

ANEXO TÉCNICO

CONTRATO DE ASOCIACIÓN PARA LA PRESTACIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE LABORATORIO CLINICO EN LAS SEDES DE LA E.S.E. UNIVERSITARIA DEL ATLÁNTICO.

1. INTRODUCCIÓN

Con el fin de ajustar el Manual de Dietas vigente a las recomendaciones nutricionales dadas por el Ministerio de Salud y Protección el 22 de agosto de 2016, mediante la Resolución 3803; Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes "RIEN" para la Población Colombiana y mejorar la aceptabilidad de las dietas hospitalarias.

Dentro del documento referido se destaca la importancia de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes como la herramienta principal para lograr un balance en la dieta y el contexto del paciente; el cual está condicionado por su edad, sexo, estado fisiológico y actividad física.

La organización de las naciones unidas para la alimentación y la agricultura –FAO- la organización mundial de la salud – OMS - han considerado un nuevo enfoque en la determinación de las recomendaciones de ingesta, centrado no solo en los estados de deficiencia nutricional sino también del exceso y en la prevención de las enfermedades no trasmisibles.

2. PATRÓN DE ALIMENTACIÓN

El patrón de alimentación normal es la base para derivar todas las dietas.

Los datos del aporte nutricional están dados de acuerdo a la información en porciones derivada de la lista de intercambio de alimentos (anexo 1). El aporte en porciones de fruta se presenta como aparece en dicho patrón de alimentación normal, para lo que se debe tener en cuenta que en cada tipo de servicio se da la opción de leche o jugo para el paciente con este patrón, indicando una variación en el aporte nutricional según sea el caso; igual variación en el aporte nutricional se considera los días que se ofrece leguminosas en el menú. **Por tanto, el patrón de alimentación normal podría expresarse en un rango calórico de 1700 a 1800 kcal.**

Así mismo, y partir de este patrón, se ajusta el aporte energético y de nutrientes para cada una de las derivaciones de dietas tomando como punto de partida las especificaciones técnicas dadas en este documento (1.2. tipos de dietas)

Distribución de porciones por grupos de alimentos para el patrón de alimentación normal: Leche entera (1), hortalizas (2), frutas (5), harinas (7), leguminosas (0,5), carnes/proteínas (2,5), grasas (4), azúcares – dulces (4)

2.1. FÓRMULA SINTÉTICA DEL PATRÓN DE ALIMENTACIÓN NORMAL

MACRONUTRIENTES	%	CALORIAS	GRAMOS
PROTEINAS	15	262,5	66
GRASAS	30	525	58
CARBOHIDRATOS	55	962,5	241
TOTAL	100	1750	365

2.2. PATRÓN DE ALIMENTACIÓN NORMAL

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS	PORCIÓN O SERVIDA (G O CC)
Desayuno	Fruta entera	100 gramos
	Bebida con leche	200 c.c. de leche (bebida con 100% leche)
	Cereal	60 gramos
	Proteico	60 gramos cocido
	Mermelada (empaquete individual)	10 gramos
	Mantequilla (empaquete individual)	10 gramos

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS	PORCIÓN O SERVIDA (G O CC)
Almuerzo y Cena	Jugo de fruta	180 c.c. (pulpa 50 gr)
	Sopa variada	200 c.c.
	Proteína	90 gramos cocido
	Aderezo (vinagreta o aceite vegetal)	30 c.c.
	Vegetal	90 gramos
	Cereal	100 gramos
	Tubérculo o plátano	100 gramos
	Postre (empaquete individual)	30 – 60 gramos

2.3. TIPOS DE DIETAS

Las dietas a contratar conforman un plan terapéutico básico para derivar los tratamientos nutricionales individuales que demandan nuestros usuarios y que están indicados para tratamiento de los diversos diagnósticos clínicos que atendemos en la **ESE Universitaria del Atlántico**.

Se requieren, dentro del contrato de alimentación, los siguientes tipos de dietas: Dietas para pediatría:

1. Dieta Complementaria 1 (6-8 meses)
2. Dieta Complementaria 2 (9-11 meses)
3. Dieta Complementaria 3 (12-24 meses)
4. Dieta Complementaria 4 (2-6 años)
5. Dieta Complementaria escolar
6. Dieta Adolescentes

Dietas con modificaciones en la consistencia:

7. Dieta Líquida clara
8. Dieta Líquida completa
9. Dieta Líquida de transición
10. Dieta Líquida de Maternidad

11. Dieta Semiblanda fase uno (compotas)
12. Dieta Semiblanda fase dos (pure)
13. Dieta Semiblanda fase 3 (mecánica)
14. Dieta Blanda
15. Dieta Normal
16. Dieta Rica en fibra
17. Dieta Hipoglúcida
18. Dieta Hipoglúcida pediátrica
19. Dieta Vegetariana
20. Dieta Hipoproteica
21. Dieta Baja en residuo
22. Dieta Astringente

2.3.1. DIETAS PARA PEDIATRIA

2.3.1.1. COMPLEMENTARIA 1

DENOMINACION: C1

DEFINICION

Dieta que complementa el aporte nutricional de la leche materna y/o la fórmula de seguimiento, cumpliendo adicionalmente la función de iniciar la transición alimentaria de la dieta líquida a la espesa y posteriormente semisólida. (cubriendo el 24% del valor calórico total).

OBJETIVO

Complementar el aporte de nutrientes de la leche materna y/o fórmula láctea (especialmente el hierro) los cuales ya resultan insuficientes para las necesidades nutricionales, a la vez que se modifica la consistencia para favorecer el desarrollo del proceso de deglución.

INDICACIONES

1. Niños de 6 a 8 meses y 29 días; Si bien el inicio de la alimentación complementaria; de acuerdo a las recomendaciones de la OMS, debe ser a los seis meses de edad; en el caso de los niños con antecedente de prematuridad el inicio puede hacerse antes ó con la edad corregida entre los 5 y 6 meses. Teniendo en cuenta esta consideración y de acuerdo al patrón alimentario que ya viene recibiendo el niño; la edad de inicio puede variar entre los 5 y 6 meses de edad. (en el caso de prematuridad se tendrá en cuenta la edad corregida).
2. Para el requerimiento nutricional se utilizó un peso promedio de 8.3 kg; la recomendación de la RIEN es de 79 cal/kg/día; es decir 656 calorías. Teniendo en cuenta el aporte ofrecido por la leche materna y/o fórmula de seguimiento; se dejó un aporte del 38% por la complementaria. Es decir 256 calorías, el aporte de proteína se modificó, dejando 15 gr de proteína en crudo; considerando que este debe cubrir el requerimiento de hierro; nutriente con déficit poblacional importante de acuerdo a la Encuesta Nacional de la Situación en Nutrición.

CARACTERISTICAS

A. ALIMENTOS RESTRINGIDOS

Leche de vaca, huevo, pescado, leguminosas, fresas, limón, naranja, mandarina, mora, lulo, maracuyá, piña, uvas, verduras crudas, azúcar, miel, panela, sal, sopas industrializadas, jugos procesados, frutos y semillas secos, embutidos.

B. PREPARACIONES PERMITIDAS

Alimentos en consistencia compota. Las compotas de frutas deben tener óptimo grado de maduración para que la percepción del sabor no sea ácido. Para aquellas frutas que producen riesgo de alergenicidad, (fresa), la fruta debe ir previamente cocida.

C. OBSERVACIONES:

La dieta está compuesta por tres tiempos de comida; Según la conciliación de padres y nutricionista se podrán modificar los tiempos de comida manejados por aporte nutricional, sustituyendo nueves u onces por desayuno o cena. No aplica a todos los pacientes, pero si en aquellos que lo vengán recibiendo de esta forma desde casa.

D. MINUTA PATRON

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS	PORCION SERVIDA (g o c.c.)
Refrigerio mañana	Compota de frutas	90 gr
Almuerzo	Sopa licuada	100 c.c.
	o Verdura	50 gr
	o Proteína 15 g cruda	10 gr cocida
	o Aceite	10 c.c.
	o Cereal	20 gr
Refrigerio tarde	Compota de fruta	90 gr

E. APOORTE NUTRICIONAL

CALORIAS	253	% V.C.T MPP
PROTEINA	7 gr	10.5
GRASA	11 gr	39
CARBOHIDRATOS	32 gr	50.5

2.3.1.2. COMPLEMENTARIA 2

DENOMINACION: C2

DEFINICION

Dieta que complementa el aporte nutricional de la leche materna y/o la fórmula de seguimiento, cubriendo el 50% del valor calórico total, se trabaja con peso promedio de 9.07 kg para grupo etéreo.

OBJETIVO

Incrementar el aporte nutricional de la dieta vs la leche materna y/o fórmula láctea y continuar con la progresión de la consistencia.

INDICACIONES

1. Niños de 9 a 11 meses y 29 días De acuerdo al estado nutricional del paciente y al inicio de dieta semisólida antes de esta edad; se puede indicar a niños de 8 meses de edad.
2. Pacientes adultos en posoperatorio de cirugías con hipoperfusión esplácnica.

CARACTERISTICAS

A. ALIMENTOS RESTRINGIDOS.

Leche de vaca, limón, naranja, mora, lulo, maracuyá, piña, uvas, verduras crudas, azúcar, miel, panela, sal, sopas industrializadas, jugos procesados, frutos secos, embutidos, salsas industrializadas.

B. PREPARACIONES PERMITIDAS

Compotas, pure, molido, arroz, incluye cerdo y ternera molidos, se incluye también pescado, todas las preparaciones debe ir cocidas sin sal, para mejorar sabor se podrán emplear especias y para las proteínas salsa napolitana natural. Las compotas de frutas deben tener óptimo grado de maduración para que la percepción del sabor no sea ácido.

C. MINUTA PATRON

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS	PORCION SERVIDA (g o c.c.)
Desayuno	Caldo	100 c.c.
	Proteína	15 gr
	Tubérculo	20 gr
Refrigerio mañana	Compota de fruta	90

Almuerzo y cena	Sopa variada	100 c.c.
	Verdura	15 gr
	Cereal o tubérculo	30 gr
	Aceite	5 c.c.
	Proteína (15 g cruda)	10 gr cocida
	Puré tubérculo	30 gr
Refrigerio tarde		
	Porción Fruta picada	90 gr

D. APORTE NUTRICIONAL

CALORIAS	348	% V.C.T
PROTEINA	14 gr	16
GRASA	15 gr	39
CARBOHIDRATOS	38 gr	45

2.3.1.3. COMPLEMENTARIA 3

DENOMINACION: C3

DEFINICION

Dieta que cubre el 90% del valor calórico total del grupo etéreo correspondiente, se trabajó con un promedio de peso de 12.6 kg.

OBJETIVO

Introducir al niño al consumo de alimentación similar a la dieta familiar manejando requerimientos nutricionales con el tamaño de la porción.

INDICACIONES

1. Niños de 1 a 3 años 11 meses de edad.
2. Adultos y adultos mayores en quienes el requerimiento nutricional se ajuste al aporte de la dieta.

CARACTERISTICAS:

A. ALIMENTOS RESTRINGIDOS

Durazno entero, ciruela entera, uvas, te, café, gaseosas.

B. PREPARACIONES PERMITIDAS

Todas, la proteína debe ir picada, desmechado, pollo entero (solo Colombina)

C. MINUTA PATRON

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS	PORCION SERVIDA (g o c.c.)
Desayuno	Bebida láctea	90 c.c.
	Proteína	30 gr
	Energético	25 gr
	Margarina	10 gr
Refrigerio mañana	Compota de fruta	90 gr
Almuerzo y cena	Sopa variada	100 c.c.
	Proteína 30 g cruda (molida o picada)	20 gr cocido
	Cereal, tubérculo o plátano	30 gr
	Verdura cocida	30 gr
	Jugo de fruta	100 c.c.
	o Fruta	50 gr
	Postre	30-60

Refrigerio tarde	Lácteo	90 c.c.
	Cereal elaborado	30 gr

Cuando se ofrezca huevo en preparación frita solo ensamblar una unidad.

D. APOORTE NUTRICIONAL

CALORIAS	1029	% V.C.T
PROTEINA	25 gr	10
GRASA	40 gr	35
CARBOHIDRATOS	141 gr	55

2.3.1.4. COMPLEMENTARIA 4

DENOMINACION: C4

DEFINICION

Dieta que cubre requerimientos nutricionales del grupo etario, requerimientos calculados para un peso promedio de 21.5 kg, rango entre 17 a 26 kg, con cubrimiento calórico en el grupo entre 92% a 107%

OBJETIVO

Ajustar el tamaño de las porciones para cubrir el requerimiento nutricional.

INDICACIONES

1. Niños de 4 a 8 años y 11 meses de edad.
2. Adultos y adultos mayores en quienes el requerimiento nutricional se ajuste al aporte de la dieta.

CARACTERISTICAS

A. ALIMENTOS RESTRINGIDOS

Ninguno

B. PREPARACIONES PERMITIDAS

Todas

C. MINUTA PATRON

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS	PORCION SERVIDA (g o c.c.)
Desayuno	Fruta entera	100 gr
	Bebida láctea	120 c.c.
	Proteína	60 gr
	Energético	25 gr
	Margarina	10 gr
Refrigerio mañana	Fruta entera	100 gr
Almuerzo y cena	Sopa variada	180 c.c.
	Proteína 50 g cruda	40 gr cocido
	Cereal	60 gr
	tubérculo o plátano	60 gr
	Verdura cocida	60 gr
	Jugo de fruta	120 c.c.
	o Fruta	30 gr
	Postre	30-60 gr

Refrigerio tarde	Lácteo	180 c.c.
	Cereal elaborado	30 gr

D. APORTE NUTRICIONAL

CALORIAS	1754	% V.C.T
PROTEINA	52.8 GR	12
GRASA	57 GR	29
CARBOHIDRATOS	280 GR	59

2.3.1.5. DIETA ESCOLAR

DENOMINACION: CE

DEFINICION

Dieta que cubre los requerimientos nutricionales del grupo etario, requerimientos calculados para un peso promedio de 31 kg, rango de peso entre 30 a 35 kg, con rango en aporte calórico entre 90% a 113%

OBJETIVO

Ajustar el tamaño de las porciones para cubrir el requerimiento nutricional.

INDICACIONES

1. Niños de 9 a 13 años y 11 meses de edad.
2. Adultos y adultos mayores en quienes el requerimiento nutricional se ajuste al aporte de la dieta.

CARACTERISTICAS

A. ALIMENTOS RESTRINGIDOS

Ninguno

A. PREPARACIONES PERMITIDAS

Todas

C. MINUTA PATRON

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS	PORCION SERVIDA (g o cc)
Desayuno	Fruta entera	100 gr
	Bebida láctea	180 c.c.
	Proteína	60 gr
	Energético	50 gr
	Margarina	10 gr
Refrigerio mañana	Fruta entera	100 gr
Almuerzo y cena	Sopa variada	200 c.c.
	Proteína 90 g cruda	80 gr cocido
	Cereal	80 gr
	Tubérculo o plátano	80 gr
	Verdura	60 gr
	Jugo de fruta	180 c.c.
	o Fruta	50 gr
	Postre	30-60 gr

Refrigerio tarde	Lácteo	180 c.c.
	Cereal elaborado	50 gr

D. APORTE NUTRICIONAL

CALORIAS	1904	% V.C.T
PROTEINA	55 GR	12
GRASA	61 GR	30
CARBOHIDRATOS	267 GR	58

2.3.1.6. DIETA ADOLESCENTE

DENOMINACION: AD

DEFINICION

Dieta que cubre los requerimientos nutricionales del grupo etéreo

OBJETIVO

Ajustar el tamaño de las porciones para cubrir el requerimiento nutricional.

INDICACIONES

1. Paciente de 14 a 17 años y 11 meses.
2. Pacientes adultos con incremento en los requerimientos de calorías y nutrientes.

CARACTERISTICAS

A. ALIMENTOS RESTRINGIDOS

Ninguno

B. PREPARACIONES PERMITIDAS

Todas

C. OBSERVACIONES

Se puede cambiar según necesidad del paciente y criterio de la nutricionista dietas pediátricas (tamaño de porciones y aporte nutricional) con dietas terapéuticas (restricciones dietoterapéuticas), en cuyo caso deben primar las características dietoterapéuticas.

D. MINUTA PATRON

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS	PORCION SERVIDA (g o cc)
Desayuno	Fruta entera	100
	Bebida láctea	200
	Proteína	60
	Energético	50
	Margarina	10
	Mermelada	10
Refrigerio mañana	Jugo de fruta	180
	o Fruta	50
	Cereal elaborado	50
Almuerzo y cena	Sopa variada	200
	Proteína 90 g cruda	80
	Cereal	80
	Tubérculo o plátano	80

	Verdura	90
	Aderezo	15
	Jugo de fruta	180
	o Fruta	50
	Postre	30-60
Refrigerio tarde	Lácteo	200
	Cereal elaborado	50

E. APORTE NUTRICIONAL

CALORIAS	2429	% V.C.T
PROTEINA	91 GR	15
GRASA	81 GR	30
CARBOHIDRATOS	334 GR	55

2.3.2. MODIFICACIONES EN CONSISTENCIA

2.3.2.1. DIETA LÍQUIDA CLARA

DENOMINACION: LQ

DEFINICIÓN

Dieta en la cual se suministran líquidos claros no viscosos, con aporte nutricional insuficiente, por ello no debe durar más de 3 días.

OBJETIVO

Proporcionar una fuente oral de fluidos de fácil absorción, con mínimo residuo en el tracto gastrointestinal.

INDICACIONES

1. Pruebas diagnósticas que lo requieran
2. Preparación quirúrgica según indicación médica y condición del paciente

CARACTERÍSTICAS

A. ALIMENTOS RESTRINGIDOS

Alimentos sólidos, bebidas con leche, jugos, licuados (pollo y verduras), bebidas con gas, café.

B. PREPARACIONES PERMITIDOS

Infusiones de: aromáticas, panela, te. Consomé variados (pollo, carne, pescado y verdura) sin grasa si con especias, paletas de agua, agua, gelatinas sabores y colores variados, aguas saborizadas, bebidas hidratantes, tener en cuenta las observaciones para preparación de exámenes y/o procedimientos colonoscopia.

C. OBSERVACIONES

*Si la dieta es hipoglúcida lleva una bebida en agua de 200 cc en el refrigerio de la noche.

*Si la dieta es hipoglúcida no lleva refrigerios

C. MINUTA PATRÓN

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS	PORCION SERVIDA (g o cc)
Desayuno	Consomé	200 c.c.
	Bebida en agua	200 c.c.
	Gelatina	90 gr
Almuerzo y cena	Consomé	200 c.c.
	Bebida en agua	200 c.c.
	Gelatina o paleta	90 gr o 200 gr

2.3.2.2. DIETA LÍQUIDA COMPLETA

DENOMINACION: LC

DEFINICIÓN

Dieta en la que los alimentos suministrados se encuentran en consistencia líquida.

OBJETIVO

Suministrar alimentación en forma líquida por vía oral a individuos incapaces de masticar y/o deglutir alimentos sólidos.

INDICACIONES

1. Indicada en pacientes con alteraciones de la masticación y/u odinofagia incluidos:
 - a. Patología y/o cirugía de la cavidad oral, faringe, esófago, cara, cuello,
 - b. Estado general deteriorado con hiporexia
 - c. Puede utilizarse como transición de consistencia de dieta por no más de dos días.

CARACTERÍSTICAS

A. ALIMENTOS RESTRINGIDOS

Alimentos sólidos.

B. ALIMENTOS PERMITIDOS

Jugos de fruta, compotas, licuados, bebidas con leche, derivados lácteos, pudín.

C. PRESENTACION:

- a. Líquidos, compota y pudín.
- b. Con pitillos.

D. MINUTA PATRÓN

TIEMPO DE COMIDA	PORCIÓN	SERVIDA (g o cc)
Desayuno	Jugo de fruta en agua	180
	o Fruta (50 gr)	
	Bebida en leche	200
	o Leche	200
	Licuado con	200
	o Proteína (pollo 60 g crudo) o Farináceo (80 gr)	
Refrigerio mañana	Jugo en leche	200
	Fruta	70 gr
	Jugo de fruta en agua	180

Almuerzo y cena	o Fruta (50 gr)	
	Sopa licuada con:	200
	o Proteína (pollo 50 g crudo)	
	o Farináceo (100 gr)	
	o Verdura (50 gr)	
	o Aceite (10 cc)	
	Bebida en pura leche	180
Refrigerio tarde y Nocturno	Bebida en leche con cereal	200
	o Leche	180
	o Cereal (20 gr)	

E. APORTE NUTRICIONAL LIQUIDA COMPLETA

CALORIAS	1656	% V.C.T
PROTEINA	80 GR	17
GRASA	70 GR	34
CARBOHIDRATOS	177 G	49

F. APORTE NUTRICIONAL LIQUIDA COMPLETA HIPOGLUCIDA MPP

CALORIAS	1551	% V.C.T
PROTEINA	77 GR	22
GRASA	88 GR	44
CARBOHIDRATOS	127 GR	34

2.3.2.3. DIETA LÍQUIDA DE TRANSICION

DENOMINACION: LT

DEFINICIÓN

Dieta en la que los alimentos suministrados se encuentran en consistencia líquida.

OBJETIVO

Suministrar alimentación en forma líquida por vía oral a individuos cuyas condiciones clínicas impidan el consumo de alimentos sólidos.

INDICACIONES

1. Indicada en pacientes con indicación de tolerancia a la vía oral:
 - Posoperatorios de cirugía gastrointestinal, ginecología Manejo en patologías el tracto gastrointestinal
 - a. Patología y/o cirugía de la cavidad oral, faringe, esófago, cara, cuello,
 - b. Primer tiempo de comida en pacientes en salas de recuperación (postoperatorios)
 - c. Puede utilizarse como transición de consistencia de dieta por no más de dos días
 - d. Gestantes en trabajo de parto

CARACTERISTICAS

A. ALIMENTOS RESTRINGIDOS

Alimentos sólidos, lácteos y derivados lácteos, azúcares simples.

B. ALIMENTOS PERMITIDOS

Jugos de fruta, compotas, licuados, pudín.

C. PRESENTACION:

1. Líquidos, compota y pudín.
2. Con pitillos con pitillos únicamente para paciente cerclado

D. MINUTA PATRÓN

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS	PORCION SERVIDA (gr o c.c.)
Desayuno	Jugo de fruta en agua	180 c.c.
	Fruta (50 gr)	
	Bebida en agua	200 c.c.
	Licuado con:	200 c.c.
	Proteína (pollo 60 g crudo)	
	Farináceo (80 gr)	

Refrigerio mañana	Jugo de fruta en agua	200 c.c.
	Fruta (50 gr)	
Almuerzo y cena	Jugo de fruta en agua	180 c.c.
	Fruta (50 gr)	
	Sopa licuada con:	200 c.c.
	Proteína (pollo 50 g crudo)	
	Farináceo (100 gr)	
	Verdura (50 gr)	
	Aceite (10 c.c.)	
	Bebida Caliente en agua	180 c.c.
Refrigerio tarde	Bebida caliente en agua	200c.c.

E. APORTE NUTRICIONAL LIQUIDA DE TRANSICION

CALORIAS	747	% V.C.T
PROTEINA	39 GR	21
GRASA	35 GR	42
CARBOHIDRATOS	69 GR	37

2.3.2.4. DIETA LÍQUIDA DE MATERNIDAD

DENOMINACION: LT

DEFINICIÓN

Dieta en la cual se suministran líquidos claros, tiene aporte nutricional insuficiente.

OBJETIVO

Proporcionar una fuente oral de fluidos de fácil absorción que permita la hidratación durante el trabajo de parto.

INDICACIONES

1. Trabajo de parto

CARACTERÍSTICAS

A. ALIMENTOS PERMITIDOS

Gatorade, aromáticas, té.

B. ALIMENTOS RESTRINGIDOS

Alimentos sólidos, bebidas con leche, jugos, licuados (pollo y verduras), bebidas congas, café, consomé.

C. PREPARACIONES PERMITIDOS

Infusiones de aromáticas, bebidas hidratantes, té helado.

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS	PORCION SERVIDA (g o cc)
Desayuno, almuerzo y cena	Gatorade	500
	Aromática	200
Refrigerio mañana y tarde	Té helado	200

*Si la dieta es hipoglúcida lleva una bebida en agua de 200 cc en el refrigerio de la noche.

2.3.3. DIETA SEMIBLANDA

2.3.3.1. DIETA SEMIBLANDA FASE 1

DENOMINACION: S1

DEFINICIÓN

Dieta modificada en consistencia (compota, pudin, esponjado y líquidos tipo miel; se permiten cremas espesas como sorbete y malteada) para facilitar deglución.

OBJETIVO

Mantener una alimentación segura en pacientes con riesgo de broncoaspiración por alteración de la deglución en la fase preparatoria, oral, faríngea y/o esofágica.

INDICACIONES

1. Trastornos en la masticación y la deglución severos previa valoración de fonología.
2. Accidente cerebrovascular como razón de consulta
3. Lesiones en la cavidad oral.
4. Inicio de vía oral posterior a extubación en paciente con odinofagia.

CARACTERÍSTICAS

A. ALIMENTOS RESTRINGIDOS

Alimentos fritos, crocantes (pan francés, calados etc.), con cascara, verdura cruda, alimentos enteros o en trozos, frutas duras y enteras, líquidos claros, arroz, gelatina, carne roja, arveja, espinaca, acelga.

B. PREPARACIONES PERMITIDAS

Compotas, pudin, esponjado, espesantes, compota de leguminosas para variar las verduras), helado cremoso sin trozos ni semillas.

C. OBSERVACIONES

Avalar con el área de Fonoaudiología el paso de paletas de agua en este tipo de dieta.

D. PRESENTACION

La combinación de colores de las preparaciones debe ser vistosa y variada.

Para estas preparaciones si es necesario para obtener la consistencia y ofrecer variedad se debe utilizar espesante en las bebidas para el desayuno 3 veces a la semana (chocolate, té o café).

E. MINUTA PATRON

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS	PORCION SERVIDA (g o c.c.)
Desayuno	Bebida en leche	200 c.c.
	o Leche	200 c.c.
	Licudo con	200 c.c.
	o Proteína (pollo 50 g crudo)	40 gr cocido
	o Farináceo	90 gr
Refrigerio mañana	Preparación Especial Hipercalórica	1 porción
	Compota de fruta	90 gr
Almuerzo y cena	Sopa variada con:	200 c.c.
	o Proteína (pollo 90 g crudo)	70 gr cocido
	o Verdura	40 gr
	Aceite polinsaturado	10 c.c.
	Verdura	50 gr
	Plátano o tubérculo con 10 c.c. de aceite poliinsaturado	90 gr
	Postre	30-60 gr
Refrigerio tarde	Bebida en leche con cereal	200 c.c.
	o Leche	200 c.c.
	o Cereal	20 gr
	Compota de fruta	90 gr

Esta dieta puede tener una variación para pediatría la cual se denominará Semiblanda fase 1 pediatría (SP1), tiene la misma definición, objetivos, indicaciones y características que la de adultos, con modificaciones en las porciones de alimentos.

Para estas preparaciones si es necesario para obtener la consistencia y ofrecer variedad se debe utilizar espesante 3 veces por semana (chocolate, agua de panela)

F. APORTE NUTRICIONAL S1

CALORIAS	1741	% V.C.T
PROTEINA	79 GR	18
GRASA	77 GR	40
CARBOHIDRATOS	183 GR	42

SEMIBLANDA PEDIATRICA 1: P1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS	PORCION SERVIDA (g o c.c.)
Desayuno	Bebida en leche	200 c.c.
	o Leche	200 c.c.
	Licuada con	200 c.c.
	o Proteína (pollo 50 g crudo)	40 gr cocido
	o Farináceo	90 gr
Refrigerio mañana	Helado cremoso sin semillas	1 unidad ó porción
Almuerzo y cena	Compota de fruta	90 gr
	Sopa licuada con	200 c.c.
	o Proteína (pollo 50 g crudo)	40 gr cocido
	o Tubérculo	100 gr
	o Verdura	50 gr
	Plátano o tubérculo con 10 c.c. de aceite poliinsaturado	90 gr
Refrigerio tarde	Bebida en leche con cereal	200 c.c.
	o Leche	200 c.c.
	o Cereal	20 gr

G. APOORTE NUTRICIONAL S1 PEDIATRIA

CALORIAS	1236	% V.C.T
PROTEINA	54 GR	18
GRASA	42 GR	31
CARBOHIDRATOS	160 GR	52

2.3.3.2. DIETA SEMIBLANDA FASE 2

DENOMINACION: S2

DEFINICIÓN

Dieta modificada en textura (pure) para facilitar deglución.

OBJETIVO

Proporcionar alimentos que requieran mínima masticación y resulten fáciles de deglutir.

INDICACIONES

1. Trastornos en la masticación y la deglución
2. Lesiones en la cavidad oral.

CARACTERÍSTICAS

A. ALIMENTOS RESTRINGIDOS

Alimentos fritos, crocantes (como: pan francés, calados etc.), con cascara, verdura cruda, alimentos enteros o en trozos, frutas enteras, arroz, tortas, pan, tortas)

B. PREPARACIONES PERMITIDAS

Líquidos, compotas, pures, espesantes, flanes, pudines, gelatina, mouse, helado, huevo revuelto, verduras en budín, candil. Las preparaciones deben ser húmedas y homogéneas (no grumosa).

*Frutas blandas finamente picadas, aproximadamente cuadros de 1 centímetro (papaya, fresa, banano, ciruela) si se solicita en observaciones como frutas finamente picadas.

C. MINUTA PATRON

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS	PORCION SERVIDA (g o cc)
Desayuno	Jugo de fruta en agua	180 c.c.
	o Fruta	50 gr
	Bebida en leche	200 c.c.
	o Leche	200 c.c.
	Huevo o licuado de proteína con:	
	o Proteína (pollo 50 g crudo)	40 gr cocido
	o Farináceo	90 gr
Refrigerio mañana	Bebida en leche con cereal	200 c.c.
	Leche	180 c.c.
	Cereal	20 gr

Almuerzo y cena	Jugo de fruta en agua	180 c.c.
	o Fruta	50 gr
	Sopa del día licuada	200 c.c.
	Proteína (90 g crudo)	80 gr cocido
	Verdura	90 gr
	Plátano o tubérculo	90 gr
	Postre	30-60 gr
Refrigerio tarde		
Refrigerio tarde	Bebida en leche con cereal	200 c.c.
	o Leche	180 c.c.
	o Cereal	20 gr

D. APORTE NUTRICIONAL S2

CALORIAS	1888	% V.C.T
PROTEINA	94 GR	20
GRASA	63 GR	30
CARBOHIDRATOS	236 GR	50

Esta dieta puede tener una variación para pediatría la cual se denominará Semiblanda fase 2 pediatría (SP2), tiene la misma definición, objetivos, indicaciones y características que la de adultos, con modificaciones en las porciones de alimentos.

SEMIBLANDA PEDIATRICA 2: P2

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS	PORCION SERVIDA (g o c.c.)
Desayuno	Bebida en leche	180 c.c.
	o Leche	180 c.c.
	Huevo o licuado de proteína con:	
	o Proteína (pollo 50 g crudo)	40 gr cocido
	o Farináceo	90 gr
Refrigerio mañana	Jugo o fruta	180 c.c. o 90 g
Almuerzo y cena	Sopa del día licuada	100 c.c.
	Proteína (30 g crudo)	20 gr cocido
	Verdura + 2.5 aceite	30 gr
	Plátano o tubérculo + 2.5 aceite	30 gr
	Postre	30 – 60 gr
Refrigerio tarde	Bebida en leche con cereal	200 c.c.
	o Leche	200 c.c.
	o Cereal	20 gr

E. APORTE NUTRICIONAL SP 2

CALORIAS	1036	% V.C.T
PROTEINA	48 GR	18
GRASA	35 GR	30
CARBOHIDRATOS	132 GR	51

2.3.3.3. DIETA SEMIBLANDA FASE 3 (BLANDA MECANICA)

DENOMINACION: S3

DEFINICIÓN

Dieta modificada en textura para facilitar masticación.

OBJETIVO

Facilitar la masticación de pacientes que tienen alterada levemente la función mecánica.

INDICACIONES

1. Trastornos en la masticación y la deglución
2. Déficit neurológico
3. Pacientes con limitación para posición sedente
4. Transición a dieta de consistencia normal.

CARACTERISTICAS

A. ALIMENTOS RESTRINGIDOS

Alimentos fritos, asadas, crocantes (pan francés, calados, galletas), con cascara, verdura cruda, frutas duras enteras, higos, proteína entera o en torta.

B. PREPARACIONES PERMITIDAS

Líquidos, compotas, pures, molidos, mechados, soufflé, apanado, tortas de verdura, verdura cocida, y preparaciones al vapor. Frutas: papaya, banano, granadilla, kiwi, pitaya, piña finamente picada y fresas finamente picadas, miel, pancakes, wraps, crepes. Preparaciones húmedas.

C. MINUTA PATRON

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS	PORCION SERVIDA (g o cc)
Desayuno	Fruta entera	100 gr
	Bebida en leche	200 c.c.
	o Leche	200 c.c.
	Proteína	60 gr cocido
	Pan	50 gr
	mantequilla	10 gr
Refrigerio mañana	Jugo o fruta	180 c.c. o 100 gr
Almuerzo y cena	Jugo de fruta en agua	180 c.c.
	o Fruta	50 gr
	Sopa variada	200 c.c.
	Proteína (90 g crudo)	80 gr cocido

	Verdura	90 gr
	Plátano o tubérculo	100 gr
	Postre	30-60 gr
Refrigerio tarde	Bebida en leche con cereal	200 c.c.
	o Leche	100 c.c.
	o Cereal	20 gr

*Los caldos y las sopas no deben ir licuados, así mismo se debe alternar el caldo del desayuno con huevo tibio o queso.

D. APORTE NUTRICIONAL

CALORIAS	1799	% V.C.T
PROTEINA	94 GR	20
GRASA	51 GR	25
CARBOHIDRATOS	247 GR	55

2.3.4. DIETA BLANDA

DENOMINACION: BL

DEFINICIÓN

Dieta que aporta alimentos de consistencia blanda, baja en grasa, ligeramente condimentados, sin alimentos productores de gas ni ácidos.

OBJETIVO

Facilitar la transición de la alimentación a normal.

INDICACIONES

1. Inicio y/o transición de vía oral en post operatorios
2. Gastroenteritis
3. Enfermedad Diarreica

CARACTERÍSTICAS

A. ALIMENTOS RESTRINGIDOS:

Verduras crudas, productos integrales, preparaciones fritas, con salsas a base de grasa, picantes, ácidos, crema de tomate, condimentos, leche entera, mantequilla, papaya, pitaya, granadilla.

B. PREPARACIONES PERMITIDAS

Cocidas, al horno, al vapor, a la plancha, guisados, frutas no ácidas, leche deslactosada semidescremada.

C. MINUTA PATRON

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS	PORCION SERVIDA (g o c.c.)
Desayuno	Fruta entera	100 gr
	o Fruta	50 gr
	Bebida en leche	200 c.c.
	o Leche deslactosada	200 c.c.
	Proteína	60 gr cocido
	Pan o sustituto	60 gr
Almuerzo y cena	Jugo de fruta	180 c.c.
	o Fruta	50 gr
	Sopa variada	200 c.c.
	Proteína (crudo 90)	80 gr cocido
	Verdura cocida	90 gr
	Cereal	100 gr
	Tubérculo o plátano	100 gr
	Postre	30-60 gr

Esta dieta puede emplearse en combinación con los tamaños de las dietas complementarias, encuyo caso priman las observaciones de la dieta blanda teniendo en cuenta el tamaño de la complementaria solicitada.

E. APORTE NUTRICIONAL

CALORIAS	1900	%
PROTEINA	85 GR	18
GRASA	49 GR	24
CARBOHIDRATOS	281 GR	59

2.3.5. DIETA NORMAL

DENOMINACION: NR

DEFINICIÓN

Dieta que aporta todo tipo de alimentos y preparaciones en diferentes consistencias que no requieren una modificación terapéutica.

OBJETIVO

Cubrir los requerimientos de energía y nutrientes del paciente hospitalizado.

INDICACIONES

Para todo tipo de pacientes que no requieran alguna restricción alimentaria por patología.

CARACTERÍSTICAS

A. ALIMENTOS RESTRINGIDOS:

Ninguna

B. PREPARACIONES PERMITIDAS

Todas

C. MINUTA PATRON

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS	PORCION SERVIDA (g o c.c.)
Desayuno	Fruta entera	100 gr
	Bebida con leche	200 c.c.
	o Leche	200 c.c.
	Proteína	60 gr cocido
	Pan o sustituto	60 gr
	Mermelada	10 gr
Almuerzo y cena	Jugo de fruta	180 c.c.
	o Fruta	50 gr
	Sopa variada	200 c.c.
	Proteína (crudo 90)	80 gr cocido
	Aderezo (vinagreta o aceite vegetal)	30 c.c.
	Verdura	90 gr
	Cereal	100 gr
	Tubérculo o plátano	100 gr
	Postre	30-60 gr

E. APORTE NUTRICIONAL

CALORIAS	2150	%
PROTEINA	80 GR	15
GRASA	71 GR	30
CARBOHIDRATOS	295GR	55

2.3.6 DIETA CARDIOVASCULAR

DENOMINACION: CV

DEFINICIÓN

Dieta con un contenido de sodio de 1840 mg/día o 80 mEq, baja en grasa saturada y colesterol, rica en fibra.

OBJETIVO

Realizar intervención nutricional de los factores de riesgo para enfermedad cardiovascular modificables con la dieta: hipertensión arterial, dislipidemia y sobrepeso.

INDICACIONES

1. Enfermedad cardiovascular
2. Hipertensión arterial
3. Ascitis
4. Falla cardíaca
5. Insuficiencia renal crónica estadios I al IV con potasio normal que no requieran restricción de proteína.

CARACTERÍSTICAS

A. ALIMENTOS RESTRINGIDOS:

Alimentos fritos, productos apanados, encurtidos industrializados, pescado seco, margarinas, mantequillas, embutidos, productos enlatados, sopas industrializadas, caldos de gallina o de carnes, productos de panadería o pastelería que contengan bicarbonato de sodio, salsas industrializadas, crema de leche, carne de res dos veces por semana, lácteos enteros.

B. PREPARACIONES PERMITIDAS

Cocidas, al horno, al vapor, a la plancha, guisados.

Todos los alimentos van preparados sin sal excepto el cereal (arroz o pasta), se puede aderezar con especias para mejorar el sabor como: cilantro, laurel, orégano, albahaca, pimienta, tomillo, etc.

C. MINUTA PATRÓN

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS	PORCION (gr o cc)
Desayuno	Fruta	100
	Bebida con leche o Leche	200 100
	Proteína	60
	Pan o sustituto integral	50
Refrigerio mañana	Fruta	100
Almuerzo y cena	Jugo de fruta o Fruta	180 50
	Sopa variada	200
	Proteína (crudo 100)	90
	Verdura	90
	Cereal, tubérculo o plátano	90
	Fruta	100
Refrigerio tarde	Bebida láctea	200
	Acompañante integral	30

2.3.7. DIETA RICA EN FIBRA

DENOMINACION: RF

DEFINICIÓN

Dieta con un contenido de sodio de 2000 mg/día, 87 mEq de Na o 5 gr de NaCl, baja en grasa saturada y colesterol, rica en fibra.

OBJETIVO

Realizar intervención nutricional de los factores de riesgo para enfermedad cardiovascular modificables con la dieta: hipertensión arterial, dislipidemia y sobrepeso.

INDICACIONES

1. Enfermedad cardiovascular
2. Hipertensión arterial
3. Falla cardíaca
4. Insuficiencia renal crónica estadios I al IV con potasio normal que no requieran restricción de proteína.
5. Estreñimiento
6. Embarazo
7. Inmovilizaciones prolongadas
8. Patologías neurológicas
9. Enfermedad diverticular no complicada

CARACTERÍSTICAS

Esta dieta puede tener la observación sin sal, en cuyo caso se envían todas las preparaciones sin sal, excepto el cereal

A. ALIMENTOS RESTRINGIDOS:

Alimentos fritos, productos apanados, lácteos enteros, encurtidos industrializados, pescado seco, margarina, mantequillas, embutidos, productos enlatados, sopas industrializadas, caldos de gallina o de carnes, productos de panadería o pastelería que contengan bicarbonato de sodio, salsas industrializadas, crema de leche, carne de res dos veces por semana, lácteos enteros.

B. PREPARACIONES PERMITIDAS

Cocidas, al horno, al vapor, a la plancha, guisados, lácteos descremados

Todos los alimentos van preparados con sal, se limita el uso de ingredientes con alto contenido de sodio (descritos en alimentos restringidos), se puede aderezar con especias para mejorar el sabor como: cilantro, laurel, orégano, albahaca, pimienta, tomillo, limón, etc.

C. MINUTA PATRON

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS	PORCION SERVIDA (g o c.c.)
Desayuno	Fruta entera	100 gr
	Bebida con leche	200 c.c.
	o Leche descremada	200 c.c.
	Proteína	60 gr cocido
	Pan o sustituto integral	60 gr
Almuerzo y cena	Jugo de fruta	180 c.c.
	o Fruta	50 gr
	Sopa variada	200 c.c.
	Proteína (crudo 90)	80 gr cocido
	Verdura	90 gr
	Cereal	100 gr
	Tubérculo o plátano	100 gr
	Fruta	100 gr

E. APORTE NUTRICIONAL

CALORIAS	1800	%
PROTEINA	81 GR	18
GRASA	52 GR	26
CARBOHIDRATOS	252 GR	56

2.3.7. DIETA HIPOGLUCIDA, CONTROL DE CARBOHIDRATOS

DENOMINACION: HG

DEFINICIÓN

Dieta con restricción de energía y carbohidratos simples, con modificación en el tipo de grasa e incremento en el aporte de fibra soluble.

OBJETIVO

Evitar oscilaciones de la glicemia con el fin de disminuir los factores de riesgo metabólicos y cardiovasculares.

INDICACIONES

1. Pacientes diabéticos
2. Pacientes con estrés metabólico hiperglicémico.

CARACTERÍSTICAS

A. ALIMENTOS RESTRINGIDOS:

Azúcar blanca, morena, miel, panela, fructosa; y demás preparaciones que la contengan como postres, dulces, gaseosas. Alimentos fritos y productos apanados.
Jugos industrializados.

B. PREPARACIONES PERMITIDAS

Cocidas, al horno, al vapor, a la plancha, guisado, jugos de fruta natural sin azúcar, light

C. MODALIDAD.

Se cuenta con dietas con aportes de 1800 Calorías y 2100 Calorías de acuerdo al requerimiento del paciente.

D. MINUTA PATRON

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
Desayuno	Fruta entera	100 gr
	Bebida en leche	200 c.c.
	o Leche	200 c.c.
	Proteína*	60 gr cocido
	Pan o sustituto integral*	60 gr
Refrigerio mañana	Fruta	100 gr
Almuerzo y cena	Fruta	100 gr
	Sopa, crema de verduras o consomé	200 c.c.
	Proteína (crudo 90)	80 gr cocido
	Verdura	90 gr

	Aderezo	30 c.c.
	Cereal, tubérculo o plátano	90 gr
	Jugo Natural	180 c.c.
Refrigerio tarde	Bebida láctea (3 v/semana) ó	200 c.c.
	Bebida en agua +	200 c.c.
	Pan o sustituto integral+	40 gr
	Proteína	30 gr cocido
Refrigerio noche**	Bebida con leche	100 c.c.
	o Leche	100 c.c.
	Acompañante integral	50 gr

*Cuando se suministre caldo de papa, este debe contener 100 gramos de papa y no se suministra pan u otro cereal al desayuno.

** El refrigerio Nocturno en Opcional; solo indicado en los pacientes que por habito en casa realicen este tiempo de comida. Se debe registrar su solicitud en las observaciones de la dieta.

*** En caso de que el paciente por habito en su casa no consuma jugos de fruta naturales, este se cambiará por agua, aromática de frutas, light.

Siempre se debe confirmar con la Enfermera Jefe antes del suministro de estas dietas, las dietas con observación horario estricto deben entregarse según las observaciones de las normal generales, las dietas hipoglúcidas que no tengan observación de horario estricto se priorizarán sobre otras dietas del piso.

Para adolescentes diabéticos entre 9 a 13 años de edad, se puede emplear la dieta hipoglúcida de 1800 cal.

E. APORTE NUTRICIONAL

CALORIAS	1800	% V.C. T
PROTEINA	92 GR	20
GRASA	52 GR	26
CARBOHIDRATOS	251 GR	54

2.3.8.1. DIETA HIPOGLUCIDA PEDIATRICA

DENOMINACION: HG C4

DEFINICIÓN

Dieta con restricción de energía y carbohidratos simples, con modificación en el tipo de grasa e incremento en el aporte de fibra soluble.

OBJETIVO

Evitar oscilaciones de la glicemia con el fin de disminuir los factores de riesgo metabólicos y cardiovasculares.

INDICACIONES

Pacientes pediátricos diabéticos de 4 a 8 años con un peso promedio de 21.4 kg

CARACTERÍSTICAS

A. ALIMENTOS RESTRINGIDOS:

Azúcar blanca, morena, miel, panela, fructosa; y demás preparaciones que la contengan como postres, dulces, gaseosas. Alimentos fritos y productos apanados.
Jugos industrializados.

B. PREPARACIONES PERMITIDAS

Cocidas, al horno, al vapor, a la plancha, guisados, jugos de fruta natural sin azúcar, light.

D. MINUTA PATRON

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS	PORCION SERVIDA (g o c.c.)
Desayuno	Fruta entera	100 gr
	Bebida con leche	180 c.c.
	o Leche	180 c.c.
	Proteína*	60 gr cocido
	Pan o sustituto integral*	25 gr
	margarina	10 gr
Refrigerio mañana	Fruta	100 gr
Almuerzo y cena	Fruta	100 gr
	Sopa, crema de verduras o consomé	100 c.c.
	Proteína (crudo 50 gramos)	40 gr cocido
	Verdura	90 gr
	Cereal, tubérculo o plátano	60 gr
	Jugo de fruta Natural ***	120 c.c.

Refrigerio tarde	Bebida láctea	120 c.c.
	Pan o sustituto integral	40 gr
Refrigerio noche**	Bebida pura leche	180 c.c.
	Acompañante integral	30 gr

F. APOORTE NUTRICIONAL

CALORIAS	1428	% V.C.T
PROTEINA	46	13
GRASA	48	30
CARBOHIDRATOS	203	57

*Cuando se suministre caldo de papa, este debe contener 100 gramos de papa y no se suministra pan u otro cereal al desayuno.

** El refrigerio Nocturno en Opcional; solo indicado en los pacientes que por habito en casa realicen este tiempo de comida. Se debe registrar su solicitud en las observaciones de la dieta.

*** En caso de que el paciente por habito en su casa no consuma jugos de fruta naturales, este se cambiará por agua, aromática de frutas, light.

Siempre se debe confirmar con la Enfermera Jefe antes del suministro de estas dietas, las dietas con observación horario estricto deben entregarse según las observaciones de las normal generales, las dietas hipoglúcidas que no tengan observación de horario estricto se priorizarán sobre otras dietas del piso.

2.3.9. DIETA ASTRINGENTE

DENOMINACIÓN: AST

DEFINICIÓN

Dieta con restricción de fibra insoluble, grasa y carbohidratos simples

OBJETIVO

Mejorar la reabsorción de agua para controlar el gasto fecal.

INDICACIONES

1. Síndromes diarreicos
2. Síndrome emético de origen gastrointestinal

CARACTERÍSTICAS

A. ALIMENTOS RESTRINGIDOS

Azúcares simples, alimentos ricos en fibra insoluble, alimentos fritos y condimentados, leche y lácteos, alimentos con contenido alto de grasa, alcohol, bebidas gaseosas, leguminosas, cereales integrales.

B. PREPARACIONES PERMITIDAS

Cocidos, al vapor, a la plancha, al horno, cereales refinados, frutas, compotas y jugos con fibra soluble (fresas, manzana, pera, durazno, guayaba) verduras como ahuyama, zanahoria, calabacín y pepino común.

C. MINUTA PATRÓN

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA (g o cc)
Desayuno	Jugo de fruta astringente	180
	o Fruta	50
	Bebida en agua	200
	Proteína	60
	Pan blanco o sustituto	50
Refrigerio mañana	Fruta astringente	100
Almuerzo y cena	Jugo de fruta astringente	180
	o Fruta	50
	Sopa astringente	200
	Proteína (crudo 100)	90
	Verdura*	90

	Cereal, tubérculo o plátano	90
Refrigerio tarde	Jugo de fruta astringente	180
	o Fruta	50
	Acompañante	30

*Puede llevar 1 harina en reemplazo de la verdura cuando esta vaya en la sopa.

2.3.10. DIETA VEGETARIANA

DENOMINACION: VE

DEFINICIÓN

Dieta que no incluye alimentos de origen animal.

OBJETIVO

Conseguir un crecimiento y desarrollo orgánicos adecuados, según la edad, el género y la situación fisiológica particular, en aquellos pacientes que optan por estos principios dietéticos.

INDICACIONES

Pacientes que lo soliciten.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

F. ALIMENTOS RESTRINGIDOS

Carnes (res, cerdo, pollo) y derivados, productos refinados y enlatados. Pescado, huevos y leches de acuerdo a la filosofía del paciente.

G. PREPARACIONES PERMITIDAS

Cocidos, al vapor, a la plancha, al horno y alimentos procesados de soya, de almendras, alimentos y preparaciones derivadas de quinua, arroz.

H. MINUTA PATRON

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS	PORCION SERVIDA (g o cc)
Desayuno	Fruta Entera	100 gr
	Bebida con leche	200 c.c.
	o Leche de soya	200 c.c.
	Proteína	60 gr cocido
	Pan o sustituto	50 gr
	mantequilla	10 gr
Almuerzo y cena	Jugo de fruta	180 c.c.
	o Fruta	50 gr
	Sopa variada	200 c.c.
	Sustituto Vegetal de proteína	100 gr cocido
	Verdura	90 gr
	Aderezo	20 c.c.
	Cereal	100 gr
	Tubérculo o plátano	100 gr
	Postre o fruta*	30-60 o 100 gr

*Fruta en caso que el paciente no consuma azúcar

E. APORTE NUTRICIONAL

CALORIAS	2140	%
PROTEINA	85 GR	16
GRASA	71 GR	30
CARBOHIDRATOS	300 GR	54

2.3.11. DIETA HIPOPROTEICA

DENOMINACION: HP

DEFINICIÓN

Dieta con restricción de proteína, la cual se ajusta al peso del paciente y estadio de la falla renal.

OBJETIVO

Ajustar el aporte proteico al manejo dieto terapéutico del paciente para evitar la progresión de la enfermedad.

INDICACIONES

1. Insuficiencia renal crónica estadio I al V sin terapia de reemplazo renal
2. Encefalopatía hepática
3. Hiperamonemia

CARACTERÍSTICAS

A. ALIMENTOS RESTRINGIDOS

Postres a base de leche o huevo y salsa que contengan leche y huevo.

B. PREPARACIONES PERMITIDAS

Asado, al vapor, a la plancha, guisado, al horno, debe llevar 1 alimento frito al día, puede utilizar crema no láctea para las bebidas en agua con el fin de incrementar la variedad de las preparaciones, las verduras deben tener adición de grasa.

A. MINUTA PATRON

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS	PORCION SERVIDA (g o c.c.)
Desayuno	Fruta entera	100 gr
	Bebida con leche	200 c.c.
	o Leche	100 c.c.
	Pan o sustituto	100 gr
	Margarina	10 gr
	Proteína	60 gr cocido
Almuerzo y cena	Jugo de fruta	180 c.c.
	o Fruta	50 gr
	Sopa variada	200 c.c.
	Proteína (crudo 50 g)	40 gr cocido
	Verdura + vinagreta o mayonesa	90 gr
	Cereal	100 gr
	Tubérculo o plátano	100 gr
	Postre	30-60 gr

HIPOPROTEICA HIPOGLUCIDA

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS	PORCION SERVIDA (g o c.c.)
Desayuno	Fruta	100 gr
	Bebida con leche o Leche	200 c.c. 100 c.c.
	Proteína	60 gr cocido
	Pan o arepa	60 gr
	Margarina	10 gr
	Refrigerio mañana	Fruta
Almuerzo	Fruta	100 gr
	Sopa variada	200 c.c.
	Proteína (cruda 50 g)	40 gr cocido
	Verdura + vinagreta o mayonesa	90 gr
	Cereal	100 gr
	Tubérculo frito o plátano frito	100 gr
	Agua	180 c.c.
Refrigerio tarde	Bebida en agua	200 c.c.
	Acompañante	50 gr
Cena	Fruta	100 gr
	Sopa variada	200 c.c.
	Proteína (cruda 50 g)	40 gr cocido
	Verdura + vinagreta o mayonesa	90 gr
	Cereal o tubérculo frito o plátano frito	90 gr
	Agua	180 c.c.
Refrigerio noche	Bebida en agua	200 c.c.
	Acompañante integral	50 gr

*En las listas de dietas se debe aclarar en la columna de observaciones los gramos de proteína de la restricción: 60 gramos de proteína.

F. APORTE NUTRICIONAL HP 60 GR

CALORIAS	% V.C.T CON AZUCAR	2048	% VCT HIPOGLUCIDA
PROTEINA	15	68 GR	13
GRASA	29	71 GR	27
CARBOHIDRATOS	56	251 GR	60

2.3.12. DIETA BAJA EN RESIDUO

DENOMINACION: BR

DEFINICIÓN

Dieta limitada en el aporte de alimentos con alto contenido de fibra o aquellos que a pesar de tener bajo contenido de fibra favorecen el incremento del residuo fecal.

OBJETIVO

Reducir al mínimo el volumen fecal.

INDICACIONES

1. Posoperatorio de ileostomía, proctosigmoidectomía, sigmoidectomía, colectomía izquierda y en general todas las cirugías que requieren resección baja con anastomosis (suturas de recto).
2. Estenosis u obstrucción intestinal parcial
3. Trastornos graves de la motilidad intestinal
4. Exacerbación de la enfermedad inflamatoria intestinal o enfermedad diverticular complicada.

CARACTERÍSTICAS

A. ALIMENTOS RESTRINGIDOS

Cereales integrales y sus derivados (panes), azúcares simples, verduras crudas o cocidas en porción, frutas en porción, jugos espesos o compotas, leguminosas, semillas y nueces, carnes rojas máximo 1 vez al día.

B. PREPARACIONES PERMITIDAS

Asado, al vapor, a la plancha, guisado, al horno, crema de verduras licuadas y coladas, jugo de frutas (CLAROS) licuado y colado.

C. MINUTA PATRON

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA (g o c.c.)
Desayuno	Jugo de fruta	180
	o Fruta	50
	Bebida en leche	200
	o Leche	200
	Proteína	60
	Pan blanco o sustituto	60
Refrigerio mañana	Bebida en agua	200
	Acompañante no integral	30

Almuerzo y cena	Jugo de fruta	180
	o Fruta	50
	Crema licuada y colada	200
	Proteína (crudo 90)	80
	Cereal, tubérculo o plátano	100
	Postre	30-60
Refrigerio tarde	Bebida láctea	200
	Acompañante no integral	50

D. APORTE NUTRICIONAL

CALORIAS	1668	% V.C.T
PROTEINA	90GR	21
GRASA	56GR	30
CARBOHIDRATOS	201 GR	49

2.4. OBSERVACIONES

Hacen referencia a restricciones de alimentos específicos que puede usarse con cualquier dieta prescrita y por sí misma no constituye una denominación dietaria.

2.4.1. NO AZUCAR

- ◆ Se restringe azúcar blanca, azúcar morena, miel, panela, mermelada, postres y alimentos que los contengan, fructosa, alcoholes (maltitol, sorbitol, etc.)
- ◆ Se pueden utilizar edulcorantes no calóricos como sucralosa, aspartame, stevia, acesulfame potásico para las bebidas y preparaciones
- ◆ Se reemplazan los postres por fruta o preparados con edulcorante.

2.4.2. COMPLEMENTARIA DIETETICA

- ◆ Se restringe azúcar blanca, azúcar morena, miel, panela, mermelada, postres y alimentos que los contengan, fructosa, alcoholes (maltitol, sorbitol, etc.)
- ◆ Se pueden utilizar edulcorantes no calóricos como sucralosa, aspartame, stevia, acesulfame potásico para las bebidas y preparaciones
- ◆ Se restringe margarina, mantequilla, preparaciones fritas, apanadas.
- ◆ Se reemplazan los postres por fruta o preparados con edulcorante.
- ◆ Aplica para cualquier tamaño de dieta de pediatría.

2.4.3. NO LACTEOS

- ◆ Está restringida la leche y derivados lácteos como queso, yogurt, kumis y preparaciones que la contengan. Cuando se registre esta solicitud se debe suministrar una bebida en agua en reemplazo de la bebida en leche según el tipo de dieta a la cual corresponda.

2.4.4. BAJA CARGA BACTERIANA

- ◆ Se restringen frutas con piel comestible como uvas, ciruelas, fresas, verduras crudas y huevo tibio.
- ◆ Se admite la ingesta de frutas que puedan lavarse, pelarse y empacarse como manzanas, naranjas, peras, melón, piña, kiwi, papaya, higos, etc., siempre que se cumplan los procedimientos de desinfección para evitar su contaminación.
- ◆ Todos los alimentos deben estar bien cocidos e ir cubiertos con plástico adherente y sin decoración

2.4.5. RICA EN POTASIO

- ◆ Esta observación debe hacerse en pacientes que presenten una hipocalcemia leve, sin reposición por vía endovenosa, debe contener como alimentos fuente de potasio en el desayuno: bebida con leche (agua de panela, chocolate, té), porción de fruta o jugo (banano, papaya, melón, kiwi, jugo de naranja, jugo de guayaba, jugo de melón), pan integral y el alimento proteico correspondiente a la dieta.
- ◆ Almuerzo y cena: Energético alto en potasio (papa, plátano, arracacha, aguacate) preparado con método de cocción en calor seco y postre rico en este electrolito

(bocadillo, cocadas preparadas con panela, panelitas, dulce de brevas, cuajada conmelao, panela, chocolatina, dulce de cascós de guayaba, jalea, banano).

2.4.6. NO PRODUCTORES DE GAS

- ◆ Esta observación aplica de manera individual, y antes de ser registrada se debe puntualizar para cada paciente los alimentos específicos causantes de síntomas gastrointestinales, sin generalizar.
- ◆ Se restringen las leguminosas, brócoli, rábano, repollo, col de brúselas, coliflor, pimentón, maíz, pepino cohombro, cebolla cabezona, queso campesino, cuajada y todas las leches excepto la deslactosada.

2.4.7. NO ACIDOS

- ◆ Se restringen la naranja, lulo, maracuyá, mora, mandarina, limón, feijoa.

2.4.8. NO BEBIDAS OSCURAS

- ◆ Se restringen el té, café, chocolate y las preparaciones que los contengan, bien sean en bebida o postre.

2.4.9. NO LIQUIDOS CLAROS

- ◆ Se restringen todos los líquidos que sean claros en su presentación y las preparaciones que se vuelven líquidas: gelatina, paleta. Todos los líquidos que se administren deben ser espesos y homogéneos (sopa, bebidas, postres, etc.), se puede utilizar espesante para lograr la consistencia.

2.4.10. NO SEMILLAS

- ◆ Se restringe granadilla, pitaya, kiwi, higos.

2.4.11. RESTRICCIÓN DE PURINAS

- ◆ No está permitido el suministro de sopas o caldos con extractos de proteína animal.
- ◆ Se permite el suministro de carne roja máximo 2 veces a la semana
- ◆ Se restringen las leguminosas.

2.4.12. NO CARNES ROJAS

- ◆ No se envía carne de res, ternera, vísceras.

2.4.13. RESTRICCIÓN DE POTASIO

- ◆ Se restringen las leguminosas (frijol, lenteja, garbanzo, arveja verde seca, soya), nueces y semillas (nueces, maní, almendras, pistachos), aguacate, banano, coco, guayaba, jugo de naranja o mandarina, tamarindo, zapote, productos integrales, all bran, granola, panela.
- ◆ El agua utilizada en el prealiamiento de los alimentos no debe ser utilizada para la cocción.
- ◆ Los tubérculos deben ser preparados sin cáscara con calor húmedo y el agua de cocción debe ser desechada.

2.4.14. RESTRICCIÓN DE GLUTEN

- ◆ Indicaciones: enfermedad desmielinizante, enfermedad celiaca y por hábito alimentario. Se restringen las harinas de trigo, centeno, cebada, por lo tanto, productos de pastelería (pasteles, tortas, tostadas, calados, ponqués, bizcochos, panes, pastas), bebidas (leches malteadas, leche achocolatada y chocolate, infusiones, cerveza, malta, agua de cebada) elaborados con estos cereales.
- ◆ Productos manufacturados (sopas industrializadas, condimentos, salsas para carne, flanes, natillas, pates, caramelos, helados, embutidos); que dentro de sus ingredientes contenga harinas o cereales previamente nombrados, o la palabra gluten.

NOTA: La avena es un cereal permitido.

2.4.15. ABUNDANTES LÍQUIDOS

- ◆ Se suministran aproximadamente 1000 c.c. de agua en botella con el desayuno, almuerzo y cena.

2.4.16. RESTRICCIÓN DE LÍQUIDOS

Comida	Líquidos	600 c.c.	800 c.c.	1000 c.c.
Desayuno	Bebida con leche	Si	Si	Si
	Jugo	No, fruta	No, fruta	No, fruta
	Caldo	No	No	No
Refrigerios	Fruta	Si	Si	Si
Almuerzo	Sopa	Si	Si	Si
	Jugo	No, fruta	Si	Si
Cena	Sopa	Si	Si	Si
	Jugo	No, fruta	No, fruta	Si

2.4.17. N/APLICA

- ◆ Los pacientes que requieren el suministro de porciones o alimentos únicos (no una prescripción que se adapte a alguna de las minutas patrón de este manual de dietas), se grabarán en dieta como N/APLICA (esto se logra empleando opciones de dietas en el sistema y en observaciones se especifica el tiempo (s) para el cual (es) aplica y el alimento o preparación que se solicita).

2.4.18. ABUNDANTE SALSA

- ◆ Se envía salsa de la proteína o la disponible, va de manera adicional en computadora

3. NORMAS GENERALES

3.1. Horarios de pedidos, cancelaciones, adicionales y distribución de dietas

Pedidos de desayuno: 5:00 - 5:30 am

Cancelaciones de desayuno: Hasta las 6:00 am

Entrega del desayuno: 7:00 -8:00 am

Pedido del almuerzo: 9:30 - 10:00 am

Cancelaciones de almuerzo: Hasta las 10:45 am

Entrega del almuerzo: 12:00-1:00 pm

Pedido de la cena: 2:30 - 3:00 pm

Cancelaciones de cena: Hasta las 3:45 pm

Entrega de la cena: 5:00-6:00 pm

Los Pedidos adicionales de dietas, meriendas reforzadas y quirúrgicas, o cualquier tipo de alimento pueden realizarse en cualquier momento del día en los horarios de 7:00 am hasta las 6:00 pm y se tendrá un tiempo máximo de 20 minutos para su entrega.

La distribución debe realizarse máximo en 60 minutos para comidas principales y 45 minutos para refrigerios.

3.2. Horarios de recolección de loza

- Hacer la recolección 1 hora después del inicio de la entrega en el mismo orden en que fueron suministradas.
- Los pedidos adicionales serán recogidos con el mismo espacio de tiempo.
- Si queda loza en la habitación debe usarse el colgapuertas o alguna identificación que indique pendiente de loza.

3.3 Presentación de los alimentos

- Frutas con óptimo grado de maduración (no verdes, no sobremaduras).
- Jugos de fruta sin separación entre las fases.
- Ensaladas frescas sin aderezo, el cual debe ir en recipiente individual.
- Cuando se ofrezca fruta entera suministrar cuchillo.

3.4 Presentación de la bandeja

- Servido en bandeja, cubiertos empacados y acordes a la edad, alimentos cubiertos, menaje acorde al tamaño de la porción.
- La bandeja puede llevar servilleta de papel debajo del plato para una mejor presentación.

3.5 Menaje

- Acorde a la preparación, porción suministrada, los cortes simétricos y estandarizados.
- Loza, policarbonato.
- Bandejas plásticas en buen estado físico y de limpieza.
- Los cubiertos deben ser acordes al tipo de dieta, cantidad de preparaciones suministradas y edad del paciente.
- Se debe suministrar servilleta en los cubiertos.
- Se debe suministrar sobre de sal adicional para todas las dietas (excepto para complementaria 1, 2 en todos los tiempos de comida y dieta rica en fibra).
- Se puede utilizar menaje desechable para cubiertos, compoteras, postre, bebidas frías, nueves y onces excepto para la bebida caliente. Se utilizará menaje desechable en urgencias, unidad de cuidados especiales, unidad de cuidados intensivos, recuperación y servicios ambulatorios.

3.6. Rotulación

- Los alimentos y preparaciones terapéuticas deben ir rotulados para diferenciarlos.
- Los alimentos dispensados a servicios ambulatorios deben salir rotulados con fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
- Los alimentos deben ir marcados con el número de la habitación
- La rotulación de ser con un rotulo que genera el sistema DINAMICA. De lo contrario el rotulo será el estipulado por el interventor de la ESE Hospitalaria del Atlántico.
- El rotulo debe ser adhesivo y debe estar pegado en una parte visible del plato policarbonato previamente ensamblado con vinipel o en el caso de las bandejas desechables, debe ir sobre esta.

3.7. Protocolo de servicio

- En caso de que el paciente este en una sola habitación, se deberá: golpear la puerta antes de ingresar (contar hasta 3) y esperar autorización por parte del paciente o familiar. En caso de no obtener respuesta al segundo llamado, ingresar (decir: permiso) verificando que al paciente no le estén realizando baño en cama, de ser así, regresar al final de la distribución en el piso.
- Cuando el caso sea en habitación compartida o salas múltiples, se deberá: golpear la puerta antes de ingresar (contar hasta 3) y esperar autorización por parte del paciente, o del familiar o de enfermería. En caso de no obtener respuesta al segundo llamado, ingresar (decir: permiso) verificando que al paciente no le estén realizando baño en cama, de ser así, regresar al final de la distribución en el piso.
- Saludar respetuosamente, con voz clara y firme, “Buenos días, Buenas tardes, Buenas noches”, según corresponda a cada paciente.
- Solicitar: “me confirma su nombre completo por favor”, en caso de encontrar alguna inconsistencia al comparar con la papeleta o listado de dietas, debe preguntar el segundo identificador que es el número de identificación. Si no coincide avisar al jefe de

enfermería, en caso de que no sea el paciente no se debe dejar la dieta, avisar a la nutricionista del servicio de alimentos para que sea reportado a nutrición clínica.

- Referir mi nombre es “xxx”, mesero o Aux. de nutrición de “xxx – nombre del proveedor”.
- Informar al paciente el tipo de dieta que se le está suministrando.
- Desmontar los alimentos en la mesa o colocar la bandeja en la mesa puente o nochero, según corresponda (colocar tazas y vasos según corresponda en plato base). Aclarar que cuando existen elementos personales sobre la mesa puente o nochero, el mesero o auxiliar de dietas solicita al acompañante o paciente que se retiren los elementos para poder dejar la alimentación. El mesero o auxiliar de dietas no puede manipular ningún objeto que se tengan encima de la mesa. En caso de que no se puedan retirar los objetos de la mesa por el paciente, se avisará a enfermería para que retire los elementos y cuando la mesa está desocupada se deja la dieta.
- Preguntar si desea que se le acerque la mesa al paciente (cuando esta sea mesa puente) en caso contrario dejar la dieta en el nochero y marcharse. Excepto cuando en las observaciones se mencione dieta asistida en cuyo caso debe dejar la dieta en la mesa sin acercarla e informar al personal de Enfermería y referirle al paciente que ya se le avisa a enfermería que llegó la alimentación para que se proceda a asistirle.
- Retirarse de la habitación o del paciente cuando hay salas múltiples diciendo "con permiso". Garantice siempre una comunicación muy respetuosa (sin apelativos, ni tratos de confianza).
- No dejar la dieta si el paciente no se encuentra o está dormido, e informar a enfermería y al servicio de alimentos.

4. CONDICIONES GENERALES

- a. Tener en cuenta las precauciones para los pacientes con aislamiento (tipo A no ingresar a la habitación, tipo G usar tapabocas convencional).
- b. Se debe dar cumplimiento al procedimiento: **LAVADO DE MANOS DURANTE ENTREGA DE DIETAS Y RECOLECCION DE LOZA** que debe ser presentado por el proveedor de alimentación.
- c. Se debe usar mascarilla durante toda la distribución y recolección de los servicios adecuadamente colocados.
- d. En caso de que el paciente o acompañante tenga una observación acerca de la alimentación que se está entregando, el mesero o auxiliar de dietas, debe referir que se avisará a nutrición clínica quienes realizarán la verificación y ajustes necesarios.
- e. Los cambios en el protocolo de atención deben ser autorizados por parte de la Líder de Nutrición de la **ESE Universitaria del Atlántico**.
- f. Se entregará 1 vaso de agua a todos los pacientes en el tiempo de desayuno, almuerzo y cena.
- g. El transporte de dietas desde la planta del servicio de alimentos hasta las sedes de la **ESE Hospitalaria del Atlántico**, deberá realizarse en carros cambro, de modo que pueda mantenerse la temperatura de los alimentos. Para ellos el proveedor debe garantizar la salida de los alimentos desde su planta con una temperatura por encima de 80°C, para que durante su transporte la temperatura que se pierda no sea inferior a los 60°C.
- h. La distribución de dietas en los servicios de las diferentes sedes de la **ESE Universitaria del Atlántico**, deberán realizarse en Carros regeneradores de alimentos o carro térmico, que permitan la entrega del alimento caliente y por encima de los 60°C. Así, mismo se deberá transportar las bebidas frías en carros térmicos que mantengan la temperatura o en cavas plásticas herméticas con camas de hielo.
- i. El proveedor debe llegar a las sedes con mínimo 30 minutos antes de la entrega de las dietas, con el fin de que pueda tener tiempo necesario para bajar las dietas del carro y acomodarla en los carros termo para su regeneración.
- j. Las comandas o facturas de dietas deben entregarse diariamente a la nutricionista de cada sede de la **ESE Universitaria del Atlántico**. En el tiempo de comida de la cena, que no se cuenta con nutricionista, la enfermera del piso debe firmar el recibo de dietas y la auxiliar de nutrición del proveedor deberá llevarse la comanda o factura y entregarla a la nutricionista al día siguiente en el tiempo de comida del desayuno.

Observaciones permitidas en las solicitudes de dietas por parte de Nutrición de la ESE Hospitalaria al proveedor de alimentación:

- ◆ Las nutricionistas, podrán realizar todas las observaciones según lo requiera el paciente en cuanto a restricciones y preferencias de los mismos:
- **Proteína:** Se podrán realizar todas las modificaciones respecto a la preparación y /o presentación en cualquier tiempo de comida.

Ejemplo: La proteína de una dieta normal, generalmente es proteína entera, pero la profesional de nutrición si lo considera puede colocar en las observaciones: Enviar proteína tipo fase 3, o enviar proteína tipo fase 2 o colocar solo enviar pollo y pescado.

- **Restricción de líquidos orales:** Se podrá colocar en las observaciones según lo requiera el paciente: “No sopa, si jugo” o cualquier otro tipo de observación.

Desayuno: fijo para todos los días, colocándolo en las observaciones. No crema, si sopa, aclarando al paciente que puede recibir sopa o consomé en reemplazo de la crema. No bebidas oscuras: únicamente por indicación para realización de examen o por cultura religiosa. Restricción en frutas y verduras únicamente por alergia y/o intolerancia.

- ◆ Se manejará porcentaje de adecuación del tamaño de porciones de la minuta patrón con un 10% de margen.
- ◆ **La temperatura aceptada es:** alimentos calientes mayor o igual a 60°C y alimentos fríos: jugos y postres hasta 10°C, frutas, verduras y compotas hasta 16°C
- ◆ **Dietas con riesgo de evento adverso:** complementarias 1 y 2, semiblandas 1, 2 y 3, hipoglúcida, baja en residuo. Observaciones de alergia, baja carga bacteriana, no bebidas oscuras (NBO), no líquidos claros, no vitamina K, no gluten, restricción de líquidos.
- ◆ **Refrigerio de Hipoglucemia:** Incluye 2 jugos de caja con azúcar sabor a mora o naranja piña y 1 paquete de galletas crakeña, en caso de trastorno de la deglución se entregan 2 compotas de fruta con azúcar, Debe ser entregado máximo 15 minutos luego de la solicitud
- ◆ **Refrigerio de tolerancia:** jugo astringente con edulcorante y 1 paquete de galletas desoda, en caso de trastorno deglutorio 1 compota de fruta astringente con edulcorante.
- ◆ Refrigerio de urgencias o refrigerio de hemodinamia paciente ambulatorio: sándwich depan tajado con jamón y queso mozzarella, fruta entera y jugo.
- ◆ **Refrigerio Hipoglúcido:** Contiene Sanduche, bebida caliente, fruta entera y edulcorante.

5. LISTADO DE ABREVIATURAS EMPLEADAS PARA PRESCRIPCIÓN DE DIETAS

AD: Adolescentes
AS: Astringente BL:
Blanda
BR: Baja en residuo
C1: Complementaria 1 (6-8 meses)
C2: Complementaria 2 (9-11 meses)
C3: Complementaria 3 (12-24 meses)
C4: Complementaria 4 (2-6 años)CE:
Complementaria escolar
HG: Hipoglúcida
HP: Hipoproteica
LT: Liquida tolerancia LC:
Liquida completa LM:
Liquida maternidadLQ:
Liquida clara
NR: Normal
NV: Nada vía oral
P1: Fase 1 pediatría (compotas)P2:
Fase 2 pediatría (pure)
RF: Rica en fibra
S1: Semiblanda fase uno (compotas)S2:
Semiblanda fase dos (pure)
SM: Semiblanda fase 3 (mecánica)VE:
Vegetariana
SG: no aplica

6. CICLO DE MENÚ

El contratista entregará un ciclo de menú de 2 semanas tanto para dietas normales como terapéuticas. El ciclo debe especificar el nombre y el peso de todas las preparaciones inclusive frutas, ensaladas y postres. Igualmente, se debe especificar el análisis energético y nutricional por tipo de dieta, y su distribución en porciones por tipo de servicio.

El ciclo de menú será entregado en la propuesta con el aporte calórico, de macro y micronutrientes basados en la lista de intercambio de Alimentos colombianos.

La revisión del ciclo de minuta se hará cada 4 meses y se deben entregar 15 días antes de terminado el mismo y la estandarización de las recetas cambiadas 8 días después de realizado el cambio, en caso de requerirlo. Si alguna preparación es rechazada por los usuarios o es muy repetitiva dentro del menú, esta será modificada en común acuerdo con el nutricionista interventor. A su vez el interventor puede solicitar revisión y cambios dentro de las recetas estandarizadas en caso de detectar incumplimiento en las características sensoriales y composición de la preparación de acuerdo a su nombre. Ejemplo: Sopa de pastas su componente principal debe ser la pasta.

Se deben programar pescados, carnes y pollo para almuerzo y para cena cerdo, carne y pescado en diferentes preparaciones.

Para programar el ciclo de menú se tendrá en cuenta las siguientes observaciones:

6.1. General

- Cuando se presenten dudas acerca de la solicitud de dietas, se deben resolver dichas inquietudes con el interventor.
- Todas las preparaciones tendrán características adecuadas en cuanto olor, sabor, consistencia y apariencia. Estarán en continuo mejoramiento acatando las sugerencias del interventor.
- La materia prima será de excelente calidad para esto presentar proveedores reconocidos y lista de especificaciones con los que el contratista hace seguimiento a los mismos. El interventor podrá hacer visitas a los proveedores del contratista haciendo seguimiento a su cronograma de trabajo.
- El tamaño de las porciones debe ser uniforme, resultado de una buena estandarización de ingredientes y utensilios de servida, éstos podrán ser ajustados según verificación del interventor.
- Para verificar el peso de las porciones de servida, el contratista deberá contar con 1 balanza digital adicional a la de los puestos de trabajo para que el interventor verifique los pesos.

6.2. Carnes

- Todas las carnes serán magras (máximo 10 % de grasa) y el peso de los patrones NO considera el peso del hueso, la piel, ni las adiciones de harinas o verduras.
- La presentación de la carne: Se sugiere que las preparaciones de carnes enteras sean para el almuerzo y preparaciones tipo rollo, desmechada, albóndiga, molida, soufflé, croquetas sean para la comida. Estas preparaciones siempre se elaborarán el mismo día. No se permiten preparaciones del día anterior, ni la preparación preliminar.

- El pollo debe presentarse en forma variada y sin piel: muslo y pechuga variando su preparación incluyendo apanado, con champiñones, asado, con salsa, etc. Así mismo para dietas hipograsa, en las cuales sólo se excluye preparaciones con crema de leche, yema de huevo y fritura.
- El pescado será filete de tilapia, sierra, trucha, merluza y bagre SIN ESPINAS acompañado, con salsa tártara o un acompañante afín a la preparación en empaque individual y comercial que tendrá un peso entre 15 y 20 gr. No se permite pescado preformado industrialmente. La adición de esta salsa se excluye de las dietas cuyos ingredientes no son permitidos.
- Para las preparaciones como tortas y rollos NO está permitido el uso de extendedores de carne como el carne.

6.3. Cereales y energéticos

- Solo se incluirá como acompañante del almuerzo y comida.
- Al desayuno se ofrecerá según se determine en el ciclo de menú establecido.
- Los productos de panadería deben hornearse con un lapso de tiempo NO superior a 6 horas de su utilización en el caso de que el proveedor lo produzca. Si la compra de estos productos se realiza a terceros se deberá solicitar 4 horas antes de su utilización.
- En las dietas hipoglúcidas no está permitido ofrecer pastas.

6.4. Sopas

- La preparación de las sopas cremas deben ser 50% de leche y 50% de agua y sólidos; lo que equivale en la preparación final a 120cc de leche y el resto entre el agua y el desplazamiento de los sólidos.
- El consomé debe ser preparado con carnes magras o pollo sin piel y se le debe retirar la grasa antes de servirlo. NO debe prepararse con caldos concentrados o huesos.
- El nombre de las preparaciones de las sopas debe corresponder a los ingredientes de las mismas.
- NO se permite el uso de caldo concentrados ni para la sopa normal, ni para la sopa hiposódica.

6.6. Jugos y postres

- En la minuta de un día no se permiten 2 preparaciones con el mismo ingrediente, por ejemplo: jugo de guayaba y cernido de guayaba; jugo de mora y dulce de mora.
- Las compotas de frutas normales y las hipoglúcidas deben ser preparadas según ciclo presentado con diferente sabor en el mismo día y deben espesarse con espesante comercial con la estandarización aprobada por el interventor encargado. En caso de que el espesante salga del mercado el nuevo producto debe ser acordado entre las partes.
- Al almuerzo pueden servirse dulces caseros y comerciales tales como: dulces de fruta, flan, gelatina, dulces de leche, panelita, arequipe, queso dulce, bocadillo, brownie, galletas de helado, panderito, torta, mojicón, rollo, pastel. Los postres comerciales deben pesar 30gr, los postres tipo cernido y dulces deben pesar 60gr y los postres tipos pudín y flan deben pesar 80 gr.
- El jugo no debe tener más de tres horas de elaboración en el momento en el que se va a distribuir.

6.7. **Proteicos**

- Las carnes frías que se brinden serán de marca reconocida, bajas en sodio y grasa. Solo se ofrecerán dentro del ciclo y no como alternativa de cambio en la carta menú, a no ser que haga parte de una preparación única. La carne fría permitida es el jamón.
- El huevo debe ofrecerse 3-4 veces a la semana en diferentes preparaciones.

6.8. **Salsas y aderezos**

- Todos los alimentos deben tener la condimentación y aderezos propios de sus características dulce o salado.
- Para las salsas que llevan miel de abejas, se solicita que esta sea pura y de muy buena calidad, debe existir una opción para los patrones hipoglúcidos.
- Todas las preparaciones deben ser condimentadas con hierbas y especias naturales para mejorar su sabor, NO se permite el uso de caldos concentrados, ni sopas de sobre.
- Las preparaciones hipoglúcidas no llevarán azúcar, panela o miel; deben servirse con edulcorante artificial que contenga sucralosa.

6.9. **Bebidas**

- Las bebidas del desayuno se preparan con 100% leche líquida deslactosada.
- Cuando las dietas tienen restricción de lácteos se reemplaza la bebida que contiene leche por aromática o té o jugos en agua.
- Los jugos serán de fruta natural o pulpa de fruta de primera calidad y punto óptimo de maduración.
- La preparación de los jugos dependerá del sabor de la pulpa y del proveedor para lo cual el contratista debe disponer de una tabla de relación de pulpa y agua para su preparación, la cual en promedio está entre 90 gr y 110 gr, antes de iniciar la elaboración de los jugos para el inicio del contrato los sabores y concentraciones deben tener la **aprobación** del interventor.

6.10. **Ensaladas**

- Las ensaladas deben ser todas cocidas y pueden contener máximo 3 componentes diferentes, guardando una distribución adecuada y uniforme.
- Todas las ensaladas de las dietas especiales, deben contener una vinagreta acorde a su preparación.

6.10. **Energéticos**

- Las papas a la francesa y las rapiyuca se servirán con salsa de tomate en empaque individual, un sobre de ocho gramos y esta preparación debe conservar su calidad sensorial.
- En la preparación de ajiaco, la mazorca debe presentarse desgranada y sofrita en margarina de canola.

6.11. **Frutas**

- Cuando la fruta sea picada la porción se servirá de 80 gramos, si es mixta picada se incluirán 3 tipos de fruta en forma equivalente; si es fruta entera se debe servir de acuerdo a la lista de intercambio; en todas las situaciones se debe ofrecer cubiertos.

7. ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS

- El contratista debe mantener a disposición del interventor el pull de recetas estandarizadas, máximo 8 días luego de iniciado el 1er ciclo; si hay algún cambio tiene un máximo de 4 días para actualizarlo. Todas las recetas estarán sujetas a ajustes en común acuerdo con el interventor.
- Todas las recetas ofrecidas deben tener su estandarización actualizada, se debe asegurar que parrilleros, auxiliares y chef utilicen las tarjetas de estandarización, las cuales deben permanecer en perfecto estado y en un lugar visible.
- Los utensilios de servida deben estar estandarizados, tales como pocillo o vasos medidores, jarras medidoras para controles de líquidos, cucharas, cucharones y demás utensilios necesarios según las preparaciones.
- La estandarización de recetas debe cumplir con especificación de:
 1. Tiempos
 2. Temperaturas
 3. Cantidad
 4. Medidas caseras
 5. Utensilios de servida: acorde con lo propuesto en la minuta patrón.
 6. Descripción de procesos: tener en cuenta minimización de pérdidas nutricionales.
 7. Análisis nutricional por porción: calorías, proteína, grasa y carbohidratos.

8. PLAN DE EMERGENCIAS

8.1. Para pedidos de dietas:

El contratista debe tener establecida la minuta de 8 días para menú alterno donde debe tener en cuenta:

- Preparaciones con consomé instantáneo y sopas cremas instantánea.
- Reemplazo de las carnes, por carnes frías o enlatadas, en el ciclo de menú.
- Cereales elaborados en reemplazo de energéticos en almuerzo y comida.
- Bebidas lácteas en tetra pack como bebida en el desayuno.
- Jugos en tetra pack en almuerzos y comidas solicitadas.
- Dulces elaborados comercialmente en reemplazo de dulces caseros.
- Al desayuno ofrecer queso exclusivamente como proteico y omitir el suministro de arepa, la cual requiere calentamiento.
- Cambio de los jugos por porción de fruta entera en desayuno, media mañana y algo.
- Se permite el despacho de alimentación en loza desechable.
- Se podrá realizar visita al centro de producción que se destine para la contingencia a través de la interventoría.

8.2. Para conservación de alimentos:

- En caso de suspensión del servicio de agua potable, el proveedor deberá contar con tanque elevado con capacidad mínima de abastecimiento de todo el servicio entre 4 a 6 horas
- En caso de suspensión de energía eléctrica, el proveedor deberá contar con planta eléctrica que permita el funcionamiento normal del servicio.

- En caso de suspensión o daño de servicio de internet, el proveedor deberá buscar la comunicación oportuna con las nutricionistas para recibir por parte de estas el pedido de dietas y continuar con el correcto funcionamiento del servicio.
- En caso de daño de un vehículo durante el transporte las dietas que impida llegar hasta el lugar de entrega, el proveedor deberá enviar un vehículo de Transporte de alimentos que cumpla con las condiciones para el adecuado transporte de las dietas y realizar el y trasbordo. Se debe informar inmediatamente al interventor del hecho y en conjunto con el equipo de nutrición de la ESE hospitalaria del Atlántico se realizará el seguimiento hasta la entrega de las dietas.

9. MATERIA PRIMA

9.1. Leche y Derivados

- Todas las leches deben ser pasteurizadas y líquidas deslactosadas, de marca reconocida en el mercado, con fecha de vencimiento y registro sanitario vigente.
- El Yogurt ó Kumis tanto normal como dietético, deberán ser de marca reconocida en el mercado, con fecha de vencimiento y registro sanitario vigente y se servirá en empaque individual en vaso.
- Queso ó quesito debe ser de leche pasteurizada, bajo en grasa de marca reconocida en el mercado, con fecha de vencimiento y registro sanitario vigente.

9.2. Carnes Frías ó Embutidos

- Deberán ser de firma reconocida en el mercado, con fechas de vencimiento, registro sanitario vigentes y empacadas al vacío, bajas en sodio y en grasa.

9.3. Carnes de Res, Pollo y Pescado

- Deberán ser cortes de primera calidad, con menos del 10% de grasa y adquiridas de proveedores reconocidos en el mercado, con licencia de funcionamiento y registro sanitario vigente.

9.4. Frutas y Verduras

- Deben ser frescas, con características sensoriales óptimas para el consumo.

9.5. Grasas

- Deben ser aceites y margarinas elaboradas con 100% canola o girasol. No se permite su reutilización.

9.6. Productos no Perecederos y/o Elaborados

- Con características físico-organolépticas óptimas para la preparación y/o consumo directo. Deben proveerse de marcas reconocidas en el mercado, con fecha de vencimiento y registro sanitario vigentes. En este grupo se incluyen productos de panadería, granos, salsas y abarotes en general.

9.7. Jugos

- Deben ser procesados con agua hervida o filtrada y fruta o pulpa de fruta de primera calidad y contendrá la concentración de fruta adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima consistencia de acuerdo a las especificaciones dadas anteriormente.

9.8. Consomé

- Debe ser claro y desgrasado. Para su preparación se utilizarán carnes magras de res, pollo sin piel. Se permitirán hierbas naturales para realzar sabor, pero se deberán retirar al servirse la preparación. Sin la utilización de caldo concentrados.

9.9. El azúcar, la sal, el edulcorante artificial y las salsas:

- Cuando se requieran deberán presentarse en empaque individual con gramaje especificado en la lista de intercambio de alimentos. El edulcorante deberá ser tipo sucralosa, salsa de marcas reconocidas con fecha de vencimiento y registro sanitario vigente.
- La panela utilizada en las preparaciones debe cumplir con la normatividad respectiva que regula este alimento.

9.10. Sopas y Ensaladas:

- Las ensaladas que requieran vinagreta; esta debe ser a base de: vinagre, aceite de canola u oliva, sal, condimentos y especias naturales.
- Las sopas cremas deben ser 50% leche y 50% de agua o en la preparación final 120cc de leche y 120cc de agua y el desplazamiento de sólidos.

El contratista debe presentar su programa de control de temperaturas para la protección de alimentos y víveres, durante todos los procesos de almacenamiento, preparación, distribución y adquisición de alimentos.

10. MANEJO DE SOBRAS Y DESPERDICIOS

Para efecto de este contrato; se entenderá como sobras los alimentos o preparaciones limpias que restan después de una distribución y servida de cada comida. El desperdicio son restos de alimentos o elementos que deja un paciente después de consumir su dieta.

En su oferta el contratista debe presentar el programa completo de “Manejo de residuos, Sobras y Desperdicios” que mantendrá durante el tiempo de ejecución del contrato. Este programa obligatoriamente debe estar ajustado a las exigencias de la Ley vigente, en cuanto al manejo de desechos hospitalarios y debe trabajarse en conjunto con los criterios y protocolos de “ESE Universitaria del Atlántico”.

11. PROGRAMAS DE ASEO, DESINFECCIÓN Y FUMIGACIÓN

En la propuesta, el contratista presentará los programas que desarrollará durante la ejecución del contrato, en lo referente a:

- Aseo de locales, equipos y utensilios.
- Desinfección de locales, equipo, vajilla.
- Desinfección de alimentos.
- Programas de fumigación, mínimo con una periodicidad mensual.
- Normas de higiene y seguridad industrial para el personal.
- Manejo de sobras y desperdicios y disposición de lavazas
- Brigadas de aseo.
- Programas de capacitación a todo el personal.

Nota: El aseo de las áreas, equipos, utensilios y vajilla es **responsabilidad** del contratista incluyendo la campana extractora en producción, techos, paredes: y el proceso de limpieza de los equipos se deberá cumplir según especificaciones de cada uno sin atentar contra la calidad y el buen funcionamiento de los mismos.

Si en algún momento el interventor identifica alguna falencia en los procesos anteriormente mencionados, se podrá solicitar una brigada extra o una intervención puntual adicional a las programadas en el cronograma; y dado el caso podrá ser contratada externamente y los costos serán descontados de la facturación del mes.

12. OBSERVACIONES GENERALES

- El contratista debe pasar dentro de la propuesta un **manual de operación de la planta física**, donde especifique las generalidades de los procesos en las diferentes zonas que se encuentran descritas en los planos, además de toda la documentación de los programas a los que deben dar cumplimiento.
- El contratista coordinadamente con el interventor debe brindar capacitación a su personal sobre el manejo de los equipos e instalaciones físicas, los procesos de higienización, desinfección y mantenimiento de los mismos a fin de mantenerlos en las mejores condiciones y evitar accidentes en su personal y pérdidas por deterioro rápido de los mismos en el proceso inadecuado de uso.
- Las zonas con aire acondicionado: Zona de ensaladas, de jugos y de preparación de carnes deben permanecer cerradas durante la ejecución de los procesos y con el aire acondicionado encendido para mantener la cadena de frío de los alimentos que allí se procesan. Evitando riesgos por proliferación bacteriana, se debe dotar al personal que labora en estas zonas con los implementos de protección requerido para lograr confort con la temperatura corporal.
- El contratista debe establecer procesos de control de temperatura de todos los equipos de frío y cuartos con aire acondicionado, tomando las medidas establecidas cuando se presenten desviaciones.

- La campana extractora debe estar en funcionamiento cada que se cuente con algún equipo encendido en la zona de cocción.
- El servicio de alimentación cuenta con sistema de prevención de incendios, pero es necesario que el contratista establezca el plan de emergencia y debe pasarlo en la propuesta a presentar: Este debe ser divulgado y conocido por todo su personal que incluya rutas de evacuación, punto de encuentro, manejo de extintores.
- El contratista debe contar con hoja de vida de cada uno de los equipos, la cual tendrá como identificación el nombre del equipo con sus características y el seguimiento de su mantenimiento tanto preventivos como correctivos, dichas fichas deben estar a disposición de la institución quien velará por el buen manejo de los equipos.

13. PRESTACION DEL SERVICIO

13.1. PERSONAL

13.1.1. Contratación

Todo el personal necesario para el cumplimiento de este contrato debe ser administrado, por la firma contratista; incluyendo su vinculación y desvinculación, así mismo el adiestramiento de tareas, exámenes médicos requeridos con la periodicidad exigida por la ley y programas de capacitación desarrollados durante la ejecución del contrato.

El contratista cumplirá con: la Ley 09 de 1979, reglamentada en el Decreto 3075 de diciembre de 1997, el Decreto 60 de 2002, Resolución 0002652 de agosto 20 de 2004 del Ministerio de Protección Social y Resolución 002505 de septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 5109 de 2005 y demás normas vigentes, para la adquisición, almacenamiento, producción, ensamble, empaque, rotulación o etiquetado, transporte y distribución, de las dietas y productos alimenticios en las dos sedes hospitalarias

Las hojas de vida del personal del contratista que laboren para la **ESE Universitaria del Atlántico** deben estar disponibles y enviarse cada vez que requiera actualización para recursos humanos con los certificados correspondientes de estudio y certificados de los exámenes médicos y microbiológicos. Como el área de recursos humanos e Interventoría de “**ESE Universitaria del Atlántico**” lo exijan.

La inducción para el personal nuevo, debe incluir tres tipos:

- Directa de la empresa contratista (según protocolos internos).
- De “**ESE Universitaria del Atlántico**” de acuerdo a la necesidad institucional.
- Específica del cargo a desempeñar. (mínimo 3 días).

El trato que el personal tendrá tanto con los pacientes como con el personal de **ESE Universitaria del Atlántico** será amable y cordial, cuidando de no exceder la confianza. Si por situaciones especiales, como: maltrato, agresión o incumplimiento de las cláusulas del contrato.

El contratista debe cumplir con todos los requisitos legales para el manejo del personal y debe entregar a la Interventoría mensualmente con la factura de los pagos o la compensación, la fotocopia del pago de parafiscales y el listado de personal a la fecha.

En su oferta, la firma contratista presentará a la interventoría:

- Diferentes cargos ofrecidos. Perfiles de cargo documentados.
- Número de personas para cada cargo el cual debe corresponder a la demanda de tareas dentro del servicio sin causar sobrecarga laboral.
- Programa proyectado para vincular el personal y capacitación durante todo el tiempo del contrato que debe cumplir con 20 horas al año en temas relacionados con buenas prácticas de manufactura, en relaciones humanas, cursos de desarrollo personal y atención al cliente, y todo lo concerniente según la norma establecida.
- El contratista debe entregar dentro de los primeros 15 días del año la programación anual de las capacitaciones que recibirá el personal y mensualmente entregar la fotocopia o escaneado por correo electrónico el registro de asistencia a la misma.
- Uniforme descrito para hombres y mujeres, el costo de todos los implementos del uniforme y elementos de protección deben ser asumidos por el contratista.
- Los elementos de protección para el ingreso de paciente aislado, los dará “**ESE Universitaria del Atlántico**” en cada servicio que se requiera y cuando este permitido el ingreso a esta habitación.
- El personal de distribución deberá portar guantes que permita soportar temperatura y se deben mantener limpios y en buen estado, además se deberá contar con 2 personas por carro termo para la distribución de alimentos.
- Reglamento interno a cumplir dentro de “**ESE Universitaria del Atlántico**”.

Una vez se inicie el contrato, por ningún motivo, se debe dejar desprotegido ningún cargo. Todo el personal de la firma contratista realizará funciones delegadas por la empresa a la cual pertenece, por ningún motivo cumplirá funciones propias del personal al servicio de “**ESE Universitaria del Atlántico**” y todo lo relacionado con el Contrato de Alimentación, será canalizado a través de la Interventoría del Contrato o en su defecto por la Gerencia de “**ESE Universitaria del Atlántico**”.

El personal que el contratista disponga para la ejecución del contrato llevará uniforme en perfecto estado de limpieza y presentación personal, portará identificación visible. Estos elementos serán provistos por el contratista.

El contratista deberá respetar el reglamento interno de “**ESE Universitaria del Atlántico**”, en especial cuidará de la ética frente al manejo de historias clínicas, diagnósticos y tratamiento de los pacientes, no se permitirá discriminación, ni confrontación con ningún paciente.

Nota: El servicio se prestará 24 horas, en el turno de la noche deben estar como mínimo 2 personas, que se especifican en la planta de mínima de cargos dentro del área de dietas especiales.

13.2. SALUD OCUPACIONAL

El contratista debe presentar el programa de salud ocupacional propia y el personal líder dentro de “ESE Universitaria del Atlántico” debe trabajar en conjunto con el comité de salud ocupacional de la institución y hacer parte del comité de emergencias.

13.3. PLANTA MÍNIMA DE CARGOS

Se debe contar como mínimo con el siguiente personal para el correcto funcionamiento del servicio de alimentación. Todos los días se debe dar estricto cumplimiento a la planta de cargos, en caso de presentarse algún inconveniente por incapacidad o sucesos de fuerza mayor deben ser informados inmediatamente al interventor y se debe dar cubrimiento a la inconsistencia o al personal faltante durante un plazo máximo de **tres** horas.

Nota: La planta ofrecida dentro de la propuesta no puede destinarse por ningún motivo en la prestación de otros servicios, como cafetería, refrigerios o eventos diferentes a la alimentación de los pacientes, a menos de que sea negociado con la interventoría.

A continuación, el requerimiento de la planta mínima de cargos:

PLANTA MÍNIMA DE CARGOS			
AREA	CARGO	CANTIDAD	OCUPACIÓN
ADTIVA	ADMINISTRADOR	1	NUTRICIONISTA, con experiencia en el manejo de alimentación hospitalaria con más de 5 años de experiencia después de la culminación de sus estudios de pregrado
	SUPERVIDOR DE PRODUCCIÓN	1	NUTRICIONISTA, con experiencia en la parte clínica con más de 2 años de experiencia después de la culminación de sus estudios de pregrado
TOTAL		2	
AREA	CARGO	CANTIDAD	OCUPACIÓN
SUMINISTROS	ALMACENISTA	1	Almacenista con experiencia y título acorde al cargo
TOTAL		1	
AREA	CARGO	CANTIDAD	OCUPACIÓN
ELABORACIÓN DE JUGOS	AUXILIAR DE COCINA	1	Bachiller con experiencia en manejo de BPM y dietas terapéuticas
ELABORACIÓN DE	AUXILIAR DE COCINA		

ENSALADAS			
ZONA DE PROTEINAS	COCINERO O PORCIONADOR	1	Cocinero carnicero con experiencia en porcionamiento y preparación de proteínas y otras preparaciones con experiencia mínima de 2 años
	CHEFF	1	Cheff con título y con experiencia mínima de 3 años después de la culminación de sus estudios Técnicos
	AUXILIAR VARIOS	1	Bachiller con experiencia en manejo de BPM
TOTAL		4	
AREA	CARGO	CANTI DAD	OCUPACIÓ N
DISTRIBUCIÓN POR SEDE	AUX. DE DISTRIBUCIÓN CACE ALTA COMPLE	1	Bachiller con experiencia en manejo de BPM y dietas terapéuticas Se requiere un auxiliar de distribución entre 0 y 50 pacientes. Es decir, que por cada 50 pacientes se requiere 1 auxiliar de distribución.
	AUX. DE DISTRIBUCIÓN CACE MENTAL	1	
	AUX. DE DISTRIBUCIÓN CACE PEDIATRICO	1	
	AUX. DE DISTRIBUCIÓN CACR SOLEDAD	1	
	AUX. DE DISTRIBUCIÓN CACR SABANALARGA	1	

13.4. PERFIL DEL PERSONAL

El contratista debe presentar la planta de cargos anteriormente descrita, teniendo en cuenta el perfil de personal que se describe.

13.5. UBICACIÓN POR SEDES PARA DISTRIBUCIÓN

A continuación, se detallan las sedes de “ESE Universitaria del Atlántico” donde se estará realizando la respectiva distribución:

Nº	SEDE	DIRECCION
1	CACE ALTA COMPLEJIDAD	Calle 57 # 23 – 100, Barranquilla
2	CACE MENTAL	Carrera 25 # 55 – 7, Barranquilla
3	CACE PEDIATRICO	Carrera 75 # 79B, Barranquilla
4	CACR SOLEDAD	Calle 15 # 21 – 60, Soledad
5	CACR SABANALARGA	Calle 27 # 9 – 95, Sabanalarga

En caso de haber otras sedes que requieren el servicio de alimentación para los pacientes, el proveedor lo deberá incluir en el listado de acuerdo a la necesidad de **ESE Universitaria del Atlántico**.

Según la infraestructura actual de “ESE Universitaria del Atlántico” y sus pisos en funcionamiento, se describe el número de camas habilitadas por tipo de área como referencia además del promedio diario y mensual en los pedidos de los servicios:

CACE ALTA COMPLEJIDAD	
AREA	NUMERO DE CAMAS
HOSPITALIZACION ADULTO	46
INTERMEDIA ADULTO	10
INTENSIVA ADULTO	10
TOTAL	66
CACE MENTAL	
HOSPITALIZACIÓN EN SALUD MENTAN ADULTO	46
HOSPITALIZACIÓN EN CONSUMO DE SUSTANCIAS PSICOACTIVAS	20
TOTAL	66
CACE PEDIATRICO	
HOSPITALIZACION ADULTO	24
OBSERVACIÓN ADULTOS (URG)	10
HOSPITALIZACIÓN PEDIATRICA	47
OBSERVACIÓN PEDIATRICA (URG)	11
SALUD MENTAL PEDIÁTRICO	16
TOTAL	108
CACR SOLEDAD	
HOSPITALIZACION PEDIATRICA	12
OBSERVACIÓN PEDIATRICA	7
HOSPITALIZACIÓN ADULTO	27
OBSERVACIÓN ADULTO	10
TOTAL	56
CACR SABANALARGA	
HOSPITALIZACION PEDIATRIA	18
OBSERVACIÓN PEDIATRICA (URG)	7
HOSPITALIZACIÓN ADULTOS	54
OBSERVACIÓN ADULTOS (URG)	11
TOTAL	90

Se considera un porcentaje de ocupación del 62%

13.6. PROMEDIO POR TIEMPO DE SERVICIO DE SOLICITUDES DE DIETAS VIA ORAL

N°	SEDE	PROMEDIO DESAYUNO	PROMEDIO ALMUERZO	PROMEDIO CENA	PROMEDIO MERIENDA
1	CACE ALTA COMPLEJIDAD	24	24	24	13
2	CACE MENTAL	72	72	72	62
3	CACE PEDIATRICO	56	72	52	15
4	CACR SOLEDAD	10	10	8	0
5	CACR SABANALARGA	45	48	40	8
PROMEDIO TOTAL DIARIO		207	226	196	98

Adicional a lo anterior, se solicita al servicio de alimentación:

ALMUERZOS Y CENAS FUNCIONARIOS:

N°	SEDE	PROMEDIO ALMUERZO	PROMEDIO CENA
1	CACE ALTA COMPLEJIDAD	1	1
2	CACE MENTAL	5	3
3	CACE PEDIATRICO	9	8
4	CACR SOLEDAD	5	1
5	CACR SABANALARGA	2	0
PROMEDIO TOTAL DIARIO		22	13

ALMUERZOS MÉDICOS INTERNOS:

N°	SEDE	PROMEDIO ALMUERZO
1	CACE ALTA COMPLEJIDAD	2
2	CACE MENTAL	1
3	CACE PEDIATRICO	26
4	CACR SOLEDAD	3
5	CACR SABANALARGA	21
PROMEDIO TOTAL DIARIO		53

14. INTERVENTORIA

“ESE Universitaria del Atlántico”, contará con personal idóneo para realizar el proceso de Interventoría al contrato mediante equipo humano calificado.

- La interventoría se llevará a cabo considerando los aspectos pactados, la legislación vigente y las condiciones técnicas para asegurar la calidad de prestación del servicio, su alcance contempla aspectos técnico, administrativo, financiero y legal.
- Por parte de interventoría se exige un estricto control dentro del cumplimiento técnico desde la compra de la materia prima o insumos utilizados para la preparación de los alimentos, hasta el almacenamiento, la preparación, ensamble, presentación y condiciones de distribución y entrega a los usuarios, así como las condiciones de higiene, desinfección y mantenimiento de las áreas físicas, contratación de personal y cumplimiento de ley, adquisición y estado de equipos y menaje, disposición de desechos sólidos y líquidos.
- Se podrán ejercer los mecanismos necesarios para el control de la calidad del servicio ofrecido, tales como: pruebas microbiológicas, bromatológicas, análisis sensoriales (color, olor, sabor, textura – consistencia, apariencia – presentación, temperatura) y paneles de degustación, verificación de pesos y medidas. Siempre los costos derivados deberán ser asumidos por el contratista.
- Igualmente se podrán solicitar visitas de inspección a plantas de producción de proveedores de acuerdo a los planes de verificación establecidos por “ESE Universitaria del Atlántico”.
- El interventor en caso de encontrar cualquier anomalía, alteración o adulteración en las características de los alimentos, prohibirá su consumo o podrá suspender el proceso de elaboración sin acarrear ningún sobrecosto para “ESE Universitaria del Atlántico”.
- El contratista deberá acatar las indicaciones, sugerencias, observaciones e instrucciones que imparta la interventoría, para lograr así una mayor eficiencia en la prestación de su servicio e igualmente presentará una respuesta rápida y oportuna para el mejoramiento del mismo. Las medidas correctivas que se generen, serán compartidas con el Interventor quien facilitará su ejecución.
- Se realizarán reuniones de control y seguimiento, con el objetivo de detectar e intervenir el proceso de manera oportuna, estas serán acordadas entre las partes. El interventor citará las reuniones de comité que considere pertinentes.
- El contratista deberá suministrar la dotación completa al interventor durante las visitas de inspección, tal como lo estipula la resolución 2674 de 2013, Capítulo III, artículo 14. “Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa”.

14.1. Metodología interventoría:

Se aplica la siguiente lista de chequeo de interventoría técnica-administrativa y de Buenas prácticas de manufactura de acuerdo al decreto 3075 de 1997, resolución 2674 del 2013:

ID 1	ESPECIFICACION TÉCNICA O ADMINISTRATIVA	VISITAS	CUMPLE	NO CUMPLE	% CUMPLE	HALLAZGOS
RECIBO DE ALIMENTOS						
Suministros	Verifican las condiciones de calidad de los alimentos según la lista de especificaciones					
Saneamiento y seguridad	Observan fechas de vencimiento de los alimentos					
Suministros	Devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones					
Saneamiento y seguridad	Almacenan rápidamente los alimentos de alto riesgo, < de 30 minutos					
Porcentaje de Cumplimiento:						
ALMACENAMIENTO						
Suministros	Los alimentos en seco y frío conservan condiciones adecuadas de almacenamiento que garantiza su protección					
Porcentaje de Cumplimiento:						
CICLO DE MENÚ						
Calidad nutricional y organoléptica	Los alimentos preparados se adecuan a referentes de aporte nutricional					
Producción	Las preparaciones de alimentos se realizan tomando en cuenta la receta estandarizada					
Producción	El menú elaborado cumple con lo propuesto al día y al servicio del ciclo de menú					
Producción	Controlan el volumen de los sobrantes de producción y se relacionan al diseño del menú					

Saneamiento y seguridad	Controlan tiempos y temperaturas adecuadas para el procedimiento de enfriamiento rápido de alimentos cocidos (bajar de 55°C a 21°C a 7°C en dos horas)					
Saneamiento y seguridad	Se toman las muestras de alimentos y se rotan de acuerdo al proceso referido					
Saneamiento y seguridad	Se controla la calidad de las preparaciones a través de métodos de cocción pertinentes					
Porcentaje de Cumplimiento:						
LIBERACIÓN DE LOS COMPONENTES DEL MENÚ						
Calidad nutricional y organoléptica	La sopa / crema presenta las características propias para: sabor, olor, color, apariencia, consistencia					
Calidad nutricional y organoléptica	El arroz presenta las características propias para: sabor, olor, color, apariencia, textura					
Calidad nutricional y organoléptica	El proteico presenta las características propias para: sabor, olor, color, apariencia, textura					
Calidad nutricional y organoléptica	El energético presenta las características propias para: sabor, olor, color, apariencia, textura					

Calidad nutricional y organoléptica	La carne presenta las características propias para: sabor, olor, color, apariencia, textura					
Calidad nutricional y organoléptica	La ensalada presenta las características propias para: sabor, olor, color, apariencia, textura					
Calidad nutricional y organoléptica	El postre presenta las características propias para: sabor, olor, color, apariencia, textura					
Calidad nutricional y organoléptica	La bebida presenta las características propias para: sabor, olor, color, apariencia, consistencia					
Porcentaje de Cumplimiento:						
SERVICIO						
Servicio	No se presentan errores en las entregas de la alimentación (acciones inseguras en GHIPS y reporte de interventoría)					
Servicio	Las bandejas ensambladas corresponden a la solicitud de dietas (en línea de ensamble para evitar salida errónea)					
Servicio	Las bandejas están debidamente presentadas					
Servicio	Las porciones de alimentos servidos cumplen con el tamaño especificado					
Servicio	Los alimentos en ensamble y despacho cumplen con las temperaturas adecuadas (sopa y carnes 71 a 82°C, Energéticos 65 a 76°C, Ensalada y postres y bebidas frías 4 a 6°C, bebidas calientes 82 a 85°C)					
Servicio	Los alimentos se distribuyen en los horarios establecidos para cada servicio: desayuno (7:30-8:30 am), media mañana (10-10:30 am), almuerzo (12m-1 pm), algo (3-3:30 pm), comida (6-7 pm), merienda (8-8:30 pm)					
Servicio	Las bandejas se recogen en el tiempo oportuno					

Servicio	Durante la distribución de los alimentos se evita contacto de los mismos con focos de contaminación y se conservan implementos adecuados para su transporte				
Servicio	La vajilla y menaje se encuentran completos y limpios				
Servicio	Se cumplen las adiciones o extras a las solicitadas				
Porcentaje de Cumplimiento:					
CALIDAD					
Saneamiento y seguridad	Hacen un uso adecuado y oportuno de cada uno de los formatos o registros para el seguimiento y control de los procesos				
Saneamiento y seguridad	Realizan seguimiento a las no conformidades detectadas y hacen cierre adecuado y oportuno de las mismas				
Saneamiento y seguridad	No se presentan muestras contaminadas en los análisis microbiológicos, y se hace un seguimiento oportuno cuando los resultados son positivos.				
Saneamiento y seguridad	Existen formatos de preparación y uso de desinfectantes.				
Saneamiento y seguridad	Hay una adecuada rotación de desinfectantes y el personal maneja las concentraciones adecuadas para cada proceso				
Saneamiento y seguridad	Poseen elementos de aseo (escurridor, trapero de cabo metálico, recogedor plástico, escoba plástica), en buen estado, limpios y en cada área.				
Saneamiento y seguridad	Existen equipos de medición para la dosificación del				

seguridad	detergente -desinfectante y el agua.					
Saneamient o y seguridad	Hay un adecuado proceso de rotulación de losalimentos					
Saneamient o y seguridad	El contratista cumple de manera oportuna con las acciones de mejora planteadas desde la interventoría					
Porcentaje de Cumplimiento:						
PERSONAL						
Personal	Se encuentra debidamente presentado (dotación) y porta identificación					
Personal	Conservan el protocolo para el servicio y distribución de los alimentos					
Personal	Conoce claramente el proceso que realiza y reporta de manera oportuna las inconsistencias encontradas					
Personal	Se han realizado las capacitaciones de acuerdo al cronograma o plan propuesto, y existe evidencia temática y de asistencia					
Personal	El personal está capacitado para el manejo de equipo e insumos correspondiente a su área de trabajo					
Saneamient o y seguridad	El personal hace uso adecuado de cada uno de los implementos de dotación e insumos de trabajo					
Saneamient o y seguridad	Los puestos de trabajo se entregan limpios al final de cada jornada					
Porcentaje de Cumplimiento:						
SATISFACCIÓN AL USUARIO						
Servicio	La encuesta a pacientes cumple con los parámetros evaluados					
Servicio	La encuesta a internos cumple con los parámetros evaluados					
Servicio	No se presentan quejas o reclamos frente a la prestación del servicio (vs. Reconocimientos), y de presentarse se canalizan a través de un sistema de calidad. Radicados de atención al usuario					

Porcentaje de Cumplimiento:					
INTERVENTORIA ADMINISTRATIVA					
Administrativo	El personal asignado corresponde al programado				
Administrativo	Exámenes médicos periódicos				
Administrativo	El personal que opera en el S.A. cuenta con Carnet de Manipulación de alimentos				
Administrativo	Las hojas de vida en RRHH se encuentran debidamente actualizadas				
Administrativo	Se evidencia el pago oportuno de salarios y aportes al personal de colaboradores del servicio				
Administrativo	El personal cumple con las especificaciones de su perfil al puesto de trabajo asignado				
Administrativo	Se tiene controlado el inventario de equipo, insumos y menaje asumido desde el contrato				
Administrativo	Se evidencia seguimiento y control a actividades de salud ocupacional				
Administrativo	Hay entrega oportuna de los soportes de facturación				
Administrativo	La facturación entregada por el contratista corresponde a las diferentes fuentes de verificación				
Porcentaje de Cumplimiento:					

RE F. 267 4	ASPECTOS A VERIFICAR	OBSERVACIONE			HALLAZGOS
		CUMPLE	NO CUMPLE	% CUMPLE	
1.-	INSTALACIONES FISICAS				
1.1	La planta está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación y sus accesos y alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en buen estado de mantenimiento. <i>(numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</i>				
1.3*	La edificación está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de producción y evita entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes. <i>(numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</i>				
1.4	La edificación está construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de producto terminado) y existe una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas, evitan la contaminación cruzada y se encuentran claramente señalizadas. <i>(numerales 2.2 y 2.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</i>				
1.5	La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas. <i>(numeral 2.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</i>				
1.6*	Las áreas de la fábrica están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio. <i>(numeral 2.6 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</i>				
1.7	Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social). <i>(numeral 2.8 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</i>				
Porcentaje de Cumplimiento					
2.-	CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
2.1	ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE				
2.1.1	Existe programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. <i>(numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)</i>				

2.1.2 *	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros. (numeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)				
2.1.3	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones. (numeral 3.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)				
2.1.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua, construido con materiales resistentes, identificado, está protegido, es de capacidad suficiente para un día de trabajo, se limpia y desinfecta periódicamente y se llevan registros. (numeral 3.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)				
2.2	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS				
2.2.2 *	El manejo de los residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con éstos. (numeral 4.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)				
2.2.3	Las trampas de grasas y/o sólidos (si se requieren) están bien ubicadas y diseñadas y permiten su limpieza. (numeral 1.4 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)				
2.3	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)				
2.3.1	Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se				

	lleven los registros. (numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)				
2.3.2	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente. (numeral 5.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)				
2.3.3 *	Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, proliferación de plagas. (numerales 5.2 y 5.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)				
2.3.4	Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento (numerales 5.3 y 5.4 del artículo 6 - numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)				
2.4	CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)				
2.4.1	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)				
2.4.2 *	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas. (numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)				
2.4.3	Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutadores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.). (numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)				
2.4.4	Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegidos, bajo llave y se encuentran debidamente identificados. (numeral 7 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)				
2.5	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
2.5.1	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies,				

	manipuladores. (numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)				
2.5.2 *	Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros. (numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)				
2.5.3	Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. (numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)				
2.5.4	Los productos utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados. (Resolución numeral 7 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)				
2.6	INSTALACIONES SANITARIAS				
2.6.1 *	La planta cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) y se encuentran limpios. (numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)				
2.6.2	Existen vestidores en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso,				

	dotados de casilleros (lockers) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito. <i>(numeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</i>				
2.6.3 *	La planta cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito. <i>(numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</i>				
2.6.4	De ser requerido la planta cuenta con filtro sanitario (lavas botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante requerida. <i>(numeral 6 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013)</i>				
2.6.5	Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas. <i>(numeral 6.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)</i>				
Porcentaje de Cumplimiento					
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
3.1	PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN				
3.1.1	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas. <i>(artículo 11, Resolución 2674 de 2013)</i>				
3.1.2	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero, chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario. <i>(numerales 2 y 9 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)</i>				
3.1.3	Los manipuladores y operarios no salen de la fábrica con el uniforme. <i>(numeral 3 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)</i>				

3.1.4 *	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso. (numeral 4 Artículo 14 - numeral 3 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)				
3.1.5	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje. (numerales 5 y 6 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)				
3.1.6	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas. (numerales 7 y 8 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)				
3.1.7	Los guantes están en perfecto estado, limpios y desinfectados y se ubican en un lugar donde se previene su contaminación. (numeral 10 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)				
3.1.8	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc. (numerales 11 y 13 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)				
3.1.9 *	Los empleados que están en contacto directo con el producto, no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas. (numeral 12 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)				
3.1.1 0	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa. (numeral 14 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)				

3.2	EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN				
3.2.1	Existen un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. <i>(Artículo 1 – artículo 13, Resolución 2674 de 2013)</i>				
3.2.2	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos. <i>(Parágrafo 1 del artículo 13, Resolución 2674 de 2013)</i>				
3.2.3 *	Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas. <i>(Artículo 13, Resolución 2674 de 2013)</i>				
Porcentaje de Cumplimiento					
4.	CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN				
4.1	DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN				
4.1.1	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje. <i>(numerales 1.1 y 1.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)</i>				
4.1.2	Los sifones están equipados con rejillas adecuadas. <i>(numerales 1.4 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)</i>				
4.1.3	Las paredes son de material resistente, de colores claros, no absorbentes, lisas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado. <i>(numeral 2.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)</i>				
4.1.4	Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos son redondeadas, y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad. <i>(numeral 2.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)</i>				
4.1.5	El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio. <i>(numeral 3.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)</i>				
4.1.6	No existe evidencia de condensación, formación de hongo y levaduras, desprendimiento superficial en techos o zonas altas. <i>(numeral 3.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)</i>				

4.1.7	De contar con techos falsos o doble techos estos se encuentran contruidos de materiales impermeables, resistentes, lisos, cuentan con accesibilidad a la cámara superior, sus láminas no son de fácil remoción y permiten realizar labores de limpieza, desinfección y desinfestación. <i>(numerales 3.2 y 3.3 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)</i>				
4.1.8	Las ventanas, puertas y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, libres de corrosión o moho y bien ubicadas. <i>(numerales 4.2 y 5.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)</i>				
4.1.9	Las ventanas que comunican al exterior están provistas de malla anti-insecto y los vidrios que están ubicados en áreas de proceso cuentan con la protección en caso de ruptura. <i>(numeral 4.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)</i>				
4.1.10	La sala se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial). <i>(numerales 7.1 y 7.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)</i>				
4.1.11	Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias. <i>(numeral 7.3 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)</i>				
4.1.12	La ventilación de la sala de proceso es adecuada y no afecta la calidad del producto ni la comodidad de los operarios. <i>(numeral 8.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)</i>				

4.1.1 3	Los sistemas de ventilación filtran el aire y están proyectados y contruidos de tal manera que no fluya el aire de zonas contaminadas a zonas limpias. <i>(numeral 8.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)</i>				
4.2	EQUIPOS Y UTENSILIOS				
4.2.1 *	Los equipos, superficies de contacto con alimentos (mesas, bandas transportadoras) y utensilios están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, libres de defectos y grietas, lisas, no absorbentes no recubiertas con pintura o materiales desprendibles, fácilmente accesibles o desmontables, fáciles de limpiar y desinfectar, garantizando la inocuidad de los alimentos. <i>(artículo 9, Resolución 2674 de 2013)</i>				
4.2.2	Las piezas o accesorios están asegurados para prevenir que caigan dentro del producto o equipo de proceso. <i>(numeral 6 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013)</i>				
4.2.5	Los equipos están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, evitan la contaminación cruzada y las áreas circundantes facilitan su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección. <i>(numerales 1 y 2 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013).</i>				
4.2.6 *	Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, pH-metros, etc.). <i>(numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)</i>				
4.2.7	Los cuartos fríos o los equipos de refrigeración están contruidos de materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables, se encuentran en buen estado y no presentan condensaciones y equipados con termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto y se registra dicha temperatura. <i>(numerales 1.2 y 1.3 del artículo 7 - numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)</i>				
Porcentaje de Cumplimiento					
5	REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN				
5.1	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS				
5.1.1	Existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación,				

	rechazos). (artículo 21, Resolución 2674 de 2013)				
5.1.2	Las materias primas e insumos están rotulados de conformidad con la normatividad sanitaria vigente, están dentro de su vida útil y las condiciones de recepción evitan la contaminación y proliferación microbiana. (numeral 1 del artículo 16, Resolución 2674 de 2013) y (Resolución 5109 de 2005 - Resolución 1506 de 2011).				
5.1.3	Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos. (numeral 3 del artículo 16, Resolución 2674 de 2013)				
5.1.4 *	Las materias primas son conservadas y usadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad) y se manipulan de manera que minimiza el riesgo de contaminación. (numerales 1 y 5 del artículo 16 - numeral 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)				
5.1.5	Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas. (numerales 6 y 7 del artículo 16 - numerales 3 y 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)				
5.2	ENVASES Y EMBALAJES				
5.2.1	Los envases y embalajes están fabricados con materiales que garanticen la inocuidad del alimento. (numerales 1 y 2 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013)				
5.2.2 *	Los materiales de envase y empaque son inspeccionados antes				

	de su uso, están limpios, en perfectas condiciones y no han sido utilizados previamente para otro fin. <i>(numeral 4 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013)</i>				
5.2.3	Los envases son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación y debidamente protegidos. <i>(Resolución 2674 de 2013, numeral 5 del artículo 17)</i>				
5.3	OPERACIONES DE FABRICACIÓN				
5.3.1 *	El proceso de fabricación del alimento se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento. <i>(numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)</i>				
5.3.2 *	Se realizan y registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo) para asegurar la inocuidad del producto. <i>(numerales 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)</i>				
5.3.3 *	Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se producen retrasos indebidos que permitan la proliferación de microorganismos o la contaminación del producto. Son suficientes y están validadas para las condiciones del proceso. <i>(numerales 4 y 5 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)</i>				
5.3.4	Los procedimientos mecánicos de manufactura (lavar, pelar, cortar, clasificar, batir, secar, entre otros) se realizan de manera que se protege el alimento de la contaminación. <i>(numeral 6 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)</i>				
5.3.5 *	El hielo utilizado en la planta (cuando se requiera), se elabora a partir de agua potable. <i>(numeral 7 Art. 18, Resolución 2674 de 2013)</i>				
5.3.7	Cuenta la planta con las diferentes áreas y secciones requeridas para el proceso y se toman las medidas para evitar la contaminación cruzada. <i>(numeral 1 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013)</i>				
5.4.	OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE				
5.4.1 *	El envasado y/o empaque se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento y el área es exclusiva para este fin. <i>(numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013)</i>				

5.4.2	Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias (aplicar el formato establecido: Anexo 1: Protocolo Evaluación de Rotulado de Alimentos). (numeral 4 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013)				
5.4.3	La planta garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso, cuenta con registros y se conservan el tiempo necesario. (numerales 2 y 3 de artículo 19, Resolución 2674 de 2013)				
5.5.	ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO				
5.5.1	Se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos. (numeral 1 del artículo 2, Resolución 2674 de 2013)				
5.5.2 *	El almacenamiento del producto terminado se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire) y se llevan registros. (numerales 2 y 3 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)				
5.5.3	El almacenamiento del producto terminado se realiza en un sitio que reúne requisitos sanitarios, exclusivamente destinado para este propósito. (Resolución 2674 de 2013, numeral 4 del artículo 28)				
5.5.4	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso. (numeral 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)				

5.5.5	Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada, correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final. <i>(numeral 6 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)</i>				
5.6.	CONDICIONES DE TRANSPORTE				
5.6.1	Las condiciones de transporte excluyen la posibilidad de contaminación y/o proliferación microbiana y asegura la conservación requerida por el producto (refrigeración, congelación, etc., y se llevan los respectivos registros de control. Los productos no se disponen directamente sobre el piso. <i>(numerales 1, 2 y 3 del artículo 29, Resolución 2674 de 2013)</i>				
5.6.2	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo, mantenimiento y operación para el transporte de los productos, son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso "Transporte de Alimentos". <i>(numerales 3, 4, 7 y 9 del artículo 29, Resolución 2674 de 2013)</i>				
Porcentaje de Cumplimiento					
6.	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD				
6.1.	SISTEMAS DE CONTROL				
6.1.1	Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos. <i>(numeral 2 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)</i>				
6.1.2	Se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc.) y producto terminado. Se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos. <i>(numeral 2 del artículo 16 - numeral 1 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)</i>				
6.1.4	Los procesos de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requerido para el proceso. <i>(Artículo 24, Resolución 2674 de 2013)</i>				
6.1.5	Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. <i>(Artículo 22 numeral 2 - Artículo 25, Resolución 2674 de 2013)</i>				

6.1.6	Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. (Artículo 25, Resolución 2674 de 2013)					
6.2	LABORATORIO					
6.2.2	La planta tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio (Artículo 23, Resolución 2674 de 2013)					
Porcentaje de Cumplimiento						
Total General (Promedio)						

- La lista de chequeo es susceptible de modificación de acuerdo a las necesidades de la Institución y el contratista.
- La evaluación se realiza con la asignación de un porcentaje de acuerdo a la escala de clasificación utilizada para el cumplimiento de servicios de alimentación:

RANGOS	CALIFICACION
Para aquellos contratistas que en el cumplimiento general obtengan porcentajes iguales o superiores al 95%	Excelente
Para aquellos contratistas que en el cumplimiento general obtengan porcentajes entre el 85% al 94%	Bueno
Para aquellos contratistas que en el cumplimiento general obtengan porcentajes entre el 66% al 84%	Regular
Para aquellos contratistas que en el cumplimiento general obtengan porcentajes iguales o inferiores a 65%	Malo

- Se consignan los aspectos correspondientes a la No Conformidad detectada (asunto, causas, involucrados, fechas de cierre, compromisos, etc.).
- Siglas para cumple (C), no cumple (NC), de acuerdo a las especificaciones técnicas o administrativas.
- Establece el número de veces a realizar la actividad de seguimiento (diario, semanal, mensual).
- Para la sumatoria de especificaciones que corresponden a BPM se aplica el siguiente indicador: No. de ítems que cumplen con la reglamentación / total de ítems verificados x 100.
- Para las especificaciones técnicas y administrativas relacionadas al proceso de interventoría se aplica el siguiente indicador: No. de eventos conformes para el ítem a verificar / total de eventos verificados x 100

FORMATO DE SUPERVISIÓN FUERA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

FECHA:

PROFESIONAL:

SEDE:

TIEMPO DE COMIDA

ASPECTO A EVALUAR	N° REVISIONES	CUMPLE	NO CUMPLE	% CUMPLE	OBSERVACIONES
Alimentación entregada al paciente correcto					
Características organolépticas					
Cumplimiento de la minuta					
Componentes completos en la dieta					
Cumplimiento en la entrega de dietas con observaciones especiales					
Horario de entrega de la alimentación					
Cubiertos completos					
Revisión de las listas de pedido de acuerdo a las cancelaciones					
Entrega al paciente adecuado					
Protocolo de presentación y saludo					
Número de personas distribuyendo					
Presentación adecuada de las dietas					
Conocimiento y dominio de la auxiliar de distribución del proceso a cargo					
Temperatura de entrega de alimentos que no corresponde a las especificaciones técnicas					
TOTAL					

OBSERVACIONES GENERALES:

FIRMA DEL ENCARGADO DEL S.A.:

Para la calificación: 1 cumple, 0 no cumple, 0,5 cumplimiento parcial. Criterios de calificación Supervisión nutrición ESE UNA: 80-100% (13=100%) Cumple 60 a 79.9% Cumple condicionado, menos del 60% No cumple. Los no cumplimientos deben anexarse en el plan correctivo de mejora mensual. * Para los pesos o temperaturas se trabaja con un 10% por encima o por debajo del dato sugerido. * Se deberán tener en cuenta características de las dietas, acuerdos realizados, y productos comerciales vigentes.

14.2. Multas

Se propone definir entre las partes un modelo de penalización a los incumplimientos que se presenten en la prestación del servicio contratado, las acciones correctivas que se determinen tendrán un plazo estipulado y en caso de incumplimiento se acogerá a las sanciones debidamente establecidas en el contrato, además de garantizar la prestación del servicio con calidad, oportunidad, eficiencia y eficacia.

ESE Universitaria del Atlántico propone definir motivos de glosas por incumplimientos que se definen a continuación:

1. Alimentación entregada a paciente incorrecto.
2. Gramaje recibido no acorde al contratado
3. Alimentos reasignados.
4. Mal estado de la alimentación
5. Alimentación entregada que no corresponde al patrón ordenado
6. Por error en los componentes de la dieta
7. Por falta de componentes en la dieta
8. Demora en la entrega de la alimentación
9. Alimentación no entregada
10. Cuerpo extraño en la dieta
11. Características organolépticas inadecuadas
12. Presentación inadecuada de las dietas
13. Menú recibido no acorde al ciclo de menú
14. Temperatura de entrega de alimentos por debajo de 60°C para alimentos calientes y por encima de 5°C para alimentos fríos.

Una vez el interventor identifique o este frente a una situación que cause un motivo de glosa, este podrá glosar el valor completo de la dieta o el lote de la misma si así lo considera, también si el interventor lo considera podrá glosar por componentes de la dieta.

Las glosas corresponden al 20% del valor total de la alimentación entregada a la sede, cuando se refiere a demora en la entrega de la alimentación, se realiza siempre que el contratista entregue la alimentación con más de 15 minutos antes o después de la hora indicada y, a menos que se demuestre que la demora se presentó por causa mayor (lluvias, inundaciones, accidentes de tránsito que involucre al transporte de alimentos).

Cuando se presente mal estado de la alimentación, el contratista siempre deberá resultados de exámenes microbiológicos aplicados al alimento que se identificó en mal estado, además el contratista deberá entregar los documentos que el interventor solicite y considere necesarios.

14.3. Comité de Interventoría

A criterio de la administración de la E.S.E. se conformará un Comité de Interventoría, el cual tendrá como objetivo, realizar y coordinar acciones con “**ESE Universitaria del Atlántico**” y contribuir al mejoramiento en la prestación del servicio. De conformarse, deberá:

- Se reunirá una vez al mes y/o cada vez que las circunstancias lo requieran para resolver y ajustar las acciones tendientes a la prestación de un servicio de excelente calidad.
- Participarán las Nutricionistas de la **ESE Universitaria del Atlántico** y el aliado, los coordinadores de la **ESE Universitaria del Atlántico** y el aliado, la encargada de Calidad del aliado y de acuerdo a la necesidad de los temas a tratar invitados.
- Las acciones correctivas que se determinen para la firma contratista, tendrán un plazo estipulado y en caso de incumplimiento se acogerá a las sanciones debidamente establecidas en el contrato.
- El contratista deberá garantizar la prestación del servicio con calidad, oportunidad, eficiencia y eficacia.

15. CONTROL DE CALIDAD

15.1. Generalidades

Desde el inicio del contrato; el contratista se compromete con la “**ESE Universitaria del Atlántico**”, a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para la producción de la alimentación con destino al paciente hospitalizado. Así mismo se compromete a dar cumplimiento estricto a lo estipulado por la Ley en lo referente a: Transporte, abastecimiento, almacenamiento, producción y servida de alimentos. En ningún momento violará lo consignado en la Ley 100 del 93 y sus decretos sobre alimentos; la Ley 09 de 1979, Capítulo V; Decreto 3075/97, Resolución 2674/13, Resoluciones 2437/83, 2278/82, 2162/82, 1471/84, 1148/84, 1287/76; Código Sanitario Nacional, decreto 60 de 2002 y en general todas las normas que modifiquen total ó parcialmente alguna de las anteriores.

El contratista debe certificar que cumple con los requisitos para la Garantía de la Calidad, otorgada por cualquier ente habilitado para esto.

Para verificar la seguridad microbiológica de la alimentación se realizará por parte del contratista, como mínimo 3 rastreos microbiológicos, que corresponda 1 a alimentos 1 a superficie, ambiente y 1 a personal cada mes.

Como norma de seguridad el contratista debe conservar una muestra (contramuestra de alimentos) almacenada como mínimo 72 horas y rotularlas con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de intoxicación alimentaria.

El programa de protección de alimentos también incluirá:

- Manejo, uso y evaluación de las soluciones desinfectantes.
- Manejo de residuos sólidos, este se debe trabajar en conjunto y con los criterios y vigilancia continua de la “**ESE Universitaria del Atlántico**”.
- Estándares para controlar las actividades de saneamiento y disposición de lavazas, de acuerdo con la normatividad para su ejecución, y trabajo en conjunto con ingeniería ambiental de “**ESE Universitaria del Atlántico**”.
- Programa de capacitación permanente al personal, en protección y conservación de alimentos, manejo de dietas y capacitaciones que sugiera “**ESE Universitaria del Atlántico**”.
- Manejo de kárdex de proveedores, con licencias sanitarias vigentes de producción y transporte de alimentos, además de análisis microbiológicos y bromatológicos de los productos. También deberá adjuntar cronograma de visitas a sus proveedores para revisar el cumplimiento de las normas higiénico- sanitarias y de las cuales reportará los informes al interventor del contrato.
- Lista de especificaciones para la compra de alimentos que garantice la adquisición de materia prima de excelente calidad.

- El contratista deberá informar oportunamente al interventor, cualquier cambio o modificación que requiera implementar en alguno de los procesos relacionados con la alimentación, para su debida aprobación.

Si se presenta algún tipo de intoxicación masiva por alimentos adulterados y/o alterados, el Contratista asumirá toda la responsabilidad civil y penal que genere dicha causa.

Para el cumplimiento de la calidad total el interventor evaluará:

- Los insumos y víveres.
- El recurso Humano.
- Locales, áreas y equipos.
- Los programas de aseo y desinfección
- Lista de especificaciones de la calidad para el control de cada alimento.

ANEXO 1 PERFILES PERSONAL SERVICIO DE ALIMENTACION

Requerimientos básicos exigidos.

Administrador:

Nutricionista dietista, con experiencia mínima de cinco años con experiencia en el manejo hospitalario y habilidades propias para el desempeño de dicho cargo. Con conocimientos en calidad, reglamentación general para servicios de alimentación (decreto 3075, resolución 2674, HACCP, etc.), gestión del talento humano y manejo de costos.

Nutricionista Dietista:

Con experiencia mínima de dos años en clínica y habilidades propias para el desempeño de dicho cargo. Con conocimientos en calidad, reglamentación general para servicios de alimentación (decreto 3075, resolución 2674, HACCP, etc.), manejo de dietas terapéuticas y del talento humano.

Chef:

Título profesional en gastronomía. Con experiencia mínima de dos años y de habilidades propias para el desempeño de dicho cargo. Con conocimientos en BPM y HACCP.

Parrillera:

Bachiller. Con experiencia mínima de dos años y de habilidades propias para el desempeño de dicho cargo. Con conocimientos en BPM y manejo de dietas terapéuticas.

Operaria de dietas especiales:

Bachiller. Con experiencia mínima de un año y de habilidades propias para el desempeño de dicho cargo. Con conocimientos en BPM y manejo de dietas terapéuticas.

Operarios:

Bachiller. Con experiencia mínima de 6 meses y de habilidades propias para el desempeño de dicho cargo. Con conocimientos en BPM y manejo de residuos.

El personal manipulador de alimentos debe contar con su respectiva certificación.