

ANEXO: ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

El proponente debe cumplir con todos los requisitos y obligaciones consignadas en la resolución 2674 del 2013 asegurando la total aplicación de las buenas prácticas de manufactura y total normatividad vigente durante la ejecución del contrato

1. Condiciones Técnicas Nutricionales – Minuta para Manejo Hospitalario

El contratista deberá contar al inicio del contrato con:

- Manual de Servicio Integral (Aprobado por Grupo de Nutrición del HUN)
- Estandarización de recetas
- Ciclo de Minutas (Ciclo de 14 días cada uno) Elaborado por un profesional de Nutrición y Dietética (Se realizará verificación y aprobación cada 6 meses del ciclo)
- Ciclo de Nueves, Onces, Refrigerios para los diferentes tipos de dietas.
- Plan Anual de capacitación completo, con cronograma, actividades y metodología
- Plan Anual de Saneamiento el cual deberá estar alineado a los parámetros exigidos por el Hospital Universitario de la Universidad Nacional
- Deberán cumplir con la normatividad de Acreditación y Habilitación exigida por la secretaria de Salud.
- Cuando se manejen insumos no elaborados con el contratista, se deberán utilizar marcas certificadas con registro INVIMA, y deberán cumplir con las normas de etiquetado, rotulación, envase, empaque presentando ficha técnica del producto, de acuerdo a los decretos 2674 del 2013, según lo estipulado en la Resolución No. 2492 del 2022 o normas que la sustituyan.
- Se deberá contar con un Plan de contingencia que garantice el cumplimiento del contrato en casos de emergencia.
- Cumplimiento de Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social por medio del cual se establecen los criterios microbiológicos a cumplir por alimentos y bebidas destinadas para consumo humano.

Se deberá anexar análisis nutricional de las minutas, según los diferentes tipos de dietas y especificaciones técnicas del presenta anexo, se recomienda tener en cuenta las recomendaciones de calorías y nutrientes para la población colombiana, Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana RIEN - Resolución 3803 del 2016.

El horario de suministro de los diferentes servicios para Pacientes es el siguiente:

Desayuno	7:30 a.m.	9:00 a.m.
Nueves	10:00 a.m.	10:45 a m.
Almuerzo	12:15 p.m.	2:00 p.m.
Onces	3:00 p. m.	3:45 p.m.
Cena	5:30 p.m.	7:30 p.m.
Refrigerio	8:00: p.m.	8:30.p.m.

1.1. Tipos de Dietas para Pacientes (Anexo 1 Minuta Patrón)

Se deberá presentar únicamente el análisis Nutricional de las minutas patrón, con cantidades en porción y peso en cocido, teniendo en cuenta los macro nutrientes y micro nutrientes en el 100% de parte comestible, y se deberán incluir los porcentajes de adecuación de los siguientes tipos de dietas: Normal, Blanda, Hiposódica, Modificada en Carbohidratos, Modificada en proteína, Hipograsa, Hiperproteica, Renal, astringente, Semiblanda, Disfagia, Liquida Total y Liquida clara.

- **Dieta Semiblanda:** Se deberá ofrecer en textura picada, molida, mechada o tipo puré que sea de fácil deglución y digestibilidad, No se pueden usar frutas acidas, verduras crudas, frutas enteras ni leguminosas, no alimentos productores de gas, no fritos.
- **Dieta Modificada en Carbohidratos:** Se ofrecerá fraccionada (seis comidas), deberá incluir carbohidratos modificados y edulcorante artificial, frutas y verduras con bajo índice glicémico, deberá incluir verduras crudas y cocidas para los tiempos de almuerzo y cena.
- **Dieta Hipograsa:** Fuente de grasa Mono y poliinsaturada, preferiblemente preparaciones asadas, cocidas o al vapor, Ofrecer lácteos descremados y/o derivados descremados.
- **Dieta Hiposódica:** Las preparaciones deberán ser elaboradas sin sal, preferiblemente uso de especias que mejoren la percepción del alimento como son el laurel, orégano, tomillo, menta, albahaca, etc
- **Dieta Modificada en proteínas:** Se deberá tener en cuenta dieta para pacientes en diálisis o en predialisis, debe tener modificaciones en aporte de sodio, potasio, fosforo, y restricción hídrica.
- **Dieta alta en fibra:** Deberá contener fibra soluble e insoluble aproximadamente de 30 a 40 gramos al día.
- **Dieta Líquida Clara:** estará compuesta de líquidos claros como consomé, te, aromáticas y/o gelatina, se deberá contar con preparaciones para pacientes diabéticos.
- **Líquida Total:** Se deberá contar con suplementos nutricionales completos y módulos de proteína que ayuden a cumplir con el aporte nutricional solicitado.
- **Dieta vegetariana:** Se deberá contar con fuentes de proteína vegetal como carne o soya, se limita el consumo de leguminosas a un solo tiempo de comida o según requerimiento Nutricional.
- **Disfagia:** Todos los componentes de la dieta tendrán modificación en su consistencia, la solicitud podrá ser tipo smoot miel, smoot pudin, macerada según indicación del área de Fonoaudiología.

El consumo promedio día y promedio mes del servicio de dietas hospitalarias se encuentra en el Anexo 3 de la presente invitación.

1.2. Distribución Calórica Minuta de 1900Kcal para tres tiempos de comida

NUTRIENTE	PORCENTAJE	CALORIAS	GRAMOS
PROTEINA	15%	285	71,25
GRASA	25%	475	52,7
CARBOHIDRATOS	60%	1140	285

1.3. Distribución Calórica tres tiempos de Comida

Desayuno		Porcentaje	Kcal	Gramos
475 Kcal 25%	Proteína	15%	71	18
	Grasa	25%	119	13
	Carbohidratos	60%	285	71
Almuerzo		Porcentaje	Kcal	Gramos
760 Kcal 40%	Proteína	15%	114	29
	Grasa	25%	190	21
	Carbohidratos	60%	456	114
Cena		Porcentaje	Kcal	Gramos
665 Kcal - 35%	Proteína	15%	100	25
	Grasa	25%	166	18
	Carbohidratos	60%	399	100

1.4. Recomendaciones De Alimentos según tipo de Dieta y Composición

Para el funcionamiento del servicio de alimentos, se debe garantizar calidad e inocuidad de los alimentos mediante la adquisición de insumos y víveres en excelentes condiciones que no generen un riesgo para el paciente hospitalizado.

Se tendrá claridad en las siguientes especificaciones:

- Todos los alimentos y bebidas que sean vendidos directamente a los consumidores deberán contar con una autorización sanitaria por parte del INVIMA. De acuerdo a lo anterior, el registro sanitario (RSA) es necesario cuando se trate de alimentos/bebidas de alto riesgo; el permiso sanitario (PSA) es necesario cuando se trate de alimentos/bebidas con un riesgo medio y, la notificación sanitaria (NSA) cuando se trate de alimentos/bebidas con bajo riesgo.
- Los productos contarán con su respectivo rotulado y etiquetado, según lo estipulado en la Resolución No. 2492 del 2022 o normas que la sustituyan.
- Se dará cumplimiento al tamaño y peso de las porciones establecidas en la Minuta Patrón, conservando presentación uniforme a través de la estandarización de utensilios.
- **Proteínas:** Carne res (chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola), cerdo, pollo, pescado, huevo, queso. Se proporcionará en todas las dietas a excepción de la líquida clara, en los tiempos de comidas desayuno, almuerzo y cena como alimento principal, se permitirá el uso de mariscos como acompañantes de las preparaciones según la propuesta de receta. No se permite el uso de carnes frías, vísceras, menudencias, carnes con hueso como alimento proteico, la carne molida, magra y fresca, con certificación de calidad, la solicitud de vísceras (hígado) responderá únicamente a la solicitud de los nutricionistas del HUN. Se deberá alternar el uso de carne roja y carne blanca (pierna perril o pechuga); Pescado (2) veces por semana (filete de tilapia, bagre, trucha, atún). No está permitido el uso de pescado con espinas, ni pescado prensado o seco.

- **Leche y derivados lácteos:** se proporcionará la variedad de enteros, deslactosada, descremado, sin sacarosa y fructosa añadida, según los requerimientos de las diferentes dietas. No se permite el uso de lactosuero
- **Grasas y aceites:** Para los métodos de cocción se utilizará aceites vegetales (girasol, soya, etc). Se incluirá porción de mantequilla individual con empaque al vacío, en el desayuno. Se permitirán las preparaciones a base de crema de leche, salsas y hojaldres.
- **Harinas:** Se proporcionará todos los derivados de cereales, tubérculos, plátanos, raíces. Se dará en todas las dietas a excepción de la líquida clara y líquida completa, es los tiempos de comidas, desayuno, almuerzo y cena como alimento principal y en nueves, onces y refrigerio como acompañamiento.
- **Verduras:** Se proporcionará de manera diaria y todas las variedades de cosecha según época el año, en preparaciones verdura caliente o ensalada, las cuales llevarán según su preparación aderezos a base de aceites vegetales poliinsaturados en la línea de girasol o soya (según disposición del servicio de alimentos), vinagretas, vinagres, limón; etc.
- **Frutas:** Se suministrará frutas frescas y limpias, grado de madurez adecuado, características organolépticas y sensoriales aptas para su consumo inmediato. No en estado verde, pintón o pos maduro. El peso de la porción corresponde al peso sin cascara. Frutas como el mango, patilla, melón, papaya, piña deberán ofrecerse sin cascara, picadas en trozos y sin semillas, Se podrán ofrecer enteras o en porción.
- **Azúcares:** Se adicionará sobre de azúcar de 5 gramos, en todos los tiempos de comidas para dietas que no tengan restricción de aporte de carbohidratos simples, para el endulzante de las bebidas caliente y/o de fruta según preferencia del paciente. Para las dietas con restricción de carbohidratos simples se reemplazará la azúcar refinada por edulcorantes artificiales que cumpla con la especificación del INVIMA (esplenda o Stevia). Las bebidas se ofrecerán sin adición de azúcar y se tendrá a su disposición fuente de azúcar refinada en presentación sobres de 5 gramos o edulcorante artificial, a solicitud del paciente que no tenga dieta con restricción de carbohidratos simples. Esto no aplica para bebida achocolatada y aromática.
- **Postres:** Ofrecer a todas las dietas postres variados que acompañen el almuerzo y cena; industrializados o preparados con frutas naturales brevas, moras, guayaba, pera, papayuela, manzana, piña, fresa, Incluir flanes, pudines, natilla, esponjado y bizcochos. Disponer permanente de variedad de postres dietéticos para los pacientes diabéticos.
- **Refrigerios:** Suministrar refrigerios de sal o de dulce, variados de acuerdo con los diferentes tipos de dietas, se debe presentar ciclo de 14 días para su aprobación por parte de nutricionista del HUN. Nueves, Onces y refrigerios pueden contener bebida con leche, kumis o yogurt y acompañante cereal o farináceo como galletas, tortas o ponqué. Alternar bebidas frías con calientes, frutas y quesos
- **Refrigerio Reforzado:** Se entregará según solicitud de Nutrición, Consta de Bebida con leche, alimentos proteicos, porción de fruta y cereal o acompañante.

1.5. Aporte de calorías y distribución de tiempos de comida de las minutas patrón para adultos hospitalizados en el Hospital Universitario.

DIETA	CALORIAS	% VALOR CALORICO TOTAL (VCT)		
		PROTEINA	GRASA	CARBOHIDRATOS
Normal	1900	15	25	60
Blanda		15	25	60
Hiposódica		15	25	60
Semiblanda	1900	15	25	60
Hipograsa		15	20	65
Modificada en Proteínas		12	25	63
Modificada en Carbohidratos	1900	20	25	55
Disfagia	1900	15	25	60
Hipercalórico - Hiperproteica	2400	20	25	55
Liquida Total	1700	15	25	60
Liquida Clara	600	5	10	85

1.6. Ensamble y Distribución de Dietas

- Almacenar, procesar, ensamblar y la distribución de dietas estará a cargo y será supervisada por personal idóneo del Contratista en las condiciones establecidas en el contrato y teniendo en cuenta la normatividad vigente
- Suministrar los alimentos y las dietas en el menaje adecuado (loza de porcelana) hasta la habitación de los pacientes, en los horarios estipulados y con todos los componentes determinados para cada dieta manteniendo la calidad y cantidad estipulada en la minuta patrón y en las condiciones de tiempo y temperatura de acuerdo con las especificaciones técnicas enunciadas en este documento. Salvo las habitaciones de los pacientes con protocolo de aislamiento.
- Definir el protocolo de entrega de las dietas a los pacientes con aislamiento evaluando la posibilidad del uso de loza o menaje biodegradable. (Aproximadamente 35 por tiempo de comida)
- Suministrar diariamente la opción de selección del menú para las dietas Normales, Hipograsas, Hipo sódicas y paciente Oncológico y para pacientes determinados por el área de nutrición clínica.
- Realizar la correcta y oportuna distribución de las dietas debidamente rotuladas con cedula, nombre completo y tipo de dieta y la recolección de los desechos, limpiando las mesas puente una vez se realice la recogida del menaje, además de suplir las solicitudes extra de los servicios por alguna eventualidad, según prescripción del nutricionista del área clínica, se excluye las habitaciones de los pacientes con protocolo de aislamiento, según proceso determinado por el Hospital Universitario Nacional de Colombia.

- Ofrecer alimentos que cumplan con adecuadas características organolépticas y de presentación a los usuarios del servicio.
- Evaluar la aceptabilidad de los alimentos y/o dietas por parte de los pacientes para proyectar cambios que mejoren la aceptabilidad.
- Garantizar que los procesos de producción, ensamble, conservación, distribución y transporte de dietas y/o productos alimenticios (calientes, fríos, congelados), cumplan con la normatividad vigente.
- Controlar el tiempo y la temperatura de los alimentos y/o dietas durante todo el proceso, manteniendo la temperatura fuera de las zonas de peligro (alimentos fríos de 4°C más o menos 2°C y alimentos calientes mayor a 60°C), según lo establecido por la normatividad vigente.
- Supervisar y controlar que la alimentación ensamblada coincida con la dieta prescrita para cada paciente y que la presentación sea la correcta, además cada uno de los componentes de la dieta debe salir del servicio tapados (Se limita el uso de vinipel), donde se garantice que los alimentos se conserven calientes o fríos, según la naturaleza del producto evitando posibles contaminaciones durante su transporte, durante todos los tiempos de comida.
- Garantizar que las dietas suministradas estén rotuladas y cumplan con la solicitud realizada por Nutrición Clínica, debe ir el tipo de dieta con las características de la misma, nombre completo del paciente, número de identificación del paciente, número de habitación y tipo de dieta por cada bandeja.
- Garantizar la trazabilidad del alimento a suministrar. Las dietas o sus componentes deben salir rotulados, empacados y envasados desde el Servicio de Alimentación.
- Distribuir y recoger las dietas en el ámbito hospitalario en un plazo máximo de dos horas, esta tarea debe realizarse de tal forma que no genere ruido y con las debidas prácticas de higiene, sanidad, evitando contaminación cruzada e incomodidad al paciente y demás personal que deambulen por los pasillos.
- Suministrar carros transportadores y/o carros termo para el servicio de alimentación, destinados para la entrega y recolección de bandejas y vajilla, en material liviano, de fácil lavado y desinfección. Estos deben garantizar la temperatura requerida para cada dieta.
- Se deberá garantizar que el menaje y demás utensilios estén en perfecto estado, no se permite piezas incompletas o dañadas. El material de la vajilla y cubiertos en material desechable (aislamientos y UCIs), vasos con tapa, cubiertos de pasta gruesa, cuyo costo se entiende incluido dentro del proceso ofertado.

1.7. Condiciones Generales del Servicio de Alimentación

- Se deberá efectuar mensualmente el control de calidad microbiológico, tanto a las materias primas utilizadas, como a los alimentos procesados. Para verificar la calidad bacteriológica de los alimentos el CONTRATISTA realizará mensualmente, como mínimo seis (6) rastreos microbiológicos, que corresponderán a tres (3) alimentos (proteína, verdura, fruta, lácteo u otro), uno a superficies, uno a ambiente y uno al manipulador de alimentos y presentar a la oficina de Nutrición del Hospital los resultados de los análisis de aerobios, mesófilos, coliformes totales, coliformes fecales, hongos y levaduras de las muestras seleccionadas. Además, la empresa contratante debe presentar análisis bimensuales de agua de grifo para pacientes, para garantizar la inocuidad de los mismos.

- Guardar diariamente en congelación una muestra del menú del día (menú de seguridad), almacenarla como mínimo 72 horas y rotularla, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de intoxicación alimentaria, o para controles microbiológicos que programe la supervisión.
- En caso de negligencia comprobada que derive en una Enfermedad transmitida por Alimentos (ETA) que afecte pacientes, personal o terceros, El CONTRATISTA podrá ser sujeto a sanciones y asumirá toda responsabilidad civil que genere los perjuicios por dicha causa, adicional realizara el respectivo estudio con el laboratorio que efectuará el examen previamente informado al Supervisor y que deberá estar inscrito a la red distrital de laboratorios de bromatología según resolución actual.
- Si la negligencia resulta en perjuicios económicos, legales o reputacionales para la institución, El contratista podrá ser responsable civilmente en términos de legislación vigente.
- Supervisar que ningún operario con síntomas de enfermedad (Fiebre, tos, vómito, diarrea, lesiones de piel) realice actividades de manipulación de alimentos.
- Realizar exámenes microbiológicos trimestrales a todo el personal manipulador de alimentos. Tomar las medidas a que haya lugar de acuerdo con los resultados.
- Registrar la calidad sensorial de los alimentos, garantizando el cumplimiento de los ciclos de menús, la calidad organoléptica y presentación.
- Mantener un inventario adecuado de la materia prima que garantice la correcta y oportuna prestación del servicio contratado. (si van a realizar procesamiento dentro de la institución).
- Seleccionar los proveedores y exigirles el concepto sanitario emitido por la Secretaria de Salud para sus productos e instalaciones. Así mismo se requerirá el cumplimiento de licencia o certificación de higiene y manipulación de alimentos, garantizando la inocuidad de los productos.
- Contar con un programa de control de calidad interno y para los proveedores acorde al programa de buenas prácticas, con el que se pueda evaluar la calidad de los servicios que ellos ofrecen.
- Exigir a los proveedores el cumplimiento de las normas en cuanto a transporte, empaque y rotulado, temperatura y BPM de los productos, según la clasificación y características de estos.
- Aplicar las normas de higiene y manipulación de alimentos en todas las fases del proceso de producción alimentaria, desde la obtención de la materia prima hasta la entrega final del producto terminado, donde empleará los equipos y utensilios necesarios y adecuados.
- Suministrar desechables termo sellado y biodegradable para pacientes aislados.
- Realizar reposición del menaje faltante o en mal estado cuando se requiera para la adecuada prestación del servicio
- Mantener en perfecto orden, limpieza y desinfección todas las áreas del servicio.
- Realizar fumigaciones mensuales al servicio de alimentos y cafeterías, dejando el respectivo informe y fichas técnicas de los productos utilizados.
- Mantener las áreas de almacenamiento, cuartos fríos, preliminar, producción, ensamble y lavado del Servicio de Alimentación del Hospital Universitario Nacional de Colombia en

óptimas condiciones de mantenimiento, iluminación, ventilación, limpieza y desinfección de acuerdo con lo estipulado en la normatividad vigente.

- Desarrollar los programas de limpieza y desinfección, manejo y disposición de residuos, control de plagas, control de calidad del agua y control higiénico sanitario y mantenimiento de trampas de grasa internas al interior del servicio, dejando el respectivo soporte.
- Cumplir con las rutas sanitarias del Hospital Universitario Nacional de Colombia.
- Acoger y formar parte de las actividades de acreditación, manejo de residuos, campañas de reciclaje, habilitación y demás actividades programadas por el Hospital Universitario Nacional de Colombia.
- Informar a la coordinación de Nutrición del Hospital Universitario Nacional de Colombia, si se presentan cambios en la Minuta deberán ser esporádicos e
- Poner a disposición de la coordinación de Nutrición del Hospital Universitario Nacional de Colombia todas las fichas técnicas de los alimentos, cuando sean solicitados.
- Permitir la participación activa de los estudiantes de las diferentes ramas que considere la Universidad Nacional, para ampliar sus conocimientos en el Servicio de Alimentos y de igual manera participar de las investigaciones que se desarrollen con el objetivo de mejorar el servicio.
- Ofrecer cambio de menú para un solo tiempo de servicio, “almuerzo” para incluir preparaciones según la temporada y viabilidad del ámbito hospitalario, los días de fechas especiales como: semana santa, navidad y año nuevo.
- En el caso que el operador del servicio de alimentos para la ejecución del contrato decida realizar la producción u otros procesos fuera de las instalaciones del Hospital, las cuales están contempladas en el Anexo 4 de esta invitación, EL PROPONENTE deberá garantizar el cumplimiento de toda la normatividad vigente y los requisitos que se establecen en la presente Invitación. Para ello, el Hospital establecerá el plan de auditorías con una periodicidad que permita hacer la verificación de las condiciones higiénico sanitarias y los procesos que se lleven a cabo fuera de las instalaciones del Hospital.

1.8. Facturación de Servicios Hospitalarios suministrados a Pacientes

El contratista deberá estar en capacidad de instalar un sistema de información automatizado que permita el acceso, control y facturación diaria y mensual del servicio prestado a pacientes hospitalizados. El sistema actual que utiliza la institución es Hosvital.

1.9. Supervisión y Control de Calidad de la prestación del servicio.

- El Hospital a través de la coordinación de nutrición supervisará el contrato, ejercerá estricta verificación y control al cumplimiento de lo contratado.
- Mensualmente se llevará a cabo una reunión con la participación de los profesionales del contratista y el área de Nutrición del hospital, con el fin de evaluar los servicios prestados estableciendo acuerdos de servicio o compromisos pertinentes para lo cual se levantará acta con las correspondientes firmas. El contratista atenderá las instrucciones, siempre dentro de los términos del contrato y los de referencia de la convocatoria.

2. Servicio a Residentes, Internos y Acompañantes

Se deberá ofrecer un servicio de redención inteligente a través del código de barras de cédula de ciudadanía o por el lector de código de barras para redimir el beneficio.

Se deberán tener opciones de menús balanceados y saludables, alternativas para personal con restricciones o condiciones médicas (Vegetarianos, Sin lactosa, Sin gluten).

La Variedad y rotación de menús es importante para evitar la monotonía, la inconformidad con la prestación del servicio y mejorar la experiencia gastronómica de los usuarios.

El Hospital Universitario Nacional de Colombia maneja un beneficio alimentario para acompañantes de bajo recurso económicos, se ofrece el servicio de alimentación de 2 tiempos de comida, para acompañantes de pacientes con muy bajos recursos económicos que serán solicitados a través del servicio de trabajo social, el costo será asumido por la institución y se aplica el menú normal suministrado en el servicio de Restaurante.

3. Restaurante y Cafetería (Anexo 2 Minuta Cafetería)

Para la prestación del servicio de Cafetería y Restaurante se solicita un ciclo de menú adaptado a las necesidades del personal, visitantes y pacientes que puedan acceder, el cual será entregado para su verificación por la Coordinación de Nutrición, el ciclo puede ser de 14 o 21 días, deberá contemplar opciones saludables y dietas especiales (diabéticos, hipertensos, vegetarianos, etc.) e información nutricional de los alimentos ofrecidos.

Deben cumplir con protocolos de seguridad alimentaria y control de calidad, Control de proveedores e insumos (trazabilidad de alimentos), Manejo de desechos y sostenibilidad por ser Hospital Verde. Realizar mantenimiento y limpieza de equipos y contar con un plan de contingencia en caso de fallas en equipos o suministro de insumos del Restaurante y/o Cafetería.

El Contratista se obliga a tener Indicadores de calidad y satisfacción del servicio.

El Contratista deberá contar con concepto Favorable de la Secretaria de Salud, para la prestación del servicio de Alimentos que aplicará para la prestación de todos los servicios.

El Contratista se obliga a manejar mecanismos de retroalimentación a usuarios y para el hospital ante inconformidades en la prestación del servicio.

Fechas conmemorativas como día de la madre, día de la mujer, día del hombre, día del padre, Halloween, navidad, año nuevo, se deberá ofrecer una opción diferencial (puede ser menú o postre especial).

Servicio de cafetería será de 24 horas de lunes a domingo, y el almuerzo se servirá desde las 12:00m. Las tarifas de venta al público deberán ser por debajo de las tarifas del sector. Para los colaboradores garantizar un valor diferencial al establecido para la venta al público.

El consumo promedio por día en el servicio de restaurante es el siguiente:

Promedio Día	Desayuno	Almuerzo	Cena
Cafetería	80	280	30

4. Equipo de Trabajo

Para la ejecución del contrato se debe contar con la siguiente estructura referente a los cargos, perfiles del personal que presta los servicios.

CARGO	NÚMERO DE PERSONAS
SERVICIO DE ALIMENTOS	
Administrador (a) de contrato	1
Supervisor de calidad	1
Nutricionistas	3 (Turno Am 1 y Pm 1 y turno Intermedio)
Chef	1
Jefe de Cocina	1
Auxiliares de Alimentos – Producción	6 o en cantidad suficiente para cubrir la necesidad del servicio
Auxiliares de Dietas	10 (turno Am 5 y Pm 5) o en la cantidad suficiente para cubrir la necesidad del servicio a prestar
Auxiliares de servicios generales	2 (Turno Am 1 y Pm 1)
Cajeras	4 (Turno Am 1, Pm 1, Noche 1, consulta externa 1)
Auxiliares de Cafetería	5 (Turno Am 2 y Pm 2)

Administrador del Contrato Las profesiones para este cargo pueden ser alguna de las señaladas a continuación: Nutricionista, Ingeniero de Alimentos, Ingeniero Industrial, Administrador de empresas, Hotelero. Para ello, se debe certificar mediante título y acta de grado, registro profesional, deberá tener experiencia específica probada en servicios de alimentación hospitalaria mínimo de 3 años de experiencia en manejo de servicios de instituciones de tercer o cuarto nivel.

Nutricionista certificar título y acta de grado, registro profesional. Deberá asegurar el cumplimiento de la prestación del anexo técnico y las normas de procedimiento, Experiencia en servicios de alimentación hospitalarios mínimo de 2 años.

Supervisor de Calidad Las profesiones para este cargo pueden ser alguna de las señaladas a continuación: Ingeniero de Alimentos, Gestor de Calidad, Ingeniero Industrial. Se debe certificar título y acta de grado, registro profesional, deberá tener experiencia probada en servicios de alimentación hospitalaria mínimo de 3 años de experiencia en instituciones de tercer o cuarto nivel.

Personal Operativo:

Auxiliares de Cocina y Camareras se deberá garantizar mínimo 2 año de experiencia en instituciones hospitalarias de tercer o cuarto nivel.

Chef con formación Académica en Gastronomía, Culinaria, Nutrición Dietética, con experiencia en servicios de alimentación hospitalaria, con énfasis en la planificación, preparación y supervisión de menús adaptados a las necesidades nutricionales y médicas de los pacientes. Comprometido con la seguridad alimentaria, el cumplimiento de normativas sanitarias y la optimización de procesos en cocina hospitalaria, con mínimo 3 años de experiencia.

Jefe de Cocina: Acredita conocimientos teorico-practicos en cocina, experiencia laboral mínima de 3 años en instituciones hospitalarias de tercer o cuarto nivel.

El administrador del Servicio de alimentos, debe ejercer funciones relacionadas con la planeación, dirección, supervisión y control de las actividades necesarias para el cumplimiento del contrato aspectos técnicos y de calidad, por lo tanto, deberá estar presente en horario diurno.

La nutricionista del contratista, debe estar presente durante el proceso de producción, ensamble y distribución de dietas, en todos los tiempos de comida.

Garantizar que todo el equipo humano tenga formación en Buenas Prácticas de Manufactura, educación sanitaria, certificado de manipulación de alimentos y valoración médica que certifique que es apto para manipular alimentos, cumpliendo con lo establecido en la Normatividad vigente.

Contar con el certificado del curso de manipulador de alimentos vigente, certificados y exámenes médicos de ingreso, vacunas de Hepatitis B y tétano. De igual manera el cumplimiento con el Sistema General de Seguridad Social Integral (salud, riesgos laborales, pensiones), para todos sus trabajadores.

Garantizar que su equipo de trabajo mantenga una atención y servicio humanizado hacia los pacientes, estudiantes, visitantes y usuarios en general.

Garantizar que su equipo de trabajo comprenda y acate los lineamientos de acreditación en salud. Entregar dotación al personal de conformidad con la normatividad vigente.

Realizar anualmente a todos los trabajadores prueba de serología, coprológico seriado y parcial de orina, cultivo nasofaríngeo y KOH en uñas y trimestralmente a los manipuladores de alimentos, examen coprológico, cultivo nasofaríngeo y KOH en uñas. Tomar las medidas a que haya lugar, de acuerdo con los resultados.

Se deberá contar con un manual de funciones coherente con los cargos estipulados en la estructura organizacional que incluya la siguiente información: cargo, nivel de autoridad, funciones, requisitos educativos, experiencia requerida y conocimientos, este manual deberá ser entregado a la coordinación de Nutrición con el Plan de capacitación al personal.

4.1. Dotación sanitaria e implementos de protección del personal

El personal del servicio de alimentación deberá contar con uniformes según lo establecido en la normatividad vigente y la función a realizar. Se les dotará de los elementos de protección personal de tal manera que se les proteja de cualquier riesgo de seguridad y se vele por la salud ocupacional. El personal estará identificado con un carnet que indique el servicio de que presta y que hace parte del personal de la empresa.

4.2. Área física, Equipos y Menaje

El Hospital entregara al contratista, con carácter devolutivo, el área de cocina y cafetería, con el suministro de servicios públicos básicos y complementarios, para el adecuado funcionamiento del servicio de alimentos. Salvo casos de fuerza mayor o caso fortuito imposibles de prever por EL CONTRATANTE. Ver distribución de áreas en Anexo 5.

El Servicio de Alimentación se encuentra situado en el Primer nivel de las Instalaciones del Hospital, con un área total disponible de 445 metros cuadrados. El área está compuesta de la siguiente manera:

- Coordinación – Área de oficinas administrativas
- Almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos
- Área de producción y elaboración de proteínas

- Área de cocina fría
- Área de preparación preliminar
- Área de Dietas
- Área de Producción (Caliente – Fría)
- Área de lavado y almacenamiento
- Área de disposición residuos del servicio de alimentos
- Área de ensamble
- Área de Cafeterías

El Hospital entregará con carácter devolutivo el mobiliario y equipos de cocina (Anexo 4), EL CONTRATISTA será responsable de completar la dotación y adecuar por su cuenta las instalaciones con los muebles, equipos, menaje elementos de cocina, vajilla, etc, para la realización del proceso de recibo, almacenamiento, producción, empaque, ensamble, conservación, distribución y transporte de dietas, cumpliendo con los requisitos establecidos en la norma vigente, mediante acta que formará parte integral del contrato. Los equipos y menaje deben estar permanentemente en perfecto estado, sin deterioro.

EL CONTRATISTA es directamente responsable del mantenimiento preventivo, correctivo de todos los EQUIPOS, tanto los de su propiedad, como los entregados por el hospital, deberá presentar un cronograma a la supervisión para su seguimiento.

El Hospital determina que, para llevar a cabo el objeto de la presente invitación para el suministro de la alimentación de dietas hospitalarias, servicio de restaurante y cafetería para estudiantes, residentes, colaboradores, eventos y público en general, la producción de los alimentos deberá realizarse dentro de las instalaciones del Hospital, en las áreas entregadas para tal fin. Adicional, el CONTRATISTA deberá garantizar contar con una Planta de Producción alterna, que se active como Plan de Contingencia frente alguna circunstancia de fuerza mayor que afecte el proceso de producción, de tal manera que no afecte el suministro de alimentos en todas sus líneas. Para ello se requiere que cuenta con Planta de Producción ya sea propia o a través de un contrato para atender el Plan de Contingencia, la cual deberá demostrar con documentos y visita a la Planta.

ESTABLECIMIENTO ALTERNO PARA LA PREPARACION, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION DE LAS RACIONES.

El proponente deberá acreditar con su propuesta que cuenta con un establecimiento para la preparación, empaque, almacenamiento y distribución de los alimentos, en la ciudad de Bogotá D.C. El proponente deberá allegar el Acta de Visita de Inspección Sanitaria otorgada por el INVIMA o autoridad competente, con fecha de expedición en la vigencia 2024. Los resultados de la certificación o la visita deben ser de concepto favorable. En caso que el permiso o concepto sanitario este condicionado, solo se acepta, siempre y cuando el concepto exprese que las causales que motivan el condicionamiento no afecten la calidad, inocuidad y seguridad de los alimentos. Este es un requisito obligatorio que deben cumplir los proponentes.

El proponente además de lo anterior deberá allegar certificación suscrita por el representante legal en la que conste que cuenta con el establecimiento; si es propio, deberá allegar el certificado de tradición y libertad donde conste tal situación; en caso que el inmueble no sea de propiedad del proponente, deberán allegarse junto con el certificado de tradición y libertad del inmueble y el contrato de arrendamiento.

CONTROL BIOMÉTRICO El oferente se compromete a implementar un sistema de control magnético o biométrico para el suministro de la alimentación (desayuno o almuerzo o comida) para médicos residentes e internos. Dicho control deberá contener almacenamiento en memoria y un software para descargar la información contenida en el mismo. Igualmente debe brindar la posibilidad de generar informe mensual sobre la cantidad y tipo de servicios brindados al residente o interno que se encuentre registrado en el mismo. Así mismo el proponente para el control de sus empleados implementara y utilizara, el sistema biométrico

En caso de oferentes plurales, mínimo uno de los miembros del Consorcio o Unión Temporal debe acreditar el presente requisito, de lo contrario, se rechazará su oferta. La entidad realizará la visita técnica al establecimiento presentado por el oferente

Anexo. 1

DERIVADA MINUTA PATRÓN

Comida / Componente	NORMAL	HIPOGRASA	ALTA EN FIBRA	ASTRINGENTE	HPT - Hiperproteica	DISFAGIA	MPRO	MCHO			LIQUIDA CLARA	LIQUIDA TOTAL
								MCHO	HIPOSODICA	MPRO		
JUGO / FRUTA	210 C.C - 100 GR	210 C.C - 100 GR	FRUTA 100 GR	JUGO COCIDO - FRUTA ASTRINGENTE 200 C.C 100 GR	210 C.C - 100 GR	COMPOTA DE FRUTA 60 GR	FRUTA 100 GR	FRUTA 100 GR	FRUTA 100 GR	FRUTA 100 GR	Te o aromática Consome Gelatina liquida	JUGO 210 C.C O COMPOTA 60 GR
BEBIDA CON LECHE	180 C.C 50 / 50	180 C.C 50 / 50	180 C.C 50 / 50	180 C.C 50 / 50 DESLACTOSADA	180 C.C 50 / 50	BEBIDA EN LECHE 180 C.C	BEBIDA LECHE 50/50 180 C.C	BEBIDA CON LECHE 180 C.C 50/50	BEBIDA CON LECHE 180 C.C	BEBIDA LECHE 50/50 180 C.C		180 C.C 50 / 50
ALIMENTO PROTEICO	50 GR COCIDO	50 GR COCIDO	50 GR COCIDO	CALDO DE POLLO O CARNE 50 GRS PROTEICO COCIDO	100 GR COCIDO	LICUADO 240C.C (proteico cocido 50gr / cereal 60gr)	30 GR COCIDO	50 GR COCIDO	50 GR COCIDO	50 GR COCIDO		LICUADO 240C.C (proteico cocido 50gr / cereal 60gr)
CEREAL	60 GR	60 GR	Pan Integral 60 Grs	Pan	60 GR		60 GR	Pan integral 60 Grs	Pan integral 60 Grs	Pan integral 60 Grs		
ADEREZOS	MANTEQUILLA Y MERMELADA	MERMELADA	MANTEQUILLA Y MERMELADA	NA	MANTEQUILLA Y MERMELADA	NA	MERMELADA	NA	NA	NA		NA
NUEVES												
BEBIDA CON LECHE	NO	NO	NO	NO	BEBIDA CON LECHE 180 C.C	BEBIDA LÁCTEA 210 C.C.	NO	JUGO 210 C.C	JUGO 210 C.C	NO	Aromática	BEBIDA LÁCTEA 200 C.C.
ACOMPAÑANTE	NO	NO	NO	NO	ACOMPAÑANTE 60 GR	PAPILLA- FLAN- PUDIN- COMPOTA 60GR	NO	QUESO 50 GR	QUESO 50 GR	FRUTA 100 GR		PAPILLA- FLAN- PUDIN- COMPOTA 60GR
ALMUERZO												
SOPA Ó CREMA	200 C.C	200 C.C	200 C.C	200 C.C	200 C.C	LICUADO 240C.C (proteico cocido 50gr / cereal 60gr / verdura 60 gr)	200 C.C	SOPA O CREMA DE VERDURAS 200 C.C	SOPA O CREMA DE VERDURAS 200 C.C	SOPA O CREMA DE VERDURAS 200 C.C	Te o aromática Consome Gelatina liquida	LICUADO 240C.C (proteico cocido 50gr / cereal 60gr / verdura 60 gr)
ALIMENTO PROTEICO	100 GR COCIDO	100 GR COCIDO	100 GR COCIDO	100 GR COCIDO	100 GR COCIDO		60 GR COCIDO	100 GR COCIDO	100 GR COCIDO	60 GR COCIDO		

CEREAL	100 GR	100 GR	100 GR	100 GR	100 GR	SORBETE DE FRUTA ESPESO 200C.C	100 GR	100 GR	100 GR	100 GR		SORBETE DE FRUTA 210C.C
O TUBERCULO/ PLATANO	80 GRS ASADO	80 GRS ASADO	80 GRS ASADO	80 GRS ASADO	80 GRS ASADO		80 GRS ASADO		100 GR	100 GR		100 GR
VERDURA CALIENTE Ó ENSALADA	80 GR	80 GR	80 GR	VERDURA ASTRINGENTE 80 GR	80 GR	PAPILLA-FLAN - PUDÍN - COMPOTA 60 GR	80 GR	VERDURA CALIENTE Ó ENSALADA CRUDA 80 GR	VERDURA CALIENTE Ó ENSALADA CRUDA 80 GR	VERDURA CALIENTE Ó ENSALADA CRUDA 80 GR		PAPILLA-FLAN - PUDÍN - COMPOTA 60 GR
POSTRE	30 GRS	POSTRES HG	30 GRS	POSTRES AST	30 GRS		POSTRE MPRO	POSTRE MCHO	POSTRE MCHO	POSTRE MCHO		
JUGO	210 C.C	210 C.C	210 C.C	JUGO COCIDO - FRUTA ASTRINGENTE	DERIVADO LACTEO 50 GR Ó 150 C.C		FRUTA 100GR	FRUTA 100GR Y AROMATICA NATURAL	FRUTA 100GR Y AROMATICA NATURAL	FRUTA 100GR Y AROMATICA NATURAL		
ONCES												
BEBIDA CON LECHE	NO	NO	NO	NO	BEBIDA CON LECHE 180 C.C	BEBIDA LÁCTEA 210 C.C.	NO	JUGO 210 C.C	JUGO 210 C.C	NO	Aromática	BEBIDA LÁCTEA 200 C.C.
ACOMPAÑANTE	NO	NO	NO	NO	ACOMPAÑANTE 60 GR	PAPILLA-FLAN- PUDIN- COMPOTA 60GR	NO	QUESO 50 GR	QUESO 50 GR	FRUTA 100 GR		PAPILLA-FLAN- PUDIN- COMPOTA 60GR
CENA												
SOPA Ó CREMA	200 C.C	200 C.C	200 C.C	200 C.C	200 C.C	LICUADO 240C.C (proteico cocido 50gr / cereal 60gr / verdura 60 gr)	200 C.C	SOPA O CREMA DE VERDURAS 200 C.C	SOPA O CREMA DE VERDURAS 200 C.C	SOPA O CREMA DE VERDURAS 200 C.C	Te o aromática Consome Gelatina liquida	LICUADO 240C.C (proteico cocido 50gr / cereal 60gr / verdura 60 gr)
ALIMENTO PROTEICO	100 GR COCIDO	100 GR COCIDO	100 GR COCIDO	100 GR COCIDO	100 GR COCIDO		60 GR COCIDO	100 GR COCIDO	100 GR COCIDO	60 GR COCIDO		
CEREAL, FARINACEO O TUBERCULO	100 GR	100 GR	100 GR	100 GR	100 GR	SORBETE DE FRUTA ESPESO 200C.C	100 GR	100 GR	100 GR	100 GR		SORBETE DE FRUTA 210C.C
VERDURA CALIENTE Ó ENSALADA	80 GR	80 GR	80 GR	VERDURA ASTRINGENTE 80 GR	80 GR	PAPILLA-FLAN - PUDÍN - COMPOTA 60 GR	80 GR	VERDURA CALIENTE Ó ENSALADA CRUDA 80 GR	VERDURA CALIENTE Ó ENSALADA CRUDA 80 GR	VERDURA CALIENTE Ó ENSALADA CRUDA 80 GR		PAPILLA-FLAN - PUDÍN - COMPOTA 60 GR

POSTRE	30 GRS	POSTRES HG	30 GRS	POSTRES AST	30 GRS		POSTRE MPRO	POSTRE MCHO	POSTRE MCHO	POSTRE MCHO		
JUGO	210 C.C	210 C.C	210 C.C	JUGO COCIDO - FRUTA ASTRINGENTE	DERIVADO LACTEO 50 GR Ó 150 C.C		FRUTA 100GR	FRUTA 100GR Y AROMATICA NATURAL	FRUTA 100GR Y AROMATICA NATURAL	FRUTA 100GR Y AROMATICA NATURAL		
REFRIGERIO NOCTURNO												
BEBIDA CON LECHE	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	JUGO 210 C.C	JUGO 210 C.C	NO	NO	NO
ACOMPAÑANTE	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	QUESO 50 GR	QUESO 50 GR	FRUTA 100 GR	NO	NO
REFRIGERIO REFORZADO												
BEBIDA CON LECHE	BEBIDA CON LECHE DESLACTOSADA 180 C.C 50/50											
ACOMPAÑANTE	ACOMPAÑANTE 60 GR / QUESO 50 GR / FRUTA 100 GR / PAPILLA-FLAN-PUDIN-COMPOTA 60 GR											
FRUTA	FRUTA 100 GR / JUGO COCIDO -FRUTA ASTRINGENTE 200 C.C 100 GR / COMPOTA DE FRUTA 60 GR											

Anexo 2.**Propuesta Esquema de Minuta Patrón Cafetería para Almuerzo**

PREPARACION	ALIMENTO	CANTIDAD
Sopa o Crema 240 ml	Sopa o	240ml
	Crema	240ml
Alimento Proteico 120 cocido	Pollo	120gr
	Carne	120gr
	Pescado	120gr
	Cerdo	120gr
Alimento energético 1 (100 gr cocido)	Pasta	100gr
	Arroz	100gr
Alimento Energético 2 tipo Farináceo (100 gr cocido)	Papa	100gr
	Yuca	100gr
	Plátano	100gr
	Arracacha	100gr
Alimento Regulador	Verdura y/o Ensalada	100 gr
Principio 80gr (neto)	Granos	80gr
	Verdura	80gr
	Pasta	80gr
Postre	Dulce de Fruta o Panadería	20-30gr
Bebida fría	Jugo	210cc
Fruta	Fruta picada o entera	100gr

ANEXO 3. Promedio día y mes de dietas hospitalarias entregadas en los servicios del HUN.

Día	DESAYUNO									
2024	Normal	Blanda	Semiblanda	Liquida Total	Liquida Clara	Hipograsa	Renal	Modificada en Carbohidratos	Hiposódica	Disfagia
enero	40	25	20	6	4	4	10	33	13	10
febrero	39	21	19	8	6	2	11	31	18	10
marzo	41	23	24	6	5	3	13	28	12	8
abril	44	21	29	6	4	2	10	35	10	6
mayo	50	20	28	6	4	2	8	30	10	6
junio	48	17	32	10	7	1	11	30	9	7
julio	46	17	31	10	5	1	6	34	10	8
agosto	46	23	22	7	16	3	15	37	20	6
septiembre	42	24	27	10	4	0	11	31	13	7
octubre	36	21	32	12	6	1	7	36	15	6
noviembre	40	22	26	7	6	3	9	33	12	11
diciembre	38	29	22	9	7	1	8	32	11	4

Mes	DESAYUNO									
2024	Normal	Blanda	Semiblanda	Liquida Total	Liquida Clara	Hipograsa	Renal	Modificada en Carbohidratos	Hiposódica	Disfagia
enero	1226	764	634	198	118	131	297	1028	403	323
febrero	1200	637	601	260	188	49	355	965	549	305
marzo	1263	713	731	198	158	103	391	859	378	260
abril	1359	664	898	187	126	70	297	1097	312	187
mayo	1564	608	878	193	125	53	252	926	316	194
junio	1485	520	1005	311	202	42	337	925	268	220
julio	1416	522	949	313	159	31	174	1054	323	257
agosto	1422	706	667	207	493	83	474	1147	625	173
septiembre	1312	729	823	325	114	0	352	968	408	229
octubre	1106	653	993	366	198	36	209	1119	471	179
noviembre	1238	689	819	209	184	94	270	1025	360	328
diciembre	1192	892	692	275	219	34	240	1006	346	130

Día	ALMUERZO									
2024	Normal	Blanda	Semiblanda	Liquida Total	Liquida Clara	Hipograsa	Renal	Modificada en Carbohidratos	Hiposódica	Disfagia
enero	41	25	21	8	4	5	10	34	13	11
febrero	38	20	20	11	5	2	12	32	17	10
marzo	42	24	25	7	4	4	13	28	12	9
abril	45	22	30	7	3	3	10	37	10	6
mayo	52	20	28	8	4	1	8	30	10	7
junio	49	17	32	11	6	1	11	30	8	7
julio	47	17	30	12	5	1	6	35	10	8
agosto	46	23	22	10	5	3	15	36	19	5
septiembre	42	23	27	14	3	0	12	33	13	8
octubre	36	22	32	13	5	1	7	38	15	6
noviembre	41	22	27	9	5	3	9	33	11	11
diciembre	38	30	22	10	5	1	8	33	11	4

Mes	ALMUERZO									
2024	Normal	Blanda	Semiblanda	Liquida Total	Liquida Clara	Hipograsa	Renal	Modificada en Carbohidratos	Hiposódica	Disfagia
enero	1263	779	650	255	117	145	313	1050	399	336
febrero	1191	626	620	352	154	51	368	993	531	315
marzo	1290	736	776	230	115	117	389	881	387	274
abril	1407	679	927	218	107	84	304	1159	321	199
mayo	1617	630	862	235	115	45	257	918	318	213
junio	1509	529	987	347	183	45	338	924	257	216
julio	1453	541	944	370	142	31	176	1078	305	255
agosto	1412	702	687	310	143	82	465	1131	586	169
septiembre	1304	715	841	440	103	0	359	1023	406	235
octubre	1122	679	994	404	170	31	216	1179	463	189
noviembre	1283	696	849	264	150	78	281	1023	334	337
diciembre	1192	923	681	321	152	34	245	1017	338	133

Día	CENA									
2024	Normal	Blanda	Semiblanda	Liquida Total	Liquida Clara	Hipograsa	Renal	Modificada en Carbohidratos	Hiposódica	Disfagia
enero	41	24	20	8	5	4	10	33	12	11
febrero	41	21	19	9	6	2	12	32	17	11
marzo	42	23	24	7	5	4	13	28	13	9
abril	46	21	28	7	5	3	9	36	11	7
mayo	53	20	27	7	4	2	8	29	10	7
junio	48	17	30	11	7	1	10	30	8	7
julio	49	16	28	12	5	1	6	33	10	9
agosto	47	22	22	10	5	3	15	36	19	6
septiembre	41	22	24	15	3	2	11	31	13	8
octubre	34	20	30	13	5	1	7	41	14	6
noviembre	42	23	26	8	6	3	9	33	11	11
diciembre	38	28	20	10	5	1	8	31	11	4

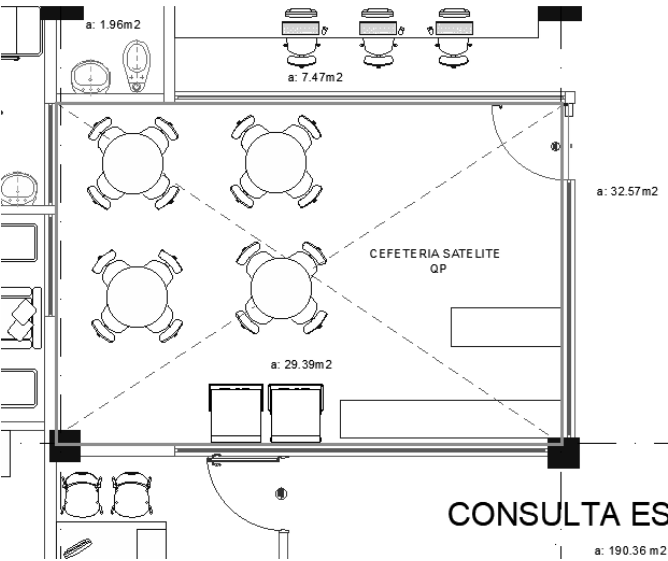
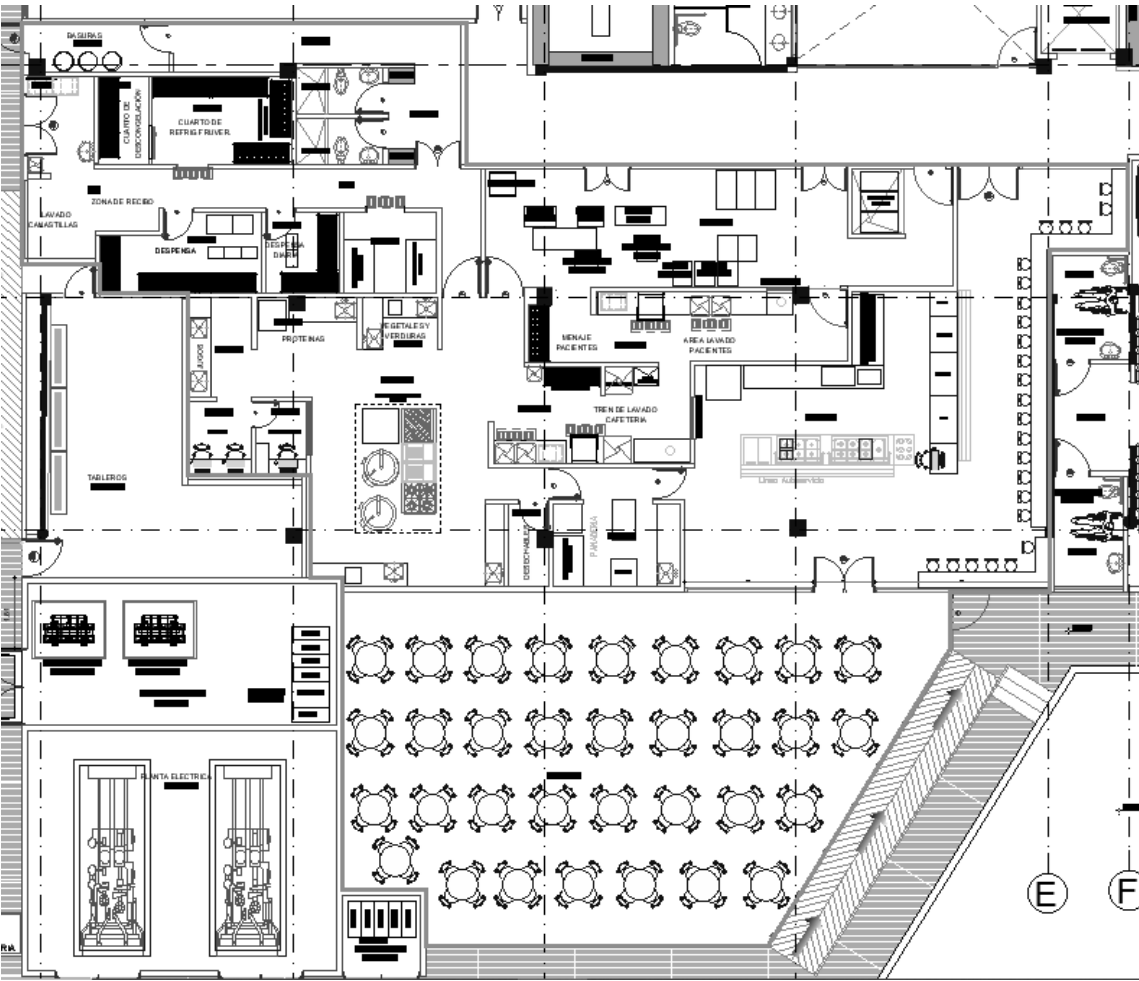
Mes	CENA									
2024	Normal	Blanda	Semiblanda	Liquida Total	Liquida Clara	Hipograsa	Renal	Modificada en Carbohidratos	Hiposódica	Disfagia
enero	1275	749	616	257	150	136	306	1028	367	339
febrero	1280	651	588	290	191	63	367	991	522	336
marzo	1313	723	742	203	149	127	388	862	395	281
abril	1439	665	883	215	141	102	293	1127	328	209
mayo	1646	608	829	204	138	62	252	910	312	222
junio	1500	528	945	354	207	41	313	927	262	230
julio	1510	500	878	366	143	42	171	1024	312	271
agosto	1456	684	667	305	163	91	463	1125	587	176
septiembre	1268	682	751	456	108	76	350	947	389	251
octubre	1065	622	931	402	156	35	209	1274	443	188
noviembre	1314	702	799	242	182	98	280	1017	329	332
diciembre	1172	858	630	317	153	31	237	950	335	136

ANEXO 4. Listado de Equipos

Equipos no Removible:	
Cuartos fríos: Cámara aislada y equipos de refrigeración)	1 unidad de Cuarto de Congelación
	1 unidad de Cuarto de conservación y/o descongelación
	1 cuarto de Refrigeración
Campana Extractora	1 unidad con 12 filtros y 3 recolectores de Grasa
Trampas de grasa (Dietas y Ollero)	1 cada área
Duchas de pocetas (dietas y Lavado)	1 cada área
Cárcamos	15 unidades distribuidas en el área de producción interna
Mesones de trabajo con lavaplatos	10 unidades (1 área de dietas, 1 área de cafetería, 2 área de lavado, 4 área de producción, 2 área de cafetería)
Grifería lavaplatos (llaves, cuello cisne, adecuación tubería)	6 unidades (1 área de producción)
Vestieres con duchas	2 unidades
Inodoros	2 unidades
Lavamanos de baños	2 unidades
Calentador de agua 21 lts marca Rheem	1 unidad
Autoservicio y/o baño maría de alimentos eléctrico	1 unidad (área de dietas)
Lavamanos satelitales	5 (1 unidad área de vestieres, 1 unidad área cuartos fríos, 1 unidad área de almacén, 1 unidad área de producción, 1 unidad área de dietas)
Infraestructura Cafetería Principal	
Mueble neutro (cafetería)	1 unidad
Mueble neutro para caja registradora	1 unidad
Mueble bandejero cubiertero	1 unidad
Mueble esquinero hexagonal	1 unidad
Mueble neutro autoservicio	1 unidad
Dry Heat (calientes) - cafetería	1 unidad
Autoservicio frío	1 unidad
Cafetería consulta externa	
Mueble vitrina en madecor enchapado en fórmica color café y blanco, vitrina en vidrio con entrepaños, zócalo en madecor RH, resistente al agua, enchapado en fórmica tipo aluminio, sobre mesón de vidriode 10 mm y puerta de acceso	1 unidad

Mueble posterior en madecor enchapado en fórmica café y blanca con cajones, mesón en acero inoxidable, con lavaplatos y grifería monocontrol grival	1 unidad
Equipos Removibles entregados por la corporación	
Nevecon dos puertas en acero con rejillas	1 unidad (área de cocina fría)
Estantería blanca de almacenamiento	2 unidades

Anexo 5. Plano del servicio.



Áreas	Cantidad	
	Hab.	Cama
Habitaciones unipersonales	73	73
Habitaciones Bipersonales	54	108
Quirófanos	8	
Salas de procedimientos	17	
Consultorios	50	
Cubículos UCI	47	