

EVALUACION TECNICA SERVICIO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA ESPECIALIZADA

CRITERIO	SERVINARIÑO	UNISERVICE
<p>1. CICLOS DE MENU</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cumple • 21 ciclos de menús. • 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 • 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 • Ciclos de menú de dietas: coronaria, hiposodica, liquida completa y liquida clara. No cumple • 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 • Dentro de la dietoterapia el término es dieta normal, no dieta común. • En los ciclos de menú no se evidencia el aporte de mantequilla y mermelada ofrecido en la minuta patrón. • 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 • 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. • En las dietas que no son blanda, por ejemplo las hipoglucidas o astringentes, no ofrecer preparaciones tipo pure o frutas en compota. Cumple • Las sopas de la dieta hipoglucida no debe contener 	<ul style="list-style-type: none"> • Cumple • 21 ciclos de menús. • 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 • Las sopas de la dieta hipoglucida no debe contener cereales. Cumple • La dieta renal es sin sal, por lo cual no se debe ofrecer galletas de sal. Aun hay preparaciones con aporte de sodio. • No hay ciclos de menú de dieta hiperproteica. • Falta un ciclo de menús (ciclo 1).

EVALUACION TECNICA SERVICIO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA ESPECIALIZADA

	<p>cereales. No cumple</p> <ul style="list-style-type: none"> • La dieta renal son sin sal, por lo cual no se debe ofrecer galletas de sal. No cumple • 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 • Minuta patrón de dieta renal, establece frutas baja en potasio, sin embargo en ciclo de menú se ofrecen frutas con alto aporte de potasio. 	
CRITERIO	SERVINARIÑO	UNISERVICE
2. MINUTA PATRON	<ul style="list-style-type: none"> • No cumple • 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. • Los intercambios no coinciden con la distribución en la minuta patrón. • Cumple con información de los requerimientos (calorías y nutrientes) de la población hospitalaria. • No se cuenta con la lista de intercambios para garantizar variedad de productos y preparaciones. • Estandarización de preparaciones no cumple, ya que está incompleta según los 21 ciclo de menús. 	<ul style="list-style-type: none"> • No cumple • Hay estandarización de preparaciones, necesaria para garantizar el aporte calculado para la población. Cumple • Se replantearon los aportes de carbohidratos en la dieta hipoglucida, se evidencia en almuerzo de dieta hipoglucida una harina. Cumple • Aporte de carbohidratos adecuados en minuta patrón de la dieta hipoglucida y ciclos de menú: no cumple • Todas las bebidas del refrigerio de la tarde deben ser en leche, no opción de agua. • Realizar lista de intercambios para garantizar variedad de productos y preparaciones.
CRITERIO	SERVINARIÑO	UNISERVICE
3. ANALISIS QUIMICO	<ul style="list-style-type: none"> • Cumple • Determinación del porcentaje de adecuación de los ciclos de menú. No cumple • El análisis químico debe ir por cada tipo de dieta. No cumple 	<ul style="list-style-type: none"> • Cumple • El análisis químico esta por tipo dieta, debe ir por cada ciclo de menú.

EVALUACION TECNICA SERVICIO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA ESPECIALIZADA

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

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

2. Presentar la Minuta patrón con requerimientos calóricos y proteicos para la población atender, la cual debe contener el Análisis químico.
4. 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
PROMEDIO	1.298.779.115
PPTO	1.347.680.000
PROMEDIO BASICO	1.323.229.558

PUNTAJE

90	UNISERVICE
87	SERVINARIÑO



MARIO FERNANDO BRAVO C.
Subgerente Administrativo y Financiero

Pasto, febrero 23 de 2018