1. ESPECIFICACIONES GENERALES DE LA ALIMENTACIÓN

OBJETIVO GENERAL: Suministrar alimentación a los usuarios de la “ESE” HOSPITAL UNIVERSITARIO DEL CARIBE, conforme a la prescripción médica.

1.1. PATRON DE ALIMENTACIÓN

El siguiente es el patrón básico de alimentación normal, este patrón es la base para derivar todas las dietas. ***El análisis nutricional*** de este patrón general debe entregarse junto con la propuesta.

	D
Bebida con leche	180 cc de leche (Bebida con 100% leche)
Jugo natural	180cc (90 gr y 110 gr de pulpa según el sabor)
Cereal	2 porciones variables por lista de intercambio
Proteico	1 porción variable por lista de intercambio
Margarina de canola o mermelada	1 porción de 10 gr en empaque individual
Azucar o edulcorante	10 gramos o 1 sobre de edulcorante en polvo tipo sucralosa, ambos en empaque individual por bebida

A	
Sopa	240 cc el sólido debe incluir 1 porción cereal, plátano ó tubérculo y 2 verduras según lista de intercambio.
	Sopas cremas: el contenido de leche es 120 cc por porción y los otro 120cc son de agua y e desplazamiento de los solidos, mas adición 1 p crema de leche (por lista de intercambio) para mejorar consistencia y sabor.
Arroz	1 porción de 80gr de cocido
Carne, Pescado sin espinas, pollo sin piel	70 gramos en cocido de carne magra en almuerzo
	Con adición de verduras, harina y hueso debe pesar 90gr en cocido
Ensalada y verduras	80 gr de verduras con tres mezclas de verduras. Permite incluir como intercambio de esta una fruta mas vinagreta o salsa según la ensalada, estas deben estar especificadas en las minutas
Energético	70 gramos, se debe ofrecer torta máximo 2 veces por semana
Leche y/o jugo de frutas natural	1 porción de leche de 180cc (100% leche) o un vaso de jugo de 180 cc (90 gr y 110 gr pulpa según el sabor) especificado por la Nutricionista Dietista Clinica
Postre	1 porción variable según lista de intercambio.
	Postre comercial empacado: peso de 30 grs
	Postre tipo casero: peso 60 grs
	Postre tipo Mouse, flan y gelatina: peso 80 grs

C	
Arroz	1 porción de 80gr de cocido
Carne, Pescado sin espinas, pollo sin piel	80 gramos en cocido de carne magra en almuerzo
	Con adición de verduras, harina y hueso debe pesar 70gr en cocido
Ensalada y verduras	80 gr de verduras con tres mezclas de verduras. Permite incluir como intercambio de esta una fruta mas vinagreta o salsa según la ensalada, estas deben estar especificadas en las minutas
Energético	70 gramos, se debe ofrecer torta máximo 2 veces por semana
Jugo Natural	180cc (90 gr y 110 gr de pulpa según el sabor)

1.2. TIPOS DE DIETAS

Las dietas a contratar conforman un plan terapéutico básico para derivar los tratamientos nutricionales individuales que demandan nuestros usuarios y que están indicados para tratamiento de los diversos diagnósticos clínicos que atendemos en la ESE Hospital Universitario del Caribe. Se requieren, dentro del contrato de alimentación:

- Líquida Clara.
- Líquida Completa.
- Licuados Espesos
- Posquirúrgica.
- Blanda.
- Hipoproteica – Control Renal (pacientes sin tratamiento dialítico)-
- Hiperproteica – Control Renal (pacientes en tratamiento dialítico)-
- Hiposódica.
- Hipoglúcida.
- Normocalórica.
- Hipograsa.

1.2.1. Normal

Las porciones de alimentos se deben servir como se solicitan en el patrón básico y según las listas de intercambio.
La leche de este patrón debe ser normal.
Las ensaladas pueden presentarse crudas o cocidas, las vinagretas que se incluyan deben ser elaboradas con aceite de oliva o canola cuando sean elaboradas con este ingrediente.
Al almuerzo se servirán dulces o postres caseros y/o comerciales según patrón general.
No tiene entrecomidas, sólo en caso que sea autorizada por la Nutricionista Dietista Clínica de la ESE Hospital Universitario del Caribe

1.2.2 Blanda

Las porciones de alimentos se deben servir como se solicitan en el patrón básico y según las listas de intercambio.
Las ensaladas deben presentarse cocidas, las vinagretas que se incluyan deben ser elaboradas con aceite de oliva o canola cuando sean elaboradas con este ingrediente.
Todos los alimentos deben ser de muy fácil masticación.
Carne variada en su preparación pero de consistencia muy blanda.
Puede mejorarse el sabor de las preparaciones con salsas caseras que no incluyan pimentón, sin condimentos fuertes, ni crema de leche.
Esta dieta no debe incluir energéticos fritos ni de difícil masticación, debe estar exenta de leguminosas y los jugos no deben ser ácidos.
La leche de ésta dieta será deslactosada y se llevará en el almuerzo y en la comida jugo.
Al almuerzo se servirán dulces caseros y/o comerciales de características blandas.

No tiene entrecomidas, solo en caso que sea solicitada por la Nutricionista Dietista Clínica de la “ESE” Hospital Universitario del Caribe

1.2.3 Liquida Completa

Las porciones de alimentos se deben servir como se solicitan en el patrón básico y según las listas de intercambio.
Esta dieta es de consistencia liquida completa.
La bebida y la leche utilizada en esta dieta debe ser con leche deslactosada.
Las frutas utilizadas en los jugos y sorbetes deben ser no ácidas.
El desayuno será de 280cc de la dieta liquida completa acompañada de una porción de jugo, bebida con leche y gelatina y/o compota
El almuerzo y la comida son 240cc de dieta líquida completa acompañados de una porción de leche deslactosada en el almuerzo y una porción de jugo para la comida, el licuado (sopa) debe contener 1 porción de cereal, 35 grs carne en cocido, 1 porción de verdura y dos porciones de aceite de canola.
Se servirá postre en almuerzo y comida donde sólo se permite gelatina o compota industrial o casera, especificados los días en el ciclo de menú.
Los licuados de la media mañana y media tarde son de 240cc se deben hacer con 90cc de kumis
dietético, 90cc de leche deslactosada, y 45 grs de fruta (no pulpa de fruta), para estos licuados se debe hacer un ciclo de 7 días para variar el sabor y no debe ser igual el de media mañana y algo en el mismo día.
En la merienda se debe ofrecer una colada de avena o maizena, se debe hacer un ciclo de 7 días variando el sabor. Esta debe tener 240cc de leche y una porción de avena o maizena.

1.2.4 Licuados

Las porciones de alimentos se deben servir como se solicitan en el patrón básico y según las listas de intercambio.
Esta dieta es de consistencia liquida espesa.
La leche utilizada en esta dieta debe ser deslactosada.
El desayuno será de 280cc de dieta licuada espesa. Esta preparación debe contener 240cc de leche deslactosada + 1 porción de cereal + espesante comercial.
El almuerzo y la comida será de 240cc de dieta licuado así: 1 porción de cereal, 35 grs carne en cocido, 1 porción de verdura, + espesante comercial.

El licuado de la media mañana es de 240cc se deben hacer con 90cc de kumis dietético, 90cc de leche deslactosada, 45 grs de fruta (no pulpa de fruta) + espesante comercial, para estos licuados se debe hacer un ciclo de 7 días para variar el sabor y no debe ser igual el de media mañana y media tarde en el mismo día.
En la merienda de media tarde se debe ofrecer compota
En la merienda se debe ofrecer una colada de avena o maizena, se debe hacer un ciclo de 7 días variando el sabor. Esta debe tener 240cc de leche + dos porciones de avena o maizena + espesante comercial.

1.2.5 Postquirúrgica

Las porciones de alimentos se deben servir como se solicitan en el patrón básico y según las listas de intercambio.
Esta dieta no incluye leguminosas.
Al desayuno la bebida deberá ser aromática ó té sin leche.
Las frutas a utilizar serán no ácidas y deberán presentarse finamente picadas como melón, papaya, sandía, mango maduro.
Están excluidos los alimentos fritos y los energéticos con queso.
El energético puede variarse con papa común, papa criolla, pastas, plátano maduro o yuca y deben presentarse en preparaciones tipo puré, cocidas, soufflé, entre otras.
Pueden mejorar su sabor con salsas caseras que no contengan crema de leche, pimentón, ni condimentos fuertes.
Se servirá postre en almuerzo y comida y solo se permite gelatina y compota industrial o casera, especificados los días en el ciclo de menú.
Tanto en almuerzo como en comida lleva jugo de frutas.
Esta dieta tiene entrecomidas y se debe ofrecer bebidas sin leche, jugos, gelatina o compota.

1.2.6 Liquida Clara

Las porciones de alimentos se deben servir como se solicitan en el patrón básico y según las listas de intercambio.
Esta dieta es de consistencia liquida.
Las bebidas de esta dieta deben ser líquidos claros, aromática o té, especificados en la minuta.
Los jugos deben ser de frutas tales como: melon, patilla, etc.
El almuerzo y la comida son 240cc de consomé, 180cc de aromática y una porción de gelatina de 100gr.
Esta dieta tiene entrecomidas y se debe ofrecer bebidas sin leche y gelatina.

1.2.7 Hipoproteica – Control Renal -

Las porciones de alimentos se deben servir como se solicitan en el patrón básico y según las listas de intercambio.
En el desayuno se debe ofrecer la porción completa de queso o sustituto, la bebida debe ser con leche alta en calcio.
En el almuerzo NO se debe ofrecer leche, en reemplazo se debe ofrecer jugo, teniendo en cuenta las restricciones de fruta para este patrón
La porción de carne del almuerzo y la comida deben ser de 35gr en cocido, a excepción de las preparaciones de carne que contengan verduras o harina adicional ya que estas deben pesar 50 gr. Nunca se debe ofrecer ni pescado, ni atún en este patrón.
Las ensaladas pueden presentarse crudas o cocidas, las vinagretas que se incluyan deben ser elaboradas con aceite de oliva o canola cuando sean elaboradas con este ingrediente.
Esta dieta excluye:
Las leguminosas frijoles, garbanzos y lentejas, ni energético, ni en sopa.
Frutas altas en potasio como: Papaya, banano, naranja, melón, sandia, guayaba, brevas y pasas

Los postres elaborados con leche o gelatina y los energéticos elaborados con queso o huevo.
Las verduras como ahuyama, espinaca, brócoli, coliflor y remolacha.
El energético **NO** puede ser ni plátano, ni papa, estos tubérculos se deben ofrecer en preparaciones como sopas.

1.2.8 Hiperproteica - Control Renal –

Las porciones de alimentos se deben servir como se solicitan en el patrón básico y según las listas de intercambio.
En el desayuno se debe ofrecer la porción completa de queso o sustituto, la bebida debe ser con leche alta en calcio.
La leche del almuerzo debe ser alta en calcio.
La porción de carne del almuerzo y la comida deben ser de 70gr en cocido, a excepción de las preparaciones de carne que contengan verduras o harina adicional ya que estas deben pesar 90 gr. Nunca se debe ofrecer ni pescado, ni atún en este patrón.
Las ensaladas pueden presentarse crudas o cocidas, las vinagretas que se incluyan deben ser elaboradas con aceite de oliva o canola cuando sean elaboradas con este ingrediente.
Esta dieta excluye:
Las leguminosas frijoles, garbanzos y lentejas, ni energético, ni en sopa.
Frutas altas en potasio como: Papaya, banano, naranja, melón, sandia, guayaba, brevas y pasas
Los postres elaborados con leche o gelatina y los energéticos elaborados con queso o huevo. Nueces y semillas como maní, almendras y nueces.
Las verduras como ahuyama, espinaca, brócoli, coliflor y remolacha.
El energético NO puede ser ni plátano, ni papa, estos tubérculos se deben ofrecer en preparaciones como sopas, la cual solo se proporcionara tres veces a la semana.

1.2.9. Hiposódica

Las porciones de alimentos se deben servir como se solicitan en el patrón básico y según las listas de intercambio.
La leche de este patrón debe ser normal.
En el almuerzo y comida la restricción de sal se debe realizar en la sopa, acompañándola de medio limón jugoso y una vinagreta adicional; se debe tener en cuenta que para mejorar el sabor de las preparaciones se utilizarán hierbas y especias naturales. NO utilizar caldos concentrados.

Al almuerzo se servirán dulces caseros y/o comerciales según patrón general.
Las ensaladas pueden presentarse crudas o cocidas, las vinagretas que se incluyan deben ser elaboradas con aceite de oliva o canola cuando sean elaboradas con este ingrediente.
Aquellas dietas que por prescripción individual se soliciten con sal adicional, debe presentarse en sobre individual de 1 gramo.

1.2.10 Hipoglúcida

Las porciones de alimentos se deben servir como se solicitan en el patrón básico y según las listas de intercambio.

En el desayuno la bebida debe ser con leche deslactosada y llevar un sobre de edulcorante que contenga sucralosa.
Las ensaladas pueden presentarse crudas o cocidas, las vinagretas que se incluyan deben ser elaboradas con aceite de oliva o canola cuando sean elaboradas con este ingrediente.
Se debe ofrecer postres dietéticos para el almuerzo en preparaciones caseras o comerciales.
Los postres de esta dieta deben tener mínimo un ciclo de 14 días.
La fruta de las entrecomidas siempre debe cumplir las siguientes características y tener en cuenta las opciones de fruta

HIPOGLUCIDA	HIPOGLUCIDA BLANDA
Puede ser mixta picada	Debe ser siempre mixta picada
Se debe realizar un ciclo de 20 días	Se debe hacer un ciclo de 7 días
Se deben incluir las siguientes frutas: Manzana verde , pera, papaya, fresa, melón, uvas verdes, mandarina, piña oro miel, granadilla y uchuvas.	Se deben incluir las siguientes frutas: papaya, melón, uvas verdes, granadilla, durazno, fresa madura.

La merienda para despues de la cena debe tener una porción de cereal y una bebida con leche deslactosada y se debe realizar un ciclo de 7 días.

1.2.11 Hipograsa

Las porciones de alimentos se deben servir como se solicitan en el patrón básico y según las listas de intercambio.
En el desayuno la bebida debe ser con leche deslactosada, se excluye la margarina en este servicio, se pude ofrecer mermelada en los menú que se requieran.
Las ensaladas pueden presentarse crudas o cocidas, las vinagretas que se incluyan deben ser elaboradas con aceite de oliva o canola cuando sean elaboradas con este ingrediente, no deben contener mayonesa o crema de leche.
Se debe realizar restricción de grasas, en el plato principal, debe evitarlas preparaciones con grasa, mayonesa y crema de leche.

1.4. DIETAS ESPECIALES

Cuando la necesidad calórica y nutricional de algún paciente no se ajuste a los patrones de alimentación definidos; el Nutricionista Dietista de cada servicio presentará una prescripción individual la cual se denominara "DIETA ESPECIAL". Con este nombre figurará en el Kárdex de enfermería
El contratista debe cumplir estrictamente todas las dietas de los patrones y las Dietas especiales solicitadas, así en las listas de pisos no diga especial.
Debe quedar claro que siempre se debe brindar prioridad a la prescripción de la Nutricionista Dietista Clínica y si se tiene alguna duda sobre este, se debe preguntar a la misma de forma oportuna.

1.5. CONTROL DE LIQUIDOS

El manejo de control de líquidos de los patrones de dietas se detalla en el **ANEXO 2.**
Las dietas con control de líquidos se deben manejar de la siguiente manera:

Los postres serán secos. Se excluyen los postres elaborados con agua o en leche como: gelatinas, pudines, flanes o helados.
Los controles de líquidos de las dietas especiales, será manejada por las nutricionista tratante.
El sólido y líquido de las sopas de los patrones con restricción de líquidos debe ser medido y/o pesado al momento del ensamble.
Los controles de las dietas fraccionadas deben evaluarse teniendo en cuenta si en las entrecomidas llevan alimentos líquidos o sólidos y de esta forma realizar la restricción propuesta.

1.6. CICLO DE MENÚ

El contratista entregará un ciclo de menú de 21 días tanto para dietas normales como terapéuticas.
El ciclo debe especificar el nombre y el peso de todas las preparaciones inclusive frutas, ensaladas y postres.
Estos ciclos serán entregados en la propuesta, para su evaluación.

El análisis de nutrientes: macro nutrientes (proteínas, grasa y carbohidratos), vitaminas, fibra y minerales (sodio, potasio, calcio, hierro y fosforo) de todos los patrones de dietas, basados en la lista de intercambio **VER ANEXO 1**, se entregará un mes posterior a la adjudicación del contrato, con previa aprobación del ciclo de menú por el interventor. La revisión del ciclo de minuta se hará cada año y se deben entregar 60 días antes de terminado el mismo y la estandarización de las recetas cambiadas 30 días después de realizado el cambio, en caso de requerirlo.

Si alguna preparación es rechazada por los usuarios o es muy repetitiva dentro del menú, esta será modificada por el **nutricionista interventor**. A su vez el interventor puede solicitar revisión y cambios dentro de las recetas estandarizadas en caso de detectar incumplimiento en las características sensoriales y composición de la preparación de acuerdo a su nombre.

Para programar el ciclo de menu se tendra en cuenta las siguientes observaciones:

General El ciclo de menú sólo podrá ser modificado por el interventor, si por motivos de fuerza mayor debe modificarse alguna preparación, se deberá dar aviso con 24 horas de anticipación para que el interventor de la Institución indique cual será su reemplazo. En este caso el contratista debe dar mínimo 2 posibilidades u opciones de cambio.
El ciclo de menú sólo podrá ser modificado por el interventor, si por motivos de fuerza mayor debe modificarse alguna preparación, se deberá dar aviso con 24 horas de anticipación para que el interventor de la Institución indique cual será su reemplazo. En este caso el contratista debe dar mínimo 2 posibilidades u opciones de cambio.
Cuando se presenten dudas acerca de la solicitud de dietas, se deben resolver dichas inquietudes con el interventor encargado **que es la Nutricionista Clínica de la "ESE" Hospital Universitario del Caribe** y en ausencia de éste con el enfermero(a) jefe .
Todas las preparaciones tendrán características adecuadas en cuanto olor, sabor, consistencia y apariencia. Estarán en continuo mejoramiento acatando las sugerencias del interventor encargado.

La materia prima será de excelente calidad para esto presentar proveedores reconocidos y lista de especificaciones con los que el contratista hace seguimiento a los mismos. El interventor podrá hacer visitas a los proveedores del contratista haciendo seguimiento a su cronograma de trabajo.

El tamaño de las porciones debe ser uniforme, resultado de una buena estandarización de ingredientes y utensilios de servida.

Para verificar el peso de las porciones de servida, el contratista deberá contar con 1 balanza digital adicional a la de los puestos de trabajo para que el interventor verifique los pesos.

Una de las opciones del desayuno debe ser saludable, con sus derivaciones respectivas, con frecuencia de 3 veces en el ciclo.

Carnes Todas las carnes serán magras (máximo 10 % de grasa) y el peso de los patrones NO considera el peso del hueso, la piel, ni las adiciones de harinas o verduras. Tal como se indica en el patrón general deben pesar 80gr en el almuerzo y en comida.

Todas las carnes serán magras (máximo 10 % de grasa) y el peso de los patrones NO considera el peso del hueso, la piel, ni las adiciones de harinas o verduras. Tal como se indica en el patrón general deben pesar 80gr en el almuerzo y en comida.

La presentación de la carne: Se sugiere que las preparaciones de carnes enteras sean para el almuerzo y preparaciones tipo rollo, desmechada, albóndiga, molida, soufflé, croquetas sean para la comida. Estas preparaciones siempre se elaborarán el mismo día. No se permiten preparaciones del día anterior, ni la preparación preliminar.

El pollo debe presentarse en forma variada y sin piel: muslo y pechuga variando su preparación incluyendo apanado, asado, con salsa, etc. Así mismo para dietas hipograsas, en las cuales sólo se excluye preparaciones con crema de leche, yema de huevo y fritura.

El pescado será filete de róbalo, sierra, trucha, merluza que tendrá un peso entre 15 y 20 gr. No se permite pescado preformado industrialmente

Para las preparaciones como tortas y rollos NO esta permitido el uso de extendedores de carne como Carve.

Cereales y energéticos

Solo se incluirá como acompañante del almuerzo y comida las preparaciones en torta, 6 veces por ciclo.

Al desayuno se ofrecerá arepa de maíz blanco, de maíz amarillo, cada una 3 veces por ciclo.

Los productos de panadería deben hornearse con un lapso de tiempo NO superior a 6 horas de su utilización.

Sopas

Se servirán sopas de leguminosas: frijoles 3 veces por ciclo y sopa de leguminosas 2 veces por ciclo.

La preparación de las sopas cremas deben ser 50% de leche y 50% de agua y sólidos; lo que equivale en la preparación final a 120cc de leche y el resto entre el agua y el desplazamiento de los sólidos.

El consomé debe ser preparado con carnes magras o pollo sin piel y se le debe retirar la grasa antes de servirlo. NO debe prepararse con caldos concentrados o huesos.

El nombre de las preparaciones de las sopas debe corresponder a los ingredientes de las mismas.

NO se permite el uso de caldo concentrados ni para la sopa normal, ni para la sopa Hiposódica.

Jugos y postres

En la minuta de un día no se permiten 2 preparaciones con el mismo ingrediente por ejemplo: jugo de mora y dulce de mora.

La gelatina hipoglúcida y la normal deben ser de diferente color variándose sabor y color en el día y durante el ciclo que debe ser presentado por 7 días.

Las compotas de frutas normales deben ser comerciales y las hipoglucidas deben ser preparadas según ciclo presentado de 7 días con diferente sabor en el mismo día y deben espesarse con espesante comercial ENTEREX con la estandarización aprobada por el interventor encargado. En caso de que el espesante salga del mercado el nuevo producto debe ser aprobado por el interventor.

Al almuerzo se servirán dulces caseros y comerciales tales como: dulces de fruta, flan, gelatina, dulces de leche, panelita, arequipe, queso dulce, bocadillo, brownie, galletas de helado, panderito, torta, mojicón, rollo, pastel. Los postres comerciales deben pesar 30gr, los postres tipo cernido y dulces deben pesar 60gr y los postres tipos pudín y flan deben pesar 80 gr. Los postres comerciales solo se ofrecerán 3 veces por semana.

El jugo no debe tener más de tres horas de elaboración en el momento en el que se va a distribuir.

Proteicos

Las carnes frías que se brinden serán de marca reconocida, bajas en sodio y grasa. Solo se ofrecerán dentro del ciclo a no ser que haga parte de una preparación única.

El huevo debe ofrecerse 3 veces a la semana en diferentes preparaciones. Este debe prepararse con margarina de canola o leche, NO aceite.

Salsas y aderezos

Todos los alimentos deben tener la condimentación y aderezos propios de sus características dulce o salado.

La mantequilla debe ser en empaque individual presentación de 10gr.

.

Todas las preparaciones deben ser condimentadas con hierbas y especias naturales para mejorar su sabor, NO se permite el uso de caldos concentrados, ni sopas de sobre.

Las preparaciones hipoglúcidas e hipocalóricas no llevarán azúcar, panela o miel; deben servirse con edulcorante artificial que contenga sucralosa.

Bebidas Las bebidas del desayuno se preparan con 100% leche y pueden incluirse: café instantáneo, bebidas chocolatadas, chocolate en pasta con clavos y canela, kumis, aromática, entre otros.

Las bebidas del desayuno se preparan con 100% leche y pueden incluirse: café instantáneo, bebidas chocolatadas, chocolate en pasta con clavos y canela, kumis, aromática, entre otros.

Cuando las dietas tienen restricción de lácteos se reemplaza la bebida que contiene leche por , bebida chocolatada (chocolate en pasta con clavos y canela) o aromática, las bebidas frías con leche se reemplazan con jugos en agua. Las bebidas de todas las dietas llevan 10 gr de azúcar en sobre ó edulcorante y un mezclador de 15 centímetros en empaque individual.

Los jugos serán de fruta natural o pulpa de fruta de primera calidad

La preparación de los jugos dependerá del sabor de la pulpa y del proveedor para lo cual el contratista debe disponer de una tabla de relación de pulpa y agua para su preparación, la cual en promedio esta entre 80 gr y 110 gr, antes de iniciar la elaboración de los jugos para el inicio del contrato los sabores y concentraciones deben tener la ***aprobación*** del interventor encargado.

El contratista deberá suministrar a cada sala de cada servicio jarra con tapa, acrílicas transparentes con agua, con vasos desechables transparentes. Se dispondrá de 2 horarios (mañana y tarde) . Las jarras deben permanecer en perfecto estado.

Ensaladas

Todas las ensaladas que contengan aceite, llevaran en su aderezo 2.5cc. de Aceite de canola o oliva por porción.

Las ensaladas deben contener 3 componentes diferentes entre frutas y verduras, guardando una distribución adecuada.

Todas las ensaladas de las dietas especiales, deben contener una vinagreta acorde a su preparación.

Frutas

Cuando la fruta sea picada la porción se servirá de 120 gramos, si es mixta picada se incluirán 3 tipos de fruta en forma equivalente; si es fruta entera se debe servir de acuerdo a la lista de intercambio.

1.6.1 Estandarización de recetas

El contratista debe mantener a disposición del interventor el pull de recetas estandarizadas, máximo 30 días luego de iniciado el 1er ciclo y si hay algún cambio tiene un máximo de 8 días para actualizarlo. Todas las recetas con aprobación del interventor y/o Nutricionista Dietista delegada por el interventor para tal fin.

Todas las recetas ofrecidas deben tener su estandarización actualizada, se debe asegurar que parrilleros, auxiliares y chef utilicen las tarjetas de estandarización, deben permanecer en perfecto estado y en un lugar visible.

Los utensilios de servida debe estar estandarizados, tales como pocillo o vasos medidores, jarras medidoras para controles de líquidos, cucharas, cucharones y demás utensilios necesarios según las preparaciones.

La estandarización de recetas debe cumplir con especificación de:
Tiempos
Temperaturas
Cantidad
Medidas caseras
Utensilios de servida: acorde con lo propuesto en la minuta patrón.
Descripción de procesos: tener en cuenta minimización de perdidas nutricionales.
Análisis nutricional por porción: Calorías, proteína, grasa y carbohidratos.

1.7. *PLAN DE EMERGENCIAS*

El contratista debe tener establecida la minuta de 8 días para menú alterno donde debe tener en cuenta:

- Preparaciones con consomé instantáneo y sopas cremas instantánea.
- Reemplazo de las carnes, por carnes frías o enlatadas, en el ciclo de menú.
- Cereales elaborados en reemplazo de energéticos en almuerzo y comida.
- Bebidas lácteas en tetrapack como bebida en el desayuno.
- Jugos en tetrapack en almuerzos y comidas solicitadas.
- Dulces elaborados comercialmente en reemplazo de dulces caseros.
- Al desayuno ofrecer queso exclusivamente como proteico y omitir el suministro de arepa, la cual requiere calentamiento.
- Cambio de los jugos por porción de fruta entera en desayuno, media mañana y algo.
- Se permite el despacho de alimentación en contenedores desechable.

Se podrá realizar visitar el centro de producción que se destine para la contingencia a través de la interventoría y/o Nutricionista Clínica delegada para tal fin

2.2 PRESENTACION DE LAS BANDEJAS

La presentación de la bandeja será uniforme para todos los servicios de la **“ESE”**, los elementos que la constituyan deberán estar en perfecto estado.

Los platos deben estar ensamblados de manera llamativa, combinación de colores, decoración con frutas, hierbas y/o verduras, esta indicación debe ser dada por el Chef del servicio y deben ser aprobadas previamente por el interventor.

Los utensilios necesarios para desayuno, almuerzo, cena y meriendas orefrigerios deben ser en material desechable biodegradable, prestando especial cuidado que por ningún motivo sea reutilizado.

2.3. RECOLECCIÓN DE CONTENEDORES DESECHABLES

La recolección de los desechables se debe hacer 30 minutos después de terminado el horario de distribución.

2.4 HORARIO PARA SOLICITUD DE DIETAS, ADICIONES Y CANCELACIONES

COMIDAS	DISTRIBUCIÓN	HORARIO SOLICITUD PEDIDO	HORARIO CANCELACIONES	HORARIO ADICIONES
DESAYUNO	7:30 am a 8:30 am	A las 7:00 am	Hasta las 7:30 am	hasta 9:00 am
MEDIA MAÑANA	10:00 am a 10:30 am	A las 9:00 am	Hasta las 10:00 am	9:01am a 11:00 am
ALMUERZO	12:00m a 1:00 pm	Hasta 10:30 am	Hasta las 12:00 m	11:01am a 2:00 pm
MERIENDA	3:00 pm a 3:30 pm	Antes de las 1:30 pm	Hasta las 3:00 pm	2:01pm a 4:00 pm
COMIDA	5:00 pm a 6:00 pm	Antes de las 4:30 pm	Hasta las 6:00 pm	4:01pm a 7:30 pm
MERIENDA	8:00 pm a 8:30 pm	Antes de las 6:30 pm	Hasta las 8:00 pm	7:31pm - 6:00 am

Es fundamental un cumplimiento estricto de estos horarios tanto para el hospital como para la firma contratista

La dieta adicionada se entregará con la característica terapéutica solicitada y de acuerdo a los patrones establecidos anteriormente.

Las dietas solo se podrán guardar 1 hora después del horario de distribución y deben especificarse por el sistema, en caso de no entregarse porque el paciente no lo consumió, están deben ser utilizadas en el PLAN DE DIETAS ADICIONALES. Por ***ningún*** motivo se dejan dietas en las habitaciones de los pacientes que no están.

ANEXO 1
LISTA DE INTERCAMBIO DE ALIMENTOS

Los números absolutos que aparecen en los patrones de alimentación equivalen a porciones de los diferentes grupos de alimentos, se consideran equivalentes para efecto de intercambio en la minuta a ofrecer. A continuación se enunciará los alimentos de cada grupo y su equivalente:

GRUPO DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PORCIÓN
LECHE		
Leche entera, deslactosada o descremada	180 cc.	1 vaso
Yogurt	180 cc.	1 vaso
Kumis	180 cc.	1 vaso
Yogurt dietético	180 cc	1 vaso
QUESO O SUSTITUTO		
Queso, quesito ó cuajada	30 gramos	1 tajada
Huevo	50 gramos	1 unidad
Jamón	42- 44 gramos	1 tajada
Salchicha	35-40 gramos	1 unidad

CARNES COCIDAS CON MENOS DE 10% DE GRASA

Carne de res tipo de corte (huevo de Aldana, posta, solomo redondo, tabla, punta de anca) 80 gramos cocido

Pollo entero sin piel, ni hueso 70 gramos en cocido (Muslo, contramuslo o Pechuga) sin hueso. Carne de Cerdo corte Pierna de cerdo o cañón) 80 gramos cocidos

Pescado sin piel, sin espinas tipo filete de róbalo, de sierra, de trucha) 80 gramos cocidos

LEGUMINOSAS (COCIDAS)		
Fríjol toda variedad	100 gramos	4 cucharadas
Lentejas	100 gramos	4 cucharadas
Arveja Seca	100 gramos	4 cucharadas
Garbanzos	100 gramos	4 cucharadas
CEREALES		
Arroz cocido	80 gramos	7 cucharadas
Avena	25 gramos	5 cucharadas
Arepa delgada	60 gramos	1 unidad
Arepa redonda	55 gramos	1 unidad
Cereal instantáneo	25 gramos	5 cucharadas
Espaguetis (cocidos)	70 gramos	½ pocillo

Galletas de soda	22 gramos	3 cuadros
Galletas saltines	22 gramos	3 cuadros
Galleta dulce	20 gramos	1 paquete
Galletas Ducales	18 gramos	3 cuadros
Galletas Trigueñas	21 gramos	3 unidades
Galletas Macarena	21 gramos	3 unidades
Pan blanco	22 gramos	1 tajada
Pan integral	22 gramos	1 tajada
Pandequeso	30 gramos	1 unidad
Tostadas Caladas	20 gramos	1 unidad
Pan francés	20 gramos	1 rebanada
Buñuelo	30 gramos	1 unidad
Galleta saltín integral	21 gramos	3 unidades

TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS

Arracacha blanca	70 gramos	1 unidad
Papa común sin cáscara	70 gramos	1 unidad
Yuca blanca	70 gramos	1 trozo
Guineo verde	70 gramos	1 unidad
Plátano Hartón verde	70 gramos	½ unidad
Plátano Hartón maduro	70 gramos	½ unidad
Ñame crudo	70 gramos	1 trozo

GRASAS

Aceite de Canola	5 cc	1 cucharadita
Aceite de soya	5 cc	1 cucharadita
Aceite de maíz	5 cc	1 cucharadita
Aceite de girasol	5 cc	1 cucharadita
Aceite de oliva	5 cc	1 cucharadita
Mantequilla	10 gramos	1 cucharada
Margarina	10 gramos	1 cucharada
Mayonesa comercial	10 gramos	1 cucharada
Aguacate	40 gramos	1/4 pequeño
Salsa tártara	10 gramos	1 bolsita
Salsa rosada	10 gramos	1 bolsita

AZUCARES

Azúcar blanca	10 gramos	2 sobres
Azúcar morena	10 gramos	2 sobres
Miel	21 gramos	1 cucharada.
Panela	30 gramos	1 trozo

DULCES Y POSTRES

Bocadillo de guayaba	30 gramos	1 unidad
Bocadillo dietético	20 gramos	1 unidad
Chocolatina sencilla	20 gramos	1 unidad
Ciruelas pasas	38 gramos	3 unidades
Galletas waffer	20 gramos	1 paquete
Gelatina	30 gramos	1 unidad
Gelatina, flan o pudín normal o dietética	100 gramos	1 trozo
Leche condensada	30 gramos	
Mermelada		
Mermelada dietética	20 gramos	
Uvas pasas	30 gramos	
Helado normal o dietético dietético		
Masmelo		
Galleta figurita	80 gramos	1 unidad
Galleta sultana	30 gramos	
Galleta Ana María	27 gramos	
Galletas antojos	24 gramos	
Galletas festival	23 gramos	
Galleta dietética	29 gramos	
Dulce casero	26 gramos	
	20 gramos	
	60 gramos	1 unidad

FRUTAS

Uchuvas	100 gramos
Melón redondo*	210 gramos
Guanábana	130 gramos
Pitaya amarilla	145 gramos
Granadilla	200 gramos.
Manzana	108 gramos
Ciruela común	255 gramos
Ciruela Claudia	90 gramos
Guayaba rosada	110 gramos
Papaya*	150 gramos
Jugo de naranja	180 cc.
Fresa	134 gramos
Curuba	400 gramos
Naranja	130 gramos
Mango*	109 gramos
Anón	50 gramos
Lulo (jugo)	180 cc
Lima	232 gramos.
Tomate de árbol	246 gramos.
Mandarina	170 gramos.

Mora	239 gramos.
Uva	120 gramos.
Piña*	123 gramos.
Banano común	69 gramos.
Sandia*	213 gramos
Maracuya	100gramos
Papayuela*	381gramos
Zapote	100 gramos
Frutas picadas	120gramos

VERDURAS

Cebolla cabezona	100 gramos
Pepino cohombro	230 gramos
Rabano rojo	180 gramos
Apio tallo	125 gramos
Remolacha	57 gramos
Repollo	100 gramos
Lechuga común	150 gramos
Brócoli	100 gramos
Berenjena	100 gramos
Coliflor	100 gramos
Habichuela	100 gramos
Ahuyama	77 gramos
Zanahoria	86 gramos
Espinaca	100 gramos
Acelga	130 gramos
Tomate rojo	140 gramos
Champiñones	100 gramos

Referencia:

Tabla de lista de intercambio de alimentos, Nutricionistas Universidad de Antioquia.
Tabla de listas de intercambio de alimentos. García Caruso Mariela.
Manjarrés Correa Luz Mariela.

DIETA LIQUIDA COMPLETA

800 cc	Desayuno	Licuado100 CC	SIN JUGO
	Media mañana y algo	Licuado100 cc	
	Almuerzo	Bebida 50 cc	SIN GELATINA
		Licuado 150cc	
	Comida	Bebida 50 cc	SIN GELATINA
		Sopa 150 cc	
	Merienda	Licuado 100 cc	
1000 cc	Desayuno	Licuado 200 cc	SIN JUGO
	Media mañana y algo	Licuado 100cc	
	Almuerzo	Bebida 50 cc	SIN GELATINA
		Licuado 150cc	
	Comida	Bebida 50 cc	SIN GELATINA
		Licuado 150cc	
	Merienda	Licuado 100 cc	
1200 cc	Desayuno	Licuado 200 cc	SIN JUGO
	Media mañana y algo	Licuado 100cc	
	Almuerzo	Bebida 100 cc	SIN GELATINA
		Licuado 200cc	
	Comida	Bebida 100 cc	SIN GELATINA
		Licuado 200cc	
	Merienda	Licuado 100 cc	

NOTA: Todas las dietas con control de líquidos no llevan jugo en el desayuno.
Todas las dietas con control de líquidos no llevan jugo en el desayuno.