MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES
EJÉRCITO NACIONAL
DISPENSARIO MÉDICO ORIENTE

Al contestar, cite este número

Radicado N° **2025331008793283**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COPER-DISAN-DMORI

PLAN DE NECESIDADES N° 029 QUE EMITE DIRECCIÓN DE SANIDAD EJERCITO - DISPENSARIO MÉDICO DE ORIENTE, PARA LA EJECUCIÓN DE PARTIDAS ASIGNADAS POR LA DIRECCIÓN DE SANIDAD EN LA VIGENCIA 2025 DE CONFORMIDAD AL RADICADO N° ° **2025331008794693** MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COPER-DISAN INSTRUCTIVO OAP N° 001.

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN:

La viabilidad de llevar a cabo el presente proceso de contratación está fundamentada en el derecho a la salud, derecho a la vida y derecho a la dignidad humana; sin apartarse de la realidad que la alimentación se convierte en herramienta fundamental y necesaria para fortalecer el proceso de evolución en el tratamiento de los pacientes, donde es de gran importancia tener en cuenta que de acuerdo con su situación clínica requieren de cierto tipo de nutrientes que se convierten vitales para fortalecer su proceso de recuperación.

El Dispensario Médico de Oriente DMORI cuenta con el servicio de HOSPITALIZACIÓN y urgencias 24 horas del día los siete días de la semana, servicios en los cuales se reciben pacientes con una estancia superior a 6 horas, que requieren recibir una alimentación oportuna, completa, suficiente y de calidad que cubra sus requerimientos nutricionales, por lo cual el DMORI debe garantizar el servicio de dietas a todos los pacientes que así lo requieran.

La dieta hospitalaria estará conformada por desayuno, almuerzo, comida y dos refrigerios diarios. La dieta hace parte esencial del tratamiento del paciente por tal motivo debe ser suministrada por el Dispensario Médico Oriente DMORI en las condiciones de calidad y cantidad que contribuyan a su recuperación.

Por lo anterior y de acuerdo a la necesidad establecida por el Dispensario Médico de Villavicencio, se requiere de los siguientes servicios de acuerdo al plan de necesidades que a continuación se relacionan:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	DESAYUNOS	MEDIA MAÑANA	ALMUERZOS	MEDIA TARDE	COMIDAS
1	DIETA NORMAL	UND	UND	UND	UND	UND
2	DIETA BLANDA	UND	UND	UND	UND	UND
3	DIETA HIPESÓDICA	UND	UND	UND	UND	UND
4	DIETA ASTRIGENTE	UND	UND	UND	UND	UND
5	DIETA PEDIÁTRICA	UND	UND	UND	UND	UND
6	DIETA HIPOGLÚCIDA	UND	UND	UND	UND	UND
7	DIETA HIPOGRASA	UND	UND	UND	UND	UND
8	DIETA LIQUIDA COMPLETA	UND	UND	UND	UND	UND

Al contestar, cite este número

Radicado N° **2025331008793283**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COPER-DISAN-DMORI -95.5

9	DIETA LÍQUIDA CLARA	UND	UND	UND	UND	UND
10	DIETA HIPERPROTÉICA	UND	UND	UND	UND	UND
11	DIETA RICA EN FIBRA	UND	UND	UND	UND	UND
12	DIETA HIPERPROTÉICA	UND	UND	UND	UND	UND
13	DIETA COMPLEMENTARIA	UND	UND	UND	UND	UND
14	DIETA RENAL	UND	UND	UND	UND	UND

2. RAZONES QUE JUSTIFICAN LA NECESIDAD

El Dispensario Médico Oriente carece de infraestructura, dotación y recurso humano calificado para la preparación y distribución de las dietas hospitalarias que cubra las necesidades de los pacientes tanto en observación como hospitalizados; Solamente cuenta con un espacio físico para adaptar la infraestructura requerida para el almacenamiento de insumos, producción y distribución de dietas que el oferente deberá habilitar para su funcionamiento de acuerdo con las normas contempladas en la normatividad vigente.

El DMORI cuenta con un servicio de HOSPITALIZACIÓN con capacidad para 47 pacientes y observación en prioritaria con capacidad para 14 pacientes, lo que genera que debe recurrirse a contratar un tercero que cumpla con brindar la alimentación hospitalaria de dichos pacientes, que cumpla con los criterios de una alimentación balanceada, nutritiva, higiénica, agradable y equilibrada.

3. LA DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR

DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR

OBJETO: "SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN Y ATENCIÓN PRIORITARIA DEL DISPENSARIO MEDICO ORIENTE".

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

DIETA NORMAL:

MINUTA MODELO - DIETA NORMAL		
DESAYUNO		
ALIMENTO	MEDIDA	CANTIDAD
Jugo de Fruta o fruta entera	1 vaso o porción	200 c.c. 0 100 grs
Caldo (Con pollo, carne, pescado, pajarilla)	1 plato o taza	240 cc
BEBIDA CALIENTE EN LECHE (75% LECHE – 25% INFUSIÓN) café, té, chocolate)	1 pocillo	240 c.c.

Al contestar, cite este número

Radicado N° **2025331008793283**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COPER-DISAN-DMORI -95.5

ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso ó carne o pollo)	1 unidad o 1 porción	50 grs
ALIMENTO ENERGÉTICO CEREAL (Panes variados, tostadas, arepas o sustitutos)	2 porciones	30 grs cada una
Acompañantes		
Margarina	1 porción individual	10 grs
Mermelada	2 porción individual	10 grs
MEDIA MAÑANA		
BEBIDA EN LECHE FRIA O CALIENTE (75% LECHE ó Lácteo ó Jugo con leche) avena, maizena, milo, malteada PRODUCTOS A BASE DE CEREALES (Panes variados, tostadas, arepas, tortas, ponqués,)	1 vaso o pocillo 1 porción	200 ó 240 c.c. 50 grs
ALMUERZO		
JUGO DE FRUTA (50% de fruta)	1 vaso	200 cc
SOPA (Cereales, cremas, verduras caseras)	1 plato o taza	240 cc
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne, pollo, cerdo magro, filete de pescado o atún)	1 porción	100 grs. Cocido
ALIMENTO REGULADOR HORTALIZAS, CRUDA O COCIDA	1 porción	100 grs. Cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO ARROZ O PASTA	1 porción.	120 grs. Cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO PAPA, PLATANO O LEGUMINOSA	1 porción	120 grs. Cocido
POSTRE o PORCIÓN DE FRUTA ENTERA	1 porción	60 grs / 100 grs
MEDIA TARDE		
FRUTA O PRODUCTO ENERGÉTICO O GELATINA	1 porción	100 gr/ 50 gr
COMIDA		
JUGO DE FRUTA (50% de fruta - 50% Leche)	1 vaso	200 cc
SOPA (Cereales, cremas, verduras caseras)	1 plato o taza	240 cc
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne, pollo, cerdo magro, filete de pescado o atún)	1 porción	100 grs cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO ARROZ O PASTA	1 porción	120 grs. Cocido
ALIMENTO REGULADOR HORTALIZAS COCIDA	1 porción	100 grs. Cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO cereal, tubérculo o plátano	1 porción	120 grs. Cocido
POSTRE	1 porción	60 grs

Dieta hospitalaria general, incluye toda clase de alimentos y preparaciones. Cubre los requerimientos de calorias y nutrientes y de ella se derivan todas las dietas.

El menú debe presentar las siguientes características:

Al contestar, cite este número

Radicado N° **2025331008793283**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COPER-DISAN-DMORI -95.5

1. Diariamente debe aportar aproximadamente 380 c.c. de leche liquida 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.
2. El alimento proteico debe reunir las siguientes condiciones:
   Los cortes de carne a utilizar deben ser: chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola según tipo de preparación. Se debe utilizar carne de cerdo magra 1 vez por semana. No es permitido utilizar pescados prensados o secos. No se permite el uso de carnes frías, o carnes con hueso como alimento proteico o para preparación de caldos o sopas. El gramaje solicitado corresponde a las porciones ya preparadas.
3. La carne molida debe ser magra, bola y debe prepararse con poca anticipación para prevenir riesgos epidemiológicos y debe ser molida dentro del servicio o en su defecto se presentará con la debida certificación de calidad.
4. Dentro del ciclo de menús, debe programarse en forma alterna, en el almuerzo y la comida, carne roja y carne blanca, únicamente pierna, pernil o pechuga, cerdo magro (1 vez a la semana) el pescado (1) vez por semana alternando con atún enlatado y/o filete de róbalo, bagre o trucha, la porción se calcula de 100 gramos sin piel y sin hueso (peso neto). Para las dietas de pediatría no se permite el pescado.
5. El alimento proteico del desayuno debe ofrecerse en preparaciones variadas y puede alternarse entre huevo, queso (2 ó 3 veces a la semana) y carnes. No se permite el uso de carnes frías.
6. El peso de la porción de fruta se toma sin cáscara, frutas como la patilla, melón y papaya deben ofrecerse sin cáscara, picadas en trozos pequeños y sin semilla.
7. La fruta se ofrecerá entera o en porción, ensaladas de frutas o salpicón para variar su presentación.
8. Las porciones de verduras se calculan ya preparadas y pueden ir crudas en ensaladas o cocidas.
9. Se debe dar variedad a los postres, preparándolos con frutas naturales: brevas, moras, guayaba, pera, papayuela, manzana, piña, fresas, se pueden incluir flanes, pudines, natillas, esponjados y bizcochos. Se dispondrá siempre de postres dietéticos variados para los pacientes diabéticos.
10. Se alternarán bebidas calientes y frías en las MEDIA MAÑANA y las MEDIA TARDE de los pacientes a quienes se les solicite.
11. Se debe disponer de sal y azúcar en sobres, según solicitud.
12. Se ofrecerá agua adicional (debidamente purificada o hervida) a todos los pacientes hospitalizados que no tengan restricción de líquidos. Sobre la mesa de cada uno de los pacientes se dejara una jarra con agua (aproximadamente 500cc) que debe ser cambiada todos los días en la mañana. Las jarras pueden ser de acero inoxidable o de plástico con tapa y debe ir siempre acompañada de vasos desechables no reutilizables, haciendo la reposición de vasos cuantas veces sea necesario, cuyo costo se entiende incluido dentro del proceso ofertado.
13. Debe existir disponibilidad de leche líquida entera, sin lactosa, descremada y leche de soya, para cuando se requiera, así como cuajada y diferentes tipos de queso.
14. El peso en gramos de las porciones especificadas en el menú patrón corresponde a las porciones ya cocidas.
15. Las sopas y cremas se prepararán con carnes de res magras o pollo sin piel y deben ser sin grasa. La porción de sopa equivale al aporte de una porción de cereales o tubérculos o plátanos, diferente a lo que se debe servir en el seco. No se permite ofrecer consomés de carne o pollo en reemplazo de la sopa.
16. Los jugos deben ser procesados con agua hervida o filtrada, para garantizar la calidad microbiológica del agua (potable) y con un 50% de fruta que permita la concentración adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia y sabor.
17. Cuando haya restricción de líquidos en cualquiera de las dietas se suministrará la fruta en porción a cambio del jugo en los tiempos de comida que lo requiera el paciente o cuando lo solicite la Nutricionista, y se debe

suministrar MEDIA MAÑANA y MEDIA TARDE en alimentos sólidos permitidos de acuerdo a la dieta ordenada, cuyo costo está incluido en el valor de la dieta.

18. EL azúcar a utilizar por bebida debe ser de 10 grs para un total aproximado de 40 grs máximo al dia.
19. La grasa a utilizar en las preparaciones o cocción puede ser de 30 grs al día como máximo aproximado, los 10 grs. de mantequilla del desayuno NO están incluidos en los 30 grs. diarios de grasa a utilizar en cocción.
20. Los acompañantes de desayuno se deben suministrar en empaque individual en los gramajes solicitados (MANTEQUILLA Y MERMELADA) de acuerdo con lo establecido por el Decreto 3075/ 97. Articulo 19.
21. Las frutas, ensaladas frescas, postres, productos de pastelería, deben ir porcionados y empacados en recipientes desechables con tapa o vinipelados individualmente en forma higiénica. De acuerdo con lo estipulado en los Decretos 3075/97, Decreto 60/02 y Resolución N° 005109 de 2005 (rotulado o etiquetado)
22. Para los refrigerios para pacientes con dieta normal, se debe suministrar: Bebida con leche (avena, maicena, milo, malteada) o bebida láctea (kumis o yogurt) de 200 c.c. y acompañante cereal o farináceo como galletas, torta, o ponqué de 50 grs, se pueden alternar bebidas frias o calientes.
23. Se suministraran sobres de sal y sobres de stevia para las preparaciones que sean necesarias.
24. Adquirir insumos y viveres de óptima calidad para la producción de la alimentación con destino al paciente hospitalizado o en prioritaria. Asi mismo se compromete a dar cumplimiento estricto a lo estipulado por ley en lo referente a: trasporte, abastecimiento, almacenamiento, producción y servida de alimento. En ningún momento violara lo consignado en la ley 100 del 93 y sus decretos sobre alimentos; la ley 9 del 1979, capitulo V, resoluciones 2437/83, 2278/82, 2162/82, 1471/84, 1148/84, 1287/76, código sanitario nacional, decreto 3075 y en general todas las normas que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.
25. En el caso que alguna dieta no cumpla con las caracteristicas de calidad esperada, estará en la obligación de cambiarla por otra que, si cumpla con los estándares de calidad en forma inmediata, sin costo adicional para el contratante, el cambio se solicitara por parte de la nutricionista o enfermera jefe que se encuentre de turno; en caso de no cumplir se realizara la glosa correspondiente según el valor de la dieta estipulada en el contrato.

DIETA BLANDA Y SUS DERIVADAS

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 dentarias, 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), 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 Nutricionista. Se administrará en pequeños volúmenes, de forma frecuente en 5 comidas al día. Permite cubrir los requerimientos de energía y nutrientes. El objetivo es nutrir al paciente con una mínima estimulación digestiva y determinar la tolerancia y la posibilidad de progresión hacia la dieta normal. Indicada en pacientes con úlcera péptica, duodenal, hernia hiatal y síndrome de intestino irritable.

Dieta Semiblanda: La consistencia de los alimentos es tipo puré, baja en grasa, sin condimentos, la variedad de los alimentos que la componen es mayor y cubre la totalidad de los requerimientos de energía y nutrientes. Asegura la ingesta en aquellos pacientes con alteraciones en la masticación y/o deglución previniendo el riesgo de bronco

Al contestar, cite este número

Radicado N° **2025331008793283**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COPER-DISAN-DMORI -95.5

aspiración. Indicada en pacientes con inflamación, ulceración o trastornos estructurales o motores de la cavidad oral y el esófago. Favorece la progresión hacia una dieta normal. Es dieta fraccionada en 6 porciones día, cuyo costo está incluido en el valor de la dieta.

El menú debe presentar las siguientes características:

1. Textura suave y de fácil digestión para facilitar el proceso de deglución y masticación.
2. Todas las preparaciones deben ser blandas, licuadas espesas, majadas, preparadas en forma de pulpa o en purés excepto la línea la de pastas.
3. Debe ser baja en grasa, celulosa y residuos
4. Suprimir alimentos sazonados que puedan producir gastritis, reflujo o indigestión. No se deben ofrecer alimentos fritos. La Nutricionista determinará la adición de mantequilla, en el caso que el paciente lo requiera
5. El proteico del desayuno se ofrecerá en preparaciones tipo candil o licuados de carne magra o pollo que contenga los gramos de proteico solicitados. No se ofrecerá bebidas como chocolate o Choco listo.
6. El pan a ofrecer será pan blanco y blando o ponqué, si se ofrecen tortas deben ir sin corteza. El pan puede ir licuado con las bebidas del desayuno.
7. Se evitará las frutas cítricas. Las frutas a utilizar deben ser NO ACIDAS cocidas en forma de compotas o jugos (no banano).
8. Se excluirán verduras crudas, frutas enteras y leguminosas
9. Las verduras preferiblemente de tipo que se puedan ofrecer tipo puré
10. No se deben utilizar verduras productoras de gases o con contenido de fibra.
11. Las sopas deben ser licuadas o sopas cremas naturales. El energético debe incluir papa común, pastas, plátano maduro. NO YUCA, PAPA CRIOLLA, AGUACATE NI LEGUMINOSA SECA.
12. Los licuados de la dieta no deben ser preparados con mucha anticipación al consumo.
13. Los postres que se ofrecerán en esta dieta serán flanes, pudines, natillas, gelatinas de consistencia semiblanda o jaleas y mermeladas
14. Si la prescripción lo permite debe ir leche y /o jugo. Lo contrario se especificará por la Nutricionista Clínica.
15. Debe cumplir con la demanda energética de nutrientes y aunque es baja de condimentos y grasa debe adecuarse para que sea de agradable sabor y atractiva a la vista.
16. El aporte nutricional mínimo debe ser de 2400 calorías. Con distribución calórica similar a la dieta normal.
17. Se ofrecerá té, agua de panela, aromática de frutas o gelatina como bebida a cambio de la leche en la dieta postquirúrgica y en las MEDIA MAÑANA, MEDIA TARDE y refrigerios se debe ofrecer porción de gelatina sólida o líquida, cuyo costo está incluido en el costo de la dieta.

DIETA HIPOGLUCIDA

MODELO - DIETA HIPOGLUCIDA		
DESAYUNO		
ALIMENTO	MEDIDA	CANTIDAD
Jugo de Fruta **SIN AZUCAR** o fruta entera	1 vaso o porción	200 c.c. 0 100 grs

Al contestar, cite este número

Radicado N° **2025331008793283**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COPER-DISAN-DMORI -95.5

Consomé de pollo, carne o pescado	1 plato o taza	180 cc
BEBIDA CALIENTE EN LECHE DESCREMADA DESLACTOSADA SIN AZÚCAR CON SUCRALOSA O STEVIA, TÉ, CAFÉ O CHOCOLATE DIETETICO (75% LECHE – 25% INFUSIÓN)	1 pocillo	240 c.c.
ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso ó carne o pollo)	1 unidad o 1 porción	50 grs
ALIMENTO ENERGÉTICO CEREAL INTEGRAL (pan o arepa)	2 porciones	30 grs cada una
MEDIA MAÑANA		
FRUTA NO ACIDA EN porción	1 porción	100 grs.
Infusión (Té o Aromática Natural o de frutas) Sin azúcar o gelatina dietética	1 vaso	100 cc
ALMUERZO		
JUGO DE FRUTA (50% de fruta)	1 vaso	200 cc
SOPA (cremas de verduras caseras)	1 plato o taza	180 cc
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne, pollo, cerdo magro, filete de pescado o atún) Sin grasas	1 porción	100 grs. Cocido
ALIMENTO REGULADOR HORTALIZAS, CRUDA O COCIDA	1 porción	100 grs. Cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO ARROZ O PASTA	1 porción	80 grs
ALIMENTO ENERGÉTICO PAPA, PLATANO O LEGUMINOSA	1 porción	80 grs
porción DE FRUTA ENTERA	1 porción	100 grs
MEDIA TARDE		
Lácteo, Leche o Bebida con leche (75% leche - 25% fruta) con Edulcorante en sobre para adicionar	1 vaso o pocillo	180 cc
PRODUCTOS A BASE DE CEREALES (Panes variados, tostadas, arepas, tortas, ponqués,)	1 porción	30 grs
COMIDA		
JUGO DE FRUTA (50% de fruta - 50% Leche)	1 vaso	200 cc
SOPA (Cereales, cremas, verduras caseras)	1 plato o taza	240 cc
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne, pollo, cerdo magro, filete de pescado o atún)	1 porción	100 grs. Cocido
ALIMENTO REGULADOR HORTALIZAS COCIDA	1 porción	100 grs. Cocido

Km 7 Vía Puerto López Vereda Apiay - Villavicencio
Tel. 098-6631606
Correo Electrónico: dmori@buzonejercito.mil.co juridicadmoriapiay@gmail.com

Al contestar, cite este número

Radicado N° **2025331008793283**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COPER-DISAN-DMORI -95.5

ALIMENTO ENERGÉTICO cereal, tubérculo o plátano	1 porción	80 grs.
leche deslactosada o bebida con leche	1 vaso	180 cc
MERIENDA		
Lácteo, Leche o Bebida con leche (75% leche - 25% fruta) con Edulcorante en sobre para adicionar	1 vaso o pocillo	180 cc

La Dieta Hipoglucida incluye todos los grupos de alimentos para conseguir una alimentación completa, suficiente, equilibrada y adecuada al tipo de patología (Obesidad, diabetes, hipoglicemia, etc). Se administrará en pequeños volúmenes, de forma frecuente en 6 comidas repartidas durante el dia. El aporte de energia es menor al de la dieta normal, excluye los azucares refinados y la Nutricionista Clinica solicitará el aporte Nutricional especifico según los requerimientos nutricionales del paciente.

El menú debe cumplir las siguientes características:

1. La dieta hipoglucida debe cumplir el menú patrón y los horarios prescritos.
2. Siempre que se ordene "Dieta Hipoglucida" para paciente diabético debe llevar MEDIA MAÑANA, MEDIA TARDE y refrigerio nocturno.
3. En las MEDIA MAÑANA de pacientes con dietas hipoglucidas se ofrecerá porción de fruta NO ÁCIDA (100 GRS) más queso descremado (50 GRS) o lácteo dietético kumis o yogur (200 C.C.). En MEDIA TARDE y refrigerios se alternara bebidas calientes con bebidas frías en leche descremada (200 C.C.) o lácteo dietético con acompañante cereal integral como panes, tostadas o galletas (30 GRS). Para todas las bebidas debe ofrecerse la presentación individual un edulcorante (Sucralosa o Stevia). No sacarina, no aspartame.
4. Esta dieta debe incluir productos altos en fibra y debe tener un aporte superior a la recomendación nutricional para la fibra.
5. Las condiciones enunciadas para el alimento proteico aplica también para esta dieta, principalmente el uso de carnes magras y en preparaciones sin grasa.
6. Se tendrá en cuenta las frutas y verduras para pacientes diabéticos con menor ÍNDICE GLICÉMICO.
7. El alimento regulador a ofrecer debe incluir un vegetal crudo o ensalada de 80 grs y un vegetal cocido de 80 grs, para un total de 160 grs, no se permite repetir la misma verdura en las dos preparaciones.
8. Se deben evitar preparaciones apanadas o con alto contenido de grasas, se permite preferiblemente alimentos asados, cocidos, al vapor, a la plancha o al horno.
9. El costo de la dieta hipoglucida, incluye las comidas principales, MEDIA MAÑANA y MEDIA TARDE

DIETA HIPOGRASA

La dieta hipograsa tiene aporte normal de proteínas y carbohidratos, aumento en el aporte de fibra, modificada en grasa y colesterol. La fuente de grasa será de origen vegetal máximo de 15gr, la cual sería utilizada como grasa para cocción de los alimentos. Se deriva de la normal.
El menú debe cumplir con las siguientes características:

1. No se permite aderezos como mayonesa, crema de leche, pasta ni salsa de tomate.
2. Las carnes a ofrecer deben ser magras. No se permite el uso de grasas saturadas.
3. Las preparaciones de los alimentos a suministrar deben ser asados, cocidos, al vapor o al horno.

Al contestar, cite este número

Radicado N° **2025331008793283**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COPER-DISAN-DMORI -95.5

4. Sólo se debe ofrecer leche y derivados descremados. En caso necesario se puede reemplazar los lácteos por gelatina o aromáticas, según lo determine la Nutricionista Clínica.
5. La alimentación deberá ser nutricionalmente balanceada, atractiva y de agradable sabor.
6. Se debe utilizar aceites vegetales principalmente de girasol, canola o de oliva.
7. Las sopas a suministrar deben ser con verduras caseras y /o cereales, preparadas con carnes magras.

DIETA ALTA EN FIBRA

Dieta alta en fibra: 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.
El menú debe cumplir con las siguientes características:

1. Debe ofrecerse 3 porciones de fruta con alto contenido de fibra al dia diferente a las bebidas con fruta que se incluyan
2. Las frutas deben presentarse en forma de salpicón, picada o entera.
3. Ofrecer un cereal con fibra al desayuno
4. El energético del desayuno, MEDIA MAÑANA, MEDIA TARDE y refrigerio debe ser alto en fibra.
5. En el almuerzo y comida debe ofrecerse verdura cocida y/o verdura en ensalada, con aderezos de aceite o con crema.
6. Al desayuno se puede ofrecer bebidas como avena en hojuelas con leche.
7. Adicionalmente al menú debe ofrecerse líquidos, según prescripción dietaria.
8. Se dejará siempre una jarra con agua o aromática con su correspondiente vaso.

DIETA HIPOSÓDICA

Dieta controlada en sodio. Cubre las necesidades de energía y nutrientes. Se deriva de la normal.
El menú debe cumplir con las siguientes características:

1. La alimentación debe prepararse toda sin sal y entregársele al paciente en el almuerzo y en la comida, en sobres individuales de un (1) gramo, los gramos de sal que le estén permitidos para que los distribuya en la comida como quiera.
2. Se omiten las verduras de alto contenido sódico (apio, espinaca y acelga), en salmueras, quesos, embutidos y alimentos industrializados con contenido de sal.
3. Si el paciente es renal y necesita algún otro tipo de ajuste, la Nutricionista podrá solicitar dietas hipocalémicas y la restricción de líquidos será calculado por ella.
4. Cuando la dieta del paciente se ordene con restricción de líquidos, se suministrará porción de fruta a cambio del jugo, en los tiempos de comida.
5. La restricción de líquidos se hará de la siguiente manera, de acuerdo a lo solicitado por la Nutricionista Clínica:

CONTROL DE LÍQUIDOS				
CANTIDAD DE LIQUIDO A PRESCRITO	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA	LÍQUIDOS PARA MEDICAMENTOS
500 C.C.	100 BEBIDA	100 SOPA	100 SOPA	200 C.C.

Km 7 Via Puerto López Vereda Apiay - Villavicencio
Tel. 098-6631606
Correo Electrónico: dmori@buzonejercito.mil.co juridicadmoriapiay@gmail.com

Al contestar, cite este número

Radicado N° **2025331008793283**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COPER-DISAN-DMORI -95.5

800 C.C.	200 BEBIDA	100 SOPA 100 BEBIDA	100 SOPA 100 BEBIDA	200 C.C.
1000 C.C.	200 BEBIDA	150 SOPA 150 BEBIDA	150 SOPA 150 BEBIDA	200 C.C.
1200 C.C.	200 BEBIDA	200 SOPA 200 BEBIDA	200 SOPA 200 BEBIDA	200 C.C.

DIETA LÍQUIDA COMPLETA

Dieta compuesta exclusivamente por alimentos, cuyo estado a temperatura ambiente es liquido. La textura liquida puede obtenerse de forma natural, o bien sometiendo los alimentos sólidos a una licuadora, mediante adición de liquidos hasta obtener la consistencia deseada. Esta dieta proporciona una alimentación fluida, suficiente, que permite cubrir las necesidades de energia y nutrientes. Se utiliza en pacientes con compromiso de la masticación, deglución y/o digestión de los alimentos sólidos, secundaria a alteraciones fisiológicas o mecánicas.

Es una dieta de transición, entre la dieta liquida clara a la dieta blanda o normal.

MODELO - DIETA LIQUIDA COMPLETA		
DESAYUNO		
ALIMENTO	**MEDIDA**	**CANTIDAD**
JUGO DE FRUTA NO ACIDA EN LECHE (50% LECHE - 50% FRUTA)	1 vaso	200 CC
Caldo (Con pollo, carne) LICUADO	1 plato o taza	180 CC
LECHE, BEBIDA LÁCTEA o CANDIL	1 pocillo	200 CC
GELATINA	1 porción	50 grs
MEDIA MAÑANA		
JUGO DE FRUTA	1 vaso	200 CC
GELATINA	1 porción	60 grs
ALMUERZO		
JUGO DE FRUTA (50% de fruta)	1 vaso	240 cc
SOPA (CON CEREALES, VERDURAS DE COLOR VERDE OSCURO Y AMARILLAS) LICUADAS Y SIN RESIDUOS AL QUE SE LE INCLUYE UNA PORCIÓN DE CARNE O POLLO MAGRO	1 plato o taza	240 cc
LECHE	1 vaso	180 cc
POSTRE	1 porción	60 grs
MEDIA TARDE		
BEBIDA CON LECHE FRÍA O CALIENTE (SIN RESIDUOS)	1 VASO O POCILLO	200 CC
COMIDA		

Al contestar, cite este número

Radicado N° **2025331008793283**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COPER-DISAN-DMORI -95.5

JUGO DE FRUTA (50% de fruta)	1 vaso	240 cc
SOPA (CON CEREALES, VERDURAS DE COLOR VERDE OSCURO Y AMARILLAS) LICUADAS Y SIN RESIDUOS AL QUE SE LE INCLUYE UNA PORCIÓN DE CARNE O POLLO MAGRO	1 plato o taza	240 cc
BEBIDA CON LECHE O LECHE	1 Vaso	180 cc
POSTRE	1 porción	60 grs
MERIENDA		
BEBIDA CON LECHE	1 vaso	240 cc

El menú debe cumplir con las siguientes características:

1. La bebida en leche debe tener la adición de café o té instantáneo, o productos como Choco listo, frescavena, coladas o bebidas tipo candil, malteadas o con cereales.
2. La sopa crema además de la porción proteica debe incluir energético (cereales tubérculos), vegetales verdes, amarillos y sal si no hay restricción de sodio.
3. Cuando la líquida no es estricta y el uso de la leche no está restringido se puede dar variedad a la dieta ofreciéndole al paciente flanes, pudines; gelatinas con leche condensada y esponjados.
4. Se debe disponer de los suplementos nutricionales completos y módulos de proteínas para estas dietas para ajustar el aporte calórico y proteico requerido, cuyo costo está incluido en el valor de la dieta.
5. Se suministrará MEDIA MAÑANA y MEDIA TARDE a todos los pacientes con dietas líquidas totales y su costo estará incluido en el costo del almuerzo y comida.
6. Las dietas líquidas completas Hipoglúcida, no deben contener azúcar refinado y se suministrará gelatinas y flanes dietéticos y edulcorantes STEVIA o SUCRALOSA en sobres individuales para todas las bebidas. No sacarina ni aspartame.
7. Las dietas líquidas totales se preparan con sal y azúcar si no se especifica lo contrario.

Dieta líquida completa fría: Con las mismas características de la anterior, la temperatura de las preparaciones es fría y se puede ofrecer helados.
Dieta líquida completa sin lactosa: Se deriva de la anterior y evita el aporte de lactosa, se ofrecerá leche y derivados deslactosados, se puede ofrecer leche de soya según solicitud de Nutricionista.
Dieta líquida completa sin lactosa y sacarosa: Se deriva de la anterior y evita el aporte de lactosa, sacarosa, se ofrecerá leche deslactosada y edulcorantes en polvo en sobre individual, se puede ofrecer leche de soya según solicitud de Nutricionista.

DIETA LIQUIDA CLARA

Estará compuesta por cinco comidas al día: Desayuno, MEDIA MAÑANA, Almuerzo, MEDIA TARDE y comida y exclusivamente por alimentos, cuyo estado a temperatura ambiente es líquido, aporta una pequeña cantidad de energía, especialmente en forma de glucosa y una pequeña fracción hidroelectrolítica representada por sodio, potasio y bicarbonato, por lo cual esta dieta no cubre la totalidad de los requerimientos energéticos y de nutrientes.

MODELO - DIETA LIQUIDA CLARA		
DESAYUNO		
ALIMENTO	MEDIDA	CANTIDAD

Km 7 Vía Puerto López Vereda Apiay - Villavicencio
Tel. 098-6631606
Correo Electrónico: dmori@buzonejercito.mil.co jurídicadmoriapiay@gmail.com

Al contestar, cite este número

Radicado N° **2025331008793283**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COPER-DISAN-DMORI -95.5

ZUMO DE FRUTA O FRUTAS NO ACIDAS	1 vaso	150 CC
CONSOMÉ DE CARNE MAGRA O PECHUGA DE POLLO	1 plato o taza	200 CC
TE EN AGUA O AROMÁTICA NATURAL CON FRUTAS	1 pocillo	200 CC
MEDIA MAÑANA		
JUGO DE FRUTA	1 vaso	200 CC
AROMÁTICA NATURAL DE FRUTAS	1 vaso	150 CC
ALMUERZO		
CONSOMÉ DE CARNE O POLLO DESGRASADO	1 plato o taza	240 cc
TE O AGUADE PANELA	1 Vaso	180 cc
GELATINA LIQUIDA	1 porción	50 grs
MEDIA TARDE		
ZUMO DE FRUTAS NO ACIDAS	1 vaso	150 CC
AROMÁTICA NATURAL DE FRUTAS	1 vaso	150 CC
COMIDA		
CONSOMÉ DE CARNE O POLLO DESGRASADO	1 plato o taza	240 cc
TE O AGUADE PANELA	1 Vaso	180 cc
GELATINA LIQUIDA	1 porción	50 grs

Su objetivo es evaluar tolerancia a la vía oral y proveer un correcto aporte de líquidos que permita mantener el equilibrio hídrico y un mínimo aporte de energía y electrolitos para producir una mínima estimulación del tracto gastrointestinal. Esta dieta es normo sódica, aporta electrolitos y es baja en calorías y grasas.

El menú debe cumplir con las siguientes características:

1. La presentación de la gelatina es líquida.
2. Las dietas líquidas claras Hipoglúcida no deben contener azúcar refinado y se suministrará gelatina dietética y edulcorante SUCRALOSA o STEVIA en sobres individuales para todas las bebidas
3. Para ofrecer variedad se utilizará consomé de pechuga de pollo o carne sin grasa, agua de manzana, anís, té corriente y de frutas, aromáticas de diferentes sabores y se dejará adicional una jarra de agua o aromática.
4. MEDIA MAÑANA, MEDIA TARDE y refrigerios serán suministrados a todos los pacientes con dietas líquidas claras cuyo costo estará incluido en el costo de desayuno, almuerzo y comida.
5. El consomé debe ser claro y sin grasa. Para su preparación se utilizarán carnes magras de res o pollo, sin piel. Se permitirán hierbas y especias permitidas para realzar el sabor pero se deberán retirar al servirse la preparación.

DIETA ASTRINGENTE

El menú debe cumplir con las siguientes características:

1. Sigue el esquema de la dieta normal, sólo que no se deben ofrecer bebidas con leche, derivados lácteos o verduras crudas; se deben ofrecer frutas en compotas o jugos previamente cocidos. Se suministrará leche sin lactosa o de soya, de acuerdo a la solicitud de Nutricionista Clínica.
2. Las frutas que se pueden usar son guayaba, manzana, duraznos y pera; con ciclos elaborados para que las preparaciones no sean repetitivas.

Al contestar, cite este número

Radicado N° **2025331008793283**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COPER-DISAN-DMORI -95.5

3. No se ofrecerá huevo ni queso al desayuno, se ofrecerá caldo con carne o pollo sin piel y sin grasa agregándole algún energético astringente.
4. No se suministraran alimento endulzados con azúcares, se utilizará edulcorante SUCRALOSA.
5. No se permite alimentos ácidos, salsas, cremas, productos integrales, ensaladas crudas ni leguminosas.
6. Debe suministrarse de consistencia blanda o normal de acuerdo a solicitud de Nutricionista Clinica.

DIETA HIPERPROTEICA HIPERCALORICA

MODELO - DIETA HIPERPROTEICA		
DESAYUNO		
ALIMENTO	MEDIDA	CANTIDAD
Jugo de Fruta o fruta entera	1 vaso o porción	200 c.c. 0 100 grs
Caldo (Con pollo, carne, pescado, pajarilla)	1 plato o taza	240 cc
BEBIDA CALIENTE EN LECHE (75% LECHE – 25% INFUSIÓN) café, té, chocolate)	1 pocillo	240 c.c.
ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso ó carne o pollo). Incluir dos tipos de proteína diferentes	2 PORCIONES	50 grs C/U
ALIMENTO ENERGÉTICO CEREAL (Panes variados, tostadas, arepas o sustitutos)	2 porciones	30 grs cada una
ACOMPAÑANTES		
Margarina	1 porción individual	10 grs
Mermelada	2 porción individual	10 grs
REFRIGERIO		
BEBIDA EN LECHE FRÍA O CALIENTE (75% LECHE o Lácteo ó Jugo con leche) avena, maicena, milo, malteada	1 vaso o pocillo	200 ó 240 c.c.
PRODUCTOS A BASE DE CEREALES. (Panes variados, tostadas, arepas, tortas, ponqués,)	1 porción	50 grs
ALMUERZO		
JUGO DE FRUTA (50% de fruta)	1 vaso	200 cc
SOPA (Cereales, cremas, verduras caseras)	1 plato o taza	240 cc
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne, pollo, cerdo magro, filete de pescado o atún). Incluir dos tipos de proteína diferentes.	2 porciones	100 grs. Cocido C/U
ALIMENTO REGULADOR HORTALIZAS, CRUDA O COCIDA	1 porción	100 grs. Cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO ARROZ O PASTA	1 porción	120 grs. Cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO PAPA, PLÁTANO O LEGUMINOSA	1 porción	120 grs. Cocido
LECHE	1 VASO	200 CC
MEDIA TARDE		
COMIDA		

Al contestar, cite este número

Radicado N° **2025331008793283**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COPER-DISAN-DMORI -95.5

JUGO DE FRUTA (50% de fruta - 50% Leche)	1 vaso	200 cc
SOPA (Cereales, cremas, verduras caseras)	1 plato o taza	240 cc
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne, pollo, cerdo magro, filete de pescado o atún). Incluir dos tipos de proteína diferentes.	2 porciones	100 grs. Cocido
ALIMENTO REGULADOR HORTALIZAS COCIDA	1 porción	100 grs. Cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO cereal, tubérculo o plátano	1 porción	120 grs. Cocido
POSTRE CON LECHE O LACTEO	1 porción	60 grs /180 CC
MERIENDA		
BEBIDA EN LECHE FRIA O CALIENTE (75% LECHE o Lácteo ó Jugo con leche) avena, maicena, milo, malteada	1 vaso o pocillo	200 ó 240 c.c.
PRODUCTOS A BASE DE CEREALES (Panes variados, tostadas, arepas, tortas, ponqués,)	1 porción	50 grs

Dieta Hipercalórica – Hiperproteica: Dieta con un aporte de energía y nutrientes, especialmente proteínas y calcio, mayor al de la dieta normal. Incluye toda clase de alimentos y preparaciones. Indicada para cubrir los requerimientos de calorías y nutrientes de las mujeres en embarazo y lactancia, en pacientes con necesidades de calorías y nutrientes elevadas (trauma, sepsis, estados febriles o infecciosos, quemados, úlceras por decúbito) y corregir la malnutrición proteico-energética.

El menú debe cumplir con las siguientes características:

1. Sigue el patrón de la dieta normal.
2. Se adicionará una porción de alimento proteico en el desayuno, almuerzo y comida dando una porción adicional de queso o huevo o sustituto.
3. El menú debe incluir tres comidas principales y tres refrigerios (MEDIA MAÑANA, MEDIA TARDE y nocturno).

DIETA HIPOPROTEICA

Dieta hipoproteica en general: Son dietas con aporte normal de energía, grasa y carbohidratos y aporte limitado de proteínas (50% al 75 % del requerimiento normal) de origen animal o vegetal, el aporte de líquidos será equivalente a la diuresis del paciente. El aporte de sodio se ajustará según las pérdidas urinarias y la aparición de edemas o hipertensión.

DIETA HIPOPROTEICA DE PROTEÍNA ALTO VALOR BIOLÓGICO

1. En esta dieta no se permite más alimentos proteicos de origen animal que los indicados, ni alimentos preparados que contengan leche o derivados, carne o huevos, cereales integrales, soya, leguminosas verdes y secas o mezclas vegetales.
2. Puede aumentarse el consumo de azucares simples, dulces y aceites.

DIETA DE PROTEÍNA VEGETAL

1. No se permite más cantidades de leguminosas que las indicadas.

Al contestar, cite este número

Radicado N° **2025331008793283**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COPER-DISAN-DMORI -95.5

2. No se permite alimentos de origen animal.
3. Esta dieta generalmente es hipocalórica por lo que no puede aumentarse azucares ni dulces.
4. El total de proteína a suministrar debe ser de origen vegetal.

Dieta hipoproteica– Hipocalémica. Dieta con aporte normal de energía, grasa y carbohidratos y aporte limitado de proteínas (50% al 75 % del requerimiento normal), el aporte de líquidos será equivalente a la diuresis del paciente. El aporte de sodio se ajustará según las pérdidas urinarias y la aparición de edemas o hipertensión. El aporte de potasio y fósforo será restringido.

Dieta hipoproteica – Hipocalémica – Hipoglúcida. El aporte de energía y nutriente es menor al de la dieta normal, en donde el aporte de proteínas es limitado (50% al 75 % del requerimiento normal), la grasa es normal y el aporte de carbohidratos es modificado. Se administrará en pequeños volúmenes, de forma frecuente en 5 o 6 comidas repartidas durante el día. El aporte de líquidos será equivalente a la diuresis del paciente. El aporte de sodio se ajustará según las pérdidas urinarias y la aparición de edemas o hipertensión. El aporte de potasio y fósforo será restringido. Esta dieta excluye los azucares refinados.

ALIMENTACIÓN POR SONDA NASOGÁSTRICA O GASTROCLÍSIS

Se solicita con líquidos claros o líquidos totales de acuerdo a los requerimientos del paciente en cuanto a volumen y aportes nutricionales. Deben aportar aproximadamente 1 caloría por c.c. suministrado y se pueden usar módulos de nutrientes.

Cada toma debe ser suministrada en recipientes desechables debidamente marcados con fecha, número de cama y volumen a suministrar. Además, se debe colocar en cabecera de cama del paciente un formato donde especifique N. Tomas, volúmenes y aportes nutricionales completos, diligenciados por nutricionista del Contratista.

GASTROCLÍSIS LÍQUIDOS CLAROS

MODELO GASTROCLÍSIS LÍQUIDOS CLAROS					
HORARIO	COMIDA	PREPARACIÓN	500 CC	1000 CC	1200 CC
07:00 a.m.	DESAYUNO	GELATINA LIQUIDA	100 CC	200 CC	250 CC
10:00 a.m.	MEDIA MAÑANA	CONSOME DE CARNE Y POLLO SIN GRASA	100 CC	200 CC	200 CC
01:00 p.m.	ALMUERZO	GELATINA LIQUIDA	100 CC	200 CC	250 CC
04:00 p.m.	MEDIA TARDE	CONSOME DE CARNE Y POLLO SIN GRASA	100 CC	200 CC	250 CC
07:00 p.m.	COMIDA	AROMATICA CON AZUCAR O AGUA DE PANELA	100 CC	200 CC	250 CC

Al contestar, cite este número

Radicado N° **2025331008793283**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COPER-DISAN-DMORI -95.5

Cada toma debe ser suministrada en recipientes desechables debidamente marcados con fecha, número de cama y volumen a suministrar. Además, se debe colocar en cabecera de cama del paciente un formato donde especifique no. Tomas, volúmenes y Aportes nutricionales completos, diligenciados diariamente por nutricionista del Contratista.

GASTROCLISIS LIQUIDOS COMPLETOS

MODELO GASTROCLISIS LIQUIDOS COMPLETOS					
HORARIO	COMIDA	PREPARACION	1000 CC	1200 CC	1500 CC
07:00 a.m.	DESAYUNO	MEZCLA SORBETE DE FRUTA	200 CC	200 CC	300 CC
10:00 a.m.	MEDIA MAÑANA	MEZCLA LICUADO DE PECHUGA DE POLLO, VEGETALES Y ENERGETICO)	200 CC	200 CC	300 CC
01:00 p.m.	ALMUERZO	MEZCLA (SORBETE DE FRUTA)	200 CC	300 CC	300 CC
04:00 p.m.	MEDIA TARDE	MEZCLA LICUADO DE PECHUGA DE POLLO, VEGETALES Y ENERGETICO)	200 CC	300 CC	300 CC
07:00 p.m.	COMIDA	MEZCLA (CANDIL)	200 CC	200 CC	300 CC

Para preparación de estas mezclas se dispondrá de suplementos nutricionales completos y módulos de proteínas, cuyo costo está incluido en el valor de las dietas.

Cada toma debe ser suministrada en recipientes desechables debidamente marcados con fecha, número de cama y volumen a suministrar. Además, se debe colocar en cabecera de cama del paciente un formato donde especifique tomas, volúmenes y aportes nutricionales completos diligenciados a diario por Nutricionista del consorcio.

DIETA NORMAL PEDIÁTRICA (PARA PACIENTES PEDIÁTRICOS)

Dieta Pediátrica normal. Es la dieta general, incluye toda clase de alimentos y preparaciones para cubrir los requerimientos de calorías y nutrientes según el grupo de edad. Debe suministrar lo mismo que la dieta normal; sólo se modificarán las porciones. No se puede suministrar jugos ácidos en el servicio de pediatría. Las MEDIA MAÑANA, MEDIA TARDE de todas las dietas pediátricas, deben incluir bebidas calientes en leche alternando con bebidas frías en leche (200 C.C.) y farináceos acompañantes como panes, galletas o tortas o ponqués (30 GRS), compotas o demás alimentos que se especifiquen en las minutas patrón.

MODELO - DIETA PEDIÁTRICA		
DESAYUNO		
ALIMENTO	MEDIDA	CANTIDAD
Fruta o compota natural	1 porción	100 grs
Caldo (Con pollo, carne molido o licuado) sin grasa	1/2 TAZA	150 CC

Al contestar, cite este número

Radicado N° **2025331008793283**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COPER-DISAN-DMORI -95.5

BEBIDA EN LECHE (75% LECHE – 25% INFUSIÓN) café, té, chocolate) O LACTEO	1 pocillo	240 c.c.
ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso) bajos en grasa	1 unidad o 1 porción	50 grs
ALIMENTO ENERGÉTICO CEREAL (Panes variados de texturas suaves, Cereales	1 porciones	30 grs cada una
ACOMPAÑANTES		
Margarina	1 porción individual	10 grs
Mermelada	2 porción individual	10 grs
MEDIA MAÑANA		
Jugo de Fruta en leche	1 porción	200 grs
PRODUCTOS A BASE DE CEREALES (galletas)	1 porciones	30 grs
ALMUERZO		
JUGO DE FRUTA no ácida (50% de fruta)	1 vaso	200 cc
SOPA CREMA LICUADA ESPESA (licuado de carne o pollo con verduras)	1/2 TAZA	150 CC
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne, pollo, molido o cortado en trozos pequeños)	1 porción	120 grs. Cocido
ALIMENTO REGULADOR HORTALIZAS (CRUDAS O COCIDAS)	1 porción	100 grs.
ALIMENTO ENERGÉTICO ARROZ O PASTA	1 porción	80 GRS
ALIMENTO ENERGÉTICO PAPA, PLÁTANO O LEGUMINOSA (purés, tortas o soufflés)	1 porción	80 GRS
POSTRE O COMPOTA DE FRUTA	1 porción	60 grs
MEDIA TARDE		
Gelatina	1 porción	60 grs
PRODUCTOS A BASE DE CEREALES (Panes variados, tostadas, arepas, tortas, ponqués,)	1 -2 porciones	60 o 30 grs
COMIDA		
JUGO DE FRUTA no ácida (50% de fruta)	1 vaso	200 cc
SOPA CREMA LICUADA ESPESA (licuado de carne o pollo con verduras)	1/2 TAZA	150 CC
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne, pollo, molido o cortado en trozos pequeños)	1 porción	120 grs. Cocido
ALIMENTO REGULADOR HORTALIZAS (CRUDAS O COCIDAS)	1 porción	100 grs.
ALIMENTO ENERGÉTICO ARROZ O PASTA	1 porción	80 GRS
POSTRE O COMPOTA DE FRUTA	1 porción	60 grs

Dieta Hiperproteica e Hipercalórica. Dieta con un incremento del 20 % en el aporte del valor calórico y proteico con respecto a la dieta normal. Incluye variedad de alimentos y preparaciones.

Al contestar, cite este número

Radicado N° **2025331008793283**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COPER-DISAN-DMORI -95.5

Dieta Blanda. Incluye variedad de alimentos al igual que la dieta normal, con variación únicamente en la consistencia y textura de las preparaciones. Puede solicitarse como dieta blanda fraccionada, cuando se requiere fraccionar el servicio en seis (6) comidas al día. Las preparaciones deben ofrecerse en, tortas, trozos y cortes pequeños.

Dieta Semiblanda. En esta dieta al igual que en la dieta blanda se modifica únicamente consistencia presentando las preparaciones en forma de compota, puré, Soufflé, licuados, molidos, bajos en grasas y sin adición de condimentos. Al igual que la dieta blanda puede solicitarse como fraccionada.

Dieta Alta en Fibra. Incluye variedad de preparaciones debe contener alimentos fuentes de fibra insoluble y un mayor aporte de liquidos. Se restringen alimentos sometidos a procesos de refinamiento y con alto contenido de fibra soluble.

Dieta Baja en Fibra. Incluye variedad de preparaciones de textura suave, alimentos con bajo contenido de fibra insoluble, bajo contenido en grasas y condimentos.

Dieta Hipoglúcida. Incluye variedad de preparaciones, con restricción en alimentos fuentes de carbohidratos simples y refinados. Generalmente se solicita alta en fibra, con adición de liquidos y fraccionada en seis (6) comidas. Se ofrecerá edulcorantes tipo SUCRALOSA o STEVIA.

Dieta Hipograsa. Incluye variedad de alimentos en preparaciones que requieran menor cantidad de grasa y mayor aporte de fibra insoluble. Debe mantener la proporción de grasas mono insaturadas, poliinsaturadas y ácidos grasos saturados para reducir el nivel de colesterol y otros lípidos en sangre, disminución del aporte de grasa de origen animal y modulación de grasa vegetal en la dieta.

Dieta Hiposódica. Incluye variedad de preparaciones y restricción de alimentos fuentes de sodio. Puede solicitarse con restricción de liquidos. Se ofrecerá sal en sobres individuales de 1 gr, de acuerdo al requerimiento del paciente y solicitud de Nutricionista Clínica.

Dieta Hipoproteica. Incluye variedad de preparaciones con aporte de proteínas dentro del 50 al 75 % del requerimiento normal. Puede solicitarse con restricción de liquidos y restricción de sodio y o potasio. Dentro de la restricción de proteina puede solicitarse un mayor aporte de proteína de origen vegetal.

Dieta Hipercalémica. Incluye variedad de preparaciones. Contiene un mayor aporte de alimento fuente de potasio. Puede solicitarse con restricción de liquidos.

Dieta Liquida total: Incluye variedad de alimentos y preparaciones. Su estado a temperatura ambiente es liquido. Permite cubrir las necesidades de energías y nutrientes mediante la adición de suplementos nutricionales. Las bebidas lácteas que incluyan cereales, deben ser preparadas con cereales infantiles instantáneos.

Dieta liquida total sin lactosa: Se deriva de la anterior y evita el aporte de lactosa, se ofrecerá leche deslactosada o de soya, según lo determine el Nutricionista.

Dieta Liquida Clara: Se ofrece alimentos en forma de liquidos claros, se caracteriza por bajo aporte calórico y aporte de electrolitos.

DIETA COMPLEMENTARIA I (6 - 9 MESES)

Al contestar, cite este número

Radicado N° **2025331008793283**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COPER-DISAN-DMORI -95.5

MODELO - DIETA COMPLEMENTARIA		
DESAYUNO		
ALIMENTO	MEDIDA	CANTIDAD
Compota natural	1 porción	100 grs
Caldo de papa con pollo o carne licuado	1/2 TAZA	150 CC
BEBIDA EN LECHE INFANTIL avena o maicena (75% LECHE)	1 pocillo	200 cc
ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso) bajos en grasa	1 unidad o 1 porción	50 grs
ALIMENTO ENERGÉTICO CEREAL (Panes variados de texturas suaves, Cereales	1 porciones	30 grs
ACOMPAÑANTES		
Margarina	1 porción individual	10 grs
Mermelada	2 porción individual	10 grs
MEDIA MAÑANA		
Compota natural	1 porción	100 grs
PRODUCTOS A BASE DE CEREALES (galletas)	1 porciones	30 grs
ALMUERZO		
JUGO DE FRUTA no ácida (50% de fruta)	1 vaso	200 cc
SOPA CREMA LICUADA ESPESA (licuado de carne o pollo con verduras)	1/2 TAZA	150 CC
POSTRE CON LECHE	1 porción	60 grs
MEDIA TARDE		
papilla de cereal infantil	1 porción	60 grs
Fruta en compota natural	1 porciones	60 grs
COMIDA		
Compota natural	1 porción	100 grs
PRODUCTOS A BASE DE CEREALES (galletas)	1 porciones	30 grs
ALMUERZO		
JUGO DE FRUTA no ácida (50% de fruta)	1 vaso	200 cc
SOPA CREMA LICUADA ESPESA (licuado de carne o pollo con verduras)	1/2 TAZA	150 CC
POSTRE CON LECHE	1 porción	60 grs

Dieta Complementaria. Cuando el niño adquiere la madurez suficiente para introducir alimentos diferentes a la leche materna, se inicia la alimentación complementaria con la introducción gradual de variedad de alimentos y preparaciones de acuerdo a la edad. Es importante ofrecer diferentes sabores y consistencias comenzando con preparaciones en forma de puré y avanzar a la forma de alimentos picados y cortados en trocitos tanto para mantener el interés en las comidas como para asegurar una dieta equilibrada.

El menú debe cumplir con las siguientes características:

Al contestar, cite este número

Radicado N° **2025331008793283**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COPER-DISAN-DMORI -95.5

1. La alimentación complementaria debe ser iniciada después de los seis (6) meses; sólo se inicia a los cuatro (4) si Nutricionista o el Médico lo ordena.
2. Las preparaciones se suministrarán con mínima adición de sal y azúcar y de consistencia muy blanda como molidas o en purés, excepto las pastas.
3. Las verduras preferiblemente del tipo que se puedan ofrecer en preparaciones tipo purés.
4. El huevo se inicia a partir del año de edad.
5. Llevará leche de continuación en pacientes de 6 meses a 1 año de edad y leche entera sólo hasta después de los 12 meses.
6. Los licuados de las complementarias no pueden prepararse con mucha anticipación y deben ser preparados con carnes blancas (pollo), hortaliza verde y amarilla, cereales, tubérculos, leguminosas y aceite vegetal y demás aderezos.
7. No se permite el suministro de fresa, jugos o frutas cítricas o ácidas, ni leche de vaca para ninguna complementaria.
8. El costo de MEDIA MAÑANA y MEDIA TARDE de todas las dietas pediátricas está incluido en el valor de cada dieta.
9. Se ofrecerá en forma alterna al desayuno jugo de fruta o compota. Esta dieta no puede incluir pescado.

Dieta Complementaria Astringente:

Debe cumplir con las siguientes características adicionales a la anterior dieta:

1. Puede cambiarse la bebida del desayuno por licuado de carne o pollo sin piel, agregándole algún energético astringente. No se incluirá huevo.
2. La fruta astringente puede darse en forma de jugos o compotas, usando guayaba, manzana, pera, durazno, sin que se ofrezcan en forma repetitiva, endulzadas con edulcorantes SUCRALOSA. No se debe suministrar fruta ácida.
3. No se debe ofrecer verduras productoras de gases.
4. Las bebidas se deben endulzar con edulcorantes (sucralosa o stevia). No se permite el uso de edulcorantes líquidos.
5. De acuerdo a solicitud de Nutricionista Clínica se puede suministrar bebidas con leche deslactosada.

1. **NOTA:** El MDN – Ejército Nacional – DISPENSARIO MEDICO ORIENTE, se reserva la facultad de realizar adjudicaciones por cantidades superiores a las mínimas exigidas de acuerdo con la necesidad plasmada en el estudio previo y al presupuesto respaldado por el CDP asignado al presente proceso.

DIETA RENAL:

DIETA RENAL		
ALIMENTO	MEDIDA	CANTIDAD
DESAYUNO		

Al contestar, cite este número

Radicado N° **2025331008793283**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COPER-DISAN-DMORI -95.5

Bebida caliente, café con leche descremada y deslactosada, te y/o aromática.	1 vaso	120cc
Alimento energético cereal: tostada integral, galletas integrales	1 porción	30-50 grs
Fruta entera pera, manzana sandia, kiwi.	1 porción	60-100grs
Alimento proteico: huevo cocinado y/o queso bajo en grasa y sin sal.	1 porción	45-50grs
MEDIA MAÑANA		
Yogurt descremado	1 vaso	120cc
Granola sin azúcar	1 Taza	120grs
Fruta entera y/o picada	1 porción	60-100grs
ALMUERZO		
Agua	1 vaso	100cc
Fruta entera o picada.	1 porción	60-100grs
Alimento regulador: vegetales cocidos salteados en aceite de oliva, ensalada de remolacha con zanahoria, aderezada con 1 cdta de aceite de oliva y/o ensalada de lechuga y tomate, aderezada con 1 cdta de aceite de linaza.	1 Taza	100-120grs
Alimento energético: arroz parborizado/integral, puré de calabaza natural, y/o papas asadas.	1 porción	120grs

Al contestar, cite este número

Radicado N° **2025331008793283**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COPER-DISAN-DMORI -95.5

Alimento proteico de origen animal: pollo, pavo, salmon, y/o lomo de cerdo.	1 Porción	45-50grs
Agua	1 vaso	100cc
Porción de fruta entera y/o picada (pera, mandarina, manzana, melocotón) etc...	1 porción	60-100grs
MEDIA TARDE		
Tostadas integrales y/o galletas integrales.	1 porción	30-50grs
Vaso de avena en hojuelas, yogur descremado y deslactosado y/o 1 aromática natural sin azúcar.	1 vaso	100cc
Fruta entera y/o picada.	1 porción	60-100grs
CENA		
Alimento proteico de origen animal: pollo, pavo, salmon, y/o lomo de cerdo.	1 porción	45grs
Alimento energético: arroz parborizado/integral, pastas integrales y/o crema de calabazin	1 Taza	100-120grs
Alimento regulador: ensalada calabazin (1 taza), zanahoria (25 g) y cebolla (10g), aderezada con 1 cucharadita de aceite de oliva, verduras cocinadas salteadas + aceite de oliva extravirgen.	1 Taza	100-120grs
Agua	1 vaso	100cc

Al contestar, cite este número

Radicado N° **2025331008793283**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COPER-DISAN-DMORI -95.5

Porción de fruta entera y/o picada (pera, mandarina, manzana, melocotón), etc...	1 porción	60-100grs

4.1. **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS REQUERIDAS:** Las especificaciones técnicas mínimas requeridas son de obligatorio cumplimiento, de no hacerlo la propuesta será considerada no apta técnicamente.

PÚBLICA

ÍTEM.	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVCIO A CONTRATAR	COMPOSICION DE DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	IVA (CUANDO APLIQUE)	VALOR UNITARIO+ IVA	VALOR TOTAL
1	DIETA NORMAL	DESAYUNO	UND	1				
		MEDIA MAÑANA	UND	1				
		ALMUERZO	UND	1				
		MEDIA TARDE	UND	1				
		COMIDA	UND	1				
2	DIETA BLANDA	DESAYUNO	UND	1				
		MEDIA MAÑANA	UND	1				
		ALMUERZO	UND	1				
		MEDIA TARDE	UND	1				
		COMIDA	UND	1				
3	DIETA HIPESÓDICA	DESAYUNO	UND	1				
		MEDIA MAÑANA	UND	1				
		ALMUERZO	UND	1				
		MEDIA TARDE	UND	1				

Al contestar, cite este número

Radicado N° **2025331008793283**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COPER-DISAN-DMORI -95.5

		COMIDA	UND	1				
4	DIETA ASTRIGENTE	DESAYUNO	UND	1				
		MEDIA MAÑANA	UND	1				
		ALMUERZO	UND	1				
		MEDIA TARDE	UND	1				
		COMIDA	UND	1				
5	DIETA PEDIÁTRICA	DESAYUNO	UND	1				
		MEDIA MAÑANA	UND	1				
		ALMUERZO	UND	1				
		MEDIA TARDE	UND	1				
		COMIDA	UND	1				
6	DIETA HIPOGLÚCIDA	DESAYUNO	UND	1				
		MEDIA MAÑANA	UND	1				
		ALMUERZO	UND	1				
		MEDIA TARDE	UND	1				
		COMIDA	UND	1				
7	DIETA HIPOGRASA	DESAYUNO	UND	1				
		MEDIA MAÑANA	UND	1				
		ALMUERZO	UND	1				
		MEDIA TARDE	UND	1				
		COMIDA	UND	1				
8	DIETA LÍQUIDA COMPLETA	DESAYUNO	UND	1				
		MEDIA MAÑANA	UND	1				
		ALMUERZO	UND	1				
		MEDIA	UND	1				

Al contestar, cite este número

Radicado N° **2025331008793283**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COPER-DISAN-DMORI -95.5

		TARDE						
		COMIDA	UND	1				
9	DIETA LÍQUIDA CLARA	DESAYUNO	UND	1				
		MEDIA MAÑANA	UND	1				
		ALMUERZO	UND	1				
		MEDIA TARDE	UND	1				
		COMIDA	UND	1				
10	DIETA HIPERPROTÉICA	DESAYUNO	UND	1				
		MEDIA MAÑANA	UND	1				
		ALMUERZO	UND	1				
		MEDIA TARDE	UND	1				
		COMIDA	UND	1				
11	DIETA RICA EN FIBRA	DESAYUNO	UND	1				
		MEDIA MAÑANA	UND	1				
		ALMUERZO	UND	1				
		MEDIA TARDE	UND	1				
		COMIDA	UND	1				
12	DIETA HIPERPROTÉICA	DESAYUNO	UND	1				
		MEDIA MAÑANA	UND	1				
		ALMUERZO	UND	1				
		MEDIA TARDE	UND	1				
		COMIDA	UND	1				
13	DIETA COMPLEMENTARIA	DESAYUNO	UND	1				

		MEDIA MAÑANA	UND	1				
		ALMUERZO	UND	1				
		MEDIA TARDE	UND	1				
		COMIDA	UND	1				
14	DIETA RENAL	DESAYUNO	UND	1				
		MEDIA MAÑANA	UND	1				
		ALMUERZO	UND	1				
		MEDIA TARDE	UND	1				
		COMIDA	UND	1				

5. CLASIFICACIÓN UNSPSC

La necesidad que se pretende satisfacer tiene relación directa con la destinación de los recursos asignados dichos elementos requeridos se encuentran disponibles en el mercado y están previstos en el plan de compras de la entidad con su respectivo código de conformidad con el clasificador UNSPSC-vs 14-0801.

	Segmento	Familia	Clase	Producto	NOMBRE DEL SEGMENTO
Codificación de Bienes y Servicios	90	10	17	00	Servicios de cafetería
	93	13	16	07	Servicios de distribución de alimentos
	93	***13***	***16***	***08***	***Servicios de suministro de alimentos***
	50	19	30	00	Bebidas y Comidas Infantiles
	50	19	30	01	Comida para infante
	91	11	16	03	Servicios de cocina o preparación de comidas
	85	15	16	00	Asuntos nutricionales
	85	15	16	07	Control o programas de dietas
	85	15	00	00	Servicios alimenticios y de nutrición
	51	19	19	00	Suplementos dietéticos y productos de terapia alimenticia

6. PRESUPUESTO OFICIAL

El Gobierno Nacional mediante Decreto No. 1621 del 30 de diciembre de 2024, liquido el presupuesto General de la Nación para la vigencia fiscal 2025 y la Ley 2159 del 12 de noviembre de 2021, por la cual se decreta el presupuesto de rentas y recursos de capital y ley de apropiaciones para la vigencia fiscal del 01 de enero al 31 de diciembre de 2025.

Al contestar, cite este número

Radicado N° **2025331008793283**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COPER-DISAN-DMORI -95.5

El Presupuesto asignado para la ejecución del presente proceso es de **CIENTO NOVENTA Y TRES MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($193.600.000,00) M/CTE IVA INCLUIDO**, el Dispensario Médico de Oriente cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal **No. 20325 de fecha 2025-01-30,** expedido por el jefe de Presupuesto del DMORI por el Rubro presupuestal **A-02-02-02-006-003 ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS**

7. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:

CDP	Posición Catalogo de Gasto	Fuente	Recurso y Situación	Fecha	Valor
20325	A-02-02-02-006-003 ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS	NACIÓN	16 CSF	2025-01-15	$193.600.000,00

8. ANÁLISIS DEL SECTOR

ORIGEN DEL BIEN Y/O SERVICIO

La adquisición de los servicios objeto de este proceso, se encuentra disponible en el mercado nacional y extranjero, por lo tanto, en virtud de lo previsto en el artículo 21 de la Ley 80 de 1993, se preferirá la oferta de los servicios de origen nacional en el mercado.

En virtud de lo prescrito en el Decreto 1082 de 2015, en concordancia con lo establecido en el parágrafo 2° del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, en desarrollo de los procesos de selección de mínima cuantía las entidades estatales se abstendrán de aplicar las reglas y procedimientos establecidos para las demás modalidades de selección, así como de adicionar etapas, requisitos o reglas a las expresamente establecidas en las normas citadas.

Por lo anterior, en el presente proceso no se le dará aplicabilidad a la Ley 1089 de 2006 y el decreto reglamentario 660 de 2007, ni a la Ley 816 de 2003.

9. ASPECTOS GENERALES

Los proyectos para la prestación de servicios médicos en los Establecimientos de Sanidad Militar requieren la contratación de Bienes y Servicios para la VIGENCIA 2025, estos rubros presupuestales asignados por la DISAN son para garantizar el buen funcionamiento de las diferentes áreas y dependencias de los E.S.M, la asignación de los diferentes rubros presupuestales hacen favorable las condiciones de trabajo y del entorno para una prestación de servicios de salud de primer y segundo nivel aceptable, las necesidades de los Dispensarios Médicos son demasiado extensas y se hace necesario optimizar los recursos debido a las condiciones reducidas presupuestales.

En cumplimiento a lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, se señala que de conformidad con el objeto del presente proceso el cual es el **"SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN Y ATENCIÓN PRIORITARIA DEL DISPENSARIO**

MEDICO ORIENTE", es de carácter licito, se encuentra amparado por los artículos 1518 y 1519 del Código Civil, la normatividad contractual vigente (Decreto 1082 de 2015, Ley 80 de 1993).

El Sistema de Salud de las Fuerzas Militares y de la Policía Nacional, es un conjunto interrelacionado de instituciones, articuladas entre si, y era necesario que se llevara de manera unificada para el cumplimiento de la misión, cual es prestar el servicio público esencial en salud a sus afiliados y beneficiarios y los servicios que presta el Subsistema de Salud de las Fuerzas Militares.

Por tanto, es obligación de la entidad, el asegurar la continua prestación de los servicios de salud para afiliados y beneficiarios del Subsistema de Salud de las Fuerzas Militares, por cuanto su inobservancia haria incurrir a la entidad en posibles violaciones a derechos fundamentales contemplados constitucionalmente en el artículo 44 de la C.N. y consagrado como servicio público de acuerdo al artículo 49 de la misma.

Las dietas hospitalarias ocupan un espacio delicado por naturaleza: representan uno de los grandes retos de la gestión hospitalaria, tanto a nivel de costes como de logística, y a la vez es uno de los puntos más importantes a la hora de valorar los servicios recibidos por parte del paciente. Los menús de un restaurante tienen que agradar y generar beneficios, los menús de las dietas hospitalarias tienen que ayudar a mejorar la salud del paciente y/o mantener un estatus nutricional óptimo, incurrir en la menor cantidad de costes posibles y también, cómo no, ser del agrado de la persona hospitalizada.

Las dietas hospitalarias son planes de alimentación mediante los cuales se seleccionan los alimentos más adecuados, para garantizar que un enfermo hospitalizado mantenga o alcance un estado de nutrición óptimo (Goikoetxea, 2008). Pueden perseguir un efecto terapéutico, de mantenimiento o preventivo.

Las dietas hospitalarias son un elemento esencial del proceso de recuperación del enfermo, que parte de sus necesidades y restricciones, de ahí que su naturaleza sea esencialmente individualizada. Un enfermo puede necesitar una dieta hipercalórica debido a que está desnutrido, mientras otros, por el contrario, necesitarán una restricción en la ingesta de calorías.

Tipos fundamentales de dietas hospitalarias

Hay enfermos que no necesitan un régimen dietético especial, debido a que no tiene déficits nutricionales ni su enfermedad demanda el control de determinados nutrientes. En esos casos se aplicaría lo que se denomina dieta basal o normal. Estas dietas hospitalarias deben tener en cuenta los gustos del paciente, pero también la necesidad de mantener un estado de nutrición óptimo.

Cuando una persona hospitalizada presenta necesidades nutricionales especificas, en MEDIA TARDE se aplica una dieta terapéutica, que no es más que un plan de alimentación adaptado a las características del enfermo y que es parte importante de su tratamiento médico. La gran diversidad de dietas terapéuticas hace necesario que le dediquemos un apartado en nuestro articulo.

Al contestar, cite este número

Radicado N° **2025331008793283**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COPER-DISAN-DMORI -95.5

Dietas hospitalarias: tipos de dietas terapéuticas

La clasificación por categorías de cualquier proceso conlleva la existencia de criterios clasificatorios, las dietas terapéuticas no son la excepción. Así, se pueden distinguir:

1. Dietas de progresión: Dieta líquida: indicada a las personas que necesitan muy poca estimulación gastrointestinal o que estén pasando de la alimentación parental a la oral. Está compuesta por alimentos líquidos a una temperatura ambiental, por ejemplo, un caldo.

Dieta semiliquida: compuesta por alimentos de textura líquida y pastosa, como yogurt o gelatina. También por alimentos triturados. Es un paso intermedio entre la dieta líquida y la blanda.

Dieta blanda: muy usada en la transición de una dieta semilíquida a una normal. Los alimentos son de textura blanda, pero enteros, con bajo contenido de fibra y grasas. Por ejemplo, fideos, pan de molde o puré de patatas.

2. Dietas con restricción calórica: Empleadas habitualmente en personas obesas o con sobrepeso. Se restringe la ingesta calórica, pero cuidando la aportación de nutrientes esenciales. Se suele emplear las siguientes dietas:

Dieta hipocalórica de 1000 kcal

Dieta hipocalórica de 1500 kcal

Dieta hipocalórica de 1800 kcal

3. Dietas con restricción glucémica: Aunque también se restringe la cantidad de calorías diarias, la restricción se hace fundamentalmente sobre la ingesta de carbohidratos. Incluye:

Dieta diabética de 1500 kcal

Dieta diabética de 1000 kcal

Dieta diabética de 1000 kcal

4. Dietas con modificación de la ingesta proteica

Dieta hipoproteica (de 40g o 20 g): dietas hospitalarias bajas en proteínas. Suelen prescribirse a personas con enfermedad renal.

Dieta hiperproteica: en sentido contrario de la anterior, esta dieta aumenta la cantidad diaria de proteína que ingiere una persona. Se aplica en caso de personas desnutridas, con infecciones, cáncer o VIH.

Sin gluten: el gluten es una proteína presente en muchos cereales. La dieta sin gluten la suelen seguir las personas celiacas, que son intolerantes a esa proteína.

Al contestar, cite este número

Radicado N° **2025331008793283**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COPER-DISAN-DMORI -95.5

5. Dietas con modificación de lípidos

Dieta hipo lipidica: se aplica en enfermos que tienen colesterol y triglicéridos altos.

Dieta de protección biliopancreática: recomendada para personas con enfermedades de la vesicula biliar o con pancreatitis. Se restringe significativamente la ingesta de grasas.

6. Dietas con modificación de fibra

Dieta sin residuos: dieta muy baja en fibra, lactosa y grasas. Se usa frecuentemente antes de operaciones del colon que requieren limpieza del intestino grueso.

Dieta astringente: también es una dieta sin residuos, orientada de forma habitual a personas con gastroenteritis o con otras enfermedades que causan diarreas. (shoper istacar)

Dieta laxante o rica en residuos: si con las dos anteriores dietas hospitalarias se evitaba la fibra, con la dieta laxante vamos aumentar su ingesta y también la de liquidos. Es común su uso en casos de estreñimiento.

Las dietas hospitalarias mencionadas son algunas de las más conocidas y aplicadas, pero en la práctica clinica existen muchas más, debido precisamente a la individualidad inherente a la dietoterapia. La tecnologia cambiando la gestión de las dietas hospitalarias. La tecnologia está cambiando la planificación, elaboración y distribución de las dietas hospitalarias. Estos son algunos ejemplos:

Robots que llevan los alimentos: y no solo los transportan, sino que mantienen las condiciones de temperatura necesarias y se aseguran de que la comida es entregada a la persona indicada.

Impresoras de comida en 3D: los purés pueden volverse muy atractivos usando una impresora en 3D que crea formas inimaginables. Una empresa española ya comercializa un modelo de estas impresoras de alimentos.

Pedir un menú desde el móvil: parece un poco lejano que ocurra en los centros públicos, pero en algunos hospitales privados, sobre todo estadounidenses, es una realidad. La persona puede elegir mediante una aplicación lo que le gustaria comer ese dia, teniendo en cuenta su dieta, por supuesto.

Software que permiten crear menús teniendo en cuenta las caracteristicas del enfermo: detrás de la app anterior hay potentes softwares que, haciendo uso de registros electrónicos, permiten generar menús individualizados, ahorrando tiempo y dinero a los gestores de los centros hospitalarios.

Después de unos difíciles años 2016-2017, la industria de alimentos-bebidas probablemente repuntará a ritmos cercanos a 3% real durante 2018 (vs. -0,3% real un año atrás), siendo uno de los subsectores industriales más dinámicos. Atrás parecen haber quedado las afectaciones climáticas por los fenómenos de El Niño-Niña y los daños por excesivas devaluaciones cambiarias superiores a 20% promedio anual de años anteriores (ver Comentario Económico del Dia 21 de noviembre de 2016).

Al contestar, cite este número

Radicado N° **20253310087932 83**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COPER-DISAN-DMORI -95.5

En efecto, según los más recientes datos de la Encuesta Mensual Manufacturera, el sector de alimentos-bebidas viene repuntando a ritmos de 2,9% real anual en el acumulado doce meses a octubre de 2018 (vs. 0,3% real anual un año atrás), superando 2,5% promedio de la industria (ver gráfico adjunto). Allí ha incidido la moderada recuperación del consumo de los hogares (2,8% anual proyectado para 2018 vs. 1,8% en 2017), contrarrestando la desaceleración en la producción agropecuaria (2,7% anual en 2018 vs. 5,6% en 2017), después de las sobre-ofertas del año anterior. Más aún, dichas sobre-ofertas han implicado menores costos de insumos para la industria de alimentos-bebidas (pero siendo una verdadera crisis de rentabilidad para los agricultores).

A dichos factores coyunturales, se suman mejoras estructurales en la optimización de la cadena logística del sector, la ampliación-desarrollo del portafolio de productos (principalmente en líneas saludables) y la apertura de nuevos mercados internacionales.

Al interior del agregado de la industria de alimentos-bebidas se destacaron los siguientes subsectores: i) bebidas (+3% real anual en el acumulado doce meses a octubre de 2018; aportando +1pp a la variación del sector); ii) cárnicos (+7%; +0,8pp); y iii) azúcar (+8,9%; +0.6pp). El único subsector que registró contracciones fue el de panadería (-0,6% real anual acumulado doce meses a octubre de 2018). Veamos todo esto con algún detalle.

Ya mencionamos cómo la producción de bebidas (subsector con mayor peso en el agregado) exhibió un crecimiento del +3% real anual en el acumulado doce meses a octubre de 2018 (vs. -4,4% un año atrás). Ello obedeció a: i) efectos estadísticos favorables, después de las contracciones de 2017 (tras aumentos de +13% anual de mediados de 2016, en pleno pico del agudo Fenómeno de El Niño); ii) la mayor demanda de bebidas alcohólicas generada por el mundial de fútbol; y iii) la dilución del efecto del (necesario) incremento de la tasa general del IVA de 16% a 19% (Ley 1819 de 2016).

Por su parte, la producción cárnica creció 7% real anual en el acumulado doce meses a octubre de 2018 (vs. 2% un año atrás). Ello pese a: i) la débil recuperación del sacrificio de ganado vacuno (+1% anual vs. -5,2% un año atrás), con afectaciones por los rebrotes de fiebre aftosa; y ii) el efecto sustitución con la carne de pollo (3,9% vs. 5,8%) y cerdo (8,4% vs. 3,5%). En esto último, las preferencias de los consumidores se han inclinado por las carnes blancas, dadas las ventajas en materia de precios y salud que ofrecen vs. las carnes rojas.

La producción industrial azucarera se aceleró a ritmos de 8,9% real anual en el acumulado doce meses a octubre de 2018 (vs. 1,9% anual un año atrás). En dicho dinamismo han jugado: i) la normalización climática (según lo comentado); ii) la buena dinámica del mercado de etanol, dada la mayor demanda por el aumento en la mezcla de combustibles hacia 10% (vs. 8% de años atrás), todo lo cual probablemente llevará la producción del carburante a niveles récord de 500 millones de litros en 2018; y iii) la normalización de las exportaciones de azúcar hacia Perú, habiendo retirado el sobre-arancel de 10% a productos azucareros colombianos.

Por el contrario, la producción industrial de productos de panadería se contrajo -0,6% real anual en los acumulados doce meses a octubre de 2018 (vs. -2% un año atrás). Allí se tienen tendencias estructurales de menor consumo en

Al contestar, cite este número

Radicado N° **2025331008793283**: MDN-COGFM-COEJC-SECEJ-JEMGF-COPER-DISAN-DMORI -95.5

la población joven (hábitos saludables) y adultos mayores (restricciones alimenticias-médicas); aunque los productos de panadería aún representan un renglón importante en el consumo de los hogares colombianos.

Prospectivamente, la industria de alimentos-bebidas podría continuar acelerándose hacia crecimientos en el rango 3,5%-4% real en 2019 (vs. 3% que se habría observado en 2018). Ello estaría explicado por: i) repuntes moderados en el consumo de los hogares hacia 3,6% en 2019 (vs. 2,8% proyectado para 2018); ii) el efecto positivo del Fenómeno de El Niño (de intensidad moderada) sobre el consumo de bebidas (aunque deberán monitorearse potenciales afectaciones sobre la cosecha agropecuaria); y iii) la elevada capacidad de innovación del sector, adaptándose a las nuevas tendencias alimenticias de los consumidores (principalmente en la línea saludable).

Resta observar cuál será el efecto de la aplicación del IVA plurifásico a gaseosas-cervezas sobre la producción-ventas del sector de la recién expedida Ley de Financiamiento (Ley 1943 de 2018).

10. PROPIEDADES DE LOS NUTRIENTES

Los nutrientes son sustancias presentes en los alimentos con propiedades específicas sobre el funcionamiento de nuestro organismo. Para gozar de una buena salud, es imprescindible que los tomemos todos y en las proporciones adecuadas. Cuanto más variada sea nuestra alimentación más fácil nos será conseguir este objetivo; y la dieta Mediterránea es un muy buen modelo de equilibrio nutricional. Podemos clasificar los nutrientes según la cantidad que requerimos, es decir: macronutrientes (hidratos de carbono, proteínas y grasas), los necesitamos en grandes cantidades y nos aportan energía; y los micronutrientes (vitaminas y minerales), los necesitamos en pequeñas cantidades y no nos aportan energía

11. **VALOR** El valor del contrato será de acuerdo con la comunicación de aceptación de la oferta.

12. FIRMAS

Mayor OSCAR MAURICIO LOPEZ HERRERA
Oficial Planes Dispensario Médico Oriente

AUTENTICA:

Mayor HERMIDA SANCHEZ CRISTIAN ANDRES
Ordenador Del Gasto DMORI

Elaboró: PS KAHEL MURILLO
Aux Planes Dmori