Santa Marta, 30 de Julio de 2026

Doctor
CARLOS ANDRES CORONEL AYALA
Gerente
ESE HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON
Plato - Magdalena

Cordial Saludo,

A través de la presente, nos permitimos presentar muy comedidamente la propuesta para el SERVICIO A TODO COSTO DE PRODUCCIÓN SUMINISTRO Y DISTRIBUCION DE DIETAS NORMALES

SERVICIOS A ESTA E.S.E. QUE LLEGARE A REQUERIRLO EN VIRTUD DE SU JORNADA LABORAR Y PARA LA CONSECUCION DEL OBJETO SOCIAL DE ESE HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON.

Nuestra Empresa inscrita en la Cámara de Comercio y en el Registro Único de Proponentes (RUP), cuenta con una amplia experiencia de más de (18) años en el área de servicios de suministro de alimentos, y de cafetería. Además de eso planeación, programas de políticas de alimentación, asuntos nutricionales, y ayuda en políticas nutricionales.

Para el desarrollo de las actividades y ejecución de contratos contamos con un equipo de trabajo profesional y técnico altamente calificado y con la experiencia necesaria para el cumplimiento de las necesidades exigidas por nuestros clientes. También contamos con las herramientas necesarias para los procesos, tratamientos, y dar cumplimiento a todas nuestras contrataciones.

Esperamos depositen su confianza en nuestro equipo de trabajo y de ser aceptada la presente Propuesta, nos comprometemos a perfeccionar nuestro esquema de trabajo para que vaya de la mano con sus necesidades, requerimientos técnicos, alimenticios y demás. Así mismo a dar cumplimiento, legalización al respectivo contrato y cumplir con las cláusulas contractuales pactadas; en cuanto u objeto y ejecución de este dentro del plazo señalado pactado.

Antemano muchas gracias por la atención prestada a la presente propuesta, esperamos contar con su pronta respuesta.

Atentamente,



MARIELA HERRERA FLORIAN
Representante Legal

1

PROPUESTA DE ALIMENTOS AL HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON

INDICE

1. **PRESENTACION DE LA EMPRESA**
   - QUIENES SOMOS
   - MISION
   - VISION
   - OBJETIVO
   - FILOSOFIA
   - VALORES
   - ORGANIGRAMA
2. **IDENTIFICACION DE LA NECESIDAD DEL REGIMEN ALIMENTICIO**
3. **JUSTIFICACION**
4. **POLITICA DE CALIDAD**
5. **ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA EL SERVICIO**
   - HORARIO DE DISTRIBUCION
   - HORARIO RECIBO DE ORDENES DE SUMINISTRO
   - CALIDAD NUTRICIONAL
   - SUMINISTRO DE ALIMENTACION
6. **PROPUESTA TECNICA**
   - MENAJE
   - MANIPULADORES DE ALIMENTOS
   - IDEONIDAD Y RECURSO HUMANO
7. **PORTAFOLIO DE SERVICIOS**
   - NUESTROS PROCESOS
   - DIETAS

8. ESPECIFICACIONES TECNICAS

- **MINUTA PATRON**
- **ANALISIS QUIMICO DEL CICLO DE MINUTA**

9. PLAN DE SANEAMIENTO

- PROGRAMA DE CAPACITACION
- PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA POTABLE
- PLAN DE MUESTREO
- PROGRAMA DE MANTENIMIENTO
- PROGRAMA DE CONTROL DE PROCESO
- PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO
- PROGRAMA DE ABASTECIMIENTOS
- PROGRAMA DE FUMIGACION
- PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEEDORES

10. REGLAMENTO DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL

11. PROPUESTA ECONOMICA

12. EXPERIENCIAS COMERCIALES

13. DOCUMENTOS LEGALES DEL REPRESENTANTE LEGAL

- CÁMARA DE COMERCIO
- REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES
- COPIA CÉDULA CIUDADANIA REPRESENTANTE LEGAL
- RESGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO (RUT)
- ANTECEDENTES DICIPLINARIOS

1. PRESENTACION DE LA EMPRESA

QUIENES SOMOS

Somos una empresa con más (18) años de experiencia en la prestación de servicio de alimentación; con 2 años y siete meses en experiencia hospitalaria y cinco años en cafetería escolares.

Que identifica la importancia de una sana nutrición teniendo en cuenta además de los gustos personales las características organolépticas, aportes de macro y micronutrientes requerida para que el producto final cumpla con los estándares de calidad establecido por la ley.

El servicio de alimentación hospitalaria requiere de normas contempladas en el proceso de certificación ISO 9000, en concordancia con normatividad emanada de los ministerios de la salud y seguridad social para lo cual contamos con talento humano capacitado y en continua investigación afrontando la exigencia del mercado.

Para nosotros los más importante es la calidad de nuestro servicio, considerándolo como un aporte a la salud y a la nutrición de las personas fortaleciendo cada vez más su nivel de vida. Para ello día a día trabajamos por el continuo mejoramiento de nuestros procesos por medio del control de calidad y continua vigilancia asegurando la inocuidad del producto final.

Prestamos servicio de alimentación hospitalario de acuerdo con las exigencias y requerimientos de nuestros clientes, asegurando el control y la calidad en cada proceso. La preparación de alimentos está diseñada de tal forma que reúna todas las condiciones higiénicas, logísticas y de calidad aptas para el consumo humano.

Las cantidades para producir con insumos frescos debidamente refrigerados y de óptima calidad van de acuerdo con la demanda del cliente, con el propósito de satisfacer las necesidades del usuario final.

Contamos con personal certificado en manipulación de alimentos y asesoría personalizada de dos profesionales de la nutrición con el fin de garantizar que el servicio prestado es el idóneo para cada paciente.

MISION

Proporcionar a nuestros clientes internos y externos una alimentación balanceada de excelente calidad y valor nutricional elaborada por un personal altamente calificado mediante proceso higiénicamente saludable.

VISION

En corto tiempo llegar hacer la mejor empresa proveedora en alimentación, máxima para usuarios.

Ser reconocida en la ciudad, regional o nacional. Como compañía que provee un servicio con alimentación saludable con excelencia en los altos estándares de calidad.

OBJETIVO

Ofrecer una alimentación que cumpla con los altos estándares de alimentación saludable. Adaptando hábitos y costumbre en los usuarios. Asegurando el bienestar y rendimiento laboral satisfactorio del individuo cumpliendo con la normatividad legal vigente (resolución 2674 Buenas Prácticas de Manufactura), para garantizar alimentos nutritivos e inocuos.

FILOSOFIA

Calidad, trato amable, compromiso, apoyo permanente a los proveedores, servicio, mente abierta, innovación permanente, creatividad, brindar satisfacciones, importancia a los pacientes, respeto por la marca, capacitación, desarrollo humano, respeto hacia nuestro cliente interno y externo.

VALORES

LA HONESTIDAD

Cuando un ser humano es honesto se comporta de manera transparente con sus semejantes, es decir, no oculta nada, y esto le da tranquilidad. Quien es honesto no toma nada ajeno, ni espiritual ni material: es una persona honrada y cumplidora de su palabra y de sus compromisos.

EL RESPETO

El respeto es la base fundamental para una convivencia sana y pacífica entre los miembros de una sociedad. Para practicarlo es preciso tener una clara noción de los derechos fundamentales de cada persona, como el derecho a la vida, a un trabajo digno, entre otras. Incluye ser tolerantes y reconocer la dignidad de los otros como seres humanos, con derecho a ser aceptados en su individualidad y su diferencia.

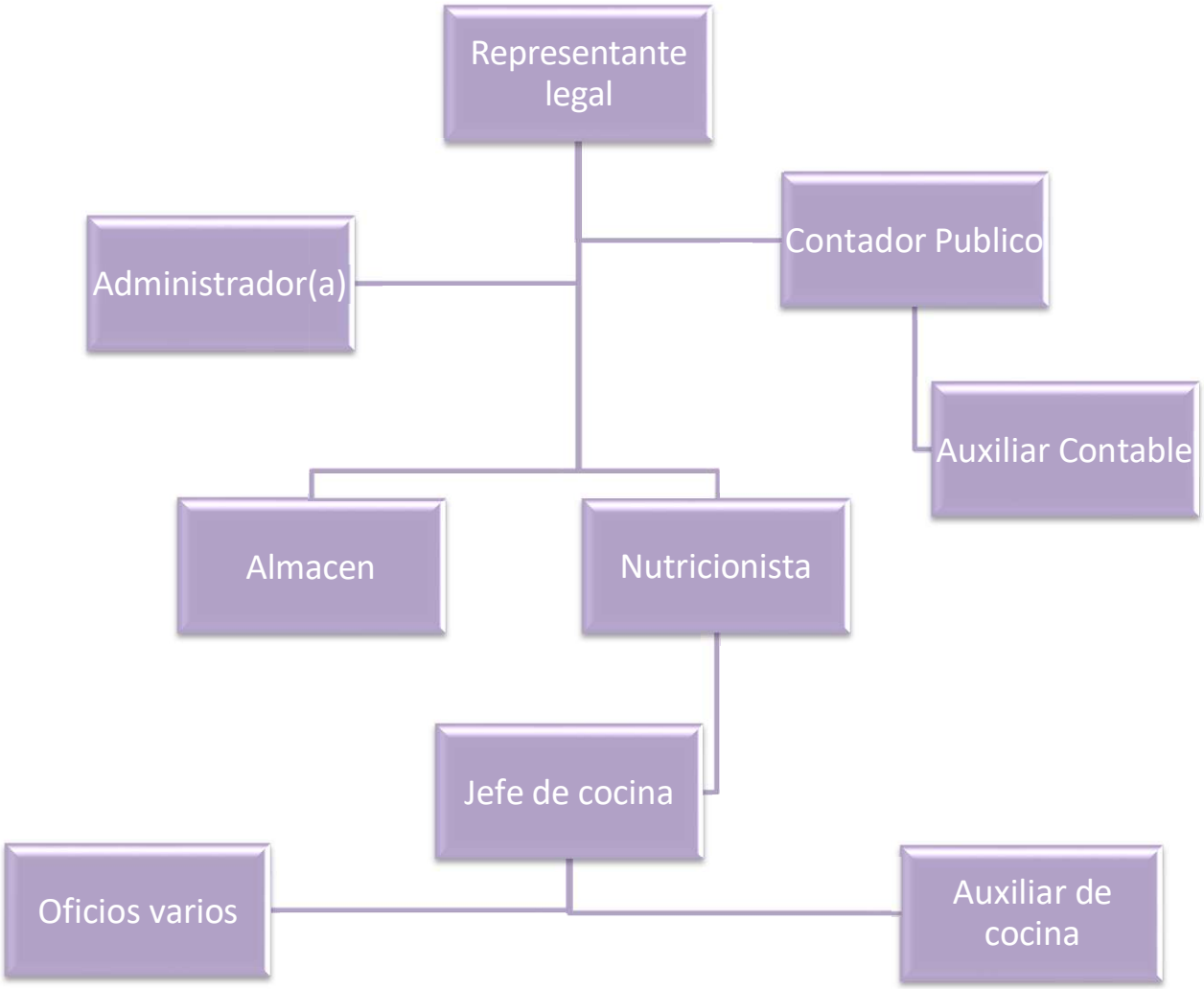
LA DISCIPLINA

La disciplina es la capacidad de actuar ordenada y perseverantemente para conseguir un bien. Exige un orden y unos lineamientos para poder lograr más rápidamente los objetivos deseados. La principal necesidad para adquirir este valor es la auto exigencia; es decir, la capacidad de pedirnos a nosotros mismos un esfuerzo "extra" para ir haciendo las cosas de la mejor manera. El que se sabe exigir a sí mismo se hace comprensivo con los demás y aprende a trabajar y a darle sentido a todo lo que hace.

LA LEALTAD

Tiene que ver con el sentimiento de apego, fidelidad y respeto que nos inspiran las personas a las que queremos, la empresa en la que trabajamos, o las ideas con las que nos identificamos. Los que son leales poseen un alto sentido del compromiso y ello les permite ser constantes en sus afectos.

ORGANIGRAMA



2. IDENTIFICACION DE LA NECESIDAD DEL REGIMEN ALIMENTICIO

La empresa **PROVEAL** perfeccionando experiencias empresariales y profesionales, presenta propuesta de alimentación para el **SERVICIO A TODO COSTO DE PRODUCCIÓN SUMINISTRO Y DISTRIBUCION DE DIETAS NORMALES Y TERAPEUTICAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS Y EL PERSONAL QUE PRESTA SUS SERVICIOS A ESTA E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON EN PLATO – MAGDALENA**

EL HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON

El objetivo es ofrecer un servicio de alimentación de excelente calidad, con personal altamente capacitado, calificado y comprometido con las buenas prácticas de manufactura dando cumplimiento a la normatividad vigente (Decreto 2674), para garantizar alimentos nutritivos e inocuos.

Los menús ofrecidos están basados en parámetros adecuados para brindar una alimentación con un ajuste nutricional acorde a todos los requerimientos establecidos en el estudio de necesidades y/o conveniencia del **ESE HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON**

Nuestro equipo de profesionales y expertos en cada área, están dispuestos en cualquier momento a ampliar, aclarar o modificar cada uno de los aspectos enunciados en este proyecto inicial, de acuerdo con los requerimientos que puedan surgir en el desarrollo de esta negociación.

3. JUSTIFICACION

Históricamente el grado gastronómico de un país constituye uno de Los índices determinantes de su grado de civilización.

El ser Humano valora muy positivamente el alto grado de confort y calidad de los servicios de Hostelería y más aún cuando se halla enfermo en una clínica u hospital.
Los familiares son las personas encargadas de analizar muy particularmente la calidad de los alimentos recibidos teniendo en cuenta sus características organolépticas (olor, sabor, color).

La alimentación de un individuo sano tiene la finalidad de mantener su salud mediante el aporte de energía y de todos los nutrientes de acuerdo con sus hábitos, condición socio económica y requerimientos individuales.

La enfermedad, aunque sea por corto tiempo complica todas las funciones de la Nutrición y casi siempre estas complicaciones atentas contra la evolución positiva de la enfermedad originaria.

De allí que el individuo enfermo además de su enfermedad debe preocuparnos todo su organismo. EL tratamiento debe ser completo y simultáneo entre la prescripción Terapéutica y la Dietética

Es por esto que cada enfermo requiere un régimen prescrito individualmente que considere las alteraciones causadas por la Enfermedad.

El servicio de alimentación de un hospitalario de un hospital u clínica no es un gran restaurante ni un hotel de lujo se rige por otros parámetros muy diferentes, pero ello no debe de menoscabar en ofrecer un servicio de alimentación digno y con la categoría de cualquier otro tipo de servicio que se proporcione al paciente, hay que ofrecer al paciente la alimentación adecuada, perfeccionándola al máximo con la técnica gastronómica adecuada.

El fin de la alimentación hospitalaria ha de estar encaminada a cumplir dos objetivos primordiales.

1. Proporcionar alimentos que, bajo un criterio higiénico-sanitario, sean totalmente inocuos y seguros para los pacientes hospitalizados. y el personal que presta sus servicios y que llegare a requerirlo en virtud de su jornada laborar en la E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON

2. Proporcionar dietas normales y terapéuticas equilibrada tanto cuantitativa como cualitativa, con el fin de evitar riesgos de una malnutrición en el paciente hospitalizados.

4. POLITICA DE CALIDAD

La empresa **PROVEAL**, garantiza la inocuidad de los alimentos y cada una de las preparaciones atreves de su compromiso con la normatividad de la BPM y las técnicas de procesamiento que nos permiten conservar las propiedades organoléptica en los alimentos y mantener los nutrientes activos; contando con un personal altamente calificado, menaje a la vanguardia y una alianza estratégica con proveedores idóneos de la ciudad; prestando un servicio oportuno, cálido, eficiente, y ajustado al tipo de empresa, satisfaciendo los requisitos, necesidades y expectativa de los clientes, contribuyendo a mejorar la calidad de vida de la población.

Todos los procesos están establecidos por política institucionales en términos de seguridad alimentaria, protección del medio ambiente y salud ocupacional.

5. ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA EL SERVICIO

Nos regimos en base a una Minuta patrón, la cual se elabora de acuerdo a los requerimientos nutricionales de la población promedio, teniendo en cuenta hábitos y costumbres establecidos.

Desayuno:
Bebida Láctea
Jugo/fruta
Proteína
Energético
Otros: Margarina, Mermelada.

Media Mañana
Bebida Láctea
Energético
Fruta (de acuerdo con la patología que presente el paciente).

Almuerzo
Bebida caliente: Sopa, crema o consomé
Jugo/fruta
Proteína
Cereal
Verduras
Tubérculos
Otros.

Media Tarde
Bebida Láctea
Energético
Fruta (de acuerdo con la patología que presente el paciente).

Comida
Jugo/fruta
Proteína
Cereal y/o tubérculos
Verduras

Tubérculos

- **HORARIO DE DISTRIBUCION**

La entrega de los alimentos para los pacientes será flexible y puntual en los tiempos solicitados, garantizando el cumplimiento.

- **HORARIO RECIBO DE ORDENES (SUMINISTRO).**

Se establecerán horarios límite para recibir los pedidos de desayunos, almuerzos y cenas u otro tiempo de comida que se solicite.

- **CALIDAD NUTRICIONAL**

Las minutas son cuidadosamente elaboradas por la nutricionista dietista del área administrativa persona calificada para desempeñar esta función, basándose en las necesidades calóricas y requerimientos de los consumidores.

- **SUMINISTRO DE ALIMENTACION**

Los alimentos se distribuirán en las especificaciones que solicite el contratante los cuales son trasladados en carro térmicos, garantizando de esta manera, que los alimentos lleguen a su destino con la temperatura adecuada y en óptimas condiciones de calidad, listos para ser consumidos.

- **ALIMENTOS NO PERMITIDOS**

Alimentos de manufactura extranjera no legalizados en nuestro país.

Alimentos procesados y adquiridos fuera de la planta de procesamiento.

Alimentos sin licencia del Invima.

Alimentos procesados en sitios no constituidos legalmente y que no garanticen su salubridad y seguridad.

Frutas ácidas, verduras como repollo y pimentón para el área clínica.

Todos los que sean determinados por el cuerpo médico tratante.
Salsa de tomate, caldos concentrados, mayonesa, carnes frías, embutidos, etc.

6. PROPUESTA TECNICA

- **MENAJE**

La empresa se compromete a tener el menaje necesario y suficiente para la preparación de los diferentes menús.

Así mismo tendrá su equipo de refrigeración y congelación para almacenar alimentos perecederos y no perecederos.

- **MANIPULADORES DE ALIMENTOS**

La empresa cuenta con el personal idóneo**,** certificado como manipulador de alimento, el cual utilizara dotación establecida por la buena práctica de manufactura regidas por el decreto 2674.

Este recurso humano, responderá por la limpieza y desinfección de las áreas de preparación de alimentos y oficinas administrativas. Así mismo la respectiva de desactivación de los residuos proveniente de este servicio en los diferentes tiempos de comida y dieta terapéutica del **HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON**

- **IDONEIDAD Y RECURSOS HUMANOS**

Planta de personal

Contamos con un equipo de trabajo según con las necesidades de servicio

- Administrador(a): Es el encargado de evaluar los proceso, conservación y almacenamiento de alimentos, haciendo uso racional y eficiente de las materias primas, subproductos y residuos.
  -Experiencia Mínima: 1 o 2 años
  -Requisitos: profesionales
- Auxiliar contable: Se encarga del manejo de capital y control de las cantidades de compra los cuales están relacionas al uso alimentico.
  -Experiencia Minima:1 o 2 años

-Requisitos: técnico o tecnólogo

- Nutricionista: Su rol es la gestión integral de los servicios de alimentación para resguardar la seguridad y calidad alimenticia satisfaciendo las necesidades nutricionales
- Jefe de cocina: encargado de coordinar todos los procesos de la cocina como:
  -Encargar productos
  -Comprobar la calidad de los productos
  -Diseñar el menú bajo la indicación de la nutricionista
  -Elaborar cronograma de trabajo
  -Experiencia Mínima: 1 o 2 años
  -Requisitos: Profesional en cocina con certificado de manipulación de alimentos.
- Auxiliares de cocina: Colaboran en la preparación de alimentos bajo la orden del jefe de cocina.
  -Experiencia Mínima: 1 o 2
  -Requisitos: Técnico
- Operarios de nutrición. Encargado en la atención y distribución de las dietas a los pacientes.
  -Experiencia Mínima: 1 o 2 años
  -Requisitos: Técnico
- Almacenista: Encargado del almacenamiento de los productos en buen estado incluyendo su refrigeración.
  -Experiencia Mínima: 1 o 2 años
  -Requisitos: Técnico
- Servicios generales: Encargado de la limpieza del área de trabajo y la de los implementos.
  -Requisitos: Certificado de manipulación de alimentos

7. PORTAFOLIO DE SERVICIOS

NUESTROS PROCESOS:

Productora de alimentos PROVEAL

Reconoce la importancia que tiene la calidad de un alimento destinado al consumo humano, es por eso por lo que día a día trabajamos para asegurar la calidad de nuestros productos desde la obtención de los insumos hasta la entrega al usuario final. Contamos con planes de trabajo que aseguran la correcta manipulación de los alimentos y completa vigilancia en cada paso, con el fin de retroalimentar y lograr cada vez, más altos estándares de calidad.

Para la atención de pacientes hospitalizados ofrecemos el servicio de alimentación de la siguiente forma:

- DESAYUNO
- MERIENDA (si se requiere)
- ALMUERZO
- MERIENDA (si se requiere)
- CENA

DIETAS

Una Dieta es el conjunto de nutrientes que se ingieren durante el consumo habitual de alimentos. La dieta se asocia erróneamente a la práctica de restringir la ingesta de comida para obtener sólo los nutrientes y la energía necesaria, y así conseguir o mantener cierto peso corporal

La dieta se considera equilibrada si aporta los nutrientes y energía en cantidades tales que permiten mantener las funciones del organismo en un contexto de salud física y Mental. Una dieta equilibrada es particular de cada individuo y se adapta a su sexo, edad, peso y situación de salud. No obstante, existen diversos factores (geográficos, sociales, económicos, patológicos, etc.) que influyen en el equilibrio de la dieta.

- Dieta Normal
- Dieta Blanda
- Dieta Semi-Blanda
- Dieta Hipoglucida
- Dieta Hipo-grasa
- Dieta Renal
- Dieta Gastroprotectora
- Dietas Pediátricas
- Dietas Liquidas:

Liquida Completa
Liquida Clara
Liquida fría
Liquida Quirúrgica
Licuado



Las dietas serán distribuidas según el horario y plan alimentarios solicitados por la institución.

Alimentación a Personal Administrativo

Prestamos el servicio de alimentación al personal administrativo autorizado por su empresa, ofreciéndole gran variedad de platos y con la misma calidad y valor nutritivo que la alimentación hospitalaria, contribuyendo así con el fortalecimiento del nivel de vida de sus colaboradores.

Para la prestación del servicio se ofrece Desayunos, Refrigerios, Almuerzos y Cenas según las necesidades del personal autorizado.

8. ESPECIFICACIONES TECNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Proveedora de alimentos.

Cuenta con personal idóneo y capacitado para la atención de los pacientes, los cuales además de contar con su respectivo uniforme y elementos de seguridad e higiene reconocen la importancia del buen trato y la excelencia en el servicio acoplándose con la cultura organizacional propia de su empresa.

Para la prestación del servicio de alimentos **HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON**

En el siguiente cuadro se describe el costo de las dietas normales y terapéutica.

- **MINUTA PATRON**

A nivel del servicio hospitalario es difícil cumplir con las adaptaciones individuales de allí que se utilicen un régimen básico normal llamado MINUTAS PATRON de la cual se derivan las que deben ser transformadas llamadas DIETAS TERAPEUTICAS.

En realidad, toda Dieta Terapéutica es una alimentación equilibrada en la que se han debido modificar uno o más aspectos nutricionales, alimentarios, tipo de cocción o de textura.

MINUTA PATRON NORMAL PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS
(2000 CALORIAS)

DESAYUNO

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD SERVIDA
FRUTA O JUGO	DULCE	100 GR/200 CC
BEBIDA LACTEA DESCREMADA	CAFÉ-TE-CHOCOLATE- CEREALES	240 CC
PLATO PROTEICO	HUEVO, QUESO, POLLO O CARNE CUALQUIER PREPARACION	1 UND 50 GR
PLATO ENERGETICO	PAN O SUSTITUTO CUALQUIER PREPARACION	100 GR

ALMUERZO

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD
FRUTA O JUGO	DULCE	100 GR/200 CC

SOPAS O CREMAS	CEREAL-TUBERCULOS-VERDURAS-BASES	240 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O PESCADO	100 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS	100 GR
ENERGETICO II	TUBERCULOS-GRANOS	80 GR-30 GR
VERDURAS	COCIDAS O CRUDAS	60-80 GR

COMIDA

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD
FRUTA O JUGO	DULCE	100 GR/200 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O PESCADO	100 GR
ENERGETICO	ARROZ O PASTAS O TUBERCULOS	100GR
VERDURAS	COCIDAS - CRUDAS	80 GR

26

ALTA Y MEDIA COMPLEJIDAD

- Los alimentos proteicos pueden presentarse en cualquier preparación: Asados-Fritos-Horneados-Estofados etc.
- Las verduras pueden ser crudas o cocido (soufflés-tortas-escabeches etc.).
- La unidad de medida corresponde al alimento cocido.
- No se suministrarán caldos de gallina-ni excesivos condimentos.
- Esta dieta permite todo tipo de preparaciones, excluirá alguno que desea rechazado por el paciente a solicitud de nutrición.
- No se suministrará vísceras.

- **DIETA HIPOGLUCIDA FRACCIONADA**

MINUTA PATRON PARA DIETA HIPOGLUCIDA

DESAYUNO

COMPOSICION	ALIMENTOS	CANTIDAD SERVIDA
FRUTA ENTERA O PORCION	PARA DIABETICO	100 – 120 GR
BEBIDA LACTEA	CAFÉ O TE SIN AZUCAR	240 cc
PLATO PROTEICO	HUEVO (Tipo A) o QUESO o POLLO	100 GR
PLATO ENERGETICO	PAN INTEGRAL O SUSTITUTO	100GR

NUEVES

FRUTA	PARA DIABETICOS	100 GR

ALMUERZO

COMPOSICION	ALIMENTOS	CANTIDAD
FRUTAS ENTERA O PORCION	PARA DIABETICOS	100 – 120 GR
SOPAS O CREMAS	SOLO VERDURAS	240 cc
PLATO PROTEICO	CARNES o POLLO o PESCADO	150 GR
ENERGETICO I	ARROZ O TUBERCULOS O GRANOS	100 GR
VERDURAS	COCIDAS O CRUDAS	100 GR – 100 GR

ONCES

FRUTAS	PARA DIABETICOS	100 GR

COMIDA

COMPOSICION	ALIMENTOS	CANTIDAD
FRUTAS ENTERA O PORCION	PARA DIABETICOS	100 – 120 GR
SOPAS O CREMAS		
PLATO PROTEICO	CARNES o POLLO o PESCADO	150 GR
ENERGETICO I	TUBERCULO O CEREAL	100 GR
VERDURAS	COCIDAS O CRUDAS	100 GR – 100 GR

REFRIGERIO

BEBIDA LACTEA	CAFÉ O TE O LECHE SOYA	240cc
ENERGETICO INTEGRAL	PAN O SALTIN O AVENA EN OJUELA	30 GR

- No suministrar banano – patilla – níspero – uvas – zapote – remolacha.
- La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido.
- No utilizar azúcar ni productos que los contengas. Los lácteos deben ser descremados y las carnes deben ser completamente magras, no ofrecer vísceras.
- La zanahoria puede suministrarse máximo 3 veces por semana y no como verdura principal.
- Se restringe azúcar, grasa, salsas, cremas, carbohidratos simples.
- Fraccionada en tres comidas principales y 3 Refrigerios.

DIETAS ALTAS EN FIBRA

MINUTA PATRON

DESAYUNO

COMPOSICION	**ALIMENTO**	**CANTIDAD SERVIDA**
FRUTA	DULCE	100 GR
BEBIDA LACTEA	CAFÉ-TE-CHOCOLATE- CEREALES	240 CC
PLATO PROTEICO	HUEVO (TIPO A) O QUESO O POLLO O CARNE CUALQUIER PREPARACION	1 UND 50 GR

PLATO ENERGETICO	PAN O SUSTITUTO INTEGRAL CUALQUIER PREPARACION-AVENA EN HORJUELA EN AGUA	100 GR

ALMUERZO

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD
FRUTA	DULCE	100 GR
SOPAS O CREMAS	CEREAL-TUBERCULOS-VERDURAS-BASES	240 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O PESCADO	100 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS INTEGR-TUBERCULOS-GRANOS	100 GR
VERDURAS	CRUDAS	100GR

COMIDA

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD
FRUTA	DULCE	100 GR
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O PESCADO	100 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS INTEGR-TUBERTUCULOS-GRANOS-AVENA EN HORJUELAS	100 GR
VERDURAS	CRUDAS	100 GR

- Los alimentos proteicos pueden presentarse en cualquier preparación: Asados-Fritos-Horneados-Estofados etc.
- Las frutas se suministrarán en porción o enteras, no se suministrarán en jugo ya que este ´proceso destruye la fibra natural.
- La unidad de medida corresponde al alimento cocido.
- No se suministrarán caldos de gallina-ni excesivos condimentos.
- Las ensaladas se suministrarán crudas, ya que la cocción modifica la fibra.
- Adicional antes de acostarse se dejará una porción de fibra soluble (all-brand, avena o salvado de trigo disuelto en un vaso con agua.
- No se suministrará frutas como la manzana, pera, durazno y guayaba.
- No se dará plátano ni guineo verde.
- Para el servicio de Neurocirugía se seguirá este patrón excluyendo el arroz en el servicio de la comida.

DIETAS LIQUIDA CLARA

MINUTA PATRON

DESAYUNO

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD SERVIDA
CONSOME	CALDO SIN GRASA DE CARNE O POLLO	240 CC
AROMATICA	VARIADAS	240 CC
PLATO ENERGETICO	GELATINA	100 GR

REFRIGERIO

BEBIDA	AROMATICA O PANELA HERVIDA O COMPOTA	240 CC

ALMUERZO

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD SERVIDA
CONSOME	CALDO SIN GRASA DE CARNE O POLLO	240 CC
AROMATICA	VARIADAS	200 CC
PLATO ENERGETICO	GELATINA O COMPOTA	100 GR

REFRIGERIO

BEBIDA	AROMATICA O PANELA HERVIDA	240 CC

COMIDA **ALTA Y MEDIA COMPLEJIDAD**

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD SERVIDA
CONSOME	CALDO SIN GRASA DE CARNE O POLLO	240 CC
AROMATICA	VARIADAS	200 CC
PLATO ENERGETICO	GELATINA O COMPOTA	100 GR

REFRIGERIO

BEBIDA	AROMATICA O PANELA HERVIDA	240 CC

- Suministran entre 500 y 600 calorías, su uso es transitorio.
- Se deben suministrar suficientes pitillos, cucharas y cucharitas para las bebidas en todas las comidas.
- No se permite el suministro de lácteos, frutas ni verduras (solo para dar sabor).
- El caldo de pollo debe ser preparado únicamente con pechuga sin piel y el caldo con carne preparado con carne magra no deben ir micelas de grasa.
- Utilizar pechuga o carne magras o verduras solas en caso de que sean necesarias.
- Se pueden utilizar diferentes tipos de aromáticas (te-canela-frutos rojos-frutos verdes-cidra) excluir los que autorice nutrición.

DIETAS LIQUIDA COMPLETA

MINUTA PATRON

ALTA Y MEDIA COMLEJIDAD **DESAYUNO**

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD SERVIDA
JUGO DE FRUTA	NO ACIDO	200 CC
LICUADO	CARNE O POLLO VEGETALES - TUBERCULO	300CC
BEBIDA LACTEA	KUMIS-YOGURT-MILO-COLADA-FLAN	200 CC
PLATO ENERGETICO	GELATINA - NATILLA	100 GR

REFRIGERIO

BEBIDA LACTEA	KUMIS-YOGURT-MILO-COLADA-FLAN-GELATINA	200 CC

ALMUERZO

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD SERVIDA
FRUTA	NO ACIDO	200 CC
SOPA O CREMAS LICUADAS	CALDO SIN GRASA DE CARNE O POLLO	300 CC
BEBIDA CON LECHE	PANELA-MILO-COLADA-YOGURT-FLAN	200 CC

REFRIGERIO

BEBIDA LACTEA	KUMIS-YOGURT-MILO-COLAD GELATINA - NATILLA	200 CC

COMIDA

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD SERVIDA
FRUTA	NO ACIDO	200 CC
SOPA O CREMAS LICUADAS	CALDO SIN GRASA DE CARNE O POLLO	300 CC
BEBIDA CON LECHE	PANELA-MILO-COLADA-YOGURT NATILLA	200 CC
POSTRE LACTEO	FLAN-ESPONJADO-HELADO	100 GR

Se deben suministrar pitillos, cucharas y cucharitas para las bebidas en todas las comidas.
Suministran entre 1500 calorías -1700 calorías
El análisis químico cubre el requerimiento.
Todas las preparaciones deben ser licuadas.
No se permiten jugos ácidos. Puede utilizarse espesante.
Utilizar carnes magras (100gr), verduras verdes, amarillas y tubérculos para los licuados.

DIETA BLANDA. **MINUTA PATRON**

DESAYUNO

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD SERVIDA
FRUTA O JUGO	DULCE	100 GR/200 CC
BEBIDA LACTEA DESLACTOSADA	CAFÉ-CHOCOLATE- CEREALES	240 CC
PLATO PROTEICO	HUEVO (TIPO A) O QUESO O POLLO O CARNE	1 UND 50 GR
PLATO ENERGETICO	PAN O SUSTITUTO	100 GR

ALMUERZO

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD
JUGO DE FRUTAS	DULCE	200 CC
SOPAS O CREMAS	CEREAL-TUBERCULOS-VERDURAS	240 0 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O PESCADO	100 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS	100GR
ENERGETICO II	TUBERCULOS-LEGUMBRES - MAJADO	50 GR
VERDURAS	COCIDAS	80 GR

COMIDA **MEDIA Y ALTA COMPLEJIDAD**

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD
FRUTA O JUGO	DULCE	200 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O PESCADO	100 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS O TUBERCULOS	100 GR
VERDURAS	COCIDAS	60 GR

- No se suministrarán jugos ácidos.
- Los alimentos deben ser de fácil masticación, deglución y digestión.
- No se permiten los embutidos, enlatados, empaquetados, fritos, no irritantes.
- No suministrar naranja, ni piña en porción. Al utilizar frutas como pera o manzana deben ser cocidas.
- Todos los alimentos de esta dieta deben presentarse en consistencia molidas-desmechados-triturados - o a solicitud de Nutrición.
- La unidad de medida corresponde al alimento cocido. No dar leguminosas.

DIETA HIPOSODICA

MINUTA PATRON

DESAYUNO

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD SERVIDA
FRUTA O JUGO	NO ACIDA	100 GR/200 CC
BEBIDA LACTEA	CAFÉ -TE- CEREALES	240 CC
PLATO PROTEICO	HUEVO (TIPO A) O QUESO SIN SAL POLLO O CARNE	1 UND 500 GR
PLATO ENERGETICO	PAN O SUSTITUTO	100 GR

ALMUERZO

MEDIA Y ALTA COMPLEJIDAD

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD
FRUTA O JUGO	NO ACIDA	100 GR/200 CC
SOPAS O CREMAS	CEREAL-TUBERCULOS-VERDURAS	240 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O PESCADO	100 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS	100 GR
ENERGETICO II	TUBERCULOS-GRANOS	60 GR
VERDURAS	COCIDAS-CRUDAS	80 GR

COMIDA

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD
FRUTA O JUGO	NO ACIDA	100 GR/200 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O PESCADO	100 GR
ENERGETICO	CEREALES O TUBERCULOS O ARROZ O PASTAS	100 GR
VERDURAS	COCIDAS-CRUDAS	80 GR

El aporte de sodio de la dieta debe ser máximo de 2 gr.
Todos los alimentos deben prepararse sin sal y adicionar sobre de sal de 1 gramo según solicitud de Nutrición. Utilizar especias naturales para dar sabor. (OREGANO-LAUREL-AJO-CEBOLLA).
Todos los platos principales deben llevar cascos de limón.
No se permite el suministro de concentrados, enlatados, salsamentaría, apio, espinaca, salsas industrializadas, debe utilizarse la leche descremada.
La consistencia a solicitud de Nutrición.
No se permite mayonesa-salsa de tomate-tártara-caldos concentrados.
Se utilizará queso descremados bajos en sal.

DIETA HIPERPROTEICA HIPERCALORICA
MINUTA PATRON

DESAYUNO

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD SERVIDA
FRUTA O JUGO	DULCE	100 GR/200 CC
BEBIDA LACTEA	CAFÉ-TE-CHOCOLATE- CEREALES	240 CC
PLATO PROTEICO	HUEVO (TIPO A) O QUESO O POLLO O CARNE EN CUALQUIER PREPARACION	2 UND 100 GR
PLATO ENERGETICO	PAN O SUSTITUTO EN CUALQUIER PREPARACION	100 GR

ALMUERZO

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD
FRUTA O JUGO	DULCE	100 GR/200 CC
SOPAS O CREMAS	CEREAL-TUBERCULOS-VERDURAS-BASES	300 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O PESCADO	130GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS	150GR
ENERGETICO II	TUBERCULOS-GRANOS	100 GR-30 GR
VERDURAS	COCIDAS O CRUDAS	80 GR

COMIDA

COMPOSICION	**ALIMENTO**	**CANTIDAD**
FRUTA O JUGO	DULCES	100 GR/200 CC
POSTRE CALORICO	BOCADILLO-AREQUIPE	
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O PESCADO	130 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS	150 GR
ENERGETICO II	TUBERCULOS	100 GR
VERDURAS	COCIDAS	80 GR

Los alimentos proteicos pueden presentarse en cualquier preparación: Asados-Fritos-Horneados-Estofados etc.
Las verduras pueden ser crudas o cocido (soufflés-tortas-escabeches etc.).
La unidad de medida corresponde al alimento cocido.
Se puede adicionar arequipe o bocadillo, leche condensada, como postre adicional cuando el paciente lo requiera.
Esta dieta permite todo tipo de preparaciones, excluirá alguno que sea rechazado por el paciente a solicitud de nutrición

.

ADICIONAL SE SUMINISTRARÁN 2 REFRIGERIOS CON LAS CARACTERISTICAS SOLICITADS POR NUTRICION. (Fruta entera).

DIETA HIPOGRASA
MINUTA PATRON

DESAYUNO

COMPOSICION	**ALIMENTO**	**CANTIDAD SERVIDA**
FRUTA	DULCE Y PICADA	100 GR-200 CC
BEBIDA LACTEA DESCREMADA	CEREALES - CAFE	240 CC
PLATO PROTEICO DESCREMADO	CLARAS DE HUEVO, QUESO O POLLO O CARNE	2UND 50 GR
ENERGETICO	PAN O SUSTITUTO INTEGRALES	100 GR

ALMUERZO

COMPOSICION	**ALIMENTO**	**CANTIDAD**
FRUTA O JUGO	NO ACIDA	100 GR/200 CC
SOPAS	CEREAL-TUBERCULOS-VERDURAS	240 CC
PLATO PROTEICO MAGROS	CARNE , POLLO O PESCADO	150 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS	100 GR
ENERGETICO II	TUBERCULOS-GRANOS	50 GR-30 GR
VERDURAS	COCIDAS - CRUDA	80 GR

COMIDA

COMPOSICION	**ALIMENTO**	**CANTIDAD**
FRUTA O JUGO	NO ACIDA	100 GR/200 CC
PLATO PROTEICO	CARNE, POLLO O PESCADO	150 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS	100 GR
ENERGETICO II	TUBERCULOS	100 GR
VERDURAS	COCIDAS - CRUDA	80 GR

- Todos los alimentos deben presentarse horneados, asados, cocidos al vapor.
- Las verduras deben ser crudas o cocidas.
- No debe incluirse productos de salsamentaría, preparaciones fritas, condimentos ni irritantes.
- Incluir lácteos y derivados descremados.

- La unidad de medida corresponde al alimento cocido.
- Las proteínas deben ser magras no incluir vísceras, ni yema de huevo.
- Consumir los productos preferiblemente integrales (PAN-GALLETAS-AREPAS, ETC).

DIETA RENAL

MINUTA PATRON PARA DIETA HIPOPROTEICA

DESAYUNO

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD SERVIDA
FRUTA	PARA RENAL	100 GR
BEBIDA LACTEA	CAFÉ -TE- CEREALES	200 CC
PLATO PROTEICO	HUEVO (TIPO A) O CUAJADA CLARAS DE HUEVO	1 UND 50 GR
PLATO ENERGETICO	PAN O SUSTITUTO	100 GR
MARGARINA	SIN SAL	

MEDIA Y ALTA COMPLEJIDAD **ALMUERZO**

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD
FRUTA O JUGO	PARA RENALES	100 GR
PLATO PROTEICO	POLLO – PESCADO - CERDO	60 GR
ENERGETICO	CEREALES-TUBERCULOS-ARROZ O PASTAS	100 GR
VERDURAS	COCIDAS-CRUDAS PARA RENALES	80 GR

COMIDA

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD
FRUTA O JUGO	PARA RENALES	100 GR/200 CC
PLATO PROTEICO	POLLO – PESCADO - CERDO	60 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS O TUBERCULOS DIALISADOS	100 GR
VERDURAS	COCIDAS-CRUDAS PARA RENAL	80 GR

- Todas las frutas, verduras, acompañantes y otros deben ser de bajo contenido en potasio y sodio o someterse a procesos de cocción y eliminar el agua.
- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- Las bebidas con leche para este tipo de dietas deben llevar el 50% en leche solamente.
- Para los pacientes renales diabéticos solo suministrar frutas renales en las meriendas.
- Frutas restringidas: todas las cítricas. (naranja, guayaba, aguacate, tamarindo, banano, tomate árbol,
- níspero, coco, zapote y melón cantalupo, mora).
- Verduras restringidas: Acelga, Ahuyama, alcachofa, coliflor, espinaca, brócoli, apio, zanahoria, remolacha y tomate.
- Todos los alimentos se suministrarán sin sal, los líquidos y la sal fuera de lo establecido deben ser solicitados por Nutrición.
- No se permite el suministro de chocolate, café instantáneo, panela, caldos naturales o concentrados, té, bocadillo, plátano, salsamentaría, condimentos industrializados.

- Las dietas Renal Diabética deben observar las indicaciones de la dieta diabética (6 porciones incluyendo onces y refrigerio nocturno), sin dulce, las frutas y verduras indicadas para paciente renal y paciente diabético deben tenerse en cuenta.
- No dar sopas, caldos, ni cremas; solo podrán ser autorizadas por Nutrición.
- Los alimentos que deben dializarse son: tubérculos, raíces, leguminosas, verduras y frutas.
- Las frutas que pueden darse sin restricción son patilla-agraz-fresa-mango. Puede darse cañadonga en batidos.
- El pescado no puede darse tan frecuente, solo con controles de laboratorio (Por el contenido de P).
- No dar yema de huevo están contraindicadas.
- Para el ciclo existe poca variedad debido a la restricción de muchos alimentos por su contenido en P y K.

DIETA GASTROPROTECTORA

MINUTA PATRON

DESAYUNO

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD SERVIDA
FRUTA PICADA	DULCE	100 GR -200 CC
BEBIDA SIN LECHE	CEREALES-TE- CALDO	240 CC
PLATO PROTEICO	HUEVO (TIPO A) O QUESO O POLLO O CARNE	1 UND 50 GR
PLATO ENERGETICO	PAN O SUSTITUTO	100 GR

MERIENDA

FRUTAS O JUGO O COMPOTA	FRUTA PERMITIDA	100 GR

ALMUERZO

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD
SOPAS O CREMAS	CEREAL-TUBERCULOS-VERDURAS	240 0 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O PESCADO	100 GR
ENERGETICO	ARROZ O PASTAS O TUBERCULO	100 GR
VEGETALES	COCIDOS	80 GR

MERIENDA

FRUTAS O JUGO O COMPOTA	FRUTA PERMITIDA	100 GR

COMIDA

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD
FRUTA O JUGO	DULCE-	100 GR-200 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O PESCADO	100 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS	100 GR
VEGETALES	COCIDOS	80 GR

- No se suministrarán jugos ácidos, ni alimentos que produzcan gases.
- Los alimentos deben ser de fácil masticación, deglución y digestión.
- No se permiten los embutidos, enlatados, empaquetados, fritos, no irritantes.
- No suministrar naranja, ni piña en porción. Al utilizar frutas como pera o manzana deben ser cocidas.
- Todos los alimentos de esta dieta deben presentarse en consistencia molidas-desmechados-triturados.
- La unidad de medida corresponde al alimento cocido.
- No Suministrar leche.
- Fraccionada en 5 o 6 t

DIETA ESTERIL

MINUTA PATRON

DESAYUNO

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD SERVIDA
BEBIDA SIN LACTEOS	CAFÉ -TE- CEREALES - CALDOS	240 CC
PLATO PROTEICO	HUEVO-QUESO-POLLO-CARNE	1UND 50 GR
PLATO ENERGETICO	PAN O SUSTITUTO	100 GR

MERIENDA

FRUTA	NO ACIDA	100 GR

ALMUERZO

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD
SOPAS	CEREAL-TUBERCULOS-VERDURAS	240 CC
PLATO PROTEICO MAGROS	CARNE O POLLO O PESCADO	100 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS	100 GR
ENERGETICO II	TUBERCULOS	80 GR
VERDURAS	COCIDAS	80 GR - 50 GR

MERIENDA

FRUTA	NO ACIDA	150 GR

COMIDA

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD
FRUTA O JUGO	NO ACIDA	100 GR/200 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O PESCADO	100 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS	100 GR
ENERGETICO II	TUBERCULOS	90 GR
VERDURAS	COCIDA	80 GR-50 GR

- Todos los alimentos deben presentarse horneados, asados, cocidos al vapor.
- No suministran pocos residuos, las verduras deben ser cocidas. (Excluir las productoras de gases.)
- No debe incluirse productos de salsamentaría, preparaciones fritas, condimentos ni irritantes.
- No incluir leguminosas ni lácteos en las preparaciones. Son bajas en grasa.
- Las carnes rojas se darán dos veces por semana y se tendrá en cuenta las sugerencias de la Nutricionista.
- Será fraccionada.
- La unidad de medida corresponde al alimento cocido.
- Utilizar aceites de girasol para la preparación.
- Las proteínas deben ser magras no incluir vísceras, ni yema de huevo.

DIETA PARA PACIENTE CON CANCER

Debido a la enfermedad y a su tratamiento en los pacientes con Cáncer es habitual la malnutrición Proteico-Calórica. Por lo tanto, el manejo de estos pacientes depende de las tolerancias individuales y los trazados de la nutricionista hospitalaria.

OTRAS PRESCRIPCIONES.

MINUTA PATRON PARA DIETA ASTRINGENTE (ALTA Y MEDIA COMPLEJIDAD)

DESAYUNO

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD SERVIDA

FRUTA ASTRINGENTE	PERA-GUAYABA-MANZANA	100 GR/200 CC
BEBIDA LECHE DESLACTOSADA	TE-AROMATICAS-CALDOS-CEREALES	240 CC
PLATO PROTEICO	POLLO-CARNES-CLARAS DE HUEVO	50 GR – 2 UND
PLATO ENERGETICO	PAN TAJADO - SALTIN -TOSTADAS	100 GR

ALMUERZO

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD
FRUTA ASTRINGENTE O JUGO	PERA-GUAYABA-MANZANA	100 GR/200 CC
SOPAS	CEREAL-PLATANO-ARROZ	240 CC
PLATO PROTEICO	CARNE - POLLO - CERDO	100 GR
ENERGETICO I	ARROZ	100 GR
ENERGETICO II	PAPA -PLATANO	50 GR
VERDURAS	COCIDA–AHUYAMA-ZANAHORIA-PEPINO	80 GR

COMIDA

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD
FRUTA ASTRINGENTE O JUGO	PERA-GUAYABA-MANZANA	100 GR/200 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO	100 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS O TUBERCULOS	100 GR
VERDURAS	COCIDA AHUYAMA-ZANAHORIA-PEPINO	80 GR

- Esta dieta es exenta de lácteos y azúcares concentrados. Se puede emplear edulcorante artificial.
- No se permiten ácidos, salsas, cremas, productos integrales, leguminosos, ensaladas crudas ni avena.
- La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido.
- Las aromáticas puede ser manzanilla-anís-te.
- Se consideran frutas astringentes pera-guayaba-manzana y la verdura zanahoria y ahuyama.
- Se suprimirán los estimulantes del reflejo gastronómico y del peristaltismo: café, jugo de naranjas, azucarados.

DIETA SEMIBLANDA /SIN RESIDUOS

ALTA Y MEDIA COMPLEJIDAD DESAYUNO

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD SERVIDA
FRUTA O JUGO	JUGO-COMPOTA	100 GR-200 CC
BEBIDA LACTEA	COLADA DE CEREAL-CAFÉ	240 CC

PLATO PROTEICO	LICUADO DE CARNE O POLLO O QUESO O HUEVO O POLLO	240 CC
PLATO ENERGETICO	GELATINA	100 GR

ALMUERZO

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD
FRUTA O JUGO	FRUTA NO ACIDA	100 GR/200 CC
SOPAS O CREMAS	CEREAL-TUBERCULOS-VERDURAS DEL DIA	240 CC
PLATO PROTEICO MOLIDOS	CARNE - POLLO – PESCADO-CERDO	100 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS EN PURE	100 GR
ENERGETICO II	TUBERCULOS-LEGUMINOSA EN PURE	50 GR – 30 GR
VERDURAS	BRUNUA-COCIDAS EN PURE-PAPILLA	50 GR

COMIDA

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD
FRUTA O JUGO	FRUTA NO ACIDA	100 GR/200 CC
PLATO PROTEICO MOLIDOS	CARNE -POLLO - PESCADO - CERDO	100 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS EN PURE O TUBERCULOS	100 GR
VERDURAS	COCIDAS EN PURE	80 GR

- Todos los alimentos tendrán consistencia de purés, compotas o licuados espesos y/o colados
- No se permite el suministro de verduras productoras de gas ni cocidas con corteza, deben darse en forma de purés o cremas.

DIETA HIPOCALORICA
(1500 CALORIAS)

DESAYUNO

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD SERVIDA
FRUTA ENTERA O PORC.	PARA DIABETICO	100 GR
BEBIDA LACTEA	CAFÉ O TE SIN AZUCAR	240 CC
PLATO PROTEICO	HUEVO (TIPO A) O QUESO O POLLO	100 GR
PLATO ENERGETICO	PAN INTEGRAL O SUSTITUTO	100 GR

NUEVES

FRUTA	PARA DIABETICO	100 GR

ALMUERZO

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD
FRUTA ENTERA O PORCION	PARA DIABETICO	100 GR
SOPAS O CREMAS	SOLO VERDURAS	240 CC
PLATO PROTEICO	CARNE - POLLO O-PESCADO -CERDO	130 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS	100 GR
	TUBERCULOS O GRANOS	
VERDURAS	COCIDAS O CRUDAS	100 GR

ONCES

FRUTA	PARA DIABETICO	100 GR

COMIDA

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD
FRUTA ENTERA O PORCION	PARA DIABETICO	100 GR
PLATO PROTEICO	CARNE - POLLO – PESCADO - CERDO	130 GR
ENERGETICO I	TUBERCULOS	100 GR
VERDURAS	COCIDAS Y CRUDAS	100 GR

REFRIGERIO

BEBIDA LACTEA	CAFÉ O TE O LECHE	200 CC
ENERGETICO INTEGRAL	PAN O SALTIN O AVENA	30 GR

- No suministrar banano-patilla-níspero-uvas-zapote-remolacha.
- La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido.
- No utilizar azúcar ni productos que los contenga. Los lácteos deben ser descremados y las carnes deben ser completamente magras, no ofrecer vísceras.
- La zanahoria puede suministrarse máximo 3 veces por semana y no como verdura principal.
- Se restringe azúcar, grasa, salsas, cremas, carbohidratos simples.
- Se suministrarán 2 porciones de ensalada al día (cruda y cocida)
- Fraccionada en tres comidas principales y 3 Refrigerios.

DIETAS HIPOPURINICAS: Conservan el mismo patrón de la dieta normal, se excluirán los alimentos ricos en purinas precursoras del ácido úrico como: carnes rojas, repollo, rábano, espinaca, champiñones, leguminosas.

DIETA HIPOALERGENICAS: A pesar de que cualquier individuo puede ser alérgico a cualquier tipo de alimento, tales como las frutas, los vegetales y las carnes, estos productos no son causas tan

comunes como los ocho siguientes; estos últimos son responsables del 90% de todas las alergias alimentarias conocidas**:** Leche, Huevos, Maní, Nueces, Pescado, Mariscos, La Soya, El trigo.

DIETAS ALTAS EN ALBUMINA: La albúmina presente en la clara del huevo es la que se utiliza de referencia en la comparativa con el resto de alimentos por su alto valor biológico y buena digestibilidad, está considerada como la proteína ideal. También la encontramos en todas las proteínas de origen animal y vegetal, los frutos oleaginosos. Siguen el patrón de una Dieta Normal

DIETAS ALTAS EN GRASAS SATURADAS Y BAJAS EN CARBOHIDRATOS SIMPLES: Esta dieta suministrara alimentos ricos en grasa saturada: tocineta, chicharrones, mantequilla, chorizo, crema de leche. Se reducirán los carbohidratos como el azúcar, bocadillos, panela y dulces en general.

DIETAS PARA PEDIATRIA

LA MINUTA PATRON es un "modelo de los grupos de alimentos y sus porciones de intercambio, para una comida determinada".

Con su utilización se ha desarrollado una metodología que permite brindar a los niños y niñas una Alimentación Adecuada que cubra los requerimientos de Calorías y Nutrientes mientras permanezcan en el centro Hospitalario.

Para tales motivos se tuvo en cuenta las metas nutricionales diarias para la población infantil colombiana menor de 2 años. Aumentando progresivamente su consistencia cantidad correspondiente a la edad en niños mayores de esta edad. A continuación, se ofertan los Siguientes patrones alimentarios con sus respectivos análisis químicos de acuerdo con la edad. La inclusión o exclusión de un alimento será compromiso de la nutricionista hospitalaria.

RECOMENDACIÓN DE CALORIAS Y NUTRIENTES SEGÚN EL ICBF

EDAD	L.M (Kcal)	KCAL	PROT	GRASA	CHO
6-8 Meses	480	280	19-23 Gr	32.8-41.4 Gr	102-142Gr
9-11 Meses	450	490	19-23 Gr	32.8-41.4 Gr	102-142Gr
12-24 Meses	290	750	19-23 Gr	32.8-41.4 Gr	102-142Gr
6-9 Años		1.406	52.72 Gr	46.86 Gr	234 Gr
10-12 Años		2085	78.18 Gr	69.50 Gr	286.68 Gr
Adolescente 12-15		2500	93.75 Gr	83.33	343.75 Gr

RECOMENDACIONES GENERALES

Para los niños mayores de 2 años la consistencia de las dietas se presentará de acuerdo a solicitud de Nutrición.

Para el Análisis de la minuta Blanda Pediátrica se tomó como el promedio de Calorías y Nutrientes recomendados para las edades de 3-6 y 6-9. El de la Complementaria No 3 el promedio de 2 a 3 años. El valor calórico está distribuido así:

DESAYUNO: 20%. ALMUERZO: 30%. CENA 20%. REFRIGERIOS 20 %.

No hay anexo de este análisis, solo se describirán los solicitados en el pliego. Pero si estarán las respectivas minutas patrones.

Para las dietas terapéuticas se seguirán las recomendaciones presentadas para los adultos manteniendo el patrón de calorías y nutrientes.

Se tendrá en cuenta las observaciones puestas en los numerales 16-1,16-2- y 16-3.

- **ENTRE LAS COMIDAS.**

EN LA MINUTA PATRON SE INCLUYO REFRIGERIO DE ACUERDO CON EL GRUPO ETAREO DE LA POBLACION INFANTIL

DERIVACIONES DE LAS DIETAS.

MINUTA PATRON DIETA PEDIATRICA
2 A 5 AÑOS

DESAYUNO

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD SERVIDA
FRUTA O JUGO	DULCE	30 GR/150CC
BEBIDA LACTEA	CAFÉ--CHOCOLATE- CEREALES	150 CC
PLATO PROTEICO	HUEVO (TIPO A) O QUESO O POLLO O CARNE	1 UND 30 GR
PLATO ENERGETICO	PAN O SUSTITUTO	50 GR

NUEVES

FRUTA O JUGO	DULCE	150 CC
PRODUCTO ELABORADO	GALLETAS-PUDIN-PAN	30 GR

ALMUERZO

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD

JUGO DE FRUTAS	DULCE	150 CC
SOPAS O CREMAS	CEREAL-TUBERCULOS-VERDURAS	150 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O CERDO	50 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS	50 GR
ENERGETICO II	TUBERCULOS-GRANOS	30 GR
VERDURAS	COCIDAS	30 GR

ONCES

BEBIDA LACTEA	MALTEADA-YOGURT-MILO-NATILLA	150 cc

COMIDA

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD
FRUTA O JUGO	DULCE	150 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O PESCADO	50 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS	50 GR
ENERGETICO II	TUBERCULOS	250GR
VERDURAS	COCIDAS	30GR

REFRIGERIO NOCTURNO

CEREAL CON LECHE	COLADAS SURTIDAS	150 CC

- Las frutas a suministrar son dulces.
- Todos los alimentos de esta dieta deben presentarse en consistencia de acuerdo a solicitud de Nutrición.
- Se servirán 2 refrigerios diariamente y su orden puede variarse.

MINUTA PATRON DIETA COMPLEMENTARIA No 1

DESAYUNO

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD SERVIDA
COLADA–LECHE F.C SOYA	CEREALES DE ARROZ	125 CC

NUEVES Y ONCES

FRUTA / CEREAL ARROZ	COMPOTA NATURAL/PAPILLA	100 GR

ALMUERZO Y COMIDA

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD
LICUADOS	POLLO O CARNE-TUBERCULOS-VERDURAS	150 CC

MINUTA PATRON DIETA COMPLEMENTARIA No 2

DESAYUNO

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD SERVIDA
COLADA –LECHE F.C SOYA	CEREALES INFANTILES-MAIZ-AVENA	125 CC
PLATO PROTEICO MOLIDO	CARNE O POLLO O YEMA DE HUEVO	20 GR
PLATO ENERGETICO	SALTIN	10 GR

NUEVES

FRUTA	COMPOTA NATURAL	100 GR

ALMUERZO

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD
FRUTA O JUGO	NO ACIDA	100 CC
LICUADOS O CREMAS DIA	POLLO-TUBERCULOS-VERDURAS	125 CC
PLATO PROTEICO MOLIDO	CARNE - POLLO	20 GR
ENERGETICO	PURES	20 GR

ONCES

FRUTA	COMPOTA NATURAL	100 GR

COMIDA

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD
FRUTA O JUGO	NO ACIDA	100 CC
LICUADOS O CREMAS DIA	POLLO-TUBERCULOS-VERDURAS	125 CC

PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO	20 GR
ENERGETICO	PURES TUBERCULOS	20 GR

REFRIGERIO NOCTURNO

COLADA–LECHE F.C SOYA	CEREALES INFANTILES-MAIZ	150 CC

- Todos los alimentos de esta dieta deben presentarse en consistencia de acuerdo con solicitud de Nutrición.
- Se servirán 3 refrigerios diariamente y su orden puede variar.
- La leche para utilizar debe ser F.C o de Soya
- Todos los alimentos se suministrarán en preparaciones sencillas, sin condimentos ni grasa, de consistencia blanda. (Molidos-Purés).
- No suministrar verduras como brócoli, coliflor, repollo- No suministrar Gelatinas.

COMPLE II ASTRINGENTE

- No se permite azúcar no se permite el uso de gelatina dietética.
- En caso de ser solicitada dieta complementaria II como astringente, no se permite el uso de papaya, mango, leche entera, azúcar.
- Alimentos permitidos: Edulcorante dietético, purés de plátano, zanahoria, ahuyama, guayaba, manzana, pera, durazno.

MINUTA PATRON DIETA COMPLEMENTARIA No 3

DESAYUNO

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD SERVIDA
JUGO DE FRUTA	NO ACIDA	125CC
BEBIDA LACTEA	CAFÉ - CEREALES	125 CC
PLATO PROTEICO	HUEVO (TIPO A) O QUESO O POLLO O CARNE	0.5 UND 20 GR
PLATO ENERGETICO	PAN O SUSTITUTO	50 GR

NUEVES

FRUTA O JUGO	DULCES O ACIDAS	125 CC
PRODUCTO ELABORADO	GALLETAS-PUDIN-PAN	15 GR

ALMUERZO

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD
FRUTA O JUGO	NO ACIDA	125 CC
SOPAS O CREMAS	CEREAL-TUBERCULOS-VERDURAS	150 CC

PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O CERDO	50 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS	50 GR
ENERGETICO II	TUBERCULOS-GRANOS	30 GR
VERDURAS	COCIDAS	20 GR

ONCES

BEBIDA LACTEA	MALTEADA-YOGURT-MILO-KUMIS	125cc

COMIDA

COMPOSICION	**ALIMENTO**	**CANTIDAD**
FRUTA O JUGO	NO ACIDA	125 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO OCERDO	50 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS	50 GR
ENERGETICO II	TUBERCULOS	30 GR
VERDURAS	COCIDAS	20 GR

REFRIGERIO NOCTURNO

CEREAL CON LECHE	COLADAS SURTIDAS	125 CC

- Todos los alimentos de esta dieta deben presentarse en consistencia de acuerdo a solicitud de nutrición.
- Se servirán tres (3) refrigerios diariamente y su orden pueden alternarse.

- ANALISIS QUIMICO

CICLO DE

MINUTA

(De acuerdo con las exigencias del servicio)

9. PLAN DE SANEAMIENTO

- PROGRAMA DE CAPACITACION
- PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA POTABLE
- PLAN DE MUESTREO
- PROGRAMA DE MANTENIMIENTO
- PROGRAMA DE CONTROL DE PROCESO
- PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO
- PROGRAMA DE ABASTECIMIENTOS
- PROGRAMA DE FUMIGACION
- PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEEDORES

(PAG 1 – PAG 38)

(En proceso de actualización)

10. REGLAMENTO DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL

Este reglamento será elaborado en base a las necesidades del servicio

(PAG 1 – PAG 4)

11. PROPUESTA ECONOMICA

Propuesta para el suministro de alimentos intrahospitalarios en las raciones diarias requeridas, para pacientes hospitalizados y personal que preste sus servicios a la E.S.E HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON

OBJETIVO: Brindar a los pacientes hospitalizados en alta y mediana complejidad, a los pacientes de salud mental una alimentación equilibrada y adecuada en cuanto a calidad y cantidad que se necesita para cubrir sus requerimientos nutricionales en la salud y enfermedad.

Siendo la Dietoterapia la adaptación de la Alimentación a las distintas alternaciones Metabólicas o digestivas producidas por la enfermedad y que se realiza a través del uso adecuado y metódico de los alimentos, esta se tuvo en cuenta para la elaboración de esta propuesta.

La alimentación de un individuo sano tiene la finalidad mantener su salud mediante el aporte de energía y de todos los nutrientes de acuerdo con sus hábitos, condición socio económica y requerimiento individual.

La enfermedad, aunque sea por corto tiempo complica todas las funciones de la Nutrición y casi siempre estas complicaciones atentas contra la evolución positiva de la enfermedad originaria.

De allí que el individuo enfermo además de su enfermedad debe preocuparnos todo su organismo. El tratamiento debe ser completo y simultaneo entre la prescripción Terapéutica y la Dietética.

Es por esto por lo que cada enfermo requiere un régimen prescrito individualmente que considere las alteraciones causadas por la Enfermedad.

Para la formula el régimen a seguir por el paciente es necesario conocer el valor nutritivo de los alimentos, su composición química, acción de los alimentos sobre la función de los distintos órganos y las transformaciones que deben ser sometidos en sus preparaciones para ser consumidas por el paciente.

Nuestras minutas están diseñadas de acuerdo con la patología de cada paciente, teniendo en cuenta el diagnostico medico en concurso con la nutricionista y serán entregadas en los horarios establecidos por el hospital, las cuales se suministrarán de la siguiente manera:

- Desayuno
- Merienda (Si se Requiere)
- Almuerzo
- Merienda (Si se requiere)
- Cena
  Merienda (Diabético-Pediatría)

CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA ECONOMICA

La suscrita MARIELA HERRERA FLORIAN, obrando en nombre y representación propia de **PROVEAL** con domicilio en la ciudad de Santa Marta, debidamente autorizada de conformidad con las condiciones que se estipulan en los documentos del presente proceso, someto a consideración de la entidad que requiere "Contratar el Suministro de Alimentos, para pacientes hospitalizados en su entidad".

De acuerdo con las condiciones y características técnicas, exigidas por la entidad, y en caso ser favorecida con la adjudicación, suscribiré el contrato respectivo dentro del término fijado para tal efecto.

Manifestamos bajo la gravedad del juramento lo siguiente:

- Que contamos con la capacidad jurídica, administrativa, de personal y económica suficiente para ejecutar el contrato que resulte del presente proceso.

- Que adjuntaremos garantías requeridas al ser adjudicado el contrato.

- Que no nos encontramos incursos en causal alguna de inhabilidad e incompatibilidad para licitar o contratar, consagradas en las disposiciones contenidas en la Constitución política en los artículos 8º y 9º de la Ley 80 de 1993, en el artículo 4º del decreto 679 de 1994, el artículo 60 de la Ley 610 de 2000, Ley 821 de 2003 y demás disposiciones legales vigentes sobre la materia.

- Que la información dada en los documentos y anexos incluidos en esta propuesta me comprometen y garantizan la veracidad de las informaciones y datos de la propuesta.

Además, manifestamos:

En la eventualidad de que nos sea adjudicado el proceso de la referencia, me comprometo a realizar todo el trámite necesario para la firma y legalización del respectivo contrato, dentro del plazo máximo que fije la entidad.

50

Doctor
CARLOS ANDRES CORONEL AYALA
Gerente
ESE HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON
Plato - Magdalena
E. S. M.

En mi condición de representante legal de **PROVEAL**, presento propuesta para suministro de alimentos intrahospitalarios en las raciones diarias requeridas, para pacientes hospitalizados funcionarios, médicos internos y eventos de **la E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON EN PLATO - MAGDALENA**

Para determinar el costo de la contratación del servicio, se tiene en cuenta los precios actuales de la canasta familiar. Adicional se analiza el valor por cada dieta requerida.

Cordialmente

MARIELA HERRERA FLORIAN
Representante legal
PROVEAL

PROPUESTA ECONOMICA

ITEM	TIPO DE DIETA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	NUEVES	NUEVES	REFRIGERIOS
	DIETAS NORMALES Y TERAPEUTICAS						
1	NORMAL – DERIVACIONES –COMPLE 3 - HIPOGLUCIDA (HGL)-HIPERPROTEICA (HPR)-HIPERCALORICAS (HCAL)-VEGETARIANA	16.354	21.200	16.354	6.608	6.608	6.608
2	COMPLEMENTARIA I (C1) – (6 meses) COMPLEMENTARIA II (C2)- (7 a 11 meses)	8.403	9.803	9.803	6.608	6.608	6.608
3	LIQUIDAS QUIRURGICO (L.QX) - LIQUIDOS CLAROS (LICL)	9.496	9.496	9.496	6.608	6.608	6.608
4	LIQUIDO COMPLETO (L. COM) - GASTROCLISIS (GTCLISIS)	16.354	20.200	16.354	6.608	6.608	6.608

12.EXPERIENCIAS COMERCIALES