Vigilado Supersalud

INFORME DE EVALUACIÓN DE LA OFERTA

Mediante la presente, en calenda 27 de enero de 2026 procede el Comité Evaluador designado mediante oficio por la Gerencia de la E.S.E. ALPROREV (documento anexo), a efectuar lo de su cargo en atención a la oferta presentada por **SUMINISTRO Y SERVICIOS DL S.A.S**, con NIT N° 901.8632777-4, por considerarse como la más adecuada a la necesidad planteada en el estudio previo por su gestor, para contratar; *"**SUMINISTRAR ALIMENTOS A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LA CLINICA LA CASTELLANA DE LA E.S.E ALEJANDRO PROSPERO REVEREND"**,* en los términos siguientes:

1. Requisitos Habilitantes.

1. Jurídicos. Se verificará el cumplimiento de los requisitos legales establecidos. No tiene ponderación, su resultado es cumple o no cumple. La oferta presentada debe reunir todos los requisitos exigidos en este documento, y estar acompañadas de los documentos que se solicitan:

N°	Requisito	Cumple/No cumple
1	Presentación de la Oferta: El proponente debe suscribir el modelo de Carta de Presentación contenido en el formato No. 1 (Representante Legal de la persona jurídica, o su apoderado debidamente constituido, evento en el cual se debe anexar el poder autenticado donde se especifique si se otorga poder para presentar la oferta, para participar en todo el proceso y suscribir el contrato en caso de resultar seleccionado). En este evento el poder deberá ser anexado con esas formalidades junto con la carta de presentación de la propuesta. Con la firma de la propuesta se entiende que el oferente afirma, bajo la gravedad de juramento, que no se halla incurso en causal alguna de inhabilidad o incompatibilidad legal para contratar con el Estado y que acepta las condiciones y exigencias de la invitación pública y los estudios y documentos previos del presente proceso.	**Cumple**
2	Acreditación de la Existencia y Representación Legal: **a)** La persona natural deberá allegar Certificado expedido por la cámara de comercio donde este registrado, con una vigencia no mayor de 30 días, salvo que la persona natural no se encuentre obligada a llevar registro mercantil de conformidad con lo establecido en el Código de Comercio. **b)** Si se trata de una persona jurídica nacional, mediante el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio con fecha de expedición no superior a 30 días contados a partir del cierre. **c)** Cuando el proponente sea un consorcio o unión temporal, deberá expresar claramente su conformación, las reglas básicas que regulan las relaciones entre ellos y su responsabilidad, e igualmente su deseo de participar en la presentación conjunta de la propuesta y de suscribir el contrato, de conformidad con el artículo 7º de la Ley 80 de 1993. A su vez, designarán a la persona que actuará como representante legal del consorcio o de la unión temporal.	**Cumple**
3	Objeto Social o actividad económica: El objeto social del proponente o alguna de su actividad económica, según el caso debe ser relacionado con el objeto del contrato a suscribir, de manera que le permita a la persona natural o jurídica la celebración y ejecución del contrato ofrecido, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere. Este es un requisito de capacidad de la persona jurídica o natural proponente que se circunscribe al desarrollo de la actividad prevista en su objeto social o actividad económica lo cual verificará el Distrito a través del Certificado de Existencia y Representación Legal o Matrícula Mercantil que presente con su oferta.	**Cumple**
4	Constitución y Vigencia: La duración de la persona jurídica o plural proponente que participe en el presente proceso de selección será mínimo del plazo del contrato, su liquidación y un (1) año más, lo cual se verificará en el Certificado de Existencia y Representación Legal o Matrícula Mercantil o en el documento de constitución.	**Cumple**
5	Autorización Para Contratar: Si el Representante Legal del proponente requiere autorización de sus órganos de dirección, para presentar oferta y/o para suscribir el Contrato, debe el proponente anexar los documentos que acrediten dicha autorización. En caso de que el valor de la propuesta supere el monto de la autorización prevista en los estatutos para que el Representante Legal del proponente pueda presentar propuesta y contratar, debe anexar el respectivo documento donde previamente a la presentación de la propuesta se le faculte para presentarla y contratar, mínimo, por el valor propuesto.	**Cumple**
6	Copia de la Cédula de ciudadanía: Del proponente si es persona natural, o del representante legal si se trata de persona jurídica.	**Cumple**
7	Documento de constitución del consorcio o unión temporal (cuando se requiera).	**N/A**
8	Copia del RUT, en el cual se pueda verificar la actividad económica.	**Cumple**
9	Certificación bancaria.	**Cumple**
10	Acreditación de encontrarse a paz y salvo en el pago de aportes a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, CREE. Así como manifestar que se encuentra a paz y salvo con la contratación de aprendices, cuando a	**Cumple**

	ello haya lugar, mediante certificación expedida por el representante legal o revisor fiscal cuando este exista.	
11	Constancia de la Contraloría General de la Nación que el oferente no se encuentre reportado con antecedentes fiscales, de acuerdo a la circular 005 de fecha 25 de febrero de 2008 emanada del despacho del Señor Contralor General de la República. En caso de ser persona jurídica también deberá allegar el de su representante legal.	**Cumple**
12	Certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría General de la Nación del proponente. En caso de que el proponente sea una persona Jurídica, deberá allegarse también el del representante legal.	**Cumple**
13	Certificado de antecedentes judiciales del proponente en la página web www.policia.gov.co.	**Cumple**
14	Certificado del sistema registro nacional de medidas correctivas RNMC	**Cumple**
15	Libreta Militar, tratándose de personas naturales, si son hombres hasta los cincuenta (50) años de edad.	**N/A**
16	Certificado de antecedentes, inhabilidades por delitos sexuales del representante legal o persona natural.	**Cumple**

2. Cumplimiento de objeto y condiciones técnicas.

Se realiza por parte el señor SAMMY YESID SILVA POLO, en calidad de Subgerente Asistencial.

En desarrollo del objeto a contratar deberá cumplir como mínimo las especificaciones técnicas que a continuación se relacionan:

DIETAS NORMALES Y TERAPEUTICAS:

TIPO DE DIETAS	HORARIOS
1. NORMAL	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
2. SEMIBLANDA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
3. BLANDA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
4. LIQUIDA COMPLETA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA
5. LIQUIDA QUIRURGICO	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA
6. GASTROCLISIS	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA
7. LIQUIDA CLARA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA
8. HIPOSODICA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
9. HIPOGRASA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
10. HIPOSODICA/HIPOGRASA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
11. ASTRINGENTE	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
12. RENAL NORMOPROTEICA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
13. RENAL HIPERPROTEICO	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
14. RENAL HIPOPROTEICA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
15. ALTA EN FIBRA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
16. HIPOGLUCIDA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
17. HIPERPROTEICA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE1
18. HIPOSODICA/ HIPERPROTEICA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
19. HIPERCALORICA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
20. HIPERPROTEICA/ HIPERCALORICA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
21. HIPOGLUCIDA/ HIPOSODICA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA,

Vigilado Supersalud

	NUEVES, MEDIA TARDE
22. COMPLEMENTARIA I	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
23. COMPLEMENTARIA II	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
24. COMPLEMENTARIA III	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
25. PEDIATRICA/ NORMAL	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
26. PEDIATRICA/ HIPERPROTEICA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
27. PEDIATRICA/ HIPOGLUCIDA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
28. HIPOCALORICA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE

- Prestar el servicio de alimentación a los pacientes hospitalizados en la clínica la castellana de la E.S.E. ALPROREV, de acuerdo con los parámetros, prescripción nutricional, ordenes médicas, llevando el registro diario de control del número de dietas despachadas por el supervisor del contrato y/o profesional de apoyo asignado a la supervisión del contrato.

- Garantizar la prestación del servicio de alimentación hospitalaria en la Clínica la Castellana de la E.S.E. ALEJANDRO PROSPERO REVEREND.

- El contratista recibirá y atenderá las visitas realizadas al centro de producción, por parte del representante autorizado por la E.S.E. y/o supervisores del contrato de la ESE y/o diferentes Entes de Control.

- El contratista se obliga a garantizar que los alimentos suministrados a los pacientes de la CLINICA LA CASTELLANA de la E.S.E. ALEJANDRO PROSPERO REVEREND, sean transportados en las condiciones de calidad exigidas por el ministerio de salud y protección social.

- Envases - embalajes y transporte: Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deber reunir los siguientes requisitos:

    1. Deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo con lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; así como las Resoluciones 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto.
    2. Debe ser de tipo metálicos empacadas en carros isotérmicos para mantener su temperatura y conferir una protección apropiada contra la contaminación por ambiente.
    3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.
    4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados.
    5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.
    6. El numeral 9 del artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013, establece las siguientes condiciones para el transporte de alimentos y sus materias primas:

- En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.

- Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración a congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, o al producto durante el cargue y descargue.

Vigilado Supersalud

- Los medios de trasporte que posean sistema de refrigeración o congelación deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.

- Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.

- Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.

- No se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.

- Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.

- Los vehículos transportadores de alimentos deben llevaren su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.

- Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de estos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.

- Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, además, las contempladas en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y la Resolución 2474 de 2013 de Ministerio de Salud.

Vigilado Supersalud

- La empresa operadora de alimentos debe contar con plan de mantenimiento preventivo trimestral y correctivo de todos los equipos que emplee en la preparación, conservación, embalaje, transporte, ensamble y distribución de las dietas en la clínica la castellana de la ESE LPROREV, para garantizar siempre la prestación adecuada del servicio y la seguridad de la alimentación de los pacientes hospitalizados. Los cuales deben estar soportados y deben formar parte del informe mensual al que corresponde el trimestre.

- El contratista implementará los métodos de control que sean necesarios para garantizar el horario de servida de los alimentos terminados dietas a los pacientes hospitalizados en la clínica la castellana de la ESE ALPROREV, en cada uno de los tiempos de comida, incluyendo los domingos y festivos.

- Cumplir con los requisitos de funcionamiento exigidos frente a la prestación del servicio de alimentación de acuerdo con la normatividad y programas de calidad institucionales, garantizando que los mismos se mantengan vigentes y en todo caso, efectuar los controles necesarios para asegurar las condiciones y calidad del servicio.

- Garantizar que el producto servido, menaje y utensilios entregados a los usuarios cumpla las condiciones de presentación, temperatura, higiene, calidad, y que reúnan las características organolépticas, e inocuidad para que cumplan con todas las especificaciones técnicas y controles establecidos por la institución.

- La empresa operadora del servicio debe suministrar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada que cubra todas las recomendaciones nutricionales, de igual manera se obliga atender los requerimientos y directrices que el supervisor(es) y nutricionista hospitalaria consideren para optimizar la prestación del servicio.

- El contratista deberá dar cumplimiento a la normativa nacional para la elaboración alimentos y comercialización desde las áreas de producción y ensamble de alimentos según el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

- Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud. Estos controles variarán según el tipo de alimento y las necesidades de la CLÍNICA LA CASTELLANA DE LA E.S.E. ALEJANDRO PROSPERO REVEREND, en todo caso, se debe descartar toda materia prima, insumo o producto terminado (dieta), que represente riesgo para la salud del usuario hospitalizado o transitorio.

El contratista presentara ante el contratante la siguiente documentación para cumplir con la normatividad sanitaria vigente, resolución 2674 de 2013 MSPS, del personal a su cargo:

- Certificación medica de aptitud para manipular alimentos, debe tener fecha de expedición no mayor a de UN (01) año con relación al inicio del contrato (Frotis faríngeo y KOH uñas), vigente de cada uno de los manipuladores de alimentos profesionales responsables de la verificación del cumplimiento de la norma técnica en los procesos de producción y ensamble de alimentos

El personal que ejecuta la distribución de los alimentos en los servicios debe conocer y aplicar las normas para prevención y control de infecciones (Aislamiento, lavado de manos, entre otros), así mismo, el alimento servido a los pacientes con enfermedades infectocontagiosas debe ser desechable en su totalidad, neutralizados y manejados según el plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios (PGIR).

La empresa contratista debe responder por las acciones u omisiones de sus trabajadores o terceros dependientes que causen un perjuicio frente al hospital, pacientes o terceros.

Entre la E.S.E. ALPROREV y el personal designado por el contratista no existe vínculo laboral alguno, el contratista asumirá la responsabilidad como único empleador de sus trabajadores y el personal estará a bajo su directa y total responsabilidad exonerando a la E.S.E. de cualquier obligación de carácter laboral o de salud con sus trabajadores.

Mantener vigente los carnés de manipulación de alimentos de todo el personal que se Encuentre adscrito a la empresa y que tenga relación directa con los productos alimenticios

2.3. MINUTA PATRÓN:

El contratista se obliga a presentar y cumplir la minuta ofertada.

COMPOSICION APROXIMADA EN ENERGIA Y NUTRIENTES DIETA NORMAL					
POBLACION	**SEXO**	**KILOCALORIAS (KCAL)**	**PROTEINAS (G)**	**GRASAS (G)**	**HIDRATOS DE CARBONO (G)**
NIÑAS, NIÑOS	MENORES DE 11 AÑOS	1,600	48-60	44-53	220-260
ADULTOS	MUJERES	2,000	60-75	56-67	275-325
	HOMBRES	2,500	75-94	69-83	344-406

1. Dieta Normal
Desayuno (25% del total calórico):
1. Huevos revueltos, pan integral, jugo de naranja (500 kcal)
2. Avena con leche, banano y miel (480 kcal)
3. Arepa con queso y chocolate caliente (510 kcal)
4. Yogur con granola y frutos secos (490 kcal)
5. Pan tostado con mantequilla y mermelada, café con leche (470 kcal)

Media Mañana (10% del total calórico):
1. Frutas frescas con queso (200 kcal)
2. Galletas integrales con yogur (220 kcal)
3. Jugo de mango con frutos secos (250 kcal)

Vigilado Supersalud

4. Sándwich pequeño de jamón y queso (230 kcal)
5. Batido de fresa con leche (210 kcal)

Almuerzo (30% del total calórico):
1. Sopa de verduras, pollo asado, arroz, ensalada, jugo de guayaba (680 kcal)
2. Crema de calabacín, carne molida, puré de papa, jugo de mora (700 kcal)
3. Sopa de fideos, pescado a la plancha, arroz con coco, ensalada, jugo de maracuyá (710 kcal)
4. Ensalada de quinua con pollo, vegetales al vapor, jugo de fresa (730 kcal)
5. Lentejas guisadas, arroz integral, pechuga de pollo, jugo de tamarindo (720 kcal)

Onces (10% del total calórico):
1. Yogur con frutos secos (250 kcal)
2. Pan con queso y café con leche (270 kcal)
3. Galletas con jugo de naranja (230 kcal)
4. Batido de plátano con miel (290 kcal)
5. Avena caliente con leche (260 kcal)

Cena (20% del total calórico):
1. Sopa de verduras con pollo, jugo de durazno (500 kcal)
2. Puré de papa con carne molida, jugo de fresa (480 kcal)
3. Sándwich de jamón y queso con ensalada, jugo de guayaba (520 kcal)
4. Arepa con huevo y chocolate caliente (490 kcal)
5. Ensalada de pasta con atún, jugo de mango (510 kcal)

Vigilado Supersalud

2. Dieta Blanda
Desayuno (25% del total calórico):
1. Avena con leche, banano y miel (480 kcal)
2. Pan blando con queso fresco y chocolate caliente (500 kcal)
3. Yogur con compota de manzana y galletas blandas (470 kcal)
4. Puré de manzana con galleta blanda y leche (490 kcal)
5. Natilla de arroz con leche y miel (460 kcal)

Media Mañana (10% del total calórico):
1. Yogur con compota de frutas (200 kcal)
2. Gelatina con miel (220 kcal)
3. Batido de durazno con leche (250 kcal)
4. Jugo de pera con pan blando (230 kcal)
5. Infusión con compota de frutas (210 kcal)

Almuerzo (30% del total calórico):
1. Crema de calabacín, pollo desmenuzado, puré de zanahoria, jugo de guayaba (680 kcal)
2. Puré de yuca con carne molida, jugo de manzana (700 kcal)
3. Sopa de verduras con arroz y pescado al horno, jugo de pera (710 kcal)
4. Puré de papa con pollo en salsa, jugo de mango (730 kcal)
5. Sopa de avena, carne molida en salsa, arroz, jugo de papaya (720 kcal)

Onces (10% del total calórico):
1. Yogur con pan blando (250 kcal)
2. Natilla de avena con miel (270 kcal)
3. Batido de banano con leche (230 kcal)
4. Flan de vainilla (290 kcal)
5. Galletas blandas con chocolate caliente (260 kcal)

Cena (20% del total calórico):

1. Crema de auyama con pollo desmenuzado, jugo de durazno (500 kcal)
2. Puré de arroz con carne molida, jugo de fresa (480 kcal)
3. Crema de verduras con pescado al horno, jugo de guayaba (520 kcal)
4. Puré de zanahoria con pollo en salsa, jugo de mango (490 kcal)
5. Puré de papa con carne molida, jugo de pera (510 kcal)

3. Licuada
Desayuno (25% del total calórico)
1. Batido de avena con leche y banano (500 kcal)
2. Colada de maíz con queso rallado (480 kcal)
3. Yogur bebible con granola licuada (490 kcal)
4. Batido de quinua con leche (510 kcal)
5. Smoothie de fresa con avena y almendras (520 kcal)

Media Mañana (10%)
1. Jugo de mango con yogur (200 kcal)
2. Gelatina con suplemento nutricional (220 kcal)
3. Batido de melocotón y leche (250 kcal)
4. Leche con esencia de vainilla y miel (230 kcal)
5. Jugo de pera con proteína (210 kcal)

Almuerzo (30%)
1. Crema de pollo, puré de zanahoria y avena licuada (680 kcal)
2. Crema de espinaca con puré de arroz y carne molida licuada (700 kcal)
3. Sopa de fideos con pollo licuado y jugo de guayaba (710 kcal)
4. Puré de quinua con pollo y crema de zapallo (730 kcal)
5. Sopa crema de verduras con batata y leche (720 kcal)

Onces (10%)
1. Batido de avena y almendras (250 kcal)
2. Yogur bebible con frutas (270 kcal)
3. Gelatina con batido de proteínas (230 kcal)
4. Malteada de plátano con miel (290 kcal)
5. Batido de chocolate con leche fortificada (260 kcal)

Cena (20%)
1. Crema de zanahoria con pollo y leche (500 kcal)
2. Puré de papa con carne licuada y jugo de fresa (480 kcal)
3. Sopa de quinua con leche y batido de guayaba (520 kcal)
4. Crema de brócoli con pollo y avena (490 kcal)
5. Puré de calabacín con pescado y jugo de mango (510 kcal)

4. Dieta Papilla o Triturada
Desayuno (25% del total calórico):
1. Puré de avena con leche y miel (480 kcal)
2. Puré de banano con yogur y galletas molidas (450 kcal)
3. Crema de arroz con leche y compota de manzana (470 kcal)
4. Puré de mango con leche y galleta blanda (490 kcal)
5. Puré de fresa con leche y miel (460 kcal)

Media Mañana (10% del total calórico):
1. Yogur con puré de durazno (200 kcal)
2. Puré de avena con miel (220 kcal)
3. Manzana cocida y triturada con leche (250 kcal)
4. Jugo de pera con compota de frutas (230 kcal)
5. Infusión con compota de frutas (210 kcal)

Vigilado Supersalud

Almuerzo (30% del total calórico):
1. Crema de verduras con pollo triturado, jugo de guayaba (680 kcal)
2. Puré de yuca con carne molida, jugo de manzana (700 kcal)
3. Puré de plátano con pollo desmechado, jugo de pera (710 kcal)
4. Crema de calabacín con pescado triturado, jugo de mango (730 kcal)
5. Puré de arroz con carne molida, jugo de papaya (720 kcal)

Onces (10% del total calórico):
1. Puré de yogur con durazno (250 kcal)
2. Puré de fresa con leche (270 kcal)
3. Jugo de manzana con galleta triturada (230 kcal)
4. Puré de plátano con miel (290 kcal)
5. Crema de avena con leche (260 kcal)

Cena (20% del total calórico):
1. Crema de auyama con pollo triturado, jugo de durazno (500 kcal)
2. Puré de arroz con carne triturada, jugo de fresa (480 kcal)
3. Crema de verduras con pollo molido, jugo de guayaba (520 kcal)
4. Puré de banano con yogur, compota de manzana (490 kcal)
5. Puré de papa con pescado triturado, jugo de mango (510 kcal)

Vigilado Supersalud

5. Dieta Líquida Completa
Desayuno (25%)
1. Batido de avena con leche y miel (500 kcal)
2. Colada de quinua con leche (480 kcal)
3. Malteada de fresas con yogur (490 kcal)
4. Batido de banano con leche entera (510 kcal)
5. Jugo de papaya con leche y chía (520 kcal)

Media Mañana (10%)
1. Jugo de mango con proteína (200 kcal)
2. Gelatina de frutas con suplemento nutricional (220 kcal)
3. Leche de almendras con cacao (250 kcal)
4. Batido de durazno con quinua (230 kcal)
5. Jugo de piña con colada de avena (210 kcal)

Almuerzo (30%)
1. Crema de verduras con caldo de carne enriquecido (680 kcal)
2. Sopa de pollo con arroz licuado (700 kcal)
3. Crema de espinaca con puré de zanahoria (710 kcal)
4. Sopa de quinua con pollo desmenuzado (730 kcal)
5. Batido de lentejas con zanahoria y leche (720 kcal)

Onces (10%)
1. Yogur bebible con cereales licuados (250 kcal)
2. Batido de chocolate con almendras (270 kcal)
3. Colada de arroz con leche y canela (230 kcal)
4. Malteada de fresa y banano (290 kcal)
5. Batido de avena con leche fortificada (260 kcal)

Cena (20%)
1. Crema de zanahoria con leche (500 kcal)
2. Sopa de verduras con pollo (480 kcal)
3. Batido de quinua con miel (520 kcal)
4. Sopa de calabaza con arroz (490 kcal)
5. Jugo de guayaba con yogur (510 kcal)

6. Dieta Líquida Clara
Desayuno (25%)
1. Caldo de pollo colado (50 kcal)
2. Gelatina sin azúcar (60 kcal)
3. Té de manzanilla con miel (70 kcal)
4. Agua de arroz (80 kcal)
5. Jugo de manzana sin pulpa (90 kcal)

Media Mañana (10%)
1. Jugo de pera colado (50 kcal)
2. Caldo de verduras colado (60 kcal)
3. Gelatina sin azúcar (70 kcal)
4. Té de hierbabuena (50 kcal)
5. Agua con electrolitos (40 kcal)

Almuerzo (30%)
1. Caldo de res colado (80 kcal)
2. Jugo de zanahoria sin pulpa (90 kcal)
3. Gelatina de limón sin azúcar (70 kcal)
4. Infusión de hinojo (50 kcal)
5. Agua de coco natural (80 kcal)

Onces (10%)
1. Agua de arroz (60 kcal)
2. Té de menta con miel (70 kcal)
3. Caldo de pollo colado (80 kcal)
4. Jugo de durazno sin pulpa (90 kcal)
5. Gelatina sin azúcar (60 kcal)

Cena (20%)
1. Caldo de verduras colado (70 kcal)
2. Té de jengibre con miel (80 kcal)
3. Agua de manzana sin pulpa (90 kcal)
4. Infusión de tila (50 kcal)
5. Gelatina de fresa sin azúcar (60 kcal)

7. Dieta Hipocalórica
Desayuno (25%)
1. Jugo de naranja sin azúcar y pan integral con queso bajo en grasa (250 kcal)
2. Avena en agua con canela y rodajas de fresas (240 kcal)
3. Yogur descremado con granola baja en azúcar (260 kcal)
4. Arepa pequeña con queso campesino y café sin azúcar (270 kcal)
5. Batido de frutas sin azúcar con linaza (280 kcal)

Media Mañana (10%)
1. Gelatina sin azúcar (80 kcal)
2. Fruta fresca (manzana, pera) (100 kcal)
3. Jugo de limón sin azúcar con chía (90 kcal)
4. Yogur descremado con almendras (120 kcal)
5. Galletas integrales sin azúcar (110 kcal)

Almuerzo (30%)
1. Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate (400 kcal)
2. Filete de pescado al vapor con puré de calabacín (420 kcal)
3. Lentejas cocidas con arroz integral y ensalada fresca (430 kcal)
4. Ensalada de atún con verduras al vapor (440 kcal)
5. Sopa de verduras con pechuga de pollo desmenuzada (410 kcal)

Vigilado Supersalud

Onces (10%)
1. Jugo de frutas sin azúcar (80 kcal)
2. Yogur descremado con chía (100 kcal)
3. Batido de proteínas bajo en grasa (120 kcal)
4. Galletas de avena sin azúcar (110 kcal)
5. Frutas con queso bajo en grasa (130 kcal)

Cena (20%)
1. Sopa de verduras con tofu (250 kcal)
2. Ensalada de quinua con pollo (260 kcal)
3. Puré de zanahoria con pescado a la plancha (270 kcal)
4. Omelet de claras con espinaca (280 kcal)
5. Yogur descremado con frutos secos (230 kcal)

8. Dieta Hipercalórica e Hiperproteica
Desayuno (25%)
1. Batido de leche entera con avena, banano y mantequilla de maní (600 kcal)
2. Arepa con queso doble crema y chocolate caliente (580 kcal)
3. Pan integral con huevo revuelto y queso, jugo de guanábana (590 kcal)
4. Avena con leche, miel y almendras (620 kcal)
5. Yogur griego con granola, nueces y miel (610 kcal)

Media Mañana (10%)
1. Batido de proteínas con leche entera y cacao (300 kcal)
2. Yogur entero con frutos secos y miel (320 kcal)
3. Sándwich de mantequilla de maní con mermelada (330 kcal)
4. Leche con avena y panela (310 kcal)
5. Galletas de avena con batido de banano (340 kcal)

Almuerzo (30%)
1. Sopa de lentejas con arroz, carne asada y ensalada de aguacate (750 kcal)
2. Crema de maíz con pollo, puré de papa con mantequilla y jugo de mango (770 kcal)
3. Arroz con coco, pescado a la plancha y patacón con jugo de maracuyá (780 kcal)
4. Pasta con salsa boloñesa, queso parmesano y ensalada de aguacate (790 kcal)
5. Pollo en salsa con arroz, plátano maduro asado y jugo de lulo (800 kcal)

Onces (10%)
1. Batido de fresa con leche y avena (320 kcal)
2. Pan con queso y chocolate caliente (350 kcal)
3. Galletas de mantequilla con batido de proteínas (340 kcal)
4. Avena caliente con leche y miel (360 kcal)
5. Yogur griego con semillas y frutos secos (330 kcal)

Cena (20%)
1. Sopa de verduras con pollo desmenuzado y jugo de durazno (600 kcal)
2. Puré de papa con carne molida y jugo de fresa (580 kcal)
3. Sándwich de jamón, queso y aguacate con jugo de guayaba (620 kcal)
4. Arepa con huevo y chocolate caliente (590 kcal)
5. Ensalada de pasta con atún y jugo de mango (610 kcal)

9. Dieta para Pacientes con Diabetes
Desayuno (25%)
1. Avena en agua con linaza, nueces y fresas (350 kcal)
2. Pan integral con queso bajo en grasa y café sin azúcar (360 kcal)
3. Yogur natural sin azúcar con semillas de chía y frutos rojos (370 kcal)
4. Arepa de quinua con aguacate y huevo cocido (380 kcal)

Vigilado Supersalud

5. Batido de leche descremada con cacao sin azúcar y almendras (390 kcal)

Media Mañana (10%)
1. Puñado de almendras y una manzana (150 kcal)
2. Yogur descremado con chía (160 kcal)
3. Gelatina sin azúcar y una porción de queso fresco (170 kcal)
4. Galletas integrales sin azúcar con leche de almendras (180 kcal)
5. Frutas con bajo índice glucémico (pera, ciruela, durazno) (160 kcal)

Almuerzo (30%)
1. Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de espinaca y quinoa (450 kcal)
2. Filete de pescado al vapor con puré de calabacín y arroz integral (460 kcal)
3. Lentejas cocidas con arroz integral y vegetales (470 kcal)
4. Ensalada de atún con verduras al vapor y aderezo de yogur (480 kcal)
5. Sopa de verduras con carne magra y batata (490 kcal)

Onces (10%)
1. Batido de proteína vegetal con leche de coco sin azúcar (200 kcal)
2. Yogur griego sin azúcar con frutos secos (220 kcal)
3. Tostadas integrales con crema de maní sin azúcar (230 kcal)
4. Gelatina sin azúcar con semillas de girasol (210 kcal)
5. Frutas frescas con queso campesino bajo en grasa (240 kcal)

Cena (20%)
1. Sopa de verduras con tofu y una porción de pan integral (350 kcal)
2. Omelet de claras de huevo con espinaca y ensalada de aguacate (360 kcal)
3. Ensalada de quinua con pollo y vegetales (370 kcal)
4. Puré de zanahoria con pescado a la plancha y ensalada (380 kcal)
5. Yogur descremado con nueces y semillas de lino (390 kcal)

Vigilado Supersalud

10. Dieta Hiposódica
Desayuno (25%)
1. Avena con leche descremada y manzana en trozos (350 kcal)
2. Pan integral sin sal con aguacate y jugo natural sin azúcar (360 kcal)
3. Omelet de claras con espinaca y tomate, café sin azúcar (370 kcal)
4. Yogur griego sin azúcar con frutos secos y chía (380 kcal)
5. Batido de plátano con leche de almendras sin sal (390 kcal)

Media Mañana (10%)
1. Frutas frescas (pera y fresas) con queso sin sal (150 kcal)
2. Galletas integrales sin sodio con yogur natural (160 kcal)
3. Jugo de zanahoria con semillas de girasol (170 kcal)
4. Almendras y nueces sin sal con té verde (180 kcal)
5. Batido de avena y canela sin azúcar (190 kcal)

Almuerzo (30%)
1. Pechuga de pollo al vapor con arroz integral y ensalada de aguacate (450 kcal)
2. Pescado al horno con batata y brócoli salteado (460 kcal)
3. Ensalada de quinua con tofu, espinaca y aceite de oliva (470 kcal)
4. Sopa de lentejas sin sal con arroz integral y verduras (480 kcal)
5. Puré de calabacín con carne de res magra a la plancha y ensalada (490 kcal)

Onces (10%)
1. Yogur sin azúcar con almendras y semillas de chía (200 kcal)
2. Galletas de avena sin sodio con té de hierbas (210 kcal)
3. Batido de banano con leche sin sal y canela (220 kcal)
4. Frutas con queso fresco sin sal (230 kcal)

5. Pan integral sin sodio con hummus de garbanzo (240 kcal)

Cena (20%)
1. Sopa de verduras sin sal con pollo desmenuzado y pan integral (350 kcal)
2. Omelet de champiñones con ensalada fresca y aderezo de yogur (360 kcal)
3. Ensalada de quinua con vegetales al vapor y aceite de oliva (370 kcal)
4. Puré de papa sin sal con filete de pescado a la plancha (380 kcal)
5. Yogur descremado con frutos secos y semillas de chía (390 kcal)

11. Dieta para Pacientes con Insuficiencia Renal
Desayuno (25%)
1. Avena cocida con leche de arroz y manzana (350 kcal)
2. Pan sin sal con mermelada sin azúcar y té de hierbas (360 kcal)
3. Yogur sin fósforo con frutos rojos y semillas de lino (370 kcal)
4. Arepa sin sal con queso bajo en fósforo y café descafeinado (380 kcal)
5. Batido de fresas con leche de almendras (390 kcal)

Media Mañana (10%)
1. Galletas de arroz sin sal con miel (150 kcal)
2. Jugo de manzana con galletas sin fósforo (160 kcal)
3. Batido de plátano con leche vegetal sin fósforo (170 kcal)
4. Pan integral sin sal con mantequilla de almendras (180 kcal)
5. Gelatina sin azúcar con semillas de chía (190 kcal)

Almuerzo (30%)
1. Pechuga de pollo sin piel con arroz blanco y ensalada de repollo (450 kcal)
2. Pescado al vapor con puré de calabacín y pan sin sal (460 kcal)
3. Pasta con salsa blanca sin sal y vegetales cocidos (470 kcal)
4. Sopa de fideos con carne magra y zanahoria cocida (480 kcal)
5. Ensalada de arroz con pollo y lechuga (490 kcal)

Onces (10%)
1. Batido de manzana con leche de arroz (200 kcal)
2. Pan sin sal con queso bajo en fósforo (210 kcal)
3. Galletas de avena sin fósforo con batido de fresa (220 kcal)
4. Puré de manzana con miel (230 kcal)
5. Yogur bajo en fósforo con frutos secos (240 kcal)

Cena (20%)
1. Crema de zanahoria con pan sin sal (350 kcal)
2. Omelet de claras con vegetales cocidos y arroz (360 kcal)
3. Ensalada de pasta con pollo desmenuzado y aceite de oliva (370 kcal)
4. Puré de papas con pescado a la plancha sin sal (380 kcal)
5. Yogur con miel y almendras (390 kcal)

12. Dieta para Pacientes con Disfagia
Desayuno (25%)
1. Avena licuada con leche y banano (350 kcal)
2. Batido de mango con yogur natural y miel (360 kcal)
3. Puré de manzana con queso crema (370 kcal)
4. Arepa blanda con queso fundido y chocolate espeso (380 kcal)
5. Yogur espeso con puré de durazno (390 kcal)

Media Mañana (10%)
1. Compota de pera con yogur (150 kcal)
2. Gelatina con trozos triturados de fruta (160 kcal)
3. Batido de avena y fresas con miel (170 kcal)
4. Crema de plátano con leche (180 kcal)

Vigilado Supersalud

5. Flan de huevo sin azúcar (190 kcal)

Almuerzo (30%)
1. Puré de pollo con crema de zanahoria y arroz licuado (450 kcal)
2. Sopa espesa de lentejas con puré de calabacín (460 kcal)
3. Puré de pescado con papas y crema de espinaca (470 kcal)
4. Crema de pollo con puré de batata (480 kcal)
5. Sopa espesa de arroz con carne molida triturada (490 kcal)

Onces (10%)
1. Batido de banano con leche (200 kcal)
2. Yogur con compota de pera (210 kcal)
3. Crema de arroz con leche (220 kcal)
4. Gelatina con yogur espeso (230 kcal)
5. Mousse de frutas (240 kcal)

Cena (20%)
1. Crema de espinaca con queso fundido (350 kcal)
2. Puré de zanahoria con pollo triturado (360 kcal)
3. Puré de papa con pescado desmenuzado (370 kcal)
4. Crema de auyama con yogur espeso (380 kcal)
5. Batido de mango con yogur y miel (390 kcal)

Vigilado Supersalud

Los requerimientos alimentarios se llevarán a cabo de acuerdo con un ciclo de minutas de régimen normal, dietas terapéuticas-blanda, hipo-grasa, hipo-sódica, hipo-glúcido, y el proveedor entregara lo que de acuerdo con el nutricionista de la E.S.E. ALEJANDRO PROSPERO REVENERD se requiere para cada paciente.

Conclusiones:
Por haber cumplido los requisitos técnicos, jurídicos y de experiencia de la invitación a ofertar, así como las condiciones señaladas en los Estudios y Documentos Previos se recomienda al Gerente de la ESE ALPROREV, adjudicar/contratar lo siguiente "***SUMINISTRAR ALIMENTOS A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LA CLINICA LA CASTELLANA DE LA E.S.E ALEJANDRO PROSPERO REVEREND***", ***PATOLOGOS ASOCIADOS S.A.S.***, con Nit. 901.8632777-4, representada legalmente por **ALBERTO YURCOWIEZ MELENDEZ,** identificada con cedula de ciudadanía N° 12.536.147

Componente Jurídico y Experiencia

JESUS ALBERTO AVENDAÑO PEREZ
Jefe Oficina Jurídica Asesora

Componente Técnico

SAMMY YESID SILVA POLO
Subgerente Asistencial