

**AVISO CONVOCATORIA PÚBLICA  
INVITACIÓN PÚBLICA SUBASTA INVERSA  
0001-I.P.S.I.2021**

**OBJETO:** El Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E., presenta a su consideración el presente proceso de contratación cuyo objeto es: **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA, QUE INCLUYE LA ADMINISTRACIÓN DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS, ALIMENTACIÓN DE MÉDICOS INTERNOS Y REFRIGERIOS, PARA EL BANCO DE SANGRE Y MADRES LACTANTES DEL PROGRAMA MADRE CANGURO DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.,** conforme a las Especificaciones Técnicas y características, Unidades y Cantidades, que se señalan en los cuadros de Presupuesto Oficial.

**A. Aspectos generales.**

Por todo lo anterior El Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E., considera verdaderamente importante la ejecución del objeto encaminado a **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA, QUE INCLUYE LA ADMINISTRACIÓN DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS, ALIMENTACIÓN DE MÉDICOS INTERNOS Y REFRIGERIOS, PARA EL BANCO DE SANGRE Y MADRES LACTANTES DEL PROGRAMA MADRE CANGURO DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.,** por lo cual procede a efectuar el correspondiente análisis del sector.

**Código UNSPSC:**

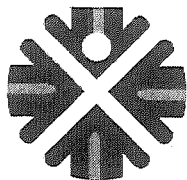
La obra, bien o servicio objeto del presente Proceso de Contratación está codificada en el Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC) con el tercer nivel, como se indica en la siguiente tabla:

CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN
93131600	Planeación y Programas De Políticas De Alimentación Y Nutrición
90101600	Servicios de Banquetes y Catering
85151700	Planeación y ayuda de política de alimentos
85151600	Asuntos nutricionales
48101800	Menaje y utensilios de cocina
48102000	Mobiliario de restaurantes

**ADQUISICIÓN DE DIETAS DE LOS SIGUIENTES TIPOS NORMALES Y TERAPÉUTICAS**

1. A) Normal para paciente hospitalizado  
B) Normal para otro tipo de personal
2. Blanda
3. Hiposodica
4. Coronaria
5. Hipograsa

*Juntos por la Excelencia*



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



6. Astringente
7. Renal
8. Semiblanda fase 1
9. Semiblanda fase 2
10. Renal con hemodiálisis
11. Renal sin hemodiálisis
12. Hipoglucida
13. Hiperproteica
14. Líquida completa
15. Supraglótica
16. Neutropénica
17. Líquida clara

• Refrigerios: de acuerdo al tipo de dieta.

**Otras especificaciones de las dietas:**

• Rica en fibra, bajo en potasio, rica en potasio, restricción de vitamina k, restricción de líquidos, no carnes rojas, rica en vitamina C, fuente de hierro y calcio, baja en purinas, y otras de acuerdo a solicitud realizada por nutricionista clínica, baja en residuos, hipercalórico.

• Para poblaciones especiales: De la costa, indígenas, veganos, y de acuerdo a las creencias religiosas.

**MINUTA PATRÓN PARA ATENCIÓN DE LAS DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS DEL HUDN**

**MINUTA PATRÓN DIETA NORMAL**

PREPARACIONES.	CANTIDAD/SERVIR	CANTIDAD
<b>DESAYUNO</b>		
Jugo de fruta o fruta	1 vaso 1 porción o fruta entera mediana	Unidad 50 gr para jugo 80 gr
Bebida caliente en leche(60% leche, 40% Infusión)	1 taza	200 cc
Proteína: huevo o sustituto con variación diaria, queso campesino , queso y jamón loncha verificar intercambio	1 unidad 1 porción	50 gr 60 gr
Derivados del Cereal: variedad de cereales	1 porción 3 unidades	50 gr Galletas de sal o de dulce 21gr
Mantequilla y/o mermelada	1 porción	10 gr c/u
<b>ALMUERZO - CENA</b>		
Jugo de fruta (50 gramos/fruta)	1 vaso	240 cc
Sopa: cereales, crema, verduras	1 taza	210 cc
Proteína de alto valor biológico: variedad	1 porción	90 gr cocido
Verduras u hortalizas	1 porción	70 gr
Cereales	1 porción	100 gr
Leguminosas: tres veces a la semana	1 porción	80 gr cocido
Postre variado	1 porción	30 gr

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Commutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \* mail: hudn@hosdenar.gov.co





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

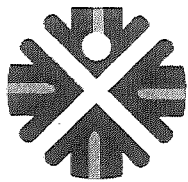


Tubérculos, plátanos o raíces	1 porción	60 gr
<b>MEDIA TARDE</b>		
Bebida caliente enleche (60% leche, 40% Infusión)	1 taza,	200cc
Derivados del cereal	1 porción 3 unidades	40gr Galletas de sal o de dulce 21gr
<b>MINUTA DIETA SUPRAGLOTICA</b>		
<b>TIEMPO DE COMIDA</b>	<b>CANTIDAD A SERVIR</b>	<b>CANTIDAD</b>
<b>DESAYUNO</b>		
Compota de fruta	1 vaso pequeño 4 onzas	100 gramos
Bebida caliente con leche: avena o maicena, soya, quinua	1 taza	200 cc
Huevo para licuar, huevo tibio , queso campesino modificado en textura ( 30 gr) licuado de pollo ( 50 gramos)	1 unidad 1 porción	50 gr 30 gr
Espesante	Según indicación de fabricante	
<b>ALMUERZO/CENA</b>		
Compota de fruta	1 vaso pequeño 4 onzas	100 gramos
Crema: pechuga de pollo, carne sin grasa proteína 60 gramos, cereal 50 gramos , verduras frescas 40 gramos, cereal o tubérculo 40 gramos	1 taza Con una porción de cada grupo de alimento	210 gramos
Espesante	Según indicación de fabricante	
<b>MINUTA DIETA LIQUIDA CLARA</b>		
<b>PREPARACIONES</b>	<b>CANTIDAD A SERVIR</b>	<b>CANTIDAD</b>
<b>DESAYUNO</b>		
Aromática / té de frutas no amargo	1 pocillo	200 cc
Gelatina líquida sin azúcar	1 vaso de 4 onzas	100 cc
<b>ALMUERZO/COMIDA</b>		
Aromática/ té de frutas no amargo	1 vaso	200 cc
Consomé de pollo carne sin grasa // Garantizar retiro de grasa	1 taza	210 cc
Gelatina	1 vaso de 4 onzas	100 cc
<b>MINUTA PATRÓN DIETA SEMIBLANDA FASE 1: DIETA DEBE SERVIRSE EN VASOS, CADA ALIMENTO EN UN VASO DIFERENTE PARA MEJORAR PRESENTACIÓN DE DIETA.</b>		
<b>PREPARACIONES.</b>	<b>CANTIDAD/SERVIR</b>	<b>CANTIDAD</b>
<b>DESAYUNO</b>		
Compota de fruta	1 vaso pequeño de 4 onzas	100 cc
Bebida caliente con leche: avena o maicena, soya, quinua + adición de espesante según indicación de fabricante.	1 taza	200 cc
Huevo tibio melcochudo	1 porción	50 gr
<b>ALMUERZO - CENA</b>		
Compota de fruta	1 vaso pequeño 4 onzas	100 gramos

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolivar - San Juan de Pasto / Nariño  
Conmutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \*mail: hudn@hosdenar.gov.co





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



Crema licuada con pechuga de pollo, carne sin grasa, verduras frescas ,cereal o tubérculo	1 taza Con una porción de cada grupo de alimento / proteína 30 gr	210 cc	
Verduras u hortalizas licuada	1 porción	100 gr	
Proteína licuada	1 porción	100 gr	
Cereales licuado	1 porción	100 gr	
Tubérculos, plátanos o raíces licuado	1 porción	90 gr	
<b>MEDIA TARDE</b>			
Bebida caliente en leche (60% leche, 40% Infusión) + adición de espesante según indicación de fabricante	1 taza	200 cc	
Compota de fruta	1 vaso pequeño 4 onzas	100 gramos	
<b>MINUTA PATRÓN DIETA SEMIBLANDA FASE 2: TIPO PURÉ // DIETA A SERVIR EN MENAJE NORMAL</b>			
<b>PREPARACIONES.</b>	<b>CANTIDAD/SERVIR</b>	<b>CANTIDAD</b>	
<b>DESAYUNO</b>			
Compota de fruta	1 vaso pequeño 4 onzas	100 gramos	
Bebida caliente con leche: avena o maicena, soya, quinua	1 taza	200 cc	
Huevo tibio melcochudo o Revuelto no seco queso molido ,licuado de pollo	1 unidad 1 porción	50 gr 60 gr	
Derivados del Cereal: variedad de cereales que permitan remojar en bebidas y hacer migas	1 porción 3 unidades	50 gr Galleta de sal o de dulce 21 gr	
<b>ALMUERZO - CENA</b>			
Jugo de fruta espeso (mayor a 50 gramos/fruta)	1 vaso	240 cc	
Crema licuada con pechuga de pollo, carne sin grasa, verduras frescas, cereal o tubérculo	1 taza con una porción de cada grupo de alimento // proteína 30 gr	210 cc	
Proteína de alto valor biológico: variedad // siempre molidas	1 porción	100 gr	
Verduras u hortalizas tipo puré cocidas	1 porción	70 gr	
Cereales : arroz cocido normal blando	1 porción	100 gr	
Tubérculos, plátanos o raíces tipo puré	1 porción	60 gr	
<b>MEDIA TARDE</b>			
Bebida caliente en leche (60% leche, 40% Infusión)	1 taza,	200 cc	
Papilla de fruta	1 porción	100 gr.	
<b>DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE MACRONUTRIENTES</b>			
• Normal para paciente hospitalizado			
MACRONUTRIENTES	%	CALORÍAS	GRAMOS

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Commutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \* mail: hudn@hosdenar.gov.co





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



Proteínas	15	315	93,7
Grasas	35	875	97,2
Carbohidratos	50	1250	312,5
Total	100%	2500 kcal	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		

• Blanda, semiblanda fase I y II, hiposódica, astringente

MACRONUTRIENTES	%	CALORÍAS	GRAMOS
Proteínas	16	368	92
Grasas	24	552	61,3
Carbohidratos	60	1380	345
Total	100%	2300 kcal	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		

• Coronaria o hipograsa

MACRONUTRIENTES	%	CALORÍAS	GRAMOS
Proteínas	16	368	89
Grasas fuente principal poliinsaturados monoinstaurados	20	483	53,6
Carbohidratos	64	1449	368
Total	100%	2300 kcal	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		

• Renal sin hemodiálisis

MACRONUTRIENTES	%	CALORÍAS	GRAMOS
Proteínas	11	204	51
Grasas	25	454	51
Carbohidratos	64	1242	3012
Total	100%	1900 kcal	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		

• Renal con hemodiálisis

MACRONUTRIENTES	%	CALORÍAS	GRAMOS
Proteínas	16	357	86
Grasas	30	650	70,6
Carbohidratos	54	1093	273

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Commutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \* mail: hudn@hosdenar.gov.co





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



Total	100%	2100 kcal	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		
<b>• Hipoglucida</b>			
<b>MACRONUTRIENTES</b>	<b>%</b>	<b>CALORÍAS</b>	<b>GRAMOS</b>
Proteínas	21	449	112
Grasas	28	591	66
Carbohidratos	52	1098	275
Total	100%	2140 kcal	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		
<b>• Hiperproteica</b>			
<b>MACRONUTRIENTES</b>	<b>%</b>	<b>CALORÍAS</b>	<b>GRAMOS</b>
Proteínas	20	500	125
Grasas	25	625	69
Carbohidratos	55	1375	343
Total	100%	2500 kcal	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		
<b>• Líquida Completa</b>			
<b>MACRONUTRIENTES</b>	<b>%</b>	<b>CALORÍAS</b>	<b>GRAMOS</b>
Proteínas	16	190	47
Grasas	20	229	25
Carbohidratos	64	741	183
Total	100%	1160 kcal	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		
<b>ASPECTOS TÉCNICOS MÍNIMOS REQUERIDOS PARA EL PRODUCTO FINAL</b>			
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.			
A continuación se presentan los tipos de dietas y sus características:			
<b>DIETA NORMAL</b>			
DEFINICIÓN: Dieta que aporta todo tipo de alimentos y preparaciones en diferentes consistencias que no requieren una modificación terapéutica.			

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Commutador 7333400 - Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \*mail: hudn@hosdenar.gov.co





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



**DESCRIPCIÓN:** 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.

- 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.

### **DIETA BLANDA**

**DEFINICIÓN:** Dieta que aporta alimentos de consistencia blanda, baja en grasa, baja en fibra insoluble, ligeramente condimentados y sin alimentos productores de gas.

**DESCRIPCIÓN:** Inicio y/o transición de vía oral en post operatorios.

**ALIMENTOS RESTRINGIDOS:** verduras crudas, frutas ricas en fibra, productos integrales, preparaciones fritas, crocantes, con salsas a base de grasa, picantes, ácidos, condimentos, leches entera, queso campesino, cuajada, crema de leche, mantequilla, mayonesa y salsas que las contengan.

**PREPARACIONES PERMITIDAS:** cocidas, al horno, al vapor, a la plancha, guisados, frutas astringentes (manzana, guayaba, durazno, pera, fresa) en porción, para compota y/o jugo se acepta variedad de frutas

### **DIETA HIPOSODICA**

**DESCRIPCIÓN:** Eliminación de sal de mesa y alimentos con alto contenido de sodio: embutidos, ahumados, salsamentaría, 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.

### **DIETA CORONARIA**

**DEFINICIÓN** Dieta con bajo contenido de sodio, baja en grasa saturada y colesterol, rica en fibra.

**DESCRIPCIÓN:** Para paciente con enfermedad cardiovascular, hipertensión arterial, ascitis, falla cardíaca.

**ALIMENTOS RESTRINGIDOS:** alimentos fritos, productos apanados, encurtidos industrializados, pescado seco, margarinas, mantequillas, embutidos, productos enlatados, sopas industrializadas, caldos de gallina o de carnes, productos de panadería o pastelería que contengan bicarbonato de sodio, salsas industrializadas, crema de leche, carne de res dos veces por semana, lácteos enteros.

**PREPARACIONES PERMITIDAS:** cocidas, al horno, al vapor, a la plancha, guisados. Todos los alimentos van preparados sin sal excepto el cereal (arroz o pasta), se puede aderezar con especias

### **DIETA HIPOGRASA**

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Commutador 7333400 • Fax 7333408 y 7333409  
[www.hosdenar.gov.co](http://www.hosdenar.gov.co) \*mail: [hudn@hosdenar.gov.co](mailto:hudn@hosdenar.gov.co)





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



**DESCRIPCIÓN:** Debe incluir el aporte normal de energía, proteínas y carbohidratos, aumento del aporte de fibra. La fuente de grasa debe ser monoinsaturada y poliinsaturada y colesterol <200 g/día. El menú debe cumplir con las siguientes características:

- 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**

**DESCRIPCIÓN:** 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.

#### **DIETA RENAL**

**DEFINICIÓN:** Dieta con restricción de proteína, baja en sodio, potasio, fosforo y líquidos.

**DESCRIPCIÓN:** Indicada para pacientes con insuficiencia renal crónica o aguda, que se encuentren en terapia dialítica, o con indicación de: dieta hipo-proteicas, hiposódicas con restricción de líquidos y algunos componentes como sodio, calcio, fósforo.

#### **DIETA SEMIBLANDA 1**

**DEFINICIÓN** Dieta modificada en consistencia (compota o pure) para facilitar deglución.

**DESCRIPCIÓN:** Indicada en paciente con trastornos en la masticación y la deglución severos previa valoración de fonoaudiología, lesiones en la cavidad oral, inicio de vía oral posterior a extubación en paciente con odinofagia.

**ALIMENTOS RESTRINGIDOS:** Alimentos fritos, crocantes (pan francés, calados etc), con cascara, verdura cruda, alimentos enteros o en trozos, frutas duras y enteras, líquidos claros, arroz, gelatina, carne roja, arveja, espinaca, acelga.

**PREPARACIONES PERMITIDAS:** compotas, pudin, esponjado, espesantes.

#### **DIETA SEMIBLANDA 2**

**DEFINICIÓN:** Dieta modificada en textura para facilitar masticación.

**DESCRIPCIÓN:** Indicada en paciente con trastornos en la masticación y la deglución; pacientes de cirugía mayor gastrointestinal; hiporexia, déficit neurológico, cirugía de cuello, maxilar y de columna, pacientes con limitación para posición sedente, transición a dieta de consistencia normal.

#### **DIETA HIPOGLUCIDA**

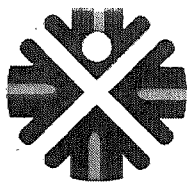
**DEFINICIÓN:** Alimentación con un aporte de proteínas completa, con restricción en carbohidratos simples

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolivar - San Juan de Pasto / Nariño  
Commutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \* mail: hudn@hosdenar.gov.co







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



**DESCRIPCIÓN:** 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.

#### **DIETA HIPERPROTEICA**

**DEFINICIÓN:** 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.

**DESCRIPCIÓN:** 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.

#### **DIETA LIQUIDA COMPLETA**

**DEFINICIÓN:** Dieta en la que los alimentos suministrados se encuentran en presentación líquida.

**DESCRIPCIÓN:** Indicada en pacientes con alteraciones de la masticación y/u odinofagia incluidos: patología y/o cirugía de la cavidad oral, faringe, esófago, cara, cuello; estado general deteriorado con hiporexia, puede utilizarse como transición de consistencia de dieta por no más de tres días.

#### **DIETA SUPRAGLOTICA**

**DESCRIPCIÓN:** La textura de las preparaciones van desde 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.

#### **DIETA NEUTROPENICA**

**DESCRIPCIÓN:** Se restringen frutas con piel comestible como uvas, ciruelas, fresas, verduras crudas, huevo tibio y alimentos con probióticos. Se admite la ingesta de frutas que puedan lavarse, pelarse y empacarse como manzanas, naranjas, peras, melón, piña, kiwi, papaya, higos, etc, siempre que se cumplan los procedimientos de desinfección para evitar su contaminación. Todos los alimentos deben estar bien cocidos e ir cubiertos con plástico adherente y sin decoración

#### **DIETA LIQUIDA CLARA**

**DEFINICIÓN:** Dieta en la cual se suministran líquidos claros no viscosos, con aporte nutricional insuficiente, por ello no debe durar más de 3 días.

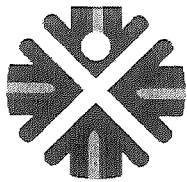
#### **INDICACIONES**

- Probar tolerancia a la vía oral
- Pruebas diagnósticas que lo requiera
- Preparación quirúrgica según indicación médica y condición del paciente

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Commutador 7333400 • Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co • mail: hudn@hosdenar.gov.co





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



### LISTA DE ALIMENTOS ADICIONALES

Dado los procesos clínicos de los pacientes en varias ocasiones se necesitan de alimentos adicionales para soportar su proceso terapéutico de recuperación en su requerimiento nutricional

N°	ALIMENTOS	CANTIDAD
1	PAN	Unid 40 gr
2	HIELO	100 gr
3	CLARAS DE HUEVO	1 unidad
4	PORCIÓN DE QUESO	40 gr
5	BOCADILLO	40 gr
6	GELATINA	100 gr
7	PALETA DE AGUA	1 unidad
8	GALLETA	1 unidad
9	PALO BASE DE BOMBA	1 unidad
10	PINGUINOS MINIX	1 unidad
11	BONICE	77 ml
12	BOCADILLO MAS QUESO	40 gramos- 30 gramos
13	PORCIÓN DE QUESO DE SOYA	40 gr
14	CASPIROLETA	200 cc
15	ALPINITO	1 unidad 45 gr
16	PORCIÓN DE ARROZ	100 gr
17	JUGO DE PITAYA	200 CC
18	YOGURHT	200 cc
19	COLADA CON GELATINAS DE PATA	200 cc
20	JUGO VERDE	200 cc
21	ACEITE DE OLIVA	6 CC
22	YOGURHT REGENERIS	150 gr
23	KUMIS	200 cc
24	GRANIZADO	200 GR
25	PORCIÓN DE PITAYA	100 gr
26	MUCILAGO	200 cc
27	SANDWICH CON 1 LONJA DE QUESO Y JAMON	1 unidad
28	PORCIÓN DE PROTEINA ( POLLO, CARNE, HIGADO, PESCADO )	100 gr
29	COMPOTA DE PITAYA	100 gr
30	SANDWICH CON 2 LONJA DE QUESO Y JAMON	1 unidad
31	BATIDO DE PITAYA, PAPAYA, CIRUELAS PASAS, ACEITE DE OLIVA	200 cc
32	GASTROCLISIS	300 CC
33	JARRA DE JUGO DE PITAYA	1 litro

### REFRIGERIOS BANCO DE SANGRE

- 1-PAPA DE PAQUETE GRANDE
- 2-BEBIDA
- 3-BOTELLA DE AGUA
- 4-DULCE

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolivar - San Juan de Pasto / Nariño  
Commutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \* mail: hudn@hosdenar.gov.co





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



**REFRIGERIO MADRE CANGURO**

**1- BEBIDA CALIENTE, ACOMPAÑADA DE CARBOHIDRATO**

**INVENTARIO CON EL QUE CUENTA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN DEL HUDN**

- Planta física servicio de alimentación y nutrición.
- Escritorio
- Lockers
- Archivador de piso
- Vitrinas
- Carros termo
- Carros de transporte
- Repisa
- Mesón
- Mesa auxiliar
- Estufa
- Marmitas (2 funcionales)
- Estante
- Lavaplatos
- Cuarto frio

(Ver inventario de activos fijos anexo)

**INSUMOS DESECHABLES**

Para la distribución de dietas hospitalarias para pacientes con patologías infectocontagiosas como Covid-19, TBC y KPC se requiere la utilización por protocolos de bioseguridad de insumos desechables tales como:

Ítem	Descripción
1	Vaso 8 onzas polipropileno
2	Plato pando 12 cm, icopor
3	Plato pando de 15 cm, icopor
4	Cuchara sopera, polipropileno
5	Cucharilla polipropileno
6	Tenedor polipropileno
7	Cuchara polipropileno
8	Cuchillo polipropileno
9	Sopero de 16 oz. icopor
10	Portacomida P3. icopor
11	Copa de 1 y 1/2 oz para postre
12	Contenedores de 24 oz icopor
13	Servilleta

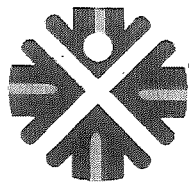
**ESPECIFICACIONES ESENCIALES PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS**

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

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Commutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \* mail: hudn@hosdenar.gov.co





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



1. Presentar la minuta patrón con requerimientos calóricos y proteicos para la población a atender, la cual debe contener el análisis químico de las dietas ofertadas.
2. Presentar el manual de dietas, estandarización de preparación.
3. Presentar el análisis químico nutricional del menú estándar (dieta normal) para un ciclo de 21 días, de acuerdo a la tabla de alimentos del ICBF 2018.
4. Presentar la Distribución porcentual de Macronutrientes en dietas normales, dieta controlada en carbohidratos simples dieta hiperproteica y dietas terapéuticas.
5. Presentar el valor calórico total de cada dieta.
6. Presentar ciclo de menús para 21 días con características organolépticas: Textura, sabor, color, además de variedad y presentación. No se debe presentar preparaciones repetidas al menos en las dietas normales.
7. Cuando se requiera el suministro de dietas desde el nivel externo, por causas de fuerza mayor o caso fortuito que no permitan la producción dentro de las instalaciones del HUDN, que requiera transporte terrestre, el contratista se compromete a suministrar la alimentación de los pacientes en carros transportadores, con certificado de la autoridad sanitaria para el transporte de alimentos, además se debe contar con el certificado de manipulación de alimentos del conductor, auxiliar de nutrición y/o operaria que realicen la entrega de acuerdo a la normatividad vigente, para garantizar una mejor atención al paciente y que su alimentación sea suministrada a la temperatura ideal de 65 a 75 grados para productos calientes y el adecuado manejo de 7 a 10 grados para productos fríos.
8. El contratista se compromete a presentar, verificar y realizar una auditoría en BPM, para ser ejecutado durante la vigencia del contrato donde se evalúen controles de puntos críticos especialmente en desinfección, rotación de materia prima, temperatura de cuartos fríos, neveras y equipos de congelación, presentación personal de los empleados incluyendo exámenes médicos exigidos por la resolución 2674 del 2013.
9. Los alimentos deben salir rotulados, empacados, el paquete sellado de los cubiertos debe tener cuchara, cuchillo, tenedor, cuchara postera y servilleta, todos resistentes y de buena calidad para garantizar su manipulación, la rotulación debe llevar los datos: Número de cama, nombre del paciente y tipo de dieta.

#### **ESPECIFICACIONES DEL ÁREA PARA PRE CONSTITUCIÓN DE COMPLEMENTO NUTRICIONALES**

- 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 y de acuerdo al plan de contingencia por la pandemia del COVID -19.
- El espacio debe 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 fórmulas deben ser sometidos a un proceso de lavado y esterilización, preferiblemente de plástico y con unidad de medidas.

#### **OBLIGACIONES GENERALES INHERENTES AL OBJETO CONTRACTUAL.**

1. Asumir la responsabilidad de todas las actividades relativas a la ejecución de las obligaciones establecidas en esta contratación.

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Commutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \* mail: hudn@hosdenar.gov.co





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



2. Participar y apoyar al Hospital en todas las reuniones a las que éste lo convoque relacionadas con la ejecución de esta contratación.
3. Disponer de los medios necesarios para el mantenimiento, cuidado y custodia de la documentación objeto de la presente contratación.
4. 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.
5. 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
6. 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.
7. Realizar los pagos al SISS (salud, pensión y riesgos laborales), de acuerdo con la normatividad vigente aportando los soportes de pago correspondiente.

#### **OBLIGACIONES ESPECIALES INHERENTES AL OBJETO CONTRACTUAL**

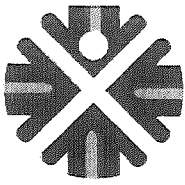
EL contratista deberá cumplir las siguientes ACTIVIDADES ESPECÍFICAS PARA EL DESARROLLO DEL PROCESO, OBLIGACIONES Y CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

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 del contrato.
2. Presentar Plan de contingencia para la entrega de dietas hospitalarias en ZONAS COVID-19, protocolo de bioseguridad de acuerdo a los lineamientos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.
3. 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.
4. Garantizar la calidad en la prestación del servicio, dando cumplimiento al manual de BPM, demostrable en documentos pertinentes.
5. La empresa contratada deberá contar con plan de saneamiento básico de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 "Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un plan de saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas". El mismo deberá incluir:
  - Programas de limpieza y desinfección
  - Programa de desechos sólidos
  - Programa de control de plagas
  - Programa de abastecimiento o suministro de agua potable
  - Plan de capacitación
  - Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos
  - Sistema de Gestión de Seguridad y salud en el trabajo
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

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Conmutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \* mail: hudn@hosdenar.gov.co





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



- manual de dietas, conocimiento en BPM y otros temas necesarios que sean solicitados por el supervisor del contrato.
7. 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, dicho cronograma será establecido por el Supervisor del contrato.
  8. 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.
  9. Prestar el servicio de alimentación hospitalaria, con personal calificado en el componente administrativo, operativo y en general, con el que se requiera para atender con oportunidad, garantizando la idoneidad 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.
  10. Garantizar que el empaque en el cual se suministran los alimentos sea elaborado en material higiénico sanitario que conserve la temperatura y calidad adecuada para lo cual el contratista deberá diseñar una planilla de registro y control organoléptico y de temperatura para ser diligenciada a la llegada de los alimentos
  11. Garantizar el cambio de los alimentos que no sean de buena calidad o no cumplan con las especificaciones técnicas requeridas por el Hospital, en término no mayor a una hora posterior a su notificación.
  12. Dado que el Hospital Universitario Departamental de Nariño anualmente participa del Galardón a la excelencia Nutricional y para cumplir los planes de mejora se requiere ofrecer el flexi menú iniciando con el de proteína en tiempo de almuerzo, para que el paciente escoja el de su preferencia a pacientes con dieta terapéutica normal que lleven larga estancia en el hospital, en los servicios que se definan en conjunto con la coordinación del contrato, de acuerdo con los estándares de acreditación y política de humanización.
  13. 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.
  14. 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.
  15. 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.
  16. 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.
  17. Asegurarse de que el personal con el que preste el servicio en su nombre, 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 la vigencia del contrato.

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Commutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \* mail: hudn@hosdenar.gov.co





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



18. 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.
19. Presentar informe periódico de los resultados de percepción de calidad y satisfacción de los usuarios. Cuando los resultados no sean satisfactorios (inferior al 90% ) incluir las acciones de seguimiento y control con enfoque del paciente (calidad , calidez, satisfacción)
20. Remitir semanalmente al supervisor las novedades encontradas en el proceso de solicitud y suministro de alimentos por áreas de atención
21. 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.
22. 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.
23. Participar en la evaluación de las actividades e impacto del servicio de alimentación y nutrición en la prestación del servicio de salud.
24. 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.
25. 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.
26. 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.
27. Informar al paciente o familiar acompañante, sobre el tipo de dieta que se le está suministrando.
28. Aplicar las normas y esquemas diseñados de Bioseguridad y control epidemiológico, identificando y notificando todas las situaciones que sean factor de riesgo.
29. 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, presentar planes de mejora.
30. 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.
31. 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 Integral 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.
32. Garantizar que los alimentos 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.
33. 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.
34. Cumplir con la política de seguridad implementada en el hospital, garantizando la correcta rotulación de las dietas especificando el tipo de dieta, con la identificación del paciente con el fin de evitar los eventos adversos.
35. El contratista debe realizar los respectivos análisis químicos nutricionales según las recomendaciones del RIEN, teniendo como referente la tabla nutricional del ICBF.

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Conmutador 7333400 • Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co • mail: hudn@hosdenar.gov.co





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



36. 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.
37. Presentar el cronograma de muestreo microbiológico o fisicoquímicos de los alimentos, superficies y recurso humano que intervenga en el suministro de alimentos, el cual debe ser tomado mensualmente, analizado por un laboratorio debidamente autorizado por la autoridad sanitaria y remitido al supervisor del contrato.
38. 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.
39. Presentar dentro de los diez (10) primeros días de cada mes la factura discriminada de los alimentos suministrados en el mes anterior de acuerdo al valor correspondiente y establecido en el contrato
40. Garantizar el diligenciamiento de todos los formatos requeridos por el supervisor del contrato
41. Informar oportunamente al supervisor del contrato sobre cualquier modificación o irregularidad que afecte el normal desarrollo del objeto contractual
42. 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.
43. 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.
44. 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.
45. En caso de residuos de pacientes con enfermedades infectocontagiosas, 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 (cafetería y restos de dietas sin consumir por los pacientes en hospitalización) el contratista se compromete a entregarlos para su disposición final a los carros de recolección municipal.
46. Los utensilios que utilicen los pacientes con aislamiento (KPC, Tuberculosis, COVID, VIH, y hepatitis) deben ser desechables en su totalidad, manejados según el programa integral de residuos hospitalarios, no pueden ser tratados como el resto de la loza.
47. 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.
48. Atender los requerimientos de carácter judicial emitidos por autoridad competente.
49. 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.

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Commutador 7333400 - Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \*mail: hudn@hosdenar.gov.co







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



50. Presentar dentro de los dos (2) meses siguientes al perfeccionamiento del contrato, la planeación y plan de acción para la implementación de su propio sistema de gestión de calidad.
51. 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.
52. 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.
53. 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.
54. El oferente a quien se adjudique se compromete a suscribir contrato de arrendamiento por las instalaciones del espacio físico del HUDN, en el cual se incluya el costo de los servicios públicos de acueducto, energía eléctrica y demás servicios, por él contratista utilizados durante la ejecución del presente contrato
55. 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.
56. Mantener vigente los certificados de manipulación de alimentos y de carnet de salud de todas las personas vinculadas a la ejecución del contrato.
57. Implementar protocolos de mantenimientos y calibración de equipos de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
58. Anexar concepto sanitario favorable vigente de la empresa de alimentos y de los vehículos de transporte especial asignados para la operación emitido por la autoridad competente.
59. Presentar estrategia de entrega oportuna de alimentos de domingo a domingo y festivos.
60. Anexar fichas técnicas de los alimentos de mayor riesgo perecederos (carnes blancas, carnes rojas, productos lácteos, entre otros).
61. Anexar certificados como manipulador de alimentos del personal asignado durante la operación para el desarrollo del objeto a contratar, el certificado debe ser expedido por la autoridad sanitaria o en su defecto por entidades autorizadas para realizar el curso en mención; en este último caso deberá anexar además Resolución de autorización del capacitador y carta de solicitud de supervisor del curso, anexar certificados médicos, laboratorios clínicos y esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétanos, Hepatitis A (circular conjunta externa 0000006 del 13 de febrero de 2020) y/o titulación del personal asignado durante la operación para el desarrollo del objeto a contratar fecha de expedición no mayor a un año, anexar plan de saneamiento donde se evidencia los procesos para el manejo de agua potable, residuos líquidos y sólidos, protocolos de limpieza y desinfección, manejo y control de plagas.
62. Presentar manual de bioseguridad que incluya protocolo de lavado de manos, plan de emergencias, protocolo de limpieza y desinfección.

**LUGAR DE EJECUCIÓN:** Es el Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E.

**MODALIDAD DE SELECCIÓN:** Según lo establecido en el Art. 21.2 del Acuerdo 00014 del 26 de septiembre de 2019, modificado por el artículo séptimo del acuerdo 009 del 22 de Julio de 2020 que reza (...)**INVITACIÓN PÚBLICA PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES Y DE COMÚN UTILIZACIÓN.** Cuando el Hospital Universitario Departamental de Nariño pretenda adquirir bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización, cuya cuantía supere la suma de mil (1000) SMLMV, la invitación pública será adelantada a través del procedimiento de subasta inversa o compra por catálogo derivado de la suscripción de acuerdos marco de precios.

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Conmutador 7333400 • Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co • mail: hudn@hosdenar.gov.co



PAR. 1° Se entenderá como bienes de condiciones técnicas uniformes y de común utilización, aquellos que poseen las mismas especificaciones técnicas, con independencia de su diseño o de sus características descriptivas, y comparten patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos.

PAR. 2° El Manual de Contratación establecerá los procedimientos que se deberán surtir en el caso de subasta inversa, compra por catálogo y tienda virtual, sin desconocer los Manuales que para este último tiene diseñado la Agencia Nacional de Contratación Pública.

Y de conformidad con 6.2 del CAPITULO VI de la Resolución 2945 de 2019 (Manual de Contratación), el cual establece (...) INVITACIÓN PÚBLICA PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES Y DE COMÚN UTILIZACIÓN. Cuando el Hospital Universitario Departamental de Nariño pretenda adquirir bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización, cuya cuantía supere la suma de mil (1000) SMLMV, la invitación pública será adelantada a través del procedimiento de subasta inversa o compra por catálogo derivado de la suscripción de acuerdos marco de precios.

Parágrafo 1. Se entenderá como bienes de condiciones técnicas uniformes y de común utilización, aquellos que poseen las mismas especificaciones técnicas, con independencia de su diseño o de sus características descriptivas, y comparten patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos.

Parágrafo 2. Definición. Trámite para adquirir bienes y servicios con especificaciones técnicas y patrones de desempeño y calidad iguales o similares, que en consecuencia pueden ser agrupados como bienes y servicios homogéneos para su adquisición.

Parágrafo 3. Procedimiento. El procedimiento aplicado será el FJRUR-006.

Parágrafo 4. Procedimiento. Se exceptúan los productos de Osteosíntesis, esto en razón de que las características técnicas no son iguales.

El presente proceso, se registrará por lo dispuesto en el Estatuto Contractual, en el Manual Interno de Contratación y los procedimientos internos, de conformidad a la Modalidad de selección, las disposiciones aplicables a la naturaleza del objeto de este proceso y del contrato respectivo y las normas que le sean aplicables en especial las contenidas en el artículo 6.2 de la Resolución 2945 del 7 de noviembre de 2019, modificado por el artículo 6° de la Resolución 1574 del 23 de julio de 2020.

Además de la normatividad establecida en su Régimen Especial de Contratación el presente proceso de selección y el contrato que de él se derive, se sujetarán a las siguientes disposiciones:

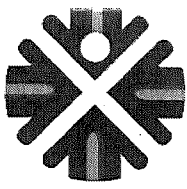
La Constitución Política; Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015, Decreto Ley 019 de 2012, Ley 1882 de 2018, demás decretos reglamentarios y normas aplicables que regulen la materia.

Los manuales, guías, circulares o conceptos emitidos por Colombia Compra Eficiente, aplicables al proceso. En lo no regulado particularmente por el Manual y Estatuto Interno de Contratación de la entidad, se registrará por el Estatuto de Contratación, se aplicarán las normas civiles y comerciales pertinentes; las reglas establecidas en los estudios previos, pliego de condiciones, las resoluciones, y documentos que se expidan con ocasión del proceso.

Las demás disposiciones que por el objeto y la naturaleza del contrato le sean aplicables.

**PRESUPUESTO OFICIAL:** El presupuesto oficial para la presente invitación pública a proponer es de MIL CIENTO SESENTA Y OCHO MILLONES CIENTO SIETE MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CINCO PESOS M/CTE

*Juntos por la Excelencia*



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



(\$1.168.107.455), incluido IVA y demás impuestos de ley, costos y gravámenes a que haya lugar para la suscripción, legalización y ejecución del contrato.

**PUBLICIDAD DE LA INFORMACIÓN RELATIVA AL PROCESO DE SELECCIÓN:** El Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E., publicará los documentos que se produzcan en el desarrollo del presente proceso de selección en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública (SECOPI), Portal Colombia Compra Eficiente [www.colombiacompra.gov.co](http://www.colombiacompra.gov.co) y su consulta gratuita estará disponible en la Unidad de Contratación adscrita a la Oficina Jurídica del HUDN ESE.

**LUGAR DE CONSULTA:** Los Estudios y Documentos Previos, se pueden consultar en la carpeta de la INVITACIÓN PÚBLICA A PROPONER que se encuentra en Unidad de Contratación adscrita a la Oficina Jurídica del HUDN ESE. En medio electrónico se puede contactar a los siguientes correos electrónicos: [documentacionhosdenar@gmail.com](mailto:documentacionhosdenar@gmail.com)

**VEEDURÍAS CIUDADANAS:** En cumplimiento de lo dispuesto en La Ley, las Veedurías Ciudadanas son aquí convocadas para que puedan desarrollar su actividad durante la etapa Precontractual, Contractual y Postcontractual en el presente proceso de Selección.

**OBSERVACIONES AL BORRADOR DE PLIEGO DE CONDICIONES:** De conformidad con lo señalado por los artículos Art. 21.1.1 del Acuerdo 00014 del 26 de septiembre de 2019, modificado por el artículo quinto del acuerdo 009 del 22 de Julio de 2020, los documentos que conforman los Estudios Previos y el Borrador de Pliego de Condiciones se publican en la página web del SECOPI: [www.colombiacompra.gov.co](http://www.colombiacompra.gov.co)  
Todas las observaciones que formulen los interesados, deben entregarlas a través de la Unidad de Contratación adscrita a la Oficina Jurídica del HUDN ESE, o al email del proceso: [documentacionhosdenar@gmail.com](mailto:documentacionhosdenar@gmail.com)

**PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** El término de ejecución del contrato será hasta el treinta y uno (31) de diciembre de dos mil veintiuno (2021) o hasta agotar el presupuesto asignado. El plazo se contará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución.

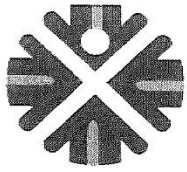
**CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES:** De acuerdo al artículo 6.6 de la Resolución No. 2945 del 7 de noviembre de 2019 (Manual de Contratación) y el artículo 23 del Acuerdo 014 de 2019 (Estatuto de Contratación), se determinó: "CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYEMES: De conformidad con lo dispuesto en los artículos 333 y 334 de la Constitución Política, el Hospital Universitario Departamental de Nariño, previo concepto del Comité de Contratación de la Entidad, en todas las modalidades de contratación cuyo valor no supere los 200 salarios mínimos legales mensuales vigentes, podrá limitar la convocatoria a las Mipymes locales, cuyo domicilio principal sea cualquier Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E., del Departamento de Nariño; en el Manual de Contratación definirá el procedimiento.

De acuerdo con lo previsto por los artículos 2.2.1.2.4.2.1. y 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015, si el presente Proceso es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (USD 125.000.00), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, la presente convocatoria puede limitarse a la participación de Mipymes nacionales que tengan como mínimo un (01) año de existencia, siempre y cuando se reciban solicitudes de por lo menos tres (3) Mipymes Nacionales.

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Commutador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
[www.hosdenar.gov.co](http://www.hosdenar.gov.co) \*mail: [hudn@hosdenar.gov.co](mailto:hudn@hosdenar.gov.co)





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



Por lo anterior, la presente convocatoria estaría limitada a Mipymes siempre y cuando se dé cumplimiento al numeral 2 del artículo 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1082 de 2015.

Cordialmente,

**NILSEN ARLEY ALVEAR ACOSTA**  
Gerente

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

Proyectó: Daniela Teherán – Contratista Oficina Jurídica  
Revisó componente Jurídico: Darío Cerón Insuasty – Profesional especializado Oficina Jurídica  
Aprobó componente Jurídico: Bibiana Imbacuan Bustos - Jefe Oficina Jurídica

*Juntos por la Excelencia*

CALLE 22 No. 7 - 93 Parque Bolívar - San Juan de Pasto / Nariño  
Computador 7333400 \* Fax 7333408 y 7333409  
www.hosdenar.gov.co \* mail: hudn@hosdenar.gov.co

