos, deben estar registradas y aprobadas por el INVIMA.

Para la producción de los jugos, se recomienda hacerse después de haber terminado la transformación de los demás componentes y ensamblarlos al momento de distribuir la dieta al paciente, con el fin de mantener la cadena de temperatura adecuada a la naturaleza del producto, y así minimizar los riesgos de contaminación.

NO se permite en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de frutas, ni refrescos artificiales, ni jugos claros, ni infusiones de fruta claras, en ningún tiempo de consumo.

Observación: En dietas terapéuticas que requieran, limitar la oferta de líquidos, por restricción hídrica, NO se suministrar sorbete, sino una preparación de fruta (compota sin azúcar añadida, jalea, a cambio éste, en los tiempos de consumo que se requieran).

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de frutas con diferentes formas de transformación térmica tales como: compotas, flanes, souffles, purés, pudin, entre otros, ii) controlar la oxidación de productos que en crudo se oxidan fácilmente (pera, banano, entre otros), para lo cual se mantienen en temperatura de refrigeración ($4\pm 2^{\circ}\text{C}$), sumergidos en agua con perejil o limón, iii) contar con un ciclo de preparación de frutas y en jugo por siete días, el cual será presentado en la propuesta, iv) seguir buenas técnicas de manufactura, ver numeral 3.

Hortalizas y verduras. El tamaño de porción declarada en esta minuta, corresponde a preparaciones con transformación térmica y deben contener variedad de colores.

NO se permite en ningún tiempo de consumo el uso de verduras enlatadas, ni con textura dura y seca.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de verduras sometidas a transformación térmica, trituradas y coladas, sin grumos, en los diferentes tiempos de consumo y ii) no repetir la preparación ni el tipo de verdura-hortaliza durante la semana, excepto aguacate, iii) ofrecerlas en preparaciones variadas: compotas, flanes, pudines, purés, cremas, licuados, entre otros, iv) controlar la oxidación de productos que en crudo se oxidan fácilmente (plátano, aguacate, alcachofa, entre otros), para lo cual se mantienen en temperatura de refrigeración ($4\pm 2^{\circ}\text{C}$), sumergidos en agua con perejil o limón, v) seguir buenas técnicas de manufactura, ver numeral 3.

Grasas: Para las preparaciones se utiliza aceites de semillas vegetales (canola o girasol), y para los aderezos de las ensaladas, aceite de oliva. Las técnicas de cocción a utilizar para transformar alimentos, deben ser aquellas que requieran utilizar la menor cantidad de este grupo de alimentos. El rango aceptable de distribución por AMDR para este tipo de dieta, para ácidos grasos saturados, es $< 10\%$ de 2,500 calorías/día = 27 g/día y $< 1\%$ ácidos grasos trans = 2.7g/día (OMS,2018).

En la tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria se declara la Recomendación de Ingesta de grasa total, ácidos grasos y colesterol por grupos de edad para la población colombiana.

NO se permite el uso de grasas saturadas mayores al 10% del requerimiento Energético, ni mayores al 1% del requerimiento Energético de ácidos grasos trans, ni reutilizar el aceite de fritura.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta la <i>Ingesta Adecuada -AI</i> y el <i>Rango Aceptable de Distribución AMDR (%ENERGÍA TOTAL)</i> establecida en éste Anexo técnico, para lo cual debe diseñar menús que contengan en sus componentes, preparaciones con alimentos naturales e incluir aceite de oliva y de semillas, así como aceites de una sola fuente, y utilizar productos industriales que declaren en su rótulo que son “sin grasa trans”.
Azúcares: Los postres a utilizar deben ser de fruta natural, o con base láctea o con base láctea y fruta., NO se permite el uso de productos procesados o con adición de azúcar, como tampoco el uso de bebidas carbonatadas, refrescos instantáneos. Para programar el ciclo de menús, de estos tipos de dietas terapéuticas, el planeador debe tener en cuenta que el aporte de azúcar libre debe corresponder al 10% del Aporte Promedio de Energía/día de la dieta (RIEN, 2016), es decir que la cantidad máxima de azúcar libre a ofrecer al día, para 2.500 calorías es de 62,5 g/día, el cual incluye la adición de azúcar de los jugos de fruta, que no debe exceder de 2 cucharaditas, 10 g/vaso (1 cucharadita equivale a 5 ML (Ministerio de Salud -Colombia, Resolución 810 (2021) p.23) o 5 g (OMS, 2018) La (OMS, 2018) recomienda el 5% que corresponde a 31 g/d para un aporte de 2.500 calorías.
Sal: Los menús deben contener máximo 5,8 g de sal/día, es decir 1 cucharadita al día (1 cucharadita equivale a 5 g (OMS, 2018), que corresponde al <i>límite superior de la ingesta -AI</i>. <i>Ver tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria en la cual se declara la recomendación de sodio para los diferentes grupos de edad, de acuerdo a la Resolución 3803 de 2016, del Ministerio de Salud y Protección Social.</i> Para programar el ciclo de menús, de estos tipos de dietas terapéuticas, el planeador tendrá en cuenta que un gramo de sal corresponde a 393 mg de sodio (OMS) y que los ingredientes, que conforman las preparaciones de los componentes de los menús, se deben sazonar con ingredientes naturales que realcen el sabor, tales como: hierbas, frutas y especias : (pimienta, ajo, laurel, tomillo, limón entre otras., y preferir alimentos frescos mínimamente procesados, con el fin de obtener preparaciones con mínima cantidad de sal adicionada. Observación: Si los menús derivados de este tipo de minuta patrón, requieren restricción de sodio, se debe seguir lo expuesto en las especificaciones descritas en la Minuta Patrón de dieta controlada en sodio, Tabla 9 de éste documento. El operador debe disponer de sal en sobres, para ser dispensados, según solicitud realizada por el personal autorizado por la SIIS..
Salsas: Deben ser espesas NO debe contener dobles texturas. En caso de que ésta tenga una consistencia menor, será necesario mezclar bien la preparación, antes de su consumo. Misceláneos: NO se suministrara preparaciones con condimentos como pimienta, chile, cominos. Complementos: Espesantes y complemento nutricional (modulo proteico), autorizadas por cada Subred.

2.1.9 MINUTA PATRÓN DIETA CON RESTRICCIÓN DE SODIO PARA ADULTO JOVEN DE 2.500 CALORÍAS.

La minuta patrón de éste tipo de dieta, es la misma de la dieta normal, es decir, contiene el mismo número de componentes, y grupos de alimentos descritos en cada uno de ellos, así como el tamaño de porción de la preparación del mismo. La diferencia radica en que todos los alimentos de las preparaciones que hacen parte de cada componente, deben ser controlados en sodio, por lo tanto, durante las etapas de pre alistamiento y transformación térmica o en frío, se utilizará sazónadores naturales, los cuales se encuentran descritos en el documento “Sazonadores Naturales. Especias, hierbas y frutas” del Ministerio de Salud y Protección Social, (2014), que contiene la recopilación de fichas técnicas de diferentes especias, hierbas y frutas que se utilizan en preparación de alimentos, para realzar el sabor. Las especificaciones técnicas de éste tipo de dieta, se encuentran descritos en la Tabla 9 se declara las especificaciones técnicas, de éste tipo de dieta.

El aporte de calorías es de 2500, distribuido en tres (3) tiempos de consumo: Desayuno, Almuerzo y Comida. Las nueve, onces y refrigerios para éste tipo de dieta serán solicitadas a necesidad del grupo poblacional, y seguirán las especificaciones del menú patrón de ese tiempo de consumo.

Según necesidad de la Subred Norte, se podrá solicitar **dieta controlada en sodio de 1800 calorías, la cual se deriva de la minuta patrón de la dieta normal para adulto mayor 1.800 calorías, tabla 3 de este documento, con las especificaciones técnicas descritas en la tabla 19.**

Tabla 19. Especificaciones de la Minuta Patrón dieta controlada en sodio para adulto joven de 2500 calorías

Se deriva de la dieta normal, por tanto incluye todo grupo de alimentos en preparaciones que han sido sometidas a transformación térmica o han sido manufacturados industrialmente sin adición de cloruro de sodio, en cualquier tipo consistencia y textura.

Los alimentos manufacturados deben estar libres de aditivos como: glutamato mono sódico, benzoato de sodio, citrato de sodio y pirofosfato de sodio, por lo tanto el operador debe leer la etiqueta de la información nutricional de los productos, para evitar hacer uso de ellos.

Bebida Láctea del desayuno: Ofrecer todos los días, se puede intercambiar por bebida con leche al 75%, o productos lácteos (Yogurt o Kumis). Disponer de productos con leche deslactosada, para las dietas de pacientes que lo requieran; éstos serán solicitados por el servicio autorizado para tal fin, en cada una de las Unidades de las SIIS.

Los quesos a ofrecer serán tipo cuajada, campesino, descremado o bajo en grasa, libre de sodio.

NO se permite el uso de leche en polvo, ni condensada, evaporada y cualquier producto comercial hecho de leche, ni queso parmesano, ni curados.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes tipos de bebidas lácteas pasteurizadas, las cuales pueden estar adicionadas con cereal caliente (hojuelas de maíz o avena o trigo), infusión de chocolate o café, panela ii) alternar con preparaciones con huevo, caldo de pollo y carne de res, condimentados de manera natural. Solo se permite programar una vez a la semana café o chocolate, en un solo tiempo de consumo.

Alimento proteico: carnes rojas y blancas: Los cortes de carne de res a utilizar serán magros, y corresponden a chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola, para usarlos a discreción del operador, según preparación; en todo caso el corte de carne, para preparaciones a base de carne molida será magra, preferiblemente del corte bola, realizando la producción de las mismas con poca anticipación, siguiendo Buenas Prácticas de Manipulación y cumpliendo con los requisitos de calidad, establecidos por la Normatividad del país. Para la preparación de sopas, caldos o cremas, se utiliza cortes de carne de res magra o pollo sin piel y sin grasa. No se permite ofrecer consomés de carne o pollo en reemplazo de la sopa, como tampoco el uso de cortes de carne con hueso, y NO reemplaza éste Grupo de alimentos.

Los cortes de ave -pollo- serán pechuga o pierna perril, sin piel y sin hueso.

NO se permite: carnes con hueso, alas y costillar de pollo, vísceras de res, pollo, cerdo, carne sintética, carnes frías, carnes curadas, embutidos, ahumados, ni precocidos, ni empanizados.

Pescados: Utilizar en presentación de filete, sin espinas y sin cabeza.

NO permitidos: Pescados prensados o secos; ni mariscos, ni preparaciones apanadas o con adición de salsa de soja o encurtidos o a base de huevo y sal.

Huevos: Se utilizará huevo pasteurizado. En el tiempo de suministro del desayuno, la porción corresponde a 100g, sin importar la preparación, la cual debe estar sazonada con especias naturales.

Leguminosas secas y mezclas vegetales: Una vez a la semana se suministra este tipo de proteína, sin sal añadida.

NO se permite el uso de mezcla vegetal, ni el uso de leguminosas enlatadas.

Frutos secos y semillas: En caso de utilizar en las preparaciones, deben ser libre de sodio y se deben reportar y declarar.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de éste tipo de dieta, el planeador debe alternar preparaciones con carne roja (res) y blanca (pollo, cerdo y pescado), teniendo la precaución de NO programar el mismo día 1 solo tipo de carne, ni de preparación, ni hacer uso de productos, que contengan dentro de sus ingredientes glutamato mono sódico, benzoato de sodio, citrato de sodio y pirofosfato de sodio.

Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados: Al desayuno se puede ofrecer pan blanco, arepa de maíz sin adición de sal, tortas, bebida a base de cereal caliente (avena o trigo).

La proporción de este grupo de alimentos en la preparación de la sopa, equivale al aporte de una porción de los mismos y es diferente a la preparación del componente Energético 2.

NO se permite: Suministrar pan molde, alimentos procesados por la industria: sopas de sobre, sazonadores industriales, galletas soda, pan integral.

Durante el día solo se permite ofrecer UNA VEZ, pan y cereales manufacturados a nivel de industria, ya que pueden incrementar de manera importante la cantidad total de sodio a consumir durante el día, por lo

tanto el operador debe leer la etiqueta de la información nutricional de los productos, para hacer uso de los mismos.

Frutas y Verduras – Hortalizas: Fruta. El tamaño de la porción, declarada en la minuta, corresponde a la presentación de la fruta en preparaciones variadas.

JUGOS: Se ofrecerán jugos naturales al 70% que permita la concentración adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia y sabor, sin adición de azúcar, de ser requerido se endulzarán con 10 g de azúcar máximo (2 cucharitas) y mantener la cadena de temperatura, hasta la entrega al paciente.

Observación: En dietas terapéuticas que requieran, limitar la oferta de líquidos, por restricción hídrica, NO se suministra jugo sino preparaciones de fruta, en los tiempos de consumo que se requieran.

NO se permite en ningún tiempo de consumo, uso de refrescos artificiales de fruta, ni concentrados de frutas, ni néctares de fruta, ni encurtidos, ni cristalizadas.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de frutas, en los diferentes tiempos de consumo y no repetir el sabor de la fruta en preparación o en jugo durante la semana. El operador debe contar con el respectivo ciclo de éste componente.

Hortalizas y verduras. El tamaño de porción declarada en esta minuta, corresponde a preparaciones con transformación térmica o fría y deben contener variedad de colores.

NO se permite en ningún tiempo de consumo, verduras encurtidas, enlatadas, o con procesamiento industrial.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe alternar diferentes formas de transformación de éste grupo de alimentos y garantizar i) la oferta de diferentes clases de verduras y preparaciones en los diferentes tiempos de consumo y ii) no repetir la preparación ni el tipo de verdura durante la semana.

Grasas: Para las preparaciones se utiliza aceites de semillas vegetales (canola o girasol), y para los aderezos de las ensaladas, aceite de oliva. Las técnicas de cocción a utilizar para transformar alimentos, deben ser aquellas que requieran utilizar la menor cantidad de este grupo de alimentos. El rango aceptable de distribución por AMDR para este tipo de dieta, para ácidos grasos saturados, es < 10% de 2,500 calorías/día = 27 g/día y < 1% ácidos grasos trans = 2.7g/día (OMS,2018).

En la tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria se declara la Recomendación de Ingesta de grasa total, ácidos grasos y colesterol por grupos de edad para la población colombiana.

NO se permite el uso de grasas saturadas mayores al 10% del requerimiento Energético, ni mayores al 1% del requerimiento Energético de ácidos grasos trans, ni reutilizar el aceite de fritura.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta la *Ingesta Adecuada -AI y el Rango Aceptable de Distribución AMDR (%ENERGÍA TOTAL)* establecida en éste Anexo técnico, para lo cual debe diseñar menús que contengan en sus componentes, preparaciones con alimentos naturales e incluir aceite de oliva y de semillas, así como aceites de una sola fuente, y utilizar productos industriales que declaren en su rótulo que son "sin grasa trans".. Evitar programar preparaciones fritas, o que contengan en sus ingredientes alimentos procesados como galletas, helados, productos de panadería industrial, manteca, mantequilla, mayonesa, crema de leche.

Azúcares: Los postres a utilizar deben ser de fruta natural, o con base láctea o con base láctea y fruta. La cantidad máxima de azúcar libre a ofrecer al día, para 2.500 calorías es de 62,5 g/día, el cual incluye la adición de azúcar de los jugos de fruta, que no debe exceder de 2 cucharaditas, 10 g/vaso (1 cucharadita equivale a 5 ML (Ministerio de Salud -Colombia, Resolución 810 (2021) p.23) La (OMS, 2018) recomienda el 5% que corresponde a 31 g/d.

El operador debe disponer de azúcar en sobres, para ser dispensados según solicitud realizada por la persona responsable del listado de orden de dieta, en cada SIIS.

NO se permite el uso de productos manufacturados industrialmente, o con adición de azúcar, como tampoco el uso de bebidas carbonatadas, refrescos instantáneos, ni postres hechos de leche.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta que el aporte de azúcar libre debe corresponder al 10% del Aporte Promedio de Energía/día de la dieta (RIEN, 2016).

Sal: Los menús deben contener menos de 5 g de sal/día, es decir 1 cucharadita al día (1 cucharadita equivale a 5 g (OMS,2018), que corresponde al *límite superior de la ingesta -AI*

Para programar el ciclo de menús, de estos tipos de dietas terapéuticas, el planeador tendrá en cuenta que un gramo de sal corresponde a 393 mg de sodio (OMS) y que los ingredientes, que conforman las

preparaciones de los componentes de los menús, se deben sazonar con ingredientes naturales que realcen el sabor, tales como: hierbas, frutas y especias : (pimienta, ajo, laurel, tomillo, limón entre otras., y preferir alimentos frescos mínimamente procesados, con el fin de obtener preparaciones con mínima cantidad de sal adicionada. A solicitud de Nutrición clínica se podrá solicitar ajustar la restricción de sodio.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe distribuir este micronutriente en los tiempos de consumo, en las proporciones que se presentan a continuación (MSPS;2019), y no contemplar preparaciones don adición de cubos o extractos de carnes, sal de ajo y de cebolla, glutamato monosódico y alimentos que los contengan, ablandadores de carne, salsa de soja, tomate, inglesa, encurtidos, aceitunas, alcaparras, sopas hidratas y deshidratadas.

Tiempo de Consumo	%	Sodio (mg)
Desayuno	25	375
Nueves	5	75
Almuerzo	40	600
Onces	5	75
Comida	25	375
Total	100	1500

Restricción de líquidos. Si éste tipo de dieta tiene prescrito restricción de líquidos, el componente sopa se reemplaza por fruta, y se tiene en cuenta lo descrito en la tabla que se muestra a continuación.

Restricción de líquidos

Tiempo de consumo	Componente	Restricción 600 cc	Restricción 800 cc	Restricción 1000 cc
Desayuno	Bebida láctea	200 cc	200 cc	200 cc
Almuerzo	Sopa	100 cc	100 cc	200 cc
	Jugo	100 cc	200 cc	200 cc
Cena	Sopa	100 cc	100 cc	200 cc
	Jugo	100 cc	200 cc	200 cc

RELACIÓN ALIMENTOS FUENTES DE SODIO POBLACIÓN COLOMBIANA

Tabla No. 1 Alimentos fuentes de sodio para la población colombiana

<i>Descripción</i>	<i>Medida</i>	<i>Sodio mg</i>	<i>Fuente</i>
<i>Sopa, caldo de carne de vaca o caldo, en polvo</i>	1 cubo	2600	(ICBF, 2015)
<i>Sopa, frijol negro, enlatado, condensado.</i>	1 taza	2493	(USDA, 2018)
<i>Harina de maíz, blanca, autoestable, desgrasada, enriquecida</i>	1 taza	1860	(USDA, 2018)
<i>Queso, queso parmesano, rallado</i>	1 taza	1804	(USDA, 2018)
<i>Salsa, carne de res, enlatada, lista para servir</i>	1 taza	1475	(USDA, 2018)
<i>Productos de tomate, conservas, salsa, con cebolla.</i>	1 taza	1350	(USDA, 2018)
<i>Comidas rápidas, galletas, con huevo y tocino.</i>	1 galleta	1266	(USDA, 2018)
<i>Papas fritas, saladas</i>	1 bolsa	1196	(USDA, 2018)
<i>Cerdo, curado, jamón y productos de agua, rebanada, sin hueso, magro y grasa separable, calentado, pan-asado</i>	3 onzas	1181	(USDA, 2018)
<i>Comidas rápidas, bizcochos, con huevo y chorizo.</i>	1 unidad	1089	(USDA, 2018)
<i>Salsa de Soja</i>	2 cucharadas	1117	(USDA, 2018)
<i>Queso parmesano</i>	4 cucharadas	640	(ICBF, 2015)
<i>Salchichón</i>	Un trozo mediano	537	(ICBF, 2015)
<i>Embutidos, cerdo y pavo, precocidos</i>	1 porción	499	(USDA, 2018)
<i>Pollo asado</i>	3 onzas	479	(USDA, 2018)
<i>Queso de untar, pasteurizado</i>	1 onza	416	(USDA, 2018)
<i>Salchicha (res)</i>	1 unidad	409	(USDA, 2018)
<i>Galleta de soda</i>	3-4 galletas	402	(ICBF, 2015)
<i>Jamón</i>	2 tajadas	365	(ICBF, 2015)
<i>Pan molde</i>	2 tajadas	355	(ICBF, 2015)
<i>Salchicha</i>	1 Unidad	344	(ICBF, 2015)
<i>Atún enlatado con aceite</i>	¼ de plato	325	(ICBF, 2015)
<i>Pan integral</i>	2 rebanadas	291	(USDA, 2018)
<i>Hígado de res frito</i>	1 porción mediana	206	(ICBF, 2015)
<i>Queso campesino</i>	1 trozo mediano	191	(ICBF, 2015)
<i>Queso doble crema</i>	1 trozo mediano	190	(ICBF, 2015)
<i>Pan blanco</i>	2 rebanadas	184	(USDA, 2018)
<i>Cereal, hojuelas de maíz</i>	1 taza	182	(USDA, 2018)

Fuente. Ministerio de Salud y Protección Social. Módulo Sodio. (2019)

2.1.10. MINUTA PATRÓN DIETA MODIFICADA EN GRASA PARA ADULTO JOVEN DE 2500 CALORÍAS.

La minuta patrón de éste tipo de dieta, es la misma de la dieta normal, es decir, contiene el mismo número de componentes, y grupos de alimentos descritos en cada componente, así como el tamaño de porción de la preparación del mismo. La diferencia radica en que todos los alimentos de las preparaciones que hacen parte de cada componente, serán sometidos a transformación térmica o fría o manufacturados a nivel de industrial. La grasa saturada no debe ser mayor del 10 % del requerimiento de Energía ni mayor al 1% en ácidos grasos trans. Se permite cualquier tipo de consistencia y textura. En la tabla 10, se declara las especificaciones técnicas, de éste tipo de dieta.

Las nueve, onces y refrigerios para éste tipo de dieta, serán solicitadas a necesidad del grupo poblacional, y seguirán las especificaciones del menú patrón de ese tiempo de consumo.

Según necesidad de la Subred Norte, se podrá solicitar **dieta modificada en grasa de 1800 calorías, la cual se deriva de la minuta patrón, de la dieta normal para adulto mayor 1.800 calorías, tabla 3 de este documento, con las especificaciones técnicas descritas en la tabla 20.**

Tabla 20. Especificaciones de la Minuta Patrón de la dieta modificada en grasa para adulto joven de 2500 calorías.

Se deriva de la dieta normal, por tanto incluye todo tipo de alimentos en preparaciones que han sido sometidas a transformación térmica, o en frío, o han sido manufacturados a nivel de industria, sin adición de grasa saturada o trans, aporta del 20 al 25% del requerimiento de Energía, e incluye la grasa visible de los alimentos, como la que se utiliza en la preparación de los mismos. La grasa saturada no debe ser mayor del 10% de las calorías totales.

Bebida Láctea del desayuno: Ofrecer todos los días, se puede intercambiar por bebida con leche al 75%, o productos lácteos (Yogurt o Kumis). Disponer de productos con leche deslactosada, para las dietas de pacientes que lo requieran; éstos serán solicitados por el servicio autorizado para tal fin, en cada una de las Unidades de las SIIS.

Leches y productos lácteos: Utilizar leche líquida descremada pasteurizada, para las preparaciones de bebidas lácteas, y disponer de leche líquida entera sin lactosa y descremada, para los casos que se requieran. Los quesos a ofrecer serán tipo cuajada, campesino, descremado o bajo en grasa.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes tipos de bebidas lácteas, las cuales pueden estar adicionadas con cereal caliente (hojuelas de maíz o avena o trigo), panela, café molido, ii) alternar entre queso descremado y huevo en preparaciones sin adición de grasa, y iii) la oferta de dos (2) veces a la semana caldo de pollo y carne con papa, sin grasa.

Solo se permite programar una vez a la semana bebidas adicionadas con infusión de café, en un solo tiempo de consumo.

Alimento proteico: carnes rojas y blancas: Los cortes de carne de res a utilizar serán magros, y corresponden a chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola, para usarlos a discreción del operador, según preparación; en todo caso el corte de carne, para preparaciones a base de carne molida será magra, preferiblemente del corte bola, realizando la producción de las mismas con poca anticipación, siguiendo Buenas Prácticas de Manipulación y cumpliendo con los requisitos de calidad, establecidos por la Normatividad del país. Para la preparación de sopas, caldos o cremas, se utiliza cortes de carne de res magra o pollo sin piel y sin grasa. No se permite ofrecer consomés de carne o pollo en reemplazo de la sopa, como tampoco el uso de cortes de carne con hueso, y NO reemplaza éste Grupo de alimentos.

Los cortes de ave -pollo- serán pechuga o pierna perril, sin piel y sin hueso.

Cortes NO permitidos: carnes con hueso, alas y costillar de pollo, vísceras de res, pollo, cerdo. carne sintética, ni embutidos, cualquier tipo de carne en preparaciones fritas o con grasa.

Pescados y frutos de mar: Utilizar en presentación de filete, sin espinas y sin cabeza.

NO permitidos: Pescados prensados o secos y algunas clases de pescado que serán dadas a conocer en cada Subred; preparaciones apanadas.

Huevos: Se utilizará huevo fresco, en diferentes preparaciones sin grasa, siendo la porción de 100g en el tiempo de suministro del desayuno. Solo se suministra una vez por semana.

Leguminosas secas y mezclas vegetales: Una vez a la semana se suministra este tipo de proteína, en el tiempo de consumo del almuerzo, sin adición de grasa.

NO se permite leguminosas enteras, ni enlatadas, ni el uso de mezcla vegetal.

Frutos secos y semillas: No se suministran.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de éste tipo de dieta, el planeador debe alternar preparaciones con carne roja (res) y blanca (pollo, cerdo y pescado), teniendo la precaución de NO programar el mismo día 1 solo tipo de carne, ni de preparación. Las técnicas de preparación corresponden al vapor, al horno, asados y a la plancha, NO en frituras, ni con adición de yema de huevo.

Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados: Al desayuno se puede ofrecer productos de panadería o arepa de maíz, o tortas, o cereal para usar en bebidas calientes (hojuelas de maíz o avena o trigo), sin adición de grasa.

La proporción de este grupo de alimentos en la preparación de la sopa, equivale al aporte de una porción de los mismos y es diferente a la preparación del componente Energético 2.

No se permite: adicionar grasa

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta terapéutica, el planeador debe alternar diferentes formas de transformación térmica de éste grupo de alimentos, en preparaciones que no requieran adicionar grasa.

Frutas y Verduras - Hortalizas: <u>Fruta.</u> El tamaño de la porción declarada en la minuta, corresponde a la presentación de la misma en preparaciones variadas, con maduración adecuada, para su consumo. <u>NO se suministrará</u> frutas con adición de lácteos con grasa. JUGOS: Se preparan con agua potable y 70 g de fruta natural, que permita la concentración adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia y sabor, en lo posible NO se debe adicionar azúcar, de ser requerido se endulzarán con 10 g de azúcar máximo (2 cucharitas). Las pulpas de fruta para la preparación de los mismos, deben estar registradas y aprobadas por el INVIMA. Para la producción de los jugos, se recomienda hacerla después de haber terminado la transformación de los demás componentes y ensamblarlos al momento de distribuir la dieta al paciente, con el fin de mantener la cadena de temperatura adecuada a la naturaleza del producto, y así minimizar los riesgos de contaminación. <u>NO se permite</u> en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de frutas, ni refrescos artificiales, en ningún tiempo de consumo. Observación: En dietas terapéuticas que requieran, limitar la oferta de líquidos, por restricción hídrica, NO se suministra jugo, sino una porción de fruta madura, firme a cambio del jugo, en los tiempos de consumo que se requieran. Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de frutas, sin semillas. El operador debe contar con un ciclo de frutas en porción y en jugo por siete días, el cual será presentado en la propuesta. <u>Hortalizas y verduras.</u> El tamaño de porción declarada en esta minuta, corresponde a preparaciones con transformación térmica y deben contener variedad de colores. <u>NO se permite</u> en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de verduras, ni verduras enlatadas, ni verduras crudas o duras ni ricas en fibra, ni Aguacate. Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de verduras en diferentes preparaciones, en los diferentes tiempos de consumo, que no tengan grasa añadida y ii) no repetir la preparación ni el tipo de verdura-hortaliza durante la semana.
Grasas: Para las preparaciones se utiliza aceites de semillas vegetales (canola o girasol), y para los aderezos de las ensaladas, aceite de oliva. Las técnicas de cocción a utilizar para transformar alimentos se debe seleccionar aquellas que usen menor cantidad de este nutriente. El rango aceptable de distribución por AMDR para este tipo de dieta, para ácidos grasos saturados, es < 10% de 2,500 calorías/día = 27 g/día y < 1% ácidos grasos trans = 2.7g/día (OMS,2018). <u>NO se permite</u> el uso de grasas saturadas mayores al 10% del requerimiento Energético, ni mayores al 1% del requerimiento Energético de ácidos grasos trans, ni reutilizar el aceite de fritura.
Azúcares: Los postres a utilizar deben ser de fruta natural, o con base de fruta. La cantidad máxima de azúcar libre a ofrecer al día, para 2.500 calorías es de 62,5 g/día, el cual incluye la adición de azúcar de los jugos de fruta, que no debe exceder de 2 cucharaditas, 10 g/vaso (1 cucharadita equivale a 5 ML (Ministerio de Salud -Colombia, Resolución 810 (2021) p.23) La (OMS, 2018) recomienda el 5% que corresponde a 31 g/d. El operador debe disponer de azúcar en sobres, para ser dispensados según solicitud realizada por la persona responsable del listado de orden de dieta, en cada SIIS. <u>NO se permite</u> el uso de productos procesados o con adición de azúcar, como tampoco el uso de bebidas carbonatadas, refrescos instantáneos. Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta que el aporte de azúcar libre debe corresponder al 10% del Aporte Promedio de Energía/día de la dieta (RIEN, 2016).
Sal: Los menús deben contener máximo 5,8 g de sal/día, es decir 1 cucharadita al día (1 cucharadita equivale a 5 g (OMS,2018), que corresponde al <i>límite superior de la ingesta -AI</i>. <i>Ver tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria en la cual se declara la recomendación de sodio para los diferentes grupos de edad, de acuerdo a la Resolución 3803 de 2016, del Ministerio de Salud y Protección Social.</i> Para programar el ciclo de menús, de estos tipos de dietas terapéuticas, el planeador tendrá en cuenta que un gramo de sal corresponde a 393 mg de sodio (OMS) y que los ingredientes, que conforman las preparaciones de los componentes de los menús, se deben sazonar con ingredientes naturales que realcen el sabor, tales como: hierbas, frutas y especias : (pimienta, ajo, laurel, tomillo, limón entre otras., y preferir alimentos frescos mínimamente procesados, con el fin de obtener preparaciones con mínima cantidad de sal adicionada.

Observación: Si los menús derivados de este tipo de minuta patrón, requieren restricción de sodio, se debe seguir lo expuesto en las especificaciones descritas en la Minuta Patrón de dieta controlada en sodio, Tabla 9 de éste documento.
El operador debe disponer de sal en sobres, para ser dispensados, según solicitud realizada por el personal autorizado por la SIIS.

2.1.11. MINUTA PATRÓN DIETA HIPERPROTEÍCA HIPERCALÓRICA DE 3000 CALORÍAS.

Dieta que no tiene restricción en alimentos, nutrientes y técnicas de preparación, cuyo aporte de calorías es de 3.000, distribuido en seis (6) tiempos de consumo: Desayuno, Refrigerio mañana (nueves) Almuerzo, Refrigerio tarde (onces), Comida y Refrigerio noche. En la tabla 21 se declara la minuta patrón y las especificaciones técnicas, de éste tipo de dieta.

Tabla 21. Minuta patrón: dieta hiperproteica de 2.800 calorías.

Tiempo de Consumo	Componente		Grupo de alimentos GABA	Tamaño de porción	Medida Casera
Desayuno	Bebida Caliente	Bebida láctea (75% leche)	Leche entera pasteurizada (180ml)	240 ml	1 taza de 8 onzas
			Infusión (café o té o panela 25 ml) o		
			Cereal (20g)		
	Alimento Proteico		Carnes, huevos, lácteos	100 g	2 unidades/porción mediana
	Cereal		Derivado de Cereales	60 g	2 unidades de 30g
	Fruta		Fruta	120 g	1 porción grande
Refrigerio mañana (nueves)	Acompañante dulce o graso		Mantequilla o mermelada	10 g 15 g	1 porción o sachet
	Bebida Caliente	Bebida láctea (75% leche)	Leche entera pasteurizada (75ml)	240 cc	1 taza de 8 onzas
			Infusión (café o té o panela 25 ml) o		
			Cereal (20g)		
	O Productos Lácteos		(yogurt, kumis)	150 g	1 vaso de 5 onzas
	Frutas y verduras		Fruta	120 g	1 porción grande
Alimento proteico			50g	1 porción	
Almuerzo y Cena	Sopa O Crema	Sopa	Tubérculo 80g Verdura 40g	240 ml	1 taza de 8 onzas
		Crema	Verdura 60 g y/o Tubérculo 12g		
	Alimento proteico		Carne res, pollo, cerdo pescado	100 g	1 porción mediana
	Alimento Energético 1		Cereal	120 g	1 porción grande
	Alimento Energético 2		Cereal, raíces, tubérculo y plátano	100 g	1 porción mediana
	Alimento Regulador		Frutas y verduras	80 g	1 porción mediana
Jugo de Fruta en agua al (70%)		Frutas (70g)	210 cc	1 taza de 7 onzas	

Tiempo de Consumo	Componente		Grupo de alimentos GABA	Tamaño de porción	Medida Casera
	Postre		Azúcares	30 g	1 porción mediana
Refrigerio tarde (onces)	Bebida Caliente	Bebida láctea (75% leche)	Leche entera pasteurizada (75ml)	240 cc	1 taza de 8 onzas
			Infusión (café o té o panela 25 ml) o		
			Cereal (20g)		
	O Productos Lácteos		(yogurt, kumis)	150 g	1 vaso de 5 onzas
	Frutas y verduras		Fruta	120 g	1 porción grande
Refrigerio nocturno	Bebida Caliente	Bebida láctea (75% leche)	Leche entera pasteurizada (75ml)	240 cc	1 taza de 8 onzas
			Infusión (café o té o panela 25 ml) o		
			Cereal (20g)		
	O Productos Lácteos		(yogurt, kumis)	150 g	1 vaso de 5 onzas
	Cereales		Derivado de cereales	30 g	1 unidad / 2 unidades

Incluye todos los grupos de alimentos, en diferentes preparaciones, se caracteriza por ser alta en contenidos calórico y proteico, con relación a la normal.

Bebida Láctea del desayuno y de los refrigerios: Ofrecer todos los días, se puede intercambiar por bebida con leche al 75%, o productos lácteos (Yogurt o Kumis). Disponer de productos con leche deslactosada, para las dietas de pacientes que lo requieran; éstos serán solicitados por el servicio autorizado para tal fin, en cada una de las Unidades de las SIIS.

Leches y productos lácteos: Utilizar leche líquida entera pasteurizada, para las preparaciones de bebidas lácteas, y disponer de leche líquida entera sin lactosa, para los casos que se requieran.

Los quesos a ofrecer serán tipo graso mozzarella, doble crema.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes tipos de bebidas lácteas, las cuales pueden estar adicionadas con cereal caliente (hojuelas de maíz o avena o trigo), polvos a base de cacao, chocolate, panela, infusión de chocolate, café molido, ii) alternar entre queso y huevo en diferentes preparaciones, y iii) la oferta de dos (2) veces a la semana caldo de pollo y carne con papa.

Alimento proteico: carnes rojas y blancas: Los cortes de **carne de res** a utilizar serán magros, y corresponden a chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola, para usarlos a discreción del operador, según preparación; en todo caso el corte de carne, para preparaciones a base de carne molida será magra, preferiblemente del corte bola, realizando la producción de las mismas con poca anticipación, siguiendo Buenas Prácticas de Manipulación y cumpliendo con los requisitos de calidad, establecidos por la Normatividad del país. Para la preparación de sopas, caldos o cremas, se utiliza cortes de carne de res magra o pollo sin piel y sin grasa. No se permite ofrecer consomes de carne o pollo en reemplazo de la sopa, como tampoco el uso de cortes de carne con hueso, y NO reemplaza éste Grupo de alimentos.

Los cortes **de ave -pollo-** serán pechuga o pierna pernil, sin piel y sin hueso.

Cortes NO permitidos: carnes con hueso, alas y costillar de pollo, Vísceras de res, pollo, cerdo, carne sintética, ni embutidos.

Pescados: Utilizar en presentación de filete, sin espinas y sin cabeza.

NO permitidos: Pescados prensados o secos y pescados; ni preparaciones apanadas.

Huevos: Se utilizará huevo fresco. En el tiempo de suministro del desayuno, la porción corresponde a 100g, sin importar la preparación.

Leguminosas secas y mezclas vegetales: Una vez a la semana se suministra este tipo de proteína. **NO se permite** el uso de mezcla vegetal, ni el uso de leguminosas enlatadas.

Frutos secos y semillas: En caso de utilizar en las preparaciones, se debe declarar en el rótulo.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de éste tipo de dieta, el planeador debe alternar preparaciones con carne roja (res) y blanca (pollo, cerdo y pescado), teniendo la precaución de NO programar el mismo día 1 solo tipo de carne, ni de preparación.

Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados: Al desayuno y en el refrigerio nocturno, ofrecer galletas, pan blanco, arepa de maíz, tortas, base de cereal caliente (hojuelas de maíz o avena o trigo). La proporción de este grupo de alimentos en la preparación de la sopa, equivale al aporte de una porción de los mismos y es diferente a la preparación del componente Energético 2.

Frutas y Verduras - Hortalizas: Fruta. El tamaño de la porción, declarada en la minuta, corresponde a la presentación en porción entera sin cáscara, frutas como la patilla, melón y papaya se ofrecerán además de lo anterior, picadas en trozos y sin semilla.

JUGOS: Se preparan con agua potable y 70 g de fruta natural, que permita la concentración adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia y sabor, en lo posible NO se debe adicionar azúcar, de ser requerido se endulzarán con 10 g de azúcar máximo (2 cucharitas). Las pulpas de fruta para la preparación de los mismos, deben estar registradas y aprobadas por el INVIMA.

Para la producción de los jugos, se recomienda hacerse después de haber terminado la transformación de los demás componentes y ensamblarlos al momento de distribuir la dieta al paciente, con el fin de mantener la cadena de temperatura adecuada a la naturaleza del producto, y así minimizar los riesgos de contaminación.

Observación: En dietas terapéuticas que requieran, limitar la oferta de líquidos, por restricción hídrica, NO se suministra jugo sino fruta en porción, en los tiempos de consumo que se requieran.

NO se permite en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de frutas, ni refrescos artificiales.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de frutas y preparaciones en los diferentes tiempos de consumo y no repetir el sabor de la fruta bien sea en porción o en jugo durante la semana. El operador debe contar con un ciclo de frutas en porción y en jugo por siete días, el cual será presentado en la propuesta.

Hortalizas y verduras. El tamaño de porción declarada en esta minuta, corresponde a preparaciones con transformación térmica o en frío. Las preparaciones deben contener variedad de colores. Utilizar con frecuencia preparaciones con aguacate.

NO se permite en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de verduras, ni verduras enlatadas.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de verduras y preparaciones en los diferentes tiempos de consumo y ii) no repetir la preparación ni el tipo de verdura-hortaliza durante la semana, excepto aguacate.

Grasas: Para las preparaciones se utiliza aceites de semillas vegetales (canola o girasol), y para los aderezos de las ensaladas, aceite de oliva. Las técnicas de cocción a utilizar para transformar alimentos se debe seleccionar aquellas que NO requieran utilizar este grupo de alimentos. El rango aceptable de distribución por AMDR para este tipo de dieta, para ácidos grasos saturados, es < 10% de 3,000 calorías/día = 33 g/día y < 1% ácidos grasos trans = 3.3g/día (OMS,2018).

Ciclo de menús: utilizar técnicas y métodos de cocción, que use la mínima cantidad de este nutriente.

Azúcares: Los postres a utilizar deben ser de fruta natural, o con base láctea o con base láctea y fruta. La cantidad máxima de azúcar libre a ofrecer al día, para 3.000 calorías es de 75 g/día, el cual incluye la adición de azúcar de los jugos de fruta, que no debe exceder de 2 cucharaditas, 10 g/vaso (1 cucharadita equivale a 5 ML (Ministerio de Salud -Colombia, Resolución 810 (2021) p.23)

El operador debe disponer de azúcar en sobres, para ser dispensados según solicitud realizada por la persona responsable del listado de orden de dieta, en cada SIIS.

NO se permite el uso de productos procesados o con adición de azúcar, como tampoco el uso de bebidas carbonatadas, refrescos instantáneos.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta que el aporte de azúcar libre debe corresponder al 10% del Aporte Promedio de Energía/día de la dieta (RIEN, 2016).

Sal: Los menús deben contener máximo 5,8 g de sal/día, es decir 1 cucharadita al día (1 cucharadita equivale a 5 g (OMS,2018), que corresponde al *límite superior de la ingesta -AI*.

Ver tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria en la cual se declara la recomendación de sodio para los diferentes grupos de edad, de acuerdo a la Resolución 3803 de 2016, del Ministerio de Salud y Protección Social.

Para programar el ciclo de menús, de estos tipos de dietas terapéuticas, el planeador tendrá en cuenta que un gramo de sal corresponde a 393 mg de sodio (OMS) y que los ingredientes, que conforman las preparaciones de los componentes de los menús, se deben sazonar con ingredientes naturales que realcen el sabor, tales como: hierbas, frutas y especias: (pimienta, ajo, laurel, tomillo, limón entre otras., y preferir alimentos frescos mínimamente procesados, con el fin de obtener preparaciones con mínima cantidad de sal adicionada.

Observación: Si los menús derivados de este tipo de minuta patrón, requieren restricción de sodio, se debe seguir lo expuesto en las especificaciones descritas en la Minuta Patrón de dieta controlada en sodio, Tabla 9 de este documento.

El operador debe disponer de sal en sobres, para ser dispensados, según solicitud realizada por el personal autorizado por la Subred Norte.

2.1.12. MINUTA PATRÓN DIETA HIPERPROTEÍCA DE 2.800 CALORÍAS.

Dieta que no tiene restricción en alimentos, nutrientes y técnicas de preparación, cuyo aporte de calorías es de 2,800 distribuido en cuatro (4) tiempos de consumo: Desayuno, Refrigerio mañana (nueves) Almuerzo y Comida. En la tabla 12, se declara la minuta patrón y las especificaciones técnicas, de éste tipo de dieta.

Tabla 22. Minuta patrón: dieta hiperproteica hipercalórica de 3.000 calorías.

Tiempo de Consumo	Componente		Grupo de alimentos GABA	Tamaño de porción	Medida Casera
Desayuno	Bebida Caliente	Bebida láctea (75% leche)	Leche entera pasteurizada (75ml)	240 ml	1 taza de 8 onzas
			Infusión (café o té o panela 25 ml) o		
			Cereal (20g)		
	Alimento Proteico		Carnes, huevos, lácteos	100 g	2 unidades/porción mediana
	Cereal		Derivado de Cereales	60 g	2 unidades de 30g
	Fruta		Fruta	120 g	1 porción grande
Refrigerio mañana (nueves)	Bebida Caliente	Bebida láctea (75% leche)	Leche entera pasteurizada (75ml)	240 cc	1 taza de 8 onzas
			Infusión (café o té o panela 25 ml) o		
			Cereal (20g)		
	O Productos Lácteos		(yogurt, kumis)	150 g	1 vaso de 5 onzas
	Frutas y verduras		Fruta	120 g	1 porción grande
	Almuerzo y Cena	Sopa O Crema	Sopa	Tubérculo 80g Verdura 40g	240 ml
Crema			Verdura 60 g y/o Tubérculo 12g		
Alimento proteico		Carne res, pollo, cerdo pescado	100 g	1 porción mediana	
Alimento Energético 1		Cereal	120 g	1 porción grande	
Alimento Energético 2		Cereal, raíces, tubérculo y plátano	100 g	1 porción mediana	
Alimento Regulador		Frutas y verduras	80 g	1 porción mediana	
Bebida de fruta fortificada			Leche 200 mL	240 cc	1 vaso de 8 onzas
			Fruta 100 g		
	Azúcar 5 g				

Tiempo de Consumo	Componente	Grupo de alimentos GABA	Tamaño de porción	Medida Casera
		Módulo Proteico (23 g)		
	Postre	Azúcares	30 g	1 porción mediana

Especificaciones técnicas de la minuta patrón dieta hiperproteica de 2.800 calorías

Incluye todos los grupos de alimentos, en diferentes preparaciones, se caracteriza por ser alta en contenido proteico, con relación a la normal.

Bebida Láctea del desayuno y de los refrigerios: Ofrecer todos los días, se puede intercambiar por bebida con leche al 75%, o productos lácteos (Yogurt o Kumis). Disponer de productos con leche deslactosada, para las dietas de pacientes que lo requieran; éstos serán solicitados por el servicio autorizado para tal fin, en cada una de las Unidades de las SII.

Leches y productos lácteos: Utilizar leche líquida entera pasteurizada, para las preparaciones de bebidas lácteas, y disponer de leche líquida entera sin lactosa, para los casos que se requieran. Los quesos a ofrecer serán bajos en grasa.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes tipos de bebidas lácteas, las cuales pueden estar adicionadas con cereal caliente (hojuelas de maíz o avena o trigo), polvos a base de cacao, chocolate, panela, infusión de chocolate, café molido, ii) alternar entre queso y huevo en diferentes preparaciones, y iii) la oferta de dos (2) veces a la semana caldo de pollo y carne con papa.

Alimento proteico: carnes rojas y blancas: Los cortes de carne de res a utilizar serán magros, y corresponden a chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola, para usarlos a discreción del operador, según preparación; en todo caso el corte de carne, para preparaciones a base de carne molida será magra, preferiblemente del corte bola, realizando la producción de las mismas con poca anticipación, siguiendo Buenas Prácticas de Manipulación y cumpliendo con los requisitos de calidad, establecidos por la Normatividad del país. Para la preparación de sopas, caldos o cremas, se utiliza cortes de carne de res magra o pollo sin piel y sin grasa. No se permite ofrecer consomés de carne o pollo en reemplazo de la sopa, como tampoco el uso de cortes de carne con hueso, y NO reemplaza este Grupo de alimentos.

Los cortes de ave -pollo- serán pechuga o pierna pernil, sin piel y sin hueso.

Cortes NO permitidos: carnes con hueso, alas y costillar de pollo, Visceras de res, pollo, cerdo, carne sintética, ni embutidos.

Pescados: Utilizar en presentación de filete, sin espinas y sin cabeza.

NO permitidos: Pescados prensados o secos y pescados y algunas clases de pescado que serán dadas a conocer en cada Subred ni; preparaciones apanadas.

Huevos: Se utilizará huevo fresco. En el tiempo de suministro del desayuno, la porción corresponde a 100g, sin importar la preparación.

Leguminosas secas y mezclas vegetales: Una vez a la semana se suministra este tipo de proteína. **NO se permite** el uso de mezcla vegetal, ni el uso de leguminosas enlatadas.

Frutos secos y semillas: En caso de utilizar en las preparaciones, se debe declarar en el rótulo.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de éste tipo de dieta, el planeador debe alternar preparaciones con carne roja (res) y blanca (pollo, cerdo y pescado), teniendo la precaución de NO programar el mismo día 1 solo tipo de carne, ni de preparación.

Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados: Al desayuno y en el refrigerio nocturno, ofrecer galletas, pan blanco, arepa de maíz, tortas, base de cereal caliente (hojuelas de maíz o avena o trigo).

La proporción de este grupo de alimentos en la preparación de la sopa, equivale al aporte de una porción de los mismos y es diferente a la preparación del componente Energético 2.

Frutas y Verduras - Hortalizas: Fruta. El tamaño de la porción, declarada en la minuta, corresponde a la presentación en porción entera sin cáscara, frutas como la patilla, melón y papaya se ofrecerán además de lo anterior, picadas en trozos y sin semilla.

JUGOS: Se preparan con agua potable y 70 g de fruta natural, que permita la concentración adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia y sabor, en lo posible NO se debe adicionar azúcar, de ser requerido se endulzarán con 10 g de azúcar máximo (2 cucharitas). Las pulpas de fruta para la preparación de los mismos, deben estar registradas y aprobadas por el INVIMA.

Para la producción de los jugos, se recomienda hacerse después de haber terminado la transformación de los demás componentes y ensamblarlos al momento de distribuir la dieta al paciente, con el fin de mantener la cadena de temperatura adecuada a la naturaleza del producto, y así minimizar los riesgos de contaminación.

Observación: En dietas terapéuticas que requieran, limitar la oferta de líquidos, por restricción hídrica, NO se suministra jugo sino fruta en porción, en los tiempos de consumo que se requieran.

NO se permite en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de frutas, ni refrescos artificiales.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de frutas y preparaciones en los diferentes tiempos de consumo y no repetir el sabor de la fruta bien sea en porción o en jugo durante la semana. El operador debe contar con un ciclo de frutas en porción y en jugo por siete días, el cual será presentado en la propuesta.

Hortalizas y verduras. El tamaño de porción declarada en esta minuta, corresponde a preparaciones con transformación térmica o en frío. Las preparaciones deben contener variedad de colores. Utilizar con frecuencia preparaciones con aguacate

NO se permite en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de verduras, ni verduras enlatadas.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de verduras y preparaciones en los diferentes tiempos de consumo y ii) no repetir la preparación ni el tipo de verdura-hortaliza durante la semana, excepto aguacate.

Grasas: Para las preparaciones se utiliza aceites de semillas vegetales (canola o girasol), y para los aderezos de las ensaladas, aceite de oliva. Las técnicas de cocción a utilizar para transformar alimentos se debe seleccionar aquellas que NO requieran utilizar este grupo de alimentos. El rango aceptable de distribución por AMDR para este tipo de dieta, para ácidos grasos saturados, es $< 10\%$ de 2,800 calorías/día = 31 g/día y $< 1\%$ ácidos grasos trans = 3.1g/día (OMS,2018).

En la tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria se declara la Recomendación de Ingesta de grasa total, ácidos grasos y colesterol por grupos de edad para la población colombiana.

NO se permite el uso de grasas saturadas mayores al 10% del requerimiento Energético, ni mayores al 1% del requerimiento Energético de ácidos grasos trans, ni reutilizar el aceite de fritura.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta la *Ingesta Adecuada -AI* y el *Rango Aceptable de Distribución AMDR (%ENERGÍA TOTAL)* establecida en éste Anexo técnico, para lo cual debe diseñar menús que contengan en sus componentes, preparaciones con alimentos naturales e incluir aceite de oliva y de semillas, así como aceites de una sola fuente, y utilizar productos industriales que declaren en su rótulo que son "sin grasa trans".. Evitar programar preparaciones fritas, o que contengan en sus ingredientes alimentos procesados como galletas, helados, productos de panadería industrial, manteca, mantequilla, mayonesa, crema de leche.

Azúcares: Los postres a utilizar deben ser de fruta natural, o con base láctea o con base láctea y fruta. La cantidad máxima de azúcar libre a ofrecer al día, para 2. 800 calorías es de 70 g/día, el cual incluye la adición de azúcar de los jugos de fruta, que no debe exceder de 2 cucharaditas, 10 g/vaso (1 cucharadita equivalentes a 5 ML (Ministerio de Salud -Colombia, Resolución 810 (2021) p.23) La (OMS, 2018) recomienda el 5% que corresponde a 35 g/d.

El operador debe disponer de azúcar en sobres, para ser dispensados según solicitud realizada por la persona responsable del listado de orden de dieta, en cada SIIS.

NO se permite el uso de productos procesados o con adición de azúcar, como tampoco el uso de bebidas carbonatadas, refrescos instantáneos.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta que el aporte de azúcar libre debe corresponder al 10% del Aporte Promedio de Energía/día de la dieta (RIEN, 2016).

Sal: Los menús deben contener máximo 5,8 g de sal/día, es decir 1 cucharadita al día (1 cucharadita equivalentes a 5 g (OMS,2018), que corresponde al *límite superior de la ingesta -AI*.

Ver tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria en la cual se declara la recomendación de sodio para los diferentes grupos de edad, de acuerdo a la Resolución 3803 de 2016, del Ministerio de Salud y Protección Social.

Para programar el ciclo de menús, de estos tipos de dietas terapéuticas, el planeador tendrá en cuenta que un gramo de sal corresponde a 393 mg de sodio (OMS) y que los ingredientes, que conforman las preparaciones de los componentes de los menús, se deben sazonar con ingredientes naturales que realcen el sabor, tales como: hierbas, frutas y especias: (pimienta, ajo, laurel, tomillo, limón entre otras., y preferir alimentos frescos mínimamente procesados, con el fin de obtener preparaciones con mínima cantidad de sal adicionada.

Observación: Si los menús derivados de este tipo de minuta patrón, requieren restricción de sodio, se debe seguir lo expuesto en las especificaciones descritas en la Minuta Patrón de dieta controlada en sodio, Tabla 9 de éste documento.

El operador debe disponer de sal en sobres, para ser dispensados, según solicitud realizada por el personal autorizado por la Subred Norte.

2.1.13. MINUTA PATRÓN DIETA MODIFICADA EN CARBOHIDRATOS DE 1,800 CALORÍAS.

Dieta que tiene modificación en carbohidratos, cuyo aporte de calorías es de 1,800 el cual se distribuye en seis (6) tiempos de consumo: Desayuno 20% del ER, Refrigerio mañana 10% del ER (nueves), Almuerzo 25% del ER, Refrigerio tarde 10% del ER (onces), Comida 25% del ER y Refrigerio noche 10% del ER. Excluye el uso de azúcar simple y adicionado. Incluye alimentos con bajo Índice Glucémico -IG. En la tabla 13, se declara la minuta patrón y las especificaciones técnicas de éste tipo de dieta.

El análisis químico de los menús que hacen parte del ciclo de menús de 14 días, para este tipo de dieta, deben tener en cuenta la distribución de macronutrientes que se describen la tabla 2 del Anexo Técnico, y las precisiones que se hacen a continuación:

Proteína: El valor debe estar en el promedio de 15 a 20 % de las calorías totales

Grasas: El valor mínimo debe estar en el 30% de las calorías totales y de estas, menos del 7% deben provenir de ácidos grasos saturados y hasta un 15% de ácidos grasos monoinsaturados, con colesterol menor a 200 mg/día.

Carbohidratos: El valor mínimo debe estar en el 50%, cuya fuente principal deben ser complejos, con azúcares simples menor al 10%, ofrecer máximo 225 g/día.

Fibra: 14 g por cada 100 calorías, de preferencia soluble.

(Pérez, E; Calderon,E; Cardozo, C; Dina, V; et al., 2020)

Tabla 23. Minuta patrón: dieta modificada en carbohidratos de 1.800 calorías.

Tiempo de Consumo	Componente		Grupo de alimentos GABA	Tamaño de porción	Medida Casera
Desayuno	Bebida Caliente	Bebida láctea (80% leche)	Leche descremada pasteurizada (192mL.)	240 ml	1 taza de 8 onzas
			Infusión (café o té o 25 ml) o		
			Cereal (20g)		
	Alimento Protico		Carnes, huevos, lácteos	50g	1unidad/ 1porción
	Cereal		Derivado de Cereales	50 g	1 unidad / 2 tajadas medianas
	Fruta		Fruta	120 g	1 porción grande
	Acompañante dulce o graso		Mantequilla o mermelada	10 g 15 g	1 porción o sachet
Refrigerio mañana (nueves)	Bebida Caliente	Bebida láctea (80% leche)	Leche entera pasteurizada (80mL.)	240 cc	1 taza de 8 onzas
			Infusión (café o té o 25 ml) o		
			Cereal (20g)		
	O Productos Lácteos		(yogurt, kumis sin azúcar adicionado), queso bajo en grasa	150 g 30g	1 vaso de 5 onzas. 1 porción
	Frutas y verduras		Fruta	120 g	1 porción grande
Almuerzo y Cena	Sopa O Crema	Sopa	Verdura 40g	240 ml	1 taza de 8 onzas
		Crema	Verdura 60 g Leche		

Tiempo de Consumo	Componente		Grupo de alimentos GABA	Tamaño de porción	Medida Casera
	Alimento proteico		Carne res, pollo, cerdo pescado	100 g	1 porción mediana
	Acompañante Energético		Cereal	100 g	1 porción mediana
	Acompañante Regulador Crudo		Frutas y verduras	70 g	1 porción mediana
	Acompañamiento Regulador Cocido		Frutas y verduras	70 g	1 porción mediana
	Fruta		Frutas y verduras	70 g	1 porción mediana
	Postre		A base de fruta	30 g	1 porción mediana
	Agua			240 cc	1 vaso de 8 onzas
Refrigerio tarde (onces)	Bebida Caliente	Bebida láctea (80% leche)	Leche entera pasteurizada (80mL)	240 cc	1 taza de 8 onzas
			Infusión (café o té o panela 25 ml) o		
			Cereal (20g)		
	O Productos Lácteos		(yogurt, kumis sin azúcar adicionado), queso bajo en grasa	150 g	1 vaso de 5 onzas. 1 porción
			Fruta	30g	
Frutas y verduras			120 g	1 porción grande	
Refrigerio nocturno	Bebida Caliente	Bebida láctea (80% leche)	Leche entera pasteurizada (80mL)	240 cc	1 taza de 8 onzas
			Infusión (café o té o panela 25 ml) o		
			Cereal (20g)		
	O Productos Lácteos		(yogurt, kumis)	150 g	1 vaso de 5 onzas
	Acompañante proteico		Producto lácteo Carnes, huevos	50 g	1 porción
	Cereales		Derivado de cereales	40 g	1 unidad

Especificaciones técnicas de la minuta patrón modificada en carbohidratos de 1.800 calorías

Dieta fraccionada, excluye azúcar simple y añadida, y alimentos con alto Índice Glicémico. Aporta Fibra.

Bebida Láctea del desayuno y de los refrigerios: Ofrecer todos los días, se puede intercambiar por bebida con leche al 80%, o productos lácteos (Yogurt o Kumis). Disponer de productos con leche deslactosada, para las dietas de pacientes que lo requieran; éstos serán solicitados por el servicio autorizado, en cada una de las Unidades de las SIIS.

Leches y productos lácteos: Utilizar leche líquida entera descremada pasteurizada, para las preparaciones de bebidas lácteas sin lactosa, disponer de leche líquida sin lactosa. Los quesos a ofrecer serán bajos en grasa.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes tipos de bebidas lácteas, las cuales pueden estar adicionadas con cereal caliente (hojuelas de maíz o avena o trigo), te, café molido, ii) alternar entre queso y huevo en diferentes preparaciones, y iii) la oferta de dos (2) veces a la semana caldo de pollo y carne con papa.

Alimento proteico: carnes rojas y blancas: Los cortes de carne de res a utilizar serán magros, y corresponden a chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola, para usarlos a discreción del operador, según preparación; en todo caso el corte de carne, para preparaciones a base de carne molida será magra, preferiblemente del corte bola, realizando la producción de las mismas con poca anticipación, siguiendo Buenas Prácticas de Manipulación y cumpliendo con los requisitos de calidad, establecidos por la

Normatividad del país. Para la preparación de sopas, caldos o cremas, se utiliza cortes de carne de res magra o pollo sin piel y sin grasa. No se permite ofrecer consomés de carne o pollo en reemplazo de la sopa, como tampoco el uso de cortes de carne con hueso, y NO reemplaza éste Grupo de alimentos.

Los cortes de ave -pollo- serán pechuga o pierna pernil, sin piel y sin hueso.

Cortes NO permitidos: carnes con hueso, alas y costillar de pollo, Visceras de res, pollo, cerdo, carne sintética, ni embutidos.

Pescados y frutos de mar: Utilizar en presentación de filete, sin espinas y sin cabeza.

NO permitidos: Pescados prensados o secos y pescados y algunas clases de pescado que serán dadas a conocer en cada Subred ; ni preparaciones apanadas.

Huevos: Se utilizará huevo fresco. En el tiempo de suministro del desayuno, la porción corresponde a 100g, sin importar la preparación.

Leguminosas secas y mezclas vegetales: Una vez a la semana se suministra este tipo de proteína. **NO se permite** el uso de mezcla vegetal, ni el uso de leguminosas enlatadas.

Frutos secos y semillas: En caso de utilizar en las preparaciones, se debe declarar en el rótulo.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de éste tipo de dieta, el planeador debe alternar preparaciones con carne roja (res) y blanca (pollo, cerdo y pescado), teniendo la precaución de NO programar el mismo día 1 solo tipo de carne, ni de preparación.

Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados: Para diseñar los menús que componen el ciclo de menús de éste tipo de dieta, preferir programar productos integrales (siempre y cuando no haya restricción de sodio), y alimentos con bajo Índice Glucémico -IG.

NO se permite: Ofrecer productos de panadería o manufacturados en la industria con azúcar añadida, ni adicionar alimentos de este grupo al componente sopa o crema de los tiempos de consumo de almuerzo y comida, ni el uso de alimentos con alto IG.

Frutas y Verduras - Hortalizas: Fruta. Escoger aquellas con bajo IG; el tamaño de la porción, declarada en la minuta, corresponde a la presentación en porción entera sin cáscara, frutas como la patilla, melón y papaya se ofrecerán además de lo anterior, picadas en trozos y sin semilla.

El estado de madurez de las frutas debe ser listas para consumo.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de frutas con IG bajo, en diferentes presentaciones, en los diferentes tiempos de consumo ii) NO repetir el sabor de la fruta durante el día y durante la semana iii) NO exceder los tiempos de cocción, y NO usar métodos de cocción prolongados, iv) NO suministrar frutas sobre maduras, ni con falta de maduración, v) NO utilizar frutas con alto IG.

El operador debe contar con un ciclo de frutas, el cual será presentado en la propuesta.

NO se permite en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de frutas, ni refrescos artificiales, ni frutas sobre maduras, ni con falta de maduración (verdes), ni frutas con alto Índice Glucémico como: manzana roja, uva chilena, banano, piña o sandía.

Hortalizas y verduras. El tamaño de porción declarada en esta minuta, corresponde a preparaciones con transformación térmica o en frío. Las preparaciones deben contener variedad de colores. Utilizar con frecuencia preparaciones con aguacate.

NO se permite en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de verduras, ni verduras enlatadas, ni con alto IG.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de hortalizas y verduras con IG bajo, en diferentes presentaciones, en los diferentes tiempos de consumo ii) NO repetir el sabor de la verdura, hortaliza durante el día y durante la semana, excepto aguacate, iii) NO exceder los tiempos de cocción, y NO usar métodos de cocción prolongados, iv) NO suministrar hortalizas y verduras sobre maduras, ni con falta de maduración, v) NO utilizar verduras y hortalizas que aumenten la carga glicémica.

Grasas: Para las preparaciones se utiliza aceites de semillas vegetales (canola o girasol), y para los aderezos de las ensaladas, aceite de oliva. Permitir técnicas de cocción para transformar alimentos, que utilicen la menor cantidad de este grupo de alimentos. El rango aceptable de distribución por AMDR para este tipo de dieta, para ácidos grasos saturados, es < 10% de 1800 calorías/día = 20 g/día y < 1% ácidos grasos trans = 2g/día (OMS,2018).

En la tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria se declara la Recomendación de Ingesta de grasa total, ácidos grasos y colesterol por grupos de edad para la población colombiana.

NO se permite el uso de grasas saturadas mayores al 10% del requerimiento Energético, ni mayores al 1% del requerimiento Energético de ácidos grasos trans, ni reutilizar el aceite de fritura.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta la *Ingesta Adecuada -AI y el Rango Aceptable de Distribución AMDR (%ENERGÍA TOTAL)* establecida en

éste Anexo técnico, para lo cual debe diseñar menús que contengan en sus componentes, preparaciones con alimentos naturales e incluir aceite de oliva y de semillas, así como aceites de una sola fuente, y utilizar productos industriales que declaren en su rótulo que son "sin grasa trans".

Azúcares: Los postres a utilizar deben ser de fruta natural, o con base láctea o con base láctea y fruta, **sin azúcar adicionada, de ser necesario, se permite el uso de edulcorantes y productos dietéticos.**

NO se permite Adicionar azúcar a ninguna preparación NI el uso de productos procesados o con adición de azúcar, como tampoco el uso de bebidas carbonatadas, refrescos instantáneos.

Ciclo de menús: Para el análisis químico de los menús, contenidos en el ciclo de menús, de este tipo de dieta, se autoriza el uso de edulcorantes, para las bebidas, los cuales deben estar en presentación individual (sobre). Los productos dietéticos, deben declarar en la etiqueta de contenido nutricional "CERO AZÚCARES" y no BAJO EN AZÚCAR, los productos pueden ser postres, productos lácteos, alimentos con bajo índice glicémico y productos de panadería integrales sin azúcar.

Los alimentos dietéticos se manejarán con la ficha técnica que contenga la tabla de aporte y composición nutricional de cada producto.

Estas dietas **NO TENDRÁN AZÚCAR ADICIONADO.**

Sal: Los menús deben contener máximo 5,8 g de sal/día, es decir 1 cucharadita al día (1 cucharadita equivales a 5 g (OMS,2018), que corresponde al *límite superior de la ingesta -Al.*

Ver tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria *en la cual se declara la recomendación de sodio para los diferentes grupos de edad, de acuerdo a la Resolución 3803 de 2016, del Ministerio de Salud y Protección Social.*

Para programar el ciclo de menús, de estos tipos de dietas terapéuticas, el planeador tendrá en cuenta que un gramo de sal corresponde a 393 mg de sodio (OMS) y que los ingredientes, que conforman las preparaciones de los componentes de los menús, se deben sazonar con ingredientes naturales que realcen el sabor, tales como: hierbas, frutas y especias : (pimienta, ajo, laurel, tomillo, limón entre otras., y preferir alimentos frescos mínimamente procesados, con el fin de obtener preparaciones con mínima cantidad de sal adicionada.

Observación: Si los menús derivados de este tipo de minuta patrón, requieren restricción de sodio, se debe seguir lo expuesto en las especificaciones descritas en la Minuta Patrón de dieta controlada en sodio, Tabla9 de éste documento.

El operador debe disponer de sal en sobres, para ser dispensados, según solicitud realizada por el personal autorizado por la SIIS.

Bebidas: las bebidas estarán libres de azúcar añadida, de ser necesario se endulzan con edulcorantes artificiales en porción individual.

Listas Índice Glucémico alimentos:



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SALUD
Subred Integrada de Servicios
de Salud Norte E.S.E.

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE DIABETES

CIENCIA Y SERVICIO



"LISTA DE ALIMENTOS QUE CONTIENEN CARBOHIDRATOS"

LISTA No 1.- PRODUCTOS DE PANADERIA Y SIMILARES

LISTA No 2. – CEREALES ELABORADOS

NOMBRE	UNA PORCIÓN EQUIVALE A	GRAMOS POR PORCIÓN
Almojabana	1/2 unidad	15g
Arepa de maíz amarillo	1/2 unidad	15g
Arepa plana delgada	1/2 unidad	15g
Arepa redonda	1 unidad pequeña	15g
Arepa semigruesa	1/2 unidad	15g
Avena cruda	3 cdas soperas rasas	15g
Buñueño	1/2 unidad grande (1 unidad pequeño)	15g
Calado o tostada	1 unidad pequeña	15g
Cereal con fibra	1 pocillo	25g
Hojuelas de maíz	1 pocillo	25g
Galletas de sal	3 unidades	15g
Granola	1/2 pocillo	30g
Mogolla	1 unidad pequeña	15g
Pan blanco	1 tajada	15g
Pandebono	1/2 unidad	15g
Pan de centeno	1/2 unidad	15g
Pan de yuca	1/2 unidad	15g
Pan integral	1 tajada	15g
Panqueque	1 unidad	15g
Papas fritas y similares	1 paquete promedio	15g

NOMBRE	UNA PORCIÓN EQUIVALE A	GRAMOS POR PORCIÓN
Arroz cocido	1 pocillo	45g
Avena cocida	3 cdas soperas rasas	15g
Cebada perlada sopa	2 cdas soperas rasas	15g
Cuchuco sopa	2 cdas soperas rasas	15g
Envuelto mazorca	1/2 unidad mediana	15g
Harina de trigo, maíz, plátano o arroz seco	3 cdas soperas rasas	15g
Maíz mute	3 cdas soperas rasas	15g
Maíz pira en crispeta	3 tazas	15g
Fécula de maíz	3 cdas soperas rasas	25g
Mazorca	1/2 unidad	25g
Pasta- fideos cocido	1 pocillo	45g
Pizza	1 porción tamaño mediano	30g

LISTA No. 3 – LEGUMINOSAS ELABORADAS

NOMBRE	UNA PORCIÓN EQUIVALE A	GRAMOS POR PORCIÓN
Arveja verde seca	1 pocillo	45g
Frijol	1 pocillo	45g
Gaundul	1 pocillo	45g
Garbanzo	1 pocillo	45g
Habas	1 pocillo	45g
Lentejas	1 pocillo	45g

LISTA No. 4 – VEGETALES CON ALMIDÓN

NOMBRE	UNA PORCIÓN EQUIVALE A	GRAMOS POR PORCIÓN
Arracacha	1/2 unidad	15g
Ñame	2 tajadas medianas	15g
Papa común con o sin cáscara	1 unidad pequeña	15g
Papa criolla	3 unidades pequeñas	15g
Papa en puré	1/2 pocillo	15g
Plátano colí o guineo	1 unidad pequeña	15g
Plátano hartón	2 tajadas medianas	15g
Plátano popocho	2 tajadas medianas	15g
Yuca	1 astilla mediana	15g

LISTA No. 5 - FRUTAS

NOMBRE	UNA PORCIÓN EQUIVALE A	GRAMOS POR PORCIÓN
Albaricoque	4 unidades	15g
Anon pequeño	1/2 unidad	15g
Banano	1/2 unidad	15g
Ciruela pequeña	2 unidades	15g
Curuba	4 unidades pequeñas	15g
Durazno	1 unidad mediana	15g
Fresas	1/2 pocillo	15g
Granadilla	1 unidad pequeña	15g
Guanabana	1/3 pocillo	15g
Guayaba	3 unidades pequeñas	15g
Kiwi	1 unidad	15g
Lima	1 unidad mediana	15g
Limón	4 unidades medianas	15g
Lulo	3 unidades pequeñas	15g
Mamey	1 unidad pequeña	15g
Mandarina	1 unidad	15g
Mango chancleto	1/2 unidad	15g
Mango común	1 unidad pequeña	15g
Maracuyá	2 unidades pequeñas	15g
Melón	1 pocillo	15g
Manzana importada	1/2 unidad	15g
Manzana nacional	1 unidad	15g
Mora	3/4 pocillo	15g

LISTA No. 7 – VERDURAS

Naranja	1 unidad	15g
Papaya (lechosa)	1 pocillo	15g
Patilla	1 pocillo	15g
Pera	1 unidad pequeña	15g
Piña	1 pocillo	15g
Toronja	1/2 unidad pequeña	15g
Uvas	12 unidades	15g
Zapote	1 unidad	15g
Uchuva	12 unidades	15g

LISTA No. 6 - LÁCTEOS

NOMBRE	UNA PORCIÓN EQUIVALE A	GRAMOS POR PORCIÓN
Kumis sin dulce (dietético)	1 pocillo	12g
Yogurt sin dulce (dietético)	1 pocillo	12g
Leche	1 pocillo	12g

NOMBRE	UNA PORCIÓN EQUIVALE A	GRAMOS POR PORCIÓN
Acelga, ahuyama, alcachofa, apio, arveja verde, berros, brócoli, calabaza, coliflor, cebolla, cohombro, espárragos, espinacas, guisantes, habichuelas, hongos, lechugas, palmitos, pimentón, perejil, puerros, rábanos, pepino, berenjena, tomate, zanahoria, zuchinis, repollitos de brúcela	1 taza de verduras cruda ó 1/2 taza de verduras cocinada	5g

2.1.14. MINUTA PATRÓN PREDIALISIS DE 2.500 CALORÍAS.

Dieta cuyo aporte de calorías es de 2500, distribuido en tres (3) tiempos de consumo: Desayuno, Almuerzo y Comida. Se restringe los alimentos fuentes de calcio, sodio, potasio y fósforo.

Se excluyen alimentos y/o preparaciones con: i) Contenido de potasio por encima de 200 mg en 100 g de parte comestible, ii) Contenido de sodio por encima de 150 mg en 100 g de

parte comestible. Documento de referencia: Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del Instituto Colombiano de bienestar Familiar Vigente.

Las nueves, onces y refrigerios para éste tipo de dieta serán solicitadas a necesidad del grupo poblacional, y seguirán las especificaciones del menú patrón de este tiempo de consumo. En la tabla 24, se declara la minuta patrón y las especificaciones técnicas, de éste tipo de dieta.

Tabla 24. Minuta patrón: dieta prediálisis de 2.500 calorías.

Tiempo de Consumo	Componente		Grupo de alimentos GABA	Tamaño de porción	Medida Casera
Desayuno	Bebida Caliente	Bebida láctea (75% leche)	Leche entera pasteurizada (75ml)	240 ml	1 taza de 8 onzas
			Infusión (café) o		
			Cereal (20g)		
	Alimento Proteico		Carnes, huevos, lácteos	100 g	2 unidades/porción mediana
	Cereal		Cereales	60 g	2 unidades de 30g
	Fruta		Fruta	120 g	1 porción grande
Acompañante dulce o graso		Mantequilla o mermelada	10 g 15 g	1 porción o sachet	
Almuerzo y Cena	Sopa O Crema	Sopa	Tubérculo 80g Verdura 40g	240 ml	1 taza de 8 onzas
		Crema	Verdura 60 g y/o Tubérculo 12g		
	Alimento proteico		Carne res, pollo, cerdo pescado	100 g	1 porción mediana
	Acompañante 1		Cereal	120 g	1 porción grande
	Acompañante 2		Cereal, raíces, tubérculo y plátano	100 g	1 porción mediana
	Acompañante 3		Frutas y verduras. Cocida	80 g	1 porción mediana
	Jugo de Fruta en agua al (70%)		Frutas (70g)	210 cc	1 taza de 7 onzas
	Postre		Azúcares	30 g	1 porción mediana

Especificaciones técnicas de la minuta patrón dieta prediálisis de 2.500 calorías.

Incluye todos los grupos de alimentos, en preparaciones sometidas a transformación térmica en cualquier tipo de tipo de consistencia y textura, sin embargo, se restringe alimentos con alto contenido de calcio, sodio, potasio y fósforo

Bebida Láctea del desayuno: Se puede intercambiar por bebida con leche al 75%, o productos lácteos (Yogurt sin frutas o Kumis). Disponer de productos con leche deslactosada, para las dietas de pacientes que lo requieran; éstos serán solicitados por el servicio autorizado para tal fin, en cada una de las Unidades de las SIIS.

Leches y productos lácteos: Utilizar leche líquida entera pasteurizada, para las preparaciones de bebidas lácteas, y disponer de leche líquida sin lactosa y descremada, para los casos que se requieran. Los quesos a ofrecer serán tipo cuajada, campesino, descremado o bajo en grasa.

NO permitidos: Quesos de untar, batidos con chocolate, yogurt con fruta, productos desnatados, leches enriquecidas, flan de huevo.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes tipos de bebidas lácteas, ii) alternar entre queso y huevo en diferentes preparaciones, y iii) la oferta de dos (2) veces a la semana caldo de pollo y carne. Se excluyen

alimentos y/o preparaciones con: i) Contenido de potasio por encima de 200 mg en 100 g de parte comestible, ii) Contenido de sodio por encima de 150 mg en 100 g de parte comestible. Documento de referencia: Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del Instituto Colombiano de bienestar Familiar Vigente. Solo se permite programar una vez al día bebida láctea o producto lácteo.

Alimento proteico: carnes rojas y blancas: Los cortes de **carne de res** a utilizar serán magros, y corresponden a chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola, para usarlos a discreción del operador, según preparación; en todo caso el corte de carne, para preparaciones a base de carne molida será magra, preferiblemente del corte bola, realizando la producción de las mismas con poca anticipación, siguiendo Buenas Prácticas de Manipulación y cumpliendo con los requisitos de calidad, establecidos por la Normatividad del país. Para la preparación de sopas, caldos o cremas, se utiliza cortes de carne de res magra o pollo sin piel y sin grasa. No se permite ofrecer consomés de carne o pollo en reemplazo de la sopa., como tampoco el uso de cortes de carne con hueso. , y NO reemplaza éste Grupo de alimentos.

Los cortes **de ave -pollo-** serán pechuga o pierna pernil, sin piel y sin hueso.

Pescados: Utilizar en presentación de filete, sin espinas y sin cabeza.

Huevos: Se utilizará huevo fresco. En el tiempo de suministro del desayuno, la porción corresponde a 100g, sin importar la preparación.

NO permitidos: carnes con hueso, alas y costillar de pollo, vísceras de res, pollo, cerdo, carne sintética, ni embutidos, pescados prensados o secos, preparaciones apanadas, leguminosas secas, mezcla vegetal, leguminosas enlatadas, mariscos, concentrados de carne o pescado.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de éste tipo de dieta, el planeador debe alternar preparaciones con carne roja (res) y blanca (pollo, cerdo y pescado), teniendo la precaución de NO programar el mismo día 1 solo tipo de carne, ni de preparación. Se excluyen alimentos y/o preparaciones con: i) Contenido de potasio por encima de 200 mg en 100 g de parte comestible, ii) Contenido de sodio por encima de 150 mg en 100 g de parte comestible. Documento de referencia: Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del Instituto Colombiano de bienestar Familiar Vigente.

Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados: Al desayuno se puede ofrecer pan blanco o arepa de maíz, tortas,. La proporción de este grupo de alimentos en la preparación de la sopa, equivale al aporte de una porción de los mismos y es diferente a la preparación del componente Energético 2.

NO permitido: Alimentos y/o preparaciones con: i) Contenido de potasio por encima de 200 mg en 100 g de parte comestible, ii) Contenido de sodio por encima de 150 mg en 100 g de parte comestible. Documento de referencia: Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del Instituto Colombiano de bienestar Familiar Vigente. Ejemplo, pasta al huevo, papas de bolsa, galletas saladas, productos de panadería industrial, productos integrales, bebida a base de cereal caliente (hojuelas de maíz o avena o trigo)

Frutas y Verduras - Hortalizas: **Fruta.** El tamaño de la porción, declarada en la minuta, corresponde a la presentación en porción o entera sin cáscara, frutas como la patilla, y papaya se ofrecerán además de lo anterior, picadas en trozos y sin semilla.

JUGOS: Se preparan con agua potable y 70 g de fruta natural, que permita la concentración adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia y sabor, en lo posible NO se debe adicionar azúcar, de ser requerido se endulzarán con 10 g de azúcar máximo (2 cucharitas). Las pulpas de fruta para la preparación de los jugos, deben estar registradas y aprobadas por el INVIMA.

Para la producción de los jugos, se recomienda hacerse después de haber terminado la transformación de los demás componentes y ensamblarlos al momento de distribuir la dieta al paciente, con el fin de mantener la cadena de temperatura adecuada a la naturaleza del producto, y así minimizar los riesgos de contaminación.

Observación: En dietas terapéuticas que requieran, limitar la oferta de líquidos, por restricción hídrica, NO se suministra jugo sino fruta en porción, en los tiempos de consumo que se requieran.

NO se permite en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de frutas, ni refrescos artificiales, ni alimentos y/o preparaciones con: i) Contenido de potasio por encima de 200 mg en 100 g de parte comestible, ii) Contenido de sodio por encima de 150 mg en 100 g de parte comestible. Documento de referencia: Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del Instituto Colombiano de bienestar Familiar Vigente. Ejemplo: uva negra, melón, chirimoya, tomate de árbol, melocotón, coco, frutas deshidratadas.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de frutas y preparaciones en los diferentes tiempos de consumo y no repetir el sabor de la fruta bien sea en porción o en jugo durante la semana. El operador debe contar con un ciclo de frutas en porción y en jugo, el cual será presentado en la propuesta.

Hortalizas y verduras. El tamaño de porción declarada en esta minuta, corresponde a preparaciones con transformación térmica. Las preparaciones deben contener variedad de colores. Utilizar con frecuencia preparaciones con aguacate.

NO se permite en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de verduras, ni verduras enlatadas, ni alimentos y/o preparaciones con: i) Contenido de potasio por encima de 200 mg en 100 g de parte comestible, ii) Contenido de sodio por encima de 150 mg en 100 g de parte comestible. Documento de referencia: Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del Instituto Colombiano de bienestar Familiar Vigente. Ejemplo acelgas, calabaza, calabacín, zucchini, Brócoli, espinaca, coles de bruselas, encurtidos, aguacate.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de verduras y preparaciones en los diferentes tiempos de consumo y ii) no repetir la preparación ni el tipo de verdura-hortaliza durante la semana.

Grasas: Para las preparaciones se utiliza aceites de semillas vegetales (canola o girasol), y para los aderezos de las ensaladas, aceite de oliva. Las técnicas de cocción a utilizar para transformar alimentos, deben ser aquellas que requieran utilizar la menor cantidad de este grupo de alimentos. El rango aceptable de distribución por AMDR para este tipo de dieta, para ácidos grasos saturados, es < 10% de 2,500 calorías/día = 27 g/día y < 1% ácidos grasos trans = 2.7g/día (OMS,2018).

En la tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria se declara la Recomendación de Ingesta de grasa total, ácidos grasos y colesterol por grupos de edad para la población colombiana.

NO se permite el uso de grasas saturadas mayores al 10% del requerimiento Energético, ni mayores al 1% del requerimiento Energético de ácidos grasos trans, ni reutilizar el aceite de fritura.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta la *Ingesta Adecuada -AI y el Rango Aceptable de Distribución AMDR (%ENERGÍA TOTAL)* establecida en éste Anexo técnico, para lo cual debe diseñar menús que contengan en sus componentes, preparaciones con alimentos naturales e incluir aceite de oliva y de semillas, así como aceites de una sola fuente, y utilizar productos industriales que declaren en su rótulo que son "sin grasa trans".. Evitar programar preparaciones fritas, o que contengan en sus ingredientes alimentos procesados como galletas, helados, productos de panadería industrial, manteca y mantequilla.

Azúcares: Los postres a utilizar deben ser de fruta natural. La cantidad máxima de azúcar libre a ofrecer al día, para 2.500 calorías es de 62,5 g/día, el cual incluye la adición de azúcar de los jugos de fruta, que no debe exceder de 2 cucharaditas, 10 g/vaso (1 cucharadita equivale a 5 ML. (Ministerio de Salud -Colombia, Resolución 810 (2021) p.23) La (OMS, 2018) recomienda el 5% que corresponde a 31 g/d.

El operador debe disponer de azúcar en sobres, para ser dispensados según solicitud realizada por la persona responsable del listado de orden de dieta, en cada SIIS.

NO se permite el uso de productos procesados o con adición de azúcar, como tampoco el uso de bebidas carbonatadas, refrescos instantáneos.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta que el aporte de azúcar libre debe corresponder al 10% del Aporte Promedio de Energía/día de la dieta (RIEN, 2016).

Sal: Los menús deben contener máximo 5,8 g de sal/día, es decir 1 cucharadita al día (1 cucharadita equivale a 5 g (OMS,2018), que corresponde al *límite superior de la ingesta -AI*.

Ver tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria *en la cual se declara la recomendación de sodio para los diferentes grupos de edad, de acuerdo a la Resolución 3803 de 2016, del Ministerio de Salud y Protección Social.*

Para programar el ciclo de menús, de estos tipos de dietas terapéuticas, el planeador tendrá en cuenta que un gramo de sal corresponde a 393 mg de sodio (OMS) y que los ingredientes, que conforman las preparaciones de los componentes de los menús, se deben sazonar con ingredientes naturales que realcen el sabor, tales como: hierbas, frutas y especias : (pimienta, ajo, laurel, tomillo, limón entre otras., y preferir alimentos frescos mínimamente procesados, con el fin de obtener preparaciones con mínima cantidad de sal adicionada.

Observación: Si los menús derivados de este tipo de minuta patrón, requieren restricción de sodio, se debe seguir lo expuesto en las especificaciones descritas en la Minuta Patrón de dieta controlada en sodio, Tabla 9 de éste documento.

2.1.15. MINUTA PATRÓN DIÁLISIS DE 2.800 CALORÍAS.

Dieta cuyo aporte de calorías es de 2800, distribuido en cinco (5) tiempos de consumo: Desayuno, Almuerzo y Comida. En algunos casos se excluyen alimentos y/o preparaciones con: i) Contenido de potasio por encima de 200 mg en 100 g de parte comestible, ii) Contenido de sodio por encima de 150 mg en 100 g de parte comestible. Documento de

referencia: Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del Instituto Colombiano de bienestar Familiar Vigente.

Las nueves, onces y refrigerios para éste tipo de dieta serán solicitadas a necesidad del grupo poblacional, y seguirán las especificaciones del menú patrón de este tiempo de consumo. En la tabla 25, se declara la minuta patrón y las especificaciones técnicas, de éste tipo de dieta.

Tabla 25. Minuta patrón: dieta diálisis de 2.800 calorías.

Tiempo de Consumo	Componente		Grupo de alimentos GABA	Tamaño de porción	Medida Casera
Desayuno	Bebida Caliente	Bebida láctea (75% leche)	Leche entera pasteurizada (180 mL)	240 ml	1 taza de 8 onzas
			Infusión (café o té o panela 25 mL) o		
	Alimento Proteico		Carnes, huevos, lácteos	100 g	2 unidades/porción mediana
	Cereal		Derivado de Cereales	60 g	2 unidades de 30g
	Fruta		Fruta	120 g	1 porción grande
Acompañante dulce o graso		Mantequilla o mermelada	10 g 15 g	1 porción o sachet	
Refrigerio mañana (nueves)	Bebida Caliente	Bebida láctea (75% leche)	Leche entera pasteurizada (75mL)	240 cc	1 taza de 8 onzas
			Infusión (café o té o panela 25 mL)		
	O Productos Lácteos		(yogurt, kumis)	150 g	1 vaso de 5 onzas
	Cereal		Derivado de cereal	30 g	1 porción
Almuerzo y Cena	Sopa O Crema	Sopa	Tubérculo 80g Verdura 40g	240 ml	1 taza de 8 onzas
		Crema	Verdura 60 g y/o Tubérculo 12g		
	Alimento proteico		Carne res, pollo, cerdo pescado	100 g	1 porción mediana
	Alimento Energético 1		Cereal	120 g	1 porción grande
	Alimento Energético 2		Cereal, raíces, tubérculo y plátano	100 g	1 porción mediana
	Alimento Regulador		Frutas y verduras	80 g	1 porción mediana
	Jugo de Fruta en agua al (70%)		Frutas (70g)	210 cc	1 taza de 7 onzas
	Postre		Azúcares	30 g	1 porción mediana
Refrigerio tarde (onces)	Bebida Caliente	Bebida láctea (75% leche)	Leche entera pasteurizada (75mL)	240 cc	1 taza de 8 onzas
			Infusión (café o té o panela 25 mL) o		
	O Productos Lácteos		(yogurt, kumis)	150 g	1 vaso de 5 onzas

Tiempo de Consumo	Componente	Grupo de alimentos GABA	Tamaño de porción	Medida Casera
	Cereal	Derivado de cereal	30 g	1 porción

Especificaciones técnicas de la minuta patrón dieta diálisis de 2.800 calorías.

Incluye todos los grupos de alimentos, en preparaciones sometidas a transformación térmica en cualquier tipo de tipo de consistencia y textura, sin embargo, se restringe alimentos con alto contenido de calcio, sodio, potasio y fósforo

Bebida Láctea del desayuno: Se puede intercambiar por bebida con leche al 75%, o productos lácteos (Yogurt sin frutas o Kumis). Disponer de productos con leche deslactosada, para las dietas de pacientes que lo requieran; éstos serán solicitados por el servicio autorizado para tal fin, en cada una de las Unidades de las SIIS. MODERAR EN CASO DE FOSFORO ALTO

Leches y productos lácteos: Utilizar leche líquida entera pasteurizada, para las preparaciones de bebidas lácteas, y disponer de leche líquida sin lactosa y descremada, para los casos que se requieran. Los quesos a ofrecer serán tipo cuajada, campesino, descremado o bajo en grasa.

NO permitidos: Quesos de untar, batidos con chocolate, yogurt con fruta, productos desnatados, leches enriquecidas, flan de huevo.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes tipos de bebidas lácteas, ii) alternar entre queso y huevo en diferentes preparaciones, y iii) la oferta de dos (2) veces a la semana caldo de pollo y carne. Se excluyen alimentos y/o preparaciones con: i) Contenido de potasio por encima de 200 mg en 100 g de parte comestible, ii) Contenido de sodio por encima de 150 mg en 100 g de parte comestible. Documento de referencia: Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del Instituto Colombiano de bienestar Familiar Vigente. Solo se permite programar una vez al día bebida láctea o producto lácteo.

Alimento proteico: carnes rojas y blancas: Los cortes de **carne de res** a utilizar serán magros, y corresponden a chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola, para usarlos a discreción del operador, según preparación; en todo caso el corte de carne, para preparaciones a base de carne molida será magra, preferiblemente del corte bola, realizando la producción de las mismas con poca anticipación, siguiendo Buenas Prácticas de Manipulación y cumpliendo con los requisitos de calidad, establecidos por la Normatividad del país. Para la preparación de sopas, caldos o cremas, se utiliza cortes de carne de res magra o pollo sin piel y sin grasa. No se permite ofrecer consomés de carne o pollo en reemplazo de la sopa, como tampoco el uso de cortes de carne con hueso. , y NO reemplaza éste Grupo de alimentos.

Los cortes **de ave -pollo-** serán pechuga o pierna pernil, sin piel y sin hueso.

Pescados: Utilizar en presentación de filete, sin espinas y sin cabeza.

Huevos: Se utilizará huevo fresco. En el tiempo de suministro del desayuno, la porción corresponde a 100g, sin importar la preparación.

NO permitidos: carnes con hueso, alas y costillar de pollo, vísceras de res, pollo, cerdo, carne sintética, embutidos, pescados prensados o secos, preparaciones apanadas, leguminosas secas, mezcla vegetal, leguminosas enlatadas, mariscos, concentrados de carne o pescado.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de éste tipo de dieta, el planeador debe alternar preparaciones con carne roja (res) y blanca (pollo, cerdo y pescado), teniendo la precaución de NO programar el mismo día 1 solo tipo de carne, ni de preparación. Se excluyen alimentos y/o preparaciones con: i) Contenido de potasio por encima de 200 mg en 100 g de parte comestible, ii) Contenido de sodio por encima de 150 mg en 100 g de parte comestible. Documento de referencia: Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del Instituto Colombiano de bienestar Familiar Vigente.

Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados: Al desayuno se puede ofrecer pan blanco o arepa de maíz, tortas,. La proporción de este grupo de alimentos en la preparación de la sopa, equivale al aporte de una porción de los mismos y es diferente a la preparación del componente Energético 2.

NO permitido: Alimentos y/o preparaciones con: i) Contenido de potasio por encima de 200 mg en 100 g de parte comestible, ii) Contenido de sodio por encima de 150 mg en 100 g de parte comestible. Documento de referencia: Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del Instituto Colombiano de bienestar Familiar Vigente. Ejemplo, pasta al huevo, papas de bolsa, plátano hartón maduro y verde, galletas saladas, productos de panadería industrial, productos integrales, bebida a base de cereal caliente (hojuelas de maíz o avena o trigo)

Frutas y Verduras - Hortalizas: **Fruta.** El tamaño de la porción, declarada en la minuta, corresponde a la presentación en porción o entera sin cáscara, frutas como la patilla, y papaya se ofrecerán además de lo anterior, picadas en trozos y sin semilla.

JUGOS: Se preparan con agua potable y 70 g de fruta natural, que permita la concentración adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia y sabor, en lo posible NO se debe adicionar

azúcar, de ser requerido se endulzarán con 10 g de azúcar máximo (2 cucharitas). Las pulpas de fruta para la preparación de los mismos, deben estar registradas y aprobadas por el INVIMA. Para la producción de los jugos, se recomienda hacerse después de haber terminado la transformación de los demás componentes y ensamblarlos al momento de distribuir la dieta al paciente, con el fin de mantener la cadena de temperatura adecuada a la naturaleza del producto, y así minimizar los riesgos de contaminación.

Observación: En dietas terapéuticas que requieran, limitar la oferta de líquidos, por restricción hídrica, NO se suministra jugo sino fruta en porción, en los tiempos de consumo que se requieran.

NO se permite en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de frutas, ni refrescos artificiales, ni alimentos y/o preparaciones con: i) Contenido de potasio por encima de 200 mg en 100 g de parte comestible, ii) Contenido de sodio por encima de 150 mg en 100 g de parte comestible. Documento de referencia: Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del Instituto Colombiano de bienestar Familiar Vigente. Ejemplo: uva negra, melón, chirimoya, tomate de árbol, melocotón, coco, frutas deshidratadas, banano, naranja, mandarina, mango, pomelo, kwi, brevas, zanahoria.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de frutas y preparaciones en los diferentes tiempos de consumo y no repetir el sabor de la fruta bien sea en porción o en jugo durante la semana. El operador debe contar con un ciclo de frutas en porción y en jugo por siete días, el cual será presentado en la propuesta.

Hortalizas y verduras. El tamaño de porción declarada en esta minuta, corresponde a preparaciones con transformación térmica. Las preparaciones deben contener variedad de colores. Utilizar con frecuencia preparaciones con aguacate.

NO se permite en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de verduras, ni verduras enlatadas, ni alimentos y/o preparaciones con: i) Contenido de potasio por encima de 200 mg en 100 g de parte comestible, ii) Contenido de sodio por encima de 150 mg en 100 g de parte comestible. Documento de referencia: Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del Instituto Colombiano de bienestar Familiar Vigente. Ejemplo acelgas, calabaza, calabacín, zucchini, Brócoli, espinaca, coles de bruselas, encurtidos, aguacate.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de verduras y preparaciones en los diferentes tiempos de consumo y ii) no repetir la preparación ni el tipo de verdura-hortaliza durante la semana.

Grasas: Para las preparaciones se utiliza aceites de semillas vegetales (canola o girasol), y para los aderezos de las ensaladas, aceite de oliva. Las técnicas de cocción a utilizar para transformar alimentos, deben ser aquellas que requieran utilizar la menor cantidad de este grupo de alimentos. El rango aceptable de distribución por AMDR para este tipo de dieta, para ácidos grasos saturados, es < 10% de 2,800 calorías/día = 31 g/día y < 1% ácidos grasos trans = 3.1g/día (OMS,2018).

En la tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria se declara la Recomendación de Ingesta de grasa total, ácidos grasos y colesterol por grupos de edad para la población colombiana.

NO se permite el uso de grasas saturadas mayores al 10% del requerimiento Energético, ni mayores al 1% del requerimiento Energético de ácidos grasos trans, ni reutilizar el aceite de fritura.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta la *Ingesta Adecuada -AI* y el *Rango Aceptable de Distribución AMDR (%ENERGÍA TOTAL)* establecida en éste Anexo técnico, para lo cual debe diseñar menús que contengan en sus componentes, preparaciones con alimentos naturales e incluir aceite de oliva y de semillas, así como aceites de una sola fuente, y utilizar productos industriales que declaren en su rótulo que son "sin grasa trans".. Evitar programar preparaciones fritas, o que contengan en sus ingredientes alimentos procesados como galletas, helados, productos de panadería industrial, manteca y mantequilla.

Azúcares: Los postres a utilizar deben ser de fruta natural. La cantidad máxima de azúcar libre a ofrecer al día, para 2.500 calorías es de 70 g/día, el cual incluye la adición de azúcar de los jugos de fruta, que no debe exceder de 2 cucharaditas, 10 g/vaso (1 cucharadita equivale a 5 ML (Ministerio de Salud -Colombia, Resolución 810 (2021) p.23) La (OMS, 2018) recomienda el 5% que corresponde a 31 g/d.

El operador debe disponer de azúcar en sobres, para ser dispensados según solicitud realizada por la persona responsable del listado de orden de dieta, en cada SIIS.

NO se permite el uso de productos procesados o con adición de azúcar, como tampoco el uso de bebidas carbonatadas, refrescos instantáneos, panela, ni azúcar morena.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta que el aporte de azúcar libre debe corresponder al 10% del Aporte Promedio de Energía/día de la dieta (RIEN, 2016).

Sal: Los menús deben contener máximo 5,8 g de sal/día, es decir 1 cucharadita al día (1 cucharadita equivale a 5 g (OMS,2018), que corresponde al *límite superior de la ingesta -AI*.

Ver tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria en la cual se declara la recomendación de sodio para los diferentes grupos de edad, de acuerdo a la Resolución 3803 de 2016, del Ministerio de Salud y Protección Social.

Para programar el ciclo de menús, de estos tipos de dietas terapéuticas, el planeador tendrá en cuenta que un gramo de sal corresponde a 393 mg de sodio (OMS) y que los ingredientes, que conforman las preparaciones de los componentes de los menús, se deben sazonar con ingredientes naturales que realcen el sabor, tales como: hierbas, frutas y especias : (pimienta, ajo, laurel, tomillo, limón entre otras., y preferir alimentos frescos mínimamente procesados, con el fin de obtener preparaciones con mínima cantidad de sal adicionada.

Observación: Sí los menús derivados de este tipo de minuta patrón, requieren restricción de sodio, se debe seguir lo expuesto en las especificaciones descritas en la Minuta Patrón de dieta controlada en sodio, Tabla 9 de éste documento.

2.1.16. MINUTA PATRÓN DIETA HEPÁTICA 2300 CALORÍAS.

La minuta patrón de éste tipo de dieta, contiene el mismo número de componentes, de la dieta normal. La diferencia radica en que se restringe grasa, azúcar y alimentos fuente de aminoácidos aromáticos. La grasa saturada no debe ser mayor del 10 % del requerimiento de Energía ni mayor al 1% en ácidos grasos trans. Se permite cualquier tipo de consistencia y textura. En la tabla 26, se declara la minuta patrón y las especificaciones técnicas, de éste tipo de dieta.

Las nueves, onces y refrigerios para éste tipo de dieta, serán solicitadas a necesidad del grupo poblacional, y seguirán las especificaciones del menú patrón de ese tiempo de consumo.

Según necesidad de la Subred Norte, se podrá solicitar **dieta hepática de 1800 calorías, la cual se deriva de la minuta patrón, de la dieta normal para adulto mayor 1.800 calorías, tabla 3 de este documento, con las especificaciones técnicas descritas en la tabla 26.**

Tabla 26. MINUTA PATRÓN DIETA HEPÁTICA 2300 CALORÍAS

Tabla 26. MINUTA PATRON DIETA HEPATICA Z500 CALORIAS					
Tiempo de Consumo	Componente		Grupo de alimentos GABA	Tamaño de porción	Medida Casera
Desayuno	Bebida Caliente	Bebida láctea (75% leche)	Leche entera pasteurizada (180ml)	240 ml	1 taza de 8 onzas
			Infusión (café o té o panela 25 ml) o		
			Cereal (20g)		
	Alimento Proteico		Carnes, huevos, lácteos	100 g	2 unidades/porción mediana
	Cereal		Cereales	60 g	2 unidades de 30g
	Fruta		Fruta	120 g	1 porción grande
Almuerzo y Cena	Sopa O Crema	Sopa	Tubérculo 80g Verdura 40g	240 ml	1 taza de 8 onzas
		Crema	Verdura 60 g y/o Tubérculo 12g		
	Alimento proteico		Carne res, pollo, cerdo pescado	60 g	1 porción mediana
	Alimento Energético 1		Cereal	120 g	1 porción grande
	Alimento Energético 2		Cereal, raíces, tubérculo y plátano	100 g	1 porción mediana
	Alimento Regulador		Frutas y verduras	80 g	1 porción mediana
	Jugo de Fruta en agua al (70%)		Frutas (70g)	210 cc	1 taza de 7 onzas
	Postre		Azúcares	30 g	1 porción mediana

Especificaciones técnicas de la minuta patrón dieta hepática de 2300 calorías.

Se deriva de la dieta normal, por tanto incluye todo tipo de alimentos en preparaciones que han sido sometidas a transformación térmica, o en frío, sin adición de grasa saturada o trans, La grasa saturada no debe ser mayor del 10% de las calorías totales. Sin azúcar adicionada y sin alimentos fuente de aminoácidos aromáticos: (triptófano, fenilalanina, tirosina)

Bebida Láctea del desayuno: Ofrecer todos los días, se puede intercambiar por bebida con leche al 75%, o productos lácteos (Yogurt o Kumis). Disponer de productos con leche deslactosada, para las dietas de pacientes que lo requieran; éstos serán solicitados por el servicio autorizado para tal fin, en cada una de las Unidades de las SIIS.

Leches y productos lácteos: Utilizar leche líquida descremada pasteurizada, para las preparaciones de bebidas lácteas, y disponer de leche líquida sin lactosa, para los casos que se requieran. Los quesos a ofrecer serán tipo cuajada, campesino, descremado o bajo en grasa.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes tipos de bebidas lácteas, ii) alternar entre queso descremado y huevo en preparaciones sin adición de grasa, y iii) la oferta de dos (2) veces a la semana caldo de pollo y carne con papa, sin grasa.

Solo se permite programar una vez a la semana bebidas adicionadas con infusión de café, en un solo tiempo de consumo.

Alimento proteico: carnes rojas y blancas: Los cortes de carne de res a utilizar serán magros, y corresponden a chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola, para usarlos a discreción del operador, según preparación; en todo caso el corte de carne, para preparaciones a base de carne molida será magra, preferiblemente del corte bola, realizando la producción de las mismas con poca anticipación, siguiendo Buenas Prácticas de Manipulación y cumpliendo con los requisitos de calidad, establecidos por la Normatividad del país. Para la preparación de sopas, caldos o cremas, se utiliza cortes de carne de res magra o pollo sin piel y sin grasa. No se permite ofrecer consomés de carne o pollo en reemplazo de la sopa, como tampoco el uso de cortes de carne con hueso, y NO reemplaza éste Grupo de alimentos.

Los cortes de ave -pollo- serán pechuga o pierna perril, sin piel y sin hueso.

Pescados y frutos de mar: Utilizar en presentación de filete, sin espinas y sin cabeza.

Huevos: Se utilizará huevo fresco, en diferentes preparaciones sin grasa, siendo la porción de 100g en el tiempo de suministro del desayuno. Solo se suministra una vez por semana.

NO se permite: carnes con hueso, alas y costillar de pollo, vísceras de res, pollo, cerdo. carne sintética, embutidos, pescados prensados o secos, preparaciones apanadas., o cualquier tipo de carne en preparaciones fritas o con grasa, como tampoco leguminosas enteras, ni enlatadas, ni el uso de mezcla vegetal.

Frutos secos y semillas: No se suministran.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de éste tipo de dieta, el planeador debe alternar preparaciones con carne roja (res) y blanca (pollo, cerdo y pescado), teniendo la precaución de NO programar el mismo día 1 solo tipo de carne, ni de preparación. Las técnicas de preparación corresponden al vapor, al horno, asados y a la plancha, NO en frituras, ni con adición de yema de huevo.

Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados: Al desayuno se puede ofrecer productos de panadería o arepa de maíz, o tortas, o cereal para usar en bebidas calientes (hojuelas de maíz o avena o trigo), sin adición de azúcar.

La proporción de este grupo de alimentos en la preparación de la sopa, equivale al aporte de una porción de los mismos y es diferente a la preparación del componente Energético 2.

No se permite: adicionar grasa.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta terapéutica, el planeador debe alternar diferentes formas de transformación térmica de éste grupo de alimentos, en preparaciones que no requieran adicionar grasa, ni azúcar.

Frutas y Verduras - Hortalizas: Fruta. El tamaño de la porción declarada en la minuta, corresponde a la presentación de la misma en preparaciones variadas, con maduración adecuada, para su consumo.

NO se suministrará frutas con adición de lácteos con grasa.

JUGOS: Se preparan con agua potable y 70 g de fruta natural, que permita la concentración adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia y sabor, NO se debe adicionar azúcar. Las pulpas de fruta para la preparación de los mismos, deben estar registradas y aprobadas por el INVIMA y sin adición de azúcar.

Para la producción de los jugos, se recomienda hacerla después de haber terminado la transformación de los demás componentes y ensamblarlos al momento de distribuir la dieta al paciente, con el fin de mantener la cadena de temperatura adecuada a la naturaleza del producto, y así minimizar los riesgos de contaminación.

NO se permite en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de frutas, ni refrescos artificiales.

Observación: En dietas terapéuticas que requieran, limitar la oferta de líquidos, por restricción hídrica, NO se suministra jugo, sino una porción de fruta madura a cambio del jugo, en los tiempos de consumo que se requieran.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de frutas, sin semillas. El operador debe contar con un ciclo de frutas en porción y en jugo por siete días, el cual será presentado en la propuesta.

Hortalizas y verduras. El tamaño de porción declarada en esta minuta, corresponde a preparaciones con transformación fría o térmica y deben contener variedad de colores.

NO se permite en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de verduras, ni verduras enlatadas, ni verduras crudas o duras ni ricas en fibra, ni Aguacate.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de verduras en diferentes preparaciones, en los diferentes tiempos de consumo, que no tengan grasa añadida y ii) no repetir la preparación ni el tipo de verdura-hortaliza durante la semana.

Grasas: Para las preparaciones se utiliza aceites de semillas vegetales (canola o girasol), y para los aderezos de las ensaladas, aceite de oliva. Las técnicas de cocción a utilizar para transformar alimentos serán sin adición de grasa. El rango aceptable de distribución por AMDR para este tipo de dieta, para ácidos grasos saturados, es < 10% de 2,300 calorías/día = 25 g/día y < 1% ácidos grasos trans = 2.5g/día (OMS,2018).

NO se permite el uso de grasas saturadas mayores al 10% del requerimiento Energético, ni mayores al 1% del requerimiento Energético de ácidos grasos trans, ni reutilizar el aceite de fritura.

Azúcares: Los postres a utilizar deben ser de fruta natural, o con base de fruta. La cantidad máxima de azúcar libre a ofrecer al día, para 2.300 calorías es de 57,5 g/día, el cual incluye la adición de azúcar de los jugos de fruta, que no debe exceder de 2 cucharaditas, 10 g/vaso (1 cucharadita equivale a 5 ML (Ministerio de Salud -Colombia, Resolución 810 (2021) p.23) La (OMS, 2018) recomienda el 5% que corresponde a 31 g/d.

NO se permite el uso de productos procesados o con adición de azúcar, como tampoco el uso de bebidas carbonatadas, refrescos instantáneos.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta que el aporte de azúcar libre debe corresponder al 10% del Aporte Promedio de Energía/día de la dieta (RIEN, 2016).

Sal: Los menús deben contener máximo 5,8 g de sal/día, es decir 1 cucharadita al día (1 cucharadita equivale a 5 g (OMS,2018), que corresponde al *límite superior de la ingesta -AI*.

Ver tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria en la cual se declara la recomendación de sodio para los diferentes grupos de edad, de acuerdo a la Resolución 3803 de 2016, del Ministerio de Salud y Protección Social.

Para programar el ciclo de menús, de estos tipos de dietas terapéuticas, el planeador tendrá en cuenta que un gramo de sal corresponde a 393 mg de sodio (OMS) y que los ingredientes, que conforman las preparaciones de los componentes de los menús, se deben sazonar con ingredientes naturales que realcen el sabor, tales como: hierbas, frutas y especias : (pimienta, ajo, laurel, tomillo, limón entre otras., y preferir alimentos frescos mínimamente procesados, con el fin de obtener preparaciones con mínima cantidad de sal adicionada.

Observación: Si los menús derivados de este tipo de minuta patrón, requieren restricción de sodio, se debe seguir lo expuesto en las especificaciones descritas en la Minuta Patrón de dieta controlada en sodio, Tabla 9 de éste documento.

El operador debe disponer de sal en sobres, para ser dispensados, según solicitud realizada por el personal autorizado por la Subred Norte

2.1.17 MINUTA PATRÓN DIETA VEGANA 2300 CALORÍAS.

La minuta patrón de éste tipo de dieta, contiene el mismo número de componentes, de la dieta normal. La diferencia radica en que no se suministra proteína de alto valor biológico (animal) Se permite cualquier tipo de consistencia y textura. En la tabla 26, se declara la minuta patrón y las especificaciones técnicas, de éste tipo de dieta.

Las nueves, onces y refrigerios para éste tipo de dieta, serán solicitadas a necesidad del grupo poblacional, y seguirán las especificaciones del menú patrón de ese tiempo de consumo.

Según necesidad de la Subred Norte, se podrá solicitar **dieta vegana de 1800 calorías, la cual se deriva de la minuta patrón, de la dieta normal para adulto mayor 1.800 calorías, tabla 3 de este documento, con las especificaciones técnicas descritas en la tabla 27.**

Tabla 27. MINUTA PATRÓN DIETA VEGANA 2300 CALORÍAS

Tiempo de Consumo	Componente		Grupo de alimentos GABA	Tamaño de porción	Medida Casera
Desayuno	Bebida Caliente	Bebida láctea (75% leche)	Leche entera pasteurizada (180 mL)	240 mL	1 taza de 8 onzas
			Infusión (café o té o panela 25 mL) o		
			Cereal (20g)		
	Cereal		Cereales	60 g	2 unidades de 30g
	Fruta		Fruta	120 g	1 porción grande
	Acompañante dulce o graso		Mantequilla o mermelada	10 g 15 g	1 porción o sachet
Almuerzo y Cena	Sopa O Crema	Sopa	Tubérculo 80g Verdura 40g	240 mL	1 taza de 8 onzas
		Crema	Verdura 60 g y/o Tubérculo 12g		
	Alimento proteico de bajo valor biológico		Leguminosas	50 g	1 porción mediana
	Alimento Energético 1		Cereal	120 g	1 porción grande
	Alimento Regulador		Frutas y verduras	80 g	1 porción mediana
	Jugo de Fruta en agua al (70%)		Frutas (70g)	210 cc	1 taza de 7 onzas
	Postre		Azúcares	30 g	1 porción mediana

Especificaciones técnicas de la minuta patrón dieta vegana de 2300 calorías.

No contiene proteína de alto valor biológico, sin embargo de acuerdo a la condición del paciente, se podrá solicitar alimentos lácteos o huevo.

Bebida Láctea del desayuno: Ofrecer todos los días, se puede intercambiar por bebida con leche al 75%, o productos lácteos (Yogurt o Kumis). Disponer de productos con leche deslactosada, para las dietas de pacientes que lo requieran; éstos serán solicitados por el servicio autorizado para tal fin, en cada una de las Unidades de las SIIS.

Leches y productos lácteos: Utilizar leche líquida descremada pasteurizada, para las preparaciones de bebidas lácteas, y disponer de leche líquida sin lactosa, para los casos que se requieran. Los quesos a ofrecer serán tipo cuajada, campesino, descremado o bajo en grasa.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes tipos de bebidas lácteas, ii) alternar entre queso descremado y huevo en preparaciones sin adición de grasa.

Solo se permite programar una vez a la semana bebidas adicionadas con infusión de café, en un solo tiempo de consumo.

Alimento proteico: Leguminosas secas y mezclas vegetales: Ofrecer en diferentes preparaciones.

Frutos secos y semillas: Ofrecer preparaciones con diferentes frutos secos.

Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados: Al desayuno se puede ofrecer productos de panadería o arepa de maíz, o tortas, o cereal para usar en bebidas calientes (hojuelas de maíz o avena o trigo).

La proporción de este grupo de alimentos en la preparación de la sopa, equivale al aporte de una porción de los mismos y es diferente a la preparación del componente Energético 2.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta terapéutica, el planeador debe alternar diferentes formas de transformación térmica de éste grupo de alimentos.

Frutas y Verduras - Hortalizas: Fruta. El tamaño de la porción declarada en la minuta, corresponde a la presentación de la misma en preparaciones variadas, con maduración adecuada, para su consumo.

NO se suministrará frutas con adición de lácteos con grasa.

JUGOS: Se preparan con agua potable y 70 g de fruta natural, que permita la concentración adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia y sabor, NO se debe adicionar azúcar. Las pulpas de fruta para la preparación de los mismos, deben estar registradas y aprobadas por el INVIMA y sin adición de azúcar.

Para la producción de los jugos, se recomienda hacerla después de haber terminado la transformación de los demás componentes y ensamblarlos al momento de distribuir la dieta al paciente, con el fin de mantener

la cadena de temperatura adecuada a la naturaleza del producto, y así minimizar los riesgos de contaminación. <u>NO se permite</u> en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de frutas, ni refrescos artificiales. <u>Observación:</u> En dietas terapéuticas que requieran, limitar la oferta de líquidos, por restricción hídrica, NO se suministra jugo, sino una porción de fruta madura a cambio del jugo, en los tiempos de consumo que se requieran. <u>Ciclo de menús:</u> Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de frutas, sin semillas. El operador debe contar con un ciclo de frutas en porción y en jugo por siete días, el cual será presentado en la propuesta. <u>Hortalizas y verduras.</u> El tamaño de porción declarada en esta minuta, corresponde a preparaciones con transformación fría o térmica y deben contener variedad de colores. <u>NO se permite</u> en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de verduras, ni verduras enlatadas, ni verduras crudas o duras ni ricas en fibra, ni Aguacate. <u>Ciclo de menús:</u> Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de verduras en diferentes preparaciones, en los diferentes tiempos de consumo, que no tengan grasa añadida y ii) no repetir la preparación ni el tipo de verdura-hortaliza durante la semana. <u>Grasas:</u> Para las preparaciones se utiliza aceites de semillas vegetales (canola o girasol), y para los aderezos de las ensaladas, aceite de oliva. Las técnicas de cocción a utilizar para transformar alimentos serán sin adición de grasa. El rango aceptable de distribución por AMDR para este tipo de dieta, para ácidos grasos saturados, es < 10% de 2,300 calorías/día = 25 g/día y < 1% ácidos grasos trans = 2.5g/día (OMS,2018). <u>NO se permite</u> el uso de grasas saturadas mayores al 10% del requerimiento Energético, ni mayores al 1% del requerimiento Energético de ácidos grasos trans, ni reutilizar el aceite de fritura. <u>Azúcares:</u> Los postres a utilizar deben ser de fruta natural, o con base de fruta. La cantidad máxima de azúcar libre a ofrecer al día, para 2.300 calorías es de 57,5 g/día, el cual incluye la adición de azúcar de los jugos de fruta, que no debe exceder de 2 cucharaditas, 10 g/vaso (1 cucharadita equivale a 5 ML (Ministerio de Salud -Colombia, Resolución 810 (2021) p.23) La (OMS, 2018) recomienda el 5% que corresponde a 31 g/d. <u>NO se permite</u> el uso de productos procesados o con adición de azúcar, como tampoco el uso de bebidas carbonatadas, refrescos instantáneos. <u>Ciclo de menús:</u> Para programar el ciclo de menús de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta que el aporte de azúcar libre debe corresponder al 10% del Aporte Promedio de Energía/día de la dieta (RIEN, 2016). <u>Sal:</u> Los menús deben contener máximo 5,8 g de sal/día, es decir 1 cucharadita al día (1cucharadita equivale a 5 g (OMS,2018), que corresponde al <i>límite superior de la ingesta -AI</i>. <i>Ver tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria en la cual se declara la recomendación de sodio para los diferentes grupos de edad, de acuerdo a la Resolución 3803 de 2016, del Ministerio de Salud y Protección Social.</i> Para programar el ciclo de menús, de estos tipos de dietas terapéuticas, el planeador tendrá en cuenta que un gramo de sal corresponde a 393 mg de sodio (OMS) y que los ingredientes, que conforman las preparaciones de los componentes de los menús, se deben sazonar con ingredientes naturales que realcen el sabor, tales como: hierbas, frutas y especias : (pimienta, ajo, laurel, tomillo, limón entre otras., y preferir alimentos frescos mínimamente procesados, con el fin de obtener preparaciones con mínima cantidad de sal adicionada. <u>Observación:</u> Si los menús derivados de este tipo de minuta patrón, requieren restricción de sodio, se debe seguir lo expuesto en las especificaciones descritas en la Minuta Patrón de dieta controlada en sodio, Tabla 9 de éste documento. El operador debe disponer de sal en sobres, para ser dispensados, según solicitud realizada por el personal autorizado por la Subred Norte.

2.1.18. MINUTA PATRÓN DIETA LÍQUIDA COMPLETA 1500 CALORÍAS.

La minuta patrón de este tipo de dieta, se caracteriza por presentar la preparaciones en consistencia líquida y contener modulo de proteína, en algunas preparaciones, incluye 5 tiempos de consumo. En la tabla 2 AQ8, se declara la minuta patrón y las especificaciones técnicas, de éste tipo de dieta.

Tabla 28. MINUTA PATRÓN DIETA LÍQUIDA COMPLETA DE 1500 CALORÍAS

Tiempo de consumo	Componente	Grupo de alimento	Proporción ingredientes	Tamaño Porción	Medida casera
DESAYUNO	Batido con fruta de leche (100% de leche)	Derivado cereal	30	180 mL	1 Vaso 6 onzas
		Lácteo	150		
		Fruta	50		
	Licuado de proteína, papa y verdura (50% proteína, 25% papa y 25% verdura)	Derivado de cereal o tubérculo	30	240 mL	1 taza 8 onzas
		Proteico	50		
		Verdura	30		
		Aceite vegetal	15		
NUEVES Y ONCES	Bebida láctea al 100% (sorbete de fruta)	Lácteo	150	180 mL	1 vaso 6 onzas
		Fruta	50		
	Gelatina	Gelatina	-	100 mL	1 vaso de 3.5 onzas
ALMUERZO	Sopa licuada y cernida	Derivado cereal o tubérculo	30	240 mL	1 taza de 8 onzas
		Proteico	50		
		Verdura	30		
		Aceite vegetal	15		
	Jugo de fruta (60% fruta)	Fruta	50	180 mL	1 vaso 6 onzas
		Módulo de proteína	***		
COMIDA	Sopa licuada y cernida	Derivado cereal o tubérculo	30	240 mL	1 taza 8 onzas
		Proteico	50		
		Verdura	30		
		Aceite vegetal	10		

Tiempo de consumo	Componente	Grupo de alimento	Proporción ingredientes	Tamaño Porción	Medida casera
	Jugo de fruta (60% fruta)	Fruta	50	180 mL	1 vaso 8 onzas
		Módulo de proteína	***		

Especificaciones técnicas de la minuta patrón dieta líquida completa de 1.500 calorías.

Bebida Láctea del desayuno: Ofrecer todos los días, y las preparaciones, deben hacerse con leche deslactosada.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar la oferta de diferentes tipos de bebidas lácteas.

NO se permite programar bebidas adicionadas con infusión de café, o té.

Alimento proteico: Ofrecer en las diferentes preparaciones.

Módulo proteico: Adicionar en las bebida que especifica la minuta patrón. La clase de módulo proteico debe ser concertada con el área de nutrición clínica de la respectiva Subred, el cual debe ser de sabor neutro y la cantidad diaria a utilizar será equivalente a 46 g de proteína, distribuidos en las dos bebidas indicadas en la minuta patrón.

Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados: Al desayuno se puede ofrecer productos a base de cereal (hojuelas de maíz o avena o trigo) para usar en bebidas calientes.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta terapéutica, el planeador debe alternar diferentes grupo de alimentos.

Frutas y Verduras - Hortalizas: Se ofrecerán en sorbetes. NO se debe adicionar azúcar. Las pulpas de fruta para la preparación de los mismos, deben estar registradas y aprobadas por el INVIMA y sin adición de azúcar.

Para la producción de éstas preparaciones, se recomienda mantener la cadena de temperatura adecuada a la naturaleza del producto, y así minimizar los riesgos de contaminación.

NO se permite en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de frutas, ni refrescos artificiales.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de frutas, sin semillas.

Hortalizas y verduras. Los licuados deben contener variedad de verduras y colores.

NO se permite en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de verduras, ni verduras enlatadas, ni verduras crudas.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de verduras en diferentes preparaciones, en los diferentes tiempos de consumo, que no tengan grasa añadida y ii) no repetir la preparación ni el tipo de verdura-hortaliza durante la semana.

Grasas: Para las preparaciones se utiliza aceites de semillas vegetales (canola o girasol), y para los aderezos de las ensaladas, aceite de oliva. El rango aceptable de distribución por AMDR para este tipo de dieta, para ácidos grasos saturados, es < 10% de 1,500 calorías/día y < 1% ácidos grasos trans (OMS,2018).

NO se permite el uso de grasas saturadas mayores al 10% del requerimiento Energético, ni mayores al 1% del requerimiento Energético de ácidos grasos trans, ni reutilizar el aceite de fritura.

Azúcares: La cantidad máxima de azúcar libre a ofrecer al día, es del 10% . Se debe ofrecer en sobre y no añadido a la bebida.

NO se permite el uso de productos procesados o con adición de azúcar, como tampoco el uso de bebidas carbonatadas, refrescos instantáneos.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta que el aporte de azúcar libre debe corresponder al 10% del Aporte Promedio de Energía/día de la dieta (RIEN, 2016).

Sal: Los menús deben contener máximo 5,8 g de sal/día, es decir 1 cucharadita al día (1 cucharadita equivale a 5 g (OMS,2018), que corresponde al límite superior de la ingesta -AI.

Ver tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria en la cual se declara la recomendación de sodio para los diferentes grupos de edad, de acuerdo a la Resolución 3803 de 2016, del Ministerio de Salud y Protección Social.

Para programar el ciclo de menús, de estos tipos de dietas terapéuticas, el planeador tendrá en cuenta que un gramo de sal corresponde a 393 mg de sodio (OMS) y que los ingredientes, que conforman las

preparaciones de los componentes de los menús, se deben sazonar con ingredientes naturales que realcen el sabor, tales como: hierbas, frutas y especias : (pimienta, ajo, laurel, tomillo, limón entre otras., y preferir alimentos frescos minimamente procesados, con el fin de obtener preparaciones con mínima cantidad de sal adicionada.

Observación: Si los menús derivados de este tipo de minuta patrón, requieren restricción de sodio, se debe seguir lo expuesto en las especificaciones descritas en la Minuta Patrón de dieta controlada en sodio, Tabla 9 de éste documento.

El operador debe disponer de sal en sobres, para ser dispensados, según solicitud realizada por el personal autorizado por la Subred Norte.

2.1.19. MINUTA PATRÓN DIETA CLARA.

La minuta patrón de este tipo de dieta, se caracteriza por presentar la preparaciones en consistencia líquida sin lácteos, incluye 6 tiempos de consumo. En la tabla 19, se declara la minuta patrón y las especificaciones técnicas, de este tipo de dieta.

Tabla 29. MINUTA PATRÓN DIETA LÍQUIDA CLARA.

Tiempo de Consumo	Componente	Preparaciones	Tamaño de porción	Medida Casera
Desayuno- Almuerzo y Comida	Bebida líquida en agua	Aromática, consomé, gelatina	200mL	Pocillo, taza, molde de 8 onzas
Nueves, Onces y Refrigerio	Bebida líquida en agua	Gelatina o paleta en agua	200 mL u 80g	Pocillo o molde de 8 onzas o una unidad

Especificaciones técnicas de la minuta patrón dieta Líquida clara.

Dieta con 6 tiempos de consumo. desayuno, nueves, almuerzo, onces, cena y refrigerio nocturno. Se solicitará por componentes y siempre debe contener consomé, aromática, gelatina en los tres tiempos principales de consumo.

2.1.20. MINUTA PATRÓN DIETA COMPLEMENTARIA 1 DE 520 CALORÍAS

Dieta que no tiene restricción en alimentos, nutrientes y usa técnicas y métodos de preparación para obtener consistencias blandas y textura suaves. El aporte de energía es de 520 calorías, distribuido en cinco (5) tiempos de consumo: Desayuno, Nueves, Almuerzo Onces y Comida. En la tabla 30, se declara la minuta patrón y las especificaciones técnicas, de éste tipo de dieta.

Tabla 30. Minuta patrón dieta complementaria 1 de 520 calorías.

Tiempo de Consumo	Componente	Grupo de alimentos GABA	Tamaño de porción	Medida Casera
DESAYUNO	Alimento Proteico	Carnes, huevos, lácteos	30 g	Unidad de 1 onza
	Fruta	Fruta	60 g	Pocillo de 2 onzas
Almuerzo y Cena	Crema	Tubérculo, Verdura lácteos	60 mL	1 taza de 2 onzas
	Alimento proteico	Carne res, pollo, cerdo pescado	30 g	1 porción mediana
	Alimento Regulador	verduras	20 g	1 porción pequeña
	Jugo de Fruta en agua al (70%) o Compota de fruta al 100% fruta	Frutas	60 cc	1 vaso de 2 onzas

Tiempo de Consumo	Componente	Grupo de alimentos GABA	Tamaño de porción	Medida Casera
Nueves y Onces	Alimento Regulador en compota	Frutas	60 g	1 porción normal

Especificaciones técnicas dieta complementaria 1 de 520 calorías. Incluye todo tipo de alimentos en preparaciones que han sido sometidas a transformación térmica para obtener consistencia blanda, textura suave húmeda y tierna, que permite a las preparaciones deshacerse en la boca y fluir lentamente por la cavidad oral. NO se ofrecen alimentos secos, y las preparaciones pueden pincharse con tenedor. Los líquidos son espesos NO claros. No se suministra leche entera. Alimento proteico: carnes rojas y blancas: Los cortes de <u>carne de res</u> a utilizar serán magros, y corresponden a chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola, para usarlos a discreción del operador, según preparación; en todo caso el corte de carne, para preparaciones a base de carne molida será magra, preferiblemente del corte bola. La producción de los licuados, será cerca de la hora de ensamblar y distribuir, adoptando Buenas Prácticas de Manipulación y cumpliendo con los requisitos de calidad, establecidos por la Normatividad del país. Los cortes de <u>ave -pollo-</u> serán pechuga o pierna perril, sin piel y sin hueso. Cortes NO permitidos: carnes con hueso, alas y costillar de pollo, carne sintética, ni embutidos. Pescados: Utilizar en presentación de filete, sin espinas y sin cabeza, en trozos. NO permitidos: Pescados prensados o secos y algunas clases de pescado que serán dadas a conocer en cada Subred; ni preparaciones apanadas. Huevos: Se utilizará huevo fresco. En el tiempo de suministro del desayuno, la porción corresponde a 1 unidad y será solicitada por nutrición clínica. Leguminosas secas y mezclas vegetales: Una vez a la semana se suministra este tipo de proteína en puré o en cremas y solo frijol y arveja verde. Huevos: Se utilizará huevo fresco en preparaciones blandas y suaves. En el tiempo de suministro del desayuno la porción corresponde a 100g. NO se permite preparaciones con haba, lentejas, garbanzo, ni el uso de mezcla vegetal, ni leguminosas enlatadas. Frutos secos y semillas: No se suministran. Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta terapéutica, el planeador debe alternar preparaciones con carne roja (res) y blanca (pollo, cerdo y pescado), teniendo la precaución de NO programar el mismo día 1 solo tipo de carne, ni de preparación. Las técnicas de cocción corresponden al vapor, al horno, con salsas, trituradas en polvo, NO enteras, ni secas, ni muy sazonadas. Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados: La proporción de este grupo de alimentos se usa en la preparación de la sopa, No se permite: panes o galletas con corteza dura y seca, ni productos integrales, ni salvado de trigo, ni tostados o fritos duros. Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta terapéutica, el planeador debe alternar diferentes formas de transformación térmica de éste grupo de alimentos, tales como: compotas, souffles, purés, papillas, entre otros. Frutas y Verduras - Hortalizas: Fruta. El tamaño de la porción, declarada en la minuta, corresponde a la presentación de la misma en preparaciones de consistencia blanda y textura suave, variadas (compotas, flanes, pudines, purés, sin adición de azúcar, entre otros). NO se suministrará frutas crudas, ni frutas secas, ni fresas. JUGOS: Deben ser tipo sorbete o malteada. Se preparan con agua potable, y cantidad suficiente de fruta, que permita la concentración adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia y sabor, en lo posible NO se debe adicionar azúcar, de ser requerido se endulzarán con 10 g de azúcar máximo (2 cucharitas). Las pulpas de fruta para la preparación de los mismos, deben estar registradas y aprobadas por el INVIMA. Para la producción de los jugos, se recomienda hacerse después de haber terminado la transformación de los demás componentes y ensamblarlos al momento de distribuir la dieta al paciente, con el fin de mantener la cadena de temperatura adecuada a la naturaleza del producto, y así minimizar los riesgos de contaminación. NO se permite en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de frutas, ni refrescos artificiales, ni jugos de piña, melón, sandía, pera, melocotón, ciruela, ni bebida de fruta, en ningún tiempo de consumo. Observación: En dietas terapéuticas que requieran, limitar la oferta de líquidos, por restricción hídrica, NO se suministrar jugo, sino una preparación de fruta (compota sin azúcar añadida, jalea,) a cambio del jugo, en los tiempos de consumo que se requieran. Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de frutas con diferentes formas de transformación térmica				
--	--	--	--	--

Especificaciones técnicas dieta complementaria 1 de 520 calorías. tales como: compotas, flanes, souffles, purés, entre otros. El operador debe contar con un ciclo de preparación de frutas, el cual será presentado en la propuesta. <u>Hortalizas y verduras.</u> El tamaño de porción declarada en esta minuta, corresponde a preparaciones con transformación térmica y deben contener variedad de colores. <u>NO se permite</u> en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de verduras, ni verduras enlatadas, ni aquellas de sabor fuerte y formadoras de gases como: col, coliflor, coles de brúcelas, alcachofas, nabos, espinacas, acelgas, lechuga, espárragos, repollo, pepino, pimiento,, cebolla cabezona, ni ricas en fibra. <u>Ciclo de menús:</u> Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de verduras sometidas a transformación térmica en los diferentes tiempos de consumo y ii) no repetir la preparación ni el tipo de verdura-hortaliza durante la semana. <u>Grasas:</u> Para las preparaciones se utiliza aceites de semillas vegetales (canola o girasol), y para los aderezos de las ensaladas, aceite de oliva. Las técnicas de cocción a utilizar para transformar alimentos, deben ser aquellas que requieran utilizar la menor cantidad de este grupo de alimentos. El rango aceptable de distribución por AMDR para este tipo de dieta, para ácidos grasos saturados, es < 10% de 520 calorías/día y < 1% ácidos grasos trans (OMS,2018). En la tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria se declara la Recomendación de Ingesta de grasa total, ácidos grasos y colesterol por grupos de edad para la población colombiana. <u>NO se permite</u> el uso de grasas saturadas mayores al 10% del requerimiento Energético, ni mayores al 1% del requerimiento Energético de ácidos grasos trans, ni reutilizar el aceite. <u>Ciclo de menús:</u> Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta la <i>Ingesta Adecuada -Al y el Rango Aceptable de Distribución AMDR (%ENERGÍA TOTAL)</i> establecida en éste Anexo técnico, para lo cual debe diseñar menús que contengan en sus componentes, preparaciones con alimentos naturales e incluir aceite de oliva y de semillas, así como aceites de una sola fuente, y utilizar productos industriales que declaren en su rótulo que son “sin grasa trans”.. Evitar programar preparaciones fritas, o que contengan en sus ingredientes alimentos procesados como galletas, helados, productos de panadería industrial, manteca, mantequilla, mayonesa , crema de leche. <u>Azúcares:</u> Los postres a utilizar deben ser de fruta natural, o con base láctea o con base láctea y fruta. La cantidad máxima de azúcar libre a ofrecer al día, 10%, el cual incluye la adición de azúcar de los jugos de fruta, que no debe exceder de 2 cucharaditas, 10 g/vaso (1 cucharadita equivale a 5 ML (Ministerio de Salud -Colombia, Resolución 810 (2021) p.23) (1 cucharadita equivale a 5 g (OMS,2018), La (OMS, 2018) recomienda el 5% que corresponde a 31 g/d. <u>NO se permite</u> el uso de productos procesados o con adición de azúcar, como tampoco el uso de bebidas carbonatadas, refrescos instantáneos. <u>Ciclo de menús:</u> Para programar el ciclo de menús de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta que el aporte de azúcar libre debe corresponder al 10% del Aporte Promedio de Energía/día de la dieta (RIEN, 2016). <u>Sal:</u> Los menús deben contener la cantidad de sodio, descrita en la tabla 2 del Anexo Técnico. Para programar el ciclo de menús, de estos tipos de dietas terapéuticas, el planeador tendrá en cuenta que un gramo de sal corresponde a 393 mg de sodio (OMS) y que los ingredientes, que conforman las preparaciones de los componentes de los menús, se deben sazonar con ingredientes naturales que realcen el sabor, tales como: hierbas, frutas y especias : (pimienta, ajo, laurel, tomillo, limón entre otras., y preferir alimentos frescos mínimamente procesados, con el fin de obtener preparaciones con mínima cantidad de sal adicionada.
--

2.1.21. MINUTA PATRÓN DIETA COMPLEMENTARIA 2 DE 800 CALORÍAS

Dieta que no tiene restricción en alimentos, nutrientes y usa técnicas y métodos de preparación para obtener consistencias blandas y textura suaves. El aporte de energía es de 800 calorías, distribuido en cinco (5) tiempos de consumo: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. En la tabla 31, se declara la minuta patrón y las especificaciones técnicas, de éste tipo de dieta.

Tabla 31. Minuta patrón dieta complementaria 2 de 800 calorías.

Tiempo de Consumo	Componente	Grupo de alimentos GABA	Tamaño de porción	Medida Casera
DESAYUNO	Alimento Proteico	Carnes, huevos, lácteos	30 g	Unidad de 1 onza
	Fruta	Fruta	60 g	Pocillo de 2 onzas
	Cereal	Derivado de cereal	15 g	cuchara
Almuerzo y Cena	Crema	Tubérculo, Verdura lácteos, proteína	60 mL	1 taza de 2 onzas
	Alimento proteico	Carne res, pollo, cerdo pescado	30 g	1 porción mediana
	Alimento Regulador	verduras	20 g	1 porción pequeña
	Alimento Energético	Cereal o tubérculo	40 g	1 porción
	Jugo de Fruta en agua al (70%) o Compota de fruta al 100% fruta	Frutas	150 cc	1 vaso de 5 onzas o una unidad
Nueves y Onces	Alimento Regulador en compota	Frutas	60 g	1 porción normal

Especificaciones técnicas dieta complementaria 2 de 800 calorías.

Incluye todo tipo de alimentos en preparaciones que han sido sometidas a transformación térmica para obtener consistencia blanda, textura suave húmeda y tierna, que permite a las preparaciones deshacerse en la boca y fluir lentamente por la cavidad oral. NO se ofrecen alimentos secos, y las preparaciones pueden pincharse con tenedor. Los líquidos son espesos NO claros. *No se suministra leche entera.*

Alimento proteico: carnes rojas y blancas: Los cortes de carne de res a utilizar serán magros, y corresponden a chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola, para usarlos a discreción del operador, según preparación; en todo caso el corte de carne, para preparaciones a base de carne molida será magra, preferiblemente del corte bola. La producción de los licuados, será cerca de la hora de ensamblar y distribuir, adoptando Buenas Prácticas de Manipulación y cumpliendo con los requisitos de calidad, establecidos por la Normatividad del país.

Los cortes de ave -pollo- serán pechuga o pierna perril, sin piel y sin hueso.

Cortes NO permitidos: carnes con hueso, alas y costillar de pollo, carne sintética, ni embutidos.

Pescados: Utilizar en presentación de filete, sin espinas y sin cabeza, en trozos.

NO permitidos: Pescados prensados o secos y algunas clases de pescado que serán dadas a conocer en cada Subred; ni preparaciones apanadas.

Huevos: Se utilizará huevo fresco. En el tiempo de suministro del desayuno, la porción corresponde a 1 unidad y será solicitada por nutrición clínica.

Leguminosas secas y mezclas vegetales: Una vez a la semana se suministra este tipo de proteína en puré o en cremas y solo frijol y arveja verde.

Huevos: Se utilizará huevo fresco en preparaciones blandas y suaves. En el tiempo de suministro del desayuno la porción corresponde a 100g.

NO se permite preparaciones con haba, lentejas, garbanzo, ni el uso de mezcla vegetal, ni leguminosas enlatadas.

Frutos secos y semillas: No se suministran.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta terapéutica, el planeador debe alternar preparaciones con carne roja (res) y blanca (pollo, cerdo y pescado), teniendo la precaución de NO programar el mismo día 1 solo tipo de carne, ni de preparación. Las técnicas de cocción corresponden al vapor, al horno, con salsas, trituradas en polvo, NO enteras, ni secas, ni muy sazonadas.

Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados: La proporción de este grupo de alimentos se usa en la preparación de la sopa, No se permite: panes o galletas con corteza dura y seca, ni productos integrales, ni salvado de trigo, ni tostados o fritos duros.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta terapéutica, el planeador debe alternar diferentes formas de transformación térmica de éste grupo de alimentos, tales como: compotas, souffles, purés, papillas, entre otros.

Frutas y Verduras - Hortalizas: Fruta. El tamaño de la porción, declarada en la minuta, corresponde a la presentación de la misma en preparaciones de consistencia blanda y textura suave, variadas (compotas, flanes, pudines, purés, sin adición de azúcar, entre otros).

NO se suministrará frutas crudas, ni frutas secas, ni fresas.

Especificaciones técnicas dieta complementaria 2 de 800 calorías.

JUGOS: Deben ser tipo sorbete o malteada. Se preparan con agua potable, y cantidad suficiente de fruta, que permita la concentración adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia y sabor, en lo posible NO se debe adicionar azúcar, de ser requerido se endulzarán con 10 g de azúcar máximo (2 cucharitas). Las pulpas de fruta para la preparación de los mismos, deben estar registradas y aprobadas por el INVIMA.

Para la producción de los jugos, se recomienda hacerse después de haber terminado la transformación de los demás componentes y ensamblarlos al momento de distribuir la dieta al paciente, con el fin de mantener la cadena de temperatura adecuada a la naturaleza del producto, y así minimizar los riesgos de contaminación.

NO se permite en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de frutas, ni refrescos artificiales, ni jugos de piña, melón, sandía, pera, melocotón, ciruela, ni bebida de fruta, en ningún tiempo de consumo.

Observación: En dietas terapéuticas que requieran, limitar la oferta de líquidos, por restricción hídrica, NO se suministrar jugo, sino una preparación de fruta (compota sin azúcar añadida, jalea,) a cambio del jugo, en los tiempos de consumo que se requieran.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de frutas con diferentes formas de transformación térmica tales como: compotas, flanes, souffles, purés, entre otros. El operador debe contar con un ciclo de preparación de frutas, el cual será presentado en la propuesta.

Observación: En caso de solicitarse esta dieta con características de astringente, la fruta se dará en forma de jugos o compotas, usando guayaba, manzana, pera, durazno, sin que se ofrezcan repetitivamente, endulzadas con edulcorantes SUCRALOSA desde el servicio. No se debe suministrar fruta ácida

Hortalizas y verduras. El tamaño de porción declarada en esta minuta, corresponde a preparaciones con transformación térmica y deben contener variedad de colores.

NO se permite en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de verduras, ni verduras enlatadas, ni aquellas de sabor fuerte y formadoras de gases como: col, coliflor, coles de brúcelas, alcachofas, nabos, espinacas, acelgas, lechuga, espárragos, repollo, pepino, pimiento, cebolla cabezona, ni ricas en fibra.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de verduras sometidas a transformación térmica en los diferentes tiempos de consumo y ii) no repetir la preparación ni el tipo de verdura-hortaliza durante la semana.

Grasas: Para las preparaciones se utiliza aceites de semillas vegetales (canola o girasol), y para los aderezos de las ensaladas, aceite de oliva. Las técnicas de cocción a utilizar para transformar alimentos, deben ser aquellas que requieran utilizar la menor cantidad de este grupo de alimentos. El rango aceptable de distribución por AMDR para este tipo de dieta, para ácidos grasos saturados, es < 10% de 520 calorías/día y < 1% ácidos grasos trans (OMS,2018).

En la tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria se declara la Recomendación de Ingesta de grasa total, ácidos grasos y colesterol por grupos de edad para la población colombiana.

NO se permite el uso de grasas saturadas mayores al 10% del requerimiento Energético, ni mayores al 1% del requerimiento Energético de ácidos grasos trans, ni reutilizar el aceite.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta la *Ingesta Adecuada -AI y el Rango Aceptable de Distribución AMDR (%ENERGÍA TOTAL)* establecida en éste Anexo técnico, para lo cual debe diseñar menús que contengan en sus componentes, preparaciones con alimentos naturales e incluir aceite de oliva y de semillas, así como aceites de una sola fuente, y utilizar productos industriales que declaren en su rótulo que son "sin grasa trans".. Evitar programar preparaciones fritas, o que contengan en sus ingredientes alimentos procesados como galletas, helados, productos de panadería industrial, manteca, mantequilla, mayonesa, crema de leche.

Azúcares: Los postres a utilizar deben ser de fruta natural, o con base láctea o con base láctea y fruta. La cantidad máxima de azúcar libre a ofrecer al día, 10%, el cual incluye la adición de azúcar de los jugos de fruta, que no debe exceder de 2 cucharaditas, 10 g/vaso (1 cucharadita equivale a 5 ML (Ministerio de Salud -Colombia, Resolución 810 (2021) p.23) (1 cucharadita equivale a 5 g (OMS,2018), La (OMS, 2018) recomienda el 5% que corresponde a 31 g/d.

NO se permite el uso de productos procesados o con adición de azúcar, como tampoco el uso de bebidas carbonatadas, refrescos instantáneos.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta que el aporte de azúcar libre debe corresponder al 10% del Aporte Promedio de Energía/día de la dieta (RIEN, 2016).

Sal: Los menús deben contener la cantidad de sodio, descrita en la tabla 2 del Anexo Técnico. Para programar el ciclo de menús, de estos tipos de dietas terapéuticas, el planeador tendrá en cuenta que un gramo de sal corresponde a 393 mg de sodio (OMS) y que los ingredientes, que conforman las preparaciones de los componentes de los menús, se deben sazonar con ingredientes naturales que realcen

Especificaciones técnicas dieta complementaria 2 de 800 calorías.

el sabor, tales como: hierbas, frutas y especias : (pimienta, ajo, laurel, tomillo, limón entre otras., y preferir alimentos frescos mínimamente procesados, con el fin de obtener preparaciones con mínima cantidad de sal adicionada.

2.1.22. MINUTA PATRÓN DIETA COMPLEMENTARIA 3 DE 1200 CALORÍAS

Dieta que no tiene restricción en alimentos, nutrientes y usa técnicas y métodos de preparación para obtener consistencias blandas y textura suaves. El aporte de energía es de 1200 calorías, distribuido en cinco (5) tiempos de consumo: Desayuno, Nueves, Almuerzo Onces y Comida. En la tabla 32, se declara la minuta patrón y las especificaciones técnicas, de éste tipo de dieta.

Tabla 32. Minuta patrón dieta complementaria 3 de 1200 calorías.

Tiempo de Consumo	Componente	Grupo de alimentos GABA	Tamaño de porción	Medida Casera
DESAYUNO	Bebida láctea al 50%	lácteos	120 mL	1 vaso de 4 onzas
	Alimento Proteico	Carnes, huevos, lácteos	50 g	1 Unidad
	Fruta	Fruta	30 g	Pocillo de 1 onzas
	Cereal	Derivado de cereal	30 g	Molde 1 onza
Almuerzo y Cena	Crema	Tubérculo, Verdura lácteos, proteína	180mL	1 laza de 6 onzas
	Alimento proteico	Carne res, pollo, cerdo pescado	40 g	1 porción mediana
	Alimento Regulador	verduras	40 g	1 porción pequeña
	Alimento Energético	Cereal o tubérculo	40 g c/u	1 porción
	Jugo de Fruta en agua al (70%) o Compota de fruta al 100% fruta	Frutas	180 mL	1 vaso de 6 onzas o una unidad
Nueves y Onces	Alimento Regulador en compota. Farinaceo	Frutas Derivado de cereal	60 g 30 g	1 porción normal

Especificaciones técnicas dieta complementaria 3 de 1200 calorías.

Incluye todo tipo de alimentos en preparaciones que han sido sometidas a transformación térmica para obtener consistencia blanda, textura suave húmeda y tierna, que permite a las preparaciones deshacerse en la boca y fluir lentamente por la cavidad oral. NO se ofrecen alimentos secos, y las preparaciones pueden pincharse con tenedor. Los líquidos son espesos NO claros. *No se suministra leche entera.*

Los alimentos permitidos para nueves y onces son: gelatinas, compotas, jugos, bebidas lácteas cuchareables, frutas, quesos y bocadillos, flan, pudín y coladas entre otras, acompañado de un farináceo de 30g cuyo costo será incluido en el valor de la dieta.

Bebida Láctea del desayuno: Ofrecer bebidas lácteas con leche deslactosada.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar la oferta de diferentes tipos de bebidas lácteas,.

NO se permite programar bebidas adicionadas con infusión de café, o té.

Especificaciones técnicas dieta complementaria 3 de 1200 calorías.

Alimento proteico: carnes rojas y blancas: Los cortes de carne de res a utilizar serán magros, y corresponden a chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola, para usarlos a discreción del operador, según preparación; en todo caso el corte de carne, para preparaciones a base de carne molida será magra, preferiblemente del corte bola. La producción de los licuados, será cerca de la hora de ensamblar y distribuir, adoptando Buenas Prácticas de Manipulación y cumpliendo con los requisitos de calidad, establecidos por la Normatividad del país.

Los cortes de ave -pollo- serán pechuga o pierna perril, sin piel y sin hueso.

Cortes NO permitidos: carnes con hueso, alas y costillar de pollo, carne sintética, ni embutidos.

Pescados: Utilizar en presentación de filete, sin espinas y sin cabeza, en trozos.

NO permitidos: Pescados prensados o secos y algunas clases de pescado que serán dadas a conocer en cada Subred; ni preparaciones apanadas.

Huevos: Se utilizará huevo fresco. En el tiempo de suministro del desayuno, la porción corresponde a 1 unidad y será solicitada por nutrición clínica.

Leguminosas secas y mezclas vegetales: Una vez a la semana se suministra este tipo de proteína en puré o en cremas y solo frijol y arveja verde.

Huevos: Se utilizará huevo fresco en preparaciones blandas y suaves. En el tiempo de suministro del desayuno la porción corresponde a 100g.

NO se permite preparaciones con haba, lentejas, garbanzo, ni el uso de mezcla vegetal, ni leguminosas enlatadas.

Frutos secos y semillas: No se suministran.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta terapéutica, el planeador debe alternar preparaciones con carne roja (res) y blanca (pollo, cerdo y pescado), teniendo la precaución de NO programar el mismo día 1 solo tipo de carne, ni de preparación. Las técnicas de cocción corresponden al vapor, al horno, con salsas, trituradas en polvo, NO enteras, ni secas, ni muy sazonadas.

Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados: La proporción de este grupo de alimentos se usa en la preparación de la sopa, No se permite: panes o galletas con corteza dura y seca, ni productos integrales, ni salvado de trigo, ni tostados o fritos duros.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta terapéutica, el planeador debe alternar diferentes formas de transformación térmica de éste grupo de alimentos, tales como: compotas, souffles, purés, papillas, entre otros.

Frutas y Verduras - Hortalizas: Fruta. El tamaño de la porción, declarada en la minuta, corresponde a la presentación de la misma en preparaciones de consistencia blanda y textura suave, variadas (compotas, flanes, pudines, purés, sin adición de azúcar, entre otros).

NO se suministrará frutas crudas, ni frutas secas, ni fresas.

JUGOS: Deben ser tipo sorbete o malteada. Se preparan con agua potable, y cantidad suficiente de fruta, que permita la concentración adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia y sabor, en lo posible NO se debe adicionar azúcar, de ser requerido se endulzarán con 10 g de azúcar máximo (2 cucharitas). Las pulpas de fruta para la preparación de los mismos, deben estar registradas y aprobadas por el INVIMA.

Para la producción de los jugos, se recomienda hacerse después de haber terminado la transformación de los demás componentes y ensamblarlos al momento de distribuir la dieta al paciente, con el fin de mantener la cadena de temperatura adecuada a la naturaleza del producto, y así minimizar los riesgos de contaminación.

NO se permite en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de frutas, ni refrescos artificiales, ni jugos de piña, melón, sandía, pera, melocotón, ciruela, ni bebida de fruta, en ningún tiempo de consumo.

Observación: En dietas terapéuticas que requieran, limitar la oferta de líquidos, por restricción hídrica, NO se suministrar jugo, sino una preparación de fruta (compota sin azúcar añadida, jalea,) a cambio del jugo, en los tiempos de consumo que se requieran.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de frutas con diferentes formas de transformación térmica tales como: compotas, flanes, souffles, purés, entre otros. El operador debe contar con un ciclo de preparación de frutas, el cual será presentado en la propuesta.

Observación: En caso de solicitarse esta dieta con características de astringente, la fruta se dará en forma de jugos o compotas, usando guayaba, manzana, pera, durazno, sin que se ofrezcan repetitivamente, endulzadas con edulcorantes SUCRALOSA desde el servicio. No se debe suministrar fruta ácida

Hortalizas y verduras. El tamaño de porción declarada en esta minuta, corresponde a preparaciones con transformación térmica y deben contener variedad de colores.

NO se permite en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de verduras, ni verduras enlatadas, ni aquellas de sabor fuerte y formadoras de gases como: col, coliflor, coles de brúcelas, alcachofas, nabos, espinacas, acelgas, lechuga, espárragos, repollo, pepino, pimiento,, cebolla cabezona, ni ricas en fibra.

Especificaciones técnicas dieta complementaria 3 de 1200 calorías.	
Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de verduras sometidas a transformación térmica en los diferentes tiempos de consumo y ii) no repetir la preparación ni el tipo de verdura-hortaliza durante la semana.	
Grasas: Para las preparaciones se utiliza aceites de semillas vegetales (canola o girasol), y para los aderezos de las ensaladas, aceite de oliva. Las técnicas de cocción a utilizar para transformar alimentos, deben ser aquellas que requieran utilizar la menor cantidad de este grupo de alimentos. El rango aceptable de distribución por AMDR para este tipo de dieta, para ácidos grasos saturados, es < 10% de 520 calorías/día y < 1% ácidos grasos trans (OMS,2018). En la tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria se declara la Recomendación de Ingesta de grasa total, ácidos grasos y colesterol por grupos de edad para la población colombiana. NO se permite el uso de grasas saturadas mayores al 10% del requerimiento Energético, ni mayores al 1% del requerimiento Energético de ácidos grasos trans, ni reutilizar el aceite. Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta la <i>Ingesta Adecuada -AI</i> y el <i>Rango Aceptable de Distribución AMDR (%ENERGÍA TOTAL)</i> establecida en éste Anexo técnico, para lo cual debe diseñar menús que contengan en sus componentes, preparaciones con alimentos naturales e incluir aceite de oliva y de semillas, así como aceites de una sola fuente, y utilizar productos industriales que declaren en su rótulo que son “sin grasa trans”.. Evitar programar preparaciones fritas, o que contengan en sus ingredientes alimentos procesados como galletas, helados, productos de panadería industrial, manteca, mantequilla, mayonesa, crema de leche.	
Azúcares: Los postres a utilizar deben ser de fruta natural, o con base láctea o con base láctea y fruta. La cantidad máxima de azúcar libre a ofrecer al día, 10%, el cual incluye la adición de azúcar de los jugos de fruta, que no debe exceder de 2 cucharaditas, 10 g/vaso (1 cucharadita equivale a 5 ML (Ministerio de Salud -Colombia, Resolución 810 (2021) p.23) (1 cucharadita equivale a 5 g (OMS,2018), La (OMS, 2018) recomienda el 5% que corresponde a 31 g/d. NO se permite el uso de productos procesados o con adición de azúcar, como tampoco el uso de bebidas carbonatadas, refrescos instantáneos. Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta que el aporte de azúcar libre debe corresponder al 10% del Aporte Promedio de Energía/día de la dieta (RIEN, 2016).	
Sal: Los menús deben contener la cantidad de sodio, descrita en la tabla 2 del Anexo Técnico. Para programar el ciclo de menús, de estos tipos de dietas terapéuticas, el planeador tendrá en cuenta que un gramo de sal corresponde a 393 mg de sodio (OMS) y que los ingredientes, que conforman las preparaciones de los componentes de los menús, se deben sazonar con ingredientes naturales que realcen el sabor, tales como: hierbas, frutas y especias : (pimienta, ajo, laurel, tomillo, limón entre otras., y preferir alimentos frescos mínimamente procesados, con el fin de obtener preparaciones con mínima cantidad de sal adicionada.	

2.1.23. MINUTA PATRÓN DIETA COMPLEMENTARIA 4 DE 1400 CALORÍAS

Dieta que no tiene restricción en alimentos, nutrientes y usa técnicas y métodos de preparación para obtener consistencias blandas y textura suaves. El aporte de energía es de 1400 calorías, distribuido en cinco (5) tiempos de consumo: Desayuno, Nueves, Almuerzo Onces y Comida. En la tabla 33, se declara la minuta patrón y las especificaciones técnicas, de éste tipo de dieta.

Tabla 33. Minuta patrón dieta complementaria 4 de 1400 calorías.

Tiempo de Consumo	Componente	Grupo de alimentos GABA	Tamaño de porción	Medida Casera
DESAYUNO	Bebida láctea al 50%	lácteos	180 mL	1 vaso de 4 onzas
	Alimento Proteico	Carnes, huevos, lácteos	50 g	1 Unidad
	Fruta	Fruta	40 g	Pocillo de 1 onzas
	Cereal	Derivado de cereal	30 g	Molde 1 onza

Tiempo de Consumo	Componente	Grupo de alimentos GABA	Tamaño de porción	Medida Casera
	Acompañante	Mermelada. o Mantequilla	15 g	1 sachet
Almuerzo y Cena	Crema	Tubérculo, Verdura lácteos, proteína	200 mL	1 taza de 7 onzas
	Alimento proteico	Carne res, pollo, cerdo pescado	50 g	1 porción mediana
	Alimento Regulador	verduras	50 g	1 porción pequeña
	Alimento Energético	Cereal o tubérculo	60 g 50 g	1 porción
	Jugo de Fruta en agua al (70%) o Compota de fruta al 100% fruta	Frutas	180 mL	1 vaso de 6 onzas o una unidad
	Postre	Azúcares	20 g	1 unidad
Nueves y Onces	Alimento Regulador en compota. Farináceo	Frutas Derivado de cereal	60 g 30 g	1 porción normal

Especificaciones técnicas dieta complementaria 4 de 1400 calorías.

Incluye todo tipo de alimentos en preparaciones que han sido sometidas a transformación térmica para obtener consistencia blanda, textura suave húmeda y tierna, que permite a las preparaciones deshacerse en la boca y fluir lentamente por la cavidad oral. NO se ofrecen alimentos secos, y las preparaciones pueden pincharse con tenedor. Los líquidos son espesos NO claros. *No se suministra leche entera.*

Las nueves y onces de todas las dietas pediátricas, deben incluir bebidas calientes en leche alternando con bebidas frías en leche (200 CC.) y farináceos acompañantes como panes, galletas o tortas o ponqués (30 GRS), compotas o demás alimentos que se especifiquen en las minutas patrón, cuyo costo está incluido en el valor de la dieta.

Bebida Láctea del desayuno: Ofrecer bebidas lácteas con leche deslactosada.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar la oferta de diferentes tipos de bebidas lácteas,.

NO se permite programar bebidas adicionadas con infusión de café, o té.

Alimento proteico: carnes rojas y blancas: Los cortes de carne de res a utilizar serán magros, y corresponden a chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola, para usarlos a discreción del operador, según preparación; en todo caso el corte de carne, para preparaciones a base de carne molida será magra, preferiblemente del corte bola. La producción de los licuados, será cerca de la hora de ensamblar y distribuir, adoptando Buenas Prácticas de Manipulación y cumpliendo con los requisitos de calidad, establecidos por la Normatividad del país.

Los cortes de ave -pollo- serán pechuga o pierna pernil, sin piel y sin hueso.

Cortes NO permitidos: carnes con hueso, alas y costillar de pollo, carne sintética, ni embutidos.

Pescados: Utilizar en presentación de filete, sin espinas y sin cabeza, en trozos.

NO permitidos: Pescados prensados o secos y algunas clases de pescado que serán dadas a conocer en cada Subred; ni preparaciones apanadas.

Huevos: Se utilizará huevo fresco. En el tiempo de suministro del desayuno, la porción corresponde a 1 unidad y será solicitada por nutrición clínica.

Leguminosas secas y mezclas vegetales: Una vez a la semana se suministra este tipo de proteína en puré o en cremas y solo frijol y arveja verde.

Huevos: Se utilizará huevo fresco en preparaciones blandas y suaves. En el tiempo de suministro del desayuno la porción corresponde a 100g.

NO se permite preparaciones con haba, lentejas, garbanzo, ni el uso de mezcla vegetal, ni leguminosas enlatadas.

Frutos secos y semillas: No se suministran.

Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta terapéutica, el planeador debe alternar preparaciones con carne roja (res) y blanca (pollo, cerdo y pescado), teniendo la precaución de NO programar el mismo día 1 solo tipo de carne, ni de preparación. Las técnicas de cocción corresponden al vapor, al horno, con salsas, trituradas en polvo, NO enteras, ni secas, ni muy sazonadas.

<u>Especificaciones técnicas dieta complementaria 4 de 1400 calorías.</u> <u>Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados:</u> La proporción de este grupo de alimentos se usa en la preparación de la sopa, <u>No se permite:</u> panes o galletas con corteza dura y seca, ni productos integrales, ni salvado de trigo, ni tostados o fritos duros. <u>Ciclo de menús:</u> Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta terapéutica, el planeador debe alternar diferentes formas de transformación térmica de éste grupo de alimentos, tales como: compotas, souffles, purés, papillas, entre otros.
<u>Frutas y Verduras - Hortalizas:</u> Fruta. El tamaño de la porción, declarada en la minuta, corresponde a la presentación de la misma en preparaciones de consistencia blanda y textura suave, variadas (compotas, flanes, pudines, purés, sin adición de azúcar, entre otros). <u>NO se suministrará</u> frutas crudas, ni frutas secas, ni fresas. <u>JUGOS:</u> Deben ser tipo sorbete o malteada. Se preparan con agua potable, y cantidad suficiente de fruta, que permita la concentración adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia y sabor, en lo posible NO se debe adicionar azúcar, de ser requerido se endulzarán con 10 g de azúcar máximo (2 cucharitas). Las pulpas de fruta para la preparación de los mismos, deben estar registradas y aprobadas por el INVIMA. Para la producción de los jugos, se recomienda hacerse después de haber terminado la transformación de los demás componentes y ensamblarlos al momento de distribuir la dieta al paciente, con el fin de mantener la cadena de temperatura adecuada a la naturaleza del producto, y así minimizar los riesgos de contaminación. <u>NO se permite</u> en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de frutas, ni refrescos artificiales, ni jugos de piña, melón, sandía, pera, melocotón, ciruela, ni bebida de fruta, en ningún tiempo de consumo. <u>Observación:</u> En dietas terapéuticas que requieran, limitar la oferta de líquidos, por restricción hídrica, NO se suministrar jugo, sino una preparación de fruta (compota sin azúcar añadida, jalea,) a cambio del jugo, en los tiempos de consumo que se requieran. <u>Ciclo de menús:</u> Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de frutas con diferentes formas de transformación térmica tales como: compotas, flanes, souffles, purés, entre otros. El operador debe contar con un ciclo de preparación de frutas, el cual será presentado en la propuesta. <u>Observación:</u> En caso de solicitarse esta dieta con características de astringente, la fruta se dará en forma de jugos o compotas, usando guayaba, manzana, pera, durazno, sin que se ofrezcan repetitivamente, endulzadas con edulcorantes SUCRALOSA desde el servicio. No se debe suministrar fruta ácida <u>Hortalizas y verduras.</u> El tamaño de porción declarada en esta minuta, corresponde a preparaciones con transformación térmica y deben contener variedad de colores. <u>NO se permite</u> en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de verduras, ni verduras enlatadas, ni aquellas de sabor fuerte y formadoras de gases como: col, coliflor, coles de brúcelas, alcachofas, nabos, espinacas, acelgas, lechuga, espárragos, repollo, pepino, pimiento,, cebolla cabezona, ni ricas en fibra. <u>Ciclo de menús:</u> Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de verduras sometidas a transformación térmica en los diferentes tiempos de consumo y ii) no repetir la preparación ni el tipo de verdura-hortaliza durante la semana.
<u>Grasas:</u> Para las preparaciones se utiliza aceites de semillas vegetales (canola o girasol), y para los aderezos de las ensaladas, aceite de oliva. Las técnicas de cocción a utilizar para transformar alimentos, deben ser aquellas que requieran utilizar la menor cantidad de este grupo de alimentos. El rango aceptable de distribución por AMDR para este tipo de dieta, para ácidos grasos saturados, es < 10% de 520 calorías/día y < 1% ácidos grasos trans (OMS,2018). En la tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria se declara la Recomendación de Ingesta de grasa total, ácidos grasos y colesterol por grupos de edad para la población colombiana. <u>NO se permite</u> el uso de grasas saturadas mayores al 10% del requerimiento Energético, ni mayores al 1% del requerimiento Energético de ácidos grasos trans, ni reutilizar el aceite. <u>Ciclo de menús:</u> Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta la <i>Ingesta Adecuada -AI y el Rango Aceptable de Distribución AMDR (%ENERGÍA TOTAL)</i> establecida en éste Anexo técnico, para lo cual debe diseñar menús que contengan en sus componentes, preparaciones con alimentos naturales e incluir aceite de oliva y de semillas, así como aceites de una sola fuente, y utilizar productos industriales que declaren en su rótulo que son "sin grasa trans".. Evitar programar preparaciones fritas, o que contengan en sus ingredientes alimentos procesados como galletas, helados, productos de panadería industrial, manteca, mantequilla, mayonesa , crema de leche.
<u>Azúcares:</u> Los postres a utilizar deben ser de fruta natural, o con base láctea o con base láctea y fruta. La cantidad máxima de azúcar libre a ofrecer al día, 10%, el cual incluye la adición de azúcar de los jugos de fruta, que no debe exceder de 2 cucharaditas, 10 g/vaso (1 cucharadita equivale a 5 ML (Ministerio de

Especificaciones técnicas dieta complementaria 4 de 1400 calorías. Salud -Colombia, Resolución 810 (2021) p.23) (1 cucharadita equivale a 5 g (OMS,2018), La (OMS, 2018) recomienda el 5% que corresponde a 31 g/d. <u>NO se permite</u> el uso de productos procesados o con adición de azúcar, como tampoco el uso de bebidas carbonatadas, refrescos instantáneos. <u>Ciclo de menús</u>: Para programar el ciclo de menús de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta que el aporte de azúcar libre debe corresponder al 10% del Aporte Promedio de Energía/día de la dieta (RIEN, 2016). <u>Sal</u>: Los menús deben contener la cantidad de sodio, descrita en la tabla 2 del Anexo Técnico. Para programar el ciclo de menús, de estos tipos de dietas terapéuticas, el planeador tendrá en cuenta que un gramo de sal corresponde a 393 mg de sodio (OMS) y que los ingredientes, que conforman las preparaciones de los componentes de los menús, se deben sazonar con ingredientes naturales que realcen el sabor, tales como: hierbas, frutas y especias : (pimienta, ajo, laurel, tomillo, limón entre otras., y preferir alimentos frescos mínimamente procesados, con el fin de obtener preparaciones con mínima cantidad de sal adicionada.
--

2.1.24. MINUTA PATRÓN DIETA NORMAL PEQUEÑA DE 1600 CALORÍAS

Dieta que no tiene restricción en alimentos, nutrientes y usa técnicas y métodos de preparación para obtener consistencias blandas y textura suaves. El aporte de energía es de 1600 calorías, distribuido en cinco (5) tiempos de consumo: Desayuno, Nueves, Almuerzo Onces y Comida. En la tabla 34, se declara la minuta patrón y las especificaciones técnicas, de éste tipo de dieta.

Tabla 34. Minuta patrón normal pequeña de 1600 calorías.

Tiempo de Consumo	Componente	Grupo de alimentos GABA	Tamaño de porción	Medida Casera
DESAYUNO	Bebida láctea al 75%	lácteos	200 mL	1 vaso de 7 onzas
	Alimento Proteico	Carnes, huevos, lácteos	50 g	1 Unidad
	Fruta	Fruta	50 g	Pocillo de 2 onzas
	Cereal	Derivado de cereal	30 g	Molde 1 onza
	Acompañante	Mermelada. o Mantequilla	15 g	1 sachet
Almuerzo y Cena	Crema	Tubérculo, Verdura lácteos, proteína	200 mL	1 taza de 7 onzas
	Alimento proteico	Carne res, pollo, cerdo pescado	60 g	1 porción mediana
	Alimento Regulador	verduras	50 g	1 porción pequeña
	Alimento Energético	Cereal o tubérculo	60 g 50 g	1 porción
	Jugo de Fruta en agua al (70%) o Compota de fruta al 100% fruta	Frutas	200 mL	1 vaso de 7 onzas o una unidad
	Postre	Azúcares	30 g	1 unidad
Nueves y Onces	Alimento Regulador en compota. Farináceo	Frutas Derivado de cereal	60 g 30 g	1 porción normal

Especificaciones técnicas dieta normal pequeña de 1600 calorías. Incluye todo tipo de alimentos en preparaciones que han sido sometidas a transformación térmica para obtener consistencia blanda, textura suave húmeda y tierna, que permite a las preparaciones deshacerse en la boca y fluir lentamente por la cavidad oral. NO se ofrecen alimentos secos, y las preparaciones pueden pincharse con tenedor. Los líquidos son espesos NO claros. <i>No se suministra leche entera.</i>
Las nueves y onces de todas las dietas pediátricas, deben incluir bebidas calientes en leche alternando con bebidas frías en leche (200 CC.) y farináceos acompañantes como panes, galletas o tortas o ponqués (30 GRS), compotas o demás alimentos que se especifiquen en las minutas patrón, cuyo costo está incluido en el valor de la dieta.
Bebida Láctea del desayuno: Ofrecer bebidas lácteas con leche deslactosada. Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar la oferta de diferentes tipos de bebidas lácteas. <i>NO se permite programar bebidas adicionadas con infusión de café, o té.</i>
Alimento proteico: carnes rojas y blancas: Los cortes de carne de res a utilizar serán magros, y corresponden a chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola, para usarlos a discreción del operador, según preparación; en todo caso el corte de carne, para preparaciones a base de carne molida será magra, preferiblemente del corte bola. La producción de los licuados, será cerca de la hora de ensamblar y distribuir, adoptando Buenas Prácticas de Manipulación y cumpliendo con los requisitos de calidad, establecidos por la Normatividad del país. Los cortes de ave -pollo- serán pechuga o pierna perril, sin piel y sin hueso. Cortes NO permitidos: carnes con hueso, alas y costillar de pollo, carne sintética, ni embutidos. Pescados: Utilizar en presentación de filete, sin espinas y sin cabeza, en trozos. NO permitidos: Pescados prensados o secos y algunas clases de pescado que serán dadas a conocer en cada Subred; ni preparaciones apanadas. Huevos: Se utilizará huevo fresco. En el tiempo de suministro del desayuno, la porción corresponde a 1 unidad y será solicitada por nutrición clínica. Leguminosas secas y mezclas vegetales: Una vez a la semana se suministra este tipo de proteína en puré o en cremas y solo frijol y arveja verde. Huevos: Se utilizará huevo fresco en preparaciones blandas y suaves. En el tiempo de suministro del desayuno la porción corresponde a 100g. <i>NO se permite</i> preparaciones con haba, lentejas, garbanzo, ni el uso de mezcla vegetal, ni leguminosas enlatadas. Frutos secos y semillas: No se suministran. Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta terapéutica, el planeador debe alternar preparaciones con carne roja (res) y blanca (pollo, cerdo y pescado), teniendo la precaución de NO programar el mismo día 1 solo tipo de carne, ni de preparación. Las técnicas de cocción corresponden al vapor, al horno, con salsas, trituradas en polvo, NO enteras, ni secas, ni muy sazonadas.
Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados: La proporción de este grupo de alimentos se usa en la preparación de la sopa, <i>No se permite:</i> panes o galletas con corteza dura y seca, ni productos integrales, ni salvado de trigo, ni tostados o fritos duros. Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta terapéutica, el planeador debe alternar diferentes formas de transformación térmica de éste grupo de alimentos, tales como: compotas, souffles, purés, papillas, entre otros.
Frutas y Verduras - Hortalizas: Fruta. El tamaño de la porción, declarada en la minuta, corresponde a la presentación de la misma en preparaciones de consistencia blanda y textura suave, variadas (compotas, flanes, pudines, purés, sin adición de azúcar, entre otros). <i>NO se suministrará</i> frutas crudas, ni frutas secas, ni fresas. JUGOS: Deben ser tipo sorbete o malteada. Se preparan con agua potable, y cantidad suficiente de fruta, que permita la concentración adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia y sabor, en lo posible NO se debe adicionar azúcar, de ser requerido se endulzarán con 10 g de azúcar máximo (2 cucharitas). Las pulpas de fruta para la preparación de los mismos, deben estar registradas y aprobadas por el INVIMA. Para la producción de los jugos, se recomienda hacerse después de haber terminado la transformación de los demás componentes y ensamblarlos al momento de distribuir la dieta al paciente, con el fin de mantener la cadena de temperatura adecuada a la naturaleza del producto, y así minimizar los riesgos de contaminación. <i>NO se permite</i> en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de frutas, ni refrescos artificiales, ni jugos de piña, melón, sandía, pera, melocotón, ciruela, ni bebida de fruta, en ningún tiempo de consumo.

Especificaciones técnicas dieta normal pequeña de 1600 calorías. Observación: En dietas terapéuticas que requieran, limitar la oferta de líquidos, por restricción hídrica, NO se suministrar jugo, sino una preparación de fruta (compota sin azúcar añadida, jalea,) a cambio del jugo, en los tiempos de consumo que se requieran. Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de frutas con diferentes formas de transformación térmica tales como: compotas, flanes, souffles, purés, entre otros. El operador debe contar con un ciclo de preparación de frutas, el cual será presentado en la propuesta. Observación: En caso de solicitarse esta dieta con características de astringente, la fruta se dará en forma de jugos o compotas, usando guayaba, manzana, pera, durazno, sin que se ofrezcan repetitivamente, endulzadas con edulcorantes SUCRALOSA desde el servicio. No se debe suministrar fruta ácida Hortalizas y verduras. El tamaño de porción declarada en esta minuta, corresponde a preparaciones con transformación térmica y deben contener variedad de colores. NO se permite en ningún tiempo de consumo el uso de concentrados de verduras, ni verduras enlatadas, ni aquellas de sabor fuerte y formadoras de gases como: col, coliflor, coles de brúcelas, alcachofas, nabos, espinacas, acelgas, lechuga, espárragos, repollo, pepino, pimiento,, cebolla cabezona, ni ricas en fibra. Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este componente, en este tipo de dieta, el planeador debe garantizar: i) la oferta de diferentes clases de verduras sometidas a transformación térmica en los diferentes tiempos de consumo y ii) no repetir la preparación ni el tipo de verdura-hortaliza durante la semana. Grasas: Para las preparaciones se utiliza aceites de semillas vegetales (canola o girasol), y para los aderezos de las ensaladas, aceite de oliva. Las técnicas de cocción a utilizar para transformar alimentos, deben ser aquellas que requieran utilizar la menor cantidad de este grupo de alimentos. El rango aceptable de distribución por AMDR para este tipo de dieta, para ácidos grasos saturados, es < 10% de 520 calorías/día y < 1% ácidos grasos trans (OMS,2018). En la tabla 2 del Anexo Técnico Alimentación Hospitalaria se declara la Recomendación de Ingesta de grasa total, ácidos grasos y colesterol por grupos de edad para la población colombiana. NO se permite el uso de grasas saturadas mayores al 10% del requerimiento Energético, ni mayores al 1% del requerimiento Energético de ácidos grasos trans, ni reutilizar el aceite. Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús, de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta la <i>Ingesta Adecuada -Al y el Rango Aceptable de Distribución AMDR (%ENERGÍA TOTAL)</i> establecida en éste Anexo técnico, para lo cual debe diseñar menús que contengan en sus componentes, preparaciones con alimentos naturales e incluir aceite de oliva y de semillas, así como aceites de una sola fuente, y utilizar productos industriales que declaren en su rótulo que son “sin grasa trans”.. Evitar programar preparaciones fritas, o que contengan en sus ingredientes alimentos procesados como galletas, helados, productos de panadería industrial, manteca, mantequilla, mayonesa , crema de leche. Azúcares: Los postres a utilizar deben ser de fruta natural, o con base láctea o con base láctea y fruta. La cantidad máxima de azúcar libre a ofrecer al día, 10%, el cual incluye la adición de azúcar de los jugos de fruta, que no debe exceder de 2 cucharaditas, 10 g/vaso (1 cucharadita equivale a 5 ML (Ministerio de Salud -Colombia, Resolución 810 (2021) p.23) (1 cucharadita equivale a 5 g (OMS,2018), La (OMS, 2018) recomienda el 5% que corresponde a 31 g/d. NO se permite el uso de productos procesados o con adición de azúcar, como tampoco el uso de bebidas carbonatadas, refrescos instantáneos. Ciclo de menús: Para programar el ciclo de menús de este tipo de dieta, el planeador debe tener en cuenta que el aporte de azúcar libre debe corresponder al 10% del Aporte Promedio de Energía/día de la dieta (RIEN, 2016). Sal: Los menús deben contener la cantidad de sodio, descrita en la tabla 2 del Anexo Técnico. Para programar el ciclo de menús, de estos tipos de dietas terapéuticas, el planeador tendrá en cuenta que un gramo de sal corresponde a 393 mg de sodio (OMS) y que los ingredientes, que conforman las preparaciones de los componentes de los menús, se deben sazonar con ingredientes naturales que realcen el sabor, tales como: hierbas, frutas y especias : (pimienta, ajo, laurel, tomillo, limón entre otras., y preferir alimentos frescos mínimamente procesados, con el fin de obtener preparaciones con mínima cantidad de sal adicionada.
--

2.1.25. MINUTA PATRÓN DIETA NORMAL ADOLESCENTES DE 1600 CALORÍAS

Dieta que no tiene restricción en alimentos, nutrientes y usa técnicas y métodos de preparación para obtener consistencias blandas y textura suaves. El aporte de energía es de 1800 calorías, distribuido en cinco (5) tiempos de consumo: Desayuno, Nueves,

Almuerzo Onces y Comida. En la tabla 35, se declara la minuta patrón y las especificaciones técnicas, de éste tipo de dieta.

2.1.26. OBSERVACIONES PARA DIETA ASTRINGENTE:

Se prohíben lácteos y derivados, bebidas azucaradas, jugos de fruta y fruta en porción excepto las astringentes, verduras crudas, salsas, fritos, leguminosas.

Se permiten frutas astringentes, bebida de soya o de almendras, leche deslactosada, verduras cocidas, adición de sal y sobres de edulcorante

OBSERVACIONES PARA DIETAS ALTA EN FIBRA

1. Debe ofrecerse porción de frutas con alto contenido de fibra (papaya, melón, patilla, granadilla, naranja, mandarina y adicional 30 g de uvas pasas o ciruelas pasas) en nueves y onces, según solicitud de Nutricionista clínica
2. Las frutas deben presentarse en forma de salpicón, picada o entera.
3. Ofrecer un cereal con fibra al desayuno para que el paciente agregue a la bebida que prefiera como Allbram, granola o musli. No salvado.
4. El energético del desayuno, nueves, onces debe ser alto en fibra.
5. En el almuerzo y comida debe ofrecerse verdura cocida y/o verdura cruda (ensalada), con aderezos de aceite.
6. Al desayuno se puede ofrecer bebidas como avena en hojuelas con leche.
7. Adicionalmente al menú debe ofrecerse líquidos, según prescripción dietario. Se dejará siempre una jarra con agua o aromática con su correspondiente vaso.

2.1.27.Refrigerio hiperproteico se suministrará a las madres hospitalizadas en Sala de Partos y hospitalización de Maternidad. La propuesta contendrá un ciclo de refrigerios hiperproteicos de dos semanas, para el tiempo de suministro de mañana y tarde, estará constituido por or los Grupos: III leche y productos lácteos, Grupo II Frutas y verduras y Grupo I Cereales .Nombre de los Grupos de alimentos, de acuerdo con la clasificación de las Guías alimentarias basadas en alimentos para Colombia. octubre 2020

2.1.28.Refrigerios paciente con enfermedad renal: El proponente presentará un ciclo de refrigerios de 7 días para los pacientes de la unidad renal de la USS Simón Bolívar, cumpliendo las especificaciones técnicas del presente pliego de condiciones, teniendo en cuenta:

1. Todos los refrigerios deben tener bajo aporte de potasio y fósforo, por lo cual, no se permite incluir en los refrigerios frutas con alto contenido de los electrolitos en mención
2. Los refrigerios deberán ser hiperproteicos
3. Los alimentos lácteos como queso, leche o yogurt solo se ofrecerán una vez por semana.
4. El aporte nutricional de los refrigerios está calculado sobre una dieta normal de 2400 kcal/día deberá aportar entre el 10% y el 15% con un aporte proteico neto de mínimo de 6 g.
5. Los refrigerios para pacientes atendidos en unidad renal deberán contemplar en sus componentes un alimento fuente de proteína de alto valor biológico, fruta o jugo de bajo contenido de potasio y un derivado de cereal. No está permitido la inclusión de cereales integrales, y alimentos como panela, avena y embutidos.

Tabla 35 . Menú Patrón Refrigerios Paciente Renal

COMPONENTE	TAMAÑO DE PORCIÓN	ESPECIFICACIONES
Bebida en agua o en leche al 50%	180 ml	No se permite agua de panela, ni avena
Derivado de cereal, tubérculo o raíces	50 - 80 g	No se permite la inclusión de preparaciones con cereales integrales ni plátano. Preparaciones con papa deberán someterse a proceso de diálisis y se ofrecerán sin piel.
Alimento proteico	50 - 80 g	Carnes rojas 1 vez a la semana. No se permite el uso de embutidos.

2.2. Diseño de ciclos de menús de dieta normal y terapéutica y análisis de calorías y nutrientes de los menús.

El proponente debe planear el menú por tiempo de consumo, que hará parte del ciclo de menús verdadero de 14 días, a ofertar por tipo de dieta (normal y terapéutica), tanto para médicos en formación como para pacientes de las HOSPITALES de la Subred Norte.

El nombre de las preparaciones declaradas en el ciclo de menús de cada tiempo de consumo, de cada menú contenido en el ciclo verdadero de 14 menús, de las dietas normal y terapéuticas, debe indicar la verdadera naturaleza de la misma por lo tanto, deben ser específicas y no genéricas y deben estar acorde con lo enunciado en el manual de estandarización de recetas, el cual será entregado a la supervisión del contrato, 15 días después de iniciar la ejecución. Los menús contenidos en los ciclos deben propender por una alimentación completa, equilibrada, suficiente, adecuada, inocua, diversificada y sostenible.

Nota 38. La propuesta debe contener: i) Un ciclo de menús verdadero de 14 días por tipo de dieta, derivado de cada minuta patrón, descritas en el presente Anexo, ii) Un ciclo de menús verdadero de 14 días de dieta normal (diferente a la ofertada al paciente), para la alimentación de los médicos en formación. Un ciclo de menús de 14 días para nueve onces y refrigerios nocturnos, para todos los tipos de dieta. **Cada ciclo de menús debe ser presentado en cuadros por tipo de dieta.**

El proponente debe analizar de manera cuantitativa por método indirecto utilizando la información contenida en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos año 2018 (TACC-2018), cada menú incluido en el ciclo verdadero de 14 menús, para las dietas normal y terapéuticas, de acuerdo con las minutas patrón descritas en el presente Anexo. la cual debe ser declarada teniendo en cuenta las unidades de expresión de la composición química de energía y nutrientes, definidas en la tabla 36.

Tabla 36 Unidades de expresión de la composición química de las kilocalorías y los nutrientes.

Energía y Nutrientes	Unidad de expresión	Presentación de la cifra
Calorías	Kilocalorías (kcal)	Número entero
Proteína	Gramos (g)	Número entero y un decimal
Grasa Total	Gramos (g)	Número entero y un decimal
Grasa saturada	Gramos (g)	Número entero
Grasa trans	Gramos (g)	Número entero
Carbohidratos	Gramos (g)	Número entero y un decimal
Azúcares	Gramos (g)	Número entero
Calcio	Miligramos (mg)	Número entero
Hierro	Miligramos (mg)	Número entero y un decimal
Sodio	Miligramos (mg)	Número entero

Fuente: Servicios de Nutrición, 2021

Los micronutrientes a analizar serán los de Interés en salud pública como: sodio, calcio, hierro, potasio, fibra, vitamina A, adicionalmente, el análisis químico de la dieta con restricción sodio (hiposódica) incluirá el aporte de éste, en todo caso la cantidad de sal será menor a los 5 gramos al día, teniendo en cuenta que 1 cucharadita de sal al día, corresponde a u 87 mmol de sodio al día.

Para el análisis químico del grupo de alimentos carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas, se tendrá en cuenta la parte comestible, según la tabla de composición de alimentos colombiana ICBF vigente.

La información del análisis nutricional, de cada uno de los menús contenidos en el ciclo de 14 menús, por tipo de dieta, se debe presentar condensada en una tabla que incluya la cuantificación del aporte nutricional calculado de cada menú a ofrecer; por tanto, el análisis debe contemplar las siguientes variables: Tiempo de consumo, Componente, Nombre de la preparación, tamaño de porción del componente, nombre de cada uno de los alimentos que conforman la preparación, código del alimento designado por la TCAC, peso bruto, % de parte comestible peso neto de cada alimento, calorías, Calorías, Macronutrientes.(Proteína, grasa y carbohidratos), Micronutrientes. (Sodio, calcio, hierro,

potasio, fibra y vitamina A), Subtotales de calorías y nutrientes por tiempo de consumo, Total de calorías y calorías por nutrientes, Porcentajes de proteínas, grasas y carbohidratos por cada menú, Porcentaje de adecuación, Cumplimiento de los rangos de baja probabilidad de inadecuación por exceso o déficit. Se debe cumplir con el porcentaje de la probabilidad de adecuación definido por la Minuta Patrón de cada tipo de dieta, el cual deberá registrarse tanto en el menú diario de cada dieta como en promedio de los 14 menús.

El aporte de energía, calorías y nutrientes de cada menú, -adecuación nutricional- debe estar dentro del rango de la distribución aceptable de macronutrientes AMDR y de micronutrientes, definidos en las tablas 9 y 10. Los micronutrientes de los menús de la dieta normal y terapéuticas, dependerá de los alimentos que integren cada menú y del contenido natural de los mismos en dichos alimentos. En todo caso, el aporte nutricional de Energía y nutrientes que se declare, debe cumplir con el porcentaje de probabilidad baja de inadecuación por deficiencia o exceso, definido en la Minuta Patrón de cada tipo de dieta. Tabla 10.

En el caso en que un alimento ingrediente de una preparación del ciclo de menús de la dieta terapéutica, no se encuentre descrito en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos ICBF vigente, se debe incluir el aporte nutricional, de un documento secundario, referenciando al final del documento, la fuente correspondiente.

Nota 39. Todos y cada uno de los menús, que conforman los ciclos de menús, de cada tipo de dieta, ofertados, deberán cumplir con las minuta patrón de este Anexo y los aportes definidos en la Tabla 10 para calorías y los nutrientes especificados. **Lo anterior determinará la calidad nutricional del menú y será objeto de evaluación de la propuesta.** En caso de no cumplir con algún valor de los nutrientes definidos en la Tabla 10, el menú no se tendrá en cuenta para efectos de la Evaluación Nutricional.

2.2.22. Intercambios –Equivalentes.

Los productos alimenticios o preparaciones tendrán equivalentes, que serán considerados como intercambios entre productos o preparaciones, para optimizar el suministro de una alimentación balanceada y diversificada. En este sentido la propuesta contendrá la lista de intercambios que utilizará durante la ejecución del contrato, en los casos en que sea necesario cambiar una preparación del menú planeado, estos intercambios, deben contener el aporte nutricional, el cual será obtenido teniendo en cuenta la información de la TCAC 2018.

Nota 40. En el caso que el proponente salga favorecido y que durante la ejecución del contrato no pueda ofrecer el alimento o preparación planeada en el ciclo de menús, debe solicitar a la supervisión del contrato autorización para el uso del intercambio aquí declarado, con el fin de ser aprobada.

La propuesta técnica deberá estar aprobada y firmada en todas sus partes por un profesional en nutrición y dietética que posea matrícula profesional ante la comisión del ejercicio profesional de nutrición y dietética, y registro único nacional del talento humano en salud (RETHUS), ante la secretaría distrital de salud, de acuerdo a lo determinado por la ley 73 de 1979 por la cual se reglamenta el ejercicio de la profesión de nutrición y dietética

en sus artículos 9, 11 y 12,. **La propuesta será rechazada técnicamente si no presenta la información solicitada.**

Nota 41. En el caso que el proponente salga favorecido y que en alguna de las USS de Subred Norte, se atienda población de grupo étnico (afrodescendientes, indígenas) y/o extranjeros, debe programar ciclo de menús con enfoque diferencial el cual, al inicio del contrato, será entregado al supervisor del contrato, para su correspondiente aval.

Nota 42. Durante la ejecución del contrato, los ciclos de menús de los tipos de dieta normal y terapéutica podrán ser ajustados, y de requerirse algún cambio en el menú, por situaciones que alteren el suministro de alimentación, este debe hacerse con aviso previo (tres días) para el aval del supervisor del contrato.

De otra parte, la compañía que resulte adjudicataria del contrato, deberá suministrar los siguientes menús especiales sin costo adicional alguno:

- Un menú especial para el día del niño (último sábado mes de abril).
- Un menú especial día de la madre.
- Un menú especial día del padre.
- Un menú especial día del Halloween.
- Un menú especial para navidad (24 de diciembre).
- Un menú especial año nuevo (31 de diciembre).

Estos menús estarán sujetos a aprobación por parte del supervisor del contrato y deben estar entregados con 15 días de antelación a la fecha.

Nota 43. En el caso que el proponente salga favorecido, durante la ejecución del contrato, el ciclo de menús, debe ser ajustado teniendo en cuenta los resultados de la encuesta de satisfacción, así como las sobras de los alimentos dejadas en los platos. Este procedimiento se realizará previo análisis con el supervisor del contrato.

Nota 44. En el caso que el proponente salga favorecido y durante la ejecución del contrato requiera cambiar algún menú propuesto en el ciclo de menús, entregado en la propuesta, debe solicitar la aprobación a la supervisión del contrato, para lo cual se debe elevar una solicitud al supervisor del contrato con 15 días de antelación, en la cual se debe incluir el motivo de cambio, el menú que se propone, la fecha y el tiempo de consumo.

Nota 45. El ciclo presentado en la propuesta, debe cumplir con atributos de calidad sensorial, debe ser entregado al supervisor del contrato al inicio del contrato, y ser renovado en un 50% cada tres (3) meses con el visto bueno del supervisor.

Requisitos a Habilitar:

- Propuesta técnica aprobada y firmada en todas sus partes por un profesional en nutrición y dietética que posea matrícula profesional ante la comisión del ejercicio

profesional de nutrición y dietética, y registro único nacional del talento humano en salud (RETHUS).

- Carta de compromiso en donde el operador se compromete con las Subred, a suministrar en cada tiempo de consumo, de las dietas normal y terapéuticas, alimentos y preparaciones, con estándares de calidad nutricional, sensorial y sanitaria, acordes a la naturaleza de los mismos, en las condiciones contenidas en el presente Anexo técnico.

Requisitos a Calificar:

- Análisis nutricional cuantitativo indirecto, por TCAC 2018, de i) cada menú incluido en el ciclo de menús de dietas normal y terapéuticas ii) lista de intercambios – Equivalentes de preparaciones por cada tipo de dieta. Esta evaluación se realizará de forma ponderada conforme al número de ítem presentados frente al total solicitado.

2.2.23. Estándares de calidad de la materia prima y las preparaciones de los menús, de la dieta normal y terapéutica en cada tiempo de consumo.

Desde el inicio de la ejecución, el operador se compromete con las Subred, a suministrar en cada tiempo de consumo, de las dietas normal y terapéuticas, alimentos y preparaciones, con estándares de calidad nutricional, sensorial y sanitaria, acordes a la naturaleza de los mismos, en las condiciones contenidas en el presente Anexo técnico y en las declaraciones realizadas por el operador en el manual de estandarización de recetas que se entregará al supervisor del contrato, al inicio del contrato y en las fichas técnicas de los productos que integran los menús. En ningún momento violará lo consignado en la Ley 9° de 1979, capítulo V, y en general todas las Resoluciones y normas del país relacionadas con estándares de calidad en alimentos y las que sustituyan o modifiquen total o parcialmente alguna de ellas.

Los alimentos y preparaciones de alto y mediano riesgo en salud pública, deberán cumplir y conservar estrictamente los estándares de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad sanitaria vigente y en el presente Anexo.

En el caso que el proponente salga favorecido, debe garantizar la cadena de temperatura acorde a la naturaleza del producto o preparación, durante todo el proceso de suministro, es decir desde la adquisición de la materia prima, hasta el momento de la entrega del producto – servicio al paciente, según lo establece la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente. En este sentido la propuesta contendrá el protocolo que seguirá el contratista para mantener la cadena de temperatura, durante toda la cadena de suministro, desde el ensamble en CEPRO, hasta la entrega al paciente.

Nota 46. Durante todos los procesos de la cadena de producción y suministro de las preparaciones de los menús, se deben establecer y registrar todos los procedimientos de control físico, químico, microbiológico, nutricional y organoléptico en los puntos críticos de las etapas de la cadena de transformación y suministro, con el fin de prevenir o detectar cualquier contaminación, falla de saneamiento, incumplimiento de especificaciones o

cualquier otro defecto de calidad e inocuidad en las materias primas o el alimento o el componente, materiales de envase y/o producto terminado.

Requisitos a Habilitar:

- Carta de compromiso en donde el Representante Legal del operador se compromete con la Subred, a suministrar en cada tiempo de consumo, de las dietas normal y terapéuticas, alimentos y preparaciones, con estándares de calidad nutricional, sensorial y sanitaria, acordes a la naturaleza de los mismos, en las condiciones contenidas en el presente Anexo técnico.
- Carta de compromiso en donde el Representante Legal del operador se compromete a suministrar **agua natural** a los servicios hospitalarios de maternidad y sala de extracción de leche, quemados y salud mental así: Servicios de maternidad y sala de extracción: Jarra de 1 litro con vasos en cada turno, por cada paciente, como parte de la política de fomento a la lactancia materna. Servicios de Quemados y Salud Mental se dispondrá de un botellón de agua comercial por servicio, con capacidad de 20 litros, acompañados de vasos para cada paciente.
- Protocolo que seguirá el contratista para mantener la cadena de temperatura, durante toda la cadena de suministro, desde el ensamble en CEPRO, hasta la entrega al paciente.

2.3. Proceso operativo de suministros

2.3.1 Adquisición de materia prima:

Los proveedores deben cumplir toda la normatividad sanitaria en alimentos. El proponente debe especificar en su propuesta, la cantidad de proveedores que provienen de pequeños y medianos productores, obedeciendo los lineamientos establecidos en la Ley 2046 del 6 de agosto de 2020. En caso de cambio de proveedores para la operación del servicio, deberá cumplir con los mismos estándares mencionados previamente e informarse al supervisor del contrato.

Los alimentos utilizados como ingredientes de las preparaciones que hacen parte de los componentes de los menús de las dietas normal y terapéuticas, de las Subred Norte, en cada tiempo de consumo, deben ser de marcas debidamente reconocidas por el INVIMA, estar identificados con rótulo y contar con ficha técnica, la cual tendrá en cuenta lo establecido en la Resolución 002652 de 2004 del 20 de agosto de 2004, Resolución 5109 de 2005 emanada del Ministerio de Protección Social, Resolución 810 del 2021 de etiquetado nutricional y frontal, que aseguren calidad nutricional y el menor riesgo epidemiológico.

Por lo anterior el proponente seleccionado, se compromete a adquirir insumos de óptima calidad para la producción de alimentación, los cuales deben ser de marca debidamente reconocida por el INVIMA, utilizando tamaño y empaque que aseguren el menor riesgo epidemiológico y garantizando la inocuidad alimentaria, de el mismo sentido, para adquirir insumos, deben cumplir los requisitos de las Resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de

2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, aparte de lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.

Para la compra de la materia prima que se utilice para la producción de la alimentación con destino a pacientes y médicos en formación, se debe incluir a los pequeños y medianos productores de alimentos para reducir la intermediación, acorde a la Comisión Intersectorial para la Seguridad Alimentaria y Nutricional del Distrito Capital y el Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria de Bogotá.

Nota 47. La propuesta debe contener la ficha técnica de todos los alimentos que serán suministrados o utilizados como ingredientes de las preparaciones que conforman los componentes de los menús, de cada tipo de dieta, en cada tiempo de consumo. La información registrada en la ficha técnica, referente a las citadas resoluciones, debe ser igual a la declarada en el rotulo del producto.

En caso de utilizar como ingredientes de las preparaciones alimentos importados, el proponente deberá anexar a la propuesta, el respectivo registro, notificación o permiso Sanitario (Resolución 2674 de 2013) expedido por el Invima, en el cual se reporte la condición de importado. En la tabla 12, se presenta el diseño de la ficha técnica y la información que debe contener.

Tabla 39. Diseño de la ficha técnica de los alimentos suministrados o utilizados como ingredientes de las preparaciones de los menús.

	De acuerdo al literal C del artículo 5 del Capítulo II de la Resolución 5109 de 2005. El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento o ingrediente, normalmente deberá ser específico y no genérico:
NOMBRE DEL ALIMENTO	A. Cuando se hayan establecido uno o varios nombres para un alimento en la legislación sanitaria, se deberá utilizar por los menos uno de esos nombres. B. Cuando no se disponga de tales nombres, deberá utilizarse una denominación común o usual consagrada por el uso corriente como término descriptivo apropiado, sin que induzca a error o engaño al consumidor. C. Se podrá emplear un nombre “acuñado”, de “fantasía” o “de fábrica”, o “una marca registrada”, siempre que vaya junto con una de las denominaciones indicadas en los literales a) y b) del presente numeral, en la cara principal de exhibición.
FOTO DEL ALIMENTO REAL	Se deberán incluir fotografías a color en alta resolución que evidencien las características del producto en sus diferentes vistas (lateral, superior, frontal, posterior).
NOMBRE DEL FABRICANTE CON EL NIT	Se deberá relacionar el nombre completo del fabricante o productor al igual que el NIT, de acuerdo al registro de cámara y comercio.
NÚMERO DEL REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO, O NOTIFICACIÓN SANITARIA	De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, según su clasificación de riesgo en salud pública, y a lo establecido en la Resolución 719 de 2015. La información consignada en el registro, notificación o permiso sanitario con relación al nombre, marca del producto y el nombre del fabricante, debe corresponder con la reportada en la ficha técnica aportada por el proponente.
CALIDAD	Se deberá enunciar la normatividad sanitaria vigente relacionada con la naturaleza del producto.
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Características generales del producto.
NOMBRE ESPECÍFICO DE LOS INGREDIENTES	Indicando en orden descendente de acuerdo con la proporción de los mismos. En cuanto a los aditivos, SI SE EMPLEA(N) COLORANTE(S) deberá(n) ser reportado(s) de <u>manera obligatoria con su nombre específico o el número correspondiente</u> , y se debe registrar la función tecnológica que cumple dentro de la formulación (estabilizante, conservante etc.)

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS Y DECLARACIÓN DE ALERGENOS	Deben informar si algún ingrediente o si el producto podría ser Alérgeno, que cumple con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios. Para dar sustento a esta información, se deberán tener documentos soporte como fichas técnicas de materias primas que puedan tener alguno de los riesgos toxicológicos mencionados los cuales serán presentados a la supervisión al inicio del suministro. Informar sobre las sustancias o productos que producen alergias o intolerancias, Deben declararse con una referencia clara al nombre del ingrediente alérgico, como lo establece la normativa sanitaria vigente de alimentos.
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	Aplicación de la normatividad fisicoquímica vigente, declarada en las NTC.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	La información de las características microbiológicas, deben ser específicas según la naturaleza del producto y deberán regirse por la legislación vigente .
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Corresponde a lo reportado en la etiqueta del producto, acorde a la Resolución 333 de 2011 La información nutricional debe ser presentada por 100 gramos de cada uno de los productos a ofertar, utilizando las unidades de expresión de las calorías y nutrientes declaradas den la Tabla 2.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Debe describir, color, sabor, olor, textura y apariencia acorde a la naturaleza del producto
PRESENTACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	Descripción general de la presentación y empaque, incluyendo el material utilizado, calibre, dimensiones. El proveedor deberá presentar la copia del plan (o plan colectivo) de gestión ambiental de residuos de envases y empaques , radicado ante la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA, de acuerdo a los términos establecidos en la Resolución 1407 de 2018 en el artículo 8.
VIDA ÚTIL, FECHA DE VENCIMIENTO	El tiempo de vida útil es determinado por el fabricante, mediante los estudios de estabilidad. Se debe reportar el tiempo de vida útil en días, garantizando la calidad del producto.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Descripción de las condiciones de almacenamiento, conservación y transporte que deberán dar cumplimiento a lo estipulado en la resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente.
FIRMA DE LA PERSONA RESPONSABLE	Si la ficha técnica es elaborada por el proponente con información suministrada por el fabricante, ésta deberá ser firmada por los representantes legales o los jefes de control de calidad, de las dos partes. En el caso que se conforme una unión temporal esta será firmada por el fabricante y el representante legal del Unión Temporal
DIRECCIÓN Y TELÉFONO DEL FABRICANTE	La ficha técnica deberá contener la información relacionada con la ubicación del fabricante y/o distribuidor y el teléfono de contacto.

Fuente: Nutrición con base en la normatividad vigente.

Nota 48. El proveedor de materia prima e insumos, que serán utilizados para la producción de las preparaciones que conforman los componentes de los menús, de las dietas normal y terapéutica, con destino a los pacientes y médicos en formación de las Subred Norte, deberá entregar al operador de suministro de alimentación, la certificación del cumplimiento de los requisitos de comercialización de la materia prima o insumo, la cual será presentada al supervisor del contrato, al inicio de la operación.

A continuación se presentan las especificaciones de algunos alimentos que serán utilizados en la producción de las preparaciones que harán parte de los menús.

- a. **Leche y derivados:** Todas las leches deben ser líquidas, pasteurizadas y/ o ultra-pasteurizadas con registros sanitarios vigentes, se debe disponer diariamente de leche líquida entera, descremada y deslactosada, en cada una de las HOSPITALES de la Subred Norte. Además, el contratista debe disponer de bebida de soya o almendras, para dietas especiales que puedan ser prescritas.

- b. **Yogurt o Kumis:** El yogurt o kumis tanto normal como dietético debe tener fecha de vencimiento no mayor de un mes y registro sanitario.
- c. **Queso o cuajada:** Debe ser de leche pasteurizada, con porcentaje normal de grasa; se debe disponer de quesos descremados para las dietas hipograsas, con fechas de vencimiento no mayor de un mes y registro sanitario vigente.
- d. **Productos cárnicos:** Se debe disponer de carnes de res, aves o pescados, los cortes deben ser de primera calidad, adquiridos de proveedores con licencia de funcionamiento y registro sanitario vigente y deben cumplir con las siguientes características: **Carne magra de res y cerdo:** Contenido de grasa inferior al 14%. **Pollo:** Solo está permitida pierna, perril o pechuga cumpliendo con el gramaje establecido. **Pescado:** En filetes sin espina, no prensado ni seco.
- e. **Frutas y verduras:** Deben ser frescas, con características organolépticas óptimas para el consumo. Para la compra y el recibo el operador, debe contar con una lista de especificaciones de la calidad para el control de cada alimento.
- f. **Grasas:** Deben ser aceites vegetales de girasol, oliva, canola, en caso de requerir mantequilla, está debe estar en empaque individual comercial.
- g. **Productos no perecederos y elaborados:** Deben tener características organolépticas óptimas para la preparación y el consumo directo, con fecha de vencimiento y registro sanitario vigente. En este grupo se incluyen productos de panadería, granos, salsas y abarrotes en general.
- h. **Sopas y Consomés:** Debe ser preparados con carnes blancas y rojas en forma variada, los consomés deben claros y sin grasa visible. Para su preparación se utilizarán carnes magras de res o pollo sin piel. Se permitirán hierbas y especias para realzar el sabor, las cuales serán retirar al momento de servir.
- i. **Aromática:** Elaborada a base de hierbas aromáticas naturales de hoja con adición de frutas.
- j. **Azúcar, sal, edulcorante artificial y salsas:** Presentación en empaque individual con gramaje declarado, el edulcorante debe ser sucralosa. La mermelada se debe adquirir en empaque individual .
- k. **Aderezos:** condimentos, especias y aderezos con contenido de azúcar, grasa y sal, descritos en la tabla 11, de este documento.

Nota 49. Cualquier alimento utilizado en las preparaciones de los componentes de los menús de las dietas normal y terapéutica, deben tener en cuenta las especificaciones de las minutas patrón de las mismas.

Nota 50. En el caso de salir favorecido, el proveedor de suministro de alimentación debe entregar al inicio del contrato , la documentación con todos los soportes de sus proveedores como (visita sanitaria, cámara de comercio, microbiológicos vigentes no menores a 3 meses, ficha técnica y registros Invima de sus productos), y en cada una de las HOSPITALES de la SISS, deberá reposar una copia de la misma.

Requisitos habilitantes:

- **Carta de compromiso en donde en caso de salir favorecido el proponente seleccionado, se compromete a adquirir insumos de óptima calidad para la producción de alimentación, los cuales deben ser de marca debidamente reconocida por el INVIMA, utilizando tamaño y empaque que aseguren el menor riesgo epidemiológico y garantizando la inocuidad alimentaria.**
- **Carta de compromiso en donde en caso de salir favorecido el proponente seleccionado, se compromete a incluir a los pequeños y medianos productores de alimentos para reducir la intermediación, acorde a la Comisión Intersectorial para la Seguridad Alimentaria y Nutricional del Distrito Capital y el Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria de Bogotá, a los cuales se les comprará el 30%.**

2.3.2 Almacenamiento. El operador debe garantizar los atributos de calidad nutricional, sensorial y sanitaria, de la materia prima y de las preparaciones que hacen parte de los componentes del menú, de cada tipo de dieta, durante los procesos de almacenamiento de materia prima y producto terminado, en el o los CEPRO y en cada uno de los SA de las HOSPITALES de la Subred Norte, en caso de ser necesario.

Nota 52. El proponente seleccionado se compromete a mantener stock mínimo de víveres y abarrotes, carnes, frutas y verduras, leche líquida entera, descremada y deslactosada, bebida de soya o almendras y demás insumos que aseguren el cumplimiento de la minuta patrón para evitar faltantes. Lo anterior para atender peticiones extemporáneas desde las áreas de hospitalización.

Nota 53. Las materias primas deben cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las Resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, aparte de lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.

Requisitos a Habilitar:

- **Carta de compromiso en donde en caso de salir favorecido, el proponente seleccionado se compromete a mantener en los SAH un stock mínimo de víveres y abarrotes, carnes, frutas y verduras, leche líquida entera, descremada y deslactosada, bebida de soya o almendras y demás insumos que aseguren el cumplimiento de la minuta patrón para evitar faltantes.**

2.3.3. Producción:

El proceso de producción de las dietas con destino a los pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Norte, se debe realizar teniendo en cuenta lo estipulado en la minuta

patrón, establecida para cada tipo de dieta y al ciclo de menús de 2 semanas, presentado por el proponente y aprobado por la supervisión del contrato.

Requisitos Higiénicos de Producción.

El proponente en el caso de salir favorecido, durante el proceso de producción y suministro (incluye las operaciones de envasado, almacenamiento, transporte y distribución) de la alimentación con destino a los pacientes hospitalizados y médicos en formación de la Subred Norte, debe garantizar que las operaciones de producción se realicen en forma secuencial y continua, para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, o contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación de los componentes de las dietas, por lo tanto debe implementar procedimientos que reduzcan el crecimiento de microorganismos y eviten la contaminación del alimento, de tal forma que las preparaciones que componen los menús de cada tipo de dieta, mantengan óptimas condiciones de calidad sanitaria. En consecuencia, el contratista debe desarrollar procedimientos que controlen factores, tales como tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, y vigilar las operaciones de tratamiento térmico, congelación, refrigeración, entre otros, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otras variables, no contribuyan a la alteración o contaminación de las dietas o sus componentes.

Así las cosas, cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, los alimentos y/o los componentes deben mantenerse protegidos y bajo temperaturas, acorde a su naturaleza; refrigeración, mantener T° no mayor a 4°C +/- 2°C y los componentes sometidos a tratamiento térmico, mantener T° altas > 60°C, según sea el caso. **Este aspecto se verificará durante la ejecución del contrato.**

Además de lo anterior, debe garantizar los atributos de calidad nutricional y sensorial de las preparaciones que hacen parte de los componentes del menú, de cada tipo de dieta, en este sentido, el operador seleccionará métodos de transformación que retengan nutrientes, en especial hierro, calcio y que controlen contenidos de sodio, azúcar libre, grasas saturadas y grasas trans, y mejoren o mantengan los atributos sensoriales (color, olor, sabor, textura, consistencia), temperatura. propios a la naturaleza de la preparación para asegurar la ingesta y por lo tanto la adherencia de dietas terapéuticas establecidas para cada paciente, contribuyendo a la mejora del estado nutricional.

Para ello el operador debe hacer uso de técnicas gastronómicas, como uso de especias, técnicas de cocción, módulos de formulas industrializadas, espesantes, entre otros, disponibles en el mercado, con costo a cargo del Proveedor. Para dar cumplimiento a las texturas solicitadas en este Anexo Técnico. El chef será el responsable de garantizar el cumplimiento de la calidad sensorial de las preparaciones preparadas, la nutricionista de CEPRO será responsable de los atributos nutricionales y el profesional de calidad de la inocuidad del producto, por lo tanto la liberación del producto (preparación) en CEPRO, la realizarán los profesionales mencionados y en los SAH de las USS, la liberación será realizada por la Nutricionista administradora y el profesional de calidad asignado a la USS, dejando los soportes correspondientes. **Este aspecto se verificará durante la ejecución del contrato.**

Durante todos los procesos de la cadena de producción y suministro se deben establecer y registrar todos los procedimientos de control físico, químico, microbiológico, nutricional y

organoléptico en los puntos críticos del proceso de producción, con el fin de prevenir o detectar cualquier contaminación, falla de saneamiento, incumplimiento de especificaciones o cualquier otro defecto de calidad e inocuidad en las materias primas o el alimento o el componente, materiales de envase y/o producto terminado.

Para confirmar la inocuidad de la preparación o producto suministrada, el operador durante el proceso de producción en CEPRO, realizará recolección de **muestra testigo y contramuestras**, en las cantidades establecidas por la normatividad vigente (200g), de cada uno de los componentes (preparaciones) de las dietas, producidas en el día, las cuales serán almacenadas bajo refrigeración por un periodo de tiempo no inferior a 72 horas, con el fin de asegurar la trazabilidad de los alimentos entregados a los pacientes en caso de intoxicaciones alimentarias. Las muestras testigo deberán estar debidamente rotuladas con fecha del día de preparación, hora de toma de la muestra, nombre del alimento, sede, y nombre de quien toma la muestra. De igual forma en las USS de la Subred Norte, también se realiza recolección de contra muestra y se seguirá el proceso descrito en el párrafo anterior. **Este aspecto se verificará durante la ejecución del contrato.**

Manual de estandarización de preparaciones: Al inicio del contrato, en el o los CEPROS y en cada uno de los SAH de las USS de la Subred Norte, debe estar el manual de estandarización de recetas de las preparaciones incluidas en el ciclo de menús y la ficha técnica de los menús de cada tipo de dieta, la cual debe incluir registro fotográfico de las preparaciones y menús, el aporte nutricional y sus descriptores, que den a conocer la forma de ensamble y presentación y la adopción de buenas prácticas de manipulación de alimentos, que garanticen el suministro de alimentación segura. Este manual junto con las fichas técnicas de las dietas, deben ser presentados al supervisor del contrato al inicio del contrato.

En el caso que en los SAH de las USS de la Subred, se requiera por prescripción de dietas especiales, se debe construir la ficha técnica de la dieta, siguiendo los requisitos expuestos en párrafos precedentes, lo que permite a los manipuladores de alimentos, desarrollar productos estandarizados, garantizando la homogeneidad del producto final, minimizando el riesgo de desperdicio y asegurando el aporte nutricional requerido.

Nota 54. En el caso de salir favorecido, el operador mantendrá las fichas técnicas de las preparaciones y los menús de las dietas y realizará la producción, teniendo en cuenta el manual de estandarización de recetas de las preparaciones, fichas técnicas y manual serán entregados a la supervisión del contrato, al inicio del contrato y deberá estar en cada uno de los SAH de la Subred Norte, de tal forma que se garantice la homogeneidad del producto final, minimizando el riesgo de desperdicio y facilitando que los pacientes de las USS de las Subredes, reciban las cantidades indicadas en la Minuta Patrón.

Nota 55. Descargue en los SAH de las USS de la Subred Norte. El conductor responsable de la entrega de las dietas y la administradora del Servicio de Alimentación, de cada uno de los SAH de los USS, deben verificar que el número de componentes entregados, y la calidad de los mismos, corresponda a lo establecido por la Subred Norte, en este Anexo, por lo tanto registrarán los formatos correspondientes, que den fe de la entrega a conformidad. **aspecto se verificará durante la ejecución del contrato.**

Requisitos a Evaluar:

- Manual de estandarización de utensilios de servida y tamaños de porción los cuales deben estar, acorde a los tamaños de porción declarados en la minuta patrón, de cada tipo de dieta.
- Fichas técnicas de todos los alimentos que serán suministrados o utilizados como ingredientes de las preparaciones que conforman los componentes de los menús, de cada tipo de dieta, en cada tiempo de consumo.

2.3.4. Ensamble:

Para el ensamble de las preparaciones, las HOSPITALES cuentan con áreas destinadas para el desarrollo de este proceso, las cuales serán entregadas al CONTRATISTA, con carácter devolutivo, cuentan con servicios de acueducto y alcantarillado, luz, teléfono, gas y vapor, y en algunas se encuentran disponibles muebles, maquinaria, equipos de cocina y elementos de propiedad, que serán entregadas bajo inventario que suscribirá cada HOSPITALES y el CONTRATISTA, quienes harán calificación conjunta sobre el estado de ellos, su antigüedad y funcionamiento a la fecha de entrega. Esta acta formará parte integral del contrato junto con los soportes de los elementos de cocina, menaje, etc., que entregue al inicio del contrato. La factura de los servicios públicos, estarán a cargo del operador y serán cancelados mensualmente, según estudio de prorratio.

El proponente seleccionado deberá adecuar por su cuenta las instalaciones, muebles y equipos, ajustándolas a los requisitos establecidos en el decreto ley 3075 de 1997, resolución 2674 de 2013 o norma vigente, y será directamente responsable del mantenimiento preventivo y correctivo.

El proponente seleccionado se compromete, a la terminación del contrato del suministro de alimentación y sin requerimiento alguno, a devolver los locales, equipos y los elementos de cocina que conforman el inventario, en buenas condiciones salvo el deterioro natural por el uso y goce legítimo, lo que se hará constar en acta de entrega.

El proponente seleccionado se compromete a mantener las áreas en óptimas condiciones de mantenimiento, iluminación, ventilación, limpieza y desinfección de acuerdo con lo estipulado en la normatividad vigente. Se prohíbe la utilización de las instalaciones de todas las unidades, muebles y o equipos para cumplimiento de objeto diferente.

En la primera semana de inicio del contrato, el contratista deberá presentar cronograma de mantenimiento preventivo a los equipos recibido y debe presentar mensualmente soportes de cumplimiento del mismo y reportar así mismo mantenimiento correctivo en caso de ser necesario.

En las áreas destinadas, se realizará el ensamble (emplatado) de las dietas hospitalarias, con destino a los pacientes y médicos en formación de las USS de la Subred Norte, por lo tanto el operador debe garantizar la adopción de prácticas higiénicas, durante las operaciones de este procedimiento y el cumplimiento de los parámetros de calidad sanitaria, manteniendo los atributos de calidad nutricional y sensorial acorde a la minuta patrón y la naturaleza del producto, teniendo especial cuidado en el control de variables de tiempo y temperatura.

El ensamble de las dietas debe cumplir con lo establecido en la minuta patrón de cada tipo de dieta, es decir con i) número de componentes, ii) tamaño de porción en gramos y en volumen, iii) especificaciones técnicas particulares a cada tipo de dieta (consistencia, alimentos permitidos y no permitido, etc), establecidas en este Pliego de condiciones y en la prescripción dietaria iv) cumplimiento del menú planeado en el ciclo de menús para cada tipo de dieta.

Para garantizar el aporte nutricional de cada tipo de dieta, el operador del servicio de alimentación -SA, debe entregar las preparaciones que conforman cada componente, en los tamaños de porción definidos en las minutas patrón. NO se permitirá variación del tamaño de porción, por ello el operador presentará en la propuesta el manual de estandarización de utensilios de servida y tamaños de porción los cuales deben estar, acorde a los tamaños de porción declarados en la minuta patrón, de cada tipo de dieta. La presentación de cada preparación, debe ser característica a su naturaleza.

Nota 56. El tamaño de porción por cada componente, definido en la minuta patrón de cada tipo de dieta, contenida en este Anexo, corresponde al tamaño mínimo exigido, gramaje que será aplicable en cualquiera de las HOSPITALES de la Subred Norte, en las que se preste el servicio, por lo tanto, la oferta debe ajustarse al 100% de dichos requerimientos.

Los menús de los tipos de dietas, suministrados en el servicio de hospitalización de las diferentes USS, se ensamblan en bandejas y vajillas fabricadas con materiales que cumplan lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyen, los cuales pueden ser en material de porcelana o policarbonato, o melanina, este último material para el caso de los servicios de pediatría, en donde la vajilla tendrá motivos infantiles.

Cada componente del menú se sirve (emplata) en vajilla, que se dispone sobre una bandeja y se acompaña de cubiertos completos (cuchara, tenedor, cuchillo y cucharita) en acero inoxidable, empacados en bolsa de papel con servilleta; que garantice la protección del alimento y o preparación minimizando riesgo de contaminación del producto servido, y a la temperatura acorde a la naturaleza del producto, es decir: los alimentos sometidos a transformación térmica se deben suministrar por encima de 60°C, y los alimentos fríos (ensaladas, postres, jugos, entre otros) se suministrarán temperatura de 4°C +/- 2°C.

Nota 57. Para el servicio de salud mental, el material del menaje, debe ser resistente a golpes, roturas, choque térmico, de fácil lavado y desinfección, de color claro, que mantenga la temperatura de los componentes, de acuerdo con su naturaleza. No se debe usar materiales como cerámica, vidrio o acero inoxidable.

Nota 58. Para los servicios de salud mental y quemados, se debe suministrar solo cuchara sopera y cuchara postera, **en material biodegradable** las cuales deben ser empacadas en bolsa de papel con servilleta en su interior.

Nota 59. Los menús de las dietas con destino a pacientes que requieran aislamiento, o se encuentren hospitalizados en los servicios de urgencias y salud mental, serán servidos (emplatados) en recipientes de material biodegradable de un solo uso (taza para sopa, bandeja con compartimentos para preparaciones solidas, bandeja para ensalada o tortas, vaso con tapa, cuchara, cuchillo, tenedor, cuchara postera), los cubiertos serán

empacados en bolsas de papel con servilleta en su interior, cuyo costo está incluido en el valor de la dieta en cada tiempo de consumo. Todos los elementos deben estar en perfecto estado y con bordes lisos.

La alimentación con destino a los médicos en formación, en las unidades de la Subred que lo requieran serán servidas en recipientes y con cubiertos en material biodegradable de un solo uso (taza para bebida caliente, taza para sopa, bandeja con compartimentos para preparaciones solidas, bandeja para ensalada o tortas, vaso con tapa, cuchara, cuchillo, tenedor, cuchara postera), los cubiertos serán empacados en bolsas de papel con servilleta en su interior, cuyo costo está incluido en el valor de la dieta en cada tiempo de consumo; los cubiertos estarán empacados en bolsa de papel, con servilleta en su interior. Todos los elementos deben estar en perfecto estado y con bordes lisos.

Nota 60. El menaje y la cubertería debe mantener en todo momento, las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyen. No se acepta vajilla o cubiertos en mal estado. **Estas condiciones se verifican durante la ejecución del contrato.**

Todas la dietas que se suministren al interior de HOSPITALES de la Subred Norte, estarán identificadas con rótulos impresos, los cuales contendrán como mínimo la información que se registra en la tabla 38, cumpliendo con los requisitos establecidos para el etiquetado de alimentos y preparaciones que sobre la materia esté vigente. **No se permite marcar las dietas con marcadores.**

Tabla 38. Información que debe contener el rótulo del menú de cada una de las dietas suministradas.

Descriptor	Paciente	Médico en formación
Tiempo de consumo	X	X
Nombres y apellidos del paciente	X	
Número de cama	X	
Tipo de dieta	X	
Declaración de alérgenos	X	X
Fecha de fabricación	X	X
Fecha y hora de ensamble y distribución o entrega.	X	X

Las dietas que se ensamblan en loza o en material biodegradable, deben mantener la temperatura propia a la naturaleza de la preparación caliente mayor a 60°C y refrigerados de 4°C +/- 2°C, según establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

Los materiales de empaque o envasado no deben ser tóxicos y deben estar permitidos por la autoridad competente, los rótulos de los alimentos empacados, suministrados a los pacientes deben cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias

primas, con la Resolución 810 de 2021, reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional, con las normas que la sustituyan y/o modifiquen.

Nota 61. Las condiciones del empaque biodegradable, que se presenten como parte de la oferta, deberán mantenerse durante la ejecución del contrato, deben ser resistentes y mantener la temperatura acorde al producto servido, cumpliendo con la reglamentación sanitaria vigente especialmente con la Resolución 683 de marzo de 2012. Los empaques se verificarán durante la ejecución del contrato, en el procedimiento de ensamble o emplatado, por lo tanto el operador del SA, debe garantizar la presencia de alguna persona de su organización, para la transparencia del proceso.

Requisitos a Evaluar:

- Manual de estandarización de utensilios de servida y tamaños de porción los cuales deben estar, acorde a los tamaños de porción declarados en la minuta patrón, de cada tipo de dieta.
- Carta de compromiso en donde el operador se compromete a servir (emplatar) los menús en loza y para médicos en formación y pacientes que requieran aislamiento, o se encuentren hospitalizados en los servicios de urgencias y salud mental, serán servidos (emplatados) en recipientes de material biodegradable que resistan las particularidades de las preparaciones, sin causar derrames indebidos, los cuales deben ser de un solo uso (taza para sopa con tapa, bandeja con compartimientos con tapa, bandejas para tortas o ensalada, vasos con tapa, cuchara, cuchillo, tenedor, cuchara postera), y cubiertos empacados en bolsas de papel con servilleta en su interior y a identificar todas las dietas con rótulos, con la información contenida en la tabla 38.

2.3.5. Distribución y entrega del menú de la dieta normal y terapéutica. Los menús de las dietas normal y terapéutica, con destino a los pacientes, serán suministrados en los horarios que se muestran en las tablas 14 y 15. El horario para entregar el almuerzo y la cena a los médicos en formación de la Subred Norte, corresponde al que se registra en la tabla 39. El horario es de estricto cumplimiento.

Tabla 39. Horario de Distribución de dietas, al interior de las USS de la Subred Norte.

Tiempo de consumo	Desayuno	Nueves	Almuerzo	Onces	Comida	Refrigerio
Horario	7:15 a 8:15 hr	10:00 hr	12:30 a 13:30 hr	15:30 hr	17:30 a 6:30 hr	19:00 hr

Nota 62. En la USS Fray Bartolomé, el horario de distribución del desayuno es de 8:00 a 8:30 hr y el de las onces 15:00 hr.

Nota 63. La unidad de transporte debe llegar con antelación al horario de distribución de las dietas en las USS, con el fin de tener el tiempo suficiente, para ensamblar cada una de las dietas y cumplir con los horarios establecidos. **Este aspecto será verificado durante la ejecución del contrato**

Nota 64. La distribución de las dietas, inicia por las dietas modificadas en Carbohidratos, en todos los pisos en todas las USS, con el fin de lograr sincronía entre la toma de glucometría y el suministro de medicamento.

Nota 65. Las dietas que requieran el suministro de nueves, onces o refrigerio, estos deben entregarse en el horario establecido, en la **Tabla 14. "Horario de Distribución de dietas, al interior de las USS"**

- Las HOSPITALES, de acuerdo con su necesidad, pueden solicitar i) **refrigerios normal** en el turno de la mañana y de la tarde, para distribuir a las madres usuarias de las salas de extracción de leche materna; ii) **refrigerio hiperproteico** en el tiempo de suministro de mañana y tarde con destino a las madres hospitalizadas en Sala de Partos y hospitalización de Maternidad, y iii) refrigerios en diferentes tiempos (mañana, tarde, noche), con destino a pacientes de la unidad renal.

Nota 66. Horario extemporáneo: El horario para solicitud de dietas adicionales, solo será activado en casos de cancelación de examen o cirugía, restablecimiento de la vía oral. **Por ningún motivo para cambio de dieta por mala solicitud.** Si el paciente viene remitido de urgencias, debe traer la alimentación ordenada en urgencias. En la tabla 40, se presenta el horario extemporáneo.

Tabla 40. Horario de Distribución de dietas solicitadas en horario adicional, al interior de las USS.

Tiempo de consumo	Desayuno	Nueves	Almuerzo	Onces	Comida	Refrigerio
Horario	8:15 a 8:30 hr	10:00 a 10:30 hr	13:30 a 14:00 hr	15:30 a 16:00 hr.	18:30 a 19:00 hr	19:00 hr

Tabla 41. Horario de Distribución de alimentación con destino a médicos en formación.

Tiempo de consumo	Almuerzo	Comida
Horario	13:30 a 14:00 hr	18:30 a 19:00 hr

Nota 67. Los horarios de distribución podrán tener ajustes de acuerdo a la necesidad de las HOSPITAL.

Nota 68. La cancelación o suspensión de una dieta se podrá hacer solo cuando la alimentación no haya salido del servicio de alimentación.

El oferente, que sea seleccionado para suministrar la alimentación a los médicos en formación y a pacientes de la Subred Norte, debe disponer de unidades de transporte, asignadas para el traslado de las preparaciones componentes de los menús de las dietas a distribuir en cada uno de los servicios de hospitalización de las HOSPITALES de la Subred, las cuales deben mantener la cadena de temperatura de la preparación a

suministrar y cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan.

Durante el proceso de distribución de las dietas terapéuticas, las camareras o auxiliares de suministro, deben contar con la dotación apropiada, completa y en óptimo estado, la cual debe identificarlos como personal del contratista y deben adoptar las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos, durante todo el proceso de distribución, además de conservar los componentes en la temperatura acorde con su naturaleza, con el fin de garantizar la seguridad de los alimentos.

Las camareras o auxiliares de distribución, entregarán a cada paciente, la dieta relacionada, en el formato de solicitud de dietas y al momento de hacer la entrega del menú al paciente y al médico en formación, se debe verificar que las preparaciones corresponden al tipo de dieta y al cumplimiento de los atributos de calidad nutricional, sensorial y sanitaria, propios a la naturaleza de las preparaciones que componen los menús de las dietas, el resultado de la verificación, debe quedar registrado.

Nota 69. Si al momento de entregar la dieta, el paciente hospitalizado no se encuentra en su habitación por algún procedimiento que se le esté practicando en áreas internas o externas de la institución, esta dieta deberá guardarse en el sector de ensamble (no se debe dejar en la habitación), una vez el paciente regrese al servicio, la dieta deberá suministrarse en óptimas condiciones de presentación, cantidad y temperatura. La notificación de este regreso, podrá reportarla la Nutricionista Clínica o el personal de enfermería del respectivo servicio, en forma verbal o telefónica. Igualmente, al paciente que le sea restablecida la vía oral, se le suministrará la dieta en el horario adicional, definido en este Anexo Técnico.

La distribución interna en cada HOSPITAL de la Subred Norte, no podrá demorar más de 40 minutos y deberá garantizar que los menús se entregan en la temperatura propia a cada preparación: caliente por encima de 60°C y refrigerados de 4°C +/- 2°C y, estos corresponderán a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a lo establecido en las fichas técnicas de la preparación o producto. En ningún momento violará lo consignado en la Ley 9° de 1979, capítulo V, la Resolución 2674 de 2013 y en general todas las Resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que sustituyan o modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores. Lo anterior será verificado durante la ejecución.

En caso de ser seleccionado el proveedor deberá garantizar la entrega de los menús que se requieran, teniendo en cuenta la dinámica propia de cada de cada HOSPITAL de la Subred realizando los respectivos controles y registrando los hallazgos, en formatos diseñados para tal fin. Esto será verificado durante la ejecución del contrato. La propuesta debe contener una carta de compromiso manifestando los controles de calidad nutricional (componentes y tamaños de porción), sensorial (variables de color, olor, sabor, textura) y sanitaria (control de tiempo y temperatura, ausencia de contaminación física, química o biológica), control de identificación de los menús que realizará para liberar producto y entregar las dietas a los pacientes y médicos en formación.

Nota 70. En los servicios de salud mental de la **USS SIMÓN BOLÍVAR Y FRAY** los alimentos serán entregados en el comedor, a cada paciente.

Nota 71. El operador del suministro de alimentación al inicio del contrato se compromete a suministrar **agua natural** a los servicios hospitalarios de maternidad y sala de extracción de leche, quemados y salud mental así: Servicios de maternidad y sala de extracción: Jarra de 1 litro con vasos en cada turno, por cada paciente, como parte de la política de fomento a la lactancia materna. Servicios de Quemados y Salud Mental se dispondrá de un botellón de agua comercial por servicio, con capacidad de 20 litros, acompañados de vasos para cada paciente.

Requisitos a Evaluar:

- Carta de compromiso en donde el operador se compromete a realizar los controles de calidad nutricional (componentes y tamaños de porción), sensorial (variables de color, olor, sabor, textura) y sanitaria (control de tiempo y temperatura, ausencia de contaminación física, química o biológica), control de identificación de los menús que realizará para liberar producto y entregar las dietas a los pacientes y médicos en formación.

2.3.6. Recolección de bandejas

Cuarenta y cinco (45) minutos Después que el paciente haya consumido su alimentación, la firma contratista deberá iniciar la recolección de bandejas y desperdicios, en todos los tiempos de consumo.

En cuanto a las bandejas en material biodegradable es obligación del contratista recoger y disponer en las canecas asignadas por cada HOSPITAL de la Subred Norte, y de acuerdo con lo establecido en la ruta sanitaria y la normatividad legal vigente para el manejo de residuos. Esto no aplica para las habitaciones que están en aislamiento.

El CONTRATISTA debe garantizar que, en las habitaciones de los pacientes, no quede ningún componente de la bandeja (vajilla, cubiertos, servilletas, individuales, desperdicios), esta actividad debe realizarse con carros destinados para la recolección.

Nota 72. El CONTRATISTA debe garantizar que, en las habitaciones de los pacientes, no quede ningún componente de la bandeja (vajilla, cubiertos, servilletas, individuales, desperdicios)

Nota 73. Los carros destinados para la recolección de bandejas y menaje serán diferentes a los utilizados en la distribución de las dietas hospitalarias.

Nota 74. Para el proceso de descomida o desemplatado, el contratista debe contar con los utensilios e insumos necesarios para la separación de sobras de alimentos.

Nota 75. El proceso de segregación y disposición de sobras de alimentos, seguirá lo establecido en la normatividad sanitaria vigente y los protocolos o normas ambientales de la Subred.

2.4. Sistema de Aseguramiento de Calidad: El proveedor de suministro de alimentación a pacientes y médicos en formación de la Subred Norte, debe contar con un sistema de aseguramiento de la calidad el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las

etapas de procesamiento de alimentos, desde la obtención de materias primas e insumos hasta la distribución de productos terminados según lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente. En caso de ser seleccionado, el proveedor, debe presentar el documento con la descripción detallada del sistema de aseguramiento de la calidad que aplicará en cada SAH de las USS de la Subred Norte, a los 15 días calendario del inicio del contrato y debe aplicarlo durante la ejecución de la misma, teniendo en cuenta las particularidades de cada HOSPITAL de las SIIS.

Nota 76. El Proveedor del suministro de alimentación a pacientes hospitalizados y médicos en formación, debe garantizar hasta el momento de la entrega, que los alimentos con alto riesgo de alteración microbiológica y su impacto sobre la salud del consumidor, cumplan y conserven estrictamente los estándares de calidad e inocuidad, para lo cual debe realizar controles de calidad nutricional, sensorial, sanitaria, durante todas las etapas de suministro, que correspondan a los exigidos por las normas vigentes y por las condiciones contenidas en el presente anexo técnico.

Requisitos a evaluar:

- Protocolo para asegurar los componentes y tamaños de Porción de cada tipo de dieta terapéutica en cada tiempo de consumo, con las debidas normas que garanticen el suministro de alimentación segura.
- Protocolo para garantizar la inocuidad y cantidad de componentes y los tamaños de porción de cada componente acorde a la minuta patrón de cada tipo de dieta que se entrega en el o los CEPRO y se recibe en los servicios de alimentación de la Subred Norte ESE.
- Protocolo para mantener temperatura de los componentes de la dieta durante la producción, ensamble en CEPRO y SA de las USS, transporte y distribución (productos sometidos a transformación térmica será mayor a 60°C y para los productos refrigerados será de 4°C +/- 2°C.).
- Carta de compromiso que indique el uso de sistemas y técnicas de transformación, que incluya técnicas gastronómicas que favorezcan la calidad nutricional y sensorial de los platos ofrecidos, para asegurar la ingesta y de dietas terapéuticas y uso de complementos nutricionales que se requieran para mejorar textura o aporte nutricional.

2.5. Plan de Saneamiento. El contratista debe contar con un plan de saneamiento integral, el cual contendrá los cuatro (4) programas, a saber: programa de calidad de agua potable, programa de limpieza y desinfección, programa de manejo de residuos y programa de control de plagas, el cual será para CEPRO y para cada USS, de acuerdo con sus características particulares, estarán documentados con procesos, guías, manuales, instructivos y tendrán los cronogramas correspondientes, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituya. **Estas condiciones se verifican durante la ejecución del contrato.**

De acuerdo con lo anterior, la propuesta debe contener el plan de saneamiento básico aplicado a CEPRO y a las USS y estar disponible en cada sede de la subred, el cual constituye la base fundamental para la garantía de la calidad de la alimentación suministrada y seguridad alimentaria de los pacientes hospitalizados, de acuerdo a lo establecido por el Decreto 3075 de 1997 la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo regulen, dicho plan deberá contener los siguientes programas, acorde a CEPRO o a cada USS (El de la USS, se entregará 30 días posterior al inicio del contrato):

Programa de Limpieza y Desinfección el cual incluirá todos los procedimientos para cada uno de los procesos y productos que se traten, detallando los agentes y sustancias utilizadas, concentraciones y formas de uso, equipos e insumos requeridos para efectuar los procesos de limpieza y desinfección y la periodicidad de realización de los mismos. Dicho programa debe ser socializado y conocido por cada uno de los empleados que laboren en cada una de las sedes de la Subred Norte.

Programa de gestión de residuos sólidos el cual incluirá los procedimientos de segregación, recolección, manejo, almacenamiento interno, clasificación y transporte, tratamiento y disposición final de acuerdo a la normatividad vigente y los lineamientos establecidos por gestión ambiental de la E.S.E. Dicho programa debe ser socializado y conocido por cada uno de los empleados que laboren con la empresa proponente en cada una de las sedes de la Subred Norte.

Programa de control de plagas incluirá la periodicidad y procedimiento de desinsfestación, desratización y desinfección de áreas de cocina del centro de producción, de acuerdo a las normas establecidas por la Secretaria Distrital de Salud, Ministerio de Salud e INVIMA. Dicho programa debe ser socializado y conocido por cada uno de los empleados que labore con la empresa proponente que se encuentre en cada una de las sedes de la Subred norte.

Programa de abastecimiento de agua, el proponente seleccionado debe contribuir a mantener el cumplimiento de la normatividad ambiental y sanitaria vigente en materia de agua potable, ahorro y uso eficiente, dicho programa incluirá los procedimientos de manipulación del agua.

Durante la ejecución del contrato, el plan de saneamiento básico debe estar disponible para verificación continua por parte del Área correspondiente de la SUBRED NORTE ESE o ente de control.

Requisitos a Habilitar:

Plan de Saneamiento integral de CEPRO que contenga los programas de calidad del agua, limpieza y desinfección, manejo de residuos y control de plagas y cronogramas vigencia 2021, de cada uno

2.6. Plan de manejo ambiental - PMA

El proveedor de suministro de alimentación a pacientes y médicos en formación deberá presentar en los (30) días calendario posterior a la suscripción del contrato, un Plan de

Manejo Ambiental - PMA para el o los CEPROS ofertados y las HOSPITALES, que garantice la identificación, evaluación y gestión de los impactos ambientales que se generen en la operación, el cual será implementado, de acuerdo con los lineamientos de las unidades de Gestión Ambiental de la Subred Norte.

El contenido del Plan de Manejo Ambiental debe contener como mínimo:

1. Introducción
2. Objetivos (general y específicos)
3. Información general (ubicación, capacidad instalada, equipos, horarios, responsable de la operación)
4. Marco legal
5. Alcance
6. Metodología (para la identificación y valoración de impactos)
7. Valoración de impactos ambientales.
8. Fichas de manejo ambiental, teniendo en cuenta las particularidades de CEPRO y las HOSPITALES de las SIIS, que contenga: Nombre, Objetivo (s); Etapa de la operación (recepción de materia prima, almacenamiento, transformación, empaque, distribución, consumo); Impactos por controlar (desperdicio de agua, generación de residuos sólidos, desperdicio de energía eléctrica); Medida a implementar: prevención, corrección, mitigación; Acciones por desarrollar; Indicadores o verificación; Responsables de la ejecución; Cronograma.

Los programas del plan de gestión ambiental, que el proveedor de alimentación debe tener en cuenta son: i) Programa de uso eficiente de agua, ii) programa uso eficiente de energía, iii) programa de uso eficiente de gas, iv) programa de manejo de residuos, v) programa de capacitación ambiental, los cuales deberán ser implementados durante la ejecución del contrato.

Nota 77. El proveedor que cuente con certificación ambiental ISO 14001 o Gestión Ambiental Empresarial (GAE) nivel IV Programa de Excelencia Ambiental Distrital (PREAD), podrá convalidar esta certificación en lugar del PMA, en caso de que, la certificación caduque durante la ejecución del contrato, se deberá renovar la certificación o, en su defecto, presentar el PMA en los términos establecidos en este anexo.

Nota 78. El proveedor debe garantizar el cumplimiento normativo ambiental vigente, por lo tanto, deberá presentar la documentación que se encuentra relacionada en la Tabla 17 a la supervisión del contrato (PIGA), durante los (30) días, a partir, del inicio de suministro.

Tabla 41. Normatividad ambiental

Norma	Requisito	Fecha Presentación al supervisor	Aclaración
Resolución 1023 de 2010	El proveedor deberá entregar el número de su Registro Único Ambiental o radicado de la solicitud de inscripción ante la	30 días después de iniciada la operación.	Deberán presentar esta obligación todas las empresas que se encuentren dentro de lo

Norma	Requisito	Fecha Presentación al supervisor	Aclaración
	autoridad ambiental competente.		establecido en el artículo 3 de la resolución.
Acuerdo Distrital 634 de 2015 Resolución n 0316 de 2018	El proveedor que se encuentre dentro de lo estipulado en el artículo 2 del acuerdo 06340 de 2015. Deberá presentar el número de registro como generador de Aceite Vegetal Usado (AVU) a la supervisión del contrato y soporte del informe trimestral a la Secretaría Distrital de Ambiente (SDA).	Para el número de registro como generador de AVU 15 días después de iniciada la operación. El soporte de entrega del informe ante la Secretaría Distrital de Ambiente. 15 primeros días de cada trimestre.	En el caso de que el proveedor de suministro de alimentación se encuentre por fuera del ámbito de aplicación del acuerdo, según el artículo 2, deberá presentar a la supervisión del contrato, los primeros 30 días después de iniciada la operación, una carta firmada por el representante legal, dónde exprese que se encuentra exenta de las obligaciones del acuerdo 634 de 2015.
Ley 769 de 2002. Resolución n 3500 de 2005 Resolución n 2200 de 2006	Certificado de revisión tecno mecánica y de gases vigente de todas las unidades de transporte que sean usados por el proveedor durante la ejecución del contrato.	15 días después de iniciada la operación.	El proveedor deberá presentar un documento dónde relacione las unidades de transporte, que estarán operando en el suministro de alimentación a pacientes y médicos en formación de las SIIS, relacionando: tipo de vehículo, modelo y placa. Adjunto a ese documento se deberá allegar los certificados de revisión tecno mecánica y de gases. El proveedor podrá adicionar y sustraer vehículos de dicha relación, previo aviso a la supervisión del contrato y allegar la documentación de las nuevas unidades de transporte.
Resolución n 1188 de 2003	Soporte del cambio de aceite para las unidades de transporte, utilizadas en el suministro de	El certificado deberá ser emitido cada vez que el	En caso de que el vehículo no haya realizado cambio de aceite y este le sea requerido por la supervisión del

Norma	Requisito	Fecha Presentación al supervisor	Aclaración
	alimentación a pacientes hospitalizados y médicos en formación, en dónde se relacione la certificación del establecimiento donde se realiza el cambio de aceite, con la placa del vehículo y la fecha del cambio de aceite.	vehículo realice cambio de aceite.	contrato, el proveedor deberá emitir carta de compromiso firmada por el representante legal, expresando que el vehículo (placas) realizará el cambio de aceite en un lugar autorizado, a la mayor brevedad posible.
Resolución 1407 de 2018	Por la cual se reglamenta la gestión ambiental de los residuos de envases y empaques de papel, cartón, plástico, vidrio, metal y se toman otras determinaciones. El proveedor deberá entregar soporte de la entrega del plan de gestión ambiental de residuos de envases y empaques ante la ANLA.	La entrega del soporte se deberá hacer en correspondencia con lo establecido en el artículo 8 de la resolución o aquel que lo modifique, adicione o sustituya.	

Fuente: Autores.

Nota 79. Todos los proveedores de suministro de alimentación, que se encuentren dentro del área de jurisdicción de la Secretaría Distrital de Ambiente – SDA, deberán ingresar al programa de Gestión Ambiental Empresarial – GAE, en su nivel I (acercar), el cual es brindado de manera gratuita. Para ello, deberá presentar a la supervisión del contrato, copia del formulario de inscripción radicado en la SDA, la fecha de presentación del mismo, estará de acuerdo con el primer plazo de inscripciones posterior a la entrada en vigor del presente anexo técnico. En el caso en que se cuente con la certificación (GAE) en su primer nivel o superior, deberán presentar a la supervisión del contrato, el soporte correspondiente para dar cumplimiento a la presente obligación. El proveedor que cuente con otra certificación ambiental, podrá presentar el documento de soporte para convalidar esta obligación.

Particularidades de la oferta de alimentación por servicio.

Salud Mental y Quemados. Para los servicios de salud mental y quemados, las preparaciones del grupo de carnes, sin importar el tipo de dieta deberán ir decorticadas, desmechadas o molidas. En el servicio de unidad mental se debe suministrar dieta alta en fibra, fraccionada en seis tiempos de consumo. En el tiempo de consumo del desayuno, se suministrará fruta entera.

Prestación del servicio Toda sugerencia debe ser acatada por el contratista, a fin de mejorar la calidad del servicio, debiendo este comunicar a su personal las instrucciones y observaciones impartidas por los funcionarios autorizados de la USS correspondiente y vigilar su aplicación, dentro de los términos contractuales.

Desde el inicio del contrato, se realizarán comités entre el contratista seleccionado y los funcionarios de la E.S.E responsables de la supervisión y control del contrato de suministro de alimentación, en la cual se evaluará la ejecución para establecer los correctivos del caso, levantándose actas suscritas por los participantes, debiendo el contratista atender las instrucciones impartidas, siempre dentro de los términos contractuales.

En caso que las dietas sean no conformes, serán devueltas al SA y no se generará facturación de la misma.

Control de ingesta La actividad de control de ingesta, será realizado en cada tiempo de consumo, por las camareras, quienes serán entrenadas para tal fin por la Nutricionista supervisora del contrato. La información recolectada será entregada a Nutrición clínica, de cada servicio. En los casos que se evidencie disminución en la ingesta alimentaria se generará una alerta para Nutrición Clínica y la Nutricionista del Servicio de Alimentación deberá visitar al paciente con el ánimo de conocer sus motivos, optimizar la ingesta y adherencia a la dieta terapéutica prescrita.

Nota 79. Las dietas descritas en la tabla 9 serán las dietas solicitadas de acuerdo a las necesidades de cada HOSPITAL de cada SIIS y podrán presentar la combinación de una o más tipos de dietas, a lo que el CONTRATISTA está en obligación de cumplir. Además, el oferente se comprometerá a suministrar las **dietas especiales** prescritas por la(o)s nutricionistas de la Subred, cumpliendo con las especificaciones técnicas descritas para el presente proceso.

3. INDICADORES

El proponente seleccionado durante la ejecución del contrato presentará indicadores mensuales de satisfacción del usuario y de seguridad del paciente así:

1. **Acciones inseguras:** Número de incidentes o acciones inseguras presentadas en el día / Total de pacientes que reciben alimentación en el día por cada Unidad x 100. (Meta esperada cero 0).
2. **Eventos adversos:** Número de eventos adversos / Total de pacientes que reciben alimentación en el día por cada Unidad x 100. (Meta esperada cero (0))
3. **Oportunidad de entrega:** Número de servicios entregados fuera del horario establecido en cada tiempo de consumo en cada Unidad / total de dietas suministradas en cada tiempo de consumo en cada Unidad al mes por 100. (Meta esperada cero 0). En todos los tiempos de suministro: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Refrigerio.
4. **Cumplimiento de la Minuta Patrón de dieta terapéutica:** Numero de dietas terapéuticas que incumplen/ Número total de dietas terapéuticas por Unidad al mes por 100. (Se debe evaluar sobre todos los componentes suministrados la meta esperada cero 0).
5. **Medición satisfacción del Cliente:** El contratista cada mes aplicara una encuesta a una Unidad diferente con el fin de medir la satisfacción del suministro de dietas al paciente hospitalizado y adoptara las medidas de mejora pertinentes. Se debe definir una muestra estadísticamente representativa por cada Unidad, adoptando buenas prácticas en la aplicación del instrumento.

6. MANUALES:

El Oferente debe presentar los siguientes documentos dentro de la propuesta técnica:

- Listado de proveedores.
- Ficha técnica de productos. (Características del producto)
- Manual de recepción, almacenamiento y conservación de alimentos.
- Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Programa de análisis sensorial de las preparaciones.
- Manual de funciones para cada cargo.
- Plan de saneamiento que contenga los manuales de los cuatro programas a saber:
 - Abastecimiento – Calidad de Agua
 - Limpieza y desinfección de equipos, superficies, manos y alimentos
 - Manual de control de plagas.
 - Manual de control de residuos
- Sistema de Gestión de la Calidad de acuerdo al Decreto 60 de 2002. Este debe contener: Manual de riesgos y puntos críticos de control HACCP. Programa de Control Microbiológico de superficies, alimentos y personal manipulador, Protocolo de toma de muestra testigo.
- Programa de capacitación y normas de cortesía para personal. (Atención al Cliente).
- Programa de Sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo a la Resolución 0312 de 2019 que incluya Política de Seguridad y Salud en el Trabajo, Matriz de Peligros, Plan de Gestión del Riesgo (emergencias y desastres), Plan de Capacitación específica en Seguridad y Salud en el Trabajo, Informe de Condiciones de Salud de los trabajadores.
- Programa de mantenimiento correctivo y preventivo de equipos.
- Programa de Bioseguridad, con énfasis en situación de emergencia en salud pública. Manual atención paciente en aislamiento.

7. SUPERVISION DEL CONTRATO

En cada una de las USS de la Subred Norte donde se suministre alimentación a los pacientes hospitalizados, habrá un profesional del área de nutrición de la E.S.E como apoyo a la supervisión, esto para reportar al supervisor designado el cumplimiento del contrato y posterior facturación.

7.1. Facturación: El control de la facturación estará a cargo del supervisor designado para el efecto. Los ítems a tener en cuenta para dicha facturación son:

- Liquidación de residuos por pesaje, información suministrada por gestión ambiental.
- Presentación de indicadores y análisis
- Encuestas de satisfacción y análisis
- Certificados de análisis microbiológicos
- Planes de mejoramiento a los servicios no conformes con su respectiva evidencia
- Relación mensual de dietas descontadas por incumplimiento.

8. CONTROLES QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

- El proponente seleccionado mantendrá en refrigeración por espacio de 72 horas una muestra testigo de las preparaciones del menú del día, del tamaño de porción estándar. Ante la presentación de un posible brote de intoxicación el contratista responderá por los pagos de las pruebas realizadas a dichos alimentos.

- Se deberá hacer chequeos microbiológicos mensualmente, de acuerdo a la normatividad vigente a los alimentos de alto riesgo epidemiológico o crítico de la minuta, frotis de manos a los manipuladores y para los equipos ofertados por el proponente.

Nota 1. EL CONTRATISTA se hará responsable del pago de las pruebas realizadas y los resultados de dichas pruebas serán entregadas al supervisor del contrato de la E.S.E

Este requisito será evaluado durante la ejecución del contrato.

9. MANEJO DE DESECHOS

El proponente seleccionado deberá presentar un plan de gestión integral de residuos de acuerdo al decreto 2676 del 22 de diciembre de 2000, Resolución 2184 de 2019 demás normas que lo regulen y la normatividad interna de la E.S.E.

- El proponente seleccionado será responsable del manejo y disposición final de los residuos que genere la actividad y dará el tratamiento a los sobrantes de alimentos según la normatividad vigente; queda prohibida su venta para compostaje.
- El proponente seleccionado contará con los implementos necesarios para la recolección de sus residuos siguiendo el código de colores de la Institución. No podrán mezclarse con otros residuos hospitalarios.
- El proponente debe proveer contenedores para el almacenamiento temporal de residuos, que cumpla con los códigos de colores, establecidos por la normatividad vigente. Para el cuarto de almacenamiento temporal de residuos debe ser de 110 litros, con tapa, de paredes rígidas y en buen estado, respecto al servicio de alimentación los contenedores para la segregación de residuos deben ser de tipo pedal, que cumpla con los códigos de colores, establecidos por la normatividad vigente, de 55 litros y Bolsas plásticas biodegradables, que cumplan el código de colores y los requisitos establecidos por la normatividad sanitaria vigente. aprobados por PIGA de la subred norte.
- El proponente seleccionado asume los costos del manejo de los residuos en general ante las empresas autorizada.
- El plan de gestión integral de residuos debe estar disponible para verificación continua por cualquier funcionario de la E.S.E o ente de control.
- Dar cumplimiento a los horarios establecidos en cada unidad para el uso de los ascensores a fin de evitar contaminación cruzada
- El proveedor deberá contar con los insumos y elementos necesarios para el manejo integral de los residuos conforme a la normatividad legal vigente (bolsas, contenedores, EPP).
- Garantizar la instalación, mantenimiento y limpieza de las trampas de grasa requeridas en cada unidad.
- Entregar certificados de disposición final emitidos por un gestor autorizado para el manejo de los residuos generados en las trampas de grasa correspondientes.
- Suministrar al área de Gestión Ambiental el registro de generador de aceite vegetal usado ante la Secretaría Distrital de Ambiente y los informes pertinentes presentados ante este ente de control, así como el procedimiento para manejo integral correspondiente para este residuo.
- Dar cumplimiento al Acuerdo Distrital 634 de 2015, Resolución 316 de 2018 y toda normatividad aplicable al manejo integral de aceite vegetal usado.
- Realizar entrega de los manifiestos y certificados de disposición final del aceite vegetal usado al área de Gestión Ambiental con periodicidad mensual.

Requisitos a Evaluar.

- Plan de Gestión Integral de Residuos de acuerdo al Decreto 2676 del 22 de diciembre de 2000, Resolución 2184 de 2019 demás normas que lo regulen y la normatividad interna de la E.S.E.

Requisitos a Evaluar.

- Plan de Saneamiento Básico aplicado a CEPRO y a las USS.

10. EXPERIENCIA DEL OFERENTE

El proponente deberá acreditar experiencia, con contratos ejecutados que tengan relación directa con la prestación del servicio de alimentos a usuarios hospitalizados. Para lo anterior, el proponente, debe anexar máximo TRES (03) Contratos certificados, iniciados y ejecutados en su totalidad, con entidades públicas o privadas, y que sumadas sean iguales o superiores al presupuesto oficial.

La Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E., se reserva el derecho de verificar la información suministrada en estas certificaciones

- Las certificaciones deben contener la siguiente información:

- A. Nombre o razón social del contratante.
- B. Nombre o razón social del contratista.
- C. Fecha de iniciación y de terminación.
- D. Objeto del contrato.
- E. Valor del contrato

	Nombre	Cargo	Firma
Elaborado por:	Grupo de Nutrición	Referente y Nutricionistas unidades de atención	
Proyectado por:	Grupo de Nutrición	Referente y Nutricionistas unidades de atención	
Revisado por:	Iván Darío Ochoa Peláez	Directora de Servicios Complementarios	

ANEXO No.2

CAPITULO III

EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

ANEXO TABLA DE CRITERIOS HABILITANTES TÉCNICOS DE SELECCIÓN (CUMPLE/NO CUMPLE) ANEXO TÉCNICO N° 1:

A continuación, se relacionan los documentos que deberán ser presentados por el proponente para la evaluación Habilitante:

	REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Carta de presentación del o los CEPRO: la cual contendrá información concerniente al o los CEPRO disponible(s) para el procesamiento y ensamble de alimentación con destino a pacientes hospitalizados y médicos en formación de los hospitales de la Subred Norte, durante la ejecución del contrato. Debe estar ubicado en el Distrito Capital, con capacidad de almacenamiento y producción, que cumpla con los requisitos establecidos por el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que sobre la materia se establezcan. (Ver Anexo No. 4).		
2	Concepto Higiénico Sanitario con un puntaje Favorable del o los CEPRO.		
3	Concepto de visita técnica realizada por la Subred Norte en la etapa de evaluación de las propuestas.		
4	Carta de compromiso de inclusión como proveedores de materia prima a los pequeños y medianos productores de alimentos, a quienes se les comprara mínimo el 30% de la materia prima.		
5	Carta de compromiso de mantenimiento preventivo y correctivo de instalaciones y equipos durante la ejecución del contrato.		
6	Carta de compromiso en donde el oferente manifieste mantener durante la vigencia del contrato los equipos, utensilios, menaje, muebles, enseres en la cantidad y con las especificaciones de calidad sanitaria, tanto en CEPRO como en los servicios de alimentación hospitalarios (SAH), de cada USS requeridos por la normatividad vigente para preservar la calidad de los alimentos y la eficiencia de los procesos, además de disponer del 20% de menaje adicional como reserva, para los cambios que se requieran.		
7	Relación del personal profesional y operativo que oferta, para la ejecución del contrato, teniendo en cuenta el perfil y la cantidad descritas en las Tablas "Requerimiento de personal para el suministro de alimentación a pacientes hospitalizados		

	REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE
	y médicos en formación en los hospitales de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte ESE". En la tabla 5 del Anexo Técnico N°1, se consolida el total del talento humano requerido.		
8	Carta de compromiso, en donde el oferente manifieste cumplir con 100% del personal que requiere la Subred Norte, según el perfil y la cantidad de personal descritos en las Tablas 4 y 5. "Requerimiento de personal para el suministro de alimentación a pacientes hospitalizados y médicos en formación en los hospitales de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte ESE", desde el inicio del contrato y durante la vigencia del mismo.		
9	Programa de selección, inducción, entrenamiento y cronograma de capacitación general al personal, durante la vigencia del contrato.		
10	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Empresa.		
11	Capacidad de producción, ensamble y distribución La propuesta debe contener registros de producción de dietas terapéuticas de los últimos tres (3) meses, antes del cierre de la licitación.		
12	Transporte de alimentos y producto terminado (preparaciones) con destino a pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Norte ESE: Relación de las unidades de transporte que oferta, para la ejecución del contrato, teniendo en cuenta lo descrito en la Tabla de "Requerimiento de unidades de transporte para el suministro de alimentación a pacientes hospitalizados en los hospitales de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte ESE".		
13	Concepto Higiénico Sanitario Favorable de las unidades de transporte.		
14	Carta de compromiso para mantener las condiciones del transporte durante la vigencia del contrato, tales como Concepto Higiénico Sanitario favorable y número de unidades de transporte.		
15	Sistema de control de calidad que se implementará, para el monitoreo de la cadena de T° de los productos, durante la ruta (transporte).		
16	Rutas que seguirá cada unidad de transporte, desde el CEPRO a cada uno de los SAH, de los hospitales de la Subred Norte, los controles de calidad y el protocolo a seguir en el cargue, durante la ruta y descargue de las preparaciones en cada SAH de los Hospitales,, con el fin de mantener los atributos de calidad sensorial y los requisitos de calidad		

	REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE
	sanitaria		
17	Sistema de aseguramiento de la calidad el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento de alimentos y de seguridad alimentaria, que se implementara desde la compra de materia primas, la producción en CEPRO, el transporte, la entrega en los SAH en los HOSPITALES hasta la distribución a los pacientes, con el fin de mantener la calidad nutricional, sensorial y sanitaria (inocuidad) de la alimentación, asegurando la seguridad alimentaria y nutricional de los pacientes.		
18	Acreditar laboratorio para la vigilancia de la calidad e inocuidad. Requisitos a Evaluar: Certificado de inscripción a la Red. Fotocopia legible del concepto higiénico sanitario favorable del laboratorio. Durante la ejecución del contrato, se verificará que el concepto higiénico sanitario se mantenga favorable, de lo contrario se solicitará al contratista el cambio del laboratorio, previo estudio del caso. Carta expedida por el representante del laboratorio, en la que indique su compromiso de prestar sus servicios, para el control de calidad de las materias primas y productos terminados que se suministrarán a la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte.		
19	Propuesta técnica aprobada y firmada en todas sus partes por un profesional en nutrición y dietética que posea matrícula profesional ante la comisión del ejercicio profesional de nutrición y dietética, y registro único nacional del talento humano en salud (RETHUS), ante la secretaria distrital de salud, de acuerdo a lo determinado por la ley 73 de 1979 por la cual se reglamenta el ejercicio de la profesión de nutrición y dietética en sus artículos 9, 11 y 12		
20	Carta de compromiso en donde el operador se compromete con las Subred, a suministrar en cada tiempo de consumo, de las dietas normal y terapéuticas, alimentos y preparaciones, con estándares de calidad nutricional, sensorial y sanitaria, acordes a la naturaleza de los mismos, en las condiciones contenidas en el presente Anexo técnico		
21	Carta de compromiso en donde el operador se compromete realizar los controles de calidad nutricional (componentes y tamaños de porción), sensorial (variables de color, olor, sabor, textura) y sanitaria (control de tiempo y temperatura, ausencia de contaminación física, química o biológica), control de identificación de los menús que realizará para liberar producto y entregar las dietas a los pacientes y médicos en formación.		
22	Carta de compromiso de adquirir materias primas que cumplan con lo descrito en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que		

	REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE
	las adicionen, modifiquen o sustituyan.		
23	Fichas técnicas de todos los alimentos que serán suministrados o utilizados como ingredientes de las preparaciones que conforman los componentes de los menús, de cada tipo de dieta, en cada tiempo de consumo. En caso de utilizar como ingredientes de las preparaciones alimentos importados, el proponente deberá anexar a la propuesta, el respectivo registro, notificación o permiso Sanitario (Resolución 2674 de 2013) expedido por el Invima, en el cual se reporte la condición de importado		
24	Carta de compromiso que indique el uso de sistemas y técnicas de transformación, que incluya técnicas gastronómicas que favorezcan la calidad nutricional y sensorial de los platos ofrecidos, para asegurar la ingesta y de dietas terapéuticas y uso de complementos nutricionales que se requieran para mejorar textura o aporte nutricional, según lo que se indique en el Anexo N°1.		
25	Carta de compromiso en donde el operador se compromete a servir (emplatar) los menús en loza y para médicos en formación y pacientes que requieran aislamiento, o se encuentren hospitalizados en los servicios de urgencias y salud mental, serán servidos (emplatados) en recipientes de material biodegradable que resistan las particularidades de las preparaciones, sin causar derrames indebidos, los cuales deben ser de un solo uso (taza para sopa con tapa, bandeja con compartimientos con tapa, bandejas para tortas o ensalada, vasos con tapa, cuchara, cuchillo, tenedor, cuchara postrera), y cubiertos empacados en bolsas de papel con servilleta en su interior y a identificar todas las dietas con rótulos, con la información contenida en la tabla 13.		
26	El proponente seleccionado se compromete a mantener stock mínimo de víveres y abarrotes, carnes, frutas y verduras, leche líquida entera, descremada y deslactosada, bebida de soya o almendras y demás insumos que aseguren el cumplimiento de la minuta patrón para evitar faltantes.		
27	Carta de compromiso en donde el operador se compromete con las Subred, a suministrar agua natural a los servicios hospitalarios de maternidad y sala de extracción de leche, quemados y salud mental así: Servicios de maternidad y sala de extracción: Jarra de 1 litro con vasos en cada turno, por cada paciente, como parte de la política de fomento a la lactancia materna. Servicios de Quemados y Salud Mental se dispondrá de un botellón de agua comercial por servicio, con capacidad de 20 litros, acompañados de vasos para cada paciente.		
28	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO con los cuatro programas: Programa de Limpieza y Desinfección. No se permite		

	REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE
	reenvase de sustancias de L&D • Programa de manejo de desechos sólidos. • Programa de control de plagas. • Programa de abastecimiento de agua		
29	MANUALES a presentar como factor habilitante El Oferente debe presentar los siguientes documentos dentro de la propuesta técnica: a) Listado de proveedores. b) Ficha técnica de productos. (Características de los productos) c) Manual de recepción, almacenamiento y conservación de alimentos. d) Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. e) Programa de análisis sensorial de las preparaciones. f) Manual de funciones para cada cargo. g) Manual de estandarización de utensilios de servida y tamaños de porción los cuales deben estar, acorde a los tamaños de porción declarados en la minuta patrón, de cada tipo de dieta. h) Estándares de calidad de la materia prima y las preparaciones de los menús, de la dieta normal y terapéutica en cada tiempo de consumo i) Sistema de Gestión de la Calidad de acuerdo al Decreto 60 de 2002. Este debe contener: Manual de riesgos y puntos crítico de control HACCP. Programa de Control Microbiológico de superficies, alimentos y personal manipulador, Protocolo de toma de muestra testigo. j) Programa de capacitación y normas de cortesía para personal. (Atención al Cliente) k) Programa de Sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con la normatividad vigente, que incluya Política de Seguridad y salud en el trabajo, Matriz de Riesgos, plan de emergencias, plan de capacitación, Informe de condiciones de salud de los trabajadores. l) Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de instalaciones y equipos que incluya cronograma general y Manual de Equipos y Utensilios utilizados de acuerdo con los lineamientos dados en la Resolución 2674 del 2013. m) Programa de Bioseguridad. n) Protocolo para mantener temperatura de los componentes de la dieta durante toda la cadena de suministro(producción, ensamble en CEPRO y SA de las USS, transporte y distribución (productos sometidos a transformación térmica será mayor a 60°C y para los productos refrigerados será de 4°C +/- 2°C.) y entrega al consumidor). o) Protocolo para asegurar el suministro del menú, acorde a la minuta patrón de los tipos de dieta (número de		

	REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE
	componentes y tamaños de Porción de cada uno) en cada tiempo de consumo, adoptando prácticas que garanticen el suministro de alimentación segura. (inocuidad). p) Plan de manejo y cuidado del medio ambiente.		

La evaluación jurídica, financiera, económica y técnica, de las propuestas se llevará a cabo en el término establecido en el cronograma del proceso de selección señalado para la presente convocatoria.

3.1. PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN

FACTOR	CRITERIO	EVALUACION
*TECNICO	HABILITANTE Y CALIFICABLE	CUMPLE / NO CUMPLE Y 500 PUNTOS MAXIMO

3.2. EVALUACIÓN TÉCNICA (Quinientos 500 puntos)

Se presentará por el posible proponente una propuesta técnica de manera íntegra, donde se incluya toda la documentación e información requerida, deberá contener como mínimo los siguientes documentos y requisitos calificables, así:

FACTORES DE EVALUACION	Total
1. Esquema del plano del o los CEPRO ofertado(s), señalando la ruta que sigue el alimento, las personas y los residuos, identificando los nodos críticos y las acciones a tomar para minimizar el riesgo de contaminación del alimento	50
2. Ciclo de menús por tipo de dietas respectivas: Esta evaluación se realizará de forma ponderada conforme al número de ítem presentados frente al total solicitado y lista de intercambios – Equivalentes de preparaciones por cada tipo de dieta.	200
3. Análisis químico de los menús de las dietas Indicadores con de baja probabilidad de inadecuación nutricional, (Resolución 3803 de 2016).	90
4. Rutas que seguirá cada unidad de transporte, desde el CEPRO a cada uno de los SAH, de las UMHES de la Subred Norte, los sistemas de monitoreo y el protocolo a seguir en el cargue, durante la ruta y descargue de las preparaciones en cada SAH de las UMHES, con el fin de mantener los atributos de calidad sensorial y los requisitos de calidad sanitaria y cumplir con el horario establecido.	20
5.CALIDAD DEL SERVICIO Certificación ISO22000:2018	30
6.EXPERIENCIA	100
7. Apoyo a la industria nacional: Dando cumplimiento a la ley 816-2003 la Subred Asignará 10 puntos, a las ofertas de origen nacional.	10

TOTAL	500
--------------	------------

DESCRIPCION DE FACTORES DE EVALUACION

1. Esquema del plano del o los CEPRO ofertado(s), señalando la ruta que sigue el alimento, las personas y los residuos, identificando los nodos críticos y las acciones a tomar para minimizar el riesgo de contaminación del alimento: 20 puntos

SI	50 puntos
NO	0 puntos

2. PROGRAMACIÓN DE MENÚS

Ciclo de menús por tipo de dieta: 200 puntos.

3. **ANÁLISIS QUÍMICO DE LOS MENÚS DE LAS DIETAS. Indicadores con baja probabilidad de inadecuación nutricional (Resolución 3803 de 2016): 90 Puntos.**

El operador de suministro de alimentación hospitalaria, debe tener en cuenta las especificaciones técnicas, definidas en la minuta patrón de la dieta normal y dietas terapéuticas, para derivar los ciclos de menús de cada una de ellas, y para planear los recursos físicos – materia prima, equipos, menaje, utensilios y materiales- el entrenamiento del talento humano y los recursos tecnológicos, necesarios para atender las necesidades de la población hospitalaria, de conformidad con las disposiciones descritas por la Subred Norte en este documento.

El operador debe diseñar e implementar ciclos de menús verdaderos de 14 días, para la dieta normal y dietas terapéuticas, los cuales serán definidos acorde a las minutas patrón, declaradas en el Anexo Técnico

Los menús incluidos en el ciclo de cada tipo de dieta, deben ser variados y cumplir con atributos de calidad sensorial, tales como: sabor, color, aroma, forma, textura, y consistencia, tal como se enuncia a continuación:

Variedad: Las preparaciones incluidas en el ciclo, no se repiten ni el día anterior, ni durante el día de suministro, ni al siguiente día, como tampoco los métodos de preparación.

Color: Cada menú debe tener balance de color, de tal forma que se visualice tres colores en un menú.

Aroma. Las preparaciones que componen los menús, deben tener el aroma característico a la naturaleza de la misma.

Balances de forma: Las preparaciones que componen los menús, deben mantener un balance de forma, visualizando combinación de preparaciones con diferentes formas como: cubos, tiras, bolas, ralladura.

Balance humedad: Las preparaciones que componen los menús, deben combinar preparaciones jugosas con aquellas secas.

Balance en consistencia: Las preparaciones que componen los menús, deben tener mezcla de preparaciones con diferentes consistencias -Firmes, viscosas, gelatinosas. Las verduras ofrecidas en el día, serán rechazadas en caso de no tener balance en preparación y consistencia.

Balance sabor: Las preparaciones que componen los menús, deben tener balance de sabor dulce, salado, entre otros.

El operador debe presentar en su propuesta, un ciclo de frutas en porción y en jugo, de 14 días, para los tiempos de consumo del desayuno, almuerzo y cena, procurando no repetir la preparación ni el tipo de fruta.

El operador debe presentar en su propuesta, un ciclo de preparaciones con hortalizas y verduras, de 14 días, para la dieta normal y terapéutica, en los tiempos de consumo del almuerzo y cena, procurando no repetir la preparación, ni el tipo de verdura. La única verdura que se puede repetir en la semana es el aguacate.

El operador debe presentar en su propuesta, un ciclo de menús de 14 refrigerios **hiperproteicos**, con destino a las madres hospitalizadas en Sala de Partos y hospitalización de Maternidad, para el tiempo de suministro de mañana y tarde y un ciclo de refrigerios en diferentes tiempos (mañana, tarde, noche), con destino a pacientes de la unidad renal.

El ciclo de menús del refrigerio hiperproteico, con destino a la unidad renal debe tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- a- El aporte nutricional de estos refrigerios está calculado sobre una dieta normal de 2400 kcal/día, por lo cual deberá aportar entre el 10% y el 15% del VCT, y contener un producto alimenticio fuente de proteína neta mínimo de 6 g.
- b- Tener bajo aporte de potasio y fósforo, por lo cual, no se permite incluir en los refrigerios alimentos fuente de estos micronutrientes.
- c- Ofrecer una vez por semana alimentos lácteos como queso, leche o yogurt.
- d- Contemplar en sus componentes preparaciones con alimentos fuente de proteína de alto valor biológico, fruta o jugo de bajo contenido de potasio y un derivado de cereal. No está permitido la inclusión de cereales integrales, ni alimentos como panela, avena y embutidos.

Los menús que conforman los ciclos de menús, para población internada en el servicio de Pediatría, deben contener alimentos fuente de hierro, vitamina A, con contenido de azúcar, grasa, sodio, dentro de los rangos descritos en el Anexo técnico.

De acuerdo con el patrón de alimentación de esta población y sus requerimientos de energía y nutrientes, los alimentos de mayor aceptabilidad son: frutas y verduras en preparaciones frescas, proteínas de alto valor biológico, en preparaciones frescas, con consistencia blanda. Se permiten bebidas achocolatadas, yogurt y productos de pastelería y preparaciones infantiles disponibles en el mercado, que cumplan con los rangos establecidos por la normatividad vigente.

Las preparaciones compuestas de los menús (arroz con pollo o carnes, pasta con pollo o carnes, ajiaco, entre otras, deben tener fichas técnicas, cumplir con el tamaño de porción, de los diferentes componentes descritos en la minuta patrón de cada tipo de dieta, además de la proporción de ingredientes. Durante la ejecución del contrato se verificará la proporcionalidad de cada uno de los ingredientes de dichas preparaciones.

Cada menú incluido en el ciclo de la dieta normal y terapéuticas. debe declarar si contiene alguno de los siguientes alimentos considerados como alérgenos: cereales que contengan

gluten y derivados, crustáceos y derivados, huevos, pescado y derivados, cacahuates y derivados, soja y derivados, leche y derivados (incluye lactosa), frutos secos (almendras, avellanas, nueces, anacardos; nueces de Brasil, de macadamia, pistachos) y derivados, apio y derivados, mostaza y derivados, semillas de sésamo, y derivados dióxido de azufre y sulfitos, moluscos y altramuces.

El proponente para diseñar los menús de la dieta normal y las terapéuticas, contenidos en los ciclos de menús, de los diferentes tiempos de consumo, tendrá en cuenta los requerimientos de macronutrientes y de micronutrientes que se resumen en la Tabla 9 del Anexo Técnico. Lo anterior será verificado, durante la etapa de evaluación y la ejecución del contrato.

Durante la ejecución del contrato el proveedor de la alimentación a pacientes hospitalizados y médicos en formación, se ceñirá al ciclo evaluado durante la etapa precontractual, validado por la unidad de Nutrición de la Subred Norte, cumplirá con la calidad y ofrecerá los alimentos acorde con las condiciones establecidas. Lo anterior se verificará durante la ejecución del contrato. Ver Numeral 2.0 Especificaciones técnicas de la propuesta del Anexo Técnico

4. RUTAS que seguirá cada unidad de transporte, desde el CEPRO a cada uno de los SAH, de las UMHES de la Subred Norte, los sistemas de monitoreo y el protocolo a seguir en el cargue, durante la ruta y descargue de las preparaciones en cada SAH de las UMHES, con el fin de mantener los atributos de calidad sensorial y los requisitos de calidad sanitaria y cumplir con el horario establecido. 50 Puntos.

RUTAS

SI	20 puntos
NO	0 puntos

5. CALIDAD DEL SERVICIO

Certificación de Calidad del Servicio: 30 puntos

Certificación **ISO 22000:2005**

SI	30 puntos
NO	0 puntos

Sera valida únicamente la Certificación anterior, teniendo en cuenta que el desarrollo del objeto de la convocatoria, va desde la compra de materia prima, alistamiento, preparación, empaque, embalaje y distribución de los alimentos que deben ser entregados a los pacientes hospitalizados de la Subred Integrada de Servicios de salud Norte y es esta norma la que específicamente se dirige a empresas dedicadas a la comercialización de alimentos en cualquiera de sus presentaciones, lo que garantiza la contratación de un operador que cuenta no solo con experiencia sino con la aplicación del plan HACCP y que nos permite como IPS garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados a los pacientes y estándares de procesos operativos debidamente certificados.

6. EXPERIENCIA (100) puntos

Anexar certificación de experiencia de máximo tres contratos ejecutados con entidades públicas o privadas debidamente suscritas por el representante legal, cuyo objeto debe ser igual o de similares características al objeto de los presentes Estudios Previos y que sumadas sean iguales o superiores al presupuesto oficial. El proponente también podrá acreditar la experiencia allegando copia de máximo tres contratos ejecutados con entidades públicas o privadas, con su respectiva acta de liquidación que demuestren el cumplimiento del 100% de los mismos, y cuyo objeto debe ser igual o de similares características al descrito anteriormente y que sumadas sean iguales o superiores al presupuesto oficial.

La certificación o acta de liquidación con su respectiva copia del contrato, debe contener como mínimo:

- Entidad contratante.
- Persona o entidad a la que certifican con número de identificación y/o nit.
- Objeto del contrato
- Fecha de inicio y terminación del contrato.
- Valor del contrato.
- Indicación del cumplimiento y ejecución del contrato al 100%.

7. Apoyo a la industria nacional: Dando cumplimiento a la ley 816-2003 la Subred Asignará **(10) puntos**, a las ofertas de origen nacional.

9. CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS Y ADJUDICACIÓN

La Subred evaluará las ofertas solamente de los proponentes que hayan acreditado los requisitos habilitantes establecidos en el presente pliego de condiciones.

a. FACTOR ECONÓMICO (500 puntos)

La Subred Norte E.S.E. a partir del valor de las ofertas habilitadas asignará un máximo de quientos (500) puntos, de acuerdo con el método seleccionado de la siguiente tabla, en forma aleatoria, para la ponderación de la oferta económica:

MÉTODO
1. Media aritmética
2. Media aritmética alta
3. Media geométrica con presupuesto oficial
4. Menor Valor

Se procederá a seleccionar la fórmula de cálculo a través de la cual se evaluarán las propuestas económicas de los oferentes, teniendo en cuenta los dos dígitos decimales de la TRM oficial (Superintendencia Financiera de Colombia) que rija el día hábil anterior a la fecha prevista para la

publicación del informe de evaluación definitivo. El método debe ser escogido de acuerdo a los rangos establecidos en la siguiente tabla que se presenta a continuación

RANGO (INCLUSIVE)	NÚMERO	MÉTODO
De 0.00 a 0.24	1	Media aritmética
De 0.25 a 0.49	2	Media aritmética alta
De 0.50 a 0.74	3	Media geométrica con presupuesto oficial
De 0.75 a 0.99	4	Menor valor

El método se aplicará de conformidad a la regla establecida en el párrafo anterior y será la que se tendrá en cuenta al momento de realizar la evaluación económica por parte de la entidad. En el caso en el que un único proponente resulte habilitado se otorgará el máximo puntaje, siempre y cuando su propuesta no supere el valor estimado del contrato, establecido para el presente proceso de selección.

❖ Media Aritmética

Consiste en la determinación del promedio aritmético de las ofertas habilitadas y a la asignación de puntos en función de la proximidad de las ofertas a dicho promedio aritmético, como resultado de aplicar la siguiente fórmula:

$$\bar{X} = \frac{x_1 + x_2 + x_3 + \dots + x_{1n}}{n}$$

$\bar{X}$ = Media aritmética.

X_i = Valor de la oferta i habilitada sin decimales

n = Número total de las ofertas habilitadas presentadas

Obtenida la media aritmética se procederá a ponderar las ofertas de acuerdo con la siguiente fórmula.

❖ Asignación de puntaje

El ofrecimiento más favorable para la Entidad será la propuesta económica que se encuentre más cerca por debajo o igual a la media aritmética, obteniendo setecientos puntos (700). Las demás ofertas obtendrán un puntaje proporcionalmente inferior en la medida que se alejen de la media aritmética.

En este aspecto, se tendrá en cuenta lo siguiente:

- Si el valor de la oferta supera el valor total del presupuesto oficial, se rechazará la propuesta.
- Sobre las ofertas con valor artificialmente bajo se dará aplicación al procedimiento descrito en el artículo 2.2.1.1.2.2.4. del Decreto 1082 de 2015 y los parámetros definidos en la guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en procesos de contratación de Colombia Compra Eficiente.
- Se efectuará la media aritmética de las propuestas habilitadas.

La evaluación económica, y la asignación de puntaje se realizará con base en el siguiente procedimiento y utilizando las siguientes fórmulas:

$$500 \times (1 - ((\bar{X} - V_i) / \bar{X})) \text{ para valores menores o iguales a } \bar{X}$$

Punta i =

$$500 \times (1 - 2 ((\bar{X} - V_i) / \bar{X})) \text{ para valores mayores a } \bar{X}$$

Donde:

$\bar{X}$ = Media aritmética.

V_i = Valor total de cada una de las ofertas i habilitadas, sin decimales.

i = Número de oferta habilitada.

En el caso de ofertas económicas con valores mayores a la media aritmética se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media aritmética y el valor de la oferta.

❖ Media Aritmética Alta

Consiste en la determinación de la media aritmética de las ofertas válidas, entre el valor del presupuesto sin decimales más alto y el promedio aritmético de los valores de presupuesto de las demás ofertas válidas y la asignación de puntos en función de la proximidad de los valores de presupuesto a dicha media aritmética, como resultado de aplicar la siguiente fórmula:

$$X_A = \frac{v_{max} + \bar{X}}{2}$$

Donde:

X_A = Media aritmética alta.

V_{max} = Valor total sin decimales de la oferta habilitada más alta.

$\bar{X}$ = Promedio aritmético de las ofertas habilitadas.

Obtenida la media aritmética alta se procederá a ponderar las ofertas de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$Puntaje i = \left(\left((500) \times \left(1 - \left(\frac{X_A - V_i}{X_A} \right) \right) \right) \right) \text{ Para valores menores o iguales a } X_A$$

$$Puntaje i = \left(\left((500) \times \left(1 - 2 \left(\frac{X_A - V_i}{X_A} \right) \right) \right) \right) \text{ Para valores mayores a } X_A$$

Donde:

X_A = Media aritmética alta

V_i = Valor total sin decimales de cada una de las ofertas i

i = Número de oferta.

En el caso de ofertas económicas con valores mayores a la media aritmética alta se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media aritmética alta y el valor de la oferta.

❖ Media Geométrica con Presupuesto Oficial

Consiste en establecer la media geométrica de las ofertas habilitadas y el presupuesto oficial un número determinado de veces y la asignación de puntos en función de la proximidad de dichas ofertas a la media geométrica, como resultado de aplicar las fórmulas que se indican en seguida.

Para el cálculo de la media geométrica con presupuesto oficial se tendrá en cuenta el número de ofertas habilitadas y se incluirá el presupuesto oficial del proceso de contratación en el cálculo tantas veces como se indica en el siguiente cuadro:

Número de Ofertas (n)	Número de veces que se incluye el presupuesto oficial (nv)
1-3	1
4-6	2
7-9	3
10-12	4
13-15	5
...	N

Y así sucesivamente, por cada tres ofertas válidas se incluirá una vez el presupuesto oficial del presente proceso de contratación.

Posteriormente, se determinará la media geométrica con la inclusión del presupuesto oficial de acuerdo a lo establecido en el cuadro anterior, mediante la siguiente fórmula:

$$G_{PO} = \sqrt[nv+n]{PO \times PO \times \dots \times PO_{nv} \times P_1 \times P_2 \times \dots \times P_n}$$

Donde:

Gpo = Media geométrica con presupuesto oficial-

Nv = Número de veces que se incluye el presupuesto oficial (PO).

= Número de ofertas habilitadas-

PO = Presupuesto oficial del proceso de contratación.

Pi = Valor de la oferta económica sin decimales del proponente i.

Establecida la media geométrica se procederá a determinar el puntaje para cada proponente mediante el siguiente procedimiento:

$\text{Puntaje } i = \begin{cases} 500 \times (1 - ((GPO - Vi) / GPO)) & \text{para valores menores o iguales } GPO \\ 500 \times (1 - 2 ((GPO - Vi) / GPO)) & \text{para valores mayores a } GPO \end{cases}$
--

En el caso de ofertas económicas con valores mayores a la media geométrica con presupuesto oficial se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media geométrica con presupuesto oficial y el valor de la oferta.

❖ Menor Valor

Consiste en establecer la oferta de menor valor y la asignación de puntos en función de la proximidad de las ofertas a dicha oferta de menor valor, como resultado de aplicar las fórmulas que se indican

en seguida. Para la aplicación de este método la Subred Norte E.S.E. procederá a determinar el menor valor de las ofertas válidas y se procederá a la ponderación, de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$Puntaje\ i = \left[\frac{500 \times V_{min}}{V_i} \right]$$

Donde:

V_{min} = Menor valor de las ofertas habilitadas.

V_i = Valor total sin decimales de cada una de las ofertas habilitadas.

i = Número de oferta.

Para todos los métodos descritos se tendrá en cuenta hasta el séptimo (7°) decimal del valor obtenido como puntaje.

ANEXO No 3

INCUMPLIMIENTO ACUERDOS NIVEL DE SERVICIO

En los eventos mencionados a continuación se realizarán los siguientes acuerdos de nivel de servicio:

1. Cuando el tamaño de porción de uno o varios componentes, suministrados por el contratista en los diferentes tipos de menús no cumplan con lo ofertado, se realizarán descuentos así:
 - 1.1. 0,5% del valor diario del suministro del componente no conforme evidenciado en las unidades de atención.
 - 1.2. 1% del valor diario del suministro del componente no conforme, cuando el evento ocurra por segunda vez.
 - 1.3. 1,5% del valor diario del suministro cuando ocurra 3 o más veces, cuando en la verificación se encuentre esta circunstancia.
2. Al encontrarse evidencia de contaminación física, química o moho, de uno o varios componentes reconfirmados por registro fotográfico y/o resultado de análisis en el laboratorio, no se pagará el 100% del valor del componente que presentó la no conformidad.
3. En la evaluación sensorial de una o varias preparaciones, se obtenga un promedio inferior al 6/10, se realizará descuento así:
 - 3.1. 0,5% del valor diario del suministro del componente no conforme evidenciado en las unidades de atención.
 - 3.2. 1% del valor diario del suministro del componente no conforme, cuando el evento ocurra por segunda vez.
 - 3.3. 1,5% del valor diario del suministro cuando ocurra 3 o más veces, cuando en la verificación se encuentre esta circunstancia.
4. Cuando el contratista no cumpla con el requisito de recurso humano en el CEPRO y las USS presentado en la oferta, se realizará descuento así:
 - 4.1. 0,5% del valor diario del suministro del componente no conforme evidenciado en las unidades de atención.
 - 4.2. 1% del valor diario del suministro del componente no conforme, cuando el evento ocurra por segunda vez.
 - 4.3. 1,5% del valor diario del suministro cuando ocurra 3 o más veces, cuando en la verificación se encuentre esta circunstancia.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

FECHA DE EXPEDICIÓN: Enero 18 De 2022

CDP. No. 153

EL SUSCRITO RESPONSABLE DEL PRESUPUESTO
CERTIFICA:

ORIGINAL

QUE EN LA FECHA LOS REGISTROS DE EJECUCION PRESUPUESTAL MUESTRAN EL SIGUIENTE SALDO DE APROPIACION:

DEPENDENCIA : T01 GERENCIA Y JUNTA DIRECTIVA

CODIGO RUBRO.....: 42450206001000000000000000000001

CODIGO PRESUPUESTAL.....: 4245020601

NOMBRE RUBRO.....: SUMINISTRO DE ALIMENTOS

SALDO DE DISPONIBILIDADES : .00

PRESUPUESTO DISPONIBLE : 3,375,000,000.00

SALDO DE APROPIACION : 3,375,000,000.00

SE EXPIDE ESTE CERTIFICADO A SOLICITUD DE: GARCIA HURTADO JAIME HUMBERTO ,
EL OBJETO DE ESTA DISPONIBILIDAD SE PERFECCIONARA CON GIRO RESERVADO,
PARA RESPALDAR EL COMPROMISO:

SUMINISTRO Y DISPENSACION DE DIETAS HOSPITALARIAS

USS SUBRED

POR UN VALOR INICIAL DE : 1,400,000,000.00

EN UN VALOR REINTEGRADO DE : .00

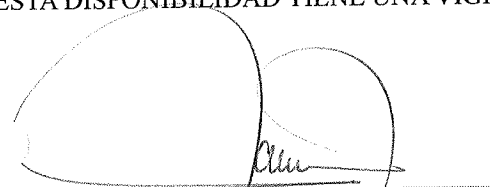
PARA UN VALOR ACTUAL DE : 1,400,000,000.00

UN MIL CUATROCIENTOS MILLONES DE PESOS CON 00/100 M/CTE

SOBRE ESTA MISMA APROPIACION SE HAN EXPEDIDO A LA FECHA CERTIFICADOS DE
DISPONIBILIDAD PARA COMPROMISOS POR VALOR DE: .00
LOS CUALES NO HAN SIDO RESERVADOS NI ANULADOS.

DISPONIBILIDAD NETA : 1,975,000,000.00

ESTA DISPONIBILIDAD TIENE UNA VIGENCIA DE (180) DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE SU EXPEDICIÓN.


NESTOR JAVIER RODRIGUEZ MENDEZ
RESPONSABLE DEL PRESUPUESTO

 Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	SOLICITUD DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	CÓDIGO : AP-GF-F-03-03
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E GESTION FINANCIERA	VERSIÓN : 3
		PÁGINA : 1 DE 1
		FECHA : 08/06/2017

Fecha de la solicitud:

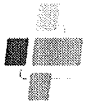
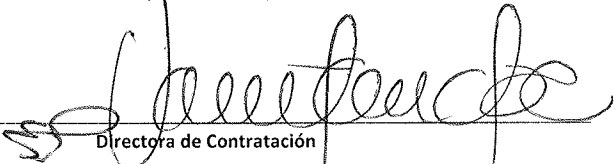
18	1	2022
DIA	MES	AÑO

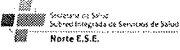
DATOS DEL SOLICITANTE

Área ó centro solicitante:	CONTRATACIÓN BIENES Y SERVICIOS	
Centro de costo	R 31	
Objeto:	CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E, ASÍ COMO ALIMENTACIÓN PARA MÉDICOS EN FORMACIÓN DE LOS CONVENIOS DOCENTE ASISTENCIALES EN LAS DIFERENTES SEDES	
Rubro presupuestal:	Servicios de alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de transporte; y servicios de distribución de electricidad, gas y agua	
Subcuenta Auxiliar:	SUMINISTRO DE ALIMENTOS	
Código del Rubro:	4245020601	
Valor Solicitado (En letras y números):	MIL CUATROCIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE	\$ 1.400.000.000

FIRMAS	JANNETH CAICEDO CASANOVA Dirección, Área o servicio, Oficina Asesora	 Firma del solicitante
	FABIO CORTÉS CRUZ Director Financiero (E)	 Firma Revisado
	FABIO CORTÉS CRUZ Subgerente Corporativo	 Firma aprobado
	JAIME HUMBERTO GARCÍA Ordenador del gasto	 Firma aprobado

Recibido en Presupuesto

 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	INVITACIÓN A VEEDURÍA CIUDADANA		CÓDIGO: AP-CT-F-03-05
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		VERSIÓN: 5 PÁGINA: 1 DE 1 FECHA: 22/05/2020
INFORMACIÓN DE LA COMPRA O SERVICIO			
TIPO DE PROCESO	(Marque con una X dependiendo el tipo de proceso) A. ☒ CONTRATACIÓN DIRECTA/INVITACIÓN A COTIZAR B. ☐ CASOS ESPECIALES DE LA CONTRATACIÓN DIRECTA C. ☐ CONVOCATORIA PÚBLICA D. ☐ OTROS MECANISMOS DE SELECCIÓN		
OBJETO A CONTRATAR	CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DILITAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E., ASÍ COMO ALIMENTACIÓN PARA MÉDICOS EN FORMACIÓN DE LOS CONVENIOS DOCENTE ASISTENCIALES EN LAS DIFERENTES SEDES		
El presente proceso de selección se surtirá de acuerdo a lo establecido en el Manual de Contratación de la SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E, en atención del cumplimiento de los principios de la contratación estatal y/o la función pública			
Cordialmente,  _____ Directora de Contratación			

					ESTUDIO DE MERCADO N. 012-2022 SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					CÓDIGO: AP-CT-F-12-06 VERSIÓN: 6 PÁGINA: 1 DE 1 FECHA: 22/05/2020																							
INFORMACIÓN DE LA COMPRA O SERVICIO																																	
TIPO DE PROCESO:		A. (x)			CONTRATACIÓN DIRECTA / INVITACIÓN A COTIZAR			B. ()		C. ()		D. ()		OTROS MECANISMOS DE SELECCIÓN																			
OBJETO A CONTRATAR:		CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E, ASÍ COMO ALIMENTACIÓN PARA MÉDICOS EN FORMACIÓN DE LOS CONVENIOS DOCENTE ASISTENCIALES EN LAS DIFERENTES SEDES																															
ESTUDIO DE MERCADO DE LA ADQUISICIÓN																																	
						PRECIO No.1				PRECIO No.2				PRECIO No.3																			
						HEALTHY				NUTRISER COLOMBIA SAS				SERVINUTRIR S.A.S																			
ITEM	CODIGO SERVITE	NOMBRE / DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PROMEDIO DE CONSUMO MENSUAL		Valor Unitario	IVA	Valor Total	Valor Total	Valor Unitario	IVA	Valor Total	Valor Total	Valor Unitario	IVA	Valor Total	Valor Total	PROMEDIO	PROMEDIO X CONSUMO MENSUAL UNITARIO													
1	Dieta Normal 1	Se permite todo tipo de alimentos y técnicas de cocción. El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo: Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT). Las dietas normal sin crudos se derivan de estas dietas.	A Demanda	Menú	Desayuno:4,400	4.400	\$	7.730		\$	7.730		\$	34.012.000	\$	8.912		\$	8.912	\$	39.212.800	\$	6.218	\$	1.182	\$	7.400	\$	32.560.000	\$	8.014	\$	35.261.600
					Almuerzo:4,700	4.700	\$	10.917		\$	10.917	\$	51.309.900	\$	14.013		\$	14.013	\$	65.861.100	\$	9.748	\$	1.852	\$	11.600	\$	54.520.000	\$	12.177	\$	57.230.333	
					Comida: 5,050	5050	\$	10.917		\$	10.917	\$	55.130.850	\$	14.013		\$	14.013	\$	70.765.650	\$	9.748	\$	1.852	\$	11.600	\$	58.580.000	\$	12.177	\$	61.492.167	
2	Normal 2	Se permite todo tipo de alimentos y técnicas de cocción. El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo: Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT). Las dietas normal sin crudos se derivan de estas dietas.	A Demanda	Menú	Desayuno:1800	1.800	\$	6.570		\$	6.570		\$	11.826.000	\$	8.912		\$	8.912	\$	16.041.600	\$	6.218	\$	1.182	\$	7.400	\$	13.320.000	\$	7.627	\$	13.729.200
					Almuerzo: 2000	2.000	\$	9.625		\$	9.625	\$	19.250.000	\$	14.013		\$	14.013	\$	28.026.000	\$	9.748	\$	1.852	\$	11.600	\$	23.200.000	\$	11.746	\$	23.492.000	
					Comida: 2200	2200	\$	9.625		\$	9.625	\$	21.175.000	\$	14.013		\$	14.013	\$	30.828.600	\$	9.748	\$	1.852	\$	11.600	\$	25.520.000	\$	11.746	\$	25.841.200	
3	Hiperproteica e Hipercalórica	Se permite todo tipo de alimentos y técnicas de cocción. El VCT se distribuye en seis tiempos de consumo: Desayuno (20% del VCT), Nueves (10%) Almuerzo (25%), Onces (10%) Comida (25% del VCT), Refrigerio (10%)	A Demanda	Menú	Desayuno:50	50	\$	7.890		\$	7.890		\$	394.500	\$	9.103		\$	9.103	\$	455.150	\$	6.345	\$	1.205	\$	7.550	\$	377.500	\$	8.181	\$	409.050
					Nueves: 50	50	\$	3.200		\$	3.200	\$	160.000	\$	3.784		\$	3.784	\$	189.200	\$	2.689	\$	511	\$	3.200	\$	160.000	\$	3.395	\$	169.733	
					Almuerzo:40	40	\$	11.300		\$	11.300	\$	452.000	\$	14.776		\$	14.776	\$	591.040	\$	10.504	\$	1.996	\$	12.500	\$	500.000	\$	12.859	\$	514.347	
					Onces: 40	40	\$	3.200		\$	3.200	\$	128.000	\$	3.780		\$	3.780	\$	151.200	\$	2.689	\$	511	\$	3.200	\$	128.000	\$	3.393	\$	135.733	
					Comida: 30	30	\$	11.300		\$	11.300	\$	339.000	\$	14.776		\$	14.776	\$	443.280	\$	10.504	\$	1.996	\$	12.500	\$	375.000	\$	12.859	\$	385.760	
					Refrigerio:30	30	\$	3.200		\$	3.200	\$	96.000	\$	3.780		\$	3.780	\$	113.400	\$	2.941	\$	559	\$	3.500	\$	105.000	\$	3.493	\$	104.800	
4	Hiperproteica	Contiene todos los grupos de alimentos y se permite toda clase de preparaciones y consistencias. Cuatro tiempos de consumo: Desayuno (30%VCT), Nueves (10%VCT) Almuerzo (30%VCT) y Comida (30%VCT).	A Demanda	Menú	Desayuno:1300	1.300	\$	7.890		\$	7.890		\$	10.257.000	\$	9.047		\$	9.047	\$	11.761.100	\$	6.303	\$	1.197	\$	7.500	\$	9.750.000	\$	8.146	\$	10.589.367
					Nueves: 1300	1.300	\$	3.200		\$	3.200	\$	4.160.000	\$	3.784		\$	3.784	\$	4.919.200	\$	2.941	\$	559	\$	3.500	\$	4.550.000	\$	3.495	\$	4.543.067	
					Almuerzo:1270	1.270	\$	10.917		\$	10.917	\$	13.864.590	\$	14.157		\$	14.157	\$	17.979.390	\$	9.832	\$	1.868	\$	11.700	\$	14.859.000	\$	12.258	\$	15.567.660	
					Comida: 500	500	\$	10.917		\$	10.917	\$	5.458.500	\$	14.157		\$	14.157	\$	7.078.500	\$	9.832	\$	1.868	\$	11.700	\$	5.850.000	\$	12.258	\$	6.129.000	
5	Blanda mecánica	El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo: Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT).	A Demanda	Menú	Desayuno:2,300	2.300	\$	7.860		\$	7.860		\$	18.078.000	\$	9.315		\$	9.315	\$	21.424.500	\$	6.218	\$	1.182	\$	7.400	\$	17.020.000	\$	8.192	\$	18.840.833
					Almuerzo: 2,550	2.550	\$	10.917		\$	10.917	\$	27.838.350	\$	12.418		\$	12.418	\$	31.665.900	\$	9.748	\$	1.852	\$	11.600	\$	29.580.000	\$	11.645	\$	29.694.750	
					Comida: 2,600	2.600	\$	10.917		\$	10.917	\$	28.384.200	\$	12.418		\$	12.418	\$	32.286.800	\$	9.748	\$	1.852	\$	11.600	\$	30.160.000	\$	11.645	\$	30.277.000	

97

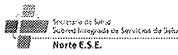
INFORMACIÓN DE LA COMPRA O SERVICIO									
TIPO DE PROCESO:	A. (x)	CONTRATACIÓN DIRECTA / INVITACIÓN A COTIZAR	B. ()			C. ()		D. ()	OTROS MECANISMOS DE SELECCIÓN

OBJETO A CONTRATAR:	CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E, ASÍ COMO ALIMENTACIÓN PARA MÉDICOS EN FORMACIÓN DE LOS CONVENIOS DOCENTE ASISTENCIALES EN LAS DIFERENTES SEDES								
---------------------	---	--	--	--	--	--	--	--	--

ESTUDIO DE MERCADO DE LA ADQUISICIÓN																			
						PRECIO No.1			PRECIO No.2				PRECIO No.3						
						HEALTHY			NUTRISER COLOMBIA SAS				SERVINUTRIR S.A.S						
6	Blanda Pos Cirugía	El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo: Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT).	A Demanda	Menú	Desayuno: 750	750	\$ 7.500		\$ 7.500	\$ 5.625.000	\$ 8.912		\$ 8.912	\$ 6.684.000	\$ 6.218	\$ 1.182	\$ 7.400	\$ 5.550.000	
					Almuerzo: 950	950	\$ 10.917		\$ 10.917	\$ 10.371.150	\$ 14.013		\$ 14.013	\$ 13.312.350	\$ 9.748	\$ 1.852	\$ 11.600	\$ 11.020.000	
					Comida: 1000	1.000	\$ 10.917		\$ 10.917	\$ 10.917.000	\$ 14.013		\$ 14.013	\$ 14.013.000	\$ 9.748	\$ 1.852	\$ 11.600	\$ 11.600.000	
7	Semi blanda o tipo puré	El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo: Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT).	A Demanda	Menú	Desayuno: 700	700	\$ 7.460		\$ 7.460	\$ 5.222.000	\$ 8.912		\$ 8.912	\$ 6.238.400	\$ 6.218	\$ 1.182	\$ 7.400	\$ 5.180.000	
					Almuerzo: 750	750	\$ 10.417		\$ 10.417	\$ 7.812.750	\$ 14.013		\$ 14.013	\$ 10.509.750	\$ 9.748	\$ 1.852	\$ 11.600	\$ 8.700.000	
					Comida: 750	750	\$ 10.417		\$ 10.417	\$ 7.812.750	\$ 14.013		\$ 14.013	\$ 10.509.750	\$ 9.748	\$ 1.852	\$ 11.600	\$ 8.700.000	
8	Turmix	El VCT se distribuye en seis tiempos de consumo: Desayuno (10% del VCT), Nuevas (10%) Almuerzo (25%), Onces (10%) Comida (25% del VCT), Refrigerio (10%)	A Demanda	Menú	Desayunos: 300	300	\$ 7.400		\$ 7.400	\$ 2.220.000	\$ 8.912		\$ 8.912	\$ 2.673.600	\$ 6.218	\$ 1.182	\$ 7.400	\$ 2.220.000	
					Nueves: 300	300	\$ 3.100		\$ 3.100	\$ 990.000	\$ 4.300		\$ 4.300	\$ 1.290.000	\$ 2.689	\$ 511	\$ 3.200	\$ 960.000	
					Almuerzo: 300	300	\$ 10.917		\$ 10.917	\$ 3.275.100	\$ 14.013		\$ 14.013	\$ 4.203.900	\$ 9.748	\$ 1.852	\$ 11.600	\$ 3.480.000	
					Onces: 300	300	\$ 3.100		\$ 3.100	\$ 990.000	\$ 4.300		\$ 4.300	\$ 1.290.000	\$ 2.689	\$ 511	\$ 3.200	\$ 960.000	
					Comida: 300	300	\$ 10.917		\$ 10.917	\$ 3.275.100	\$ 14.013		\$ 14.013	\$ 4.203.900	\$ 9.748	\$ 1.852	\$ 11.600	\$ 3.480.000	
					Refrigerio: 200	200	\$ 3.100		\$ 3.100	\$ 620.000	\$ 4.300		\$ 4.300	\$ 860.000	\$ 2.941	\$ 559	\$ 3.500	\$ 700.000	
9	Modificada en Grasa	El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo: Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT).	A Demanda	Menú	Desayuno: 300	300	\$ 7.850		\$ 7.850	\$ 2.355.000	\$ 9.315		\$ 9.315	\$ 2.794.500	\$ 6.218	\$ 1.182	\$ 7.400	\$ 2.220.000	
					Almuerzo: 300	300	\$ 10.917		\$ 10.917	\$ 3.275.100	\$ 12.418		\$ 12.418	\$ 3.725.400	\$ 9.748	\$ 1.852	\$ 11.600	\$ 3.480.000	
					Comida: 300	300	\$ 10.917		\$ 10.917	\$ 3.275.100	\$ 12.418		\$ 12.418	\$ 3.725.400	\$ 9.748	\$ 1.852	\$ 11.600	\$ 3.480.000	
10	Modificada en sodio	El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo: Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT).	A Demanda	Menú	Desayuno: 850	850	\$ 7.500		\$ 7.500	\$ 6.375.000	\$ 8.912		\$ 8.912	\$ 7.575.200	\$ 6.218	\$ 1.182	\$ 7.400	\$ 6.290.000	
					Almuerzo: 750	750	\$ 10.890		\$ 10.890	\$ 8.167.500	\$ 14.013		\$ 14.013	\$ 10.509.750	\$ 9.748	\$ 1.852	\$ 11.600	\$ 8.700.000	
					Comida: 800	800	\$ 10.890		\$ 10.890	\$ 8.712.000	\$ 14.013		\$ 14.013	\$ 11.210.400	\$ 9.748	\$ 1.852	\$ 11.600	\$ 9.280.000	

				ESTUDIO DE MERCADO N. 012-2022 SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN										CÓDIGO: AP-CT-F-12-06 VERSIÓN: 6 PÁGINA: 1 DE 1 FECHA: 22/05/2020						
INFORMACIÓN DE LA COMPRA O SERVICIO																				
TIPO DE PROCESO:		A. { x }		CONTRATACIÓN DIRECTA / INVITACIÓN A COTIZAR				B. { }				C. { }				D. { }		OTROS MECANISMOS DE SELECCIÓN		
OBJETO A CONTRATAR:		CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E, ASÍ COMO ALIMENTACIÓN PARA MÉDICOS EN FORMACIÓN DE LOS CONVENIOS DOCENTE ASISTENCIALES EN LAS DIFERENTES SEDES																		
ESTUDIO DE MERCADO DE LA ADQUISICIÓN																				
						PRECIO No.1				PRECIO No.2				PRECIO No.3						
						HEALTHY				NUTRISER COLOMBIA SAS				SERVINUTRIR S.A.S						
11	Modificada en CHOS 1	El VCT se distribuye en seis tiempos de consumo: Desayuno (20% del VCT), Nueves (10%) Almuerzo (25%), Onces (10%) Comida (25% del VCT), Refrigerio (10%)	A Demanda	Menú	Desayuno:1800	1800	\$ 6.900		\$ 6.900	\$ 12.420.000	\$ 8.674		\$ 8.674	\$ 15.613.200	\$ 6.218	\$ 1.182	\$ 7.400	\$ 13.320.000	\$ 7.658	\$ 13.784.400
					Nueves: 1800	1800	\$ 2.800		\$ 2.800	\$ 5.040.000	\$ 3.511		\$ 3.511	\$ 6.319.800	\$ 2.689	\$ 511	\$ 3.200	\$ 5.760.000	\$ 3.170	\$ 5.706.600
					Almuerzo:1850	1850	\$ 8.970		\$ 8.970	\$ 16.594.500	\$ 13.468		\$ 13.468	\$ 24.915.800	\$ 9.664	\$ 1.836	\$ 11.500	\$ 21.275.000	\$ 11.313	\$ 20.928.433
					Onces: 1850	1850	\$ 2.800		\$ 2.800	\$ 5.180.000	\$ 3.511		\$ 3.511	\$ 6.495.350	\$ 2.689	\$ 511	\$ 3.200	\$ 5.920.000	\$ 3.170	\$ 5.865.117
					Comida: 1600	1600	\$ 8.970		\$ 8.970	\$ 14.352.000	\$ 13.468		\$ 13.468	\$ 21.548.800	\$ 9.664	\$ 1.836	\$ 11.500	\$ 18.400.000	\$ 11.313	\$ 18.100.267
					Refrigerio:1600	1600	\$ 2.800		\$ 2.800	\$ 4.480.000	\$ 3.511		\$ 3.511	\$ 5.617.600	\$ 2.941	\$ 559	\$ 3.500	\$ 5.600.000	\$ 3.270	\$ 5.232.533
12	Modificada en CHOS 2	El VCT se distribuye en seis tiempos de consumo: Desayuno (20% del VCT), Nueves (10%) Almuerzo (25%), Onces (10%) Comida (25% del VCT), Refrigerio (10%)	A Demanda	Menú	Desayuno:50	50	\$ 5.100		\$ 5.100	\$ 255.000	\$ 8.674		\$ 8.674	\$ 493.700	\$ 6.218	\$ 1.182	\$ 7.400	\$ 370.000	\$ 7.058	\$ 352.900
					Nueves: 50	50	\$ 2.500		\$ 2.500	\$ 125.000	\$ 3.511		\$ 3.511	\$ 175.550	\$ 2.689	\$ 511	\$ 3.200	\$ 160.000	\$ 3.070	\$ 153.517
					Almuerzo:100	100	\$ 8.300		\$ 8.300	\$ 830.000	\$ 13.468		\$ 13.468	\$ 1.346.800	\$ 9.748	\$ 1.852	\$ 11.600	\$ 1.160.000	\$ 11.123	\$ 1.112.267
					Onces: 100	100	\$ 2.500		\$ 2.500	\$ 250.000	\$ 3.511		\$ 3.511	\$ 351.100	\$ 2.689	\$ 511	\$ 3.200	\$ 320.000	\$ 3.070	\$ 307.033
					Comida: 100	100	\$ 8.300		\$ 8.300	\$ 830.000	\$ 13.468		\$ 13.468	\$ 1.346.800	\$ 9.748	\$ 1.852	\$ 11.600	\$ 1.160.000	\$ 11.123	\$ 1.112.267
					Refrigerio:100	100	\$ 2.500		\$ 2.500	\$ 250.000	\$ 3.511		\$ 3.511	\$ 351.100	\$ 2.941	\$ 559	\$ 3.500	\$ 350.000	\$ 3.170	\$ 317.033
13	Astringente	El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo: Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT).	A Demanda	Menú	Desayuno:20	20	\$ 7.890		\$ 7.890	\$ 157.800	\$ 8.749		\$ 8.749	\$ 174.980	\$ 6.303	\$ 1.197	\$ 7.500	\$ 150.000	\$ 8.046	\$ 160.927
					Almuerzo: 20	20	\$ 10.917		\$ 10.917	\$ 218.340	\$ 13.759		\$ 13.759	\$ 275.180	\$ 9.664	\$ 1.836	\$ 11.500	\$ 230.000	\$ 12.059	\$ 241.173
					Comida: 20	20	\$ 10.917		\$ 10.917	\$ 218.340	\$ 13.759		\$ 13.759	\$ 275.180	\$ 9.664	\$ 1.836	\$ 11.500	\$ 230.000	\$ 12.059	\$ 241.173
14	Líquida total	Se permite todo tipo de alimentos y técnicas de cocción. El VCT se distribuye en seis tiempos de consumo: Desayuno (20% del VCT), Nueves (10%) Almuerzo (25%), Onces (10%) Comida (25% del VCT), Refrigerio (10%)	A Demanda	Menú	Desayuno: 700	700	\$ 5.700		\$ 5.700	\$ 3.990.000	\$ 7.524		\$ 7.524	\$ 5.266.800	\$ 5.462	\$ 1.038	\$ 6.500	\$ 4.550.000	\$ 6.575	\$ 4.602.267
					Nueves: 700	700	\$ 2.410		\$ 2.410	\$ 1.687.000	\$ 3.714		\$ 3.714	\$ 2.599.800	\$ 2.773	\$ 527	\$ 3.300	\$ 2.310.000	\$ 3.141	\$ 2.198.933
					Almuerzo: 740	740	\$ 8.900		\$ 8.900	\$ 6.586.000	\$ 11.984		\$ 11.984	\$ 8.868.160	\$ 8.571	\$ 1.629	\$ 10.200	\$ 7.548.000	\$ 10.361	\$ 7.657.387
					Onces: 740	740	\$ 2.410		\$ 2.410	\$ 1.783.400	\$ 3.714		\$ 3.714	\$ 2.748.360	\$ 2.689	\$ 511	\$ 3.200	\$ 2.368.000	\$ 3.108	\$ 2.299.920
					Comida: 750	750	\$ 8.900		\$ 8.900	\$ 6.675.000	\$ 11.984		\$ 11.984	\$ 8.988.000	\$ 8.571	\$ 1.629	\$ 10.200	\$ 7.650.000	\$ 10.361	\$ 7.771.000
					Refrigerio: 720	720	\$ 2.410		\$ 2.410	\$ 1.735.200	\$ 3.714		\$ 3.714	\$ 2.674.080	\$ 2.689	\$ 511	\$ 3.200	\$ 2.304.000	\$ 3.108	\$ 2.237.760

9

		ESTUDIO DE MERCADO N. 012-2022										CÓDIGO: AP-CT-F-12-05																
Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.		SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN										VERSIÓN: 6																
												PÁGINA: 1 DE 1																
												FECHA: 22/05/2020																
INFORMACIÓN DE LA COMPRA O SERVICIO																												
TIPO DE PROCESO:	A. (x)	CONTRATACIÓN DIRECTA / INVITACIÓN A COTIZAR				B. ()		C. ()		D. ()	OTROS MECANISMOS DE SELECCIÓN																	
OBJETO A CONTRATAR:	CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E, ASÍ COMO ALIMENTACIÓN PARA MÉDICOS EN FORMACIÓN DE LOS CONVENIOS DOCENTE ASISTENCIALES EN LAS DIFERENTES SEDES																											
ESTUDIO DE MERCADO DE LA ADQUISIÓN																												
						PRECIO No.1			PRECIO No.2			PRECIO No.3																
						HEALTHY			NUTRISER COLOMBIA SAS			SERVINUTRIR S.A.S																
15	Líquida clara	A Demanda	A Demanda	Menú	Desayuno: 100	100	\$	2.900		\$	2.900	\$	290.000	\$	3.712		\$	3.712	\$	371.200	\$	5.210	\$	990	\$	6.200	\$	620.000
					Almuerzo: 100	100	\$	4.100		\$	4.100	\$	410.000	\$	3.712		\$	3.712	\$	371.200	\$	8.403	\$	1.597	\$	10.000	\$	1.000.000
					Comida: 100	100	\$	4.100		\$	4.100	\$	410.000	\$	3.712		\$	3.712	\$	371.200	\$	8.403	\$	1.597	\$	10.000	\$	1.000.000
16	Prediálisis	El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo: Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT).	A Demanda	Menú	Desayuno: 300	300	\$	7.850		\$	7.850	\$	2.355.000	\$	9.288		\$	9.288	\$	2.786.400	\$	5.210	\$	990	\$	6.200	\$	1.860.000
					Almuerzo: 300	300	\$	10.817		\$	10.817	\$	3.245.100	\$	12.418		\$	12.418	\$	3.725.400	\$	8.403	\$	1.597	\$	10.000	\$	3.000.000
					Comida: 300	300	\$	10.817		\$	10.817	\$	3.245.100	\$	12.441		\$	12.441	\$	3.732.300	\$	8.403	\$	1.597	\$	10.000	\$	3.000.000
17	Dialisis	El VCT se distribuye en cinco tiempos de consumo: Desayuno (20% del VCT), Nueves (10%VCT) Almuerzo (30%VCT), Onces (10%VCT) y Comida (30% del VCT).	A Demanda	Menú	Desayuno: 200	200	\$	7.800		\$	7.800	\$	1.572.000	\$	9.288		\$	9.288	\$	1.857.600	\$	5.210	\$	990	\$	6.200	\$	1.240.000
					Nueves: 200	200	\$	3.100		\$	3.100	\$	620.000	\$	3.714		\$	3.714	\$	742.800	\$	2.689	\$	511	\$	3.200	\$	640.000
					Almuerzo: 200	200	\$	11.216		\$	11.216	\$	2.243.200	\$	12.560		\$	12.560	\$	2.512.000	\$	8.403	\$	1.597	\$	10.000	\$	2.000.000
					Onces: 200	200	\$	3.100		\$	3.100	\$	620.000	\$	3.714		\$	3.714	\$	742.800	\$	2.689	\$	511	\$	3.200	\$	640.000
					Comida: 200	200	\$	11.216		\$	11.216	\$	2.243.200	\$	12.560		\$	12.560	\$	2.512.000	\$	8.403	\$	1.597	\$	10.000	\$	2.000.000
18	Hepática	El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo: Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT).	A Demanda	Menú	Desayuno: 200	200	\$	7.500		\$	7.500	\$	1.500.000	\$	9.288		\$	9.288	\$	1.857.600	\$	6.218	\$	1.182	\$	7.400	\$	1.480.000
					Almuerzo: 200	200	\$	10.465		\$	10.465	\$	2.093.000	\$	12.418		\$	12.418	\$	2.483.600	\$	9.748	\$	1.852	\$	11.600	\$	2.320.000
					Comida: 200	200	\$	10.465		\$	10.465	\$	2.093.000	\$	12.418		\$	12.418	\$	2.483.600	\$	9.748	\$	1.852	\$	11.600	\$	2.320.000
19	Vegana	El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo: Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT).	A Demanda	Menú	Desayuno: 100	100	\$	7.890		\$	7.890	\$	789.000	\$	9.288		\$	9.288	\$	928.800	\$	6.218	\$	1.182	\$	7.400	\$	740.000
					Almuerzo: 100	100	\$	10.817		\$	10.817	\$	1.081.700	\$	12.418		\$	12.418	\$	1.241.800	\$	9.748	\$	1.852	\$	11.600	\$	1.160.000
					Comida: 100	100	\$	10.817		\$	10.817	\$	1.081.700	\$	12.441		\$	12.441	\$	1.244.100	\$	9.748	\$	1.852	\$	11.600	\$	1.160.000
20	Complementaria 1	El VCT se distribuye en cinco tiempos de consumo: Desayuno (20% del VCT), Nueves (10%VCT) Almuerzo (30%VCT), Onces (10%VCT) y Comida (30% del VCT).	A Demanda	Menú	Desayuno: 50	50	\$	2.800		\$	2.800	\$	140.000	\$	5.257		\$	5.257	\$	262.850	\$	3.782	\$	718	\$	4.500	\$	225.000
					Nueves: 50	50	\$	1.400		\$	1.400	\$	70.000	\$	4.200		\$	4.200	\$	210.000	\$	2.689	\$	511	\$	3.200	\$	160.000
					Almuerzo: 50	50	\$	3.600		\$	3.600	\$	180.000	\$	5.257		\$	5.257	\$	262.850	\$	7.563	\$	1.437	\$	9.000	\$	450.000
					Onces: 50	50	\$	1.400		\$	1.400	\$	70.000	\$	4.200		\$	4.200	\$	210.000	\$	2.689	\$	511	\$	3.200	\$	160.000
					Comida: 50	50	\$	3.600		\$	3.600	\$	180.000	\$	5.257		\$	5.257	\$	262.850	\$	7.563	\$	1.437	\$	9.000	\$	450.000
21	Complementaria 2	El VCT se distribuye en cinco tiempos de consumo: Desayuno (20% del VCT), Nueves (10%VCT) Almuerzo (30%VCT), Onces (10%VCT) y Comida (30% del VCT)	A Demanda	Menú	Desayuno: 200	200	\$	3.100		\$	3.100	\$	620.000	\$	5.275		\$	5.275	\$	1.055.000	\$	3.782	\$	718	\$	4.500	\$	900.000
					Nueves: 50	50	\$	1.600		\$	1.600	\$	80.000	\$	4.200		\$	4.200	\$	210.000	\$	2.689	\$	511	\$	3.200	\$	160.000
					Almuerzo: 250	250	\$	4.089		\$	4.089	\$	1.022.250	\$	7.827		\$	7.827	\$	1.956.750	\$	5.882	\$	1.118	\$	7.000	\$	1.750.000
					Onces: 50	50	\$	1.600		\$	1.600	\$	80.000	\$	4.200		\$	4.200	\$	210.000	\$	2.689	\$	511	\$	3.200	\$	160.000

		ESTUDIO DE MERCADO N. 012-2022										CÓDIGO: AP-CT-F-12-06									
SUBROD INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.												VERSIÓN: 6									
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN												PÁGINA: 1 DE 1									
												FECHA: 22/05/2020									
INFORMACIÓN DE LA COMPRA O SERVICIO																					
TIPO DE PROCESO:		A. (x)		CONTRATACIÓN DIRECTA / INVITACIÓN A COTIZAR				B. ()		C. ()		D. ()		OTROS MECANISMOS DE SELECCIÓN							
OBJETO A CONTRATAR:		CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E, ASÍ COMO ALIMENTACIÓN PARA MÉDICOS EN FORMACIÓN DE LOS CONVENIOS DOCENTE ASISTENCIALES EN LAS DIFERENTES SEDES																			
ESTUDIO DE MERCADO DE LA ADQUISICIÓN																					
						PRECIO No.1			PRECIO No.2			PRECIO No.3									
						HEALTHY			NUTRISER COLOMBIA SA			SERVINUTRIR S.A.S									
						Comida : 250	250	\$ 4.089		\$ 4.089	\$ 1.022.250	\$ 7.827		\$ 7.827	\$ 1.566.750	\$ 5.882	\$ 1.118	\$ 7.000	\$ 1.750.000	\$ 6.305	\$ 1.576.333
22	Complementaria 3	El VCT se distribuye en cinco tiempos de consumo: Desayuno (20% del VCT), Nueves (10%VCT) Almuerzo (30%VCT), Onces (10%VCT) y Comida (30% del VCT)	A Demanda	Menú		Desayuno:1700	1.700	\$ 4.800		\$ 4.800	\$ 8.160.000	\$ 6.166		\$ 1.166	\$ 10182.200	\$ 5.042	\$ 958	\$ 6.000	\$ 10.200.000	\$ 5.655	\$ 9.614.057
						Nueves: 1500	1.500	\$ 2.500		\$ 2.500	\$ 3.750.000	\$ 3.147		\$ 3.147	\$ 4.720.500	\$ 2.353	\$ 447	\$ 2.800	\$ 4.200.000	\$ 2.816	\$ 4.223.500
						Almuerzo: 1800	1.800	\$ 6.800		\$ 6.800	\$ 12.240.000	\$ 9.041		\$ 9.041	\$ 16.273.800	\$ 6.387	\$ 1.213	\$ 7.600	\$ 13.680.000	\$ 7.814	\$ 14.064.600
						Onces: 1800	1.800	\$ 2.500		\$ 2.500	\$ 4.500.000	\$ 3.147		\$ 3.147	\$ 5.664.600	\$ 2.269	\$ 431	\$ 2.700	\$ 4.860.000	\$ 2.782	\$ 5.008.200
						Comida : 1800	1.800	\$ 6.800		\$ 6.800	\$ 12.240.000	\$ 9.041		\$ 9.041	\$ 16.273.800	\$ 6.387	\$ 1.213	\$ 7.600	\$ 13.680.000	\$ 7.814	\$ 14.064.600
23	Complementaria 4	El Valor Calórico Total (VCT) es de C1122000 calorías/día	A Demanda	Menú		Desayuno:100	100	\$ 4.800		\$ 4.800	\$ 480.000	\$ 9.396		\$ 9.396	\$ 939.600	\$ 5.462	\$ 1.038	\$ 6.500	\$ 650.000	\$ 6.899	\$ 689.867
						Nueves: 100	100	\$ 2.500		\$ 2.500	\$ 250.000	\$ 4.100		\$ 4.100	\$ 410.000	\$ 2.941	\$ 559	\$ 3.500	\$ 350.000	\$ 3.367	\$ 336.667
						Almuerzo: 200	200	\$ 6.800		\$ 6.800	\$ 1.360.000	\$ 12.382		\$ 12.382	\$ 2.476.400	\$ 7.143	\$ 1.357	\$ 8.500	\$ 1.700.000	\$ 9.227	\$ 1.845.467
						Onces: 150	150	\$ 2.500		\$ 2.500	\$ 375.000	\$ 4.100		\$ 4.100	\$ 615.000	\$ 2.941	\$ 559	\$ 3.500	\$ 525.000	\$ 3.367	\$ 505.000
						Comida : 200	200	\$ 6.800		\$ 6.800	\$ 1.360.000	\$ 12.382		\$ 12.382	\$ 2.476.400	\$ 7.143	\$ 1.357	\$ 8.500	\$ 1.700.000	\$ 9.227	\$ 1.845.467
24	Normal pequeña	El VCT se distribuye en cinco tiempos de consumo: Desayuno (20% del VCT), Nueves (10%VCT) Almuerzo (30%VCT), Onces (10%VCT) y Comida (30% del VCT)	A Demanda	Menú		Desayuno:100	100	\$ 6.017		\$ 6.017	\$ 601.700	\$ 7.580		\$ 7.580	\$ 758.000	\$ 5.462	\$ 1.038	\$ 6.500	\$ 650.000	\$ 6.699	\$ 669.900
						Nueves: 100	100	\$ 2.700		\$ 2.700	\$ 270.000	\$ 2.705		\$ 2.705	\$ 270.500	\$ 2.353	\$ 447	\$ 2.800	\$ 240.000	\$ 2.735	\$ 273.500
						Almuerzo: 200	200	\$ 8.610		\$ 8.610	\$ 1.722.000	\$ 10.514		\$ 10.514	\$ 2.102.800	\$ 7.395	\$ 1.405	\$ 8.800	\$ 1.760.000	\$ 9.308	\$ 1.851.600
						Onces: 200	200	\$ 2.700		\$ 2.700	\$ 540.000	\$ 2.705		\$ 2.705	\$ 541.000	\$ 2.353	\$ 447	\$ 2.800	\$ 560.000	\$ 2.735	\$ 547.000
						Comida : 200	200	\$ 8.610		\$ 8.610	\$ 1.722.000	\$ 10.514		\$ 10.514	\$ 2.102.800	\$ 7.395	\$ 1.405	\$ 8.800	\$ 1.760.000	\$ 9.308	\$ 1.851.600



 Ministerio de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.		ESTUDIO DE MERCADO N. 012-2022 SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN										CÓDIGO: AP-CT-4-12-05 VERSION: 5 PÁGINA: 1 DE 1 FECHA: 22/05/2020						
INFORMACIÓN DE LA COMPRA O SERVICIO																		
TIPO DE PROCESO:		A. (x)				CONTRATACIÓN DIRECTA / INVITACIÓN A COOTAR				B. ()		C. ()		D. ()		OTROS MECANISMOS DE SELECCIÓN		
OBJETO A CONTRATAR:		CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E, ASÍ COMO ALIMENTACIÓN PARA MÉDICOS EN FORMACIÓN DE LOS CONVENIOS DOCENTE ASISTENCIALES EN LAS DIFERENTES SEDES																
ESTUDIO DE MERCADO DE LA ADQUISICIÓN																		
						PRECIO No.1				PRECIO No.2				PRECIO No.3				
						HEALTHY				NUTRISIR COLOMBIA SAS				SERVINUTRIR S.A.S				
25	Normal Pedidrica	El VCT se distribuye en cinco tiempos de consumo: Desayuno (20% del VCT), Nueves (10%VCT) Almuerzo (30%VCT), Onces (10%VCT) y Comida (30% del VCT	A Demanda	Menú	Desayuno: 600	600	\$ 6.890	\$ 6.890	\$ 4.134.000	\$ 7.580	\$ 7.580	\$ 4.548.000	\$ 5.462	\$ 1.038	\$ 6.500	\$ 3.900.000	\$ 6.910	\$ 4.134.000
					Nueves: 750	750	\$ 2.900	\$ 2.900	\$ 2.175.000	\$ 2.705	\$ 2.705	\$ 2.028.750	\$ 2.353	\$ 447	\$ 2.800	\$ 2.100.000	\$ 2.802	\$ 2.101.250
					Almuerzo: 700	700	\$ 9.789	\$ 9.789	\$ 6.852.300	\$ 10.514	\$ 10.514	\$ 7.359.800	\$ 7.395	\$ 1.405	\$ 8.800	\$ 6.160.000	\$ 9.701	\$ 6.700.700
					Onces: 850	850	\$ 2.900	\$ 2.900	\$ 2.465.000	\$ 2.705	\$ 2.705	\$ 2.299.250	\$ 2.353	\$ 447	\$ 2.800	\$ 2.380.000	\$ 2.802	\$ 2.381.417
					Comida : 700	700	\$ 9.789	\$ 9.789	\$ 6.851.300	\$ 10.514	\$ 10.514	\$ 7.359.800	\$ 5.714	\$ 1.086	\$ 6.800	\$ 4.760.000	\$ 9.034	\$ 5.374.033
26	Refrigerios tipo Normal	Los refrigerios de este tipo serán solicitados a necesidad del grupo poblacional, y seguirán las especificaciones del menú patrón de ese tiempo de consumo.	A Demanda	Menú	Mañana: 1500	1.500	\$ 1.400	\$ 1.400	\$ 2.100.000	\$ 3.441	\$ 3.441	\$ 5.161.500	\$ 2.689	\$ 511	\$ 3.200	\$ 4.800.000	\$ 2.680	\$ 4.020.500
					Tarde: 1500	1.500	\$ 1.400	\$ 1.400	\$ 2.100.000	\$ 3.441	\$ 3.441	\$ 5.161.500	\$ 2.689	\$ 511	\$ 3.200	\$ 4.800.000	\$ 2.680	\$ 4.020.500
					Noche: 40	40	\$ 1.400	\$ 1.400	\$ 56.000	\$ 3.441	\$ 3.441	\$ 137.640	\$ 2.689	\$ 511	\$ 3.200	\$ 128.000	\$ 2.680	\$ 107.213
27	Refrigerio Hiperalterado	Los refrigerios de este tipo serán solicitados a necesidad del grupo poblacional, y seguirán las especificaciones del menú patrón de ese tiempo de consumo.	A Demanda	Menú	Mañana: 1600	1.600	\$ 1.900	\$ 1.900	\$ 3.040.000	\$ 3.784	\$ 3.784	\$ 6.054.400	\$ 2.857	\$ 543	\$ 3.400	\$ 5.440.000	\$ 3.028	\$ 4.844.800
					Tarde: 1500	1.500	\$ 1.900	\$ 1.900	\$ 2.850.000	\$ 3.780	\$ 3.780	\$ 5.670.000	\$ 2.857	\$ 543	\$ 3.400	\$ 5.100.000	\$ 3.027	\$ 4.510.000
					Noche: 300	300	\$ 1.900	\$ 1.900	\$ 570.000	\$ 3.780	\$ 3.780	\$ 1.134.000	\$ 2.857	\$ 543	\$ 3.400	\$ 1.020.000	\$ 3.027	\$ 908.000
28	Refrigerio paciente renal	Los refrigerios de este tipo a serán solicitados según demanda de la unidad renal , y seguirán las especificaciones del menú patrón de ese tiempo de consumo.	A Demanda	Menú	Mañana: 700	700	\$ 1.910	\$ 1.910	\$ 1.337.000	\$ 3.784	\$ 3.784	\$ 2.648.800	\$ 2.689	\$ 511	\$ 3.200	\$ 2.240.000	\$ 2.965	\$ 2.075.267
					Tarde: 700	700	\$ 1.910	\$ 1.910	\$ 1.337.000	\$ 3.780	\$ 3.780	\$ 2.646.000	\$ 2.689	\$ 511	\$ 3.200	\$ 2.240.000	\$ 2.963	\$ 2.074.333
					Noche: 700	700	\$ 1.910	\$ 1.910	\$ 1.337.000	\$ 3.780	\$ 3.780	\$ 2.646.000	\$ 2.689	\$ 511	\$ 3.200	\$ 2.240.000	\$ 2.963	\$ 2.074.333
					Cereales, raíces, tubérculos y plátanos: Tamaño porción dieta normal adulto: 500/al mes	9.500	\$ 1.698	\$ 1.698	\$ 16.131.000	\$ 358	\$ 358	\$ 3.401.000	\$ 252	\$ 48	\$ 300	\$ 2.850.000	\$ 785	\$ 7.450.667
					Fruta porción de 100g: 200/al mes.	200	\$ 1.300	\$ 1.300	\$ 260.000	\$ 2.384	\$ 2.384	\$ 476.800	\$ 1.681	\$ 319	\$ 2.000	\$ 400.000	\$ 1.805	\$ 378.933
					Verdura porción de 100g: 50/al mes.	50	\$ 900	\$ 900	\$ 45.000	\$ 358	\$ 358	\$ 17.900	\$ 1.513	\$ 287	\$ 1.800	\$ 90.000	\$ 1.019	\$ 50.933
					Fruta porción de 50g : 200/al mes.	200	\$ 700	\$ 700	\$ 140.000	\$ 1.190	\$ 1.190	\$ 238.000	\$ 1.597	\$ 303	\$ 1.900	\$ 380.000	\$ 1.283	\$ 251.667
					Jugo de Naranja en agua: Vaso de 8 onzas : 1.000/al mes.	3.000	\$ 1.200	\$ 1.200	\$ 3.600.000	\$ 1.140	\$ 1.140	\$ 3.420.000	\$ 840	\$ 160	\$ 1.000	\$ 3.000.000	\$ 1.113	\$ 3.340.000
					Sorbete de fruta: Vaso de 8 onzas: 20/al mes	20	\$ 1.700	\$ 1.700	\$ 34.000	\$ 2.100	\$ 2.100	\$ 42.000	\$ 2.101	\$ 399	\$ 2.500	\$ 50.000	\$ 2.100	\$ 42.000
					Copetín de fruta de 8 onzas: 50/al mes.	50	\$ 1.350	\$ 1.350	\$ 67.500	\$ 3.417	\$ 3.417	\$ 170.850	\$ 1.513	\$ 287	\$ 1.800	\$ 90.000	\$ 2.189	\$ 109.450

Sistema de Salud

Subred Integrada de Servicios de Salud

Norte E.S.E.

ESTUDIO DE MERCADO N. 012-2022

SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN

CÓDIGO: AP-CT-F-12-06

VERSIÓN: 6

PÁGINA: 1 DE 1

FECHA: 22/05/2020

INFORMACIÓN DE LA COMPRA O SERVICIO

TIPO DE PROCESO:

A (x)

CONTRATACIÓN DIRECTA / INVITACIÓN A COTIZAR

B ()

C ()

D ()

OTROS MECANISMOS DE SELECCIÓN

OBJETO A CONTRATAR:

CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E, ASÍ COMO ALIMENTACIÓN PARA MÉDICOS EN FORMACIÓN DE LOS CONVENIOS DOCENTE ASISTENCIALES EN LAS DIFERENTES SEDES

ESTUDIO DE MERCADO DE LA ADQUISICIÓN

		PRECIO No.1		PRECIO No.2		PRECIO No.3														
		HEALTHY		NUTRISER COLOMBIA SAS		SERVINUTRIR S.A.S														
29	Porción componente	Porción de diferentes alimentos y/o preparaciones	A Demanda	Porción	Compota de fruta de 4 onzas: 700/al mes.	700	\$ 900		\$ 900	\$ 630.000	\$ 1.963		\$ 1.963	\$ 1.374.100	\$ 1.681	\$ 319	\$ 2.000	\$ 1.400.000	\$ 1.621	\$ 1.134.700
					Jugo de fruta en agua, jarra de 1 litro: 20/al mes.	20	\$ 4.000		\$ 4.000	\$ 80.000	\$ 4.880		\$ 4.880	\$ 97.600	\$ 2.101	\$ 399	\$ 2.500	\$ 50.000	\$ 3.793	\$ 75.867
					Aromática de frutas, jarra de 1 litro: 20/al mes.	20	\$ 3.800		\$ 3.800	\$ 76.000	\$ 2.420		\$ 2.420	\$ 48.400	\$ 3.782	\$ 718	\$ 4.500	\$ 90.000	\$ 3.573	\$ 71.467
					Aromática de frutas, vaso de 8 onzas: 1000/al mes.	1.000	\$ 900		\$ 900	\$ 900.000	\$ 651		\$ 651	\$ 651.000	\$ 672	\$ 128	\$ 800	\$ 800.000	\$ 784	\$ 783.667
					Leche entera, vaso de 8 onzas: 20/al mes.	20	\$ 1.400		\$ 1.400	\$ 28.000	\$ 1.400		\$ 1.400	\$ 28.000	\$ 1.849	\$ 351	\$ 2.200	\$ 44.000	\$ 1.667	\$ 33.333
					Bebida láctea, vaso de 8 onzas: 4.000/al mes.	4.000	\$ 1.600		\$ 1.600	\$ 6.400.000	\$ 2.603		\$ 2.603	\$ 10.412.000	\$ 2.101	\$ 399	\$ 2.500	\$ 10.000.000	\$ 2.234	\$ 8.937.333
					Bebida de soja, vaso de 8 onzas: 1000/al mes.	1.000	\$ 1.900		\$ 1.900	\$ 1.900.000	\$ 1.800		\$ 1.800	\$ 1.800.000	\$ 1.008	\$ 192	\$ 1.200	\$ 1.200.000	\$ 1.633	\$ 1.633.333
					Vaso de 8 onzas de yogurt: 20/al mes.	20	\$ 1.800		\$ 1.800	\$ 36.000	\$ 2.700		\$ 2.700	\$ 54.000	\$ 1.849	\$ 351	\$ 2.200	\$ 44.000	\$ 2.233	\$ 44.667
					Porción de proteína (carne de res, ave, cerdo) 100g: 200/al mes.	200	\$ 3.200		\$ 3.200	\$ 640.000	\$ 4.500		\$ 4.500	\$ 900.000	\$ 3.445	\$ 655	\$ 4.100	\$ 820.000	\$ 3.933	\$ 786.667
					Consomé de carne o pollo taza de 240 cc. 800/al mes.	800	\$ 1.500		\$ 1.500	\$ 1.200.000	\$ 1.900		\$ 1.900	\$ 1.520.000	\$ 1.513	\$ 287	\$ 1.800	\$ 1.440.000	\$ 1.733	\$ 1.386.667
					Gelatina por 7 onzas: 750/al mes.	750	\$ 900		\$ 900	\$ 675.000	\$ 1.182		\$ 1.182	\$ 886.500	\$ 840	\$ 160	\$ 1.000	\$ 750.000	\$ 1.027	\$ 770.500
					Sopa del al mes, taza de 240 cc: 100/al mes	100	\$ 2.100		\$ 2.100	\$ 210.000	\$ 2.600		\$ 2.600	\$ 260.000	\$ 1.176	\$ 224	\$ 1.400	\$ 140.000	\$ 2.033	\$ 203.333
					Paleta de agua Unidad: 20/al mes.	20	\$ 1.900		\$ 1.900	\$ 38.000	\$ 2.600		\$ 2.600	\$ 52.000	\$ 2.857	\$ 543	\$ 3.400	\$ 68.000	\$ 2.633	\$ 52.667
		TOTAL PRECIO No.1		\$ 756.503 \$ 626.365.320		TOTAL PRECIO No. 2		\$ 990.146 \$ 794.884.290		TOTAL PRECIO No.3		\$ 864.350 \$ 678.163.500		\$ 870.333		\$ 699.804.370				
PROMEDIO CONSUMO POR MES				\$																
PROMEDIO CONSUMO DOS MESES				\$																

OBSERVACIONES:

EL DÍA 18/01/2022 SE PUBLICA ESTUDIO DE MERCADO NO 012-2022 EN LA PLATAFORMA SECOP II PARA SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS.

SE REALIZA EL PRESENTE ESTUDIO DE MERCADO CON LAS 3 COTIZACIONES RECIBIDAS EN LA PLATAFORMA SECOP II.

EL PRECIO PROMEDIO UNITARIO POR MES ES DE \$ 699.804.370

EL PRECIO PROMEDIO PARA LOS DOS MESES DE \$ 1.399.608.740

EL PROCESO CONTRACTUAL SE HARÁ MEDIANTE INVITACIÓN ABIERTA A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA PUBLICA SECOP II.

ELABORADO POR

COORDINADOR B Y S:

NOMBRE:

FECHA DE ELABORACIÓN D/M/A:

LUIS ENRIQUE PÁEZ FALLA

ANDRÉS MAURICIO ORTEGA BETANCOURT

20/01/2022

ESTUDIOS PREVIOS DE BIENES Y SERVICIOS		CÓDIGO: AP-CT-F-01-06					
SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.		VERSION: 0					
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		PÁGINA: 1 DE 2					
		FECHA: 22/05/2020					
FECHA DE SOLICITUD D/M/A	19/01/2022	FECHA DE RECIBIDO D/M/A					
DATOS DEL SOLICITANTE							
NOMBRE DEL SOLICITANTE:	IVÁN DARIO OCHOA PELAEZ						
PROCESO:	DIRECTOR DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS						
CORREO ELECTRÓNICO Y TELÉFONO:	dircomplementarios@subrednorte.gov.co						
NOMBRE SUPERVISOR DEL CONTRATO PERFIL O CARGO	DIRECTOR DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS	PAA (X) PROYECTO ()					
OBJETO A CONTRATAR							
Contratar el suministro y dispensación de dietas hospitalarias para las unidades que conforman la sub red integrada de servicios de salud norte E.S.E, así como alimentación para médicos en formación de los convenios docente asis tenciales en las diferentes sedes.							
JUSTIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO A CONTRATAR							
La Organización Mundial de la Salud establece que alcanzar el grado máximo de salud es uno de los derechos fundamentales de todo ser humano, y que por consiguiente los Estados deben crear las condiciones, instituciones y políticas que le permitan a toda la población acceder a este derecho. Es así como en Colombia dentro del texto de la constitución política señala en el "Artículo 49. La atención de la salud y el saneamiento ambiental son servicios públicos a cargo del Estado. Se garantiza a todas las personas el acceso a los servicios de promoción, protección y recuperación de la salud. Corresponde al Estado organizar, dirigir y reglamentar la prestación de servicios de salud a los habitantes y de saneamiento ambiental conforme a los principios de eficiencia, universalidad y solidaridad. También, establecer las políticas para la prestación de servicios de salud por entidades privadas, y ejercer su vigilancia y control. Así mismo, establecer las competencias de la Nación, las entidades territoriales y los particulares, y determinar los aportes a su cargo en los términos y condiciones señalados en la ley. Los servicios de salud se organizarán en forma descentralizada, por niveles de atención y con participación de la comunidad. La ley señalará los términos en los cuales la atención básica para todos los habitantes será gratuita y obligatoria. Toda persona tiene el deber de procurar el cuidado integral de su salud y la de su comunidad". Principio fundamental que busca cumplirse a través de la expedición de la Ley 100 de 1993 con el artículo 195 con la creación de las empresas sociales del Estado, como una categoría especial de entidad pública descentralizada, con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa, quienes a través de un régimen de contratación de derecho privado, hace que con mayor agilidad pueda dar cumplimiento a las satisfacción de las necesidades de toda una población bajo el postulado de hacer una efectiva y eficiente garantía al Derecho a la Salud y saneamiento ambiental, poniendo de plano en forma clara la primacía de la vida humana sobre cualquier formalidad normativa. La SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E. S. E., a fin de dar cumplimiento y en ejercicio de la función misional que le compete, requiere contratar el SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS EN LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E." para los usuarios en las diferentes sedes. Para la Subred Norte es necesario hacer la contratación del suministro de alimentación hospitalaria, como quiera que se debe garantizar la atención integral a los pacientes, lo que incluye el suministro de dietas normal y terapéuticas, en condiciones de calidad nutricional, sensorial y sanitaria - inocuidad, así como en características específicas para cada grupo de pacientes, de acuerdo con su patología de base, con el fin de contribuir a su seguridad alimentaria y nutricional y reducir el riesgo de malnutrición y sus complicaciones. Como no se cuenta en ninguna de las unidades de la Subred Norte con la infraestructura ni condiciones físicas y ambientales exigidas por la normativa y reglamentación colombiana al respecto para realizar autogestión de este servicio, se hace necesario hacer un contrato con un proveedor que cumpla con los requisitos de ley, de calidad y de capacidad para la producción, transporte, ensamblaje, distribución y servicio al consumidor, de los menús que conforman las dietas hospitalarias, según lo requerido en las minutas patrón (componentes, grupos de alimentos, tamaños de porción) y cumplimiento de atributos de calidad sensorial y requisitos sanitarios, que garanticen la inocuidad de la alimentación ofrecida a cada grupo de pacientes y médicos en formación. Así las cosas, en cumplimiento con la Resolución No. 1200 de 2017 "por el cual se adopta el manual de contratación", y concordancia con el Acuerdo No. 024 de 2017 "por el cual la junta directiva de la subred integrada de servicios de salud norte E.S.E. modifica los acuerdos números 03 y 23 de 2016 que adopta el estatuto de contratación de la subred norte E.S.E.", numeral 9.2.1, la subred norte recurre al mecanismo de "invitación a cotizar", como quiera que la cuantía no supera el 0.3% del presupuesto aprobado por el Confis Distrital para la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.							
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO A CONTRATAR							
Ítem	NOMBRE /DESCRIPCIÓN	Descripción	Unidad de medida	Promedio consumo mensual	Especificación Técnica/Calorías por Dieta Terapéutica	Observación	Cantidad
		Se permite todo tipo de alimentos y técnicas de cocción. El VCT se distribuye	Menú	Desayuno.4,400		Cada menú debe tener una baja probabilidad de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada	A demanda

1	Dieta Normal 1	El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo: Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT). Las dietas normal sin crudos se derivan de estas dietas.	Menú	Almuerzo 4,700	El Valor Calórico Total (VCT) es de 2500 calorías/día	El rango energético de cada macronutriente estará en: PROTEÍNA :15 -20 % VCT, GRASA 30 - 35% VCT, CHOS 50 - 55% VCT. Micronutrientes: Sodio: ingesta Adecuada -AI de Sodio entre 1200 a 1500, es decir los menús deben contener máximo 5,8 g de sal/día, que corresponde al límite superior de la ingesta adecuada (AI) en Sodio, Azúcar libre, máximo el 5% del VCT. (Resolución 3803 de 2016, del Ministerio de Salud y Protección Social.)	A demanda
			Menú	Comida. 5,050			A demanda
2	Normal 2	Se permite todo tipo de alimentos y técnicas de cocción. El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo: Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT). Las dietas normal sin crudos se derivan de estas dietas.	Menú	Desayuno 1800	El Valor Calórico Total (VCT) es de 1800 calorías/día	Cada menú debe tener una baja probabilidad de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: PROTEÍNA :15 -20 % VCT, GRASA 30 - 35% VCT, CHOS 50 - 55% VCT. Micronutrientes: Sodio: ingesta Adecuada -AI de Sodio entre 1200 a 1500, es decir los menús deben contener máximo 5,8 g de sal/día, que corresponde al límite superior de la ingesta adecuada (AI) en Sodio, Azúcar libre, máximo el 5% del VCT. (Resolución 3803 de 2016, del Ministerio de Salud y Protección Social.)	A demanda
			Menú	Almuerzo: 2000			A demanda
			Menú	Comida: 2200			A demanda
3	Hiperproteica e Hipercalórica	Se permite todo tipo de alimentos y técnicas de cocción. El VCT se distribuye en seis tiempos de consumo: Desayuno (20% del VCT), Nueves (10%) Almuerzo (25%), Onces (10%) Comida (25% del VCT), Refrigerio (10%)	Menú	Desayuno.50	El Valor Calórico Total (VCT) es de 3.000 calorías/día.	Contiene todos los grupos de alimentos y se permite toda clase de preparaciones y consistencias. La bebida del desayuno Cada menú debe tener una baja probabilidad de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: Proteína :18 -22 % VCT, GRASA 30 - 35% VCT CHOS 50 - 55% VCT	A demanda
			Menú	Nueves. 50			A demanda
			Menú	Almuerzo:40			A demanda
			Menú	Onces: 40			A demanda
			Menú	Comida: 30			A demanda
			Menú	Refrigerio:30			A demanda
		Contiene todos los grupos de alimentos y se permite toda clase	Menú	Desayuno.1300		Cada menú debe tener una baja probabilidad de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: Proteína :18 -22 % VCT. El aporte de proteína	A demanda
			Menú	Nueves. 1300			A demanda
			Menú	Almuerzo:1270			A demanda

4	Hiperproteica	de preparaciones y consistencias. Cuatro tiempos de consumo: Desayuno (30%VCT), Nueves (10%VCT), Almuerzo (30%VCT) y Comida (30%VCT).	Menú	Comida: 500	El Valor Calórico Total (VCT) es de 2.800 calorías/día.	El rango de cada macronutriente es igual a la dieta normal. Biológico. GRASA: 30-35% VCT, CHO: 50-55% VCT. El menú en los tiempos de suministro del almuerzo y comida, debe contener una preparación formulada con 23 g de módulo de proteína de suero lácteo y proteína de soya.	A demanda
5	Blanda mecánica	El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo: Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT).	Menú	Desayuno: 2,300	El Valor Calórico Total (VCT) es de 2500 calorías/día	Contiene todos los grupos de alimentos, en preparaciones con consistencia blanda (molido, troceado, deshilachado), de fácil masticación, sin alimentos crudos, ácidos ni líquidos claros. El rango de cada macronutriente y las especificaciones de sodio, es igual a la dieta normal.	A demanda
			Menú	Almuerzo: 2,550			A demanda
			Menú	Comida: 2,600			A demanda
6	Blanda Pos Cirugía	El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo: Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT).	Menú	Desayuno: 750	El Valor Calórico Total (VCT) es de 2500 calorías/día	Las preparaciones son de consistencia blanda (molido, troceado, deshilachado), libres de lácteos, de alimentos productores de gas de alimentos irritantes gástricos (de fácil masticación, sin alimentos crudos ni líquidos claros, ni contenido de fibra, ni azúcar simple, ni grasa saturada. El rango de cada macronutriente y las especificaciones de sodio, es igual a la dieta normal.	A demanda
			Menú	Almuerzo: 950			A demanda
			Menú	Comida: 1000			A demanda
7	Semiblanda o tipo puré	El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo: Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT).	Menú	Desayuno: 700	El Valor Calórico Total (VCT) es de 2500 calorías/día	Contiene todos los grupos de alimentos, los cuales han sido sometidos a transformación térmica o procesados a nivel de industria. La consistencia de las preparaciones es tipo puré blando, con textura suave y uniforme, que puedan moldearse., sin grumos, ni fibras, ni trozos de cáscara o piel; textura estable y suficientemente húmeda, sin alimentos productores de gas ni alimentos irritantes gástricos ni alimentos crudos, secos, o duros, no incluye líquidos claros, ni contenido de fibra.	A demanda
			Menú	Almuerzo: 750			A demanda
			Menú	Comida: 750			A demanda
			Menú	Desayuno: 300		El rango de cada macronutriente es igual a la dieta normal. Contiene todos los grupos de alimentos, los cuales han sido sometidos a transformación térmica o procesados a nivel de industria. La consistencia de las preparaciones	A demanda
			Menú	Nueves: 300			A demanda
			Menú	Almuerzo: 300			A demanda

8	Turmix	El VCT se distribuye en seis tiempos de consumo: Desayuno (20% del VCT), Nueves (10%) Almuerzo (25%), Onces (10%) Comida (25% del VCT), Refrigerio (10%)	Menú	Onces: 300	El Valor Calórico Total (VCT) es de 2500 calorías/día	es semisólida, con textura suave, lisa y firme, homogénea, sin grumos ni flacos ni heces de cáscara o piel; textura estable y suficientemente húmeda, para que permita que el bato en boca se mantenga cohesionado y no se adhiera a las paredes de la boca, no es gomosa y no contiene líquido que se pueda desprender de la preparación, una vez ingerido. Las preparaciones NO deben formar costras durante la cocción, preparación o reserva. La Subred, realiza ajuste de consistencia, la cual puede ser tipo miel, néctar. NO alimentos ácidos o productores de gas, o irritantes gástricos, ni alimentos crudos, secos, o duros, no incluye líquidos claros, ni contenido de fibra. Para lograr la textura, se debe utilizar espesante autorizado por la Subred. Cada componente del menú, se presenta en recipiente individual.	A demanda
			Menú	Comida: 300			A demanda
			Menú	Refrigerio: 200			A demanda
9	Modificada en Grasa	El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo: Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT).	Menú	Desayuno. 300	El Valor Calórico Total (VCT) es de 2500 calorías/día	Se deriva de la dieta normal. La grasa saturada no debe ser mayor del 10% del Requerimiento de Energía. Las preparaciones permitidas para los alimentos suministrados son: asados, cocidos, al vapor o al horno. No se permite el	A demanda
			Menú	Almuerzo: 300			A demanda
			Menú	Comida: 300			A demanda
10	Modificada en sodio	El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo. Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT).	Menú	Desayuno. 850	El Valor Calórico Total (VCT) es de 2500 calorías/día	Contiene todos los grupos de alimentos en preparaciones con contenido de sodio de 2000 mg al día, en diferentes texturas. Se excluyen alimentos enlatados, encurtidos, ahumados y productos de salsamentaría. El rango de macronutrientes es igual al de la dieta normal.	A demanda
			Menú	Almuerzo: 750			A demanda
			Menú	Comida: 800			A demanda
11	Modificada en CHOS 1	El VCT se distribuye en seis tiempos de consumo: Desayuno (20% del VCT), Nueves (10%) Almuerzo (25%), Onces (10%) Comida (25% del VCT), Refrigerio (10%)	Menú	Desayuno. 1800	El Valor Calórico Total (VCT) es de 1800 calorías/día	El rango de cada macronutriente es igual a la dieta hiperproteica. Se permite una porción de carbohidrato complejo, en cada tiempo de consumo. Las preparaciones de los componentes de nueves y onces, deben llevar fruta y derivado lácteo, y del refrigerio nocturno, deben llevar porción de proteína, porción de carbohidrato complejo y bebida láctea. Las preparaciones del componente postre, deben ser libres de azúcar simple. El menú que contenga bebida, debe adicionar sobres de edulcorante.	A demanda
			Menú	Nueves. 1800			A demanda
			Menú	Almuerzo: 1850			A demanda
			Menú	Onces: 1850			A demanda
			Menú	Comida: 1600			A demanda
			Menú	Refrigerio: 1600			A demanda
			Menú	Desayuno. 50		El rango de cada macronutriente es	A demanda
			Menú	Nueves. 50			A demanda

12	Modificada en CHOS 2	El VCT se distribuye en seis tiempos de consumo: Desayuno (20% del VCT), Nueves (10%) Almuerzo (25%), Onces (10%) Comida (25% del VCT), Refrigerio (10%)	Menú	Almuerzo: 100	El Valor Calórico Total (VCT) es de 1500 calorías/día	igual a la dieta hiperproteica. Se permite una porción de carbohidrato complejo, en cada tiempo de consumo. Las preparaciones de los componentes de nueves y onces, deben llevar fruta y derivado lácteo, y del refrigerio nocturno, deben llevar porción de proteína, porción de carbohidrato complejo y bebida láctea. Las preparaciones del componente postre, deben ser libres de azúcar simple. El menú que contenga bebida, debe adicionar sobres de edulcorante.	A demanda
			Menú	Onces: 100			A demanda
			Menú	Comida: 100			A demanda
			Menú	Refrigerio: 100			A demanda
13	Astringente	El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo: Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT).	Menú	Desayuno: 20	El Valor Calórico Total (VCT) es de 2500 calorías/día	El rango de cada macronutriente es igual a la dieta normal. Preparaciones permitidas: frutas astringentes, leche de soya, leche deslactosada, frutas y verduras cocidas. Sobres de edulcorante. Preparaciones Prohibidas: Azúcar adicionada, Leche y derivados, bebidas azucaradas, verdura y frutas crudas (excepto las astringentes), salsas, fritos, leguminosas.	A demanda
			Menú	Almuerzo: 20			A demanda
			Menú	Comida: 20			A demanda
14	Líquida total	Se permite todo tipo de alimentos y técnicas de cocción. El VCT se distribuye en seis tiempos de consumo: Desayuno (20% del VCT), Nueves (10%) Almuerzo (25%), Onces (10%) Comida (25% del VCT), Refrigerio (10%)	Menú	Desayuno: 700	El Valor Calórico Total (VCT) es de 1.800 calorías/día.	Preparaciones permitidas: Todo tipo de alimentos en textura líquida espesa, miel o néctar, sin grumos, ni residuos visibles. Deben ser preparados con leche entera, excepto indicación contraria dada por nutrición clínica. El refrigerio debe contener leche o derivados lácteos. Los licuados deben contener todos los grupos de alimento. (proteína, cereal, verdura) El menú de ésta dieta debe contener preparaciones formuladas con módulo de proteína de suero lácteo y proteína de soya, acorde con lo descrito en la minuta de esta dieta. Preparaciones Prohibidas: café, té.	A demanda
			Menú	Nueves: 700			A demanda
			Menú	Almuerzo: 740			A demanda
			Menú	Onces: 740			A demanda
			Menú	Comida: 750			A demanda
			Menú	Refrigerio: 720			A demanda
15	Líquida clara	A Demanda	Menú	Desayuno: 100	El Valor Calórico Total (VCT) es de 300-500	Se solicitará por componentes (aromática, gelatina, consomé). No requiere ciclo de menús.	A demanda
			Menú	Almuerzo: 100			A demanda
			Menú	Comida: 100			A demanda
			Menú	Desayuno: 300		Cada menú debe tener una hoja	A demanda
			Menú	Almuerzo: 300			A demanda

16	Prediálisis	El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo: Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT).	Menú	Comida: 300	El Valor Calórico Total (VCT) es de 2500 calorías/día	Cada menú debe tener una baja probabilidad de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: Proteína (15-17 % VCT, GRASA 30 - 35% VCT, CHOS 50 - 55% VCT.	A demanda
17	Dialisis	El VCT se distribuye en cinco tiempos de consumo: Desayuno (20% del VCT), Nueves (10%VCT), Almuerzo (30%VCT), Onces (10%VCT) y Comida (30% del VCT).	Menú	Desayuno: 200	El Valor Calórico Total (VCT) es de 2800 calorías/día	Cada menú debe tener una baja probabilidad de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: Proteína : 20 - 22 % VCT, GRASA: 30 - 35% VCT, CHOS : 50 - 55% VCT. El menú en los tiempos de suministro del almuerzo y comida, debe contener una preparación formulada con 23 g de modulo de aislada de proteína de suero de leche, alta pureza. Se realizarán restricciones dependiendo de la indicación del profesional de Nutrición	A demanda
			Menú	Nueves: 200			A demanda
			Menú	Almuerzo: 200			A demanda
			Menú	Onces: 200			A demanda
			Menú	Comida : 200			A demanda
18	Hepática	El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo: Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT).	Menú	Desayuno: 200	El Valor Calórico Total (VCT) es de 2300 calorías/día	Cada menú debe tener una baja probabilidad de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: PROTEÍNA : 15 -20 % VCT, GRASA : 25 - 30% VCT, CHOS: 51 - 56% VCT. Los menús deben ser libres de azúcar simple, grasas saturada y en falla hepática alimentos fuente de aminoácidos aromáticos, podrá haber restricción de líquidos.	A demanda
			Menú	Almuerzo: 200			A demanda
			Menú	Comida: 200			A demanda
19	Vegana	El VCT se distribuye en tres tiempos de consumo: Desayuno (30% del VCT), Almuerzo y Comida (35% del VCT).	Menú	Desayuno: 100	El Valor Calórico Total (VCT) es de 2500 calorías/día	El rango de cada macronutriente es igual a la dieta hepática. Las preparaciones de los menús deben utilizar alimentos fuente de proteína de bajo valor biológico, tales como: soya, garbanzo, germen de trigo, arveja, bebida de soya o almendras, entre otros.	A demanda
			Menú	Almuerzo: 100			A demanda
			Menú	Comida: 100			A demanda
			Menú	Desayuno: 50		Cada menú debe tener una baja	A demanda

20	Complementaria 1	El VCT se distribuye en cinco tiempos de consumo: Desayuno (20% del VCT), Nueves (10%VCT) Almuerzo (30%VCT), Onces (10%VCT) y Comida (30% del VCT).	Menú	Nueves: 50	El Valor Calórico Total (VCT) es de 520 calorías/día	Cada menú debe tener una baja probabilidad de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: Proteína :10 -15 % VCT, GRASA: 33 - 38% VCT, CHOS: 48 - 53% VCT. Las preparaciones deben ser de consistencia blanda (puré, papilla, molido) y deben contener mínima adición de sal y azúcar. Las preparaciones de los componentes del tiempo de consumo nueves y onces , incluyen compota de frutas variadas de 60 gr. Consistencia blanda.	A demanda
			Menú	Almuerzo: 50			A demanda
			Menú	Onces: 50			A demanda
			Menú	Comida : 50			A demanda
21	Complementaria 2	El VCT se distribuye en cinco tiempos de consumo: Desayuno (20% del VCT), Nueves (10%VCT) Almuerzo (30%VCT), Onces (10%VCT) y Comida (30% del VCT	Menú	Desayuno.200	El Valor Calórico Total (VCT) es de 800 calorías/día	Cada menú debe tener una baja probabilidad de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: Proteína :10 -15 % VCT GRASA 33 - 38% VCT, CHOS 48- 53% VCT. Las preparaciones incluyen todos los tipos de alimentos y son de consistencia blanda (puré, papilla, molido) mínima adición de sal y azúcar. Consistencia blanda.	A demanda
			Menú	Nueves: 50			A demanda
			Menú	Almuerzo: 250			A demanda
			Menú	Onces: 50			A demanda
22	Complementaria 3	El VCT se distribuye en cinco tiempos de consumo: Desayuno (20% del VCT), Nueves (10%VCT) Almuerzo (30%VCT), Onces (10%VCT) y Comida (30% del VCT	Menú	Desayuno.1700	El Valor Calórico Total (VCT) es de 1200 calorías/día	Cada menú debe tener una baja probabilidad baja de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: Proteína :10 -15 % VCT. GRASA 30- 35% VCT . CHOS 50- 55% VCT. Las preparaciones incluyen todos los tipos de alimentos y preparaciones con leche entera. Consistencia blanda.	A demanda
			Menú	Nueves: 1500			A demanda
			Menú	Almuerzo: 1800			A demanda
			Menú	Onces: 1800			A demanda
23	Complementaria 4	El Valor Calórico Total (VCT) es de 1122000 calorías/día	Menú	Desayuno.100	El Valor Calórico Total (VCT) es de 1200 calorías/día	Cada menú debe tener una baja probabilidad baja de inadecuación por deficiencia o exceso de ingesta, por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: Proteína :10 -15 % VCT. GRASA 30- 35% VCT . CHOS 50- 55% VCT. Las preparaciones incluyen todos los tipos de alimentos y preparaciones con leche entera. Consistencia blanda.	A demanda
			Menú	Nueves: 100			A demanda
			Menú	Almuerzo: 200			A demanda
			Menú	Onces: 150			A demanda
			Menú	Comida : 200			A demanda
			Menú	Desayuno.100		Cada menú debe tener una baja	A demanda

24	Normal pequeña	El VCT se distribuye en cinco tiempos de consumo: Desayuno (20% del VCT), Nueves (10%VCT), Almuerzo (30%VCT), Onces (10%VCT) y Comida (30% del VCT)	Menú	Nueves: 100	El Valor Calórico Total (VCT) es de 1600 calorías/día	probabilidad baja de inadecuación por exceso de energía por lo tanto el rango de cada macronutriente estará en: Proteína: 15-20% VCT, Grasa: 30-35% VCT, CHOs: 50-55% VCT. Las preparaciones incluyen todos los tipos de alimentos y leche entera. En consistencia blanda.	A demanda
			Menú	Almuerzo: 200			A demanda
			Menú	Onces: 200			A demanda
			Menú	Comida : 200			A demanda
25	Normal Pediátrica	El VCT se distribuye en cinco tiempos de consumo: Desayuno (20% del VCT), Nueves (10%VCT), Almuerzo (30%VCT), Onces (10%VCT) y Comida (30% del VCT)	Menú	Desayuno 600	El Valor Calórico Total (VCT) es de 2000 calorías/día	Preparaciones permitidas: Incluye todos los grupos de alimentos. Ofrecer bebidas lácteas achocolatadas, acidificadas (kumis, yogurt), cereales y derivados de panadería. Preparaciones Prohibidas: Caldos.	A demanda
			Menú	Nueves: 750			A demanda
			Menú	Almuerzo: 700			A demanda
			Menú	Onces: 850			A demanda
			Menú	Comida : 700			A demanda
26	Refrigerios tipo Normal	Los refrigerios de este tipo serán solicitados a necesidad del grupo poblacional, y seguirán las especificaciones del menú patrón de ese tiempo de consumo.	Menú	Mañana:1500	250 calorías	Población objetivo: madres usuarias de las salas de extracción de leche materna y en la noche se solicitará para los pacientes que por su condición médica lo requieran. Refrigerio Mañana: Conformado por los Grupos: III leche y productos lácteos y Grupo II Frutas y verduras. Refrigerio tarde y noche: Conformado por los Grupos: III leche y productos lácteos, Grupo II Frutas y verduras y Grupo I Cereales. Nombre de los Grupos de alimentos, de acuerdo con la clasificación de las Guías alimentarias basadas en alimentos para Colombia, octubre 2020.	A demanda
			Menú	Tarde:1500			A demanda
			Menú	Noche: 40			A demanda
27	Refrigerio Hiperproteico	Los refrigerios de este tipo a serán solicitados a necesidad del grupo poblacional, y seguirán las especificaciones del menú patrón de ese tiempo de consumo.	Menú	Mañana:1600	350 calorías	Población objetivo: Maternas y pacientes en tránsito de urgencias, pacientes de salud mental, con previa autorización de nutrición clínica. Incluir alimentos fuente de proteína de AVB. Refrigerio mañana y tarde conformado por Grupo I Cereales, Grupo II frutas, Grupo III leche y productos lácteos y Grupo IV Carnes, huevos. Clasificación de las Guías alimentarias basadas en alimentos para Colombia, octubre 2020.	A demanda
			Menú	Tarde:1500			A demanda
			Menú	Noche:300			A demanda

28	Refrigerio paciente renal	Los refrigerios de este tipo a serán solicitados según demanda de la unidad renal , y seguirán las especificaciones del menú patrón de ese tiempo de consumo.	Menú	Mañana:700	350 calorías	Inclusión y exclusión. Pacientes en diálisis Incluir alimentos fuente de proteína de AVB. Refrigerio mañana y tarde conformado por Grupo I Cereales, Grupo III leche y productos lácteos L 50% y Grupo IV Carnes, huevos. Clasificación de las Guías alimentarias basadas en alimentos para Colombia, octubre 2020.	A demanda
			Menú	Tarde:700			A demanda
			Menú	Noche:700			A demanda
29	Porción componente	Porción de diferentes alimentos y/o preparaciones	Porción	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos: Tamaño porción dieta normal adulto: 9.500/al mes. Fruta porción de 100g. 200/al mes. Verdura porción de 100g: 50/al mes. Fruta porción de 50g : 200/al mes. Jugo de fruta en agua. Vaso de 8 onzas: 3.000/al mes. Sorbete de fruta. Vaso de 8 onzas: 20/al mes Compota de fruta de 8 onzas: 50/al mes. Compota de fruta de 4 onzas: 700/al mes. Jugo de fruta em agua, jarra de 1 litro: 20/al mes. Aromática de frutas, Jarra de 1 litro. 20/al mes. Aromática de frutas, vaso de 8 onzas: 1000/al mes. Leche entera, vaso de 8 onzas: 20/al mes. Bebida láctea, vaso de	NA	Las porciones de alimentos y preparaciones, serán solicitas según necesidades del servicio de hospitalización de cada una de las USS de la subred Norte ESE.	A demanda
							A demanda

SE ANEXA DOCUMENTO DE DETALLE DE DESCRIPCION SI _X_ NO __ ANEXO No. 1 - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA

En cumplimiento con la Resolución No. 1299 de 2017 por el cual se adopta el manual de contratación y concordancia con el Acuerdo No. 024 de 2017 por medio del cual la junta directiva de la subred integrada de servicios de salud norte E.S.E. modifica los acuerdos números 03 y 23 de 2016 que adopta el estatuto de contratación de la subred norte E.S.E., numeral 9.2.1, la subred norte recurre al mecanismo de "invitación a cotizar", como quiera que la cuantía no supera el 0.3% del presupuesto aprobado por el Confis Distrital para la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.

EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El valor estimado del contrato de hasta MIL CUATROCIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE (\$1,400,000=), incluido los costos directos e indirectos y todos los impuestos, gravámenes y retenciones a que haya lugar.

CRITERIOS DE SELECCIÓN DE LA OFERTA

TÉCNICOS (X)	ECONÓMICOS (Menor Valor)	OTROS (X)	COALES: JURIDICO-SARLAFT - FINANCIERO
--------------	--------------------------	-----------	---------------------------------------

Nota: la entidad adjudicará hasta la totalidad del presupuesto estimado al proponente que ofrezca el menor valor y que se encuentre habilitado en los criterios jurídicos, sarlaft, técnico y financiero, por lo anterior, el oferente interesado deberá ofertar la totalidad de los ítems requeridos, so pena de ser rechazado.

CRITERIOS HABILITANTES JURIDICOS DE SELECCION:

CAPACIDAD JURÍDICA: En el presente proceso de contratación pueden participar (i) personas jurídicas, nacionales o extranjeras; (ii) personas naturales que tengan capacidad para obligarse por sí mismas; y (iii) consorcios, uniones temporales conformados en las condiciones previstas en este pliego de condiciones, cuyo objeto social les permita cumplir con el objeto del contrato. Las personas jurídicas o proponentes plurales deben tener una duración por lo menos igual a la vigencia del contrato y Un (1) años más. Las personas jurídicas extranjeras deben acreditar su existencia y representación legal con el documento idóneo expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio no superior a tres (3) meses contados desde la fecha de presentación de la oferta, en el cual conste su existencia, fecha de constitución, objeto, duración, nombre representante legal, o nombre de la persona que tenga la capacidad de comprometerla jurídicamente, y sus facultades, señalando expresamente que el representante no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano directo que lo faculta.

1. Carta de Presentación de la Propuesta - Anexo entregado por la Subred: Cada proponente debe diligenciar y acompañar su propuesta con la carta de presentación, suscrita por él, si se trata de persona natural o suscrita por el representante legal o por apoderado debidamente constituido y acreditado conforme a derecho, de acuerdo con el formato del Anexo Carta de Presentación de la Propuesta.

2. Documento de identificación del Representante Legal: Se deberán aportar en la propuesta copia de la cédula de ciudadanía colombiana, cédula de extranjería o pasaporte según sea el caso, del representante legal o apoderado del oferente. Si la oferta es presentada por un consorcio o una unión temporal, se deberán aportar estos documentos de cada uno de los representantes legales o personas naturales que los conforman.

3. Certificado de Existencia y Representación Legal o Documento Equivalente Mediante el certificado de existencia y representación legal, la Subred verificará la capacidad jurídica de la sociedad como de quien la representa. Para tales efectos, tendrá en cuenta la identificación de la sociedad, duración, representante legal y sus facultades y que el objeto social de la firma oferente esté directamente relacionado con el objeto propuesto en el presente proceso de selección. El proponente debe presentar el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio, en donde conste que su duración no es inferior a la Vigencia del contrato y un (1) año más y que su objeto social sea suficiente para poder ejecutar el objeto del presente proceso de selección. Este certificado debe haber sido expedido dentro de los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de la diligencia de cierre señalada en el cronograma del proceso. Si la propuesta es presentada por un consorcio o unión temporal, cada uno de sus miembros debe presentar de manera independiente el anterior certificado expedido no superior a treinta (30) días calendario de anterioridad a la fecha de la diligencia de cierre del presente proceso de selección. Persona jurídica nacional o extranjera con sucursal en Colombia: En caso de que el proponente sea persona jurídica nacional o extranjera con sucursal en Colombia, deberá presentar el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio, con fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendario con relación a la fecha de cierre del proceso de selección, donde conste el objeto y se acredite su existencia y representación legal, así como que la duración de la sociedad no podrá ser inferior a la vigencia del contrato y Un (1) año más. En el certificado de Cámara de Comercio o en documento idóneo debe acreditarse que el mandatario o representante legal de la sucursal Colombia tiene facultades para comprometer a la persona jurídica extranjera. Personas jurídicas extranjeras sin sucursal en Colombia: Las personas jurídicas extranjeras que no tengan sucursal en Colombia deben probar su existencia, representación legal, y que dentro de su objeto social se encuentren las actividades exigidas en el pliego de condiciones con uno de los siguientes documentos:

(iii) El certificado expedido por la autoridad competente de cada país, acompañado con el respectivo apostille según corresponda, de acuerdo con los términos establecidos en el Decreto 106 de 2001 y la Ley 455 de 1998, o

(iv) Con la correspondiente certificación expedida por el Cónsul de Colombia, donde conste que la sociedad existe como persona jurídica, y el nombre de quien o quienes, acuerdo con las disposiciones estatutarias, ejercen la representación legal y que dentro de su objeto social se encuentren las actividades exigidas en el pliego de condiciones definitivo. Dicho certificado debe haber sido expedido en una fecha no superior a un mes con relación a la fecha de cierre del proceso de selección.

La duración de la sociedad no podrá ser inferior al plazo de ejecución del contrato y Un (1) año más. El documento que acredite la duración de las personas jurídicas extranjeras debe realizarse utilizando cualquier medio probatorio legalmente válido en Colombia, incluyendo estatutos, certificados de existencia y representación legal, certificaciones de la autoridad competente, documentos de incorporación o certificados expedidos por el Cónsul de la República de Colombia con jurisdicción en el país de su domicilio social, entre otros.

En el caso de personas jurídicas extranjeras que no cuenten con domicilio en Colombia, deberá constituir apoderado con domicilio en Colombia para que la represente y en caso de resultar adjudicatario deberá constituir dentro de los quince (15) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del contrato una sucursal en Colombia en los términos establecidos por el artículo 471 del Código de Comercio.

La no constitución de una sucursal en los términos antes descritos será causal de terminación anticipada del contrato por parte de la Subred.

8.Registro Único de Proponentes – RUP: El proponente deberá aportar el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio vigente y en firme expedido con fecha no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección, de conformidad con el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007 y modificado por el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012. Cada integrante de unión temporal o consorcio, al momento de presentarse al proceso debe tener la inscripción en dicho registro igualmente, vigente y en firme. El RUP debe encontrarse vigente, es decir, haber sido renovado en el término legal establecido, La información renovada en el RUP debe adquirir firmeza dentro del término de traslado del informe de evaluación que corresponda a cada modalidad de selección, para así poder ser subsanada por el proponente y tenida en cuenta por la Entidad Estatal. Así las cosas, para que el contenido actualizado del RUP pueda ser tenido en cuenta por la Entidad Estatal es necesario que adquiera firmeza dentro del término de traslado del informe de evaluación que corresponda a cada modalidad de selección, tal como lo establece el artículo 5 de la Ley 1882 de 2018. NOTA: En el caso que los oferentes aporten un RUP presentado para renovación ante Cámara de Comercio año 2021, el cual a fecha de presentación de ofertas y/o Cierre no se encuentre en firme, este RUP será válido siempre y cuando adquiera firmeza máxima dentro del traslado del informe de evaluación, tal como lo establece el Concepto No. 4201814000002927 de 2018, emitido por Colombia Compra Eficiente.

9.Registro Único Tributario – RUT: El proponente deberá presentar fotocopia del Registro Único Tributario – RUT actualizado, y si la propuesta es presentada por un consorcio o unión temporal o, cada uno de sus miembros deberá presentar de manera independiente el anterior documento.

10.Registro de Información Tributaria – R.I.T: El proponente deberá presentar fotocopia del Registro de Información Tributaria actualizado, y si la propuesta es presentada por un consorcio o unión temporal o, cada uno de sus miembros deberá presentar de manera independiente este documento.

11. Compromiso anticorrupción: (Modelo anexo entregado por la subred norte E.S.E.).

12.Certificado del SIRI – Procuraduría General de la Nación: La Subred verificará mediante consulta que el proponente no se encuentra en el Sistema de Información y Registro de Sanciones y Causas de Inhabilidad - SIRI, expedido por la Procuraduría General de la Nación, a nombre de la persona natural o jurídica. Con la presentación de la propuesta se entenderá que ni el proponente ni sus integrantes en los casos de Proponentes Plurales, se encuentra en el Sistema de Información y Registro de Sanciones y Causas de Inhabilidad – SIRI, expedido por la Procuraduría General de la Nación. Lo anterior, sin perjuicio que la Subred al momento de la verificación consulte los antecedentes correspondientes en la página web de la Procuraduría General de la Nación.

13.Boletín de Responsables Fiscales: La Subred verificará que el proponente no se encuentre en el Boletín de Responsabilidad Fiscal de la Contraloría General de la República vigente a la fecha de cierre del presente proceso de selección, ni presente sanciones, que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado, a nombre de la persona natural o jurídica. Tratándose de proponentes extranjeros sin domicilio o sin sucursal en Colombia, deberán declarar que no son responsables fiscales por actividades ejercidas en Colombia en el pasado, de conformidad con lo previsto en el numeral 4 del artículo 38 de la ley 734 de 2002, en concordancia con el artículo 60 de la ley 610 de 2000 y que no tienen sanciones vigentes en Colombia que implique inhabilidad para contratar con el Estado. Con la presentación de la propuesta se entenderá que ni el proponente ni sus integrantes en los casos de proponentes plurales, se encuentran reportados en el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República o sanciones que impliquen estar inhabilitados para contratar con el Estado.

14.Certificado de Antecedentes Judiciales: La Subred verificará que el proponente no se encuentra reportado, ni cuenta con antecedentes judiciales registrados Policía Nacional de Colombia a la fecha de cierre del presente proceso de selección. Tratándose de proponentes extranjeros sin domicilio o sin sucursal en Colombia, deberán declarar que no se encuentra reportado, ni cuenta con antecedentes judiciales registrados Policía Nacional de Colombia a la fecha de cierre del presente proceso de selección. Con la presentación de la propuesta se entenderá que ni el proponente, ni sus integrantes en los casos de proponentes plurales, se encuentran reportados o cuenta con antecedentes judiciales registrados Policía Nacional de Colombia a la fecha de cierre del presente proceso de selección reportados.

15.Consulta del Registro Nacional de Medidas Correctivas del Ministerio de Defensa Nacional – Policía Nacional: La Subred verificará que el proponente no se encuentre reportado en el Registro Nacional de Medidas Correctivas del Ministerio de Defensa Nacional –de conformidad con lo dispuesto en el artículo 183 de la Ley 1801 de 2016 —Código Nacional de Policía y Convivencia. NOTA: No se podrá suscribir contrato con el proponente que a título individual o como integrante del proponente plural, presente multas vigentes que hayan sido impuestas con fundamento en el actual Código Nacional de Policía y Convivencia.

16.Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Personería de Bogotá: La Subred verificará mediante consulta que el proponente no tenga antecedentes disciplinarios expedidos por la Personería de Bogotá a la fecha de cierre del presente proceso de selección a nombre de la persona natural o jurídica. Tratándose de proponentes extranjeros sin domicilio o sin sucursal en Colombia, deberán declarar que no presentan antecedentes disciplinarios con la Personería de Bogotá a la fecha de cierre del presente proceso de selección. Con la presentación de la propuesta se entenderá que ni el proponente, ni sus integrantes en los casos de proponentes plurales, presentan antecedentes disciplinarios con la Personería de Bogotá a la fecha de cierre del presente proceso de selección reportados, sin perjuicio que la Subred al momento de la verificación consulte los antecedentes correspondientes en la página web de la Personería de Bogotá.

17. Certificación Bancaria

CRITERIO HABILITANTE: SISTEMA DE ADMINISTRACIÓN DE LAVADO DE ACTIVOS Y DE FINANCIACIÓN DEL TERRORISMO. (SARLAFT) - ANEXO No. 4 ENTREGADO POR LA SUBRED.

El proponente, su representante legal o su apoderado, según corresponda, no podrán encontrarse reportados en el Sistema de Administración del Riesgo de Lavado de

5. Documento de conformación de consorcio o unión temporal En caso de consorcio o unión temporal deberán aportar el documento respectivo de constitución en los términos solicitados, y deberán acreditar que su término de duración no podrá ser inferior al plazo de ejecución del contrato y Un (1) año más. Así mismo, se debe presentar el certificado de existencia y representación legal de cada uno de sus integrantes, cumpliendo con los requisitos exigidos. Tratándose de consorcios, uniones temporales, deberán anexar el documento de conformación correspondiente, el cual deberá reunir los siguientes requisitos:

- Expresar si la participación es a título de Consorcio o de Unión Temporal, El documento deberá consignar los términos que regirán la Unión Temporal o Consorcio, esto es: i) duración, ii) objeto, iii) porcentaje de participación de cada uno de sus miembros, iv) Porcentaje de participación de estos en la ejecución del contrato, v) elementos que no podrán ser modificados sin el consentimiento previo y escrito de la supervisión.
- Expresar que la duración del Consorcio o de la Unión Temporal, no podrá ser inferior al plazo de ejecución del contrato y Un (1) año más.
- Designar en forma expresa, el nombre del representante de la Unión temporal o consorcio o y el de su suplente con los respectivos documentos de identificación y con sus facultades.

Este proceso de selección se adelanta bajo las condiciones de la plataforma SECOP II, por tanto, en caso de presentar la propuesta bajo la figura de proponente plural (CONSORCIOS O UNIONES TEMPORALES) se deberán realizar todos los trámites de la propuesta por medio de la plataforma mencionada. Para el efecto, se informa que existe una guía de Colombia Compra Eficiente que podrá encontrar en el siguiente link:

https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/20170323_guia_proponente_plural_version_revisada.pdf

Se entenderá por propuesta conjunta, una propuesta presentada en consorcio o unión temporal. En tal caso se tendrá como proponente, para todos los efectos, el grupo conformado por la pluralidad de personas y no las personas que lo conforman individualmente consideradas.

6. Certificación de cumplimiento de pago de aportes al sistema de Seguridad Social Integral en Salud y Parafiscales (Anexo dado por la entidad): Las personas jurídicas y/o naturales, deberán acreditar el pago de los aportes de sus empleados a los Sistemas de Salud, Riesgos Laborales, Pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, efectuados dentro de los seis (6) meses anteriores a la presentación de la oferta, mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando la Ley así lo exija, o por el representante legal (Artículo 50 Ley 789 de 2002). Dicha certificación debe estar suscrita por el Revisor Fiscal de la sociedad si existe obligación legal de tenerlo, o en su defecto, la certificación debe estar suscrita por el Representante Legal de la sociedad proponente. La persona natural deberá acreditar el pago al Sistema de Seguridad Social Integral, mediante la presentación de las planillas de pago de los seis (6) períodos anteriores al cierre del proceso de selección o la certificación correspondiente expedida por la EPS, Fondo de Administración de pensiones y ARL con fecha de expedición del mes que se realice el Cierre del proceso. En caso de haber suscrito un acuerdo de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas, deberá el Revisor Fiscal o en su defecto el Representante Legal manifestar en la certificación, que existe el acuerdo y que se encuentra al día en el cumplimiento del mismo. En el caso de que el proponente se presente a título de Consorcio o Unión Temporal, cada uno de sus integrantes deberá presentar en forma independiente dicha certificación expedida por el Representante Legal o Revisor Fiscal respectivo, según corresponda legalmente. En caso de que el proponente no tenga personal a cargo y por ende no esté obligado a efectuar el pago de aportes parafiscales y seguridad social, deberá manifestar bajo la gravedad de juramento esta circunstancia. Las sociedades y personas jurídicas y asimiladas, contribuyentes declarantes del impuesto sobre la renta y complementarios, correspondientes a los trabajadores que devenguen individualmente considerados, hasta diez (10) salarios mínimos mensuales legales vigentes y sujetos pasivos de auto retención a título de renta y las personas naturales empleadoras con empleados que devenguen menos de diez (10) salarios mínimos legales mensuales vigentes y exonerados de realizar el pago de aportes parafiscales al SENA e ICBF y las cotizaciones al Régimen Contributivo de Salud, acorde con lo dispuesto en la Ley 1607 de 2012 y el Decreto 862 de 2013, deberán acreditar esta circunstancia con certificación expedida por el Revisor Fiscal, cuando la Ley exija este requisito o en su defecto por el Representante Legal y Contador Público. En caso de que en la información suministrada por el proponente sobre pagos de seguridad social integral y aportes parafiscales se evidencie alguna inconsistencia, la SUBRED pondrá en conocimiento de la Unidad de Gestión Pensional y Parafiscales - UGPP dicha situación para lo de su competencia. Cuando el proponente o los integrantes de este, sea una persona natural o jurídica extranjera no residente en el país, solamente estará obligado a certificar los pagos efectuados en el territorio nacional por concepto de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales.

7. Garantía de seriedad de la oferta: Para garantizar la seriedad de la oferta el proponente deberá constituir a favor de la SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE ESE, identificada con NIT 900.971.006-4, una póliza de seguros o patrimonio autónomo o garantía bancaria, expedida por una entidad debidamente constituida y autorizada para funcionar en Colombia por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor de la oferta presentada. La Vigencia de la Garantía será de cuatro (4) meses contados a partir de la fecha de Presentación de ofertas y/o cierre del presente proceso de selección. En el caso de consorcios, uniones temporales, en la garantía seriedad deberá precisarse que el afianzado es el consorcio o la unión temporal o sociedad y deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma. En todo caso, el proponente seleccionado para ejecutar el contrato que se derive del presente proceso de selección, deberá mantener vigente la garantía de seriedad de su oferta hasta la aprobación del amparo de cumplimiento. La propuesta tendrá una validez igual al término de vigencia establecido para la garantía de seriedad de la oferta. Durante este período la propuesta será irrevocable, de tal manera que el proponente no podrá retirar ni modificar los términos o condiciones de la misma, so pena de que la Entidad pueda hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta. Esta

Activos y de la Financiación del Terrorismo – SARLAFT. En consecuencia, con la presentación de la propuesta se entenderá otorgada la autorización para realizar esta verificación. Las propuestas de proponentes plurales, sus integrantes, apoderados y representantes no podrán encontrarse reportados en el Sistema de Administración del Riesgo de Lavado de Activos y de la Financiación del Terrorismo – SARLAFT o en la lista Clinton.

-----Sistema de administración de lavado de activos y de la financiación del terrorismo – Formato Único de Vinculación Persona Natural y/o Jurídica

El proponente, y sus integrantes en el caso de proponentes plurales, sus apoderados, representantes, accionistas, asociados o socios y miembros de junta directiva, no podrán encontrarse reportados o inmiscuidos en investigaciones de cualquier tipo (penal, administrativa, etc.) relacionadas con actividades ilícitas, corrupción, soborno, lavado de dinero y delitos fuente o financiamiento del terrorismo, o fuesen incluidos en listas de control como las de la ONU, OFAC o en otras listas o bases de datos nacionales o internacionales relacionadas con actividades ilícitas, fraude o corrupción.

Los proponentes con la presentación de la propuesta y/o ofertas, deberá diligenciar y relacionar el Anexo correspondiente para SARLAFT

- AP-GF-F-23-02 Formulario para el conocimiento del cliente o contraparte - empresa; en cumplimiento a lo establecido en la circular externa no. 009 -2016 de Superintendencia Nacional de Salud (Anexo correspondiente).
- Estados financieros del último periodo disponible, expedidos de conformidad con las normas vigentes, certificados y/o dictaminados según sea el caso. (solo los obligados llevar contabilidad).
- Fotocopia declaración de renta del último periodo gravable declarado.

NOTA: Se debe diligenciar en su totalidad, no dejar espacios en blanco, en ese caso de que no aplique diligenciar (N/A).

Sí requiere apoderado, adjuntar poder debidamente firmado con reconocimiento ante notario público.

El proponente con el diligenciamiento y suscripción del formato mencionado, manifiesta de manera expresa, que la información aportada verbalmente y por escrito, relacionada con el Sistema para la Administración del Riesgo de Lavado de Activos y Financiación del Terrorismo – SARLAFT, es veraz y verificable, y se obliga de acuerdo con lo establecido en la Parte I Título IV, Capítulo IV de la Circular Básica Jurídica. Así mismo, es deber del proponente, una vez esté vinculado con la entidad (adjudicatario), deberá actualizar una vez al año, la documentación e información aportada que exija la Subred para el conocimiento del cliente, dando cumplimiento a las disposiciones contenidas tanto en el Manual SARLAFT de la Entidad y las Circulares de la Superintendencia Financiera de Colombia expedidas con posterioridad a la entrada en vigencia del referido Manual; así como, todos los demás documentos e información que la Subred estime pertinentes. Igualmente, el proponente se obliga a: (a) Actualizar una vez al año, la documentación e información aportada que exige la Subred para el conocimiento del cliente, dando cumplimiento a las disposiciones contenidas tanto en la Política SARLAFT de la entidad de conformidad con lo establecido en la Parte I, Título IV, Capítulo IV de la Circular Básica Jurídica y normas que la modifiquen y adicionen. (b) Suministrar la información necesaria para dar cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Resolución 060 referente al acuerdo entre los gobiernos de Colombia y EU para el cumplimiento fiscal internacional e implementar el intercambio automático de información respecto a la ley FATCA y Resolución 119 de 2015 referente al intercambio automático de información para efectos fiscales de conformidad con el estándar de la OCDE, emitidas por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales DIAN para el programa de cumplimiento de intercambio de información fiscal el cual establece la obligación de recolectar y reportar la información requerida. En consecuencia, la Subred está facultada legalmente a compartir los datos de este formulario y/o otra información financiera respecto de sus cuentas, con la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales DIAN o con la autoridad competente definida por el Gobierno Nacional.

Para tal efecto los proponentes podrán consultar los lineamientos de la Subred.

CRITERIO HABILITANTE FINANCIERO: El proponente debe acreditar su capacidad financiera con base en la información contenida en el RUP, o en la información financiera anexa a la Oferta en aquellos casos en que el proponente no esté obligado a estar inscrito en el RUP, en el que se certifique la capacidad financiera conforme a las cifras del activo corriente, pasivo corriente, activo total, pasivo total, patrimonio, utilidad operacional y gastos de intereses, con corte al 31 de diciembre de 2020.

Todos los indicadores deben ser certificados en el Registro Único de Proponentes RUP o en el formato del Anexo - Información Financiera por los proponentes que no se encuentren registrados en el RUP, los cuales serán cotejados con la información contenida en los Estados Financieros debidamente presentados y son de obligatorio cumplimiento

1. índice de liquidez Mayor o igual a 1.5

Refleja la capacidad que tiene el proponente de convertir sus activos en dinero para atender sus obligaciones de corto plazo.

El índice de liquidez se determina, dividiendo el activo corriente por el pasivo corriente, reflejado en el Balance general.

$$\text{Liquidez} = (\text{Activo corriente}) / (\text{Pasivo Corriente})$$

En el caso de Consorcios o Uniones Temporales, el Índice de Liquidez se calculará con base en la composición agregada de los valores del Activo Corriente y el Pasivo Corriente reflejado en el Balance general, de cada uno de los miembros del Consorcio o Unión Temporal

2. Índice de Endeudamiento Menor o Igual a 0.50 . Los indicadores de endeudamiento tienen por objeto medir en qué grado y de qué forma participan los acreedores dentro del financiamiento de la Empresa, refleja el grado de participación de los pasivos totales en los activos totales del proponente

Endeudamiento=(Pasivo Total)/(Activo Total)

El nivel de endeudamiento debe ser igual o menor al 50% (cincuenta por ciento).

Para el caso de proponentes plurales, se calculará el nivel de endeudamiento con base en el pasivo total y el activo total, de cada uno de los integrantes, de acuerdo con el porcentaje de participación en el consorcio, unión temporal

3. CAPITAL DE TRABAJO: DEBE BRÁ SER MAYOR O IGUAL AL 100% DEL PRESUPUESTO ASIGADO PARA ESTE PROCESO. ESTE FACTOR SE CALCULARÁ DE LA SIGUIENTE MANERA: 1. CAPITAL DE TRABAJO = ACTIVO CORRIENTE - PASIVO CORRIENTE.

CRITERIOS HABILITANTES TÉCNICOS DE SELECCIÓN. (CUMPLE NO CUMPLE). ANEXO TÉCNICO No.1

Para acreditar este requisito el proponente deberá aportar:

1. Carta de presentación del o los CEPRO: la cual contendrá información concerniente al o los CEPRO disponible(s) para el procesamiento y ensamble de alimentación con destino a pacientes hospitalizados y médicos en formación de las USS de la Subred Norte, durante la ejecución del contrato. Debe estar ubicado en el Distrito Capital, con capacidad de almacenamiento y producción, que cumpla con los requisitos establecidos por el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que sobre la materia se establezcan. (Ver Anexo No. 4).

2. Concepto Higiénico Sanitario con un puntaje Favorable del o los CEPRO,.

3. Concepto de visita técnica realizada por la Subred Norte en la etapa de evaluación de las propuestas.

4. Carta de compromiso de inclusión como proveedores de materia prima a los pequeños y medianos productores de alimentos, a quienes se les comprara mínimo el 30% de la materia prima.

5. Carta de compromiso de mantenimiento preventivo y correctivo de instalaciones y equipos durante la ejecución del contrato.

6. Carta de compromiso en donde el oferente manifieste mantener durante la vigencia del contrato los equipos, utensilios, menaje, muebles, enseres en la cantidad y con las especificaciones de calidad sanitaria, tanto en CEPRO como en los servicios de alimentación hospitalarios (SAH), de cada USS requeridos por la normatividad vigente para preservar la calidad de los alimentos y la eficiencia de los procesos, además de disponer del 20% de menaje adicional como reserva, para los cambios que se requieran.

CARGO/CANTIDAD USS	CEPRO	CALLE 80	EMAÚS	SIMON BOLÍVAR	FRAY BARTOLOME	CES SUBA	CHAPINERO	TOTAL
Coordinador del o los CEPRO.	1							1
Coordinador general Nutrición	1							1
Cheff	2							2
Coordinador del SGC	1							1
Profesionales de calidad	1*	1		1	1	1	*	6
Nutricionista -ND de CEPRO	2							2
Nutricionistas Rutas de distribución	4							4
Administrador SAH de las USS		2		2	2	2	1	9
Auxiliar de Ensamble de dietas	12**							12
Auxiliar de refrigerios, ensaladas y postres	2***	2	***	2	2	2	***	10
Auxiliares de dieta y distribución de los alimentos	0	8	2	10	4	8	4	36
Auxiliar distribución refrigerios Unidad Renal	0	0	0	2	0	0	0	2
Auxiliar de servicios varios	2	2		2	2	2	0	10
Auxiliar Nutrición	1****	1		1	1	1	****	6
Auxiliar administrativo			1			1		2
Conductor		2	2	2	2	2	2	12
NOTA: * Personal que apoya la prestación del servicio de alimentación en la USS Chapinero.								
Total personal								116
Notas. La mitad de las personas estarán en turno de la mañana y la otra mitad en el turno de la tarde, excepto la administradora de Chapinero que será de medio tiempo.								
El profesional de calidad asignado a CEPRO, deberá apoyar los procesos de calidad en la Unidad de Salud de Chapinero.								

“ Los unidades de ensamble de dietas, descritos en la columna de CEPRO, según los acuerdos de presentar los componentes de los menús de la dieta normal y terapéutica (3) a CEPRO para el control y producción, en el caso de la dieta normal, en el caso de la dieta terapéutica, en el caso de la dieta normal y terapéutica en el caso de CEPRO según los acuerdos de presentar los registros, ensambles y poder de los menús de la dieta normal y terapéutica en los casos EMAUS y Chapinero.”

“ La planilla de nutrición registrada en la columna de CEPRO, debe estar modo tiempo en el sistema.”

El operador del servicio de alimentación, debe contar con personal necesario para cubrir descargos, incapacidades y vacaciones.

7. Relación del personal profesional y operativo que oferta, para la ejecución del contrato, teniendo en cuenta el perfil y la cantidad descrita en las Tablas “Requerimiento de personal para el suministro de alimentación a pacientes hospitalizados y médicos en formación en las USS de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte ESE”

8. Carta de compromiso, en donde el oferente manifieste cumplir con el perfil y la cantidad de personal descritos en las Tablas 4 y 5. “Requerimiento de personal para el suministro de alimentación a pacientes hospitalizados y médicos en formación en las USS de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte ESE”, desde el inicio del contrato y mantener el talento humano, durante la vigencia del mismo.

9. Programa de selección, inducción, entrenamiento y cronograma de capacitación general al personal, durante la vigencia del contrato.

10. Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Empresa.

11. Capacidad de producción, ensamble y distribución. La propuesta debe contener registros de producción de dietas terapéuticas de los últimos tres (3) meses, antes del cierre de la licitación.

12. Transporte de alimentos y producto terminado (preparaciones) con destino a pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Norte ESE: La propuesta debe relacionar las unidades de transporte que oferta, para la ejecución del contrato, teniendo en cuenta lo descrito en la Tabla 2. “Requerimiento de unidades de transporte para el suministro de alimentación a pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte ESE”.

USS Subred Norte	Unidad de Transporte
Calle 80	1
EMAUS	1
Simón Bolívar	1
Fray Bartolomé	1
CES SUBA	1
Chapinero	1
Total	6

13. Concepto higiénico sanitario favorable de las unidades de transporte

14. Carta de compromiso para mantener las condiciones del transporte durante la vigencia del contrato, tales como Concepto Higiénico Sanitario favorable y número de unidades de transporte

15. Sistema de control de calidad que se implementará, para el monitoreo de la cadena de T° de los productos, durante la ruta (transporte).

16. Rutas que seguirá cada unidad de transporte, desde el CEPRO a cada uno de los SAH, de las UMHEs de la Subred Norte, los controles de calidad y el protocolo a seguir en el cargue, durante la ruta y descargue de las preparaciones en cada SAH de las UMHEs, con el fin de mantener los atributos de calidad sensorial y los requisitos de calidad sanitaria.

17 * Sistema de aseguramiento de la calidad el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento de alimentos y de seguridad alimentaria, que se implementara desde la compra de materia primas, la producción en CEPRO, el transporte, la entrega en los SAH en los HOSPITALES hasta la distribución a los pacientes, con el fin de mantener la calidad nutricional, sensorial y sanitaria (inocuidad) de la alimentación, asegurando la seguridad alimentaria y nutricional de los pacientes.

Laboratorio para la vigilancia de la calidad del suministro de alimentación hospitalaria de las USS de la Subred Integrada de Servicios de Salud ESE.

Requisitos a Evaluar:

Certificado de inscripción a la Red.

Fotocopia legible del concepto higiénico sanitario favorable del laboratorio.

Durante la ejecución del contrato, se verificará que el concepto higiénico sanitario se mantenga favorable, de lo contrario se solicitará al contratista el cambio del laboratorio, previo estudio del caso.

Carta expedida por el representante del laboratorio, en la que indique su compromiso de prestar sus servicios, para el control de calidad de las materias primas y productos terminados que se suministrarán a la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte.

19. Propuesta técnica aprobada y firmada en todas sus partes por un profesional en nutrición y dietética que posea matrícula profesional ante la comisión del ejercicio profesional de nutrición y dietética, y registro único nacional del talento humano en salud (RETHUS), ante la secretaría distrital de salud, de acuerdo a lo determinado por la ley 73 de 1979 por la cual se reglamenta el ejercicio de la profesión de nutrición y dietética en sus artículos 9, 11 y 12

20. Carta de compromiso en donde el operador se compromete con las Subred, a suministrar en cada tiempo de consumo, de las dietas normal y terapéuticas, alimentos y preparaciones, con estándares de calidad nutricional, sensorial y sanitaria
21. Carta de compromiso en donde el operador se compromete a realizar los controles de calidad nutricional (componentes y tamaños de porción), sensorial (variables de color, olor, sabor, textura) y sanitaria (control de tiempo y temperatura, ausencia de contaminación física, química o biológica), control de identificación de los menús que realizará para liberar producto y entregar las dietas a los pacientes y médicos en formación.
22. Carta de compromiso de adquirir materias primas que cumplan con lo descrito en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan.
23. Fichas técnicas de todos los alimentos que serán suministrados o utilizados como ingredientes de las preparaciones que conforman los componentes de los menús, de cada tipo de dieta, en cada tiempo de consumo. En caso de utilizar como ingredientes de las preparaciones alimentos importados, el proponente deberá anexar a la propuesta, el respectivo registro, notificación o permiso Sanitario (Resolución 2674 de 2013) expedido por el Invima, en el cual se reporte la condición de importado.
24. Carta de compromiso que indique el uso de sistemas y técnicas de transformación, que incluya técnicas gastronómicas que favorezcan la calidad nutricional y sensorial de los platos ofrecidos, para asegurar la ingesta y de dietas terapéuticas y uso de complementos nutricionales que se requieran para mejorar textura o aporte nutricional, según lo que se indique en el Anexo IV ^o I.
25. Carta de compromiso en donde el operador se compromete a servir (emplatar) los menús en loza y para médicos en formación y pacientes que requieran aislamiento, o se encuentren hospitalizados en los servicios de urgencias y salud mental, serán servidos (emplatados) en recipientes de material biodegradable que resistan las particularidades de las preparaciones, sin causar derrames indebidos, los cuales deben ser de un solo uso (taza para sopa con tapa, bandeja con compartimientos con tapa, bandejas para tortas o ensalada, vasos con tapa, cuchara, cuchillo, tenedor, cuchara postrera), y cubiertos empacados en bolsas de papel con servilleta en su interior y a identificar todas las dietas con rótulos, con la información contenida en la tabla 13.
26. El proponente seleccionado se compromete a mantener stock mínimo en los SAH de víveres y abarrotes, carnes, frutas y verduras, leche líquida entera, descremada y deslactosada, bebida de soya o almendras y demás insumos que aseguren el cumplimiento de la minuta patrón para evitar faltantes.
27. Carta de compromiso en donde el operador se compromete con las Subred, a suministrar agua natural a los servicios hospitalarios de maternidad y sala de extracción de leche, quemados y salud mental así: Servicios de maternidad y sala de extracción: Jarra de 1 litro con vasos en cada turno, por cada paciente, como parte de la política de fomento a la lactancia materna. Servicios de Quemados y Salud Mental se dispondrá de un botellón de agua comercial por servicio, con capacidad de 20 litros, acompañados de vasos para cada paciente.
28. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO con los cuatro programas: • Programa de Limpieza y Desinfección. No se permite reenvase de sustancias de L&D • Programa de manejo de desechos sólidos. • Programa de control de plagas. • Programa de abastecimiento de agua
MANUALES a presentar como factor habilitante (CUMPLE / NO CUMPLE)

1. MANUALES a presentar como factor habilitante

El Oferente debe presentar los siguientes documentos dentro de la propuesta técnica:
ajustado de proveedores.

- b) Ficha técnica de productos. (Características de los productos)
- c) Manual de recepción, almacenamiento y conservación de alimentos.
- d) Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.
- e) Programa de análisis sensorial de las preparaciones.
- f) Manual de funciones para cada cargo.
- g) Manual de estandarización de utensilios de servida y tamaños de porción los cuales deben estar, acorde a los tamaños de porción declarados en la minuta patrón, de cada tipo de dieta.
- h) Estándares de calidad de la materia prima y las preparaciones de los menús, de la dieta normal y terapéutica en cada tiempo de consumo
- i) Sistema de Gestión de la Calidad de acuerdo al Decreto 60 de 2002. Este debe contener: Manual de riesgos y puntos crítico de control HACCP. Programa de Control Microbiológico de superficies, alimentos y personal manipulador, Protocolo de toma de muestra testigo.
- j) Programa de capacitación y normas de cortesía para personal. (Atención al Cliente)
- k) Programa de Sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con la normatividad vigente, que incluya Política de Seguridad y salud en el trabajo, Matriz de Riesgos, plan de emergencias, plan de capacitación, Informe de condiciones de salud de los trabajadores.
- l) Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de instalaciones y equipos que incluya cronograma general y Manual de Equipos y Utensilios utilizados de acuerdo con los lineamientos dados en la Resolución 2674 del 2013.
- m) Programa de Bioseguridad.
- n) Protocolo para mantener temperatura de los componentes de la dieta durante toda la cadena de suministro(producción, ensamble en CEPRO y SA de las USS, transporte y distribución (productos sometidos a transformación térmica será mayor a 60°C y para los productos refrigerados será de 4°C +/- 2°C.) y entrega al consumidor).
- o) Protocolo para asegurar el suministro del menú, acorde a la minuta patrón de los tipos de dieta (número de componentes y tamaños de Porción de cada uno) en cada tiempo de consumo, adoptando prácticas que garanticen el suministro de alimentación segura. (inocuidad).
- p) Plan de manejo y cuidado del medio ambiente.

Criterios calificables:

FACTORES DE EVALUACIÓN	TOTAL 2022
CRÍTERIOS TÉCNICOS	500
CRÍTERIOS ECONÓMICOS	500
TOTAL PUNTAJE	1000

2.9. Criterios técnicos calificables 500 puntos (2022)

FACTORES DE EVALUACION	Total
1. Esquema del plano del o los CEPRO ofertado(s), señalando la ruta que sigue el alimento, las personas y los residuos, identificando los nodos críticos y las acciones a tomar para minimizar el riesgo de contaminación del alimento	50
2. Ciclo de menús por tipo de dietas respectivas: Esta evaluación se realizará de forma ponderada conforme al número de ítem presentados frente al total solicitado y lista de intercambios – Equivalentes de preparaciones por cada tipo de dieta.	200
3. Análisis químico de los menús de las dietas Indicadores con de baja probabilidad de inadecuación nutricional, (Resolución 3803 de 2016)	90
4. Rutas que seguirá cada unidad de transporte, desde el CEPRO a cada uno de los SAH, de las UMHEs de la Subred Norte, los sistemas de monitoreo y el protocolo a seguir en el cargue, durante la ruta y descargue de las preparaciones en cada SAH de las UMHEs, con el fin de mantener los atributos de calidad sensorial y los requisitos de calidad sanitaria y cumplir con el horario establecido.	20
5. CALIDAD DEL SERVICIO	
Certificación ISO22000:2018	30
6. EXPERIENCIA	100
7. Apoyo a la industria Nacional: Dando cumplimiento a la ley 816-2003 la Subred Asignará 10 puntos, a las ofertas de origen nacional.	10
TOTAL	500

CRITERIO HABILITANTE TECNICO: EXPERIENCIA 100 PUNTOS

Anexar certificación de experiencia de máximo tres contratos ejecutados con entidades públicas o privadas, debidamente suscritas por el representante legal, cuyo objeto debe ser igual o de similares características al descrito anteriormente. Si el proponente también podrá acreditar la experiencia allegando copia de máximo tres contratos ejecutados con entidades públicas o privadas, con su respectiva acta de liquidación que demuestren el cumplimiento del 100% de los mismos, y cuyo objeto debe ser igual o de similares características al descrito anteriormente y que sumadas sean iguales o superiores al presupuesto oficial.

La certificación o acta de liquidación con su respectiva copia del contrato, debe contener como mínimo:

- Entidad contratante.
- Persona o entidad a la que certifican con número de identificación y/o Nit.
- Objeto del contrato
- Fecha de inicio y terminación del contrato.
- Valor del contrato.
- Indicación del cumplimiento y ejecución del contrato al 100%.

Los contratos aportados para acreditar la experiencia específica habilitante deberán encontrarse registrados en el Registro Único de Proponentes R.U.P, en cualquiera de los códigos del Clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC.

El cumplimiento de esta experiencia específica habilitante se establecerá como CUMPLE o NO CUMPLE.

Los proponentes deberán diligenciar el formato del Anexo - Experiencia Específica Habilitante, indicando de manera precisa el consecutivo del RUP al cual corresponde cada contrato.

NOTA 1: La entidad se reserva el derecho de solicitar cualquier información adicional para la comprobación de la experiencia a acreditar

NOTA 2: Sera postestativo de la Entidad solicitar a los proponentes los siguientes requisitos que se consideren necesarios y pertinentes:

Nota 1: Cuando el proponente pretenda acreditar la experiencia y demás requisitos habilitantes jurídicos y financieros con documentos que reposan en la Subred Norte E.S.E., por haber sido aportados en otros procesos de selección, será responsabilidad del proponente informarle a la Entidad de tal situación con la indicación expresa del número de proceso en el cual los aportó, bien sea que se trate de un requerimiento hecho por la misma Entidad o no. En todo caso, esta solicitud deberá presentarla hasta antes de la fecha y hora límite para subsanar definida en el cronograma, so pena de no ser tenida en cuenta.

a. La Subred Norte E.S.E. podrá en cualquier estado en que se encuentre el proceso de selección, verificar o solicitar ampliación de la información presentada por el oferente para la acreditación de la experiencia.

b. Cuando en la certificación mediante la cual se pretende acreditar experiencia se encuentren también relacionados bienes y/o servicios de características disímiles a requerida en el presente numeral, se tendrá en cuenta únicamente la experiencia correspondiente a la solicitada en el presente proceso de selección. Para el efecto, debe discriminarse claramente el(los) valor(es) parcial(es) de los diferentes bienes o servicios incluidos en dicha certificación.

NOTA 2: La Subred Norte E.S.E. se reserva el derecho de revisar y verificar los documentos aportados, así como de verificar el cumplimiento a cabalidad de los contratos que el oferente aporte.

NOTA 3: Los contratos verbales no serán tenidos en cuenta para acreditar experiencia.

NOTA 4: Para el caso de proponentes extranjeros sin sucursal en Colombia, la acreditación de su experiencia será verificada directamente por la Entidad en los documentos presentados conforme a las reglas definidas en este numeral, aplicando las condiciones de apostille y consularización definidas en el Capítulo I de este documento.

Nota 5: La Subred Norte E.S.E. se reserva el derecho de verificar o solicitar los documentos y aclaraciones que considere convenientes, relacionadas con la acreditación de la experiencia. Sin embargo, en el caso de que un proponente o cualquier otro interesado cuestione la veracidad o legalidad de los documentos presentados por otro proponente, deberá remitirse a las autoridades judiciales para que estas se pronuncien al respecto, habida consideración de que la Subred Norte E.S.E., carece de competencia para pronunciarse y decidir al respecto.

Lo anterior, sin perjuicio de las causales de rechazo previstas en el presente documento, referentes a inconsistencias que imposibiliten la selección objetiva y que no puedan ser resueltas por los proponentes y cuando verificada la información, esta no corresponda a la realidad.

En caso de presentarse para efectos de acreditación de la experiencia general y específica más de un formulario o un número mayor de contratos al máximo requerido, el objeto de verificación el primer formulario que aparece en orden consecutivo foliado, y de él se tomarán hasta el número máximo de contratos señalados en los pliegos de condiciones. Se tendrán en cuenta los proyectos según el orden descendente en el que se presenten en el formulario.

En el evento en que las certificaciones antes previstas no informen el porcentaje de participación del proponente plural, este deberá aportar el documento de constitución de la figura asociativa o acuerdo de voluntades en donde se evidencie dicho porcentaje.

NOTA 6: los contratos que se aportan para acreditar la experiencia general pueden ser los mismos para acreditar la experiencia específica.

CRITERIO ECONOMICO DE SELECCIÓN : La entidad adjudicará hasta la totalidad del presupuesto estimado al proponente que ofrezca el menor valor y que se encuentre habilitado en los criterios jurídicos, SARLAFT, técnico y financiero, por lo anterior, el oferente interesado deberá ofertar la totalidad de los ítems requeridos, so pena de ser rechazado.

La calificación de precios será equivalente a un puntaje de quinientos (500) puntos máximo. la calificación de precios será aplicada por fórmula matemática (regla de tres) donde el mayor puntaje lo obtendrá el menor precio de oferta para la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte ESE.

OBTENDRÁ QUINIENTOS (500) PUNTOS LA OFERTA DE MENOR VALOR Y EN FORMA INVERSAMENTE PROPORCIONAL LAS DEMÁS PROPUESTAS.

1. Presentar propuesta económica en el (anexo económico) en donde se especifique el valor unitario, IVA (si aplica) y valor total de cada uno de los ítems ofertados

2. La propuesta debe ser firmada por el Representante Legal o quien haga de veces.

3. El Proponente en el Anexo de la oferta económica deberá colocar que acepta la forma de pago en noventa (90) días.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS Y ADJUDICACIÓN

FACTOR ECONÓMICO (500 puntos)

LA SUBRED NORTE E.S.E. A PARTIR DEL VALOR DE LAS OFERTAS HABILITADAS ASIGNARÁ UN MÁXIMO DE QUINIENTOS (500) PUNTOS, DE ACUERDO CON EL MÉTODO SELECCIONADO DE LA SIGUIENTE TABLA, EN FORMA ALEATORIA, PARA LA PONDERACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA:

MÉTODO

1. MEDIA ARITMÉTICA
2. MEDIA ARITMÉTICA ALTA
3. MEDIA GEOMÉTRICA CON PRESUPUESTO OFICIAL
4. MENOR VALOR

SE PROCEDERÁ A SELECCIONAR LA FÓRMULA DE CÁLCULO A TRAVÉS DE LA CUAL SE EVALUARÁN LAS PROPUESTAS ECONÓMICAS DE LOS OFERENTES, TENIENDO EN CUENTA LOS DOS DÍGITOS DECIMALES DE LA TRM OFICIAL (SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA) QUE RIJA EL DÍA HÁBIL ANTERIOR A LA FECHA PREVISTA PARA LA PUBLICACIÓN DEL INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO. EL MÉTODO DEBE SER ESCOGIDO DE ACUERDO A LOS RANGOS ESTABLECIDOS EN LA SIGUIENTE TABLA QUE SE PRESENTA A CONTINUACIÓN.

RANGO (INCLUSIVE)	NÚMERO	MÉTODO
De 0.00 a 0.24	1	Media aritmética
De 0.25 a 0.49	2	Media aritmética alta
De 0.50 a 0.74	3	Media geométrica con presupuesto oficial
De 0.75 a 0.99	4	Menor valor

$$\bar{X} = \frac{X_1 + X_2 + X_3 + \dots + X_n}{n}$$

$\bar{X}$ = Media aritmética.

X_i = Valor de la oferta i habilitada sin decimales

n = Número total de las ofertas habilitadas presentadas

Obtenida la media aritmética se procederá a ponderar las ofertas de acuerdo con la siguiente fórmula.

Asignación de puntaje

El ofrecimiento más favorable para la Entidad será la propuesta económica que se encuentre más cerca por debajo o igual a la media aritmética, obteniendo quinientos puntos (500). Las demás ofertas obtendrán un puntaje proporcionalmente inferior en la medida que se alejen de la media aritmética.

En este aspecto, se tendrá en cuenta lo siguiente:

- Si el valor de la oferta supera el valor total del presupuesto oficial, se rechazará la propuesta.
- Sobre las ofertas con valor artificialmente bajo se dará aplicación al procedimiento descrito en el artículo 2.2.1.1.2.2.4. del Decreto 1082 de 2015 y los parámetros definidos en la guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en procesos de contratación de Colombia Compra Eficiente.

$$\text{Punta } i = \begin{cases} 500 \times (1 - ((\bar{X} - V_i) / \bar{X})) & \text{para valores menores o iguales a } \bar{X} \\ 500 \times (1 - 2 ((\bar{X} - V_i) / \bar{X})) & \text{para valores mayores a } \bar{X} \end{cases}$$

DONDE:

$\bar{X}$ = MEDIA ARITMÉTICA.

V_i = VALOR TOTAL DE CADA UNA DE LAS OFERTAS i HABILITADAS, SIN DECIMALES.

i = NÚMERO DE OFERTA HABILITADA.

EN EL CASO DE OFERTAS ECONÓMICAS CON VALORES MAYORES A LA MEDIA ARITMÉTICA SE TOMARÁ EL VALOR ABSOLUTO DE LA DIFERENCIA ENTRE LA MEDIA ARITMÉTICA Y EL VALOR DE LA OFERTA.

MEDIA ARITMÉTICA ALTA

CONSISTE EN LA DETERMINACIÓN DE LA MEDIA ARITMÉTICA DE LAS OFERTAS VÁLIDAS, ENTRE EL VALOR DEL PRESUPUESTO SIN DECIMALES MÁS ALTO Y EL PROMEDIO ARITMÉTICO DE LOS VALORES DE PRESUPUESTO DE LAS DEMÁS OFERTAS VÁLIDAS Y LA ASIGNACIÓN DE PUNTOS EN FUNCIÓN DE LA PROXIMIDAD DE LOS VALORES DE PRESUPUESTO A DICHA MEDIA ARITMÉTICA, COMO RESULTADO DE APLICAR LA SIGUIENTE FÓRMULA:

$$X_A = \frac{V_{max} + \bar{X}}{2}$$

DONDE:

X_A = MEDIA ARITMÉTICA ALTA.

V_{max} = VALOR TOTAL SIN DECIMALES DE LA OFERTA HABILITADA MÁS ALTA.

$\bar{X}$ = PROMEDIO ARITMÉTICO DE LAS OFERTAS HABILITADAS.

OBTENIDA LA MEDIA ARITMÉTICA ALTA SE PROCEDERÁ A PONDERAR LAS OFERTAS DE ACUERDO CON LA SIGUIENTE FÓRMULA:

$$\text{Puntaje } i = \left((500) \times \left(1 - \left(\frac{X_A - V_i}{X_A} \right) \right) \right) \text{ Para valores menores o iguales a } X_A$$

$$\text{Puntaje } i = \left((500) \times \left(1 - 2 \left(\frac{X_A - V_i}{X_A} \right) \right) \right) \text{ Para valores mayores a } X_A$$

Donde:

XA = Media aritmética alta

Vi = Valor total sin decimales de cada una de las ofertas i

i = Número de oferta.

En el caso de ofertas económicas con valores mayores a la media aritmética alta se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media aritmética alta y el valor de la oferta.

❖ Media Geométrica con Presupuesto Oficial

Consiste en establecer la media geométrica de las ofertas habilitadas y el presupuesto oficial un número determinado de veces y la asignación de puntos en función de la proximidad de dichas ofertas a la media geométrica, como resultado de aplicar las fórmulas que se indican en seguida.

Para el cálculo de la media geométrica con presupuesto oficial se tendrá en cuenta el número de ofertas habilitadas y se incluirá el presupuesto oficial del proceso de contratación en el cálculo tantas veces como se indica en el siguiente cuadro:

Número de Ofertas (n)	Número de veces que se incluye el presupuesto oficial (nv)
1-3	1
4-6	2
7-9	3
10-12	4
13-15	5
...	N

Y así sucesivamente, por cada tres ofertas válidas se incluirá una vez el presupuesto oficial del presente proceso de contratación.

Y así sucesivamente, por cada tres ofertas válidas se incluirá una vez el presupuesto oficial del presente proceso de contratación.

Posteriormente, se determinará la media geométrica con la inclusión del presupuesto oficial de acuerdo a lo establecido en el cuadro anterior, mediante la siguiente fórmula:

$$G_{PO} = \sqrt[n+nv]{PO \times PO \times \dots \times PO_{nv} \times P_1 \times P_2 \times \dots \times P_n}$$

DONDE:

GPO = MEDIA GEOMÉTRICA CON PRESUPUESTO OFICIAL-

NV = NÚMERO DE VECES QUE SE INCLUYE EL PRESUPUESTO OFICIAL (PO).

= NÚMERO DE OFERTAS HABILITADAS-

PO = PRESUPUESTO OFICIAL DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN.

PI = VALOR DE LA OFERTA ECONÓMICA SIN DECIMALES DEL PROPONENTE I.

ESTABLECIDA LA MEDIA GEOMÉTRICA SE PROCEDERÁ A DETERMINAR EL PUNTAJE PARA CADA PROPONENTE MEDIANTE EL SIGUIENTE PROCEDIMIENTO:

Puntaje i =	$500 \times (1 - ((GPO - Vi) / GPO))$ para valores menores o iguales GPO
	$500 \times (1 - 2 ((GPO - Vi) / GPO))$ para valores mayores a GPO

EN EL CASO DE OFERTAS ECONÓMICAS CON VALORES MAYORES A LA MEDIA GEOMÉTRICA CON PRESUPUESTO OFICIAL SE TOMARÁ EL VALOR ABSOLUTO DE LA DIFERENCIA ENTRE LA MEDIA GEOMÉTRICA CON PRESUPUESTO OFICIAL Y EL VALOR DE LA OFERTA.

■ MENOR VALOR

CONSISTE EN ESTABLECER LA OFERTA DE MENOR VALOR Y LA ASIGNACIÓN DE PUNTOS EN FUNCIÓN DE LA PROXIMIDAD DE LAS OFERTAS A DICHA OFERTA DE MENOR VALOR, COMO RESULTADO DE APLICAR LAS FÓRMULAS QUE SE INDICAN EN SEGUIDA. PARA LA APLICACIÓN DE ESTE MÉTODO LA SUBRED NORTE E.S.E. PROCEDERÁ A DETERMINAR EL MENOR VALOR DE LAS OFERTAS VÁLIDAS Y SE PROCEDERÁ A LA PONDERACIÓN, DE ACUERDO CON LA SIGUIENTE FÓRMULA:

$$Puntaje = \frac{1500 \times V_{\min}}{V_i - V_{\min}}$$

DONDE:

V_{MIN} = MENOR VALOR DE LAS OFERTAS HABILITADAS.

V_i = VALOR TOTAL SIN DECIMALES DE CADA UNA DE LAS OFERTAS HABILITADAS.

I = NÚMERO DE OFERTA.

PARA TODOS LOS MÉTODOS DESCRITOS SE TENDRÁ EN CUENTA HASTA EL SÉPTIMO (7º) DECIMAL DEL VALOR OBTENIDO COMO PUNTAJE.

ANÁLISIS DE RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO

Se Anexa Matriz de Riesgos.

SE REQUIERE VISITA TÉCNICA

SI (X) OBLIGATORIA		NO (X)		
GARANTÍAS DEL CONTRATO				
PATRIMONIO AUTÓNOMO ()	<u>PÓLIZA PAGO DE SALARIO, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES (X)</u>	<u>PÓLIZA CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE BIENES</u> (X) Corresponderá al 10% del valor del contrato Y Por el plazo de ejecución del contrato, contados a partir de la suscripción del contrato en el SECOP II y Cuatro (4) meses más.	<u>PÓLIZA SERIEDAD DE LA OFERTA (X)</u> Para garantizar la seriedad de la oferta el proponente deberá constituir a favor de la SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE ESE, identificada con NIT 900.971.006-4, , una póliza de seguros o patrimonio autónomo o garantía bancaria, expedida por una entidad debidamente constituida y autorizada para funcionar en Colombia por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor de la oferta presentada. La Vigencia de la Garantía será de cuatro (4) meses contados a partir de la fecha de Presentación de ofertas y/o cierre del presente proceso de selección. En el caso de consorcios, uniones temporales, en la garantía de seriedad deberá precisarse que el afianzado es el consorcio o la unión temporal o sociedad y deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma. <u>Esta garantía aplica para las ofertas cuya cuantía sea igual o superior a 150 SMMLV.</u>	<u>PÓLIZA SEGURO DE MANEJO DE RECURSOS PÚBLICOS PARA PARTICULARES ()</u>
GARANTÍA BANCARIA ()	<u>PÓLIZA PROVISIÓN DE REPUESTOS , ACCESORIOS Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS ()</u>	<u>PÓLIZA CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO (X)</u> Corresponderá al 10% del valor del contrato Y Por el plazo de ejecución del contrato, contados a partir de la suscripción del contrato en el SECOP II y Cuatro (4) meses más.	<u>PÓLIZA ESTABILIDAD DE OBRA ()</u>	<u>PÓLIZA RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL (X)</u> El oferente al que se le adjudique el Contrato deberá contar con una Póliza de Responsabilidad Civil Extracontractual que lo cubra ante terceros (Pacientes hospitalizados o personal de la salud), que puedan verse afectados masivamente, como sucede en los casos de intoxicación a los consumidores finales, un hecho relevante ya que si la empresa no cuenta con un seguro de responsabilidad civil extracontractual que lo proteja frente a ese riesgo puede terminar comprometiendo de una manera importante su patrimonio al tener que atender las demandas y pagar las indemnizaciones que surjan a favor de las víctimas como consecuencia de los daños sufridos. Situaciones como las anteriores hacen necesario que las empresas de alimentos transfieran ese tipo de riesgos a una aseguradora, <u>por medio de la adquisición de una póliza de seguros de responsabilidad civil extracontractual, con su debido amparo de responsabilidad civil por productos defectuosos.</u>

GENERALES:

1. CUMPLIR LA CALIDAD CON EL OBJETO DEL CONTRATO, DE CONFORMIDAD A LA OFERTA Y CONDICIONES DEL CONTRATO.
2. ACTUAR DE BUENA FE Y ABSTENERSE DE REALIZAR CUALQUIER CAMBIO EN LAS CONDICIONES INICIALES DEL CONTRATO SIN PREVIO VISTO BUENO DEL SUPERVISOR DEL MISMO.
3. MANTENER DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, LAS MISMAS CONDICIONES EXIGIDAS EN LOS ESTUDIOS PREVIOS Y OFRECIDAS EN LA OFERTA . EN TÉRMINOS DE CALIDAD, PRECIO, CARACTERÍSTICAS ESPECIALES Y DISPONIBILIDAD.
4. SUSCRIBIR EL CONTRATO, EL ACTA DE INICIO DE EJECUCIÓN Y GARANTÍA DENTRO DE LOS TIEMPOS SOLICITADOS, CUANDO HAYA LUGAR.
5. PRESENTAR ANTE EL SUPERVISOR DEL CONTRATO PARA LA GENERACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO, LA FACTURA, INFORMES, INGRESO AL ALMACÉN Y CERTIFICACIÓN DE PAGO DE APORTES PARAFISCALES O DOCUMENTO EQUIVALENTE SUSCRITO POR EL REPRESENTANTE LEGAL, REVISOR FISCAL O QUIEN HAGA SUS VECES, DENTRO DE LOS PLAZOS ESTABLECIDOS.
6. PRESENTAR ANTE LA DIRECCIÓN FINANCIERA (CENTRAL DE CUENTAS POR PAGAR) DE LA SUBRED NORTE ESE, LA CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO, LA FACTURA Y SOPORTES RESPECTIVOS PARA SU CORRESPONDIENTE RADICACIÓN.
7. NOTIFICAR A LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. DE CUALQUIER INCONVENIENTE QUE IMPIDA LA DEBIDA EJECUCIÓN DEL CONTRATO YA SEA QUE PROVENGA DE CAUSAS EXTERNAS O DE SU PROPIA ORGANIZACIÓN, CON EL FIN DE TOMAR LOS CORRECTIVOS DEL CASO PARA GARANTIZAR LA ÓPTIMA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.
8. DAR CUMPLIMIENTO A LOS PROTOCOLOS, PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS INSTITUCIONALES, SISTEMA OBLIGATORIO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD INSTITUCIONAL DURANTE EL DESARROLLO DE LAS RESPONSABILIDADES ASIGNADAS, EN EL MARCO DE OPERACIÓN DE LOS COMPONENTES DEL SISTEMA ÚNICO DE HABILITACIÓN, AUDITORIA PARA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD, SISTEMA ÚNICO DE ACREDITACIÓN Y SISTEMA DE INFORMACIÓN.
9. EJECUTAR LAS ACCIONES PREVENTIVAS Y/O CORRECTIVAS, Y/O PLAN DE MEJORAMIENTO A QUE HAYA LUGAR DE ACUERDO A LAS EVALUACIONES Y RECOMENDACIONES EMITIDAS POR LOS ÓRGANOS EXTERNOS, SUPERVISOR DEL CONTRATO Y/O DIRECTRICES INTERNAS.
10. ES OBLIGACIÓN DEL CONTRATISTA CONOCER, DIVULGAR Y APLICAR LA POLÍTICA AMBIENTAL ESTABLECIDA POR LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE F.S.F.
11. ES OBLIGACIÓN DEL CONTRATISTA SUBIR A LA PLATAFORMA DEL SECOP II LAS FACTURAS CORRESPONDIENTES, PARA SU RESPECTIVA APROBACIÓN O RECHAZO POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO.
12. LAS DEMÁS QUE SE NECESITEN PARA EL DESARROLLO Y CUMPLIMIENTO DEL OBJETO COBNTRACTUAL

ESPECÍFICAS:

1. PAGAR POR CONCEPTO DE SERVICIOS PÚBLICOS (AGUA, LUZ Y GAS), SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA SUBRED NORTE.
2. EL RESTO DE OBLIGACIONES ESPECÍFICAS SE ENCUENTRAN CONTENIDAS EN EL ANEXO TÉCNICO NO. 1.
3. EL CONTRATISTA SE OBLIGA A CONTRATAR UNA PÓLIZA DE SEGUROS DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL, CON SU DEBIDO AMPARO DE RESPONSABILIDAD CIVIL POR PRODUCTOS DEFECTUOSOS.
4. EL CONTRATISTA SE OBLIGA A CUMPLIR CON LOS NIVELES DE SERVICIOS DESCRITOS EN LOS ANEXOS NOS. 1 (Especificaciones Técnicas) Y 2 (Evaluación de Requisitos Resumen), SO PENA DE INCURRIR EN LAS MULTAS PREVISTAS EN EL ANEXO NO. 3 (INCUMPLIMIENTO ACUERDOS DE NIVELES DE SERVICIOS).

ACLARACIONES

EN CASO DE ACLARACIONES

EL OFERENTE PODRÁ REMITIR SUS OBSERVACIONES A TRAVÉS DEL SECOP II

ANEXOS

Anexo No. 1 - Especificaciones Técnicas

Anexo No. 2 - Evaluación de Requisitos Resumen

Anexo No. 3 - Incumplimiento Acuerdo de Niveles de Servicios

Anexo No. 4 - Carta de Presentación CEPRO.

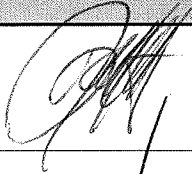
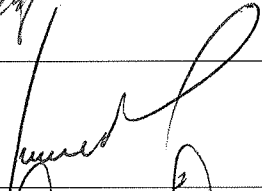
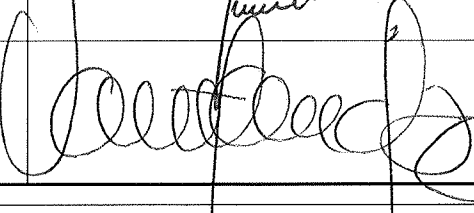
PLAZO ESTIMADO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO (en días o meses)

DOS (2) MESES

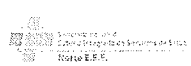
CAUSALES DE RECHAZO DE UNA OFERTA

POR ESTABLECER EN LA INVITACIÓN A COTIZAR

FIRMAS

R	NOMBRE Y FIRMA DEL SOLICITANTE:	RICARDO ROJAS HIGUERA	
	NOMBRE Y FIRMA DEL DIRECTOR ÁREA:	IVAN DARIO OCHOA PELAEZ	
	NOMBRE Y FIRMA DEL DIRECTOR DE CONTRATACIÓN: Revisó Jurídicamente	JANNETH CAICEDO CASANOVA- DIRECTORA DE CONTRATACION	

OBSERVACIÓN

	ANÁLISIS DE RIESGOS		CÓDIGO : AP-CT-F-02-04
			VERSIÓN : 4
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		PÁGINA : 1 DE 1
			FECHA : 12/06/2018

TIPO DE RIESGO	TIPIFICACIÓN (EJEMPLOS PARA TIPIFICAR LOS RIESGOS GENERALES DE LA COLUMNA ANTERIOR)	PROBABILIDAD DE OCURRENCIA				IMPACTO				ESTIMACIÓN	ASIGNACIÓN DEL RIESGO (DEFINICIÓN)	¿CÓMO ASUME EL RIESGO?	FORMA DE MITIGARLO
		4	3	2	1	4	3	2	1				
		ALTA	MEDIA ALTA	MEDIA BAJA	BAJA	ALTA	MEDIA ALTA	MEDIA BAJA	BAJA				
Casilla de selección	Casilla de diligenciamiento	Casilla de selección (Escoja solo una)				Casilla de selección (Escoja solo una)				Generación automática	Generación automática	Generación automática	
ECONÓMICOS:	Son los derivados del comportamiento del mercado, tales como la fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de los mismos, entre otros			2				2		4	MEDIO BAJA - CONTROLASLO	CONTRATANTE	Revisar periódicamente el comportamiento del mercado respecto de los bienes y/o servicios a contratar
SOCIALES O POLÍTICOS:	Son los derivados de los cambios de las políticas gubernamentales o de cambios de las condiciones sociales que tengan impacto en la ejecución del contrato									0			Análisis de las políticas estatales al respecto
OPERACIONALES:	Son los derivados de la operatividad del contrato, tales como de cumplimiento del presupuesto, origen, del plazo o los derivados de los recursos por desdoblamiento, parámetros, estandarización de los recursos, equipos humanos o de los servicios contratados			2				2		4	MEDIO BAJA - CONTROLASLO	CONTRATANTE	Ejecución presupuestal y cumplimiento
FINANCIEROS:	Es el riesgo de consecución de financiación o riesgo de disponibilidad para obtener recursos para cumplir con el objeto del contrato y el riesgo de las condiciones financieras de las entidades para la obtención de los recursos, tales como tasas, intereses, contragarantías y refinanciaciones entre otros									0			Resolución de contingencias para cubrir los debidos contrahidos
REGULATORIO:	Derivados de los cambios regulatorios o reglamentarios que afecten la ecuación económica del contrato									0			Análisis del mercado cambiario de la moneda extranjera
DE LA NATURALEZA:	Son los riesgos naturales previsibles en los cuales no hay intervención humana que puedan tener impacto en la ejecución del contrato, por ejemplo los temblores, inundaciones, lluvias, viento, entre otros									0			Acatar las recomendaciones que emitan las entidades encargadas
AMBIENTALES:	Son los derivados de los cambios legales o reglamentarios de carácter ambiental, tales como las licencias, planes de manejo, permisos y autorizaciones ambientales incluyendo temas retributivos y compensatorios, obligaciones de mitigación, áreas de monitoreo y control, entre otros									0			Cumplimiento de la normativa ambiental actual e implementación de las normas que se emiten para la gestión ambiental
TECNOLÓGICO:	Son los derivados de fallos en los sistemas de comunicación de voz y de datos, suspensión de servicios públicos nuevos desarrollos tecnológicos o estándares que deben ser tenidos en cuenta para la ejecución del contrato.									0			Acatar las recomendaciones que emiten las entidades y en las recomendaciones
										0			
										0			
										0			

ELABORADO POR	
Nombre:	Ivan Dario Ochoa Pelaez
Código Electrónico:	dircomplementarios@subrednora.gov.co
Cargo:	Director Servicios Complementarios
Fecha Elaboración: d/m/a	Junio 17 de 2022