

EVALUACION TECNICA SERVICIO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA ESPECIALIZADA

CRITERIO	SERVINARIÑO	UNISERVICE
<p>1. CICLOS DE MENU</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumple</li> <li>• 21 ciclos de menús.</li> <li>• En el ciclo de menús de la dieta hiperproteica solo hay 5 raciones al día, no hay refrigerio de media mañana, se recomienda 6 tiempos de comida para cubrimiento de los requerimientos proteicos. No cumple</li> <li>• En la dieta hiperproteica el refrigerio de la noche debe tener una fuente proteica, no ofrecer gelatina o bebidas azucaradas, ya que no tienen aporte proteico (revisar menu 1). No cumple</li> <li>• Ciclos de menú de dietas: coronaria, hiposodica, liquida completa y liquida clara. No cumple</li> <li>• La dieta hipograsa tiene características especiales que no se asemejan a la dieta astringente, por lo cual se recomienda menú individual para cada dieta. De igual manera dieta hiperproteica no tiene más mismas características de la dieta hipercalorica. No cumple</li> <li>• Dentro de la dietoterapia el término es dieta normal, no dieta común.</li> <li>• En los ciclos de menú no se evidencia el aporte de mantequilla y mermelada ofrecido en la minuta patrón.</li> <li>• No se cumple el aporte de intercambio de fruta en la cena, debido a que se ofrece aromática o te en vez de jugo. No cumple</li> <li>• La dieta semiblanda no debe llevar jugo con alto contenido de agua, ej: fresa, se debe ofrecer por preparaciones como: papilla en lugar de compotas y sorbete en lugar de jugos en los tres tiempos de comida.</li> <li>• En las dietas que no son blanda, por ejemplo las hipoglucidas o astringentes, no ofrecer preparaciones tipo pure o frutas en compota. Cumple</li> <li>• Las sopas de la dieta hipoglucida no debe contener</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumple</li> <li>• 21 ciclos de menús.</li> <li>• En la dieta hipoglucida la colada lleva aporte de carbohidrato. Al igual, que se ofrece en la sopas o cremas no deben tener adición de tubérculo o cereales. No cumple</li> <li>• Las sopas de la dieta hipoglucida no debe contener cereales. Cumple</li> <li>• La dieta renal es sin sal, por lo cual no se debe ofrecer galletas de sal. Aun hay preparaciones con aporte de sodio.</li> <li>• No hay ciclos de menú de dieta hiperproteica.</li> <li>• Falta un ciclo de menús (ciclo 1).</li> </ul>

## EVALUACION TECNICA SERVICIO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA ESPECIALIZADA

	<p>cereales. No cumple</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La dieta renal son sin sal, por lo cual no se debe ofrecer galletas de sal. No cumple</li> <li>• En la dieta hipoglucida la colada lleva aporte de carbohidrato. Al igual, que se ofrece en la sopas o cremas no deben tener adición de tubérculo o cereales. No cumple</li> <li>• Minuta patrón de dieta renal, establece frutas baja en potasio, sin embargo en ciclo de menú se ofrecen frutas con alto aporte de potasio.</li> </ul>	
<b>CRITERIO</b>	<b>SERVINARIÑO</b>	<b>UNISERVICE</b>
2. MINUTA PATRON	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No cumple</li> <li>• En la tabla de recomendación por grupo etarios el numero de intercambios destinados para la población de 18 a 59 años, con respecto al aporte de frutas y grasas es bajo, se recomienda mínimo 3 intercambios de fruta y hasta 5 de grasas y para la población de 60 y mas años el numero de intercambio de proteínas calculado es bajo, se debe cubrir en promedio 60 gramos, mínimo 3 intercambios.</li> <li>• Los intercambios no coinciden con la distribución en la minuta patrón.</li> <li>• Cumple con información de los requerimientos (calorías y nutrientes) de la población hospitalaria.</li> <li>• No se cuenta con la lista de intercambios para garantizar variedad de productos y preparaciones.</li> <li>• Estandarización de preparaciones no cumple, ya que está incompleta según los 21 ciclo de menús.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No cumple</li> <li>• Hay estandarización de preparaciones, necesaria para garantizar el aporte calculado para la población. Cumple</li> <li>• Se replantearon los aportes de carbohidratos en la dieta hipoglucida, se evidencia en almuerzo de dieta hipoglucida una harina. Cumple</li> <li>• Aporte de carbohidratos adecuados en minuta patrón de la dieta hipoglucida y ciclos de menú: no cumple</li> <li>• Todas las bebidas del refrigerio de la tarde deben ser en leche, no opción de agua.</li> <li>• Realizar lista de intercambios para garantizar variedad de productos y preparaciones.</li> </ul>
<b>CRITERIO</b>	<b>SERVINARIÑO</b>	<b>UNISERVICE</b>
3. ANALISIS QUIMICO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumple</li> <li>• Determinación del porcentaje de adecuación de los ciclos de menú. No cumple</li> <li>• El análisis químico debe ir por cada tipo de dieta. No cumple</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumple</li> <li>• El análisis químico esta por tipo dieta, debe ir por cada ciclo de menú.</li> </ul>

**EVALUACION TECNICA SERVICIO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA ESPECIALIZADA**

<b>CRITERIO</b>	<b>SERVINARIÑO</b>	<b>UNISERVICE</b>
4. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL (NUTRICIONISTA, No. De operarios)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No cumple</li> <li>• Cuenta con nutricionista dietista, cumple.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No cumple</li> </ul>
<b>CRITERIO</b>	<b>SERVINARIÑO</b>	<b>UNISERVICE</b>
5. Proceso de calidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumple</li> <li>• Cuenta con certificación de calidad BUREAVERITAS ISO 9001:2008</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumple</li> <li>• Cuenta con certificación de calidad ISO 9001:2008.</li> </ul>
<b>CRITERIO</b>	<b>SERVINARIÑO</b>	<b>UNISERVICE</b>
6. MANUAL DE DIETAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumple</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumple</li> </ul>

**LOS DOS OFERENTES NO CUMPLEN EN LOS CRITERIOS 2 y 4 DE LA EVALUACIÓN:**

- Presentar la Minuta patrón con requerimientos calóricos y proteicos para la población atender, la cual debe contener el Análisis químico.
- Capacidad de operarios y personal administrativo: con número de personas, tiempo requerido y cargos asignados y contratados teniendo en cuenta el número de horas que va a prestar el servicio.

**(ORIGINAL FIRMADO)**

**ELIZABETH MOLINA**

**(ORIGINAL FIRMADO)**

**ANDREA JOJOA**

**(ORIGINAL FIRMADO)**

**ADRIANA DEL PILAR LUNA B.**

HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO ESE  
INVITACIÓN No. SAF-001-2018: PRESTACION DE SERVICIOS DEL MACROPROCESO DE ALIMENTACION  
HOSPITALARIA ESPECIALIZADA

PROCEDIMIENTO DE PONDERACIÓN

PUNTOS 90

PN1	1.317.195.230
PN2	1.280.363.000
<b>PROMEDIO</b>	<b>1.298.779.115</b>
PPTO	1.347.680.000
<b>PROMEDIO BASICO</b>	<b>1.323.229.558</b>

PUNTAJE

90	UNISERVICE
87	SERVINARIÑO



MARIO FERNANDO BRAVO C.  
Subgerente Administrativo y Financiero

Pasto, febrero 23 de 2018