Neiva,17 de julio de 2023

Señores

ESE SANTIAGO DE TUNJA

Referencia: PROPUESTA ECONOMICA- Contratar el suministro de alimentos y dietas Complementarias a pacientes, de acuerdo los BPM establecidos en los parámetros de calidad de nuestra empresa para la vigencia 2023.

Cordial Saludo.

MINUTRICIÓN S.A.S, ha consolidado su compromiso en servicios de Nutrición Hospitalaria, Restaurantes Escolares y servicios de Catering, contando con recurso humano altamente seleccionado y capacitado, según exigencia a nivel normativo y como política institucional, además de lo anterior, MINUTRICIÓN siempre está pensando en el mejoramiento continuo de nuestros procesos, para que de esta forma brindemos seguridad a nuestros clientes y consumidores, con productos alimenticios sanos e inocuos y con un servicio humanizado.

Para nosotros es muy satisfactorio poder iniciar una relación ofreciéndoles nuestro servicio, entendiendo sus necesidades de nutrición, presentación, higiene, calidad y con la oportunidad que requiere su institución, bajo el marco de un mejoramiento continuo de calidad. De antemano les reiteramos nuestro permanente deseo de brindarle siempre el mejor servicio y el deseo irrefrenable de seguir perteneciendo a su grandiosa institución.

VICTOR MANUEL SILVA PARRA

Representante Legal

PARÁMETROS DEL SERVICIO

MINUTA PATRÓN

La minuta patrón, indica el tipo y cantidad de alimentos que se incluirán en cada tiempo de comida. Esta minuta cubre los requerimientos nutricionales sugeridos y recomendados por su institución.

Los alimentos de la minuta patrón deben ser:

COMPLETA: Que debe incluir todos los grupos de alimentos (variedad)

EQUILIBRADA: que debe proveer los nutrientes en proporciones y relación adecuadas (representados por los alimentos fuente).

SUFICIENTE: Debe cubrir los requerimientos, tanto de calorías como de nutrientes

ADECUADA: Que debe adaptarse a la etapa del ciclo vital (primera infancia, joven, adulto, adulto mayor) haciendo énfasis en características como olor, sabor, consistencia, textura, a situaciones de enfermedad como diabetes, infecciones, etc. y adaptarse a las tradiciones gastronómicas de las distintas culturas y grupos étnicos del país.

INOCUA: que es segura y apta para el consumo humano y no ocasiona riesgos de enfermedades transmitidas por los alimentos, ETA's, que ponen en peligro la salud y la vida.

La minuta patrón corresponde a una ración: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces, cena y Refrigerio Nocturno según condiciones fisiopatológicas, para un paciente con dieta normal, la cual aportará las calorías necesarias que permitan cubrir las recomendaciones de adultos, el cual está dirigido para los dos sexos (masculino y femenino).

MINUTA PATRÓN

ALIMENTO	ESTANDARIZACION DE UTENSILIOS Y PORCION SERVIDA		
	TAMAÑO PORCION		
	PRESCOLAR	ESCOLAR	ADULTO
LECHE ENTERA	180 ml	180 ml	200 ml
SOPA	180 ml	210 ml	240 ml
ARROZ (EN COCIDO)	80 g	80 g	80 g
CARNE (EN COCIDO)	90 g	90 g	90 g
SUSTITUTO	40 g	45 g	60 g
PLATANO (TUBERCULO)	**80-90 g**		
JUGO O PAPILLA	180 ml	180 ml	200 ml
FRUTA PICADA	60 g	80 g	100 g
ENSALADA	40 g	60 g	80 g
AREPA	40 g	40 g	60 g
PAN	40 g	40 g	40 g
DULCE	**variable**		

Nota. El jugo de fruta natural será reemplazado por fruta entera cuando se requieran dietas renales, hipoglucidas o coronarias.

TIPOS DE DIETAS

DIETA NORMAL

Es una dieta completa en aporte energético y nutricional que permite el mantenimiento de un adecuado estado nutricional. Este tipo de dieta no requiere ninguna restricción alimentaria, incluye todas las preparaciones.

DIETAS DERIVADAS

DIETA BLANDA

Es una dieta derivada de la normal, en la cual se incluye toda clase de alimentos exceptuando frutas de consistencia dura tales como manzana, pera, piña, higos, ciruelas, durazno, preparaciones fritas como yuca o patacón. Las verduras van cocidas.

Los alimentos se presentan con cambios en su consistencia, las carnes rojas no pueden ir en preparación frita o al horno, deben ser carnes de consistencia blanda, pueden ir en porción entera.

DIETA SEMI BLANDA

Se emplea en pacientes que presentan dificultad para masticar o deglutir, en aquellos que no tienen dentadura, o que presenten compromiso neurológico.

Los alimentos son de consistencia suave, se ofrecen en forma de molidos o finamente picados; las carnes van molidas, desmechadas o en torta, de igual forma deben ser bajos en condimentos, grasas y aditivos, las verduras van cocidas, no se permiten frutas como: manzana, ciruelas, durazno, pera, piña, melón. Dentro de las frutas permitidas están granadilla, papaya, pitahaya, patilla, mandarina, fresa, banano y uchuvas, las frutas deben ir picadas. Los acompañantes de desayuno, nueves y onces deben ser blandos. Las verduras deben ir cocidas, los tubérculos deben ir picados. Es una dieta completa en energía y nutrientes.

DIETA TODO PURE

Se utiliza en paciente en que no pueden masticar o deglutir adecuadamente la dieta semi blanda.

Los alimentos deben ir licuados o en puré, en consistencia fina, homogénea. Todos los alimentos en puré deben llevar sal en su preparación con el fin de mejorar la palatabilidad.

Se deben utilizar igualmente adiciones de aceite ó derivados cereales con el fin de optimizar aporte nutricional. Debe aportar igual cantidad de nutrientes y calorías que la dieta normal. Se excluye el queso de éste tipo de dieta.

DIETAS CON MODIFICACIÓN EN SU COMPOSICIÓN -DIETA HIPOSÓDICA

Se emplea en paciente con hipertensión arterial, Falla Renal, Edema, Insuficiencia Cardiaca. Las preparaciones son básicamente las mismas de la dieta normal. Debe presentar un contenido de sal adicionada máximo de 2g/día. Se excluyen preparaciones ricas en sodio como embutidos,

atún, alimentos enlatados o derivados cárnicos, salsas comerciales, caldos de cubo y sopas deshidratadas.

-DIETA HIPOGLÚCIDA

Se emplea en pacientes con Diabetes Mellitus, hipoglicemia, intolerancia a la glucosa y pacientes obesos. Excluye preparaciones o alimentos dulces como mermeladas, azúcar, panela, postres, enlatados en almíbar y en general productos de pastelería.

*El desayuno debe incluir siempre derivado de cereal integral

*El almuerzo y la comida serán similares a la dieta normal, suministrando solo una porción de energético por tiempo de comida, la cual debe ser variada e intercalada por tiempo de comida. Se ofrecerá jugo SIN ADICIÓN DE AZUCAR.

*Por tiempo de comida se entregará fruta.

DIETA HIPOGRASA

Es utilizada en pacientes con desórdenes pancreáticos, de tracto biliar, postoperatorios de colecistectomía, problemas de mala absorción o en aquellos pacientes cuya patología amerita una disminución de este nutriente. Es una dieta terapéutica donde se disminuye el aporte de todo tipo de lípidos.

Se restringen todas las preparaciones fritas, las salsas, tortas, soufflé, mantequilla, productos de salsamentaría, productos de pastelería como hojaldres, milhojas o galletas; chocolate, chocolatinas y queso crema. El huevo se ofrecerá únicamente los días lunes y jueves. Se deben ofrecer lácteos descremados.

DIETA CORONARIA

Es una dieta hiposódica, Con modificación de lípidos e hipoglúcida.

Se debe restringir los alimentos fuente de grasas saturadas y grasas trans. Por lo cual no se ofrecen alimentos fritos, mantequillas, margarinas, ni alimentos procesados. Se maneja igual que una dieta hiposódica y una hipoglúcida.

HORARIOS DE ENTREGA DE ALIMENTOS

TIPO DE COMIDA	HORARIO DE ENTREGA
DESAYUNO	7:00 - 8:00 AM
ALMUERZO	11:30 - 1:00 PM
COMIDA	5:00 - 6:00 PM

HORARIOS DE SOLICITUD O CANCELACION DE DIETAS

Con el fin de optimizar nuestros procesos y mejorar continuamente la calidad en la presentación de nuestros servicios se plasman los horarios establecidos para el envió de los listados de solicitud de dietas.

TIPO DE COMIDA	HORARIO DE RECEPCION
DESAYUNO	04:00 AM
ALMUERZO	09:00 AM
COMIDA	03:00 PM

En caso de solicitar refrigerios se haría en los tiempos de entregas de dietas.

ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES

Dando cumplimiento al Decreto 3075 y Resolución 2674 de 2013 y al sistema de gestión de inocuidad alimentaria ISO 22000:2048, con un mayor enfoque basado en el riesgo y alineado con la estructura de alto nivel se continuará con los siguientes controles de calidad en el servicio de alimentación.

Control Microbiológico

DIRIGIDO A:	TIPO DE ANALISIS	FRECUENCIA
PERSONAL	Muestra Microbiológica personal manipulador de alimentos	Bimestral
ALIMENTOS	Muestra microbiológica de jugos	Trimestral
	Muestra microbiológica de alimento terminado	Trimestral
	Muestra microbiológica de contramuestras	Trimestral
EQUIPOS	Muestra microbiológica de superficie (tablas, mesones de manipulación)	Trimestral
	Muestra microbiológica ambiente	Trimestral
AGUA	Muestra microbiológica de agua potable (máquina fabricadora de hielo – ozonizador producción)	Semestral
	Muestra microbiológica agua de tanques de reserva	Semestral
	Muestra físico-química del agua de tanques de reserva	Anual

Se realiza toma de contra muestras diarias con descarte a las 72 horas.

Controles y cumplimiento Plan de Saneamiento

AREAS/PROCESO	TIPO DE CONTROL	FRECUENCIA
CONTROL DE AGUAS	Toma PH	Diario
	Toma niveles cloro	Diario
LIMPIEZA Y DESINFECCION	LYD frutas y Verdura	Diario en cada consumo
	LYD Equipos	Diario
	LYD Menaje	Diario en cada servido
MANEJO DE RESIDUOS	Disposición final de residuos por medio del carro recolector de basuras.	Tres veces a la semana
CONTROL DE PLAGAS.	Fumigación	Trimestral (preventivo)
		Según necesidad correctivo
PROGRAMA DE CAPACITACION	Mensual	De acuerdo a cronograma

Las concentraciones y tipo de desinfectantes serán los estipulados según plan de saneamiento y normatividad vigente.

El manejo de residuos corresponde al Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos (PGIRS) del cliente.

Dentro del control de aguas se debe contar con la información de lavado de tanques del cliente. (Cronogramas y soportes de ejecución).

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

MINUTRICION S.A.S da cumplimiento a lo establecido en la legislación colombiana decreto 1072 de 2015 Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo y resolución 0312 de 2019 por lo cual se define los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST y las normas: ISO 9001:2015 Sistema de Gestión de la Calidad, ISO 14001:2015 Sistema de Gestión Ambiental, ISO 45001:2018, Sistema de Gestión y Seguridad y Salud Ocupacional y ISO 22000:2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Plantea la promoción de la salud de los trabajadores y la prevención de las lesiones y enfermedades laborales, a través de la implementación de un método lógico y por etapas cuyos principios se basan en el ciclo PHVA (Planificar, Hacer, Verificar y Actuar) y que incluye la política, organización, planificación, aplicación, evaluación, auditoría y acciones de mejora. El desarrollo articulado de estos elementos, permitirá cumplir con los propósitos del SGI.



PLAN DE SEGURIDAD VIAL

Para **MINUTRICION SAS**, uno de los objetivos es continuar con la implementación Plan Estratégico de Seguridad Vial que facilite la gestión del riesgo mediante la definición de acciones, mecanismos, estrategias y medidas orientadas a prevenir y controlar la ocurrencia de accidentes de tránsito generados en el desarrollo de nuestras actividades. De ahí la gran relevancia y acato que se merece la Ley 1503 de 2011 y la resolución 1565 de 2014.

GESTION TALENTO HUMANO

MINUTRICIÓN S.AS, en acatamiento de la normatividad legal vigente, velando por el cumplimiento de los objetivos organizacionales en los cuales se involucre a todo el personal establece e implementa los siguientes procesos: Perfiles de cargo, proceso de reclutamiento, proceso de selección, proceso de contratación, capacitación y bienestar, procesos disciplinarios, faltas y sanciones.

OFERTA ECONOMICA

Minutrición colocará todo lo necesario para la prestación del servicio, se incluirá un vehículo para transporte de alimentos con un conductor capacitado y entrenado asegurando la inocuidad de los alimentos desde la planta hasta las instalaciones de la Clínica.

Dentro de la clínica se colocará auxiliares de cocina suficiente para la entrega de dietas con el fin de asegurar la calidad de los alimentos desde su llegada hasta su entrega

Todas las dietas a suministrar serán entregadas cama a cama, además son rotuladas de manera sistematizada, se realiza protocolos de entrega de dietas garantizando la correcta identificación de los pacientes y logrando un trato humanizado.

Se colocará carros termos y carros auxiliares para conservar la temperatura de los alimentos.

Minutrición S.A.S dentro de la prestación del servicio, da la oportunidad a nuestros clientes para la cancelación de las facturas, el cual, se da crédito de 30 días después de radicada la cuenta.

PROPUESTA ECONÓMICA

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

PRECIO POR RACIÓN DE ALIMENTACIÓN PREPARADA EN PLANTA Y ENSAMBLADA EN PUNTO DE ENTREGA

TIPO DE DIETA	OFERTA MN 2023 ANTES IMPOCONSUMO			SOBRE COSTO POR CONTENEDORES		
	DESAYUNO LOSA 2023	ALMUERZO LOSA 2023	CENA LOSA 2023	AUMENTO DESAYUNO	AUMENTO ALMUERZO	AUMENTO CENA
ASTRINGENTE	$ 7.000	$ 13.000	$ 13.000	$ 810	$ 1.146	$ 832
CORONARIA	$ 10.100	$ 12.300	$ 12.300	$ 810	$ 1.146	$ 832
NORMAL PEDIATRICA	$ 5.500	$ 9.300	$ 9.300	$ 496	$ 1.171	$ 832
NORMAL	$ 11.800	$ 13.600	$ 13.600	$ 810	$ 1.146	$ 832
BLANDA	$ 11.500	$ 13.600	$ 13.600	$ 810	$ 1.146	$ 832
HIPERPROTEICA	$ 12.900	$ 14.700	$ 14.700	$ 810	$ 1.146	$ 832
HIPOSODICA	$ 11.100	$ 13.600	$ 13.600	$ 810	$ 1.146	$ 832
HIPOGLUCIDA	$ 12.900	$ 14.700	$ 14.700	$ 810	$ 1.146	$ 832
HIPOGRASA	$ 11.800	$ 13.600	$ 13.600	$ 810	$ 1.146	$ 832
LIQUIDA TOTAL	$ 11.300	$ 14.100	$ 14.100	$ 920	$ 761	$ 651
LIQUIDA CLARA	$ 5.700	$ 8.100	$ 8.100	$ 990	$ 990	$ 990
HPT+ ENSOY	$ 14.900	$ 14.900	$ 14.900	$ 810	$ 810	$ 810
RENAL	$ 6.100	$ 11.000	$ 11.000	$ 496	$ 761	$ 791
REFRIGERIOS	$ 4.500	$ 4.500	$ 4.500	$ 340	$ 450	$ 450

FORMULA:

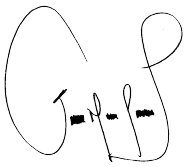
MINUTRICION	MINUTRICION S.A.S				
	INDICE	VARIACIÓN	%DEL INDICADOR	% DEL INDICADOR TOMADO	PORCENTAJE DEL PLATO
	IPC AÑO	10,86%	20%	2,17%	10%
	IPC AÑO	22,66%	65%	14,73%	70%
	SMMLV	16,00%	10%	1,60%	20%

ACLARACIONES A LA PROPUESTA ECONOMICA

- Se adjuntan tarifas con valor normal y se adiciona el valor del sobre costo de contenedores por servicio en caso de ser requerido por algunas unidades con restricciones.
- Precios de ventas antes de impuestos.
- La facturación correspondiente a la prestación de servicios se realizará cada 30 días con corte los 28 días de cada mes y se cancelará la factura con un plazo máximo de 60 días calendario después de radicada y aceptada la factura.

Nota: De acuerdo a políticas internas, nuestra empresa se encuentra en un proceso de migración a contenedores biodegrables, con el fin de cumplir con una política ambiental sostenible basada en la normatividad vigente.

si su entidad está interesada en adquirir este tipo de contenedores, pueden hacer la solicitud de las tarifas de los mismos.



VICTOR MANUEL SILVA PARRA

Representante legal