BANQUETES LA ESPERANZA
ESPECIALISTAS EN ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

Santiago de Cali, Diciembre 20 de 2025.

Señores:

ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD MILITAR - EMAVI

Asunto: Cotización del servicio de alimentación.

Presento a su consideración propuesta para proveer los servicios de alimentación Hospitalaria a pacientes de **EMAVI**, ofreciendo variedad y calidad en todos nuestros productos y servicios. Tenemos mas de 13 años de experiencia en el suministro de Alimentación hospitalaria, manteniendo altos estándares de control de calidad, higiene y seguridad gracias a que contamos con personal idóneo altamente calificado y certificado para este tipo de procesos garantizando un adecuado balance nutricional y dietético cumpliendo con las buenas prácticas de acuerdo a la NORMA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES Y SERVICIOS A FINES RESOLUCION MINISTERIAL 2674 de 2013.Esperamos que esta propuesta sea de su total agrado, en caso de ser seleccionados proporcionaremos la información y soportes solicitados de una manera oportuna.

Cordialmente,

Julián Andrés Valencia.
CC 94544177
Rep. Legal
Cel: 3174332052

Grupo VALBRI

BANQUETES LA ESPERANZA

ESPECIALISTAS EN ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

Referencias de Clientes más representativos.

EMPRESA	CARGO	TELEFONOS
Clínica Colombia	Coordinadora.	3850285
Clínica Su Vida.	Director Administrativo.	4850190
Clínica Santiago De Cali	Directora Médica.	3921414 EXT 111
Clinica al alba	Corrdinador asistencial	3183111844
Clínica Recuperar IPS	Coord. Administrativo	4883333
Clínica Fiore	Jefe De Infraestructura	4855551
Clínica Interplastica	Dir. Administrativo	5532407
Clínica SERES	Jefe De Infraestructura	5537783
Clínica plastikos	Coordinadora asistencial	5517474
Clínica sisanar	Director administrativo	5145834
Clínica Miocardio	Director administrativo	3173728415
Clínica MESSER	Director administrativo	3691169 EXT 2017
Dispensario médico (Batallón pichincha)	MY. BETANCOURTH	3136452433
SANIDAD MILITAR (Fuerza Aérea)	TE. CHACUANES	3207579018
CLINICA LOS ANDES	DRA. ANA MORALES	3176686516
CLINICA SALUVITE	DRA. ADRIANA TORRES	3137317775
CLINICA BASILIA	DRA. FERNANDA FLOREZ	3176585219
CLINICA AL ALBA	DR. LAURA	3137380586
ORTHOPEDIC JHOIN	DRA AURA LIDA RIVERA	3164980062

COSTOS Y FORMA DE PAGO

PRODUCTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO
Desayuno	Unidad	$ 15.518
Almuerzo	Unidad	$ 18.145
Cena	Unidad	$ 18.145
Refrigerios	Unidad	$ 8.954

Nota: El Valor de cada producto incluye:

- Servicio

- Transporte

- Recipientes y utensilios.

Forma de pago:

30 DIAS DESPUES DE RADICADA LA FACTURA

CONCEPTOS BASICOS Y CLASIFICACIÓN DE DIFERENTES TIPOS DE DIETAS

CONCEPTOS BASICOS

Nutrición Hospitalaria:

En la actualidad, una adecuada Nutrición se considera parte indispensable en la terapia utilizada en los hospitales. El seguimiento de una alimentación sana y equilibrada es fundamental para la consecución de un óptimo estado de salud; por eso los enfermos deben ser atendidos no solo desde el punto de vista médico si no también del nutricional.

La planificación de los menús debe hacerse atendiendo a las necesidades dietéticas de cada persona. Se puede definir la dieta como la combinación de alimentos que una persona toma diariamente. Esta tiene como objetivo aportar suficientes nutrientes y energía para el mantenimiento de la salud de un individuo.

La dieta en la clínica es un factor fundamental que influye en la recuperación de los pacientes y en la prevención de enfermedades, no sólo por su contenido nutritivo: sino también por lo que implica de por sí en la sociedad el hecho de comer. Hoy en día, la comida no es algo que se haga simplemente por necesidad, es algo que proporciona bienestar y placer. Socialmente, el momento de la comida se ha utilizado como medio para relacionarse con otras personas con las que se tiene algún interés

común, o simplemente como tiempo de descanso Y ocio .Por todo ello, cuando una persona se encuentra hospitalizada, no es extraño que espere el momento de la comida como un evento especial del día. Pero ese momento, dejará de ser especial si la comida no responde a sus expectativas o costumbres, no le gustan los platos que componen el menú, o no está condimentado a su gusto. Se debe considerar que con frecuencia el paciente hospitalizado pierde el apetito, por lo que cualquier deficiencia en la comida (sabor, temperatura, monotonía, etc.), puede hacer que rechace tajantemente cada plato. Por muy adecuada que sea la dieta a las necesidades nutricionales del paciente, no cumplirá su objetivo si el paciente no la toma porque no le satisface.

Los menús de hospital deben por tanto responder a dos objetivos básicos:

1. Adecuación nutricional: debe ser completa, equilibrada, adecuada a las necesidades del paciente y aportar suficiente energía.

2. Satisfacción del paciente: los menús deben ser apetecibles, además de servirse a la temperatura adecuada y con una presentación atractiva.

La falta de cumplimiento de estos objetivos, tiene como consecuencia la malnutrición de los pacientes.

Finalidad de las dietas hospitalarias:

La dieta hospitalaria tiene varias finalidades:

1. Terapéutica: forma parte del tratamiento de determinadas enfermedades, ayudando a la recuperación del paciente.
2. Preventiva: una alimentación equilibrada Y correcta evitará el desarrollo de algunas patologías.
3. Educativa: es importante que cualquier paciente, hospitalizado o no, siga unas pautas dietéticas adecuadas.
4. El personal medico debe intentar inculcar a pacientes y familiares que el seguimiento de la dieta sea un hábito.

CLASIFICACION DE DIETAS

A. Dieta Basal o Normal: Dieta equilibrada, destinada a aquellos pacientes hospitalizados que no necesitan unos requerimientos dietéticos especiales.

- Indicaciones: Todos los alimentos están permitidos en las raciones y proporción que debe tener la dieta equilibrada.

B. Dieta normal sin sal: Dieta equilibrada de bajo contenido en sodio, cubre las necesidades nutritivas del paciente hospitalizado.

-Indicaciones: Indicada para pacientes con hipertensión arterial, insuficiencia cardíaca, insuficiencia renal y cirrosis hepática avanzada.

C. Dieta liquida: Dieta compuesta por líquidos, normalmente no aporta los nutrientes necesarios, pueden suplantarse con aporte parenteral o complementos dietéticos.
   -Indicaciones: Alimentación oral después de una etapa de ayuno. 1ª fase post-operatoria. En algunos casos de disfagia o patologías de la cavidad bucal que no tolera la alimentación por turmix todavía.

D. Dieta Semi- blanda: Dieta compuesta por alimentos de consistencia líquida y pastosa.
- Indicaciones: Dieta de transición entre la dieta líquida y la dieta blanda en post-operatorios. En casos de disfagias o patologías de la cavidad bucal.

E. Dieta blanda: Dieta de fácil digestión.
   -Indicaciones: Intolerancia a la dieta normal. Última fase, antes de pasar a la dieta normal en el post-operatorio.

F. Dieta de protección gástrica: Dieta de fácil digestión.
   -Indicaciones: Fase final del post-operatorio del aparato digestivo, antes de pasar a la dieta normal. Gastritis y Ulcus en las fases intercrisis.

G. Dieta astringente: La dieta astringente es una dieta progresiva según el estado del paciente
   -Indicaciones: para pacientes que presenta cuadro diarreico.

H. Dieta sin residuos: Dieta de muy bajo contenido en fibra.
-Indicaciones: Preparación para cirugía de colón y resecciones intestinales.

I. Dieta rica en residuos: Dieta rica en fibra y alimentos que facilitan el tránsito intestinal.
-Indicaciones: Se suministra a personas con problemas de estreñimiento.

J. Dieta para Diabetes 1500 kcal – 2.000 kcal: Dieta equilibrada con seguimiento de un horario, control de las cantidades, repartición de los hidratos de carbono al día y disminución de grasas con elevado contenido de fibra.
- Indicaciones: Pacientes con diabetes

K. Dieta de protección hepatobiliar: La dieta de protección biliar es aquella que reúne las siguientes características:

- Disminución de los alimentos ricos en colesterol.
- Disminución de grasas saturadas.
- Disminución parcial del consumo de fibra.

L. Dieta Hipoproteica: Dieta con bajo contenido en proteínas: 20g/ 40g /60g de proteínas. Estas dietas no cubren los requerimientos proteicos recomendados para el adulto. El aporte energético es adecuado, a expensas de los hidratos de carbono fundamentalmente y de las grasas.
-Indicaciones: Se suministra a pacientes con insuficiencia renal y en ciertas complicaciones de hepatopatías.

M. Dieta Hiperproteica: Dieta equilibrada con aumento proporcional de proteínas y calorías

- 3.300 kcal
- 140g Proteínas
- 340g Hidratos de carbono
- 120g Lípidos

-Indicaciones : Quemados, traumatología, pacientes con riesgo de desnutrición. Síndrome nefrítico. Anemia perniciosa.

N. Dieta Cardiosaludable: Dieta equilibrada de bajo contenido grasa y colesterol, azucares simple, aumenta el contenido en fibra e hidratos de carbono de absorción lenta, y que ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares.

-Indicaciones: Indicada para pacientes con hipertensión arterial, insuficiencia cardiaca.

O. Dieta Hiperuricemia: Dieta en la cual reducimos el consumo de purinas y de bebidas alcohólicas, con esta acción descendemos el ácido úrico presente en la sangre.

-Indicaciones: Se suministra a pacientes que sufran de “ Gota ”.

P. Dieta Inflamación intestinal: Dieta de muy bajo contenido en fibra.

- Indicaciones: pacientes con inflamación intestinal. Preparación para cirugía de colón y resecciones intestinales.

Q. Dieta gastrectomizado: Dieta en la cual reducimos el consumo de lácteos y azúcares.
Indicaciones: **Pacientes** sometidos a una gastrectomía.

Para Prestar nuestros servicios de Alimentos y Bebidas tenemos en cuenta la norma sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios a Fines – Resolución Ministerial Nº 363-2005 / MINSA.