ESTUDIOS PREVIOS

La Unión, marzo 11 de 2025

1. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

La Empresa Social del Estado Hospital San Roque pretende con la contratación, dar cumplimiento a obligación que tiene de contar con un servicio de alimentación para el servicio de hospitalización, debe contar con un proveedor que le prepare y distribuya alimentación cuidadosamente planificada de acuerdo a recomendaciones nutricionales, a través de preparaciones culinarias con estándares técnicos y sanitarios destinados a pacientes hospitalizados; con el fin de brindar una asistencia alimentaría nutricional a nuestros pacientes, respondiendo a las necesidades nutricionales.

Este servicio tiene como objetivo brindar al paciente una alimentación técnicamente planificada y de óptimas condiciones sanitarias. Para lograr esto, es fundamental proporcionar alimentos de buena calidad que hayan sido preparados y cocinados cuidadosamente para retener al máximo el valor nutritivo y presentado al paciente de forma apetitosa. Está reconocido que una dieta adecuada constituye tanta parte del tratamiento del paciente, así como una adecuada atención médica.

Por lo expuesto se hace necesario contratar los servicios de alimentación en la E.S.E con el desempeño de las siguientes responsabilidades:

- Elaborar propuesta para el suministro del servicio de alimentación
- Presentar la comida con un aspecto higiénico y agradable
- Facilitar el control de dietas
- Mantener líneas de comunicación con el jefe de Enfermería, y equipo de salud sobre las minutas de los pacientes y recomendaciones específicas.
- Controlar la calidad y cantidad adecuada en las comidas y entregarlas en un plazo de tiempo correcto.
- Mantener registro diario sobre número de raciones entregadas

En este orden de ideas para poder dar cumplimiento a cabalidad con las funciones en favor de los usuarios y facilitar y cumplir los objetivos misionales es pertinente garantizar el suministro de alimentación para pacientes y actividades en las que se requiera por la naturaleza suministrar refrigerios o alimentación en la E.S.E HOSPITAL SAN ROQUE DE LA UNION ANTIOQUIA

La E.S.E, pretende con la contratación anterior contar con un servicio de forma inmediata y oportuna con el fin de garantizar una adecuada dieta a los pacientes que requieran alimentación y en las actividades que realice la E.S.E San Roque donde sea necesario el suministro de alimentación o refrigerios.

2. OBJETO A CONTRATAR

Suministro de alimentación y refrigerios para pacientes hospitalizados y actividades en las que se requiera por la naturaleza suministrar refrigerios o alimentación en actividades de la E.S.E HOSPITAL SAN ROQUE DE LA UNIÓN – ANTIOQUIA

3. ESPECIFICACIONES

El servicio requerido debe garantizar el objeto del contrato conforme a la necesidad de la E.S.E HOSPITAL SAN ROQUE LA UNIÓN – ANTIOQUIA

Para el presente contrato el supervisor realizará los requerimientos conforme a las necesidades y especificaciones necesarias y el contratista cumplirá con los requerimientos de la E.S.E así mismo se tendrán en cuenta las siguientes especificaciones

DIETA NORMAL

DESAYUNO

1. Jugo de fruta o fruta entera 2. Bebida caliente con leche (café, té, cocoa, aromática) 3. Alimento proteico (huevo, queso o carnes) 4. Alimento energético cereal (panes, tostadas, arepas o sustitutos) 2 PORCIONES

ALMUERZO Y CENA

1. Jugo de fruta
2. Sopa (Cereales, cremas de verduras caseras)
3. Alimento proteico de origen animal (res, pollo, cerdo o pescado)
4. Alimento regulador (Hortalizas crudas o cocidas)
5. Alimento energético (arroz o pasta)
6. Alimento energético (papa, yuca, plátano, etc.)

Dieta normal o patrón: Dieta hospitalaria general, incluye toda clase de alimentos y preparaciones. Cubre los requerimientos de calorías y nutrientes y de ella se derivan todas las dietas. Destinada a todas aquellas personas cuya enfermedad no requiere intervención dietética concreta, es decir, que la dieta no es un componente directo de su tratamiento.

El menú debe presentar las siguientes características: Diariamente debe aportar aproximadamente 100 C.C. de leche para el paciente adulto normal y para las diferentes edades y estados fisiológicos se tendrá en cuenta las recomendaciones del ICBF por grupo de alimentos.

DIETA SEMIBLANDA

DESAYUNO

1. Jugo de fruta (no ácido) o compota
2. Caldo de carne o pollo sin grasa con papa
3. Bebida caliente (café, té, avena)
4. Alimento energético pan (pan blando o arepa) 2 porciones

ALMUERZO Y CENA

1. Jugo de fruta no ácida o compota
2. Crema de verduras sin grasa
3. Alimento proteico de origen animal sin grasa carne o pollo (molido o desmenuzado)

4. Alimento regulador (verduras cocidas en puré)
5. Alimento energético (papa o plátano en puré)

Esta dieta se compone por líquidos y semisólidos, debe ser una dieta de fácil digestión, baja en grasa y fibra y abundante en líquidos. Su aporte calórico no debe ser inferior a 1000 K/cal y no debe durar más de 96 horas. Se usa para la fase intermedia del posoperatorio, cuando el consumidor tiene la función gastrointestinal está moderadamente reducida o cuando hay dificultades para la deglución en el consumidor.

DIETA BLANDA

DESAYUNO

1. Jugo de fruta (no ácido)
2. Caldo de carne o pollo sin grasa con papa
3. Bebida con leche (café, té, avena)
4. Alimento energético pan (pan blando o arepa) 2 porciones

ALMUERZO Y CENA

1. Jugo de fruta no ácida
2. Sopa ó crema sin grasa (cereales o verduras)
3. Alimento proteico de origen animal sin grasa carne o pollo (molido, soufflé, torta, albóndigas)
4. Alimento regulador (verduras cocidas)
5. Alimento energético (arroz) 6. Alimento energético (papa, pasta plátano en purés, tortas o soufflés)

Dieta blanda: Dieta en donde la consistencia es blanda, los alimentos se presentan en preparaciones que requieren un mínimo de esfuerzo para realizar la masticación sin atender el grado de digestibilidad (trozos pequeños). Permite cubrir los requerimientos de energía y nutrientes. El objetivo es conseguir una ingesta correcta en aquellos individuos con dificultad en la masticación. Indicada en pacientes con ausencia total o parcial de las piezas dentarías, afecciones inflamatorias o dolorosas de la cavidad bucal.

Dieta blanda modificada o postquirúrgica: Dieta en donde la consistencia es blanda, los alimentos se presentan en trozos o cortados (preparaciones que facilitan la masticación), y son sometidos a cocciones suaves, con poco aceite, sin condimentar y bajas en fibra, se excluirán todas las sustancias estimulantes (cafeína, teobromina y colas) e irritantes físicos (cereales y harinas integrales, frutas y verduras crudas, carnes fibrosas, condimentos), la leche y sus derivados se suministran según determinación de la Nutricionista.

El objetivo es nutrir al paciente con una mínima estimulación digestiva y determinar la tolerancia y la posibilidad de progresión hacía la dieta normal. Indicada en pacientes con úlcera péptica, duodenal, hernia hiatal y síndrome de colon irritable.

El menú debe presentar las siguientes características:

Las frutas a utilizar deben ser NO ACIDAS cocidas en forma de compotas o jugos (no banano).

Las carnes deben servirse en preparaciones sencillas y blandas. No se deben ofrecer alimentos fritos.

El energético debe incluir papa común, pastas, plátano maduro. NO YUCA, PAPA CRIOLLA, AGUACATE NI LEGUMINOSA SECA. No se ofrecerá bebidas como chocolate o chocolisto. Se ofrecerá té, agua de panela, aromática.

DIETA HIPOGLUCIDA 1500 CALORIAS

DESAYUNO

1. Jugo de fruta sin azúcar o fruta
2. Bebida caliente con leche sin azúcar (té, café o cocoa)
3. Alimento proteico (huevo, carnes, queso)
4. Alimento energético cereal integral (pan, galleta, tostada o arepa)

ALMUERZO Y CENA

1. Jugo de fruta sin azúcar.
2. Sopa de verduras o crema casera
3. Alimento proteico de origen animal res, cerdo o pollo (sin grasa)
4. Alimento regulador hortalizas cruda y cocida
5. Alimento energético arroz o papa o plátano

Dieta Hipoglúcida: Dieta que incluye todos los grupos de alimentos para conseguir una alimentación completa, suficiente, equilibrada y adecuada al tipo de Diabetes.

El aporte de energía y nutrientes es menor al de la dieta normal, en donde el aporte de carbohidratos es modificado. Esta dieta excluye los azucares refinados. No se deben combinar carbohidratos, por lo que se le ofrecerá al paciente sólo uno de ellos por tiempo de comida. Es importante que al paciente se le brinde 6 comidas al día, 3 grandes y 3 pequeñas. Los refrigerios siempre deben ser una bebida con leche y acompañante, no se le debe enviar porción de fruta para el refrigerio ya que desestabilizará al paciente.

DIETA HIPOGRASA

DESAYUNO

1. Jugo de fruta o fruta
2. Bebida caliente con leche
3. Alimento proteico (queso, carne, pollo, pescado sin grasa)
4. Alimento energético cereal 2 porciones (arepa, galleta, tostada, pan)

ALMUERZO Y CENA

1. Jugo de fruta
2. Sopa (cereales, verduras, caseras) sin grasa
3. Alimento proteico de origen animal sin grasa
4. Alimento regulador hortalizas, crudas y/o cocidas sin grasa
5. Alimento energético arroz 6. Alimento energético papa, plátano, pasta sin grasa

Dieta con aporte normal de energía, proteína y carbohidratos, aumento en el aporte de fibra, modificada en grasa y colesterol. La fuente de grasa será especialmente mono y poli insaturada y el colesterol será < 300 mg / día. Se deriva de la normal.

El menú debe cumplir con las siguientes características:

No se permite aderezos como mayonesa, crema de leche, pasta ni salsa de tomate. No se permite el uso de grasas saturadas.

Las preparaciones de los alimentos a suministrar deben ser asados, cocidos, al vapor o al horno. Sólo se debe ofrecer leche y derivados descremados. En caso necesario se puede reemplazar los lácteos por gelatina o aromáticas.

La alimentación deberá ser nutricionalmente balanceada, atractiva y de agradable sabor.

DIETA ALTA EN FIBRA

DESAYUNO

1. Jugo de fruta o fruta alta en fibra (enriquecido con avena en hojuelas)
2. Bebida caliente con leche
3. Alimento proteico de origen animal (huevo, queso, pescado, res o pollo)
4. Alimento energético cereal integral 2 porciones (pan, galleta, tostada, arepa)

ALMUERZO Y CENA

1. Jugo de fruta o fruta alta en fibra (enriquecido con avena enhojuelas)
2. Sopa de cereales, cremas, verduras, caseras.
3. Alimento proteico de origen animal (carne, cerdo, pescado o pollo)
4. Alimento regulador hortalizas altas en fibra, en ensalada con aderezo de aceite
5. Alimento energético arroz
6. Alimento energético (papa, pasta, tortas)

Dieta que cubre los requerimientos de calorías y nutrientes, se deriva de la normal.

Debe contener fibra soluble e insoluble, entre 30 y 40 gramos al día. Indicada en la prevención y tratamiento del estreñimiento, en la disminución de la sintomatología asociada a enfermedades

gastrointestinales, control de la diabetes. El menú patrón para la dieta alta en fibra sigue el esquema presentado para dieta normal. En los jugos se añadirá avena. Se preferirá frutas ricas en fibra como la papaya, el mango, la granadilla y la piña. Se evitarán verduras como la ahuyama y la calabaza.

DIETA HIPOSODICA

DESAYUNO

1. Jugo de fruta o fruta
2. Bebida caliente con leche
3. Alimento proteico (huevo o cuajada o carnes bajas en sal)
4. Alimento energético cereal (pan o tostadas o arepa baja en sal)

ALMUERZO Y CENA

1. Jugo de fruta o fruta
2. Sopa (cereales, verduras, caseras, cremas) bajas en sal
3. Alimento proteico de origen animal bajo en sal (carne, cerdo, pescado o pollo) Alimento regulador hortalizas, cruda y/o cocidas baja en sal
4. Alimento energético arroz bajo en sal
5. Alimento energético papa, plátano, pastas sin sal

Dieta controlada en sodio. Cubre las necesidades de energía y nutrientes. Se deriva de la normal a la cual se le disminuye la cantidad de sal en las preparaciones

DIETA LIQUIDA COMPLETA O TOTAL

DESAYUNO

1. Jugo de fruta no acido o gelatina
2. Bebida caliente con leche
3. Caldo de carne o pollo licuado

ALMUERZO – CENA

1. Jugo de fruta no ácido o aromática o gelatina (2 porciones)
2. Sopa crema licuada de: pechuga de pollo, verduras frescas y energético

REFRIGERIOS

Conforme la necesidad, la hora, el tipo de evento o atención en la que se requiera, cantidad y demás características que sean requeridas

LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN

La E.S.E HOSPITAL SAN ROQUE DE LA UNION ANTIOQUIA establece como modalidades y mecanismos de contratación la **Contratación Directa** que es el procedimiento en el cual se celebra directamente el contrato.

Por la naturaleza del contrato esta modalidad es viable, teniendo que es un contrato que tiene relación directa con la prestación de servicios de salud.

Esta modalidad se ajusta plenamente a las facultades del Gerente de la ESE Hospital San Roque de La Unión–Antioquia de contratar los servicios requeridos para el normal funcionamiento de la entidad y sus sedes y demás que en materia de contratación, la ESE Hospital San Roque de La Unión–Antioquia se rige por normas de derecho privado según, la Ley 100 de 1993, la Ley 1474 de 2011, Resolución 5185 de 2013, Resolución 1440 de 2024

4. EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO

El valor del contrato se estima en la suma de doce millones quinientos mil pesos ($12.500.000)

En un análisis y consulta del servicio requerido, el valor corresponde al mercado y a los precios actuales, y se estima adecuado ya que corresponde al valor real del servicio requerido y las tarifas se ajustan al mercado y giro ordinario del servicio

5. EL ANÁLISIS DE RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

Riesgo

1. La no prestación oportuna del servicio

2. La prestación deficiente del servicio

En general él no cumplimiento cabal de las obligaciones o actividades relacionadas con el objeto de contrato y descritas en el anexo técnico

Forma de mitigarlo

La E.S.E HOSPITAL SAN ROQUE DE LA UNION ANTIOQUIA atendiendo las circunstancias anteriores considera pertinente señalar que los riesgos que se evidencian, serán asumidos por la institución, en la medida que a través de procesos de auditoría y supervisión contractual, los mismos se pueden minimizar, a la par con las exigencias que se vienen realizando en el proceso de garantía de la calidad Por otra parte que, dado el tipo de contrato y el hecho de que el pago al contratista solo procederá, previa constatación y certificación del cumplimiento de las obligaciones o actividades encomendadas, lo cual realiza precisamente el supervisor del contrato, la entidad no se expone a un riesgo en cuanto su patrimonio, además que en esta clase de contratos no se autorizan pagos anticipados ni se conceden anticipos.

6. LAS GARANTÍAS EXIGIDAS EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

La naturaleza y objeto del contrato no hacen exigible la constitución de pólizas o garantías adicionales al debido cumplimiento de las obligaciones por parte del CONTRATISTA

7. TÉRMINOS DE CONDICIONES

Plazo: A partir de la firma del acta de inicio hasta el treinta y uno (31) de diciembre de 2025
Fecha de inicio: 13 de marzo de 2025
Fecha de Terminación: 31 de diciembre de 2025

Obligaciones del contratista:

Generales Suministro de alimentación y refrigerios para pacientes hospitalizados y actividades en las que se requiera por la naturaleza suministrar refrigerios o alimentación en actividades de la E.S.E HOSPITAL SAN ROQUE DE LA UNIÓN – ANTIOQUIA **Especificas** 1. EL CONTRATISTA debe aplicar las NORMAS DE CALIDAD Y PROCEDIMIENTOS PARA LA CONSERVACIÓN, MANIPULACIÓN, HIGIENE Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, para efectos de controlar todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos preparados donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos, a todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, de igual manera que se aplicará a las materias primas para la preparación de los mismos. 2. Entregar diariamente la alimentación dentro de los horarios definidos por la ESE. 3. El CONTRATISTA tiene la obligación de prestar el servicio contratado, con arreglo a las disposiciones legales y reglamentarias establecidas para el almacenamiento, manejo, bioseguridad, preparación, manipulación y presentación de raciones alimentos, manejo de desechos. 4.Responder por toda clase de demandas, reclamos o procesos que eventualmente instaure el personal a su cargo. 5. Pagar los impuestos y estampillas que cause la legalización y pago del contrato, así como los generados por los servicios prestados.6. EL CONTRATISTA DEBE cumplir como requisito para el desarrollo de todos los procesos contratados, su reglamento de higiene y seguridad, el programa de salud ocupacional, políticas de seguridad y salud ambiental. 7. Responder por la buena calidad de los alimentos, insumos y materiales utilizados en el objeto del contrato. 8. Acatar las instrucciones impartidas por el supervisor del contrato. 9. Garantizar una cobertura del servicio continua y presencial de acuerdo con la descripción del servicio que para el efecto se establezca, siguiendo rigurosamente las prescripciones médicas que sobre dietas determinen los médicos tratantes.10. Las raciones deben ser entregadas directamente en los servicios, en cada habitación y debe ser suministrada: caliente, de presentación agradable, cubiertas con un protector en acero inoxidable y/o plástico y/o vinipel y con todos los utensilios que se requieran para su consumo en perfecto estado. 11. EL CONTRATISTA tiene corresponsabilidad ante todos los organismos de control y vigilancia en el momento en que la ESE sea requerido por el objeto del presente contrato. 12. Las demás inherentes al contrato para su ejecución en debida forma. 13 El CONTRATISTA garantizará la calidad del trabajo realizado a la ESE, con responsabilidad, cumplimiento, calidez humana y Transparencia. 14. EL CONTRATISTA al momento de la legalización y el pago del contrato y de presentar las diferentes facturas, deberá acreditar el pago mensual de los aportes de la afiliación y cotización al sistema de Seguridad Social. 15. Todo lo planteado por EL CONTRATISTA en la propuesta formara parte integral de la minuta de contratación.

Obligaciones de la E.S.E Hospital San Roque de La Unión – Antioquia

1. Asignar la disponibilidad presupuestal para el contrato. 2. Supervisar el contrato y el cumplimiento de las obligaciones contractuales del CONTRATISTA. 3. Suministrar la información

a la que haya lugar para la ejecución del contrato, 4. Prestar el apoyo requerido por EL CONTRATISTA para el desarrollo del objeto del contrato.

Valor: El valor del contrato se estima en la suma de doce millones quinientos mil pesos ($12.500.000)
Forma de pago: La E.S.E HOSPITAL SAN ROQUE LA UNIÓN – ANTIOQUIA, cancelará al CONTRATISTA de forma mensuales, previa factura y soporte de las actividades realizadas o suministro, de alimentos y entregados el valor se cancelarán una vez sea certificado por la supervisión del contrato que el servicio se ha prestado a satisfacción; previa presentación de la cuenta de cobro y seguridad social vigente. La E.S.E pagara los siguientes valores:

Desayuno $ 15.000
Almuerzo y cena normales $ 16.000
Refrigerios A convenir

Soporte económico y presupuestal: Impútese el presente pago al rubro presupuestal número 2450206601 Alimentación CDP 171 y RP 194

Lugar de ejecución del contrato: La E.S.E HOSPITAL SAN ROQUE LA UNIÓN – ANTIOQUIA o el lugar que sea indicado conforme la necesidad del servicio

8. SUPERVISIÓN

La supervisión de este contrato estará a cargo de la Subdirección Administrativa y Financiera de la E.S.E HOSPITAL SAN ROQUE DE LA UNION ANTIOQUIA

9. CONCLUSIÓN DEL ESTUDIO Y RECOMENDACIÓN

Se concluye que es absolutamente necesario para la E.S.E HOSPITAL SAN ROQUE DE LA UNION ANTIOQUIA la contratación conforme la justificación de la necesidad y por ser esencial para garantizar la prestación del servicio y cumplimiento de los objetivos misionales e institucionales de la E.S.E. Se recomienda la realización de contracción directa para la prestación del servicio requerido

DEISY GIRALDO RODRÍGUEZ
Subdirectora Administrativa y Financiera
E.S.E hospital San Roque
La Unión – Antioquia

EL EDÉN
INVERSIONES S.A.S.

PROPUESTA SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS E.S.E HOSPITAL SAN ROQUE

LA UNIÓN ANTIOQUIA

EL EDÉN
INVERSIONES S.A.S.

EL EDÉN
INVERSIONES S.A.S.

PROPUESTA SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS

EL EDEN INVERSIONES S.A.S.

EL EDÉN
INVERSIONES S.A.S.

La Unión Antioquia, 17 de febrero de 2025

Señores:

Presentamos un cordial saludo

El Edén Inversiones S.A.S. es una empresa que presta servicio de alimentación ampliamente reconocido en el municipio ofreciendo alimentación variada y por encima de todo saludable, teniendo como creencia que la alimentación saludable puede ser también deliciosa y apetitosa, marcando la diferencia en un mundo cada vez más tendiente al cuidado de la naturaleza y el cuerpo humano, convencidos de que la buena alimentación permitirá una mejor salud y será un método efectivo en la prevención de muchas enfermedades que hoy lastiman la sociedad.

Por eso es que la Empresa cuenta con chef experta en preparar comida apetitosa con la cual podemos garantizar que los pacientes de toda índole reciban su alimentación con los requerimientos nutricionales necesarios y adecuados según su patología. Y además tener una agradable experiencia permaneciendo en el hospital, dejando de lado la creencia que la comida de hospital es desagradable y sin sabor.

Por esta razón somos una empresa en constante cambio y buscando siempre mejoramiento continuo, entregados a buscar la excelencia y promover el ofrecimiento de alimentos clínicos de una manera diferente, donde la clínica que acoja nuestros servicios podrá estar segura que no presentará mayores inconvenientes ni traumatismos en este aspecto, y sabiendo que siempre han de existir quejas y sugerencias, estará dispuesto a buscar estrategias para una solución eficaz de ellas.

Por lo tanto, hoy ponemos a su disposición la siguiente propuesta que puede ser reformada y negociada dependiendo del acuerdo de las partes, dónde cada entidad vea un beneficio real en el desarrollo de su empresa.

Agradeciendo de antemano la atención prestada.

El Edén Inversiones S.A.S. es una empresa creada para suplir la necesidad de la población unitense de comer de una manera más saludable sin dejar de lado el buen gusto.

Es una empresa con varios años de experiencia, fundada en 2005, ubicada en el barrio El Edén, que aprende con el trasegar de los años y busca una mejor continúa pensando en tener siempre clientes satisfechos.

La tendencia mundial es a implementar mejores maneras de vivir, tanto en el cuidado del medio ambiente, de las relaciones interpersonales y el cuidado corporal, sabiendo que en la alimentación se está descubriendo la cura de muchas enfermedades y la prevención de otras tantas, nace la idea de brindar a nuestros clientes esta posibilidad de adquirir alimentos de calidad nutricional a buenos precios.

La empresa cuenta con una política de calidad, donde siempre se cuentan con alimentos frescos, ya que la regularidad de compra en alimentos perecederos es diaria, y los semiperecederos es semanal, de acuerdo a la capacidad de almacenamiento.

También se escogen los alimentos más sanos y si es posible orgánicos, que no representen riesgos para la salud de los consumidores.

La política de empleo es también estricta, ya que se elige al personal idóneo, con el curso básico de manipulación de alimentos, carisma para el trabajo con público y constante entrenamiento que nos permita entregar un mejor servicio cada día.

La empresa cuenta con una política de mejoramiento continuo, y atenta escucha a nuestros clientes, que nos permita entregar un mejor servicio siempre y acomodarnos a sus necesidades, así entregamos un menú personalizado de acuerdo con la necesidad del paciente.

Cuando sea pertinente la empresa podrá acordar los menús debidamente aprobados por las partes.

NUESTRO OBJETIVO

Somos una empresa de restauración colectiva que tiene como función el suministro de alimentos para diversos clientes en el municipio, a través de la prestación de este servicio satisface las expectativas y requisitos de los exigentes clientes del sector público y a su vez satisface las necesidades alimentarias de sus usuarios. La empresa desarrolla sus actividades en un mercado donde la calidad, la satisfacción al cliente y la preservación del medio son un factor competitivo y diferencial de las organizaciones, es por eso que asume el reto de integrar estos tres factores dentro de sus operaciones y estructura de trabajo.

MISIÓN

Entregar un servicio de alimentación personalizado y de excelencia a empresas, de manera oportuna, con productos de primera calidad, los cuales ayuden a mejorar el estilo de vida de nuestros usuarios de acuerdo a estándares técnicos y sanitarios, siendo coherentes con nuestro interés en el cumplimiento de la normatividad aplicables a nuestra actividad, cuidado del medio ambiente y la seguridad alimentaria; conscientes de la responsabilidad con las partes interesadas, en búsqueda de la excelencia empresarial.

EL EDÉN
INVERSIONES S.A.S

VISIÓN

Ser en el 2025 la mejor opción de servicio de alimentación para clínicas y empresas en la región, respaldado por la calidad de los productos y servicios, competencia del personal, precio y seguridad alimentaria; creando valor para clientes, sociedad, proveedores y medio ambiente, enmarcados en el mejoramiento continuo de nuestros procesos.

PRINCIPIOS

- El cliente y usuarios es siempre lo más importante y el objetivo de nuestras labores es conseguir el 100% de su satisfacción. Un servicio oportuno, trato amable y personal y la constante adaptación a los gustos de clientes y usuarios son los medios para conseguirlo.

- La inocuidad de los alimentos es controlada mediante el sistema de APPCC para garantizar la seguridad alimentaria a los usuarios.

- Cumplir con lo pactado a todas las partes interesadas.

- Empatía por los compañeros de trabajo.

- La Calidad y el Servicio sobrepasan el precio.

- Las personas están por encima del dinero.

VALORES

- **RESPONSABILIDAD:** En cada labor recomendada y en cada servicio prestado a los clientes.

- **AMOR:** Hacia la empresa, los clientes, el trabajo y los servicios entregados.

- **HONESTIDAD:** En el ofrecimiento de los que realmente se va a entregar, tanto en el manejo de bienes, como en el de dinero y las labores efectuadas.

- **SINCERIDAD:** Diciendo siempre la verdad sobre los procesos y resultados del servicio a prestar

- **ENTUSIASMO:** Poniendo pasión al trabajo diario, mostrando la alegría de vivir.

- **PACIENCIA:** Para soportar los inconvenientes diarios y convertirlos en oportunidades

- **ORGANIZACIÓN:** En todos los procesos para ser más eficientes cada día

MENU A OFRECER

TIPO DE COMIDA	ALIMENTO
DESAYUNO	
PROTEINA	HUEVO CALDO DE CARNE, POLLO, HUEVO, MENUDENCIAS, PESCADO
BEBIDA CALIENTE	CAFÉ, TÉ, AGUA DE PANELA , COCOA
CEREAL	PAN BLANCO PAN INTEGRAL GALLETA BLANCA GALLETA INTEGRAL
ACOMPAÑANTE	AREPA
FRUTA: JUGO O PORCION	MANDARIN A PAPAYA MELON PATILLA GRANADILL A MANZANA PERA GUAYABA MORA UVA MANGO PIÑA FRUTAS DE COSECHA

ALMUERZO Y COMIDA	
SOPA O CREMA	CEREALES PLÁTANO, RAÍCES O TUBÉRCULO DE VERDURAS CREMA DE VERDURAS NATURAL
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE POLLO PESCADO ATÚN CARNE DE RES CARNE DE CERDO
CEREAL	ARROZ O PASTA
ALIMENTO ENERGÉTICO	PAPA COMUN TORTA YUCA PLÁTANO AREPA
JUGO CON FRUTA DE TEMPORADA	MANGO MORA BADEA TOMATE DE ÁRBOL GUAYABA PIÑA MARACUYÁ UVA FRESAS MEZCLAS
VERDURA CALIENTE O FRÍA	LECHUGA REPOLLO VERDE CEBOLLA CABEZONA TOMATE VERDE Y ROJO ZANAHORIA BROCOLI COLIFLOR CALABAZA AHUYAMA HABICHUELA ESPINACA ACELGA PEPINO COHOMBR O PEPINO DE RELLENAR RABANO

EL EDÉN
INVERSIONES S.A.S.

MANUAL DE DIETAS

DIETA NORMAL

DESAYUNO

1. Jugo de fruta o fruta entera
2. Bebida caliente con leche (café, té, cocoa, aromática)
3. Alimento proteico (huevo, queso o carnes)
4. Alimento energético cereal (panes, tostadas, arepas o sustitutos) 2 PORCIONES

ALMUERZO Y CENA

1. Jugo de fruta
2. Sopa (Cereales, cremas de verduras caseras)
3. Alimento proteico de origen animal (res, pollo, cerdo o pescado)
4. Alimento regulador (Hortalizas crudas o cocidas)
5. Alimento energético (arroz o pasta)
6. Alimento energético (papa, yuca, plátano, etc.)

Dieta normal o patrón: Dieta hospitalaria general, incluye toda clase de alimentos y preparaciones.

Cubre los requerimientos de calorías y nutrientes y de ella se derivan todas las dietas. Destinada a todas aquellas personas cuya enfermedad no requiere intervención dietética concreta, es decir, que la dieta no es un componente directo de su tratamiento.

El menú debe presentar las siguientes características:

Diariamente debe aportar aproximadamente 100 C.C. de leche para el paciente adulto normal y para las diferentes edades y estados fisiológicos se tendrá en cuenta las recomendaciones del ICBF por grupo de alimentos.

DIETA SEMIBLANDA

DESAYUNO

1. Jugo de fruta (no ácido) o compota
2. Caldo de carne o pollo sin grasa con papa
3. Bebida caliente (café, té, avena)
4. Alimento energético pan (pan blando o arepa) 2 porciones

ALMUERZO Y CENA

1. Jugo de fruta no ácida o compota
2. Crema de verduras sin grasa
3. Alimento proteico de origen animal sin grasa carne o pollo (molido o desmenuzado)
4. Alimento regulador (verduras cocidas en puré)
5. Alimento energético (papa o plátano en puré)

Esta dieta se compone por líquidos y semisólidos, debe ser una dieta de fácil digestión, baja en grasa y fibra y abundante en líquidos. Su aporte calórico no debe ser inferior a 1000 K/cal y no debe durar más de 96 horas.

Se usa para la fase intermedia del posoperatorio, cuando el consumidor tiene la función gastrointestinal está moderadamente reducida o cuando hay dificultades para la deglución en el consumidor.

DIETA BLANDA

DESAYUNO

1. Jugo de fruta (no ácido)
2. Caldo de carne o pollo sin grasa con papa
3. Bebida con leche (café, té, avena)
4. Alimento energético pan (pan blando o arepa) 2 porciones

ALMUERZO Y CENA

1. Jugo de fruta no ácida
2. Sopa ó crema sin grasa (cereales o verduras)
3. Alimento proteico de origen animal sin grasa carne o pollo (molido, soufflé, torta, albóndigas)
4. Alimento regulador (verduras cocidas)
5. Alimento energético (arroz)
6. Alimento energético (papa, pasta plátano en purés, tortas o soufflés)

Dieta blanda: Dieta en donde la consistencia es blanda, los alimentos se presentan en preparaciones que requieren un mínimo de esfuerzo para realizar la masticación sin atender el grado de digestibilidad (trozos pequeños). Permite cubrir los requerimientos de energía y nutrientes. El objetivo es conseguir una ingesta correcta en aquellos individuos con dificultad en la masticación. Indicada en pacientes con ausencia total o parcial de las piezas dentarías, afecciones inflamatorias o dolorosas de la cavidad bucal.

Dieta blanda modificada o postquirúrgica: Dieta en donde la consistencia es blanda, los alimentos se presentan en trozos o cortados (preparaciones que facilitan la masticación), y son sometidos a cocciones suaves, con poco aceite, sin condimentar y bajas en fibra, se excluirán todas las sustancias estimulantes (cafeína, teobromina y colas) e irritantes físicos (cereales y harinas integrales, frutas y verduras crudas, carnes fibrosas, condimentos), la leche y sus derivados se suministran según determinación de la Nutricionista.

El objetivo es nutrir al paciente con una mínima estimulación digestiva y determinar la tolerancia y la posibilidad de progresión hacía la dieta normal. Indicada en pacientes con úlcera péptica, duodenal, hernia hiatal y síndrome de colon irritable.

El menú debe presentar las siguientes características:

Las frutas a utilizar deben ser NO ACIDAS cocidas en forma de compotas o jugos (no banano).

Las carnes deben servirse en preparaciones sencillas y blandas. No se deben ofrecer alimentos fritos.

El energético debe incluir papa común, pastas, plátano maduro. NO YUCA, PAPA CRIOLLA, AGUACATE NI LEGUMINOSA SECA.

No se ofrecerá bebidas como chocolate o chocolisto. Se ofrecerá té, agua de panela, aromática.

DIETA HIPOGLUCIDA 1500 CALORIAS

DESAYUNO

1. Jugo de fruta sin azúcar o fruta
2. Bebida caliente con leche sin azúcar (té, café o cocoa)
3. Alimento proteico (huevo, carnes, queso)
4. Alimento energético cereal integral (pan, galleta, tostada o arepa)

ALMUERZO Y CENA

1. Jugo de fruta sin azúcar.
2. Sopa de verduras o crema casera
3. Alimento proteico de origen animal res, cerdo o pollo (sin grasa)
4. Alimento regulador hortalizas cruda y cocida
5. Alimento energético arroz o papa o plátano

Dieta Hipoglúcida: Dieta que incluye todos los grupos de alimentos para conseguir una alimentación completa, suficiente, equilibrada y adecuada al tipo de Diabetes.

El aporte de energía y nutrientes es menor al de la dieta normal, en donde el aporte de carbohidratos es modificado. Esta dieta excluye los azucares refinados. No se deben combinar carbohidratos, por lo que se le ofrecerá al paciente sólo uno de ellos por tiempo de comida. Es importante que al paciente se le brinde 6 comidas al día, 3 grandes y 3 pequeñas. Los refrigerios siempre deben ser una bebida con leche y acompañante, no se le debe enviar porción de fruta para el refrigerio ya que desestabilizará al paciente.

DIETA HIPOGRASA

DESAYUNO

1. Jugo de fruta o fruta
2. Bebida caliente con leche
3. Alimento proteico (queso, carne, pollo, pescado sin grasa)
4. Alimento energético cereal 2 porciones (arepa, galleta, tostada, pan)

ALMUERZO Y CENA

1. Jugo de fruta
2. Sopa (cereales, verduras, caseras) sin grasa
3. Alimento proteico de origen animal sin grasa
4. Alimento regulador hortalizas, crudas y/o cocidas sin grasa
5. Alimento energético arroz
6. Alimento energético papa, plátano, pasta sin grasa

Dieta con aporte normal de energía, proteína y carbohidratos, aumento en el aporte de fibra, modificada en grasa y colesterol. La fuente de grasa será especialmente mono y poli insaturada y el colesterol será < 300 mg / día. Se deriva de la normal.

El menú debe cumplir con las siguientes características:

No se permite aderezos como mayonesa, crema de leche, pasta ni salsa de tomate. No se permite el uso de grasas saturadas.

Las preparaciones de los alimentos a suministrar deben ser asados, cocidos, al vapor o al horno. Sólo se debe ofrecer leche y derivados descremados. En caso necesario se puede reemplazar los lácteos por gelatina o aromáticas.

La alimentación deberá ser nutricionalmente balanceada, atractiva y de agradable sabor.

DIETA ALTA EN FIBRA

DESAYUNO

1. Jugo de fruta o fruta alta en fibra (enriquecido con avena

en hojuelas)
2. Bebida caliente con leche
3. Alimento proteico de origen animal (huevo, queso, pescado, res o pollo)
4. Alimento energético cereal integral 2 porciones (pan, galleta, tostada, arepa)

ALMUERZO Y CENA

1. Jugo de fruta o fruta alta en fibra (enriquecido con avena en hojuelas)
2. Sopa de cereales, cremas, verduras, caseras.
3. Alimento proteico de origen animal (carne, cerdo, pescado o pollo)
4. Alimento regulador hortalizas altas en fibra, en ensalada con aderezo de aceite
5. Alimento energético arroz
6. Alimento energético (papa, pasta, tortas)

Dieta que cubre los requerimientos de calorías y nutrientes, se deriva de la normal.

Debe contener fibra soluble e insoluble, entre 30 y 40 gramos al día. Indicada en la prevención y tratamiento del estreñimiento, en la disminución de la sintomatología asociada a enfermedades gastrointestinales, control de la diabetes. El menú patrón para la dieta alta en fibra sigue el esquema presentado para dieta normal. En los jugos se añadirá avena. Se preferirá frutas ricas en fibra como la papaya, el mango, la granadilla y la piña. Se evitarán verduras como la ahuyama y la calabaza.

DIETA HIPOSODICA

DESAYUNO

1. Jugo de fruta o fruta
2. Bebida caliente con leche
3. Alimento proteico (huevo o cuajada o carnes bajas en sal)
4. Alimento energético cereal (pan o tostadas o arepa baja en sal)

ALMUERZO Y CENA

1. Jugo de fruta o fruta
2. Sopa (cereales, verduras, caseras, cremas) bajas en sal
3. Alimento proteico de origen animal bajo en sal (carne, cerdo, pescado o pollo) Alimento regulador hortalizas, cruda y/o cocidas baja en sal
4. Alimento energético arroz bajo en sal
5. Alimento energético papa, plátano, pastas sin sal

Dieta controlada en sodio. Cubre las necesidades de energía y nutrientes. Se deriva de la normal a la cual se le disminuye la cantidad de sal en las preparaciones.

DIETA LIQUIDA COMPLETA O TOTAL

DESAYUNO

1. Jugo de fruta no acido o gelatina

2. Bebida caliente con leche
3. Caldo de carne o pollo licuado

ALMUERZO – CENA

1. Jugo de fruta no ácido o aromática o gelatina (2 porciones)
2. Sopa crema licuada de: pechuga de pollo, verduras frescas y energético

PROPUESTA ECONÓMICA

	Valor ($)
Desayuno	15.000
Almuerzo y cena normales	16.000
Refrigerios	A convenir

El valor del servicio aumentará cada año conforme al IPC anual de alimentos registrado por las autoridades competentes.

Lucero Giraldo O.

Lucero Giraldo Ospina.
Representante legal.
El Edén Inversiones S.A.S
Nit. 901454000

Libertad y Orden

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

PERSONA JURÍDICA

(LEYES 190 DE 1995 Y 443 DE 1998)

RESOLUCIÓN 580 DEL 19 DE AGOSTO DE 1999

ENTIDAD RECEPTORA

I. IDENTIFICACIÓN

RAZÓN SOCIAL O DENOMINACIÓN: El edén Inversiones S.A.S.

SIGLA:

NIT No.: 901454000

PARA ENTIDAD O SOCIEDAD PÚBLICA, DETERMINE ORDEN Y TIPO: 16

PARA ENTIDAD O SOCIEDAD PRIVADA, DETERMINE CLASE:

ORDEN: NAL [ ] DPTL [ ] DIST. [ ] [X] OTRO [ ] ¿CUÁL? _____

TIPO: [ ] (VER AL RESPALDO)

CLASE: [ ] (VER AL RESPALDO)

DOMICILIO PARA CORRESPONDENCIA | PAÍS: Colombia | DEPARTAMENTO: Antioquia

MUNICIPIO: La Unión | DIRECCIÓN: Cra 9 # 8-03

TELÉFONOS: 3105395026 | FAX: | APARTADO AÉREO:

II. SERVICIOS

RELACIONE LOS PRINCIPALES SERVICIOS QUE OFRECE SU ENTIDAD O SOCIEDAD

1 Preparación y expendio de alimentos a la carta	2
3	4
5	6

III. EXPERIENCIA Y SITUACIÓN ACTUAL

RELACIONE LOS CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS QUE HA CELEBRADO, EMPEZANDO POR EL ACTUAL O ÚLTIMO

ENTIDAD CONTRATANTE	PUB	PRIV	TELEFONO	FECHA TERMINACIÓN	VALOR

IV. REPRESENTANTE LEGAL O APODERADO

PRIMER APELLIDO: Giraldo | SEGUNDO APELLIDO (O DE CASADA): Ospina | NOMBRES: Lucero

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C [X] C.E [ ] PASAPORTE [ ]

NÚMERO: 43765899

ACTÚA EN CARÁCTER DE: Representante Legal [X] Apoderado [ ]

CAPACIDAD DE CONTRATACIÓN: $

ACTUANDO EN CALIDAD DE REPRESENTANTE LEGAL O APODERADO, MANIFIESTO BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO QUE: SI [ ] NO [X] ME ENCUENTRO INCURSO DENTRO DE LAS CAUSALES DE INHABILIDAD O INCOMPATIBILIDAD DEL ORDEN CONSTITUCIONAL O LEGAL PARA CELEBRAR UN CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS (ART. 1o. LEY 190 DE 1995)

OBSERVACIONES: _____

PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES, CERTIFICO QUE LOS DATOS POR MI ANOTADOS, EN EL PRESENTE FORMATO SON VERACES (ART. 5o. LEY 190 DE 1995).

FIRMA: LUCERO GIRALDO O.

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO: 18 02 2025

V. OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

CERTIFICO QUE LA INFORMACIÓN AQUÍ SUMINISTRADA HA SIDO CONSTATADA FRENTE A LOS DOCUMENTOS QUE LA ENTIDAD O SOCIEDAD HA PRESENTADO COMO SOPORTE (ART. 4o. LEY 190 DE 1995).

NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL RESPONSABLE | CIUDAD Y FECHA

CONTRATANTE

FORMA FUHVPJ001

Powered by CamScanner