

**ESE HOSPITAL CARISMA PROCESO CONTRACTUAL
TÉRMINOS DE REFERENCIA**

ANEXO TÉCNICO

CONDICIONES REQUERIDAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

1. Población Objetivo

Usuarios internos y externos de la ESE HOSPITAL CARISMA.

2. Numero de Servicios

El número de servicios depende de los requerimientos que realice diariamente la ESE HOSPITAL CARISMA. El número de servicios corresponde a la concordancia del censo diario de los pacientes en internación y hospital día que fluctúan en el día según ingresos y egresos, además de la demanda de usuarios externos. Es por lo anterior que la cotización deberá hacerse a valores unitarios discriminada tanto para el desayuno, media mañana, almuerzo, algo, comida y merienda.

La solicitud de los servicios estaría a cargo del jefe de enfermería por turno del servicio de hospitalización por medio de correo electrónico y se realizará diariamente de lunes a viernes así:

El pedido del día siguiente se hará en la tarde hasta las 6:00 pm. Se solicitará: desayuno, media mañana, almuerzo, algo, comida y meriendas tanto para hospital total como para hospital día y otros adicionales notificados. Los días viernes se hará el pedido del fin de semana para hospital total y el primer día de la semana el de hospital total y hospital día.

El jefe de enfermería de turno informará el número de servicios que se despachan en lugares diferentes al servicio de alimentación, observación, aislamiento protector, almacenados por ausencia del paciente, entre otros.

Para el caso de los pacientes que están en la fase de internación parcial (Hospital Día), el Profesional de Enfermería de turno, notificará los ajustes al pedido inicial, con el fin de cruzar la información y evitar ensambles de pacientes que no se encuentren presentes.

3. Horarios de Alimentación

SERVICIO	HOSPITAL TOTAL	HOSPITAL DÍA
Desayuno	7:15am	7:15 am cuando aplique
Media mañana **	9:45 am	9:00 am
Almuerzo	12:00 m	11:30 am
Algo **	3:30 pm	3:45 pm
Comida	6:00 pm	No aplica
Merienda	8:00 pm	No aplica

**Los lugares de entrega del servicio varían dependiendo del cronograma de actividades. Se relacionan especificaciones a continuación:

HOSPITAL TOTAL

SERVICIO	DIA	HORA	LUGAR
MEDIA MAÑANA	LUNES Y MIERCOLES	10:00 am	COMEDOR
	MARTES, VIERNES, SÁBADO Y DOMINGO	10:00 am	COMEDOR
	JUEVES	11:00 am	COMEDOR
	MARTES (DESINTOXICACIÓN OMEE)	10:00 am	LUDOTECA O AUDITORIO EPIFANIO MEJIA
	MIÉRCOLES (DESINTOXICACIÓN OMEE)	10:00 am	LUDOTECA O AUDITORIO EPIFANIO MEJIA
ALGO	LUNES Y SÁBADO	4:00 pm	COMEDOR
	MARTES, JUEVES Y VIERNES	4:00 pm	COMEDOR
	MIÉRCOLES	4:00 pm	COMEDOR
	DOMINGO	4:00 pm	COMEDOR

HOSPITAL DÍA

SERVICIO	DIA	HORA	LUGAR
MEDIA MAÑANA	LUNES A VIERNES	9:00 am	AMBULATORIO 2
ALGO	LUNES A JUEVES	3:45 pm	AMBULATORIO 2
	VIERNES	3:30 pm	AMBULATORIO 2

4. Minuta Patrón y ciclo de menú:

ALIMENTO	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	ALGO	COMIDA	MERIENDA
Bebida 240 cc	Con 90 cc de leche	Jugo o sorbete	Jugo de fruta	Jugo o sorbete	Jugo de fruta	Bebida sin leche
Proteico 80-100 g	Queso o sustituto 2 porciones	-	1 porción	-	1 porción	-
Acompañante	Cereal variable 1	1 porción	1 porción	1 porción	1 porción	1 porción

Cereales variados 80 g	porción					
Acompañante	Calentado 180 g	-	-	-	-	-
Sopa 250 cc	-	-	1 porción	-	1 porción	-
Ensalada 100 g	-	-	1 porción	-	1 porción	-
Arepa	Tela 60 g	-	Redonda 40 g	-	Redonda 40 g	-
Arroz 100 g	En el calentado	-	1 porción	-	1 porción	-
Dulce o postre 20 a 40g	-	-	1 porción	-	1 porción	-
Azúcar	1 porción	1/2 porción	1/2 porción	1/2 porción	1/2 porción	1 porción
Grasas	2 porciones	-	3 porciones	-	3 porciones	

La anterior puede variar sin afectar el costo promedio establecido previas indicaciones médicas.

El contratista está obligado a cumplir con las minutas contratadas y los ciclos de minutas, garantizando su calidad nutricional, organoléptica, microbiológica, los cambios a las minutas que se requieran por cualquier eventualidad, deberán ser autorizados por la nutricionista del servicio de alimentación por parte del contratista y ser reportados al supervisor del contrato con anticipación vía correo electrónico.

Deberá existir un registro (formato) de liberación o salida de cada menú que consolide temperatura y gramaje aleatorio con las características organolépticas del plato servido por cada servicio principal (desayuno, almuerzo y comida).

5. Características generales de la alimentación y materia prima

El ciclo de menú debe ser de 4 semanas para almuerzo y comida, de 2 semanas para desayunos, medias mañanas, algos y meriendas.

Se deberá garantizar rotación de frutas para los planes de alimentación especial que tengan un suministro de estas en varios servicios. Adjuntar en la propuesta ciclos de menús.

Semanalmente se debe dar el día viernes el plato típico, el cual debe incluir 2 proteicos (uno de estos debe ser chicharrón).

El pollo se debe dar mínimo 2 veces por semana 1 al almuerzo y otra a la comida.

El pescado se debe dar mínimo 1 vez por semana en el almuerzo.

La media mañana deben tener cereales (harinas) preferiblemente de sal o refrigerios tipos frutas o salpicones. 3 veces a la semana, en la media mañana deberá ofrecerse preparaciones con fruta y 2 veces a la semana en el algo.

Los refrigerios deben ser de igual cantidad y calidad para todos los usuarios. Se deben enviar cereales (harinas) integrales mínimo 3 veces cada semana ya sea en desayuno, media mañana, algo o merienda.

En el desayuno la preparación tipo calentado, se debe preparar con productos elaborados el mismo día con arroz, huevos, leguminosas, tubérculos.

Una de las porciones de sustituto debe ser siempre, queso, quesito o cuajada.

Diariamente se debe tener opción de jugo no ácido y jugo sin azúcar. Un mismo tipo de jugo no se debe repetir en el mismo día, ni más de cuatro veces por semana. En la comida siempre se debe suministrar jugo dulce no ácido. Adjuntar en la propuesta ciclo de suministro de jugo de una semana o incluirlo en el ciclo de menú.

Tamaños de porción: El tamaño de la porción de cereales, tubérculos, grasas, frutas, verduras, carnes frías, lácteos, postres y azúcares es el de la lista de intercambio de La Escuela de Nutrición y Dietética de La Universidad de Antioquia segunda edición 2007; y según gramajes establecidos en la minuta patrón.

6. Características específicas de la alimentación y materia prima

Carne y productos Cárnicos: El gramaje de la carne es de 80 gr en cocido sin adición de salsas o mezcla de verduras, entre otros.

Los cortes de carne son (huevo de Aldana, pierna de cerdo, tableado molido, morrillo, posta etc.) y el brazuelo es solo para preparaciones en las que se dé picado, para la carne molida tablón.

Carnes de res: Huevo de Aldana, Tabla, Copete, Espaldilla, Morrillo magro, Tablón y tableado molido, posta, muchacho.

Carnes de cerdo: los cortes porcionados y en bloque debe ser pierna, y las carnes picadas, brazuelo.

El gramaje del pollo debe ser de 100 gramos en cocido (Muslos o Pechuga) no se permitirán cortes como alas o rabadillas.

El gramaje del pescado debe ser de 100 gramos en cocido sin apanar y superior a 120 gramos en cocido apanado.

Pescados: filetes de merluza, atún, tilapia. Los pescados apanados deben ir acompañados de salsas tipo tártara.

Carnes frías de marcas reconocidas.

Leche y Lácteos: de marcas reconocidas.

La leche que se utilice en la merienda de pacientes con planes de alimentación especial debe ser en polvo y con la cantidad indicada.

La leche descremada con lactosa deberá ser la de mejor características organolépticas y aceptación por los usuarios.

Abarrotes y otros

Aceite: aceites de mezclas vegetales, de soya, girasol, canola o maíz. No se permitirán mantecas, ni aceites de palma o algodón.

Leguminosas: El frijol deberá ser cargamanto rosado o rojo; podrá solicitarse verde en condiciones especiales.

Jugos y bebidas: los jugos deben ser de pulpas de frutas de marcas reconocidas. Deben ser preparados con mínimo 50% de sólido y una porción de azúcar. Se deben presentar las fichas técnicas al inicio del contrato y siempre que se cambie de proveedor.

La bebida de la merienda es agua de panela, aromática, chocolate o cocoa, la cual puede variar sin afectar el costo promedio establecido previas indicaciones de la nutricionista asignada por el contratista.

7. Planes de alimentación especial o dietas terapéuticas

Algunos pacientes tienen planes de alimentación especial, la cantidad es muy variable por la modalidad del servicio, y serán ordenadas por el médico tratante. El paciente deberá ser evaluado por la Nutricionista Dietista suministrada por el contratista. Estas no deben tener ningún costo adicional a menos que contenga insumos especiales de alto costo (se refiere a suplementos o complementos nutricionales), en este caso se debe definir el precio con el supervisor del contrato, el pedido de estos planes se hará dentro del pedido diario y se consolidará semanalmente, además se enviará el plan de alimentación individual para cada paciente.

Para el suministro de los planes de alimentación especial se pueden requerir insumos como endulzantes a base de sucralosa, leche deslactosada, leche descremada, leche descremada – deslactosada, aceite de canola, gelatina dietética, crema de leche o leche condensada, chocolate dietético, te o aromática, esto no generará un costo adicional a la facturación, debido a que su frecuencia de uso y volumen no se considera representativo.

En ocasiones se solicitarán jarras de jugo azucarado o endulzado artificialmente para manejo terapéutico de algunos pacientes, estas se solicitarán en el pedido diario y se cobrarán de forma individual. (Deben tenerse en cuenta para la cotización).

Cada una de las dietas que se suministrarán tiene su patrón de alimentación definido y se encuentran en los siguientes ANEXOS:

1. Dieta Normal y/o patrón. (Minuta No1)
2. Dieta Blanda mecánica (Minuta No2)
3. Dieta Blanda mecánica y/o química (Minuta No.3)
4. Dieta Astringente (Minuta No 4)
5. Dieta hipocalórica. (Minuta No 5)
6. Dieta hipograsa (Minuta No.6)
7. Dieta hiposódica (Minuta No.7)
8. Dieta hipoglúcida (Minuta No 8)
9. Dieta hipercalórica (Minuta No 9)
10. Dieta alta en fibra (Minuta No 10)
11. Dieta Líquida Completa (Minuta No 11)
12. Dieta Líquida Clara (Minuta No 12)
13. Dieta de preparación para examen de laboratorio – Paraclínico (Minuta No 13)
14. Normocalórica hipoproteica (Minuta No.14)

Un plan de alimentación especial podrá ser formado por diferentes patrones, cabe mencionar que es baja la frecuencia en que esto ocurre.

Diariamente se debe distribuir media hora antes del desayuno, al medio día y/o media hora antes de la comida mezcla de fibra a pacientes con esta indicación y según orden médica y reporte del personal de Enfermería, y de acuerdo al listado actualizado en el servicio de alimentación, la mezcla se hará así: Salvado de trigo (2 cucharadas soperas), Avena en hojuelas (2 cucharadas soperas) y All bran en tallos (2 cucharadas postreras). Esta mezcla se entregará en un vaso desechable con agua hasta completar 200cc debidamente rotulado con cuchara desechable y en los horarios establecidos. Esto no generara un costo adicional a la facturación, debido a que su frecuencia de uso y volumen no se considera representativo.

8. Recibo, almacenamiento, distribución y presentación de la alimentación

Recibo: se deberá establecer un procedimiento de recibo de alimentos y deberá haber un registro de este de acuerdo a los lineamientos del decreto 3075/97 y ajustados al centro de distribución de la ESE HOSPITAL CARISMA.

Almacenamiento: El contratista mantendrá un stock en las instalaciones de la ESE HOSPITAL CARISMA, insumos que sirvan como menú de contingencia. Los alimentos almacenados en el centro de distribución, deberán contar con las características contempladas dentro del decreto 3075/97 y adaptados al punto. Deberá existir un procedimiento de almacenamiento y los respectivos registros.

Presentación y distribución: La bandeja, cubiertos y loza deben estar limpios, en buen estado y ser homogéneos en tamaño y forma.

Los cubiertos se deben entregar en juego (cuchara, tenedor y cuchillo) y entregar servilleta doblada

Los alimentos bien servidos (distribuidos uniformemente en el plato, sin chorrear, entre otros) conservando las temperaturas adecuadas para cada preparación.

Para el almuerzo la ensalada se servirá en plato tortero, esta debe mantenerse en refrigeración hasta el momento de la servida. La vinagreta debe adicionarla en el momento de la distribución. En la hora de la comida, la ensalada puede ir en el plato principal, para facilitar la recolección de los platos y demás utensilios.

La distribución se hará en la modalidad de servida en la mesa pero dependerá de la capacidad instalada, el personal siempre debe utilizar guantes desechables, tapabocas, gorro y los utensilios de servida que se requieran.

Se distribuirá primero los planes de alimentación especial, previa verificación de un correcto ensamblaje. Se deberá llevar alimentación a las habitaciones de los pacientes, o espacios terapéuticos, de ser necesario y previa indicación del Enfermero de turno.

Las porciones de alimentos deben servirse como están indicados en la minuta patrón y lista de intercambio. El tamaño de las porciones debe ser uniforme.

Todas las preparaciones deben tener características óptimas de olor, color, sabor, textura, consistencia y apariencia, estas características deben estar en el formato de liberación de productos, y deben tener un estricto cumplimiento.

Todos los utensilios de servida deben estar estandarizados de acuerdo a las preparaciones de la minuta patrón. Siempre se deberá servir las preparaciones con un utensilio. Todas las preparaciones deben tener recetas estandarizadas, durante el contrato se solicitarán estas si es necesario.

Todas las minutas deben ser preparadas el mismo día de su consumo, en el caso excepcional de algunas carnes o verduras que por su preparación requieran hacerse con anticipación, se debe hacer el tratamiento preliminar que haya lugar y dejar registro, estas se deben notificar al inicio del contrato y se deberá entregar el procedimiento escrito de este con los respectivos soportes.

9. Características para la producción de la alimentación:

Personal manipulador de alimentos

El personal manipulador de alimentos debe tener el carnet que lo acredite, debe tener certificado médico anual, con los siguientes exámenes de laboratorio: KOH de uñas, frotis de garganta y coprológicos, el cual lo deben entregar al inicio del contrato y renovar cada año.

Debe portar su uniforme limpio y en colores claros, se debe tener un mecanismo para asegurar el cambio diario como colores diferentes o marcas con los días de la semana, debe estar debidamente identificado con el nombre de la empresa contratista. El uniforme debe incluir pantalón, blusa, delantal, gorro, tapabocas y zapatos blancos antideslizante.

Su presentación personal debe ser siempre excelente con un adecuado manejo de su uniforme.

El personal debe estar afiliado al régimen de seguridad social en salud, pensiones, riesgos profesionales y se debe enviar adjunto a la facturación la planilla del pago cada mes y una certificación vigente por parte del representante legal o revisoría fiscal, en la cual certifiquen estar a paz y salvo por este concepto.

La empresa contratista debe presentar evidencia de capacitación del personal manipulador de alimentos mínimo por 24 horas anuales en temas de reglamentación sanitaria, contaminación, seguridad alimentaria, Limpieza y desinfección, dietas terapéuticas, y demás temas que se identifiquen como necesarios.

La planta de producción debe ser administrada por una persona con el perfil de Tecnólogo y/o Ingeniero de Alimentos, con asesoría permanente por parte de la Nutricionista Dietista asignada al contrato, con el fin de garantizar el cumplimiento de las minutas y dietas terapéuticas, acompañamiento presencial mínimo un día a la semana (día hábil).

La Nutricionista Dietista, deberá hacer presencia en la ESE Hospital CARISMA previa solicitud por parte de la supervisión, con el fin de realizar evaluación individual de pacientes, que según indicación médica, para definir dietas terapéuticas y se debe adjuntar en la propuesta la hoja de vida de la Nutricionista que certifique experiencia en consulta de nutrición, de mínimo dos años. También deberá contar con un tecnólogo o ingeniero de alimentos, se debe adjuntar hoja de vida en la propuesta, quien a su vez debe garantizar acompañamiento presencial, mínimo una vez por semana (día hábil), con el fin de llevar a cabo la verificación de los procesos y demás aspectos susceptibles de verificación.

El contratante realizara una inducción a todo el personal del contratista vinculado al contrato, la cual se realizará los primeros 30 días posteriores al inicio del contrato y siempre que ingrese personal nuevo; de dicha actividad debe quedar evidencia con la firma del empleado y los temas tratados y se debe entregar al supervisor del contrato. Se harán capacitaciones adicionales, si se considera necesario reforzar conceptos por situaciones identificadas por el supervisor.

Antes del inicio del contrato, el contratista debe entregar en medio magnético al supervisor y debe permanecer copia (digital o física) en el servicio de alimentación la siguiente documentación del personal:

Hojas de vida, certificados de manipulación de alimentos, certificados médicos, KOH de uñas, frotis de garganta y coprológicos vigentes, de todo el personal que vaya a prestar sus servicios en las instalaciones de la ESE Hospital Carisma, y deben estar disponible para cuando se requiera su revisión.

Se debe contar mínimo con 2 personas como supernumerarias para cubrir en caso de alguna eventualidad como incapacidad o calamidad domestica al personal manipulador que se encuentre en la ESE Hospital Carisma, dicho personal debe tener inducción y dejar registro de esta.

La empresa contratista debe garantizar el personal necesario para la adecuada prestación del servicio.

El Administrador del Servicio, la Nutricionista Dietista, el Tecnólogo y/o Ingeniero de alimentos deberán llevar controles mínimo una vez en cada turno, a quienes manipulan alimentos, en hábitos higiénicos, manipulación adecuada de alimentos, aseo y desinfección de los utensilios y de la planta física a su cargo durante todo el proceso de distribución, las cuales se deben registrar en los instrumentos diseñados para tal fin y ser entregados al supervisor del contrato cada mes con el respectivo informe.

Salud Ocupacional

El contratista debe garantizar el cumplimiento de la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo para todos sus empleados e informar las novedades que se tengan al supervisor de la ESE Hospital Carisma.

El contratista suministrará todos los elementos de protección personal que requiere su personal y velará por su utilización.

En caso de Accidente de trabajo debe presentar evidencia del trámite ante la ARL y enviar informe de la investigación y plan de mejora establecido.

El contratista mantendrá un botiquín básico de primeros auxilios y dará la capacitación en su uso al personal, se debe entregar evidencia a la supervisión.

Higiene Sanitaria:

El contratista debe tener un programa de aseo y desinfección con su respectivo cronograma, en el que se debe incluir la limpieza de la campana extractora y las trampas de grasa, con la frecuencia que indica el fabricante y un manual de buenas prácticas de manufactura, enmarcados en lo exigido por la ley en el Decreto 3075. Se debe mantener una carpeta con los registros de que hacen parte del plan de saneamiento básico.

Garantizará el abastecimiento de los insumos necesarios para su cumplimiento: detergentes sin olor, desinfectantes, jabones desinfectantes para manos, guantes desechables, paños y toallas de mano desechables. No se permitirá el uso de paños o limpiadores de tela.

El contratista debe presentar un programa completo de manejo de desechos sólidos adaptados al de la institución y debe suministrar todos los implementos necesarios para su cumplimiento como son: Bolsas de alto calibre: Beige, Verde y Gris y desinfectantes para su respectiva inactivación. Los excedentes limpios del servicio se dispondrán según el administrador del servicio.

El contratista debe asumir el costo proporcional por la disposición final de los residuos que se producen en el servicio, dicho cobro se hará con base en el pesaje de los residuos producidos cada

mes y el valor promedio kg cobrado por la empresa encargada de la disposición final. Este descuento se hará efectivo en la facturación mensual.

Control de Plagas:

El contratista debe tener un programa de control de plagas, de su planta de producción y presentar al supervisor del contrato el respectivo cronograma y certificados de fumigación. La fumigación deberá ser mensual y cada dos meses el contratista debe asegurar el cambio de producto para esta.

Transporte

Si se requiere transporte de preparaciones se hará en carro especial para transporte de alimentos, cuyo vehículo tendrá su respectiva licencia sanitaria y su conductor o conductores portar los certificados médicos y de manipulación de alimentos vigentes. Los alimentos deben mantenerse en recipientes herméticamente cerrados y deben ser transportados sobre estibas. Se tendrá que garantizar la conservación de las temperaturas durante todo el proceso de transporte así como las características de inocuidad.

Sistema de calidad:

Controles, licencias y registros: todos los productos o sus proveedores en el caso de las carnes, frutas y verduras deben tener su respectiva licencia sanitaria.

Se suministrarán los controles y licencias sanitarias de los proveedores de estos productos antes de iniciar el contrato y cada vez que se cambie de proveedor.

Se suministrarán las fichas técnicas actualizadas de las carnes frías con la propuesta y cada vez que se cambie de proveedor.

Adjuntar a la propuesta controles a los proveedores de carnes y alimentos muy perecederos.

Suministrar fichas técnicas actualizadas de productos lácteos y cada vez que se cambie de proveedor.

El contratista se comprometerá a realizar todos los controles necesarios para garantizar la calidad del servicio:

Proveedores: el contratista garantizará y certificará proveedores con licencias sanitarias vigentes de producción y transporte de alimentos, pruebas microbiológicas de estos, y adjuntar en la propuesta un cronograma de visitas de auditoria por parte del contratista para la verificación del cumplimiento de la normatividad que les aplique.

Se deben hacer como mínimo dos visitas, la primera visita de auditoria no debe superar 90 días posteriores al inicio del contrato, la segunda se debe realizar 6 meses después, y se adjuntará en el

informe mensual que corresponda los soportes de las visitas realizadas y los planes de mejora establecidos, con el respectivo seguimiento.

Suministros: El contratista verificará la calidad de todos los productos inmediatamente ingresen a la planta de producción, de acuerdo con las especificaciones de cada producto, para ello debe llevar un control de fechas de vencimiento, y temperaturas a los alimentos de alto riesgo como son los lácteos, cárnicos y pulpas. En el servicio deberá estar el soporte de este control para cuando se requiera.

Planta física: La planta de producción se deberá adecuar según corresponda al orden lógico de procesos en el espacio que destina la ESE Hospital Carisma. Además, debe hacerse cargo de los daños en la planta física y el equipamiento utilizado en el proceso.

El contratista debe realizar aspersiones antes de cada servicio y debe quedar registro como evidencia. El servicio se deberá adaptar a los horarios institucionales para evitar interrupciones a las terapias en el espacio que se realizan las actividades. En la inducción del personal se especifican estos horarios.

Equipos: el contratista deberá aportar los equipos necesarios para el recibo, almacenamiento, producción y suministro de alimentos en la ESE Hospital Carisma y de acuerdo con los ciclos de menús que se adjunten en la propuesta (báscula, termómetros de alimentos, grameras, equipos de almacenamiento de refrigeración y congelación con termómetros, fogones industriales, licuadora industrial, entre otros que se requieran para las preparaciones), además de los utensilios.

Se debe adjuntar en la propuesta los equipos que se aportan con sus respectivas fichas técnicas y cronograma de mantenimiento correctivo y preventivo, de limpieza y desinfección.

Tanto los equipos del contratista como los que se encuentren en la ESE Hospital Carisma se mantendrán en óptimo estado de limpieza y desinfección. Se realizará control diario de la temperatura de los equipos de frío y dejar registro de la medición y de las novedades que se presentan de acuerdo a los valores de referencia.

El mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos y el espacio físico que se entreguen en comodato al contratista estarán a cargo de este.

Análisis de alimentos: El contratista realizará 3 análisis microbiológicos en el año, uno al inicio del contrato y los dos restantes con un intervalo de cuatro meses, adicional a los adjuntos en la propuesta, en un laboratorio certificado, a los siguientes productos:

- 1 alimento crudo (jugo o ensalada)
- 1 alimento cocido
- 1 manipulador
- 1 superficie o utensilio
- 1 ambiente

La evidencia se debe adjuntar en el respectivo informe, una vez se cuente con los resultados deben ser socializados al supervisor del contrato con el fin de identificar a tiempo cualquier alteración.

Con la propuesta se debe incluir los resultados del último análisis microbiológico realizado, con su respectivo plan de acción si fuese necesario.

El contratista suministrará con la propuesta un plan para el manejo de ETAS ajustado al protocolo del Instituto Nacional de Salud. Este protocolo deberá socializarse con el personal del servicio de alimentación en un tiempo no superior a la segunda jornada de capacitación que se programe, recordar que se debe realizar una cada mes.

En el caso de alguna sospecha de ETAS, el contratista realizará los análisis que se requieran para su investigación (trazabilidad del producto y microbiológicos de los servicios implicados en el día, alimentos de mayor riesgo). Entregará un informe que describa la trazabilidad, los exámenes microbiológicos y los soportes de los registros que correspondan (formatos de limpieza y desinfección, recibo, almacenamiento y despacho, contra muestras, entre otros).

Muestras de alimentos: El contratista almacenará diariamente por 72 horas, muestras de los alimentos que hacen parte de cada servicio (desayuno, media mañana, almuerzo, algo, comida y merienda), debidamente rotulado, con fecha servicio, y nombre de la preparación y debe tener un registro que lo evidencie, anexando el procedimiento de esta actividad, donde se explique cómo se debe tomar la muestra, cantidad, responsable, hora y lugar dónde se debe almacenar al igual que las fechas de descarte. La contra muestra se deberá tomar preferiblemente de los servicios expuestos. Se debe disponer de una porción de alimentos completa de cada servicio para evaluación organoléptica de la supervisión si lo requiere.

Vajilla y menaje:

El contratista garantizará la vajilla necesaria, para la prestación ágil del servicio, además de contar con vajilla desechable para pacientes aislados, o actividades especiales que así lo requieran. Los desechables deben ser contenedores con separación y cubiertos desechables en paquete individual. Todo el menaje y los utensilios que se requieran para la prestación del servicio deberán ser aportados por el contratista.

Evaluación del servicio

El contratista realizará evaluación del servicio por medio de encuesta de satisfacción a usuarios dos veces en la vigencia del contrato (abril y septiembre), previa aprobación por parte de la supervisión y presentar el informe con su respectivo plan de acción, máximo 15 días calendario luego de realizada la encuesta.

La institución tiene una dependencia de atención al usuario para clientes externos e internos, donde se tramitan peticiones, quejas, reclamos y sugerencias – PQRS, cuando alguna de estas esté relacionada con el servicio de alimentación se da respuesta por parte del contratista en medio escrito, anexando los soportes que correspondan, cuando se requiera.

10. Contrato de alimentación

El supervisor tendrá autonomía para ejercer su función en cada una de las diferentes etapas del proceso, para tal fin se utilizarán instrumentos de evaluación y control que verifiquen el cumplimiento del contrato.

El contratista pondrá a disposición de la ESE Hospital Carisma cualquier información que esta le solicite y que considere necesaria para el control y seguimiento del servicio.

Se realizará visita de supervisión por parte del contratante trimestralmente, la cual arrojará un plan de mejoramiento de ser necesario, y se entregará al contratista, máximo los siguientes 5 días hábiles, al igual que los resultados del perfil sanitario el cual será realizado por el supervisor una vez en la vigencia del contrato.

El supervisor del contrato realizará una evaluación del contratista, si no es satisfactoria (por encima de 75%), el contratista presentará el plan de mejoramiento. El servicio de alimentación puede ser sujeto de intervención y verificación, el contratista deberá responder a las solicitudes oportunamente (en la misma semana) para hacer las correcciones pertinentes.

Los ítems a evaluar trimestralmente son:

- ✓ Cumplimiento de horarios de alimentación
- ✓ Cumplimiento de ciclo de menú y minuta patrón
- ✓ Cumplimiento de gramaje, volúmenes y características organolépticas
- ✓ Formato de liberación de servicio
- ✓ Cumplimiento de dietas terapéuticas
- ✓ Procesos (recibo, almacenamiento, producción, despacho)
- ✓ Cumplimiento de cronograma de capacitación al personal y según exigido
- ✓ Registros del plan de saneamiento básico (limpieza y desinfección, control de plagas y roedores – residuos líquidos y sólidos) según cronograma,
- ✓ Plan de mejora según PHS cuando corresponda
- ✓ Evaluación de satisfacción de usuarios según periodicidad
- ✓ Pruebas microbiológicas según establecido
- ✓ Registros de control a proveedores según cronograma
- ✓ Registros de contra muestras de alimentos
- ✓ Cumplimiento de cronograma de mantenimiento correctivo y preventivo
- ✓ Novedades con el respectivo soporte (cambio de proveedor, materia prima, etc.)
- ✓ Respuesta oportuna al supervisor

Para el pago, el contratista deberá mensualmente entregar un informe a la supervisión durante los primeros 5 días hábiles, que contenga los ítems anteriormente descritos según la periodicidad que corresponda. Este informe deberá radicarse en el centro documental de la ESE Hospital Carisma.

Diariamente el contratista llevará un registro fotográfico de los servicios principales que se suministran (desayuno, almuerzo y comida) del día. El servicio de alimentación tiene un libro de registro diario de novedades para lo que tenga lugar.

11. Documentos para anexar con la propuesta

- ✓ Licencia sanitaria de los vehículos y del conductor o conductores, los certificados médicos y de manipulación de alimentos vigentes.
- ✓ Ciclos de menús de desayunos, medias mañanas, almuerzos, algos, comidas, meriendas y jugos.
- ✓ Documentos del plan de saneamiento básico: programa de limpieza y desinfección, control de plagas y roedores – residuos líquidos y sólidos; manual de buenas prácticas de manufactura
- ✓ Protocolo o plan de manejo de ETAS
- ✓ Cronograma de visita proveedores
- ✓ Cronograma de capacitación del personal.
- ✓ Hojas de vida del personal a laborar en el servicio de alimentación de la ESE Hospital Carisma, incluyendo a la nutricionista dietista y el ingeniero o tecnólogo de alimentos con la respectiva valoración médica y exámenes de laboratorio.
- ✓ Fichas técnicas actualizadas de carnes frías, productos Lácteos y pulpas de frutas. Licencia sanitaria y última copia de control de proveedores de carnes y cárnicos, leche y lácteos, jugos, frutas y verduras.
- ✓ Listado de marcas de mínimo 2 proveedores por cada alimento relacionado en el ciclo de menú.
- ✓ Resultados del último análisis microbiológico realizado a 1 alimento crudo (jugo o ensalada), 1 alimento cocido, 1 manipulador, 1 superficie o utensilio, 1 ambiente; con su respectivo plan de acción si fuese necesario y con una fecha no superior a 2 meses.
- ✓ Política de Seguridad y Salud en el Trabajo.

ANEXOS A LA PROPUESTA:

La oferta debe incluir los siguientes documentos para acreditar los requisitos habilitantes y demostrar su capacidad jurídica:

- ✓ Copia de la cédula de ciudadanía del proponente o del representante legal en los casos de personas jurídicas.
- ✓ Paz y salvo de la Contraloría General de la República referente a la no responsabilidad fiscal de la persona jurídica y su representante legal. La entidad lo verificará.
- ✓ Certificado de antecedentes disciplinarios de la persona jurídica y su representante legal, expedido por la procuraduría General de la Nación. La entidad lo verificará.
- ✓ Certificado de antecedentes judiciales del representante legal, expedido por la Policía Nacional. La entidad lo verificará.
- ✓ Certificación del pago de parafiscales y aportes a la seguridad social de los empleados, expedida por el Revisor Fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de ley o por el Representante Legal, cuando de conformidad con la Ley no requiera Revisor Fiscal. La certificación requerida deberá tener una expedición no superior a un (1) mes.
- ✓ Certificado de existencia y representación legal o registro mercantil. La expedición de dicho certificado no podrá tener una anterioridad superior a treinta (30) días calendario, contado a partir de la fecha de entrega de los documentos habilitantes.
- ✓ El representante legal debe estar autorizado para comprometer a la persona jurídica hasta por el valor de la propuesta y para suscribir el contrato en caso de serle adjudicado. Esto cuando su facultad esté limitada a un valor inferior al de la misma. La expedición de dicho certificado no podrá tener una anterioridad superior a treinta (30) días calendario, contado a partir de la fecha de entrega de los documentos habilitantes.
- ✓ Registro Único Tributario. Deberá allegarse copia legible, teniendo en cuenta que debe encontrarse actualizado al régimen tributario que le aplique, conforme a lo dispuesto en el Decreto 2460 de 2013.

ESE HOSPITAL CARISMA PROCESO CONTRACTUAL CONVOCATORIA N° 01 de 2018

ANEXO TÉCNICO

1. Dieta Normal y/o patrón. (Minuta No1)
2. Dieta Blanda mecánica (Minuta No2)
3. Dieta Blanda mecánica y/o química (Minuta No.3)
4. Dieta Astringente (Minuta No 4)
5. Dieta hipocalórica. (Minuta No 5)
6. Dieta hipograsa (Minuta No.6)
7. Dieta hiposódica (Minuta No.7)
8. Dieta hipoglúcida (Minuta No 8)
9. Dieta hipercalórica (Minuta No 9)
10. Dieta alta en fibra (Minuta No 10)
11. Dieta Líquida Completa (Minuta No 11)
12. Dieta Líquida Clara (Minuta No 12)
13. Dieta de preparación para examen de laboratorio – Paraclínico (Minuta No 13)
14. Normocalórica hipoproteica (Minuta No.14)

DIETA NORMAL Y/O PATRÓN - NORMOCALÓRICA (MINUTA No.1)

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA
BEBIDA: 1 PORCIÓN	BEBIDA: 1 PORCIÓN
HARINAS: 4 PORCIONES (INCLUYE CALENTADO)	HARINA: 1 PORCIÓN
PROTEINA: 2 PORCIONES	
GRASAS: 2 PORCIONES (1 DE PREPARACIÓN 1 ADICIONAL)	
OTROS:	
ALMUERZO	ALGO:
SOPA: 1 PORCIÓN	BEBIDA: 1 PORCIÓN
ARROZ: 1 PORCIÓN	HARINA: 1 PORCIÓN
CARNE: 1 PORCIÓN	
ACOMPañANTE: 1 PORCIÓN	
ENSALADA: 1 PORCIÓN	
BEBIDA: 1 PORCIÓN	
POSTRE: 1 PORCIÓN	
OTROS: AREPA REDONDA	
COMIDA: IGUAL AL ALMUERZO	MERIENDA
SOPA: 1 PORCIÓN	
ARROZ: 1 PORCIÓN	BEBIDA: 1 PORCIÓN
CARNE: 1 PORCIÓN	HARINA: 1 PORCIÓN
ACOMPañANTE: 1 PORCIÓN	
ENSALADA: 1 PORCIÓN	
BEBIDA: 1 PORCIÓN	
POSTRE: 1 PORCIÓN	
OTROS: AREPA REDONDA	
OBSERVACIONES:	



NORMOCALÓRICA BLANDA MECÁNICA (MINUTA No.2)

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA
BEBIDA:	
HARINAS: BLANDAS (NO TOSTADA)	HARINA IGUAL A LA NORMAL BLANDAS
PROTEICO: IGUAL A LA NORMAL	BEBIDA NORMAL
GRASAS:	
OTROS:	
ALMUERZO	ALGO: IGUAL A LA MEDIA MAÑANA
SOPA: IGUAL	
ARROZ:IGUAL	
CARNE: 1 PORCIÓN BLANDA MECÁNICA	HARINA IGUAL A LA NORMAL BLANDAS
ACOMPAÑANTE: 1 PORCIÓN BLANDA MECÁNICA	BEBIDA NORMAL
ENSALADA: IGUAL	
BEBIDA: IGUAL	
POSTRE: BLANDO	
OTROS: AREPA NO	
COMIDA	MERIENDA
SOPA: IGUAL	



ARROZ:IGUAL	BEBIDA CON ½ PORCIÓN DE LECHE DESCREMADA
CARNE: 1 PORCIÓN BLANDA MECÁNICA	SIN AZÚCAR CON ENDULZANTE
ACOMPañANTE: 1 PORCIÓN BLANDA MECÁNICA	
ENSALADA: IGUAL	1 HARINA PEQUEÑA BLANDA
BEBIDA: IGUAL	
POSTRE: BLANDO	
OTROS: AREPA NO	
OBSERVACIONES:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. NINGUNA PREPARACIÓN DEBE CONTENER AZÚCAR DE MESA, MIEL, PANELA O DULCE 2. NO OFRECER GRASAS ADICIONADAS COMO SALSAS, MANTEQUILLA, TOCINETA 	

DIETA BLANDA O SUPRAGLOTIDA (MINUTA NO.3)

Alimentos de fácil masticación y deglución; las preparaciones con carne deberán ser molidas (tipo molde de carne, albondigón, carne molida, albóndigas, entre otras).

OBSERVACIONES: No ofrecer ensaladas / fritos. Todo debe ser cocido.

NORMOCALÓRICA ASTRINGENTE (MINUTA No.4)

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA:
BEBIDA NO LÁCTEA E HIPOGLÚCIDA	HARINA NO GRASA NO DULCE
PROTEICO: NO QUESITO, CUAJADA SI, NINGUNO FRITO	BEBIDA HIPOGLÚCIDA
NO GRASAS (NI MANTEQUILLA NI FRITOS)	
HARINAS: NO CALENTADO Y 2 UNIDADES DE AREPAS	
	NO LÁCTEOS NI DERIVADOS, NO FRUTAS
ALMUERZO	ALGO:
SOPA: NO LEGUMINOSAS	HARINA NO GRASA NO DULCE
ACOMPAÑANTE: HIPOGRASO	BEBIDA HIPOGLÚCIDA
CARNE: HIPOGRASO	



ENSALADA: NO	
BEBIDA HIPOGLÚCIDA	NO LÁCTEOS NI DERIVADOS, NO FRUTAS
POSTRE: NO	
RESTO IGUAL A LA NORMAL	
COMIDA: IGUAL AL ALMUERZO	MERIENDA
SOPA: NO LEGUMINOSAS	BEBIDA HIPOGLÚCIDA SIN LECHE (PANELA, COCOA)
ACOMPAÑANTE: HIPOGRASO	
CARNE: HIPOGRASO	HARINA NORMAL NO FRITA
ENSALADA: NO	
BEBIDA HIPOGLÚCIDA	
POSTRE: NO	
RESTO IGUAL A LA NORMAL	
OBSERVACIONES:	
1. PLAN DE ALIMENTACIÓN ESPECIAL POR UNA SEMANA INICIALMENTE.	

HIPOCALÓRICA (MINUTA No.5)

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA
BEBIDA: CON 90CC DE LECHE DESCREMADA BEBIDA SIN AZÚCAR CON ENDULZANTE	HARINA IGUAL A LA NORMAL
HARINAS: 2 PORCIONES (AREPA Y CALENTADO PEQUEÑO)	BEBIDA HIPOGLÚCIDA
PROTEICO: 2 PORCIONES	0
GRASAS: 1 PORCIÓN PREP (NO MANTEQUILLA)	
OTROS:	1 PORCIÓN DE FRUTA PICADA
	1 PORCIÓN DE GELATINA DIETÉTICA
ALMUERZO	ALGO: IGUAL A LA MEDIA MAÑANA
SOPA: 1 PORCIÓN	
ARROZ: 1 o ½ PORCIÓN	HARINA IGUAL A LA NORMAL
CARNE: 1 PORCIÓN	BEBIDA HIPOGLÚCIDA
ACOMPAÑANTE: 1 Ó ½ PORCIÓN	
ENSALADA: 1.5 PORCIONES	0
BEBIDA: JUGO DE FRUTA SIN AZÚCAR CON ENDULZANTE	
POSTRE: NO	1 PORCIÓN DE FRUTA PICADA
OTROS: AREPA NO	1 PORCIÓN DE GELATINA DIETÉTICA
COMIDA	MERIENDA



SOPA: 1 PORCIÓN	
ARROZ: 1 o ½ PORCIÓN	BEBIDA CON ½ PORCIÓN DE LECHE DESCREMADA
CARNE: 1 PORCIÓN	SIN AZÚCAR CON ENDULZANTE
ACOMPAÑANTE: 1 o ½ PORCIÓN	
ENSALADA: 1.5 PORCIONES	OPCIONAL: 1 PORCIÓN DE HARINA
BEBIDA: JUGO DE FRUTA SIN AZÚCAR CON ENDULZANTE	
POSTRE: NO	
OTROS: AREPA NO	
OBSERVACIONES:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. NINGUNA PREPARACIÓN DEBE CONTENER AZÚCAR DE MESA, MIEL, PANELA O DULCE 2. NO OFRECER GRASAS ADICIONADAS COMO SALSAS, MANTEQUILLA, TOCINETA 	

HIPOGRASA (MINUTA No.6)

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA
BEBIDA: CON 90CC DE LECHE DESCREMADA BEBIDA SIN AZÚCAR CON ENDULZANTE	
HARINAS: IGUAL	HARINA IGUAL A LA NORMAL
PROTEICO: 2 PORCIONES DE CUAJADA (VARIAR 1 CUAJADA CON 1 HUEVO EN 2 DIAS DE LA SEMANA)	BEBIDA HIPOGLÚCIDA
GRASAS: NO MANTEQUILLA	
OTROS:	1 PORCIÓN DE FRUTA PICADA
	1 PORCIÓN DE GELATINA DIETÉTICA
ALMUERZO	ALGO:
SOPA: 1 PORCIÓN	
ARROZ: 1 PORCIÓN	HARINA IGUAL A LA NORMAL
CARNE: 1 PORCIÓN BAJA EN GRASA	BEBIDA HIPOGLÚCIDA
ACOMPAÑANTE: 1 PORCIÓN BAJA EN GRASA	
ENSALADA: 1 PORCIÓN	1 PORCIÓN DE FRUTA PICADA
BEBIDA: JUGO DE FRUTA SIN AZÚCAR CON ENDULZANTE	1 PORCIÓN DE GELATINA DIETÉTICA
POSTRE: NO	
OTROS: AREPA SI	
COMIDA	MERIENDA



SOPA: 1 PORCIÓN	
ARROZ: 1 PORCIÓN	BEBIDA CON ½ PORCIÓN DE LECHE DESCREMADA
CARNE: 1 PORCIÓN BAJA EN GRASA	SIN AZÚCAR CON ENDULZANTE
ACOMPAÑANTE: 1 PORCIÓN BAJA EN GRASA	
ENSALADA: 1 PORCIÓN	OPCIONAL: 1 PORCIÓN DE HARINA
BEBIDA: JUGO DE FRUTA SIN AZÚCAR CON ENDULZANTE	
POSTRE: NO	
OTROS: AREPA SI	
OBSERVACIONES:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. NINGUNA PREPARACIÓN DEBE CONTENER AZÚCAR DE MESA, MIEL, PANELA O DULCE 2. NO OFRECER GRASAS ADICIONADAS COMO SALSAS, MANTEQUILLA, TOCINETA 	

HIPOSÓDICA NORMOCALÓRICA (MINUTA No.7)

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA
HARINAS: 3 PORCIONES (AREPA, Y CALENTADO)	
PROTEICO: 2 PORCIONES DE CUAJADA (VARIAR 1 CUAJADA CON 1 HUEVO EN 2 DIAS DE LA SEMANA)	
	BEBIDA: RESTRICCIÓN SEGÚN CARACTERISTICAS
RESTO IGUAL	
ALMUERZO	ALGO:
SOPA: 1 PORCIÓN HIPOSÓDICA	
BEBIDA: RESTRICCIÓN SEGÚN CARACTERISTICAS	BEBIDA: RESTRICCIÓN SEGÚN CARACTERISTICAS



COMIDA	MERIENDA
SOPA: 1 PORCIÓN HIPOSÓDICA	
	BEBIDA: RESTRICCIÓN SEGÚN CARACTERISTICAS
BEBIDA: RESTRICCIÓN SEGÚN CARACTERISTICAS	
<p>OBSERVACIONES:</p> <p>1. NO OFRECER CARNES FRIAS, QUESITO,</p>	

HIPOGLÚCIDA NORMOCALÓRICA (MINUTA No.8)

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA
BEBIDA: CON 90CC DE LECHE DESCREMADA	BEBIDA HIPOGLÚCIDA
HARINAS: IGUAL A LA NORMAL	HARINA IGUAL A LA NORMAL
PROTEICO: IGUAL A LA NORMAL	
GRASAS: 1 PORCIÓN PREP (NO MANTEQUILLA)	1 PORCIÓN DE FRUTA PICADA
OTROS: BEBIDA SIN AZÚCAR CON ENDULZANTE	1 PORCIÓN DE GELATINA DIETÉTICA
ALMUERZO	ALGO: IGUAL A LA MEDIA MAÑANA
SOPA: 1 PORCIÓN	
ARROZ: 1 PORCIÓN	BEBIDA HIPOGLÚCIDA
CARNE: 1 PORCIÓN	HARINA IGUAL A LA NORMAL
ACOMPañANTE: 1 PORCIÓN	
ENSALADA: 1 PORCIONES	1 PORCIÓN DE FRUTA PICADA
BEBIDA: JUGO DE FRUTA SIN AZÚCAR CON ENDULZANTE	1 PORCIÓN DE GELATINA DIETÉTICA
POSTRE: NO	
OTROS: AREPA SI	
COMIDA	MERIENDA
SOPA: 1 PORCIÓN	



ARROZ: 1 PORCIÓN	BEBIDA CON ½ PORCIÓN DE LECHE DESCREMADA
CARNE: 1 PORCIÓN	SIN AZÚCAR CON ENDULZANTE
ACOMPAÑANTE: 1 PORCIÓN	
ENSALADA: 1 PORCIONES	
BEBIDA: JUGO DE FRUTA SIN AZÚCAR CON ENDULZANTE	
POSTRE: NO	OPCIONAL: HARINA NORMAL
OTROS: AREPA SI	
OBSERVACIONES:	
1. NINGUNA PREPARACIÓN DEBE CONTENER AZÚCAR DE MESA, MIEL, PANELA O DULCE	

HIPERCALÓRICA (MINUTA No.9)

DESAYUNO: IGUAL A LA NORMAL	MEDIA MAÑANA: OPCIONAL A SORBETE (JUGO CON LECHE Y AVENA)
	SORBETE
	HARINA IGUAL
	ADICIONAL DE FRUTA CON LECHERITA
ALMUERZO: OPCIONAL	ALGO: OPCIONAL A SORBETE (JUGO CON LECHE Y AVENA)
ARROZ: ½ PORCIÓN ADICIONAL	SORBETE
CARNE: ½ PORCIÓN ADICIONAL	HARINA IGUAL
	ADICIONAL DE FRUTA CON LECHERITA
COMIDA: OPCIÓN A NORMAL O IGUAL AL	MERIENDA: OPCIONAL



ALMUERZO	
	BEBIDA CON ½ PORCIÓN DE LECHE
	HARINA 1 PORCIÓN
ARROZ: ½ PORCIÓN ADICIONAL	SUSTITUTO 1 PORCIÓN
CARNE: ½ PORCIÓN ADICIONAL	MANTEQUILLA 1 PORCIÓN
OBSERVACIONES:	



NORMOCALÓRICA CON FIBRA ADICIONAL (MINUTA No.10)

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA
ADICIONAL: UN VASO CON FIBRA	ADICIONAL: 1 PORCIÓN DE FRUTA PICADA
ALMUERZO	ALGO:
ADICIONAL: UN VASO CON FIBRA	ADICIONAL: UN VASO CON FIBRA
ADICIONAL: 1.5 PORCIONES DE ENSALADA	ADICIONAL: 1 PORCIÓN DE FRUTA PICADA
COMIDA	MERIENDA
ADICIONAL: 1.5 PORCIONES DE ENSALADA	

OBSERVACIONES:	

DIETA LÍQUIDA COMPLETA (MINUTA NO 11)

Dieta líquida de fácil digestión, que no requiera masticación: Agua de panela, gelatina y todos los alimentos de una dieta normal siempre y cuando sean licuados.

OBSERVACIONES: No debe llevar alimentos ácidos, las preparaciones que llevan leche, se hacen con leche deslactosada.

DIETA LÍQUIDA CLARA (MINUTA NO 12)

Se suministran líquidos claros y no viscosos, de fácil digestión. Compuesta por: bebidas como aromáticas, agua de panela, gelatina, jugos sin residuos y consomé preparado a base de pollo sin piel.

OBSERVACIONES: Si existe restricción de azúcares concentrados, se servirá gelatinas hipoglucidas, el resto de las bebidas llevarán 10gr de azúcar cada una.



PREPARACIÓN PARA CLÍNICO (MINUTA N°13)

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA
BEBIDA: AGUA DE PANELA O AROMÁTICA	
HARINAS: GALLETAS DE SODA O DUCALES	GELATINA QUE NO SEA DE COLOR ROJO
PROTEICO: NO	
GRASAS: NO	
OTROS:	
ALMUERZO	ALGO: IGUAL A LA MEDIA MAÑANA
SOPA: 1.5 PORCIONES DE PASTAS O ARROZ	
ARROZ: NO	GELATINA QUE NO SEA DE COLOR ROJO
CARNE: NO	
ACOMPañANTE: NO	
ENSALADA: NO	
BEBIDA: NO	
POSTRE: NO	
OTROS: NO	
COMIDA: IGUAL AL ALMUERZO	MERIENDA
SOPA: 1.5 PORCIONES DE PASTAS O ARROZ	
ARROZ: NO	NO



CARNE: NO	
ACOMPAÑANTE: NO	
ENSALADA: NO	
BEBIDA: NO	
POSTRE: NO	
OTROS: NO	
OBSERVACIONES: PREPARACIÓN PARA EL DÍA __ DE __ DE 201__	
<ol style="list-style-type: none">1. NO OFRECER LECHE, QUESO, CUAJADA, YOGUR U OTRO DERIVADO LÁCTEO2. NO OFRECER FRUTAS NI JUGOS DE FRUTA3. DAR UNA JARRA DE 2 LITROS DE ALGUNA DE LAS SIGUIENTES BEBIDAS: ZUMM, TANG, CALDO INSTANTÁNEO, SUERO, AGUA, AROMÁTICA, GATORADE O GELATINAS LÍQUIDAS NO ROJAS GRACIAS	



NORMOCALÓRICA HIPOPROTEICA (MINUTA No.14)

DESAYUNO: IGUAL A LA NORMAL	MEDIA MAÑANA: IGUAL A LA NORMAL
	BEBIDA SIN LÁCTEOS O DERIVADOS
SUSTITUTOS: PORCIONES PEQUEÑAS	
ALMUERZO	ALGO: IGUAL A LA NORMAL
CARNE: PORCIÓN PEQUEÑA	BEBIDA SIN LÁCTEOS O DERIVADOS
COMIDA: IGUAL AL ALMUERZO	MERIENDA: IGUAL A LA NORMAL
	BEBIDA SIN LÁCTEOS O DERIVADOS



CARNE: PORCIÓN PEQUEÑA	
OBSERVACIONES:	