



**ESTUDIO DE CONVENIENCIA
Y OPORTUNIDAD Y FICHA
TECNICA PARA CONTRATOS
MAYORES A 150 SMLV**

CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:
FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014
VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:
03	22 DE AGOSTO DE 2016
	HOJA: 1 DE: 17



1. **FECHA:** Febrero 5 de 2018
2. **AREA SOLICITANTE:** Soporte Terapéutico - Nutrición
3. **NOMBRE DEL SOLICITANTE:** Nohora Cecilia Espinosa Pérez
4. **CARGO DEL SOLICITANTE:** Profesional Especializado de soporte terapéutico
5. **VALOR:** MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y SIETE MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA MIL PESOS M/CTE (\$1.347.680.000,00)

Cuadro de Valor por ración.

TIPO DE DIETAS	VALOR UNITARIO 2018	RACIONES 10 MESES	VALOR TOTAL ANUAL
NORMAL Y/O BLANDA			
DESAYUNO		32.500	
REFRIGERIO MEDIA MAÑANA - ENTREDIA - NOCHE		36.100	
ALMUERZO		35.100	
CENA		34.600	
SUBTOTAL			
HIPOGLUCIDA			
DESAYUNO		4.000	
REFRIGERIO MEDIA MAÑANA - ENTREDIA - NOCHE		12.650	
ALMUERZO		4.190	
CENA		4.170	
SUBTOTAL			
HIPERPROTEICA			
DESAYUNO		7.680	
REFRIGERIO MEDIA MAÑANA - ENTREDIA - NOCHE		20.530	
ALMUERZO		18.030	
CENA		7.830	
SUBTOTAL			
BLANDA FRACCIONADA -RENAL			
DESAYUNO		510	
REFRIGERIO MEDIA MAÑANA - ENTREDIA - NOCHE		2.870	
ALMUERZO		200	
CENA		230	
SUBTOTAL			
LIQUIDA COMPLETA			
DESAYUNO		9.920	
REFRIGERIO MEDIA MAÑANA - ENTREDIA - NOCHE		11.740	
ALMUERZO		9.680	
CENA		9.890	

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



**ESTUDIO DE CONVENIENCIA
Y OPORTUNIDAD Y FICHA
TECNICA PARA CONTRATOS
MAYORES A 150 SMLV**

CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:
FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014
VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:
03	22 DE AGOSTO DE 2016
HOJA: 2 DE: 17	



SUBTOTAL			
LIQUIDA CLARA			
DESAYUNO		5.850	
REFRIGERIO MEDIA MAÑANA - ENTREDIA - NOCHE		3.280	
ALMUERZO		1.050	
CENA		2.490	
SUBTOTAL			
ALIMENTOS ADICIONALES			
PROCIÓN DE FRUTAS		5.000	
PORCION DE PITAYA		3.280	
JARRA DE JUGO 1 LITRO		1.900	
JARRA DE AROMATICA 1 LITRO		1.000	
JARRA DE TE 1 LITRO		400	
SUBTOTAL			
MEDICOS INTERNOS			
DESAYUNO		3.190	
ALMUERZO		3.320	
CENA		4.260	
SUBTOTAL			
OTROS			
REFRIGERIO BANCO SANGRE		6.450	
SUBTOTAL			
ADMINISTRATIVOS			
DESAYUNO		1.000	
ALMUERZO		4.000	
CENA		800	
REFRIGERIOS		3.000	
TERMO DE CAFÉ		12.250	
TERMO DE AROMÁTICA		6.300	
SUBTOTAL			
TOTAL			

6. RUBRO: B132


7. N° CDP:

8. Vo Bo PRESUPUESTO:

9. JUSTIFICACION DEL VALOR:

Dentro del primer trimestre de 2017, el Hospital Universitario Departamental de Nariño ESE, realizó estudio de mercado para el servicio de alimentación hospitalaria con las empresas con mayor experiencia en el sector de preparación de este tipo de alimentación, el cual se contempló, entre otros, el valor por concepto de la entrega de los diferentes tipos de dietas normales y terapéuticas a los servicios misionales del Hospital; por este motivo, el valor de este contrato se consolida de acuerdo al estudio de mercado - valor histórico del servicio de alimentos 2017. En este sentido, bajo las diferentes condiciones de precios y características de las

[Handwritten signature]

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 150 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		03	22 DE AGOSTO DE 2016	
		HOJA: 3 DE: 17		

dietas, se generará el pago por cada una de las dietas o raciones suministradas garantizando la correcta entrega en cantidad, calidad, características y oportunidad a los diferentes servicios, que son requeridos para cubrir los requerimientos de nutrientes de los pacientes, de acuerdo con las condiciones legales y técnicas.

10. TIPO DE SOLICITUD:

SOLICITUD DE BIENES _____ SOLICITUD DE SERVICIOS X _____ OBRA _____

11. DESCRIPCION DE LA NECESIDAD

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.

En este sentido, la alimentación en el ámbito hospitalario, se considera como herramienta de mejora 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 si 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 practica en la paliación de los siguientes principios generales de la

[Handwritten mark]

[Handwritten signature]

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 150 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		03	22 DE AGOSTO DE 2016	
		HOJA: 4 DE: 17		

prescripción dietética:

1. Para tratar la enfermedad o complejo sintomático, la dieta 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, potasio, grasas, proteínas etc.)
6. Cambios cualitativos consistentes en la eliminación total de una sustancia perjudicial o que genera intolerancias (gluten, lactosa)
7. Los objetivos terapéuticos de los diversos regímenes alimentarios consisten en:
 - Aliviar los síntomas
 - Colaborar con la recuperación nutricional.
 - Proporcionar una óptima nutrición.
 - Eliminar sustancias perjudiciales.

12. JUSTIFICACION DE LA NECESIDAD

El hospital requiere la contratación de un proveedor para la atención del proceso de apoyo de nutrición y alimentos al paciente con internación; actualmente el Hospital no cuenta con el personal de planta para el desarrollo del proceso de alimentación hospitalaria, por lo cual es necesario que la entidad adelante el proceso de contratación con un tercero que reúna las condiciones de capacidad jurídica, financiera y técnica idóneas para la gestión de toda la cadena productiva del mismo y que asegure la confidencialidad del proveedor, lo que incluye la disponibilidad logística y operativa para que este fin además de la acreditación de experiencia especialmente en entidades hospitalarias sea la nutrición conexas al tratamiento médico y hospitalario de los pacientes y se requiere de conocimiento y práctica.

El objetivo de la intervención alimentaria del paciente hospitalizado es evitar el deterioro nutricional o mejorar las condiciones nutricionales al ingreso, garantizando el consumo, ya que rara vez los pacientes consumen todos los alimentos que se les ofrece. Por ello es necesaria la individualización del paciente hospitalizado. Adecuando las dietas a su condición de salud, patrones, culturas, es una metodología necesaria que tiene un efecto positivo en la disminución de complicaciones, días de estancia y costos.

La terapia nutricional y alimentaria es la rama de la terapéutica médica en que los alimentos y sus nutrientes se emplean con fines curativos. Cada hospital debe contar con un grupo e interactivo de apoyo de alimentos que permita una orientación sistemática integrada, influyendo de manera positiva en todo lo relacionado con la buena alimentación para lograr una rápida recuperación.

El hospital cuenta con 203 camas en hospitalización y 83 en urgencias, lo que significa que requiere complementar la atención con un servicio de alimentos que cumpla con las necesidades nutricionales, horarios y gustos de los pacientes. Los egresos año promedio con mayor a 11.000 con un promedio estancia de 6 días,



**ESTUDIO DE CONVENIENCIA
Y OPORTUNIDAD Y FICHA
TECNICA PARA CONTRATOS
MAYORES A 150 SMLV**

CODIGO:

FRJUR-006

VERSIÓN:

03

FECHA DE ELABORACIÓN:

30 DE SEPTIEMBRE DE 2014

FECHA DE ACTUALIZACIÓN:

22 DE AGOSTO DE 2016

HOJA: 5 DE: 17



para los cual se requiere las raciones de alimentos respectivos considerando que forma parte integral del costo de la estancia hospitalaria.

13. OBJETO A CONTRATAR CON ESPECIFICACIONES TECNICAS

Prestación del servicio de alimentación hospitalaria especializada que incluye la administración de dietas normales y terapéuticas, acorde con la prescripción realizada, garantizando la seguridad e inocuidad de los alimentos, considerando los gustos y preferencias de los pacientes en su dieta, forma de presentación de los alimentos, horarios, etc. De tal forma que apoye la recuperación del paciente. Que serán cancelados de acuerdo con el número de raciones entregadas mensualmente.

1. 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, HIPERPROTEICOS, HIPOGLUCIDOS, RENALES, ESPECIALES.
- CON OTRAS ESPECIFICACIONES : RICA EN FIBRA, APORTE DE TEINA,
- PARA POBLACIONES ESPECIALES: MATERNA, POS PARTO, DE LA COSTA, INDIGENAS

**2. 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	
Vitaminas y minerales	Normales		

MINUTA PATRON DIETA NORMAL

PREPARACIONES.	CANTIDAD/SERVIR	CANTIDAD
DESAYUNO		
Jugo de fruta o fruta(50gramos fruta)	1 vaso/1porción	200 cc /100gr o 1

[Handwritten signature]

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

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		

MINUTADIETA LIQUIDACOMPLETA,SUPRAGLOTICA (PORCIONESDIETA HOSPITALARIA)		
TIEMPO DECOMIDA	CANTIDAD A SERVIR	CANTIDAD
DESAYUNO		
Jugo de fruta no acida	1vaso	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	200 cc
Crema: pechuga de pollo, carne sin grasa verduras frescas, cereal, tubérculo	1taza 1trozo	240 cc 100- 1500 gr
Gelatina	1 vaso	100cc



**ESTUDIO DE CONVENIENCIA
Y OPORTUNIDAD Y FICHA
TECNICA PARA CONTRATOS
MAYORES A 150 SMLV**

CODIGO:

FRJUR-006

VERSIÓN:

03

FECHA DE ELABORACIÓN:

30 DE SEPTIEMBRE DE 2014

FECHA DE ACTUALIZACIÓN:

22 DE AGOSTO DE 2016

HOJA: 7 DE: 17



DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE MACRONUTRIENTES

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

MINUTADIETA LIQUIDA CLARA (PORCIONES DIETA HOSPITALARIA)

PREPARACIONES	CANTIDAD A SERVIR	CANTIDAD
DESAYUNO		
Aromática	1 vaso	240 cc
Gelatina líquida sin azúcar	1 porción	100 cc
ALMUERZO/COMIDA		
Aromática	1 vaso	200 cc
Consomé de pollo o carne sin grasa	1 taza	240 cc
Gelatina	1 copa	100 cc

3. 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 presente, brindando la cantidad requerida durante el transcurso de la internación.

Considerando que el Hospital Universitario Departamental de Nariño es de referencia del suroccidente del País, que se atiende pacientes de diferentes regiones y que de acuerdo con los estándares de acreditación y política de humanización se debe brindar la atención y suministro de dietas según costumbres de la región de procedencia del paciente, se hace necesario que el contratista implemente mecanismos para conocer y satisfacer los gustos y preferencias del usuario respecto de la dieta y ofrecer alternativas en las preparaciones de los ciclos de menús (proteína y guarniciones).

A continuación se presentan los tipos de dietas agrupadas por su grado de textura, composición, aporte de macronutrientes y micronutrientes:

TIPO DE DIETAS.
Normal
Blanda , hipo sódica, hipo grasa, 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,

TIPO DE DIETA	DESCRIPCION
<p>DIETA 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.</p>	<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 deba 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. • Las onces deben llevar: bebida láctea o jugo 200 cc, acompañante cereal como: galleta, torta o ponqué 30 gramos.
<p>DIETA HIPOGRASA</p>	<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 polinsaturada 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.
<p>DIETA ASTRINGENTE</p>	<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>
<p>DIETA HIPOGLUCIDA Alimentación con un aporte de proteínas completa, con restricción en carbohidratos simples</p>	<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 en 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>
<p>DIETA 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.</p>	<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>
<p>DIETA HIPOSODICA</p>	<p>Eliminación de sal de mesa y alimentos con alto contenido de sodio: embutidos, ahumados, salsamentaria, enlatados, conservas. Solo alimentos con bajo o muy bajo contenido de sodio: algunas verduras, cereales. Restricción además de alimentos con contenido medio de sodio: carnes y pescado y algunos lácteos.</p>
<p>DIETA RENAL Dieta que limitada en condimentos, sodio, potasio, líquidos</p>	<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>
<p>DIETA BLANDA Dieta que limitada en grasas, alimentos de difícil digestión, su preparación se presenta en purés molido. Cubre el 100% de la demanda nutricional</p>	<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. Alimentos restringidos: crema de leche, mayonesa, alimentos fritos, aguacate, nueces, alimentos productores de gases, verduras crudas, frutas con cascara.</p>
<p>DIETA SEMI BLANDA</p>	<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>
<p>DIETA LIQUIDA COMPLETA LICUADA Los alimentos van en preparaciones con adición de proteína según sea el caso</p>	<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 adición de líquidos hasta obtener la consistencia deseada.</p>
<p>DIETA SUPRAGLOTICA O MODIFICADA</p>	<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>
<p>DIETA LIQUIDA CLARA Es una dieta de bajo aporte calórico</p>	<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</p>



**ESTUDIO DE CONVENIENCIA
Y OPORTUNIDAD Y FICHA
TECNICA PARA CONTRATOS
MAYORES A 150 SMLV**

CODIGO:

FRJUR-006

VERSIÓN:

03

FECHA DE ELABORACIÓN:

30 DE SEPTIEMBRE DE 2014

FECHA DE ACTUALIZACIÓN:

22 DE AGOSTO DE 2016

HOJA: 9 DE: 17



contiene alimentos líquidos claros de fácil digestión y libre de productos lácteos, frutas.	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: <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 CON ABUNDANTE LIQUIDOS	Sé suministra una jarra de jugo, según la necesidad del paciente. Esto en común acuerdo con la nutricionista y/o especialista.
RESTRICCIÓN DE LÍQUIDOS	En esta dieta se deben restringir los líquidos según la necesidad del paciente. Esto en común acuerdo con la nutricionista y/o especialista. Restricciones como: 600-800-1000 cc /día. Serán distribuidos en las raciones del día.
OTRO TIPO DE DIETA SEGÚN SITIO DE PROCEDENCIA	

4.ESPECIFICACIONES ESENCIALES PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS

El oferente debe cumplir y presentar los soportes técnicos mínimos solicitados a continuación, que garanticen la entrega de su producto final adecuado, descritos a continuación:

CAPACIDAD TECNICA

- Presentar la Minuta patrón con requerimientos calóricos y proteicos para la población atender, la cual debe contener el Análisis químico
- Presentar el Manual de Dietas, estandarización de preparaciones
- Distribución porcentual de Macronutrientes en dietas normales, dieta controlada en carbohidratos simples dieta hipoproteica 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.
- Certificación de calidad
- Certificados de manipulación de alimentos y de carnet de salud para todos los trabajadores

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

- Organigrama
- Mapa de Procesos
- Capacidad de operarios y personal administrativo: con número de personas, tiempo requerido y cargos asignados y contratados.
- Contar permanentemente con un profesional de Nutrición calificado, con experiencia en servicios de alimentos. Anexar hoja de vida.
- Disponibilidad de equipos y menaje de cocina ,utensilios, vajilla, cubiertería, además con jarras y utensilios medidores que permita la verificación de volúmenes y demás logística necesaria para la prestación del servicio de alimentación
- 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.



**ESTUDIO DE CONVENIENCIA
Y OPORTUNIDAD Y FICHA
TECNICA PARA CONTRATOS
MAYORES A 150 SMLV**

CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:
FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014
VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:
03	22 DE AGOSTO DE 2016
	HOJA: 10 DE: 17



- Contar con un flujo de procesos secuenciales y apropiados de acuerdo a las actividades desarrolladas.
Norma: decreto 3075 de 1997.

5.SISTEMA UNICO DE HABILITACION - ACREDITACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

Se deben cumplir con los requisitos del sistema único de habilitación y acreditación del servicio de alimentos así :

- El oferente debe anexar el manual de calidad.
- El responsable del contrato de outsourcing de alimentación y coordinador de nutrición clínica del hospital son responsables de elaborar y ejecutar los planes de acción en sus respectivas áreas.
- Los planes de mejoramiento deberán diseñarse con base en la información del equipo de salud, el paciente y su familia.
- El contratista deberá presentar los resultados de los indicadores de gestión del servicio de alimentos
- El contratista deberá aplicar encuestas de satisfacción del usuario y reportar los resultados al supervisor de forma mensual.
- Garantizar el manejo seguro del servicio de alimentación, encaminado a cumplir con la normatividad vigente, con el fin de ofrecer alimentación segura bajo los más altos estándares higiénico sanitarios, y dando cumplimiento a los conceptos científicos de alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada.
- El contratista debe presentar certificaciones de experiencia laboral de la prestación de servicios de otras entidades hospitalarias.

Requisitos de calidad (Seguridad del Paciente)

El servicio de alimentos debe trabajar de forma articulada con el área de nutrición de soporte terapéutico, cumpliendo con las políticas de seguridad establecidas:

- 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 (rotulación de dietas).
- Cumplir con el gramaje establecido en la minuta patrón
- Cumplir lo descrito en el 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.

6. ESPECIFICACIONES DEL ÁREA PARA RECONSTITUCION DE COMPLEMENTO NUTRICIONALES

- El área física debe ser independiente del baño. Y debe medir no menos de 2 metros cuadrados y las



**ESTUDIO DE CONVENIENCIA
Y OPORTUNIDAD Y FICHA
TECNICA PARA CONTRATOS
MAYORES A 150 SMLV**

CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:
FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014
VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:
03	22 DE AGOSTO DE 2016
HOJA: 11 DE: 17	



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 dotación adecuada según la norma establecida para servicio de alimentos.
- El espacio de ser equipado con un refrigerador donde la preparación pueda mantener cadena de frío 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 industrial o semi industrial que permita la preparación de grandes y pequeñas cantidades de fórmulas nutricionales.
- 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, preferiblemente de plástico y con unidad de medidas.

14. MODALIDAD DE SELECCIÓN DE CONTRATISTA:

- INVITACION PÚBLICA
- CONCURSO DE MERITOS
- SUBASTA INVERSA
- COMPRA POR CATALOGO
- ENAJENACION DE BIENES
- SOLICITUD SIMPLE DE OFERTAS MAYORES A 150 SMLV Y MENORES A 500 SMLV
- CONTRATACION DIRECTA

15. JUSTIFICACION DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN ESCOGIDA

En comité jurídico de 24 de noviembre de 2017, se analizó el estatuto de contratación en especial lo establecido en el artículo 26 literal f) el cual dispone: " Para la prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión y/o funcionamiento de ésta entidad en áreas administrativas y asistenciales, o para la ejecución de trabajos artísticos que sólo puedan encomendarse a determinadas personas por sus cualidades individuales"; y se recomendó iniciar los proceso de contratación de:

Mantenimiento Hospitalario
Nutrición y alimentos hospitalaria especializada,
Medicamentos
Dispositivos médicos
Material de Osteosíntesis
Servicio de Aseo
Vigilancia

Que mediante acuerdo No. 041 firmado el 12 de diciembre de 2017, la Junta Directiva autorizo a la gerencia la contratación del servicio de nutrición y alimentación hospitalaria. Como se trata de un proceso de contratación



**ESTUDIO DE CONVENIENCIA
Y OPORTUNIDAD Y FICHA
TECNICA PARA CONTRATOS
MAYORES A 150 SMLV**

CODIGO:

FRJUR-006

VERSIÓN:

03

FECHA DE ELABORACIÓN:

30 DE SEPTIEMBRE DE 2014

FECHA DE ACTUALIZACIÓN:

22 DE AGOSTO DE 2016

HOJA: 12 DE: 17



directa y estando en este momento en ley de garantías es pertinente realizar una convocatoria pública que para el caso en cuestión relacionado con la cuantía se procederá a realizar un proceso de invitación pública.

16. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATO

- 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.

17. 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.



**ESTUDIO DE CONVENIENCIA
Y OPORTUNIDAD Y FICHA
TECNICA PARA CONTRATOS
MAYORES A 150 SMLV**

CODIGO:

FRJUR-006

VERSIÓN:

03

FECHA DE ELABORACIÓN:

30 DE SEPTIEMBRE DE 2014

FECHA DE ACTUALIZACIÓN:

22 DE AGOSTO DE 2016

HOJA: 13 DE: 17



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. Suministrarlas dietas según las preferencias del paciente, se hace necesario que el contratista implemente mecanismos para conocer y satisfacer los gustos y preferencias del usuario respecto de la dieta y ofrecer alternativas en las preparaciones de los ciclos de menús (proteína y carbohidrato), de acuerdo con los estándares de acreditación y política de humanización.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. 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.
13. 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.
14. 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.
15. 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.



**ESTUDIO DE CONVENIENCIA
Y OPORTUNIDAD Y FICHA
TECNICA PARA CONTRATOS
MAYORES A 150 SMLV**

CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:
FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014
VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:
03	22 DE AGOSTO DE 2016
	HOJA: 14 DE: 17



16. Participar en la evaluación de las actividades e impacto del servicio de alimentación y nutrición en la prestación del servicio de salud.
17. 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.
18. 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.
19. 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.
20. Reforzar y apoyar en información a los pacientes y familiares sobre los resultados del soporte y servicio de nutrición.
21. Aplicar las normas y esquemas diseñados de Bioseguridad y Control Epidemiológico, identificando y notificando todas las situaciones que sean factor de riesgo.
22. 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.
23. 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.
24. 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.
25. 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.
26. El contratista se compromete a cumplir con los requerimientos nutricionales y especificaciones ordenados y/o formulados por el personal del hospital con el fin de garantizar la recuperación de los pacientes.
27. Cumplir con la política de seguridad implementada en el hospital, garantizando la correcta rotulación de las dietas especificando el tipo de dieta y con el nombre del paciente con el fin de evitar los eventos adversos.
28. El contratista debe realizar los respectivos análisis químicos verificando el aporte de macro y micronutrientes por las diferentes dietas.
29. 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.
30. 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.
31. 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




**ESTUDIO DE CONVENIENCIA
Y OPORTUNIDAD Y FICHA
TECNICA PARA CONTRATOS
MAYORES A 150 SMLV**

CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:
FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014
VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:
03	22 DE AGOSTO DE 2016
	HOJA: 15 DE: 17



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.

32. 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.
33. 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.
34. En caso de residuos de pacientes con enfermedades infecto contagiosas, estos deberán neutralizarse o desinfectarse de acuerdo a los procesos establecidos por el área de gestión ambiental, 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.
35. 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.
36. 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.
37. 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.
38. Atender los requerimientos de carácter judicial emitidos por autoridad competente.
39. 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.
40. 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.
41. 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.
42. 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.
43. 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.
44. 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.
45. El oferente a quien se adjudique, autorizará al Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E.,

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 150 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		03	22 DE AGOSTO DE 2016	
		HOJA: 16 DE: 17		

deducir de la facturación mensual de ejecución de este contrato, a favor DEL HUDN, la suma de DOCE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS MDA CTE (\$12.500.000.00) mensuales, por concepto de uso de las instalaciones físicas del área de Nutrición.

46. 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.
47. El oferente a quien se adjudique se compromete a los programas de reciclaje y de hospital verde, gestionando los residuos por él utilizados durante la ejecución del presente contrato.

18. PRIORIZACION DE RIESGO, COSTO Y VOLUMEN

Riesgos el incumplimiento al objeto contractual, el no suministro de los requerimientos nutricionales, con inadecuado aporte de nutrientes genera deterioro nutricional de los pacientes hospitalizados, prolongación de estancia hospitalaria, alto riesgo de infecciones.

El no suministro oportuno de los servicios requeridos y contratados para atención de la población hospitalizada en HUDN.

Costo: determinado según estudios y aprobación por el área administrativa.

Volumen: Prestar atención a través del suministro de alimentos, con características organolépticas para la cobertura total del 100 % de los pacientes internados y la atención de usuarios diferentes como personal médico y administrativo. Con un promedio de 33.000 raciones/mes.

19. VIGENCIA Y PLAZO DE EJECUCION:

- La contratación será establecida para la prestación de (10) meses, a partir de la legalización con finalización a 31 de Diciembre del 2018.

20. FORMA DE PAGO:

El pago a realizar será de manera mensual, de acuerdo con el valor y cantidad de cada una de las raciones suministradas, a los costos definidos en el objeto del contrato.

21. SUPERVISION E INTERVENTORIA SUGERIDA:

A cargo del área del profesional especializado de soporte terapéutico con apoyo de Nutricionista y la Subgerencia administrativa y financiera.

22. RIESGOS (Anexo formato "RIESGOS DEL CONTRATO" FRJUR-008)

No.	TIPO DE RIESGO	CONCEPTO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	
			HOSPITAL	CONTRATISTA
1	Modificación del régimen de impuestos aplicables	Cuando en el desarrollo del contrato, se modifican las tarifas de los impuestos o se crean nuevos impuestos o eliminan los ya existentes, el hospital reconocerá reajuste en el valor inicial del contrato, siempre y cuando éstos impuestos sean aplicables a este tipo de contratos.	X	

 HOSPITAL UNIVERSITARIO <small>DEPARTAMENTAL DE MANIZÁ S.E.S.</small>	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 150 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	 AGREDITACION EN SALUD
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		03	22 DE AGOSTO DE 2016	
		HOJA: 17 DE: 17		

2	Devaluación del dólar como moneda de referencia	Cuando el valor del dólar como moneda de referencia presente devaluación que afecte la parte económica del contrato.	X	
3	Fallas en la calidad de los bienes o servicios	Cuando el contratista incumpla las obligaciones suscritas en el contrato, deberá dar una solución inmediata y asumir los costos adicionales que se generen para cumplir con las obligaciones a su cargo, con excepción de situaciones de fuerza mayor y/o caso fortuito o en todas aquellas donde el contratista demuestre que no tuvo responsabilidad.		X
4	Riesgo de suspensión del contrato	Cuando el contrato deba ser suspendido por causas ajenas a la voluntad de la Entidad, se informará al CONTRATISTA y se le notificará del acto administrativo que suspende el contrato, el cual deberá indicar con claridad las causas exógenas y la fecha de reanudación del mismo. Será responsabilidad total de hospital los perjuicios que se pudieran causar al CONTRATISTA por la suspensión del contrato si en ella median causas imputables a la Entidad, hasta el punto de no pérdida. De lo contrario, la entidad no será responsable por la suspensión del contrato ni por los perjuicios que se causen con ello.	X	
5	Riesgo humano por accidente	Cuando se produzca un accidente durante la ejecución del contrato que afecte al CONTRATISTA por ocasión de la prestación del servicio o bien, será responsabilidad y competencia total y absoluta del mismo, para lo cual debe afiliarse por su cuenta y riesgo a una Administradora de Riesgos Profesionales.		X

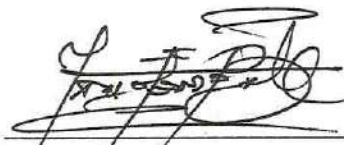
23. GARANTIAS A EXIGIR:

- **Cumplimiento del contrato** equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del mismo y sus adiciones, cuya vigencia será por el término de duración de este contrato y seis (6) meses más, contados a partir de la fecha de su perfeccionamiento
- **Calidad del servicio** equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del mismo y sus adiciones, cuya vigencia será por el término de duración de este contrato y seis (6) meses más, contados a partir de la fecha de su perfeccionamiento

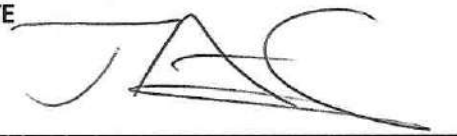


NOHORA CECILIA ESPINOSA P. – ADRIANA LUNA

FIRMA SOLICITANTE



**REVISIÓN
SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA**



**APROBACIÓN
GERENCIA**