



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



**¡Trabajamos por mi Nariño,
tu salud,
nuestro compromiso!**

**ADENDA N° 01
PROCESO DE SELECCIÓN DE SOLICITUD SIMPLE DE OFERTA
PROCESO No. 002-S.S.O.2023**

Objeto: " CONTRATAR LA PRESTACION DEL 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.

En virtud de las observaciones presentadas dentro del presente proceso y las respuestas dadas por el Comité de Contratación de la entidad, la Gerencia del Hospital Universitario de Nariño E.S.E, en uso de sus facultades legales se permite realizar las siguientes modificaciones a la solicitud simple de oferta del proceso en referencia:

1. Modificar el Capítulo 3.2. . OBLIGACIONES ESPECIALES INHERENTES AL OBJETO CONTRACTUAL de la siguiente forma:

3.2. 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:

- a) Prestar y administrar el servicio de nutrición a los pacientes institucionales, de acuerdo con 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.
- b) Presentar Plan de contingencia para la entrega de dietas hospitalarias en ZONAS COVID-19, zonas de aislamiento protocolo de bioseguridad de acuerdo con los lineamientos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social cuando se requiera.
- c) 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.
- d) Garantizar la calidad en la prestación del servicio, dando cumplimiento al manual de BPM, demostrable en documentos pertinentes.

La empresa contratada deberá contar con plan de saneamiento básico de acuerdo con 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 y Sistema de Gestión de Seguridad y salud en el trabajo

- e) El contratista debe presentar un cronograma 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.

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



CO-SC-CER443531



CO-SA-CER443535



CO-OS-CER443536





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



**¡Trabajamos por mi Nariño,
tu salud,
nuestro compromiso!**

- f) 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.
- g) 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.
- h) 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.
- i) 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
- j) 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.
- k) 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.
- l) 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.
- m) 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.
- n) 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.
- o) 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.
- p) 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.

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



CO.SUC.CER.04631



CO.SUC.CER.04631



CO.SUC.CER.04631





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



**¡Trabajamos por mi Nariño,
tu salud,
nuestro compromiso!**

- q) 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.
- r) 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)
- s) Remitir semanalmente al supervisor las novedades encontradas en el proceso de solicitud y suministro de alimentos por áreas de atención
- t) 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.
- u) 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.
- v) Participar en la evaluación de las actividades e impacto del servicio de alimentación y nutrición en la prestación del servicio de salud.
- w) 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.
- x) 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.
- y) 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.
- z) Informar al paciente o familiar acompañante, sobre el tipo de dieta que se le está suministrando.
- aa) Aplicar las normas y esquemas diseñados de Bioseguridad y control epidemiológico, identificando y notificando todas las situaciones que sean factor de riesgo.
- bb) Prestar el servicio de nutrición bajo unos indicadores de calidad, oportunidad, confiabilidad y eficiencia de acuerdo con lo establecido y aprobado por el supervisor del contrato, y en caso de no cumplirlos, presentar planes de mejora.
- cc) 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.
- dd) 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 con el régimen aplicable a la empresa.
- ee) 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.
- ff) 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.
- gg) 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.
- hh) El contratista debe realizar los respectivos análisis químicos nutricionales según las recomendaciones del RIEN, teniendo como referente la tabla nutricional del ICBF.

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



CO-BO-CER1448531



CO-SA-CER1448535



CO-OS-CER1448536





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



**¡Trabajamos por mi Nariño,
tu salud,
nuestro compromiso!**

- ii) 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.
- jj) 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.
- kk) 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.
- ll) Presentar dentro de los diez (10) primeros días de cada mes la factura discriminada de los alimentos suministrados en el mes anterior de acuerdo con el valor correspondiente y establecido en el contrato
- mm) Garantizar el diligenciamiento de todos los formatos requeridos por el supervisor del contrato
- nn) Informar oportunamente al supervisor del contrato sobre cualquier modificación o irregularidad que afecte el normal desarrollo del objeto contractual
- oo) 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 estos en caso de daño dentro de la ejecución del contrato.
- pp) 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.
- qq) 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 infectocontagiosas, en caso de presentarse las mismas, EL CONTRATANTE queda exonerado absolutamente de toda responsabilidad.
- rr) En caso de residuos de pacientes con enfermedades infectocontagiosas, estos deberán neutralizarse o desinfectarse de acuerdo con 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.
- ss) 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.
- tt) 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.
- uu) Atender los requerimientos de carácter judicial emitidos por autoridad competente.
- vv) 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.
- ww) 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.

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



CO.SI.001-123514



CO.SI.001-123514



CO.SI.001-123514





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



**¡Trabajamos por mi Nariño,
tu salud,
nuestro compromiso!**

- xx) 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.
- yy) 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.
- zz) 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.
- aaa) El oferente a quien se adjudique se compromete a suscribir contrato de arrendamiento por las instalaciones del espacio físico del HUDN equivalentes a 337,4 m², el canon mensual de arrendamiento se determinó en la suma de DIEZ MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS M/CTE (\$10.958.954) incluido servicio de energía, acueducto, alcantarillado y aseo, exceptuando el servicio de GPL.
- bbb) El contratista se obliga a suscribir un contrato con operador de servicio de Gas Licuado de petróleo y a cancelar los valores de consumo de manera mensual que se generen por dicho concepto, garantizando el servicio de GLP durante el término de ejecución del contrato. El área de nutrición del Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E. cuenta con tanque de GLP con medidor.
- ccc) El contratista deberá suscribir contrato con operador de servicio de telefonía fija, móvil, circuito cerrado de televisión e Internet, si lo estima necesario para la operatividad de su servicio. El Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E., no suministrará ninguno de estos servicios.
- ddd) El contratista se obliga a cancelar de manera mensual el canon de arrendamiento y el servicio de GPL y presentar los respectivos soportes de pago a la Supervisión del contrato de manera mensual como anexo a la cuenta de cobro por concepto del servicio de nutrición Hospitalaria. Los soportes de pago serán requisito indispensable para adelantar la liquidación del contrato y la certificación de cumplimiento.
- eee) 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.
- fff) Mantener vigente los certificados de manipulación de alimentos y de carnet de salud de todas las personas vinculadas a la ejecución del contrato.
- ggg) Implementar protocolos de mantenimientos y calibración de equipos de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
- hhh) 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.
- iii) Presentar estrategia de entrega oportuna de alimentos de domingo a domingo y festivos.
- jjj) Anexar fichas técnicas de los alimentos de mayor riesgo perecederos (carnes blancas, carnes rojas, productos lácteos, entre otros).
- kkk) 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, Vacuna covid, mínimo dos dosis, 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 evidencian los procesos para el manejo de agua potable, residuos líquidos y sólidos, protocolos de limpieza y desinfección, manejo y control de plagas.
- III) Presentar manual de bioseguridad que incluya protocolo de lavado de manos, plan de emergencias, protocolo de limpieza y desinfección.

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



CO-SO-CER-48831



CO-SA-CER-48835



CO-OS-CER-44836





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



**¡Trabajamos por mi Nariño,
tu salud,
nuestro compromiso!**

2. Modificar el ítem 1 Capítulo 9. REQUISITOS HABILITANTES CAPACIDAD JURIDICA de la siguiente forma:

Ítem	Documentos a aportar	Aporta
1.	<p>Proponente singular: Certificado de existencia y representación legal para oferente persona jurídica ó registro mercantil para oferente persona natural. (Expedición no superior a 30 días calendario a la fecha de entrega de la propuesta).</p> <p>Proponente plural: Certificado de existencia y representación legal para persona jurídica o registro mercantil para persona natural de cada uno de los miembros del consorcio o unión temporal. (Expedición no superior a 30 días calendario a la fecha de entrega de la propuesta)</p> <p>Si la participación es plural, los consorcios o uniones temporales en su conformación deberán cumplir con los requisitos previstos en el artículo 7° de la Ley 80 de 1993 y demás normas complementarias.</p> <p>Si la actividad comercial del oferente persona natural o jurídica no se encuentra acorde con el objeto a contratar, la oferta será rechazada. Igualmente, cuando el oferente sea un consorcio o unión temporal, cada parte constitutiva deberá tener una actividad económica acorde con el objeto a contratar.</p>	X

Nota: Los demás apartes de la SOLICITUD SIMPLE DE OFERTA se conservan como su original.

En constancia se firma en Pasto (N), a los tres (03) días del mes de febrero de dos mil veintitrés (2023).

Cordialmente,

NILSEN ARLEY ALVEAR ACOSTA
GERENTE

HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.

Reviso y Aprobó Componente Jurídico: Amanda Lucia Lucero – Jefe Oficina Jurídica Asesora.

Proyectó Componente Jurídico: Ivan Realpe – Abogado Contratista Oficina Jurídica

Tania Moreno – Abogada Contratista Oficina Jurídica Asesora.

