

	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV</b>	<b>CODIGO:</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		<b>VERSIÓN:</b>	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 1DE: 32		

**1. FECHA:**

**2. ÁREA SOLICITANTE:** Soporte Terapéutico

**3. NOMBRE DEL SOLICITANTE:** Lizeth Del Pilar Cando Imbacuan

**4. CARGO DEL SOLICITANTE:** Profesional Especializado en Soporte Terapéutico

**5. VALOR:** MIL SEISCIENTOS TREINTA Y UN MILLONES SETECIENTOS UN MIL CINCUENTA Y SEIS PESOS M/CTE (\$1.631.701.056)

**PRESUPUESTO DISCRIMINADO**

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (10 Meses)	UNIDAD DE MEDIDA	PROMEDIO COTIZACIONES ACTUALES + VALORES UNITARIOS CONTRATO 2021	VALOR TOTAL, INCLUIDOS IMPUESTOS
<b>NORMAL Y/O BLANDA</b>					
1	DESAYUNO	26.173	UNIDAD	\$ 5.796	\$ 151.698.708
2	MEDIA MAÑANA	3.063	UNIDAD	\$ 2.754	\$ 8.435.502
3	ALMUERZO	28.917	UNIDAD	\$ 9.335	\$ 269.940.195
4	ENTREDIA	28.809	UNIDAD	\$ 2.745	\$ 79.080.705
5	CENA	32.126	UNIDAD	\$ 9.335	\$ 299.896.210
6	REFRIGERIO	1.525	UNIDAD	\$ 2.745	\$ 4.186.125
<b>HIPOGLUCIDA</b>					
7	DESAYUNO	4.554	UNIDAD	\$ 5.299	\$ 24.131.646
8	MEDIA MAÑANA	4.768	UNIDAD	\$ 2.711	\$ 12.926.048
9	ALMUERZO	4.821	UNIDAD	\$ 9.046	\$ 43.610.766
10	ENTREDIA	4.805	UNIDAD	\$ 2.711	\$ 13.026.355
11	CENA	4.803	UNIDAD	\$ 9.046	\$ 43.447.938
12	REFRIGERIO	4.786	UNIDAD	\$ 2.675	\$ 12.802.550
<b>HIPERPROTEICA</b>					
13	DESAYUNO	9780	UNIDAD	\$ 5.889	\$ 57.594.420
14	MEDIA MAÑANA	10481	UNIDAD	\$ 2.895	\$ 30.342.495
15	ALMUERZO	10091	UNIDAD	\$ 9.899	\$ 99.890.809
16	ENTREDIA	9868	UNIDAD	\$ 2.890	\$ 28.518.520
17	CENA	6777	UNIDAD	\$ 7.434	\$ 50.380.218
18	REFRIGERIO	9486	UNIDAD	\$ 2.890	\$ 27.414.540
<b>BLANDA FRACCIONADA - RENAL</b>					
19	DESAYUNO	885	UNIDAD	\$ 3.991	\$ 3.532.035
20	MEDIA MAÑANA	496	UNIDAD	\$ 1.954	\$ 969.184
21	ALMUERZO	1021	UNIDAD	\$ 6.198	\$ 6.328.158
22	ENTREDIA	948	UNIDAD	\$ 1.954	\$ 1.852.392
23	CENA	955	UNIDAD	\$ 6.122	\$ 5.846.510
24	REFRIGERIO	456	UNIDAD	\$ 2.932	\$ 1.336.992
<b>LIQUIDA COMPLETA</b>					
25	DESAYUNO	7088	UNIDAD	\$ 3.266	\$ 23.149.408
26	MEDIA MAÑANA	2615	UNIDAD	\$ 1.935	\$ 5.060.025
27	ALMUERZO	7607	UNIDAD	\$ 5.517	\$ 41.967.819
28	ENTREDIA	7435	UNIDAD	\$ 1.935	\$ 14.386.725
29	CENA	7991	UNIDAD	\$ 5.517	\$ 44.086.347
30	REFRIGERIO	2483	UNIDAD	\$ 1.929	\$ 4.789.707
<b>LIQUIDA CLARA</b>					
31	DESAYUNO	1493	UNIDAD	\$ 2.475	\$ 3.695.175

	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV</b>	<b>CODIGO:</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		<b>VERSIÓN:</b>	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	
		05	23 DE JULIO DE 2020	HOJA: 2DE: 32

32	MEDIA MAÑANA	1152	UNIDAD	\$ 1.563	\$ 1.800.576
33	ALMUERZO	1027	UNIDAD	\$ 3.344	\$ 3.434.288
34	ENTREDIA	994	UNIDAD	\$ 1.563	\$ 1.553.622
35	CENA	1157	UNIDAD	\$ 3.344	\$ 3.869.008
36	REFRIGERIO	826	UNIDAD	\$ 1.940	\$ 1.602.440
<b>ASTRINGENTE</b>					
37	DESAYUNO	105	UNIDAD	\$ 6.834	\$ 717.570
38	MEDIA MAÑANA	16	UNIDAD	\$ 3.163	\$ 50.608
39	ALMUERZO	114	UNIDAD	\$ 10.619	\$ 1.210.566
40	ENTREDIA	233	UNIDAD	\$ 3.163	\$ 736.979
41	CENA	112	UNIDAD	\$ 10.619	\$ 1.189.328
42	REFRIGERIO	15	UNIDAD	\$ 3.163	\$ 47.445
<b>HIPOSODICA</b>					
43	DESAYUNO	1939	UNIDAD	\$ 6.934	\$ 13.445.026
44	MEDIA MAÑANA	540	UNIDAD	\$ 3.163	\$ 1.708.020
45	ALMUERZO	1978	UNIDAD	\$ 10.659	\$ 21.083.502
46	ENTREDIA	1929	UNIDAD	\$ 3.163	\$ 6.101.427
47	CENA	1980	UNIDAD	\$ 10.659	\$ 21.104.820
48	REFRIGERIO	532	UNIDAD	\$ 3.163	\$ 1.682.716
<b>HIPOGRASAS Y CORONARIAS</b>					
49	DESAYUNO	1954	UNIDAD	\$ 6.993	\$ 13.664.322
50	MEDIA MAÑANA	34	UNIDAD	\$ 3.132	\$ 106.488
51	ALMUERZO	2243	UNIDAD	\$ 10.746	\$ 24.103.278
52	ENTREDIA	1929	UNIDAD	\$ 3.132	\$ 6.041.628
53	CENA REFRIGERIO	26	UNIDAD	\$ 10.746	\$ 279.396
<b>BANCO DE SANGRE</b>					
54	REFRIGERIO	4561	UNIDAD	\$ 3.553	\$ 16.205.233
<b>PROGRAMA MADRE CANGURO</b>					
55	REFRIGERIO	2569	UNIDAD	\$ 2.951	\$ 7.581.119
<b>MEDICOS INTERNOS</b>					
56	DESAYUNO	75	UNIDAD	\$ 5.904	\$ 442.800
57	ALMUERZO	1937	UNIDAD	\$ 9.512	\$ 18.424.744
58	CENA	65	UNIDAD	\$ 9.512	\$ 618.280
<b>LISTA DE ALIMENTOS ADICIONALES QUE SE REQUIEREN PARA COMPLETAR EL PROCESO TERAPEUTICO</b>					
59	PAN	50	Unid 40 gr	\$ 391	\$ 19.550
60	CLARAS DE HUEVO	2820	1 unidad	\$ 529	\$ 1.491.780
61	CASPIROLETA O CANDIL	970	200cc	\$ 2.165	\$ 2.100.050
62	PORCION DE QUESO	430	40gr	\$ 837	\$ 359.910
63	VASO JUGO PITAYA	600	200cc	\$ 2.260	\$ 1.356.000
64	ACEITE DE OLIVA	2820	6cc	\$ 834	\$ 2.351.880
65	PALETA DE AGUA	130	1 unidad	\$ 1.842	\$ 239.460
66	YOGURHT	190	200cc	\$ 1.343	\$ 255.170
67	GELATINA	730	100gr	\$ 3.643	\$ 2.659.390
68	GALLETA	270	1 unidad	\$ 712	\$ 192.240
69	BOCADILLO	40	40 gr	\$ 685	\$ 27.400
70	BOCADILLO MAS QUESO	10	40 gramos- 30 gramos	\$ 1.180	\$ 11.800
71	PORCION DE QUESO DE SOYA	50	40gr	\$ 4.162	\$ 208.100
72	PORCION DE ARROZ	10	100 gr	\$ 1.425	\$ 14.250
73	KUMIS	20	200cc	\$ 1.714	\$ 34.280
74	JARRA JUGO DE PITAYA	10	1 jarra de 500cc	\$ 5.578	\$ 55.780
75	COLADA CON GELATINAS DE PATA	40	200cc	\$ 2.181	\$ 87.240
76	MUCILAGO	10	200cc	\$ 2.345	\$ 23.450
77	SANDWICH CON 1 LONJA DE QUESO Y JAMON	50	1 unidad	\$ 2.286	\$ 114.300



	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV</b>	<b>CODIGO:</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		<b>VERSIÓN:</b>	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 3DE: 32		

78	PORCION DE PROTEINA ( POLLO, CARNE, HIGADO, PESCADO )	160	100gr	\$ 2.725	\$ 436.000
79	COMPOTA DE PITAYA	20	100 gr	\$ 2.959	\$ 59.180
80	BATIDO DE PITAYA, PAPAYA, CIRUELAS PASAS, ACEITE DE OLIVA.	40	200cc	\$ 3.482	\$ 139.280
81	GASTROCLISIS	60	300cc	\$ 3.756	\$ 225.360
<b>INSUMOS DESECHABLES</b>					
82	Vaso 8 onzas polipropileno	26.610	UNIDAD	\$ 165	\$ 4.390.650
83	Plato pando 12 cm, icopor	10.000	UNIDAD	\$ 147	\$ 1.470.000
84	Plato pando de 15 cm, icopor	10.000	UNIDAD	\$ 259	\$ 2.590.000
85	Cuchara sopera, polipropileno	10.000	UNIDAD	\$ 69	\$ 690.000
86	Cucharilla polipropileno	10.000	UNIDAD	\$ 46	\$ 460.000
87	Tenedor polipropileno	16.610	UNIDAD	\$ 66	\$ 1.096.260
88	Cuchara polipropileno	16.610	UNIDAD	\$ 66	\$ 1.096.260
89	Cuchillo polipropileno	16.610	UNIDAD	\$ 82	\$ 1.362.020
90	Sopero de 16 oz. Icopor	16.610	UNIDAD	\$ 395	\$ 6.560.950
91	Portacomida P3. Icopor	16.610	UNIDAD	\$ 697	\$ 11.577.170
92	Copa de 1 y 1/2 oz para postre	16.610	UNIDAD	\$ 165	\$ 2.740.650
93	Contenedores de 24 oz icopor	1.420	UNIDAD	\$ 1.146	\$ 1.627.320
94	Servilleta	16.610	UNIDAD	\$ 27	\$ 448.470
<b>TOTAL</b>					<b>\$ 1.631.701.056</b>

**6. RUBRO: SUMINISTRO DE ALIMENTOS - B132**

**7. N° CDP:**

**8. Vo. Bo. PRESUPUESTO:**

**9. JUSTIFICACIÓN DEL VALOR:**

El Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E., realizó un análisis un estudio del sector para el cálculo de los valores unitarios y mensuales para la prestación del servicio de alimentación hospitalaria, las cantidades a demandar fueron calculadas con el valor histórico del servicio de alimentos del año 2019, 2020 y 2021. 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   X   SOLICITUD DE SERVICIOS   X   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 *America Economía Intelligence*, 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



	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV</b>	<b>CODIGO:</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		<b>VERSIÓN:</b>	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
			<b>HOJA: 4DE: 32</b>	

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.

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:

	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV</b>	<b>CODIGO:</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		<b>VERSIÓN:</b>	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
			HOJA: 5DE: 32	

- 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.

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 12.000 pacientes con un promedio estancia de 8,1 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 refrigerios para las madres y padres que asisten a la consulta programada de madre canguro.

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, 2020 y 2021 en el Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E y la proyección para el año 2022.

	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV</b>	<b>CODIGO:</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>	
		<b>FRJUR-006</b>	<b>30 DE SEPTIEMBRE DE 2014</b>	
		<b>VERSIÓN:</b>	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	
		<b>05</b>	<b>23 DE JULIO DE 2020</b>	
		<b>HOJA: 6DE: 32</b>		

<b>NORMAL Y/O BLANDA</b>	<b>AÑO 2019</b>	<b>AÑO 2020</b>	<b>AÑO 2021</b>	<b>TOTAL</b>	<b>PROMEDIO 2022</b>	<b>Promedio Mensual 2022</b>	<b>10 Meses, 2022</b>
DESAYUNO	40107	30860	23255	94222	31407	2617	26173
MEDIA MAÑANA	2019	4341	4667	11027	3676	306	3063
ALMUERZO	44191	34869	25041	104101	34700	2892	28917
ENTREDIA	44390	35120	24202	103712	34571	2881	28809
CENA	44243	35863	35546	115652	38551	3213	32126
REFRIGERIO	1978	2033	1480	5491	1830	153	1525
<b>TOTAL</b>	<b>176928</b>	<b>143086</b>	<b>114191</b>	<b>434205</b>	<b>144735</b>	<b>12061</b>	<b>120613</b>
<b>HIPOGLUCIDA</b>							
DESAYUNO	6076	4793	5524	16393	5464	455	4554
MEDIA MAÑANA	6116	5356	5694	17166	5722	477	4768
ALMUERZO	6313	5318	5726	17357	5786	482	4821
ENTREDIA	6231	5337	5730	17298	5766	481	4805
CENA	6305	5362	5622	17289	5763	480	4803
REFRIGERIO	6315	5289	5626	17230	5743	479	4786
<b>TOTAL</b>	<b>37356</b>	<b>31455</b>	<b>33922</b>	<b>102733</b>	<b>34244</b>	<b>2854</b>	<b>28537</b>
<b>HIPERPROTEICA</b>							
DESAYUNO	10252	10463	14494	35209	11736	978	9780
MEDIA MAÑANA	10383	13288	14061	37732	12577	1048	10481
ALMUERZO	10406	10851	15071	36328	12109	1009	10091
ENTREDIA	10451	10823	14250	35524	11841	987	9868
CENA	10234	10679	3484	24397	8132	678	6777
REFRIGERIO	10316	10567	13265	34148	11383	949	9486
<b>TOTAL</b>	<b>62042</b>	<b>66671</b>	<b>74625</b>	<b>203338</b>	<b>67779</b>	<b>5648</b>	<b>56483</b>
<b>BLANDA FRACCIONADA -RENAL</b>							
DESAYUNO	545	119	2522	3186	1062	89	885
MEDIA MAÑANA	0	49	1735	1784	595	50	496
ALMUERZO	539	571	2566	3676	1225	102	1021
ENTREDIA	531	560	2322	3413	1138	95	948
CENA	517	547	2373	3437	1146	95	955
REFRIGERIO	0	0	1641	1641	547	46	456
<b>TOTAL</b>	<b>2132</b>	<b>1846</b>	<b>13159</b>	<b>17137</b>	<b>5712</b>	<b>476</b>	<b>4760</b>
<b>LIQUIDA COMPLETA</b>							
DESAYUNO	10204	6971	8343	25518	8506	709	7088
MEDIA MAÑANA	3511	2663	3241	9415	3138	262	2615
ALMUERZO	10936	7595	8855	27386	9129	761	7607
ENTREDIA	10790	7569	8406	26765	8922	743	7435
CENA	11321	8112	9336	28769	9590	799	7991
REFRIGERIO	3083	2635	3222	8940	2980	248	2483
<b>TOTAL</b>	<b>49845</b>	<b>35545</b>	<b>41403</b>	<b>126793</b>	<b>42264</b>	<b>3522</b>	<b>35220</b>
<b>LIQUIDA CLARA</b>							
DESAYUNO	1817	2264	1292	5373	1791	149	1493
MEDIA MAÑANA	3138	945	65	4148	1383	115	1152
ALMUERZO	1399	1205	1092	3696	1232	103	1027
ENTREDIA	1361	1159	1059	3579	1193	99	994
CENA	1536	1321	1308	4165	1388	116	1157
REFRIGERIO	2047	877	51	2975	992	83	826
<b>TOTAL</b>	<b>11298</b>	<b>7771</b>	<b>4867</b>	<b>23936</b>	<b>7979</b>	<b>665</b>	<b>6649</b>
<b>ASTRINGENTE</b>							
DESAYUNO	SD	SD	378	378	126	11	105

	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV</b>	<b>CODIGO:</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		<b>VERSIÓN:</b>	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	
		05	23 DE JULIO DE 2020	HOJA: 7DE: 32

MEDIA MAÑANA	SD	SD	56	56	19	2	16
ALMUERZO	SD	SD	411	411	137	11	114
ENTREDIA	SD	SD	839	839	280	23	233
CENA	SD	SD	404	404	135	11	112
REFRIGERIO	SD	SD	53	53	18	1	15
<b>TOTAL</b>			<b>2141</b>	<b>2141</b>	<b>714</b>	<b>59</b>	<b>595</b>
<b>HIPOSODICA</b>							
DESAYUNO	SD	SD	6979	6979	2326	194	1939
MEDIA MAÑANA	SD	SD	1943	1943	648	54	540
ALMUERZO	SD	SD	7121	7121	2374	198	1978
ENTREDIA	SD	SD	6946	6946	2315	193	1929
CENA	SD	SD	7128	7128	2376	198	1980
REFRIGERIO	SD	SD	1916	1916	639	53	532
<b>TOTAL</b>	<b>SD</b>	<b>SD</b>	<b>32033</b>	<b>32033</b>	<b>10678</b>	<b>890</b>	<b>8898</b>
<b>HIPOGRASAS Y CORONARIAS</b>							
DESAYUNO	SD	SD	7034	7034	2345	195	1954
MEDIA MAÑANA	SD	SD	123	123	41	3	34
ALMUERZO	SD	SD	8075	8075	2692	224	2243
ENTREDIA	SD	SD	6946	6946	2315	193	1929
CENA REFRIGERIO	SD	SD	94	94	31	3	26
<b>TOTAL</b>	<b>SD</b>	<b>SD</b>	<b>22272</b>	<b>22272</b>	<b>7424</b>	<b>619</b>	<b>6187</b>
<b>BANCO DE SANGRE</b>							
REFRIGERIO BANCO SANGRE	6185	5036	5200	16421	5474	456	4561
<b>TOTAL</b>	<b>6185</b>	<b>5036</b>	<b>5200</b>	<b>16421</b>	<b>5474</b>	<b>456</b>	<b>4561</b>
<b>PROGRAMA MADRE CANGURO</b>							
REFRIGERIOS	NA	NA	2569	2569		321	3210
<b>MEDICOS INTERNOS</b>							
DESAYUNO	97	16	113	226	75	25	75
ALMUERZO	2393	513	2906	5812	1937	646	1937
CENA	48	49	97	194	65	22	65
<b>TOTAL</b>	<b>2538</b>	<b>578</b>	<b>3116</b>	<b>6232</b>	<b>2077</b>	<b>692</b>	<b>2077</b>

### 13. OBJETO A CONTRATAR CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIO 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

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

- Normal para paciente hospitalizado
- Normal para otro tipo de personal

Identificación del ECO

	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV</b>	<b>CODIGO:</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		<b>VERSIÓN:</b>	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 8DE: 32		

- Blanda
- Hiposodica
- Coronaria
- Hipograsa
- Astringente
- Renal
- Semiblanda fase 1
- Semiblanda fase 2
- Renal con hemodiálisis
- Renal sin hemodialisis
- Hipoglucida
- Hiperproteica
- Liquida completa
- Liquida completa espesa: tipo miel, tipo néctar, tipo papilla.
- 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, baja en residuos, hipercalórico y otras de acuerdo a solicitud realizada por nutricionista clínica
- 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 Porcion de fruta	1 vaso 1 porción	200 cc con 50 gr de fruta 100 gr
Bebida caliente en leche (60% leche, 40% Infusión)	1 taza	200 cc
Proteína: huevo	1 unidad	50 gr (unidad pequeña)
Proteína: queso campesino, queso cuajada (quesillo, requesón)	1 porción	30 gr
Proteína : jamón loncha ( Completar aporte proteico con otro sustituto)	2 tajadas	20gr
Derivados del Cereal: variedad de cereales		
Galletas de soda o integral	3 unidades	24gr
Pan redondo integral o blanco	1unidad	50gr
Pan tajado	2 unidades	22gr
Arepa de maíz	1 unidad	52gr
Tortilla de maíz	1unidad	30gr
Tostada blanco o integral	2 unidades	32gr
Mantequilla y/o mermelada	1 porción	10 gr c/u
<b>ALMUERZO – CENA</b>		
Jugo de fruta (50 gramos/fruta)	1 vaso	200 cc
Sopa: cereales, crema, verduras	1 taza	200 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(papa plátanos o raíces)	1 porción	100 gr





	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV</b>	<b>CODIGO:</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		<b>VERSIÓN:</b>	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		<b>HOJA: 10DE: 32</b>		

<b>MEDIA TARDE</b>		
Bebida en leche espesa licuada con cereal	1 taza 1 porción	200 cc 20 gramos
Compota de fruta	1 porción	90 gramos
<b>MINUTA PATRÓN DIETA SEMIBLANDA FASE 2</b>		
PREPARACIONES.	CANTIDAD/SERVIR	CANTIDAD
<b>DESAYUNO</b>		
Jugo de fruta en agua con 50 gramos de fruta	1 vaso	180 cc
Bebida en leche sin adición de agua	1 taza	200 cc de leche
Huevo tibio o Revuelto no seco ó queso molido	1 unidad 1 porción	50 gr 30 gr
licuado con pollo (40 Gr cocido) y farináceo (90 gramos)	1 pocillo	200 cc
Derivados del Cereal: variedad de cereales que permitan remojar en bebidas y hacer migas	1 porción de galletas	24 gr
Derivados del Cereal: pan, Pancake	Pan redondo 1 porción 2 unidades	32 gramos 50 gr 60 gr
<b>ALMUERZO – CENA</b>		
Sopa del día licuada	1 pocillo	200 cc
Proteína molida	1 porción	80 gr en cocido
Verduras tipo puré cocido	1 porción	90 gr
Farináceo, plátano o tubérculo tipo puré	1 porción	90 gr
Postre tipo pudín, puré, flan	1 porción	40 gramos
Jugo de fruta en agua con 50 gramos de fruta	1 vaso	180 cc
<b>MEDIA TARDE</b>		
Bebida en leche con cereal (coladas espesas) Cereal: 20 gramos Leche: 180 cc	1 taza	200 cc
Compota de fruta	1 porción	90 gr.
<b>MINUTA PATRÓN DIETA SEMIBLANDA FASE 3(Blanda Mecánica)</b>		
PREPARACIONES	CANTIDAD/SERVIR	CANTIDAD
<b>DESAYUNO</b>		
Fruta entera picada	1 porción	100gr
Bebida en leche sin adición de agua	1 taza	200 cc de leche
Huevo tibio o Revuelto no seco ó Queso	1 unidad 1 porción	50 gr 30 gr
Mantequilla	1 porción	10gr
Derivados del Cereal: Pan Pancake	1 porción 2 unidades	50 gramos 60 gramos
<b>ALMUERZO – CENA</b>		
Sopa del día	1 pocillo	200 cc
Proteína molida	1 porción	80 gr en cocido
Verduras cocida	1 porción	90 gr
Farináceo, plátano, tubérculo o cereal	1 porción	100 gr
Postre tipo pudín, puré, flan	1 porción	40 gramos
Jugo de fruta en agua con 50 gramos de fruta	1 vaso	180 cc
<b>MEDIA TARDE</b>		
Bebida en leche	1 taza	200 cc
Derivados del Cereal: Pan	1 porción	50 gramos

Identificación del ECO

	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV</b>	<b>CODIGO:</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		<b>VERSIÓN:</b>	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 11DE: 32		

Pancake	2 unidades	60 gramos
<b>MINUTA PATRÓN DIETA COMPLEMENTARIA</b>		
<b>PREPARACIONES</b>	<b>CANTIDAD/SERVIR</b>	<b>CANTIDAD</b>
<b>DESAYUNO</b>		
Fruta entera picada	1 porción	80gr
Bebida en leche sin adición de agua	1 taza	180 cc de leche
Huevo tibio o Revuelto no seco ó	1 unidad	60 gr
Queso	1 porción	30 gr
Mantequilla	1 porción	10gr
Derivados del Cereal: Pan	1 porción	30 gramos
Pancake	1 unidades	30 gramos
<b>ALMUERZO – CENA</b>		
Sopa del día o crema	1 pocillo	100 cc
Proteína	1 porción	40 gr en cocido
Verduras cocida	1 porción	50 gr
Farináceo, plátano, tubérculo o cereal	1 porción	60 gr
Postre tipo pudin, puré, flan	1 porción	40 gramos
Jugo de fruta en agua con 50 gramos de fruta	1 vaso	150 cc
<b>MEDIA TARDE – REFRIGERIO NOCTURO</b>		
Bebida en leche	1 taza	150 cc
Derivados del Cereal:		
Pan	1 porción	50 gramos
Pancake	2 unidades	60 gramos

#### DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE MACRONUTRIENTES

- Normal para paciente hospitalizado

MACRONUTRIENTES	%	CALORÍAS	GRAMOS
Proteínas	15	364	91
Grasas	30	729	81
Carbohidratos	55	1336	334
Total	100%	2429	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		

- Semiblanda fase 1

MACRONUTRIENTES	%	CALORÍAS	GRAMOS
Proteínas	18	316	79
Grasas	40	696	77
Carbohidratos	42	729	183
Total	100%	1741 kcal	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		

- Semiblanda fase 2

MACRONUTRIENTES	%	CALORÍAS	GRAMOS
Proteínas	20	378	94

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: 12DE: 32**



Grasas	30	566	63
Carbohidratos	50	944	236
Total	100%	1888 kcal	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		

- Semiblanda fase 3

MACRONUTRIENTES	%	CALORÍAS	GRAMOS
Proteínas	20	360	90
Grasas	25	450	50
Carbohidratos	55	990	247
Total	100%	1800 kcal	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		

- Hiposódica

MACRONUTRIENTES	%	CALORÍAS	GRAMOS
Proteínas	15	364	91
Grasas	30	729	81
Carbohidratos	55	1336	334
Total	100%	2429	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		

- Astringente

MACRONUTRIENTES	%	CALORÍAS	GRAMOS
Proteínas	15	364	91
Grasas	30	729	81
Carbohidratos	55	1336	334
Total	100%	2429	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		

- 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		





**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: 13DE: 32**



• 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
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		

• Liquida 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		



	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV</b>	<b>CODIGO:</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		<b>VERSIÓN:</b>	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 14 DE 32		

- Complementaria

MACRONUTRIENTES	%	CALORÍAS	GRAMOS
Proteínas	12	216	53
Grasas	29	522	58
Carbohidratos	59	1062	266
Total	100%	1800 kcal	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		

### ASPECTOS TÉCNICOS

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.

**OBJETIVO:** Cubrir los requerimientos de energía y nutrientes del paciente hospitalizado

**INDICACIONES:** Para todo tipo de paciente que no requieran restricción alimentaria por patología.

#### CARACTERÍSTICAS:

**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.

- Se debe ofrecer variedad de proteínas: carne de res, cerdo, pollo, pescado, lácteos como yogurt, queso Kumis, cuajada y sustitutos como huevo en diferentes preparaciones
- Ofrecer leguminosas tres veces por semana
- 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 debe alternar bebidas calientes y frías en las onces.
- Preparaciones con sal y azúcar
- 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.

**ALIMENTOS RESTRINGIDOS:** Ninguna

**PREPARACIONES PERMITIDAS:** Todas

#### 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 y ácidos

**OBJETIVO:** Facilitar la transición de la alimentación a la dieta normal



Identificación del ECO

	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV</b>	<b>CODIGO:</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		<b>VERSIÓN:</b>	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 15DE: 32		

**INDICACIONES:** Para pacientes de post operatorios, gastritis, úlceras gástricas y pépticas alteraciones en la masticación. Recomendada para pacientes adultos mayores( sin piezas dentales )

**CARACTERISTICAS:**

**DESCRIPCIÓN:** Incluye alimentos como carne molida o desmechada, en trozos o picadas finamente, frutas no acidas, leche deslactosada o semidescremada, se debe tener en cuenta que esta dieta va encaminada a modificación en consistencia o dietoterapia.

**ALIMENTOS RESTRINGIDOS:** verduras crudas, productos integrales, preparaciones fritas, salsas a base de grasas, picantes, ácidos, salsas, aderezos, condimentos, leche entera, mantequillas, papaya, pitaya, granadilla y frutas de textura dura como manzana, pera, melón.

**PREPARACIONES PERMITIDAS:** cocidas, al horno, al vapor, a la plancha, guisado.

**DIETA HIPOSODICA**

**DEFINICIÓN:** Dieta que aporta alimentos de consistencia normal con restricción en sodio a partir de la eliminación de alimentos procesados y ultra procesados. Con aporte máximo de 5gr de sal diarios en las preparaciones.

**OBJETIVO:** Controlar y disminuir los valores de presión arterial, reducir la mortalidad coronaria y el riesgo cardiovascular.

**INDICACIONES:** Para pacientes hipertensos, coronarios, accidente cerebrovascular, insuficiencia cardiaca, emergencia hipertensiva, diabéticos, obesos, dislipidemia.

**CARACTERISTICAS:**

**DESCRIPCIÓN:** Incluye todos los grupos de alimentos con control de sodio (2000mg/día). Se debe incluir el uso de especias naturales en toda su variedad en las preparaciones.

**ALIMENTOS RESTRINGIDOS:** embutidos, enlatados, condimentos en cubo o en sobre, acelga, espinaca, salsas, aderezos, mantequillas.

**PREPARACIONES PERMITIDAS:** cocidas, al horno, al vapor, a la plancha, guisado.

**DIETA HIPOGRASA**

**DEFINICIÓN:** Derivación de la dieta normal la cual se modifica en el contenido de grasa.

**OBJETIVO:** Controlar el aporte de grasa saturada diaria.

**INDICACIONES:** Para pacientes hipertensos, coronarios, accidente cerebrovascular, insuficiencia cardiaca, emergencia hipertensiva, diabéticos, obesos, dislipidemia.

**CARACTERISTICAS:**

**DESCRIPCIÓN:** Dieta con aporte normal de energía, proteínas, carbohidratos y fibra. Incluye todos los grupos de alimentos controlando el aporte de grasa saturada. Se debe ofrecer alimentos y preparaciones ricas en grasas monoinsaturadas y poliinsaturadas como: pescados magros, trucha, carne magra, pollo sin piel, aguacate, frutos secos, semillas, leche deslactosada y semidescremada.



	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV</b>	<b>CODIGO:</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		<b>VERSIÓN:</b>	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 16DE: 32		

**ALIMENTOS RESTRINGIDOS:** preparaciones fritas, embutidos, enlatados, mantequillas, crema de leche, carnes rojas grasosas, pollo con piel, pescado con piel, vísceras, leche entera, queso doble crema, salsas y aderezos.

**PREPARACIONES PERMITIDAS:** cocidas, al horno, al vapor, a la plancha.

#### **DIETA ASTRINGENTE**

**DEFINICIÓN:** Derivación de la dieta normal la cual se modifica en el contenido de fibra soluble.

**OBJETIVO:** Retardar los movimientos intestinales y disminuir el volumen y la frecuencia de las deposiciones.

**INDICACIONES:** Para pacientes con gastroenteritis, enfermedades diarreicas.

#### **CARACTERISTICAS:**

**DESCRIPCIÓN:** Incluye todos los grupos de alimentos controlando aporte de fibra insoluble, lácteos, alimentos distensores abdominales y productores de gas. Incluye frutas ricas en pectina como manzana, guayaba, durazno, pera sin cascara, verduras como zanahoria, ahuyama, calabacín, berenjena.

**ALIMENTOS RESTRINGIDOS:** productos procesados, frutas ricas en fibra, productos integrales, lácteos y derivados, preparaciones fritas, salsas, condimentos.

**PREPARACIONES PERMITIDAS:** cocidas, al horno, al vapor, a la plancha.

#### **DIETA RENAL**

**DEFINICIÓN:** Dieta con ajuste en aporte de proteína, controlada en sodio, potasio, fosforo y líquidos.

**OBJETIVO:** reducir las concentraciones de urea en sangre y disminuir el síndrome urémico.

**INDICACIONES:** para pacientes con insuficiencia renal de acuerdo a su estadio, hepatopatías.

#### **CARACTERISTICAS:**

**DESCRIPCIÓN:** Indicada para pacientes con insuficiencia renal crónica o aguda, que se encuentren o no en terapia dialítica, o con indicación de: dieta hipo-proteicas, hiposódicas con restricción de líquidos y algunos componentes como sodio, calcio, fósforo.

**ALIMENTOS RESTRINGIDOS:** pescados y mariscos, alimentos con alto aporte de potasio, calcio y fósforo, embutidos, enlatados, condimentos en cubo o en sobre, salsas, aderezos, postres, productos industrializados, azúcar, panela, chocolate, café, miel.

**PREPARACIONES PERMITIDAS:** cocidas, al horno, al vapor, a la plancha, guisado.

#### **DIETA SEMIBLANDA FASE 1, FASE 2.**

**DEFINICIÓN:** Dieta modificada en consistencia (compota, pudín, esponjado y líquidos tipo miel; se permiten preparaciones como cremas espesas como sorbete y malteada) para facilitar deglución.



	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV</b>	<b>CODIGO:</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		<b>VERSIÓN:</b>	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
			<b>HOJA: 17DE: 32</b>	

**OBJETIVO:** Mantener una alimentación segura en pacientes con riesgo de bronco aspiración por alteración de la deglución en la fase preparatoria, oral, faríngea y/o esofágica.

**INDICACIONES:** Causas mecánicas como condición quirúrgica o alteración de uno o más órganos de la deglución por traumatismo obstrucción, cáncer o alguna otra enfermedad. Pacientes con traumas craneoencefálicos, tumores cerebrales y diversas enfermedades que afectan el sistema nervioso, inicio de la vía oral posterior a extubación en paciente con odinofagia.

**CARACTERISTICAS:**

**DESCRIPCIÓN:** Dieta con aporte normal de macro y micronutrientes con ajuste en consistencia que requiere utilizar espesante (producto industrial).

**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 y acelga.

**PREPARACIONES PERMITIDAS:** compotas, pudin, esponjado, espesantes, compota de leguminosas para variar las verduras, helado cremoso sin trozos y semillas.

\*\*\*Dieta fase 1 maneja preparaciones con textura tipo papilla.

\*\*\*Dieta fase 2 maneja preparaciones con textura tipo puré.

\*\*\* De acuerdo al aval por parte de fonoaudiología se realiza la prescripción de la dieta semiblanda en cualquiera de sus fases.

**DIETA SEMIBLANDA FASE 3 (BLANDA MECANICA)**

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

**OBJETIVO:** Facilitar la masticación de pacientes que tienen alterada levemente la función mecánica.

**INDICACIONES:** Recomendada para pacientes adultos mayores edentulos.

**CARACTERISTICAS:**

**DESCRIPCIÓN:** Incluye alimentos en consistencias molida, desmechada, en trozos o picadas finamente, frutas no acidas, verduras cocidas.

**ALIMENTOS RESTRINGIDOS:** alimentos de textura dura, crocantes.

**PREPARACIONES PERMITIDAS:** cocidas, al horno, al vapor, guisado.

**DIETA HIPOGLÚCIDA**

**DEFINICIÓN:** dieta con suministro prioritario de alimentos de bajo índice glucémico y ajuste en porciones y frecuencia de carbohidratos complejos, proteínas y grasas.

**OBJETIVO:** Contribuir al buen estado nutricional con una dieta completa, equilibrada, suficiente y adecuada para el control óptimo de la glicemia, minimizando riesgos de hipoglicemia y estados hiperosmoloares.



	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV</b>	<b>CODIGO:</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		<b>VERSIÓN:</b>	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		<b>HOJA: 18DE: 32</b>		

**INDICACIONES:** para pacientes con diabetes mellitus, obesidad, sobrepeso, síndrome metabólico, insuficiencia hepática, riesgo cardiovascular, infarto agudo de miocardio, enfermedades pancreáticas.

**CARACTERISTICAS:**

**DESCRIPCIÓN:** dieta que cubre todos los requerimientos calóricos y nutricionales de los pacientes haciendo restricciones específicas de carbohidratos simples y distribuyendo adecuadamente los carbohidratos complejos, fraccionada en 6 tiempos de comida.

**ALIMENTOS RESTRINGIDOS:** embutidos, enlatados, condimentos en cubo o en sobre, salsas, aderezos, mantequillas, postres, productos industrializados, azúcar, panela, chocolate, miel.

**PREPARACIONES PERMITIDAS:** preparaciones cocidas, al horno, al vapor, a la plancha, guisado, leguminosas, leche y derivados descremados.

**DIETA HIPERPROTEICA**

**DEFINICIÓN:** dieta con suministro de una cantidad mayor de proteína en comparación a las recomendaciones de ingesta diaria.

**OBJETIVO:** evitar la progresión o estado de malnutrición en pacientes con requerimientos elevados de proteínas y/o energía en contexto de patologías con elevado estrés metabólico para evitar los efectos del catabolismo tisular, en los casos que presenten quemaduras o úlceras por decúbito para facilitar la regeneración tisular y para compensar las pérdidas en pacientes con síndromes mal absortivos.

**INDICACIONES:** para pacientes con riesgo nutricional, desnutrición proteico-energético, sarcopenia, síndrome nefrótico si hay uremia con tratamiento dialítico, quemaduras graves, hepatopatías sin encefalopatías, colitis ulcerativas, convalecencia quirúrgica y enfermedades crónicas, estados infecciosos, puérperas y gestantes con riesgo, enfermedades hematológicas, neuropatías, cáncer, secuelas de tratamientos oncológicos, sida, politraumatismo.

**CARACTERISTICAS:**

**DESCRIPCIÓN:** dieta con fuente proteica de alto valor biológico.

- Se debe ofrecer variedad de proteínas: carne de res, cerdo, pollo, pescado, lácteos como yogurt, queso, Kumis, cuajada y sustitutos como huevo en diferentes preparaciones

**ALIMENTOS RESTRINGIDOS:** Ninguno.

**PREPARACIONES PERMITIDAS:** Todas.

**DIETA LIQUIDA COMPLETA**

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

**OBJETIVO:** suministrar alimentación en forma líquida por vía oral a pacientes incapaces de masticar, deglutir o digerir alimentos sólidos.



	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV</b>	<b>CODIGO:</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		<b>VERSIÓN:</b>	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 19DE: 32		

**INDICACIONES:** Se emplea como etapa intermedia en el paso a los alimentos sólidos durante el postoperatorio, en presencia de alteraciones de la masticación o deglución, estenosis esofágica o gastrointestinales, durante procesos inflamatorios del tracto gastrointestinal y en pacientes con enfermedad en fase aguda.

**CARACTERISTICAS:**

**DESCRIPCIÓN:** Dieta con aporte parcial de requerimientos en estado líquido o semilíquido. La dieta resulta insuficiente en todos los nutrientes.

**ALIMENTOS RESTRINGIDOS:** alimentos sólidos.

**PREPARACIONES PERMITIDAS:** liquidas, licuados sin grumos.

\*\*\*De esta dieta se deriva la dieta líquida completa espesa, la cual se diferencia por la adición de espesante en sus preparaciones según estandarización para obtener textura: tipo néctar, miel y papilla.

**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

**DIETA COMPLEMETARIA**

**DEFINICIÓN:** Dieta que cubre parcialmente los requerimientos nutricionales con la inclusión de todos los grupos de alimentos pero con modificación en las porciones a servir.

**OBJETIVO:** Ajustar el tamaño de las porciones para mejorar patrón de consumo.

**INDICACIONES:** Para todo tipo de paciente que requieran modificación y/o disminución en la cantidad de los alimentos. Pacientes con hiporexia, presencias de síntomas gastrointestinales, ascitis, vaciamiento gástrico lento, saciedad precoz, síndrome de dumping, gastrectomizados, post cirugía bariátrica.

**CARACTERISTICAS:**

**DESCRIPCIÓN:** Incluye toda clase de alimentos y preparaciones cubriendo parcialmente los requerimientos de calorías y nutrientes de acuerdo con la modificación terapéutica del paciente.

**ALIMENTOS RESTRINGIDOS:** Ninguna

**PREPARACIONES PERMITIDAS:** Todas



	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV</b>	<b>CODIGO:</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		<b>VERSIÓN:</b>	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 20DE: 32		

\*\*\*Prima la modificación en gramajes de la minuta patrón.

#### LISTA DE ALIMENTOS ADICIONALES QUE SE REQUIEREN PARA COMPLETAR EL PROCESO TERAPEUTICO

La desnutrición relacionada con la enfermedad es un problema común en todos los niveles de la asistencia sanitaria. En el caso de los hospitales, aparece en situaciones de enfermedad aguda y procesos crónicos agudizados. Por diferentes motivos, en el paciente hospitalizado es frecuente que la ingesta de alimentos sea inferior a las necesidades y este hecho se correlaciona con peores resultados evolutivos. La enfermedad altera el apetito, la capacidad de comer y procesar la comida, así como las necesidades nutricionales de las personas.

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

ALIMENTOS	CANTIDADES	PROMEDIO ANUAL	PROMEDIO MENSUAL
PAN	Unid 40 gr	61	5
CLARAS DE HUEVO	1 unidad	3384	282
CASPIROLETA O CANDIL	200cc	1168	97
PORCION DE QUESO	40gr	520	43
VASO JUGO PITAYA	200cc	720	60
ACEITE DE OLIVA	6cc	3386	282
PALETA DE AGUA	1 unidad	154	13
YOGURHT	200cc	224	19
GELATINA	100gr	878	73
GALLETA	1 unidad	321	27
BOCADILLO	40 gr	47	4
BOCADILLO MAS QUESO	40 gramos- 30 gramos	16	1
PORCION DE QUESO DE SOYA	40gr	65	5
PORCION DE ARROZ	100 gr	14	1
KUMIS	200cc	22	2
JARRA JUGO DE PITAYA	1 jarra de 500cc	10	1
COLADA CON GELATINAS DE PATA	200cc	4	4
MUCILAGO	200cc	15	1
SANDWICH CON 1 LONJA DE QUESO Y JAMON	1 unidad	55	5
PORCION DE PROTEINA ( POLLO, CARNE, HIGADO, PESCADO )	100gr	194	16
COMPOTA DE PITAYA	100 gr	29	2
BATIDO DE PITAYA, PAPAYA, CIRUELAS PASAS, ACEITE DE OLIVA.	200cc	52	4
GASTROCLISIS	300cc	71	6

#### REFRIGERIOS BANCO DE SANGRE

- 1-PAPA DE PAQUETE GRANDE
- 2-PONY MALTA
- 3-JUGO HIT
- 4-COLOMBINA

#### REFRIGERIO MADRE CANGURO

- 1- BEBIDA CALIENTE, ACOMPAÑADA DE CARBOHIDRATO



Identificación del ECO

	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV</b>	<b>CODIGO:</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		<b>VERSIÓN:</b>	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
			<b>HOJA: 21 DE: 32</b>	

### 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 en lo mínimo la utilización por protocolos de bioseguridad de insumos desechables tales como:

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

### 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 de menú estándar (dieta normal) para un ciclo de 21 días de acuerdo a la tabla de alimentación del ICBF 2018.
4. Presentar la Distribución porcentual de Macronutrientes en dietas normales, dieta controlada en carbohidratos simples dieta hiperproteica y dietas terapéuticas.

Identificación del ECO

	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV</b>	<b>CODIGO:</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		<b>VERSIÓN:</b>	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 22DE: 32		

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 postrera 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.

#### **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.
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.



	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV</b>	<b>CODIGO:</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		<b>VERSIÓN:</b>	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 23DE: 32		

7. Realizar los pagos al SISS (salud, pensión y riesgos laborales), de acuerdo con la normatividad vigente aportando los soportes de pago correspondiente.
8. El contratista no podrá negarse a entregar las dietas contratadas aduciendo motivos de empaque o presentación de los mismos, además no podrá retrasar o cancelar las entregas por motivos de producción, baja oferta, baja demanda, escasez en el mercado, trámites aduaneros y/o de importación, licencias, vacaciones colectivas o variaciones en el precio de la oferta. En caso de fuerza mayor o caso fortuito que impida la entrega de las dietas, el Contratista deberá realizar todas las gestiones necesarias para la consecución y entrega al Hospital.

#### **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 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.



Identificación del ECO

	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV</b>	<b>CODIGO:</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		<b>VERSIÓN:</b>	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 24DE: 32		

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.
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.



	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV</b>	<b>CODIGO:</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		<b>VERSIÓN:</b>	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 25DE: 32		

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.
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.

Identificación del ECO

	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV</b>	<b>CODIGO:</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		<b>VERSIÓN:</b>	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 26DE: 32		

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.
54. El 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. El valor por concepto de canon de arrendamiento mensual equivale a la suma de \$9.687.902 incluido servicios públicos.
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



	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV</b>	<b>CODIGO:</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		<b>VERSIÓN:</b>	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 27 DE 32		

### 15. JUSTIFICACIÓN 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 sexto 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.

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 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 proceso que adelante la entidad.



	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV</b>	<b>CODIGO:</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		<b>VERSIÓN:</b>	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 28DE: 32		

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

#### 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 y administrativo. Con un promedio de 33.000 raciones/mes.

#### 18. VIGENCIA Y PLAZO DE EJECUCIÓN:

El término de ejecución del contrato será hasta diciembre 31 de 2022, contados 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"> <li>• Soporte de pago de Seguridad Social.</li> <li>• Informe parcial y/o final suscrito por el contratista.</li> <li>• Acta de recibo parcial y/o final suscrita por el supervisor y contratista.</li> <li>• Factura o documento equivalente</li> <li>• Presentar Desprendibles de pago del personal que labora en el HUDN.</li> <li>• Documentos administrativos.</li> </ul>

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.

Identificación del ECO

	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV</b>	<b>CODIGO:</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		<b>VERSIÓN:</b>	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 29DE: 32		

**20. SUPERVISIÓN E INTERVENTORIA 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	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	
			HUDN E.S.E.	CONTRATISTA
1	Modificación del régimen de impuestos aplicables	Cuando en el desarrollo del contrato, se modifican las tarifas de los impuestos o se crean nuevos impuestos o eliminan los ya existentes, el hospital reconocerá reajuste en el valor inicial del contrato, siempre y cuando éstos impuestos sean aplicables a este tipo de contratos.	X	
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 perdida. 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

	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV</b>	<b>CODIGO:</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		<b>VERSIÓN:</b>	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 30DE: 32		

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:

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"> <li>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.</li> <li>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.</li> </ul>

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"> <li>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.</li> </ul>



	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV</b>	<b>CODIGO:</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		<b>VERSIÓN:</b>	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 31 DE 32		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> </ul>
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
Amparos	<p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Cobertura básica de predios, labores y operaciones</li> <li>Cobertura expresa de perjuicios por daño emergente y lucro cesante.</li> <li>Cobertura expresa de perjuicios extra patrimoniales.</li> <li>Cobertura expresa de la responsabilidad surgida por actos de contratistas y subcontratistas.</li> <li>Cobertura expresa de amparo patronal.</li> <li>Responsabilidad Civil Cruzada.</li> <li>Gasto Médicos Inmediatos</li> <li>Vehículos propios y no propios.</li> </ol>
Información necesaria dentro de la póliza	<ul style="list-style-type: none"> <li>Número y año del contrato</li> <li>Objeto del contrato</li> <li>Firma del representante legal del Contratista</li> </ul> <p>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</p>

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:

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 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.

[ ]

Identificación del ECO

	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV</b>	<b>CODIGO:</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		<b>VERSIÓN:</b>	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 32DE: 32		

	<p><b>b. Calidad del servicio:</b> 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.</p> <p><b>c. Calidad de los Bienes:</b> 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.</p> <p><b>d. Pago de Salarios y Prestaciones Sociales:</b> Por un porcentaje del 10% del valor del contrato con una vigencia igual al término de ejecución del contrato y 3 años más.</p>
Tomador	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
Información necesaria dentro de la póliza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Número y año del contrato</li> <li>• Objeto del contrato</li> <li>• Firma del representante legal del Contratista</li> <li>• 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</li> </ul>

**ORIGINAL FIRMADO**

\_\_\_\_\_  
**FIRMA SOLICITANTE**

LIZETH DEL PILAR CANDO IMBACUAN  
**PROFESIONAL ESPECIALIZADO SOPORTE TERAPÉUTICO**

**ORIGINAL FIRMADO**

\_\_\_\_\_  
**REVISIÓN**

MAGDA NURIS QUIROZ HERNÁNDEZ  
**SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA**

**ORIGINAL FIRMADO**

\_\_\_\_\_  
**REVISIÓN**

DIEGO FERNANDO MORALES  
**SUBGERENCIA DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS**

**ORIGINAL FIRMADO**

\_\_\_\_\_  
**APROBACIÓN**

NILSEN ARLEY ALVEAR ACOSTA  
**GERENCIA**

Identificación del ECO