


	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 1DE: 27		

1. Marzo 10 de 2021
2. AREA SOLICITANTE: Soporte Terapéutico
3. NOMBRE DEL SOLICITANTE: Lizeth Del Pilar Cando Imbacuan
4. CARGO DEL SOLICITANTE: Profesional Especializado en Soporte Terapéutico
5. VALOR: MIL CIENTO SESENTA Y OCHO MILLONES CIENTO SIETE MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CINCO PESOS M/CTE (\$1.168.107.455.00) La profesional especializada de Recursos Físicos, certifica que revisado el Plan Anual de Adquisiciones vigencia 2021 del Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E., la presente contratación se encuentra incluida y registrada, según certificación que se anexa y que hace parte integral del proceso.
6. RUBRO: B132
7. N° CDP: 118
8. Vo. Bo. PRESUPUESTO:
9. JUSTIFICACIÓN DEL VALOR: El Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E., realizó un análisis para el servicio de alimentación hospitalaria con el valor histórico del servicio de alimentos del año 2019 y 2020 más un incremento del IPC, para el caso en concreto se tuvo como referencia la variación por división de bienes y servicio (alimentos y bebidas no alcohólicas) y que establece el porcentaje de 4,80 promedio anual (documento anexo a los estudios del sector). En este sentido, bajo las diferentes condiciones de precios y características de las 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 <u> X </u> OBRA _____
11. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD El Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E., es una empresa social del estado, acreditada, que presta servicios de salud, de mediana y alta complejidad a la comunidad del departamento de Nariño y del sur occidente colombiano, con estándares superiores de calidad, en la reciente edición del prestigioso listado que labora la revista <i>America Economía Intelligence</i> , el Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E., se posiciona como una de las mejores instituciones de Salud de Latinoamérica aunado a ello anualmente la institución se postula para ser evaluada en el Galardón a la excelencia en Nutrición Hospitalaria que tiene como fin la búsqueda permanente de la excelencia en la atención nutricional hospitalaria, y en este sentido ser un instrumento de mejoramiento, enfocado a la generación de valor para el paciente, su familia y para la población colombiana. Se considera que las experiencias exitosas en nutrición hospitalaria se dan, cuando la gestión se centra en los pacientes, su familia o cuidadores y la comunidad como sujetos de intervención y en sus particularidades, cuando se identifican y promueven los avances y la innovación y cuando se desarrollan ciclos de mejora continua, a través de la comprensión y el análisis de las brechas de desempeño que impiden la consecución de los resultados esperados a lo largo de todo el proceso de atención, desde el año 2017 la institución ha obtenido importantes reconocimientos como uno de los mejores hospitales públicos en el manejo de la nutrición hospitalaria la única entidad en el departamento de Nariño habilitada para la prestación de servicios de salud de alta 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 Universitario Departamental de Nariño E.S.E., 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 y debido a la declaración de pandemia por la OMS y en consecuencia el Decreto 417 del 17 de marzo de 2020 por el cual se declara el estado de emergencia económica, social y ecológica en todo el territorio Nacional por COVID 19 , el Hospital Universitario Departamental de Nariño dentro de su plan de contingencia estableció las zonas de atención COVID -19 así: Urgencias respiratorias , Hospitalización COVID 19, Expansión con 50 camas de UCI para pacientes sospechosos y confirmados para COVID -19.

Identificación del ECO

Identificación del ECO

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
			HOJA: 2DE: 27	

En este sentido, la alimentación en el ámbito hospitalario, se considera como herramienta de mejora de gran importancia en el proceso terapéutico 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.

Desde el componente de habilitación la alimentación de los pacientes ingresados (internados en hospitalización y urgencias) hacen parte de la estancia hospitalaria, por consiguiente es responsabilidad del Hospital suministrarla de forma oportuna, cumpliendo con todos los requisitos de calidad e inocuidad.

La nutrición es conexas al tratamiento médico y/o hospitalario de los pacientes y se requiere de conocimiento y práctica en la paliación de los siguientes principios generales de la prescripción dietética:



1. Para tratar la enfermedad o complejo sintomático, 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)

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. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

El hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E., 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 que busca brindar un servicio donde encontramos un componente donde la nutrición es 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 de los alimentos, 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.

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 3DE: 27		

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 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 213 camas en hospitalización y 83 en urgencias; para la atención de contingencia COVID -19 para el área de hospitalización se habilito el cuarto piso con 50 camas, 50 camas de UCI, 26 camas en urgencias respiratorias 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 15.000 pacientes con un promedio estancia de 6 días, para los cual se requiere las raciones de alimentos respectivos considerando que forma parte integral del costo de la estancia hospitalaria.

El Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E., tiene habilitado el Banco de Sangre que tiene la función de realizar actividades relacionadas con la obtención, procesamiento y almacenamiento de sangre humana destinada a la trasfusión de la sangre total o en componentes separados para procedimientos de aféresis y a otros procedimientos preventivos y terapéutico, para ello se tiene establecido un cronograma para captación de donantes y promoción de la donación voluntaria donde se entrega un refrigerio a los voluntarios a fin de recuperar líquidos y azúcar .

Se tiene habilitado el método madre canguro que es una técnica de atención del neonato en situación de bajo peso al nacer y/o prematuridad que se fundamenta en el contacto piel a piel entre la madre el bebé y los cuidados que se le provee. La población a atender es de bajos recursos y de diferentes municipios, por ser una institución acreditada como amiga de la mujer y de la infancia está en la obligación de realizar atención humanizada con calidad y calidez por eso se pretende entregar un refrigerio dos días a la semana donde se programa atención a pacientes de otros municipios

En el Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E., se fomenta la docencia y la investigación contamos con el personal de médicos internos que a través de convocatoria vienen de las diferentes universidades del país y prestan sus servicios en las áreas asistenciales de la institución de acuerdo a los cuadros de turnos establecidos y para cumplir los convenios docencia asistencial el hospital está en la obligación de proveer la alimentación diaria para este personal que apoya las actividades medicas hospitalarias.

Es importante dar a conocer el número de dietas consumidas en los años 2019 y 2020 en el Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E.

	AÑO 2019	AÑO 2020	TOTAL
NORMAL Y/O BLANDA			
DESAYUNO	40107	30860	70967
MEDIA MAÑANA	2019	4341	6360
ALMUERZO	44191	34869	79060
ENTREDIA	44390	35120	79510
CENA	44243	35863	80106
REFRIGERIO	1978	2033	4011
TOTAL	176928	143086	320014
HIPOGLUCIDA			
DESAYUNO	6076	4793	10869
MEDIA MAÑANA	6116	5356	11472
ALMUERZO	6313	5318	11631
ENTREDIA	6231	5337	11568
CENA	6305	5362	11667
REFRIGERIO	6315	5289	11604
TOTAL	37356	31455	68811
HIPERPROTEICA			



**ESTUDIO DE
CONVENIENCIA Y
OPORTUNIDAD Y
FICHA TECNICA PARA
CONTRATOS
MAYORES A 1000
SMLV**



CODIGO:
FRJUR-006
VERSIÓN:
05

FECHA DE ELABORACIÓN:
30 DE SEPTIEMBRE DE 2014
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:
23 DE JULIO DE 2020
HOJA: 4DE: 27



DESAYUNO	10252	10463	20715
MEDIA MAÑANA	10383	13288	23671
ALMUERZO	10406	10851	21257
ENTREDIA	10451	10823	21274
CENA	10234	10679	20913
REFRIGERIO	10316	10567	20883
TOTAL	62042	66671	128713
BLANDA FRACCIONADA -RENAL			
DESAYUNO	545	119	664
MEDIA MAÑANA	0	49	49
ALMUERZO	539	571	571
ENTREDIA	531	560	560
CENA	517	547	547
REFRIGERIO	0	0	0
TOTAL	2132	2391	2391
LIQUIDA COMPLETA			
DESAYUNO	10204	6971	17175
MEDIA MAÑANA	3511	2663	6174
ALMUERZO	10936	7595	18531
ENTREDIA	10790	7569	18359
CENA	11321	8112	19433
REFRIGERIO	3083	2635	5718
TOTAL	49845	35545	85390
LIQUIDA CLARA			
DESAYUNO	1817	2264	4082
MEDIA MAÑANA	3138	945	4083
ALMUERZO	1399	1205	2604
ENTREDIA	1361	1159	2520
CENA	1536	1321	2857
REFRIGERIO	2047	877	2924
TOTAL	11298	7772	19070
ALIMENTOS ADICIONALES			
PROCIÓN DE FRUTAS	3663	3641	7304
PORCIÓN DE PITAYA	3278	1806	5084
JARRA DE JUGO 1 LITRO	2070	2012	4082
JARRA DE AROMATICA 1 LITRO	585	474	1059
JARRA DE TE 1 LITRO	265	168	433
TOTAL	12870	8101	20971
MEDICOS INTERNOS			
DESAYUNO	5000	1085	6085
ALMUERZO	5002	1271	6273
CENA	3884	746	4630
TOTAL	13886	3102	16988
OTROS			
REFRIGERIO BANCO SANGRE	6185	5036	11221
TOTAL	6185	5036	11221

Identificación del ECO

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 5DE: 27		

13. OBJETO A CONTRATAR CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

CÓDIGO UNSPSC, ÍTEMS, CANTIDADES Y ESPECIFICACIONES:

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

PROMEDIO CANTIDADES DE DIETAS A NUEVE MESES

DIETAS	No. Total de dietas para 9 meses
NORMAL Y/O BLANDA	NORMAL Y/O BLANDA
DESAYUNO	26.613
MEDIA MAÑANA	2.385
ALMUERZO	29.646
ENTREDIA	29.817
CENA	30.042
REFRIGERIO	1.503
TOTAL	120.006
HIPOGLUCIDA	HIPOGLUCIDA
DESAYUNO	4.077
MEDIA MAÑANA	4.302
ALMUERZO	4.365
ENTREDIA	4.338
CENA	4.374
REFRIGERIO	4.356
TOTAL	25.812



**ESTUDIO DE
CONVENIENCIA Y
OPORTUNIDAD Y
FICHA TECNICA PARA
CONTRATOS
MAYORES A 1000
SMLV**



CODIGO:
FRJUR-006
VERSIÓN:
05

FECHA DE ELABORACIÓN:
30 DE SEPTIEMBRE DE 2014
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:
23 DE JULIO DE 2020
HOJA: 6DE: 27



HIPERPROTEICA	HIPERPROTEICA
DESAYUNO	7.767
MEDIA MAÑANA	8.874
ALMUERZO	7.974
ENTREDIA	7.974
CENA	7.839
REFRIGERIO	7.830
TOTAL	48.258
BLANDA FRACCIONADA -RENAL	BLANDA FRACCIONADA -RENAL
DESAYUNO	252
MEDIA MAÑANA	18
ALMUERZO	216
ENTREDIA	207
CENA	207
TOTAL	900
LIQUIDA COMPLETA	LIQUIDA COMPLETA
DESAYUNO	6.444
MEDIA MAÑANA	2.313
ALMUERZO	6.948
ENTREDIA	6.885
CENA	7.290
REFRIGERIO	2.142
TOTAL	32.022
LIQUIDA CLARA	LIQUIDA CLARA
DESAYUNO	1.530
MEDIA MAÑANA	1.530
ALMUERZO	981
ENTREDIA	945
CENA	1.071
REFRIGERIO	1.098
TOTAL	7.155
ALIMENTOS ADICIONALES	ALIMENTOS ADICIONALES
PROCIÓN DE FRUTAS	2.736
PORCION DE PITAYA	1.908

70

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 7DE: 27		

JARRA DE JUGO 1 LITRO	1.530
JARRA DE AROMATICA 1 LITRO	396
JARRA DE TE 1 LITRO	162
TOTAL	6.732
MEDICOS INTERNOS	MEDICOS INTERNOS
DESAYUNO	2.286
ALMUERZO	2.349
CENA	1.737
TOTAL	6.372
OTROS	OTROS
REFRIGERIO BANCO SANGRE	4.212
OTROS ADICIONALES	OTROS ADICIONALES
DESAYUNO	45
ALMUERZO	1089
CENA	36
REFRIGERIOS	351
TOTAL	1521

ADQUISICIÓN DE DIETAS DE LOS SIGUIENTES TIPOS NORMALES Y TERAPÉUTICAS

- Normal para paciente hospitalizado
- Normal para otro tipo de personal
- Blanda
- Hiposodica
- Coronaria
- Hipograsa
- Astringente
- Renal
- Semiblanda fase 1
- Semiblanda fase 2
- Renal con hemodiálisis
- Renal sin hemodialisis
- Hipoglucida
- Hiperproteica
- Liquida completa
- Supraglotica
- Neutropenica
- Liquida clara
- Refrigerios: de acuerdo al tipo de dieta.
- Otras especificaciones: 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.

Identificación del ECO



**ESTUDIO DE
CONVENIENCIA Y
OPORTUNIDAD Y
FICHA TECNICA PARA
CONTRATOS
MAYORES A 1000
SMLV**

CODIGO:

FRJUR-006

VERSIÓN:

05

FECHA DE ELABORACIÓN:

30 DE SEPTIEMBRE DE 2014

FECHA DE ACTUALIZACIÓN:

23 DE JULIO DE 2020

HOJA: 8DE: 27



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

MINUTA PATRÓN DIETA NORMAL

PREPARACIONES.	CANTIDAD/SERVIR	CANTIDAD
DESAYUNO		
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
ALMUERZO - CENA		
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
Tubérculos, plátanos o raíces	1 porción	60 gr
MEDIA TARDE		
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

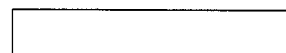
MINUTA DIETA SUPRAGLOTICA

TIEMPO DE COMIDA	CANTIDAD A SERVIR	CANTIDAD
DESAYUNO		
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	
ALMUERZO/CENA		
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	



MINUTA DIETA LIQUIDA CLARA

PREPARACIONES	CANTIDAD A SERVIR	CANTIDAD
DESAYUNO		
Aromática / té de frutas no amargo	1 pocillo	200 cc

15



Identificación del ECO

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 9DE: 27		

Gelatina liquida sin azúcar	1 vaso de 4 onzas	100 cc
ALMUERZO/COMIDA		
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
MINUTA PATRÓN DIETA SEMIBLANDA FASE 1: DIETA DEBE SERVIRSE EN VASOS, CADA ALIMENTO EN UN VASO DIFERENTE PARA MEJORAR PRESENTACIÓN DE DIETA.		
PREPARACIONES.	CANTIDAD/SERVIR	CANTIDAD
DESAYUNO		
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 melcochado	1 porción	50 gr
ALMUERZO - CENA		
Compota de fruta	1 vaso pequeño 4 onzas	100 gramos
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
MEDIA TARDE		
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
MINUTA PATRÓN DIETA SEMIBLANDA FASE 2: TIPO PURÉ // DIETA A SERVIR EN MENAJE NORMAL		
PREPARACIONES.	CANTIDAD/SERVIR	CANTIDAD
DESAYUNO		
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 melcochado 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
ALMUERZO - CENA		
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



**ESTUDIO DE
CONVENIENCIA Y
OPORTUNIDAD Y
FICHA TECNICA PARA
CONTRATOS
MAYORES A 1000
SMLV**

CODIGO:
FRJUR-006
VERSIÓN:
05

FECHA DE ELABORACIÓN:
30 DE SEPTIEMBRE DE 2014
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:
23 DE JULIO DE 2020
HOJA: 10DE: 27



Tubérculos, plátanos o raíces tipo puré	1 porción	60 gr
MEDIA TARDE		
Bebida caliente en leche (60% leche, 40% Infusión)	1 taza,	200 cc
Papilla de fruta	1 porción	100 gr.

DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE MACRONUTRIENTES

- Normal para paciente hospitalizado

MACRONUTRIENTES	%	CALORÍAS	GRAMOS
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		

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
			HOJA: 11 DE: 27	

• Renal con hemodiálisis

MACRONUTRIENTES	%	CALORÍAS	GRAMOS
Proteínas	16	357	86
Grasas	30	650	70,6
Carbohidratos	54	1093	273
Total	100%	2100 kcal	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		

• Hipoglucida

MACRONUTRIENTES	%	CALORÍAS	GRAMOS
Proteínas	21	449	112
Grasas	28	591	66
Carbohidratos	52	1098	275
Total	100%	2140 kcal	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		

• Hiperproteica

MACRONUTRIENTES	%	CALORÍAS	GRAMOS
Proteínas	20	500	125
Grasas	25	625	69
Carbohidratos	55	1375	343
Total	100%	2500 kcal	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		

• Líquida Completa

MACRONUTRIENTES	%	CALORÍAS	GRAMOS
Proteínas	16	190	47
Grasas	20	229	25
Carbohidratos	64	741	183
Total	100%	1160 kcal	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		

ASPECTOS TÉCNICOS MÍNIMOS 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.



A continuación se presentan los tipos de dietas y sus características:

DIETA NORMAL

DEFINICIÓN: Dieta que aporta todo tipo de alimentos y preparaciones en diferentes consistencias que no requieren una modificación terapéutica.



Identificación del ECO

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
			HOJA: 12DE: 27	

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



DESCRIPCIÓN: Debe incluir el aporte normal de energía, proteínas y carbohidratos, aumento del aporte de fibra. La fuente de grasa debe ser monoinsaturada y polinsaturada 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.



Identificación del ECO

8

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
			HOJA: 13 DE: 27	

• 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 encuentran 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 fonología, 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, pudín, 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

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.

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
			HOJA: 14DE: 27	

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

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

 HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	 ACREDITACION EN SALUD
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 15DE: 27		

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 CON PROBIOTICOS	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	
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



Identificación del ECO



**ESTUDIO DE
CONVENIENCIA Y
OPORTUNIDAD Y
FICHA TECNICA PARA
CONTRATOS
MAYORES A 1000
SMLV**

CODIGO:

FRJUR-006

VERSIÓN:

05

FECHA DE ELABORACIÓN:

30 DE SEPTIEMBRE DE 2014

FECHA DE ACTUALIZACIÓN:

23 DE JULIO DE 2020

HOJA: 16DE: 27





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	Consumo promedio mensual	Cantidad para 9 meses
1	Vaso 8 onzas polipropileno	2.661	23.949
2	Plato pando 12 cm, icopor	1.000	9.000
3	Plato pando de 15 cm, icopor	1.000	9.000
4	Cuchara sopera, polipropileno	1.000	9.000
5	Cucharilla polipropileno	1.000	9.000
6	Tenedor polipropileno	1.661	14.949
7	Cuchara polipropileno	1.661	14.949
8	Cuchillo polipropileno	1.661	14.949
9	Sopero de 16 oz. Icopor	1.661	14.949
10	Portacomida P3. Icopor	1.661	14.949
11	Copa de 1 y 1/2 oz para postre	1.661	14.949
12	Contenedores de 24 oz Icopor	142	1.278
13	Servilleta	1.661	14.949

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:

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 preparaciones
3. Presentar el análisis químico nutricional del menú estándar(dieta normal) para un ciclo de 21 dias 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: No de cama, nombre del paciente y tipo de dieta.

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 17DE: 27		

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 frio que impida la proliferación microbiana, además el refrigerador debe tener un termómetro para el monitoreo diario de temperatura.
- Un lavamanos en el área, para facilitar el lavado de manos antes, durante y después de la preparación, además de Jabón líquido para el lavado de manos y toallas desechables para el secado.
- Debe contar con una licuadora 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.
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.

Identificación del ECO



Identificación del ECO

 <p>HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.</p>	<p align="center">ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV</p>	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 18	DE: 27	



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 expendo 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 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.

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
			HOJA: 19DE: 27	

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.
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.

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 20	DE: 27	

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.
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.

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 21 DE: 27		

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.

14. MODALIDAD DE SELECCIÓN DE CONTRATISTA:

- INVITACIÓN PÚBLICA
- CONCURSO DE MERITOS
- SUBASTA INVERSA
- COMPRA POR CATALOGO
- ENAJENACION DE BIENES



15. JUSTIFICACION DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN ESCOGIDA

Según lo establecido en el 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 que reza (...) INVITACIÓN PUBLICA A PROPONER.- Esta causal se aplicará cuando la cuantía de los contratos a celebrar supere la suma de mil (1000) SMLMV, se requerirá de un proceso de selección, que sea amplio en publicidad, términos y garantías, según el procedimiento que se establezca en el Manual Interno de Contratación, el cual se soportará en los siguientes elementos básicos:

Deberá elaborarse y publicarse en la página Web Institucional, un borrador de pliego de condiciones, y disponer de un término no inferior a tres (3) días hábiles, para que los interesados presenten sus observaciones o sugerencias. Las respuestas que el Hospital otorgue a dichas observaciones deberán publicarse igualmente en la página Web de la Institución.

La publicación del borrador de los pliegos de condiciones, no generará la obligación para la entidad de dar apertura al proceso de selección, y por ende no tiene la virtud de generar derechos adquiridos, ni acciones indemnizatorias en contra de ella.

Para iniciar formalmente el proceso, deberá expedirse un acto administrativo de apertura, junto con la publicación de los pliegos de condiciones definitivos correspondientes. En todo caso, los interesados tendrán un término no inferior a cinco (5) días hábiles, contados a partir de la publicación del acto de apertura, o tres (3) días a partir de la publicación del aviso de limitación a MIPYMES, según el caso, para presentar sus ofertas.

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 22DE: 27		

Dentro de los tres (3) días siguientes al acto de apertura del proceso, cualquier interesado podrá solicitar a la Entidad la celebración de una audiencia de aclaración de pliego de condiciones, caso en el cual el Hospital fijará fecha para su realización, la cual se llevará a cabo a más tardar dentro de los dos (2) días siguientes a la solicitud. Cuando se celebre audiencia de aclaración de pliegos, los interesados deberán presentar sus ofertas dentro de los tres (3) días siguientes a la celebración de dicha audiencia. En todo caso, los interesados podrán hacer solicitudes por escrito de aclaración de pliegos, hasta un día antes del vencimiento del plazo para allegar las propuestas.

El informe de evaluación de ofertas debe ser publicado en la página web institucional y se concederá a los oferentes un término no inferior a tres (3) días para que presenten sus objeciones.

Las respuestas a las observaciones al informe de evaluación se consignarán en el acto administrativo de adjudicación, el cual deberá ser publicado en la página Web Institucional.

El presente proceso, se regirá 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.



16. CRITERIOS DE SELECCIÓN DE LA OFERTA

El Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E., en sus procesos de contratación, deberá escoger los mejores ofrecimientos, atendiendo criterios de selección objetiva de acuerdo a lo establecido en el artículo 11 del Acuerdo 00014 del 26 de septiembre de 2019 Por medio del cual se adopta el Estatuto Contractual de la entidad y que ha establecido:

En el mismo sentido la Resolución 2945 del 07 de noviembre de 2019 Por medio del cual se adopta el Manual de Contratación del Hospital Departamental de Nariño E.S.E., en el literal a) y b) de numeral 5 del artículo 5.3, se establecen criterios en cuanto a los requisitos habilitantes y factores de selección o ponderación, para los procesos que adelante la entidad.

En cumplimiento de la selección objetiva del contratista, se deberá establecer criterios que serán objeto de evaluación y clasificación, los cuales permitirán concluir de manera precisa que la escogencia del contratista se realiza de acuerdo con el ofrecimiento más favorable para la entidad y los fines que ella busca. Dichos criterios no podrán determinarse al arbitrio o capricho de un funcionario o contratista, sino acorde con los principios y criterios de habilitación y selección previstos, para lo cual, las Entidades Estatales deben establecer los requisitos habilitantes de forma adecuada y proporcional a la naturaleza y valor del contrato.

Es decir, los requisitos habilitantes exigidos deben guardar proporción con el objeto del contrato, su valor, complejidad, plazo, forma de pago y el riesgo asociado al Proceso de Contratación. Así las cosas, deberá atenderse a la relación del contrato que se pretende celebrar y la experiencia del proponente, capacidad jurídica, requerimientos técnicos, capacidad financiera y organizacional en caso que se haya solicitado. Las condiciones de costo y/o calidad se deberán tener en cuenta para la selección objetiva, así como los incentivos como criterio de calificación, aplicables a la contratación pública

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 23 DE: 27		ACREDITACION EN SALUD

17. PRIORIZACIÓN DE RIESGO, COSTO Y VOLUMEN

Riesgos por 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, refrigerios a donantes de sangre, madres lactantes que asisten al programa madre canguro .

18. VIGENCIA Y PLAZO DE EJECUCIÓN:

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 contara a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución.

19. FORMA DE PAGO:

Clase de pago	Valor	Condiciones para el pago
Pagos parciales	Conforme al avance en la ejecución del contrato.	<ul style="list-style-type: none"> • Soporte de pago de Seguridad Social. • Informe parcial y/o final suscrito por el contratista. • Acta de recibo parcial y/o final suscrita por el supervisor y contratista. • Factura o documento equivalente • Presentar Desprendibles de pago del personal que labora en el HUDN. • Documentos administrativos.

NOTA: El Hospital cancelara el valor del presente contrato de forma proporcional al servicio efectivamente prestado dentro de los treinta (30) días hábiles siguientes contados a partir de la radicación de la factura. El contratista, emitirá la factura electrónica, la cual debe ser remitida al correo fe.central@hosdenar.gov.co desde donde será aceptada o rechazada según corresponda, una vez el Hospital por intermedio del supervisor del contrato certifique su recibido a satisfacción por parte del Hospital. El Hospital, no tendrá en cuenta plazos de aceptación y condiciones de trámites de facturas electrónicas, definidos de manera unilateral por el contratista, salvo normatividad expresa o taxativa al respecto. El Hospital, NO asume la responsabilidad de pago de ninguna factura electrónica que sea enviada a dirección de correo electrónico diferente al acá anotado.

20. SUPERVISIÓN E INTERVENTORÍA SUGERIDA:

Se sugiere para el desarrollo de la supervisión del contrato a la Profesional Especializada de Soporte Terapéutico y apoyo a la supervisión de Nutricionista. No se recomienda contratar interventoría porque se incurriría en un gasto oneroso para la entidad dado que el seguimiento, control y revisión de los procesos que se realicen en ejecución del contrato, deberán ser supervisados por el Profesional del área con apoyo del personal antes mencionado.



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

De conformidad con lo establecido en el artículo 19 del Estatuto de Contratación de la entidad, se deben identificar los riesgos asociados al proceso de contratación. Para efectos de realizar el análisis del riesgo, se invita a consultar el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los procesos de contratación (versión M-ICR-01), adoptado por Colombia Compra Eficiente, en consecuencia, en el presente proceso de contratación los riesgos pueden ser los siguientes:

No.	TIPO DE RIESGO	CONCEPTO	ASIGNACION DEL RIESGO	
			HUDN E.S.E.	CONTRATISTA

Identificación del ECO

Identificación del ECO

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 24 DE: 27		

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	
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
6	Variación de tarifas por cambio de anualidad	Cuando se produzca un cambio de tarifas fijadas por la autoridad competente, índice al precio al consumidor, inflación o similares que afecte al contratista con ocasión a la prestación del servicio o bien que incremente los valores del contrato.		X

22. GARANTÍAS A EXIGIR:

A. Garantía de seriedad de la Oferta



El Proponente debe presentar con la propuesta una Garantía de seriedad de la oferta que cumpla con los parámetros, condiciones y requisitos que se indican en este numeral.

Cualquier error o imprecisión en el texto de la garantía presentada, será susceptible de aclaración por el Proponente hasta el término de traslado del informe de evaluación.

Las características de las garantías son las siguientes:

Identificación del ECO

4

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 25DE: 27		

Característica	Condición
Clase	Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) Contrato de seguro contenido en una póliza, (ii) Patrimonio autónomo y (iii) Garantía Bancaria.
Asegurado/ beneficiario	Hospital Universitario Departamental de Nariño, identificado con NIT 891200528-8.
Amparos	Los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento en los eventos señalados en el artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015.
Vigencia	3 meses contados a partir de la fecha de cierre del proceso de contratación.
Valor Asegurado	Diez por ciento (10%) del Presupuesto Oficial del Proceso de Selección.
Tomador	<ul style="list-style-type: none"> Para las personas jurídicas: la Garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. Para los Proponentes Plurales: la Garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Proponente Plural, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.

Si en desarrollo del proceso de selección se modifica el cronograma, el Proponente deberá ampliar la vigencia de la Garantía de seriedad de la oferta hasta tanto no se haya perfeccionado y cumplido los requisitos de ejecución del respectivo contrato.

La propuesta tendrá una validez igual al término de vigencia establecido para la garantía de seriedad de la oferta. Durante este período la propuesta será irrevocable, de tal manera que el Proponente no podrá retirar ni modificar los términos o condiciones de la misma, so pena de que la Entidad pueda hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta.



B. Responsabilidad civil extracontractual

El Contratista deberá contratar un seguro que ampare la Responsabilidad Civil Extracontractual de la Entidad con las siguientes características:

Característica	Condición
Clase	Contrato de seguro contenido en una póliza
Asegurados	Hospital Universitario Departamental de Nariño, identificado con NIT 891200528-8
Tomador	<ul style="list-style-type: none"> Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una unión temporal o consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. Para el Contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes de la estructura plural, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.
Valor	Trescientos (300) SMMLV
Vigencia	Igual al período de ejecución del contrato.
Beneficiarios	Terceros afectados y Hospital Universitario Departamental de Nariño, identificado con NIT 891200528-8

[]

Identificación del ECO

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
			HOJA: 26 DE: 27	

Amparos	Responsabilidad Civil Extracontractual de la Entidad, derivada de las actuaciones, hechos u omisiones del Contratista o Subcontratistas autorizados. El seguro de responsabilidad civil extracontractual debe contener como mínimo los amparos descritos en el numeral 3° del artículo 2.2.1.2.3.2.9 del Decreto 1082 de 2015: 1• Cobertura básica de predios, labores y operaciones 2• Cobertura expresa de perjuicios por daño emergente y lucro cesante. 3• Cobertura expresa de perjuicios extra patrimoniales. 4• Cobertura expresa de la responsabilidad surgida por actos de contratistas y subcontratistas. 5• Cobertura expresa de amparo patronal. 6• Responsabilidad Civil Cruzada. 7• Gasto Médicos Inmediatos 8• Vehículos propios y no propios.
Información necesaria dentro de la póliza	<ul style="list-style-type: none"> • Número y año del contrato • Objeto del contrato • Firma del representante legal del Contratista En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor Ej. Cumplimiento si el valor a asegurar es \$14.980.420,20 aproximar a \$14.980.421

En esta póliza solamente se podrán pactar deducibles con un tope máximo del diez por ciento (10%) del valor de cada pérdida sin que en ningún caso puedan ser superiores a dos mil (2.000) salarios mínimos mensuales legales vigentes.

Este seguro deberá constituirse y presentarse para aprobación de la Entidad, dentro del mismo término establecido para la garantía única de cumplimiento.

Las franquicias, coaseguros obligatorios y demás formas de estipulación que conlleven asunción de parte de la pérdida por la Entidad asegurada no serán admisibles.

El contratista deberá anexar el comprobante de pago de la prima del seguro de responsabilidad civil extracontractual.



C. Garantía de Cumplimiento

Para cubrir cualquier hecho constitutivo de incumplimiento, el Contratista deberá presentar la garantía de cumplimiento en original a la Entidad dentro de los tres (3) días hábiles siguientes contados a partir de la firma del contrato y requerirá la aprobación de la Entidad. Esta garantía tendrá las siguientes características:

Clase	Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) Contrato de seguro contenido en una póliza para Entidades Estatales, (ii) Patrimonio autónomo, (iii) Garantía Bancaria.
Asegurado/beneficiario	Hospital Universitario Departamental de Nariño, identificado con NIT 891200528-8
Amparos, vigencia y valores asegurados	a. Cumplimiento del Contrato: equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, por una vigencia igual al término de duración del mismo y seis (6) meses más. b. Calidad del servicio: equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, por una vigencia igual al término de duración del mismo y seis (6) meses más. c. Pago de Salarios y Prestaciones Sociales: Por un porcentaje del 10% del valor del contrato con una vigencia igual al término de ejecución del contrato y 3 años más.
Tomador	<ul style="list-style-type: none"> • Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. • No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una Unión Temporal o Consorcio,

[]


Identificación del ECO

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 27 DE: 27		

	<p>se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para el Contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Contratista, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.
Información necesaria dentro de la póliza	<ul style="list-style-type: none"> • Número y año del contrato • Objeto del contrato • Firma del representante legal del Contratista • En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor Ej. Cumplimiento si el valor a asegurar es \$14.980.420,20 aproximar a \$14.980.421



FIRMA SOLICITANTE



REVISIÓN
SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (€)



**APROBACIÓN
GERENCIA**

Reviso: Abogada Daniela Teheran

Identificación del ECO

