

SOLICITUD DE COTIZACIÓN

DE: HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.
AREA: Servicio Farmacéutico.

DIRECCION: CALLE 22 No. 7-93 Parque Bolívar. Conmutador 7333400 EXT 147,148, 202

PARA: PERSONAS NATURALES Y JURÍDICAS, EMPRESAS, ASOCIACIONES, CONSORCIOS Y UNIONES TEMPORALES

FECHA: 24 DE MARZO DE 2017

EL HOSPITAL UNIVERISATRIO DE NARIÑO ESE, EN CUMPLIMIENTO DE LO ESTABLECIDO EN EL MANUAL DE CONTRACION DE LA ENTIDAD, Y TENIENDO EN CUENTA QUE EL OBJETO DE CONTRATACION CORREPONDE A UNO DE LAS CAUSALES DE CONTRATACION DIRECTA, SE PERMITEN SOLICITAR COTIZACIONES, LAS CUALES NO OBLIGAN A LA ENTIDAD A CONTRATAR, DEBIDO A QUE SE TRATA UN ESTUDIO DE MERCADO.

EL ACUERDO 06 DE 2014, en su artículo 26 determina que "El Hospital Universitario Departamental de Nariño ESE sin importar la cuantía podrá contratar directamente en los siguiente casos:

F) Para la prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión y/o funcionamiento de esta entidad en áreas administrativas y asistenciales, o para la ejecución de trabajos artísticos que solo puedan encomendarse a determinadas personal por sus cualidades individuales".

En ese sentido en razón que el objeto de la presente solicitud de cotización pertenece aquellos que permiten el funcionamiento de la entidad, se procederá a solicitar cotizaciones para verificar el precio del mercado tal como lo establece el manual en su artículo 20 de la resolución 1058 de Agosto de 2014.

1. OBJETO:

Prestación de Servicios del macroproceso de alimentación hospitalaria especializada, de acuerdo con las siguientes especificaciones técnicas:

El Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E. es la única entidad en el departamento de Nariño habilitada para la prestación de servicios de salud de III nivel de complejidad y por lo tanto es considerado como el hospital de referencia y contra referencia con el mayor volumen de atención en las diferentes patologías de usuarios de Nariño y Putumayo.

El hospital en la actualidad cuenta con una estructura bajo el modelo de operación por procesos, bajo este esquema los procesos misionales del Hospital lo constituyen los procesos de urgencias, hospitalización, apoyo diagnóstico, atención ambulatoria, quirófano, sala de partos, soporte terapéutico.





**HOSPITAL
UNIVERSITARIO**
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



En este sentido, la alimentación en el ámbito hospitalario, se considera como herramienta de atención y tratamiento de gran importancia en el proceso de curación de los pacientes ingresados, siendo un factor esencial en el control de las morbilidad, riesgo nutricional y reducción de la estancia hospitalaria, de tal manera que coadyuve de manera armónica e integral en el aspecto científico de la recuperación de los pacientes.

Particularmente decimos que la nutrición es un apoyo importante y complementario de cada proceso asistencial por cuanto el tratamiento de la patología desde la perspectiva de la nutrición implica la aplicación práctica de todos los estudios sobre la bioquímica de los alimentos, fisiología de los nutrientes, requerimiento humano y evaluación nutricional en relación proporcional a la patología y/o diagnóstico.

Técnicamente, la nutrición traducida en la dietética particular del paciente, es la disciplina que relaciona los alimentos con las necesidades nutricionales, en donde la dieta terapia utiliza esta relación para tratar las necesidades en cada caso de enfermedad o trastorno relacionado con la alimentación. De manera que las dietas terapéuticas pueden ser un tratamiento curativo por sí solo o puede ser complementario al tratamiento.

Actualmente el Hospital no cuenta con el personal de planta para el desarrollo del proceso de nutrición hospitalaria, por lo cual es necesario que la entidad adelante el proceso de contratación con un tercero que reúna las condiciones de capacidad jurídica, técnica y financiera idónea para la gestión de toda la cadena productiva del mismo y que asegure la confiabilidad del proveedor, lo que incluye la disponibilidad logística y operativa para este fin. Además de la acreditación de experiencia especialmente en entidades hospitalarias se notó que la nutrición es conexas al tratamiento médico y/o hospitalario de los pacientes y se requiere de conocimiento y práctica en la paliación de los siguientes principios generales de la prescripción dietética:

1. Para tratar la enfermedad o complejo sintomático, las dietas de acuerdo a los requerimientos del paciente debe contener una cantidad apropiada de calorías, hidratos de carbono, grasas, proteínas, además el régimen debe proporcionar cantidades suficientes de minerales y vitaminas esenciales.
2. Formas de modificar la dieta con fines terapéuticos.
3. Alteraciones de la textura.
4. Variaciones con las frecuencias de las comidas.
5. Modificaciones cuantitativas de nutrientes (sodio, grasas, proteínas etc.)
6. Cambios cualitativos consistentes en la eliminación total de una sustancia perjudicial o que genera intolerancias (gluten, lactosa)
7. El objetivo terapéutico de los diversos regímenes consiste en:



**HOSPITAL
UNIVERSITARIO**
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



- Aliviar los síntomas
- Colaborar con la recuperación
- Proporcionar una óptima nutrición
- Eliminar sustancias perjudiciales.





**HOSPITAL
UNIVERSITARIO**
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



ADQUISICION DE DIETAS DE LOS SIGUIENTES TIPOS NORMALES Y TERAPEUTICAS

- NORMAL PARA PACIENTE HOSPITALIZADO
- NORMAL PARA OTRO TIPO DE PERSONAL
- BLANDA
- HIPOSODICA
- HIPOGRASA
- ASTRINGENTE
- RENAL
- SEMIBLANDA
- HIPOGLUCIDA
- HIPERPROTEICA
- LIQUIDA COMPLETA
- LIQUIDA COMPLETA MODIFICADA EN TEXTURA
- LIQUIDA CLARA
- REFRIGERIOS: NORMALES, HIPEPROTEICOS, HIPOGLUCIDOS Y RENALES.
- CON OTRAS ESPECIFICACIONES: RICA EN FIBRA
- PARA POBLACION MATERNA: POS PARTO.

MINUTA PATRON PARA ATENCION DE LAS DIETAS NORMALES Y TERAPEUTICAS DEL HUDN

DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE MACRONUTRIENTES

MACRONUTRIENTES	%	CALORIAS	GRAMOS
Proteínas	15	315	93.75
Grasas	30	750	83.33
Carbohidratos	55	1375	343.75
Total	100%	2500	



**HOSPITAL
UNIVERSITARIO**
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



Vitaminas y minerales	Normales
-----------------------	----------

MINUTA PATRON DIETA NORMAL

PREPARACIONES.	CANTIDADSERVIR	CANTIDAD
DESAYUNO		
Jugo de fruta o fruta(50gramos fruta)	1vaso/1porción	200cc /100gr o1 unidad
Bebida caliente enleche(75% leche,25% infusión)café, té, chocolate, colada	1taza	240 cc
Proteína: huevo, queso	1porción/unidad	50gr
Cereal: panes variados, tostada, arepas o sustitutos	1porciones	50gr c/u, (arepa 80 gr) unidad)
Mantequilla y/o mermelada	1porción	10gr c/u
ALMUERZO		
Jugo de fruta(50 gramos fruta)	1vaso	200cc
Sopa: cereales, crema, verduras	1taza	240cc
Proteína de alto valor biológico: carne, pollo, cerdo magro, pescado, hígado	1porción	100gr
Verduras: hortalizas crudas o cocidas	1porción	70gr
Cereal: arroz	1porción	90gr
Pastas o leguminosas	1porción	100gr
Postre variado	1porción	40gr
MEDIA MANANA Y MEDIATARDE		
Bebida caliente enleche (75%leche,25% Mas cereal.	1taza, 1 unidad de cereal	240 cc porción de
Infusión (café, té, chocolate, colada)	1	50 gr

Handwritten signature



**HOSPITAL
UNIVERSITARIO**
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE MACRONUTRIENTES

MACRONUTRIENTES	%	CALORIAS	GRAMOS
Proteínas	15	270	10,8
Grasas	30	540	48,6
Carbohidratos	55	990	396
Total	100%	1800	
Vitaminas y minerales	normales		
Cloruro de sodio	6- 8g		

MINUTA DIETA LIQUIDA COMPLETA SUPRAGLOTTICA (PORCIONES DIETA HOSPITALARIA)		
TIEMPO DE COMIDA	CANTIDAD A SERVIR	CANTIDAD
DESAYUNO		
Jugo de fruta no acida	1 vaso	200cc
Bebida caliente con leche: avena o maicena, soya, quinua.	1taza	240 cc
Gelatina	1 vaso	100 cc
ALMUERZO/COMIDA		
Jugo de fruta con leche(50%leche 50% fruta)	1vaso	200cc
Crema :pechuga de pollo, carne sin grasa verduras frescas, cereal, tubérculo	1taza 1trozo	240cc 100- 1500gr
Gelatina	1 vaso	100cc

DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE MACRONUTRIENTES



**HOSPITAL
UNIVERSITARIO**
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



MACRONUTRIENTES	%	CALORIAS	GRAMOS
Proteínas		40	10
Grasas	Insuficientes	Insuficientes	Insuficientes
Carbohidratos		520	130
Total	100%	500- 600kcal	
Vitaminas y minerales	Insuficiente		

MINUTA DIETA LIQUIDA CLARA (PORCIONES DIETA HOSPITALARIA)		
PREPARACIONES	CANTIDAD A SERVIR	CANTIDAD
DESAYUNO		
Aromática	1 vaso	240cc
Gelatina liquida sin azúcar	1 porción	100 cc
ALMUERZO/COMIDA		
Aromática	1 vaso	200cc
Consomé de pollo carne sin grasa	1 taza	240cc
Gelatina	1 copa	100 cc

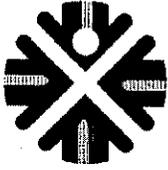
TIPO DE DIETA	DESCRIPCION
DIETA NORMAL	<p>Incluye toda clase de alimentos y preparaciones, cubre los requerimientos de calorías y nutrientes, de ella se derivan todas las dietas. Está destinada a todas las personas cuya enfermedad no requiere intervención dietética concreta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La fruta debe ofrecerse entera, en porción o en ensaladas de fruta. • Las porciones de verduras se calculan ya preparadas, puede ir crudas o cocidas. • Se debe dar variedad de postres. • Se debe alternar bebidas calientes y frías en las onces. • Preparaciones con sal. • Se debe disponer de sal y azúcar en sobres cuando lo soliciten. • Debe existir disponibilidad de leche sin lactosa y descremada para cuando se requiera.



**HOSPITAL
UNIVERSITARIO**
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



	<ul style="list-style-type: none">Las onces deben llevar: bebida láctea o jugo 200 cc, acompañante cereal como: galleta, torta o ponqué 30 gramos.
DIETA HIPOGRASA	<p>Debe incluir el aporte normal de energía, proteínas y carbohidratos, aumento del aporte de fibra y colesterol. La fuente de grasa debe ser monoinsaturada y poliinsaturada y colesterol <300 g/día. El menú debe cumplir con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none">No se permite aderezos como mayonesa, crema de leche, pasta, ni salsa de tomate.No uso de grasa saturada.Las preparaciones debe ser asadas, cocidas, al vapor o al horno.Solo se debe ofrecer leche y derivados descremados.
DIETA ASTRINGENTE	<p>Las frutas que se debe usar son: guayaba, manzana, duraznos y pera, no deben ser preparaciones repetitivas, no se debe ofrecer huevo ni queso al desayuno, se debe ofrecer carne o pollo sin piel, sin grasa, es ideal para pacientes con gastroenteritis y diarrea aguda no prolongadas.</p>
DIETA HIPOGLUCIDA	<p>Incluye todos los grupos de alimentos para conseguir una alimentación completa, suficiente y adecuada, se debe administrar de forma frecuente en seis comidas al día. El aporte de energía y nutrientes es menor al de la dieta normal (1800 calorías), en donde el aporte de proteínas y grasa es normal y el aporte de carbohidrato es modificado. Esta dieta debe excluir azúcares refinados, alimentos con alto índice glicémico y moderada en harinas. Debe disponerse de postres dietéticas para los pacientes diabéticos, indicados en pacientes con DM tipo I y II, sobrepeso, obesidad, pancreatitis.</p>
DIETA HIPERPROTEICA	<p>Se le debe adicionar doble porción proteica, que cubra 1.5 gr/kg peso, con la adición de módulos proteicos, está indicada para pacientes con desnutrición, quemados, anorexia, con déficit de proteínas sanguíneas, pacientes con anemia y según requerimiento por nutrición.</p>
DIETA HIPOSODICA	<p>Eliminación de sal de mesa y alimentos con alto contenido de sodio: embutidos, ahumados, salsamentaría, enlatados, conservas.</p> <p>Solo alimentos con bajo o muy bajo contenido de sodio: algunas verduras, cereales.</p> <p>Restricción además de alimentos con contenido medio de sodio: carnes y pescado y algunos lácteos.</p>
DIETA RENAL	<p>Indicada para pacientes con Insuficiencia renal crónica o aguda, que se encuentran en terapia dialítica, o con indicación de: dieta hipo-proteicas, hiposódicas con restricción de líquidos y algunos componentes como sodio, calcio, fósforo.</p>



**HOSPITAL
UNIVERSITARIO**
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



DIETA BLANDA	<p>Incluye alimentos de fácil digestión y textura suave, con trozos pequeños que son sometidos a cocción, libre de fritos, sin condimentos y baja en fibra, con restricción de frutas ácidas.</p> <p>Alimentos restringidos: crema de leche, mayonesa, alimentos fritos, aguacate, nueces, alimentos productores de gases, verduras crudas, frutas con cascara.</p>
DIETA SEMI BLANDA	<p>Indicada para pacientes con ausencia total o parcial de piezas dentarias, afecciones inflamatorias o dolorosas de la cavidad bucal, para el adulto mayor con dificultad para la deglución y masticaciones de alimentos. La textura será tipo purés, molido,</p>
DIETA LIQUIDA COMPLETA .LICUADA	<p>Debe estar compuesta por alimentos, cuyo estado a temperatura ambiente es líquido la textura líquida debe obtenerse de forma natural o sometiendo los alimentos a una licuadora, mediante adicción de líquidos hasta obtener la consistencia deseada.</p>
DIETA SUPRAGLOTICA MODIFICADA	<p>La textura de las preparaciones van desde gelatinosa, compotas, flanes, cremas. Nada de preparaciones líquidas. Debe contener todos los grupos de alimentos: leche, frutas, verduras, proteínas, cereales, tubérculos. De ser necesario se utilizara espesantes.</p>
DIETA LIQUIDA CLARA	<p>Debe estar compuesta por alimentos, cuyo estado a temperatura ambiente es líquido, aporta una pequeña cantidad de energía, especialmente en forma de glucosa y una pequeña fracción de sodio, potasio, lo cual indica que no cubre los requerimientos energéticos y nutricionales. Está indicada para probar la vía oral, producir una mínima estimulación del tracto gastrointestinal, debe llevar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consomé claro sin grasa. Para la preparación las carnes debe ser magras de res o pollo, sin piel. • Se puede usar hierbas y especias permitidas para realzar el sabor, pero se deben retirar al servir la preparación. • Bebidas caliente con aromática o te • Bebida fría gelatina con o sin azúcar.
DIETA ABUNDANTE LIQUIDOS	<p>CON Sé suministra una jarra de jugo, según la necesidad del paciente. Esto en común acuerdo con la nutricionista y/o especialista.</p>
RESTRICCIÓN DE LÍQUIDOS	<p>DE En esta dieta se deben restringir los líquidos según la necesidad del paciente. Esto en común acuerdo con la nutricionista y/o especialista.</p> <p>Restricciones como: 600-800-1000 cc /día. Serán distribuidos en las raciones del día.</p>

Handwritten signature



**HOSPITAL
UNIVERSITARIO**
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



OTRO TIPO DE DIETAS:

1. DIETA DE LA MADRE LACTANTE, POST PARTO

Tomando en cuenta el principio de que las necesidades de calorías y nutrientes durante la lactancia son considerablemente mayores que las de la gestación y tomando como patrón la recomendaciones diarias de calorías y nutrientes para la población colombiana en el que establecen una aumento de 500 Kcal adicionales durante la lactancia, que deben ser aportadas por los alimentos, se plantea la necesidad de modificaciones en la minuta patrón establecida en inicio que hace parte del programa de alimentación a la madre lactante con el fin de cubrir requerimientos nutricionales aumentados de las madre y con el fin de preservar el valor nutritivo de la leche donada sea homologa o pasteurizada.

La modificación de la minuta contempla la conversión del primer tiempo de comida a desayuno con todas las implicaciones nutricionales requeridas como se describe en minuta patrón y la inclusión de una bebida Hipercalórica que aumenta la densidad de nutrientes de la minuta ofrecida con una aporte nutricional que aumenta de cubrir el 70% del requerimiento total del día al 77% de valor calórico total recomendado para la madre en periodo de gestación (se anexa al final ficha técnica del complemento nutricional)

MINUTA PATRON POR TIEMPOS DE COMIDA MADRE POS PARTO

DESAYUNO

GRUPO ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO SERVIDO	UNIDAD CASERA DE SERVIDO
Lácteos	Diario	200ml	1 vaso o pocillo de leche o kumis o yogurt
Leche entera pasteurizada			
Carnes, Huevos /queso	Diario		
Huevo		50g	1 unidad mediana
Queso bajo en grasa		30g	1 tajada grande de queso descremado 1 pequeña de queso crema
Cereal / Acompañante	Diario	60g	1 arepa asada o 1 pan integral
Pan, arepa, tostada			2 tostadas integrales
Azucares	Diario		



**HOSPITAL
UNIVERSITARIO**
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



Azúcar		10g	2 cucharadas razas
Panela			2 cucharadas razas
Chocolate			½ pastilla de chocolate dulce
COMPLEMENTO NUTRICIONAL ADICIONAL	Diario	20g	2 medidas en 4 onzas de agua (120ml)
Fruta / Entera	2 veces/semana	150g	1/2 pocillo de uchuvas o una tajada de piña pequeña
			1/2 banano o ½ naranja o toronja en gajos
			1 mandarina grande o pera o manzana o mango en trozos ½ porción
			1 granadilla pequeña
			½ pocillo de papaya en trozos
			½ pocillo de patilla o melón
REFRIGERIO DE LA TARDE			
GRUPO ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO SERVIDO	UNIDAD CASERA DE SERVIDO
Lácteos	Diario	200 ml	1 vaso o pocillo de leche, o kumis o yogurt
Leche entera pasteurizada			
Queso			
Cereal / Acompañante	3 veces/semana	60 g	5 galletas de sal o 1 paquete de integrales
Cereales para colada (Trigo o Maíz o Avena o Quinoa o Soya o Cebada)			
Pastel, pan o torta			
Galletas de sal o de dulce			
Azucares		50 g	

Ju



**HOSPITAL
UNIVERSITARIO**
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



Bocadillo o panelita	2 veces/semana		1/2 bocadillo o 1 panelita pequeña
Gelatina			1 vaso de 7 onzas
Chocolate		10g	1/2 pastilla de chocolate dulce
ALMUERZO			
GRUPO ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO SERVIDO	UNIDAD CASERA DE SERVIDO
Sopa		100 ml	1 pocillo pequeño
Verdura	Diario	8g	
Cereal		5g	
Raíces /Tubérculos /Plátanos		10g	
Leguminosa		5g	
Carnes, Huevo, Leguminosas			
Carne Roja	2Veces/semana (Hígado una vez cada 15 días)	100 - 125 g	1 pedazo mediano delgado de carne de res o ternera o hígado
Pollo	2Veces/semana	120 - 150g	1/2 de pechuga, 1 perril o 1 pierna sin piel
Pescado	1 vez cada 15 días	150g	1 pedazo mediano
Huevo	1 vez/semana	50 - 60g	1 unidad
Leguminosa	1 vez/semana	60 - 80g (crudo)	3/4 pocillo de frijol fresco con adición de carne picada o huevo
Cereal			



**HOSPITAL
UNIVERSITARIO**
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



Arroz o	4 veces/semana	60 - 80g (crudo)	1/2 pocillo de arroz cocido
Pasta	1 vez/semana		1 pocillo de pasta cocida
Tubérculos / Plátanos / Derivado de Cereal			
Papa, plátano o yuca	Diario	200g	2 papas comunes medianas o 5 papas criollas
			1/2 plátano mediano o 2 astillas de yuca
Hortalizas - Verduras			
Verduras	Diario	250g	1/2 pocillo de ahuyama o 1 zanahoria mediana o 1/2 remolacha
			1 pocillo de verduras cocidas (espinaca, acelga, habichuela)
			2 cucharadas soperas de arveja o 1 de frijol frescos
Frutas			
Entera o en jugo	Diario	200g	1/2 pocillo de uchuvas o una tajada de piña mediana
			1/2 banano o naranja o toronja
			1 mandarina grande o pera o mango o manzana o zapote pequeños
			2 guayabas o curubas o duraznos o granadilla medianos 1 maracuyá
			1 pocillo de papaya o fresas o moras
			2 pocillos de patilla o melón
Azucres			
Azúcar o Panela	Diario		2 cucharadas de azúcar
Grasas			

Jhu



**HOSPITAL
UNIVERSITARIO**
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



Aceite, grasas vegetales	Diario	10ml	1 cucharadita de aceite vegetal o mayonesa
			1 tajada pequeña de aguacate o 1 trozo pequeño de coco
			1 cucharada de maní o 2 1/2 cucharadas de crema de leche

Dentro de los estándares de calidad se debe tener en cuenta que se atiende a población diferente de la región del municipio de Pasto, se brindara la atención y suministro de dietas según costumbres de la región de Nariño y Putumayo incluyendo la zona Pacifica. Se analizan gustos y preferencias del usuario respecto de la dieta y se ofrecen alternativas en las preparaciones de los ciclos de menús.

2.ESPECIFICACIONES ESENCIALES PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS

Se deben cumplir con los aspectos técnicos mínimos descritos a continuación.

- **CAPACIDAD TECNICA**
 - Manual de Dietas
 - Distribución porcentual de Macronutrientes en dietas normales, dieta controlada en carbohidratos simples y dietas terapéuticas.
 - Valor calórico total de cada dieta
 - Ciclo de menús para 21 días con características organolépticas: textura, sabor, color, textura, además de variedad y presentación.
 - Análisis químico de la minuta patrón
 - **CAPACIDAD ORGANIZACIONAL**
 - Organigrama
 - Mapa de Procesos
 - Capacidad de operarios y personal administrativo
 - Disponibilidad de equipos y utensilios de cocina y logística
- Contar con un profesional de Nutrición calificado, con experiencia en servicios de alimentos.
- Los auxiliares de cocina y nutrición deben contar con las denominaciones y perfiles ocupacionales y de formación según normatividad vigente. (decreto 3075)
- Contar con procedimientos para la supervisión de personal en entrenamiento, por parte de talento humano debidamente autorizado para prestar este tipo de servicio.
- Contar con un flujo de procesos secuenciales y apropiados de acuerdo a las actividades desarrolladas.
Norma: decreto 3075 de 1997.



**HOSPITAL
UNIVERSITARIO**
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



- Contar con el recurso humano en número de personas necesarias para cumplir en forma eficiente y oportuna con la preparación, suministro y recolección de menaje, cuando se requiera el cambio de funcionarios, esto deberá ser reportado al supervisor del contrato con el fin de verificar que se cumpla con los protocolos de inducción y que cumpla con los requisitos exigidos por el hospital y por la normatividad vigente.

3. ACREDITACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

Requisitos de calidad (Seguridad del Paciente)

Verificar con el servicio de alimentos la dieta correcta del paciente, que corresponda a la prescrita, se debe constatar el nombre y número de cama y además que las preparaciones sean las correctas:

Cumplir con el gramaje de la minuta patrón

Cumplir manual de dietas (documento orientativo de las características de las dietas)

Cumplir la satisfacción del pacientes, con servicio humanizado,

Cumplir con el número total de operarios requeridos para dar cobertura del servicio con calidad de acuerdo a estándares de acreditación

Cumplir con el horario establecido para el suministro de dietas

Los alimentos deben estar almacenados de manera tal que reduzca el riesgo de contaminación o putrefacción

Cumplimiento de las solicitudes especiales de dietas, prescritas por el grupo de profesionales de nutrición.

Habilitación de sitio para la preparación de suplementos, espesantes, alimentos que requieran ser reconstituidos, según indicación de nutrición.

ESPECIFICACIONES DEL ÁREA PARA RECONSTITUCION DE FORMULAS NUTRICIONALES

El área física debe ser independiente del baño. Y debe medir no menos de 2 metros cuadrados y las paredes deben ser de color blanco al igual que el techo la y pintura lavable que facilite la limpieza y desinfección de acuerdo al decreto 3075 y las modificaciones realizadas en la resolución 2674. Específicamente en el artículo 15.

- El personal manipulador de alimentos debe contar con todas las medidas de higiene y la vestimenta adecuada según la norma para servicio de alimentos.
- El espacio de ser equipado con un refrigerador donde la preparación pueda mantener cadena de frio que impida la proliferación microbiana, además el refrigerador debe tener un termómetro para el monitoreo diario de temperatura.
- Un lavamanos en el área, para facilitar el lavado de manos antes, durante y después de la preparación, además de Jabón líquido para el lavado de manos y toallas desechables para el secado
- Debe contar con una licuadora semi industrial que permita la preparación de grandes y pequeñas cantidades de formulas nutricionales.



**HOSPITAL
UNIVERSITARIO**
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



- La ubicación debe ser accesible dentro del servicio de alimentos de la institución
- Ventilación e iluminación, preferentemente natural.
- Los utensilios que entran en contacto directo con las formulas deben ser sometidos a un proceso de lavado y esterilización y preferiblemente de plástico.
- Se debe contar, además con jarras y utensilios medidores que permita la verificación de volúmenes.

ASPECTOS TECNICOS MINIMOS REQUERIDOS PARA EL PRODUCTO FINAL

Elementos que constituyen el tipo de dieta a suministrar a los diferentes pacientes hospitalizados, (dependiendo del tipo de patología que se tenga) Y otro tipo de personal de la institución brindando la cantidad requerida aproximadamente en el transcurso de la atención.

Se contempla la prestación de este servicio a los diferentes usuarios que son atendidos en el Hospital Universitario Departamental de Nariño, que proviene de otras regiones de Nariño Costa Pacífica y Putumayo. Las que a continuación se presentan y que son agrupadas para su grado de textura, composición y aporte de macronutrientes y micronutrientes:

TIPO DE DIETAS.
Normal
Blanda , hiposódica, hipograsa, astringente, semiblanda,
Hipoglucida, Hiperproteica, renal
Líquida completa normal y modificada, líquida clara
Con otras especificaciones: rica en fibra, No carnes rojas, abacteriana, control de líquidos , hipoproteicas,

ITEM	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	RACIONES DEL DIA	PROMEDIO MES	CANTIDAD APROXIMADA ADQUIRIR EN 9 MESES
	NORMAL Equilibrada que permite que el individuo pese a que halle en alguna condición fisiológica especial que mantenga un estado óptimo de salud, la cual no contiene modificaciones en su aporte pero puede variar la preparación.	Desayuno	4962	44658
		Media mañana	4892	44028
		Almuerzo	4873	43857
		Entredía	4892	44028



**HOSPITAL
UNIVERSITARIO**
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



1		Cena	4502	40518
		Refrigerio nocturno	4892	44028
2	HIPOGLUCIDA Alimentación con un aporte de proteínas completa, con restricción en carbohidratos simples	Desayuno	463	4.167
		Media mañana	457	4.113
		Almuerzo	464	4.176
		Entredía	464	4.176
		Comida	468	4.212
		Refrigerio nocturno	430	3.870
3	HIPERPROTEICA Alimentación equilibrada que permite que el individuo a pesar de presentar alguna condición fisiológica especial, mantenga un estado óptimo de salud, con adición de proteínas extras de alto valor biológico.	Desayuno	856	7.704
		Media mañana	1488	13.392
		Almuerzo	1291	11.619
		Entredía	829	7.461
		Cena	952	8.568
		Refrigerio Nocturno	721	6.489
4	LIQUIDA COMPLETA Los alimentos van en preparaciones con adición de proteína según sea el caso	Desayuno	1003	9.027
		Almuerzo	873	7.857
		Entredía	870	7.830
		Comida	903	8.127
		Refrigerio	2	18

Handwritten signature



**HOSPITAL
UNIVERSITARIO**
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



5	LIQUIDA CLARA: Es una dieta de bajo aporte calórico contiene alimentos líquidos claros de fácil digestión y libre de productos lácteos, frutas	Desayuno	807	7.263
		Almuerzo	880	7.920
		Entredía	1857	16.713
		Comida	2514	22.626
		Refrigerio	0	0
6	BLANDA FRACCIONADA – RENAL. Dieta que limitada en condimentos, sodio, potasio, grasas alimentos de difícil digestión, su preparación se presenta en purés molido. Cubre el 100% de la demanda nutricional	Desayuno	13	117
		Almuerzo	92	828
		Entredía	14	126
		Comida	14	126
		Refrigerio	86	774

2. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA:

- A) Asumir la responsabilidad de todas las actividades relativas a la ejecución de las obligaciones establecidas en esta contratación.
- B) Participar y apoyar al Hospital en todas las reuniones a las que éste lo convoque relacionadas con la ejecución de esta contratación.
- C) Disponer de los medios necesarios para el mantenimiento, cuidado y custodia de la documentación objeto de la presente contratación.
- D) Devolver al hospital, una vez finalizado la ejecución del contrato los documentos que en desarrollo del contrato se hayan producido, e igualmente todos los archivos que se hayan generado en cumplimiento de sus obligaciones y en especial los bienes devolutivos que le hayan sido asignados en custodia.
- E) Colaborar con EL Hospital en el suministro y respuesta de la información correspondiente, a los requerimientos efectuados por los organismos de control del Estado Colombiano en relación con la ejecución, desarrollo o implementación del presente contrato
- F) Utilizar la imagen del HOSPITAL de acuerdo con los lineamientos establecidos por éste. Salvo autorización expresa y escrita de las partes ningún funcionario, podrá utilizar el nombre, emblema o sello oficial de la otra parte para fines publicitarios o de cualquier otra índole. Realizar los pagos al SISS (salud, pensión y riesgos laborales), de acuerdo con la normatividad vigente aportando los soportes de pago correspondiente.

3. OBLIGACIONES ESPECIALES DEL CONTRATO:

En desarrollo del presente contrato, EL CONTRATISTA deberá cumplir las siguientes ACTIVIDADES ESPECÍFICAS PARA EL DESARROLLO DEL PROCESO, OBLIGACIONES Y CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

1. Prestar y administrar el servicio de nutrición a los pacientes institucionales, de acuerdo a los parámetros y prescripciones del personal médico, paramédico y el profesional de nutrición clínica llevando el registro de control establecido por la Institución, cuando se requiera y de acuerdo con las recomendaciones impartidas por el supervisor e interventor del contrato.
2. Cumplir con los requisitos de funcionamiento exigidos frente a la prestación del servicio de nutrición de acuerdo con la normatividad y programas de calidad institucionales, garantizando que los mismos se mantengan vigentes y en todo caso, efectuar los controles necesarios para asegurar las condiciones y calidad del servicio.
3. Prestar el servicio de nutrición en una jornada mínima de catorce (14) horas al día, de lunes a domingo, incluyendo festivos, garantizando el suministro de dietas en horario nocturno como en los casos de los refrigerios.
4. Prestar el servicio de alimentación al interior de las instalaciones del Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E, para lo cual deberá disponer de los equipos y/o máquinas industriales, así como de todos los elementos e insumos y materia prima requerida.
5. Prestar el servicio de alimentación hospitalaria, con personal administrativo, operativo y en general, con el que se requiera para atender con oportunidad, garantizando la mano de obra idónea para el cumplimiento del contrato, asegurando que el personal designado para ello, preste sus servicios de acuerdo con las orientaciones técnicas de su oficio o actividad y normas de seguridad y protección respectivas, para lo cual deberán utilizar guantes, mascarillas y demás elementos de seguridad industrial.
6. Debe presentar un cronograma anual de capacitaciones para el personal auxiliar y demás colaboradores para garantizar la entrega, una adecuada calidad en la prestación del servicio incluyendo el manejo del manual de dietas, conocimiento en BPM y otros temas necesarios que sean solicitados por el supervisor del contrato.
7. Tomar las medidas necesarias, así como capacitar a su personal, para controlar y prevenir al máximo los riesgos laborales principalmente el biológico o cualquier otro riesgo que se pudiese presentar en el desarrollo del presente contrato. El Hospital no asume responsabilidad alguna por enfermedades comunes, laborales o accidentes de trabajo durante su permanencia en el hospital, en desarrollo del presente contrato. Los casos de urgencia que se llegaren a presentar serán cubiertos por la empresa contratista o por la Entidad Promotora de Salud o la administradora de riesgos laborales a la cual se encuentre afiliado. Con todo, la responsabilidad de este tipo de riesgo, estará a cargo del CONTRATISTA.
8. Garantizar la correcta utilización del edificio, instalaciones, infraestructura, equipos y demás elementos del HOSPITAL que se requieran en la ejecución del presente contrato y responder por su reparación o reposición si fuere necesario, en caso de pérdida o daño que se realice en desarrollo del presente contrato y que sean imputables al personal designado por el CONTRATISTA.
9. Acatar las observaciones del supervisor del contrato, en aras del adecuado cumplimiento del objeto contratado y presentarle los informes y planes de mejoramiento formulados, ejecutados y cumplidos, que sean requeridos en cualquier tiempo, a fin de certificar sobre la prestación del servicio.





**HOSPITAL
UNIVERSITARIO**
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



10. Tomar las medidas de seguridad necesarias para la correcta ejecución contractual, para evitar perjuicios o alteraciones a la estructura del Hospital y riesgos al personal o usuarios del Hospital. Cualquier daño o perjuicio que resulte de la omisión a esta obligación, será indemnizado integralmente por el CONTRATISTA.
11. Asegurarse de que el personal con el que preste el servicio, esté debidamente carnetizado e identificado, con el respectivo distintivo de la empresa contratista que lo acredite como tal, a fin de permitir su ingreso y permanencia en las instalaciones del Hospital, durante todo el tiempo de la prestación del servicio.
12. Presentar planes de mejoramiento en el caso de encontrarse oportunidades de mejora en los procesos de evaluación interna objeto del contrato, referentes a los estándares de calidad y seguridad del paciente establecido en el hospital.
13. Participar en la planificación y ejecución de actividades relacionadas con los Planes de Mejoramiento de los Procesos Clínicos y Administrativos relacionados con el proceso de alimentación y nutrición.
14. Participar en la programación y el desarrollo de actividades y eventos científicos de su especialidad, relacionados con investigaciones de la entidad u otros, cuando el supervisor o interventor se lo requieran.
15. Participar en la evaluación de las actividades e impacto del servicio de alimentación y nutrición en la prestación del servicio de salud.
16. Identificar desde el momento del ingreso los usuarios que provengan con condiciones clínicas especiales (infectados) para planear y cumplir su tratamiento y aislamiento frente al servicio de nutrición.
17. Realizar el plan de capacitación de su empresa, incluyendo políticas de seguridad del paciente, atención más humana del servicio, emergencias y desastres, manejo de riesgo biológico entre otras.
18. Desempeñar y acatar los principios de la Ética Médica Hospitalaria de la Institución, de los Derechos de los pacientes, preferencias alimentarias y de Atención a los Usuarios, bajo condiciones de respeto por su dignidad, buen trato, entrega de la Información requerida por los mismos de manera suficiente y oportuna.
19. Reforzar y apoyar en información a los pacientes y familiares sobre los resultados del soporte y servicio de nutrición.
20. Aplicar las normas y esquemas diseñados de Bioseguridad y Control Epidemiológico, identificando y notificando todas las situaciones que sean factor de riesgo.
21. Prestar el servicio de nutrición bajo unos indicadores de calidad, oportunidad, confiabilidad y eficiencia de acuerdo a lo establecido y aprobado por el supervisor del contrato, y en caso de no cumplirlos, presentará planes de mejora.
22. Garantizar que el personal vinculado, brinde en el área administrativa o asistencial según sea el caso, atención a los usuarios en forma adecuada y diligente.
23. Cumplir y respetar la legislación laboral vigente en materia de vinculación del personal para la prestación del servicio y en todo caso, garantizar su afiliación al Sistema General de Seguridad Social en salud y obligaciones y lineamientos previstos en el Código Sustantivo de Trabajo y las normas que lo modifiquen, amplíen o sustituyan de acuerdo al régimen aplicable a la empresa.
24. Garantizar que los elementos entregados a los pacientes, reúnan las condiciones de calidad, dieta ordenada, higiene, presentación y condiciones organolépticas y requerimientos nutricionales establecidos para la población Colombiana para la entrega final, cumpliendo con todas las especificaciones y controles establecidos por el Ministerio de la Protección Social.
25. El contratista se compromete a cumplir con los requerimientos nutricionales solicitados por el área de nutrición del hospital con el fin de garantizar la recuperación de los pacientes.



**HOSPITAL
UNIVERSITARIO**
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



26. El contratista debe realizar los respectivos análisis químicos verificando el aporte de macro y micronutrientes por las diferentes dietas.
27. Garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados realizando periódicamente los controles microbiológicos de los diferentes menús y raciones ofrecidas de acuerdo con los cronogramas establecidos.
28. Poner a disposición de la ejecución del contrato, bajo su entera responsabilidad, a un profesional en nutrición y dietética con idoneidad, de tiempo completo, la que será solidariamente responsable con éste de las dietas solicitadas. El Hospital se reserva el derecho de verificar la idoneidad de este profesional y de exigir que ello se cumpla.
29. EL CONTRATISTA se compromete al aseo y limpieza general e integral de las instalaciones, haciendo mínimo una fumigación cada tres (3) meses de la totalidad del área ocupada. No deberá observarse basuras, ni desperdicios que den mal aspecto a las instalaciones, cuyas condiciones higiénicas deben ser de perfecta limpieza, no permitiendo la acumulación del polvo, desperdicios, basuras o desechos. Para este efecto debe tener los suficientes elementos de aseo en cantidad y calidad necesarias. La limpieza de las áreas de nutrición debe hacerse preferiblemente en horas no laborables de preparación de alimentos. Así mismo, el CONTRATISTA se compromete a realizar mantenimiento con periodicidad regular de los equipos, elementos o utensilios entregados, así como también el arreglo de los mismos en caso de daño dentro de la ejecución del contrato.
30. EL CONTRATISTA se compromete a presentar ante EL CONTRATANTE certificado médico respecto del personal que ejecuta el presente contrato de acuerdo con la periodicidad establecida por la normatividad vigente.
31. EL CONTRATISTA se compromete a suministrar la dotación necesaria al personal que trabaja por su cuenta, para la ejecución del presente contrato, así como también le facilitará todos los medios para prevenir enfermedades infecto contagiosas, en caso de presentarse las mismas, EL CONTRATANTE queda exonerado absolutamente de toda responsabilidad.
32. En caso de residuos de pacientes con enfermedades infecto contagiosas, estos deberán neutralizarse o desinfectarse con hipoclorito de sodio a quinientas (500) partes por millón por diez minutos y ser enviadas al incinerador. Una vez escurrida la solución desinfectante. Los demás residuos no contaminados se entregaran para su disposición final a los carros de recolección municipal.
33. Los utensilios que utilicen los pacientes de que trata el numeral anterior, deben ser desechables en su totalidad, neutralizados y manejados según el programa integral de residuos hospitalarios, no pueden ser tratados como el resto de la loza.
34. Los elementos de protección especial como gorros, delantales, son de uso obligatorio para el personal encargado de ejecutar este contrato. El personal debe conocer obligatoriamente las normas de bioseguridad.
35. Los utensilios utilizados en el proceso de nutrición sobre pacientes con VIH, HEPATITIS y demás patologías infectocontagiosas, deben ser desechables en su totalidad; como se menciona en los puntos anteriores.
36. Atender los requerimientos de carácter judicial emitidos por autoridad competente.
37. El contratista se obliga a cancelar de forma independiente al valor señalado en el punto anterior, los servicios públicos que se causen en la ejecución del contrato, y que tendrán que ser cancelados oportunamente por EL CONTRATISTA.
38. El contratista se obliga para el cabal cumplimiento del objeto del contrato, a capacitar a su personal en temas como el Sistema Único de Acreditación y el Sistema Integrado de Gestión para la Calidad, Direccionamiento Estratégico del Hospital y evaluar sistemáticamente la aplicación de la práctica de los Modelos de Gestión Implantados por el contratante.



**HOSPITAL
UNIVERSITARIO**
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



39. Presentar dentro de los dos (2) meses siguientes al perfeccionamiento del presente contrato la planeación y plan de acción para la implementación de su propio sistema de gestión de calidad.
40. EL CONTRATISTA pagará de forma independiente el valor del servicio de Incineración por los residuos o desechos generados, o en su defecto, en caso de que el CONTRATANTE disponga de este servicio, EL CONTRATISTA se obliga a reconocer al CONTRATANTE el valor que este le indique, por este concepto.
41. Elaborar dietas especiales que le solicite el Hospital para los contratos de prestación de servicios de salud con régimen especial o medicina prepagada, con cargo al valor del contrato.
42. Responder por las acciones u omisiones de la empresa contratista o de sus trabajadores o terceros dependientes, que causen un perjuicio frente al Hospital, pacientes o a terceros.
43. El oferente a quien se adjudique, autorizará al Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E., deducir de la facturación mensual de ejecución de este contrato, a favor DEL HUDN, la suma de DIEZ MILLONES DE PESOS MDA CTE (\$10.000.000.00) mensuales, por concepto de uso de las instalaciones físicas del área de Nutrición.
44. El oferente a quien se adjudique se compromete a asumir el costo de los servicios públicos de acueducto, energía eléctrica y demás servicios, por él utilizados durante la ejecución del presente contrato.

4. DOCUMENTOS ANEXOS A LA COTIZACIÓN: Con la cotización respectiva, el oferente deberá adjuntar la documentación que acredite los siguientes requisitos:

Los oferentes deberán presentar con su propuesta económica (ANEXO 2), los siguientes documentos, en caso de no presentarlos se requerirá al cotizante por una sola vez y si no presenta o no cumple con lo establecido en esta solicitud la propuesta será rechazada, siempre y cuando la oferta sea la más favorable a la entidad

- a. Carta de Presentación de la propuesta (ver Anexo 1)
- b. Cotización firmada por el representante legal tal como se describe el anexo No. 2 de la presente solicitud, diligenciando los datos requeridos.
- c. Certificado de existencia y representación legal con fecha de expedición no mayor a tres (3) meses en la que conste que pueda desarrollar el objeto de la presente convocatoria, cuando se trata de persona jurídica.
- d. Registro Único Tributario (RUT)
- e. Registro Único de Proponentes (RUP) CÓDIGO UNSPSC: 85151600 ASUNTOS NUTRICIONALES
- f. Fotocopia Cedula de Ciudadanía Representante Legal
- g. Fotocopia de la cedula de ciudadanía para presentación de propuesta por parte de persona natural
- h. Antecedentes disciplinarios, penales, fiscales del Representante y Persona Jurídica.
- i. Certificado expedido por el oferente de no encontrarse incurso de inhabilidades o incompatibilidades para contratar con el Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E. y de conocer el nuevo ESTATUTO DE CONTRATACIÓN (Acuerdo 006 de mayo del 2014), publicado en la página web de la institución - www.hosdenar.gov.co.
- j. Certificación de Paz y Salvo frente al pago de Salud, Pensiones, Riesgos Laborales y Aportes Parafiscales.
- k. Certificación acreditada de Experiencia de 5 Años, en el macroproceso de Alimentación Hospitalaria especializada.

- I. Certificación de calidad sobre preparación y suministro de alimentación hospitalaria especializada

4.1. DE ORDEN TÉCNICO:

El proponente persona natural o jurídica, deberá acreditar su experiencia mediante la presentación entre una hasta máximo de TRES (3) certificaciones de contratos, suscritos, iniciados, ejecutados y liquidados en su totalidad en los últimos CINCO (5) años anteriores a la fecha de cierre del proceso, la sumatoria del valor de los contratos acreditados deberá ser igual o superior al presupuesto oficial de esta contratación y cuyo objeto o alcance haya sido similar la objeto de la presente convocatoria.

El Hospital se reserva el derecho de verificar, la información que suministren los oferentes sobre su experiencia.

Como soporte de la información suministrada por el proponente, se deberán presentar las certificaciones respectivas, que deberán contener como mínimo, la siguiente información.

1. Nombre de la empresa Contratante.
2. Nombre del Contratista.
3. Si se trata de un Consorcio o de una Unión Temporal se debe señalar el nombre de quienes lo conforman, adicionalmente se debe indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros y las actividades realizadas.
4. Número del Contrato.
5. Objeto del Contrato.
6. Fecha de suscripción (día/mes/año) y fecha de terminación (día/mes/año).
7. Fecha de expedición de la certificación (día/mes/año)
8. Certificación de cumplimiento expedida por el funcionario competente.
9. Cargo y firma de quien expide la certificación.
10. Valor del contrato y de las adiciones si las hubo.
11. Indicación de las actividades realizadas.

En el evento que las certificaciones no contengan la información que permita su verificación, el proponente deberá anexar a la propuesta copia del contrato o de los documentos soportes que sean del caso, que permita tomar la información que falte en la certificación.





**HOSPITAL
UNIVERSITARIO**
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



El HOSPITAL podrá realizar los requerimientos necesarios para verificar la certeza de la información presentada bien sea por el oferente o sobre cualquier otra certificación que no sea emanada por el oferente.

Cada contrato acreditado se analizará por separado; en caso de presentar certificaciones que incluyan contratos adicionales al principal, el valor adicional se sumará al valor del contrato principal, quedando esta como una sola certificación.

Si el proponente es un consorcio o una unión temporal, se tendrán en cuenta la sumatoria de las certificaciones aportadas por cualquiera de los miembros del consorcio o unión temporal. Cada uno de los integrantes debe acreditar al menos una certificación de experiencia.

En el evento en que el proponente acredite experiencia en contratos en las cuales haya participado en Consorcio o Unión Temporal, para efectos de la evaluación de este factor, se tomará el valor equivalente al porcentaje de participación del proponente en el Consorcio o Unión Temporal del cual acredite la experiencia. En este caso, el proponente debe en la certificación de experiencia indicar el porcentaje de participación.

4.2 ORDEN TECNICO:

4.3.1 VERIFICACIÓN FINANCIERA

Verificación financiera de las propuestas, se efectuará a partir de la información contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP) vigente y en firme, contrastada con la documentación financiera aportada en esta propuesta.

4.3.2.1 CAPITAL DE TRABAJO:

Es la diferencia entre el Activo corriente y el Pasivo corriente, constituye los recursos que dispone un negocio para cancelar su Pasivo a corto plazo. Sirve para medir la capacidad de una empresa para pagar oportunamente sus deudas en un periodo no mayor al del ejercicio Fiscal.

CAPITAL DE TRABAJO = ACTIVO CORRIENTE - PASIVO CORRIENTE

CONDICION	CUMPLE/NO CUMPLE
Debe ser mayor o igual al 50% del valor del presupuesto oficial	

4.3.2.2. INDICE DE LIQUIDEZ



**HOSPITAL
UNIVERSITARIO**
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



CONDICION	CUMPLE/NO CUMPLE
Debe ser Igual o superior a 3	

4.3.2.3. NIVEL DE ENDEUDAMIENTO TOTAL:

Este indicador establece el porcentaje de participación de los acreedores dentro de la empresa, el riesgo que incurren tales acreedores, el riesgo de los dueños y la conveniencia o inconveniencia de un determinado nivel de endeudamiento para la empresa.

NIVEL DE ENDEUDAMIENTO = PASIVO TOTAL /ACTIVO TOTAL

CONDICION	CUMPLE/NO CUMPLE
Debe ser menor o igual al 40%	

4.3.2.4. PATRIMONIO:

El patrimonio está formado por un conjunto de bienes, derechos y obligaciones pertenecientes a una empresa, y que constituyen los medios económicos y financieros a través de los cuales ésta puede cumplir con sus fines.

CONDICION	CUMPLE/NO CUMPLE
Deberá acreditar patrimonio igual o superior al 50% del Presupuesto oficial	

En caso de los Consorcios y/o Uniones Temporales, se tomará la sumatoria de las partidas de los activos, pasivos y patrimonio del RUP de cada uno de los integrantes para obtener un índice total.

5. VALIDEZ DE LA COTIZACION: será de 30 días

6. FEHCA LIMITE PARA PRESNETACION DE LA COTIZACION

Hasta el día martes 28 de marzo 2017 -hora 5:00 p.m., de acuerdo al cronograma.

ACTIVIDAD	FECHA	LUGAR
Publicación y divulgación de la presente solicitud	24 de marzo de 2017	Correos electrónicos de los proveedores registrados, página web del Hospital.
Entrega de cotizaciones	28 de marzo de 2017	Oficina Subgerencia Administrativa y Financiera

[Handwritten signature]



**HOSPITAL
UNIVERSITARIO**
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



7. **LUGAR PRESENTACION DE OFERTA** : La oferta debe presentarse en sobre cerrado a la Subgerencia Administrativa y Financiera - primer piso del Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E. - Calle 22 No. 7-93 Parque Bolívar, especificando en el sobre el número de solicitud a ofertar de acuerdo con la información del encabezado de esta solicitud y acreditando los requisitos que se relacionan a continuación para los proveedores residentes en la ciudad, en la hora y fecha establecida en este documento, para los proveedores fuera de San Juan de Pasto.

8. TIEMPO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El tiempo de ejecución del contrato será desde el cumplimiento de los requisitos de ejecución hasta el 31 de diciembre de 2017.

9. GARANTÍAS

El oferente que resulte favorecido con la adjudicación del contrato deberá constituir, ante una Compañía Aseguradora legalmente constituida en el país, las siguientes garantías de acuerdo a lo establecido en el Manual de Contratación:

1. Cumplimiento del Contrato equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, por una vigencia igual al término de duración del mismo y seis (6) meses más.
2. Calidad del producto: Por valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, por el término de duración del mismo y seis (6) meses más.
3. **SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES:** en cuantía equivalente al cinco por ciento (5%) del valor del contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del mismo y tres (3) años más.
4. **RESPONSABILIDAD CIVIL EXCONTRACTUAL**, en cuantía equivalente a doscientos (200) SMLV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del mismo.
 - a. **PARÁGRAFO:** En los casos en que se prorrogue el plazo de ejecución del contrato y/o se adicione en valor, EL CONTRATISTA se compromete, dentro de los cinco (5) días siguientes a la firma de la minuta respectiva, a presentar el certificado de modificación de la garantía de conformidad con el nuevo plazo y/o valor pactados.

10. EROGACIONES TRIBUTARIAS Y PUBLICACIÓN

Todas las erogaciones tributarias que deban cancelarse con ocasión de la celebración del contrato, serán exclusivamente a cargo del contratista. Los impuestos territoriales por concepto de estampillas asciende al 4,5% del valor del contrato los cuales deberán ser cancelados en el momento de la legalización del contrato, debido a la no existencia de marco legal no se autorizara descuento en el momento de la ejecución del eventual contrato.

11. REGIMEN APLICABLE: Manual Interno de Contratación de HUDN, normas dispuestas en el código civil, código de comercio y Estatuto General de Contratación Estatal en lo que le sea aplicable.



**HOSPITAL
UNIVERSITARIO**
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



Cordialmente,

HERNAN ARTEAGA MUÑOZ
Subgerente Administrativo y financiero
Hospital Universitario Departamental de Nariño ESE

Proyectó: Rocío López
Revisó: Sylvia Rengifo - Prof. Esp.
Aprobó. Sara Caicedo López Jefe Oficina Jurídica





**HOSPITAL
UNIVERSITARIO**
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



ANEXOS



**ANEXO 1
CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA COTIZACION**

Ciudad, fecha

Doctor

JAIME ALBERTO ARTEAGA CORAL

Gerente (E)

HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.

La ciudad

Ref. SOLICITUD DE COTIZACIÓN No.

El presente escrito tiene por objeto presentar la cotización para:

Así mismo, el suscrito declara que:

1. Tiene capacidad legal para firmar y presentar la cotización.
2. El o los contratos que se llegare a celebrar en caso de adjudicación, compromete totalmente a la sociedad que legalmente represento.
3. He revisado cuidadosamente los documentos de la solicitud, incluidas sus aclaraciones y renuncio a cualquier reclamación por desconocimiento o errónea interpretación de los mismos.
4. La sociedad que legalmente represento no está impedida por causa de inhabilidades y/o incompatibilidades establecidas en las leyes colombianas para contratar con el HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.
5. He recibido toda información necesaria para presentar debidamente la cotización.
6. En la eventualidad de que sea adjudicada la solicitud en referencia, me comprometo a realizar, dentro del plazo máximo que fije el HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E., todos los trámites necesarios para legalización y adquisición de las pólizas solicitadas.
7. Que el contenido de la propuesta es válido por un mínimo de un mes contado a partir de la fecha y hora del cierre de la misma.
8. Que conozco el estatuto de contratación del Hospital Universitario Departamental de Nariño, acuerdo No. 006 de 2014 proferido por la Junta Directiva del Hospital.
9. Que conozco el código de buen gobierno y código de ética del Hospital Universitario Departamental de Nariño
10. Valor Total de la propuesta(SIN CENTAVOS) incluido IVA: \$
11. Validez de la oferta:
12. No. de folios Propuesta:
13. Entiendo que la presente cotización no genera obligación del hospital de contratar pues se trata de un proceso de estudio de mercado.

Atentamente,

(Nombre Completo del representante legal)

Cédula de Ciudadanía No.

(Nombre completa de la firma proponente)

NIT

Dirección, Teléfono, Fax





**HOSPITAL
UNIVERSITARIO**
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



ANEXO 2 PROPUESTA ECONOMICA

Ciudad, fecha

Doctor
JAIME ALBERTO ARTEAGA CORAL
Gerente (E)
HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.
La ciudad

Ref. SOLICITUD DE COTIZACIÓN

El presente escrito tiene por objeto presentar la cotización para:

ITEM	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	RACIONES DEL DIA	PROMEDIO MES	CANTIDAD APROXIMADA ADQUIRIR EN 9 MESES	VALOR UNITARIO ITEM	VALOR TOTAL ITEM
1	NORMAL Equilibrada que permite que el individuo pese a que halle en alguna condición fisiológica especial que mantenga un estado óptimo de salud, la cual no contiene modificaciones en su aporte pero puede variar la preparación.	Desayuno	4962	44658		
		Media mañana	4892	44028		
		Almuerzo	4873	43857		
		Entredía	4892	44028		
		Cena	4502	40518		
		Refrigerio nocturno	4892	44028		
2	HIPOGLUCIDA Alimentación con un aporte de proteínas completa, con restricción en carbohidratos simples	Desayuno	463	4.167		
		Media mañana	457	4.113		
		Almuerzo	464	4.176		
		Entredía	464	4.176		



**HOSPITAL
UNIVERSITARIO**
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



		Comida	468	4.212			
		Refrigerio nocturno	430	3.870			
3	HIPERPROTEICA Alimentación equilibrada que permite que el individuo a pesar de presentar alguna condición fisiológica especial, mantenga un estado óptimo de salud, con adición de proteínas extras de alto valor biológico.	Desayuno	856	7.704			
		Media mañana	1488	13.392			
		Almuerzo	1291	11.619			
		Entredía	829	7.461			
		Cena	952	8.568			
		Refrigerio Nocturno	721	6.489			
4	LIQUIDA COMPLETA Los alimentos van en preparaciones con adición de proteína según sea el caso	Desayuno	1003	9.027			
		Almuerzo	873	7.857			
		Entredía	870	7.830			
		Comida	903	8.127			
		Refrigerio	2	18			
5	LIQUIDA CLARA: Es una dieta de bajo aporte calórico contiene alimentos líquidos claros de fácil digestión y libre de productos lácteos, frutas	Desayuno	807	7.263			
		Almuerzo	880	7.920			
		Entredía	1857	16.713			
		Comida	2514	22.626			
		Refrigerio	0	0			
6	BLANDA FRACCIONADA - RENAL. Dieta que limitada en condimentos, sodio, potasio, grasas alimentos de difícil digestión, su preparación se	Desayuno	13	117			





**HOSPITAL
UNIVERSITARIO**
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



presenta en purés molido. Cubre el 100% de la demanda nutricional	Almuerzo	92	828		
	Entredía	14	126		
	Comida	14	126		
	Refrigerio	86	774		

Así mismo, el suscrito declara que EL VALOR DE LA PROPUESTA ES:

Atentamente,

(Nombre Completo del representante legal)

Cédula de Ciudadanía No.

(Nombre completa de la firma proponente)

NIT

Dirección, Teléfono, Fax