



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

SOLICITUD DE COTIZACIÓN PARA ESTUDIO DE MERCADO No. SIP-053-2023

PARA: PERSONAS NATURALES Y JURIDICAS, EMPRESAS, ASOCIACIONES, CONSORCIOS Y UNIONES TEMPORALES.

DE: HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E
OFICINA ASESORA JURÍDICA – UNIDAD DE CONTRATACIÓN
CALLE 22 NO. 7 - 93 PARQUE BOLÍVAR.
CONMUTADOR 7333400 EXT. 202

FECHA: 03 DE MARZO DEL 2023

ASUNTO: ESTUDIO DE MERCADO PARA ADELANTAR EL PROCESO CUYO OBJETO ES: 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

En concordancia con lo establecido en el Estatuto de Contratación, adoptado mediante Acuerdo No. 00014 del 26 de septiembre de 2019 y sus modificaciones y la Resolución No. 2945 del 07 de noviembre de 2019, por la cual se adopta el Manual de Contratación del Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E. y sus modificaciones, y en especial con lo establecido en el artículo No. 20, del Estatuto de Contratación, que reza sobre **EL DEBER DE ANALISIS**, - *“El Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E deberá adelantar durante la etapa de planeación, el análisis legal, comercial y financiero necesario para conocer el sector económico que ofrezca el bien, servicio u obra a contratar...”* de esta manera se hace necesario realizar un estudio de mercado con el propósito de generar buenas prácticas que propendan por la promoción de la competencia en materia de contratación pública y teniendo en cuenta que el Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E. requiere: **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**

Por lo cual se solicita cotización formal para estudio de mercado, la cual debe enviarse por correo electrónico a las siguientes direcciones: estudiosmercadohosdenar@gmail.com, contratacionhudn@hosdenar.gov.co y enoguera@hosdenar.gov.co y/o enviar por la plataforma del SECOP II, hasta el **DÍA VIERNES 10 DE MARZO DEL 2023, HORA LAS 17:00.**





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

Se solicita relacionar en el asunto del correo en número de la presente solicitud, es decir, **SOLICITUD DE COTIZACIÓN No. SIP-053-2023**, de la misma manera se solicita remitir la cotización oficial en el papel membretado de la empresa cotizante y en el documento adjunto en formato Excel editable.

1. ALCANCE DEL OBJETO DE LA SOLICITUD.

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDADES	UNIDAD DE MEDIDA
NORMAL Y/O BLANDA			
1	DESAYUNO	20.842	UNIDAD
2	MEDIA MAÑANA	116	UNIDAD
3	ALMUERZO	24.218	UNIDAD
4	ENTREDIA	22.101	UNIDAD
5	CENA	37.153	UNIDAD
6	REFRIGERIO	1197	UNIDAD
HIPOGLUCIDA			
7	DESAYUNO	339	UNIDAD
8	MEDIA MAÑANA	357	UNIDAD
9	ALMUERZO	357	UNIDAD
10	ENTREDIA	357	UNIDAD
11	CENA	348	UNIDAD
12	REFRIGERIO	348	UNIDAD
HIPERPROTEICA			
13	DESAYUNO	14.731	UNIDAD
14	MEDIA MAÑANA	14.802	UNIDAD
15	ALMUERZO	14.999	UNIDAD
16	ENTREDIA	14.865	UNIDAD
17	CENA	482	UNIDAD
18	REFRIGERIO	14.418	UNIDAD
BLANDA FRACCIONADA - RENAL			
19	DESAYUNO	241	UNIDAD
20	MEDIA MAÑANA	179	UNIDAD
21	ALMUERZO	241	UNIDAD
22	ENTREDIA	241	UNIDAD
23	CENA	241	UNIDAD
24	REFRIGERIO	170	UNIDAD
LIQUIDA COMPLETA			
25	DESAYUNO	7647	UNIDAD
26	MEDIA MAÑANA	2662	UNIDAD
27	ALMUERZO	8068	UNIDAD
28	ENTREDIA	7959	UNIDAD



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



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

29	CENA	8495	UNIDAD
30	REFRIGERIO	2626	UNIDAD
LIQUIDA CLARA			
31	DESAYUNO	1938	UNIDAD
32	MEDIA MAÑANA	54	UNIDAD
33	ALMUERZO	2108	UNIDAD
34	ENTREDIA	1420	UNIDAD
35	CENA	1590	UNIDAD
36	REFRIGERIO	27	UNIDAD
ASTRINGENTE			
37	DESAYUNO	536	UNIDAD
38	MEDIA MAÑANA	9	UNIDAD
39	ALMUERZO	777	UNIDAD
40	ENTREDIA	554	UNIDAD
41	CENA	741	UNIDAD
42	REFRIGERIO	9	UNIDAD
HIPOSODICA			
43	DESAYUNO	6628	UNIDAD
44	MEDIA MAÑANA	1652	UNIDAD
45	ALMUERZO	6680	UNIDAD
46	ENTREDIA	6861	UNIDAD
47	CENA	6923	UNIDAD
48	REFRIGERIO	1786	UNIDAD
HIPOGRASAS Y CORONARIAS			
49	DESAYUNO	6342	UNIDAD
50	MEDIA MAÑANA	45	UNIDAD
51	ALMUERZO	7290	UNIDAD
52	ENTREDIA	7272	UNIDAD
53	CENA REFRIGERIO	7209	UNIDAD
BANCO DE SANGRE			
54	REFRIGERIO	4171	UNIDAD
PROGRAMA MADRE CANGURO			
55	REFRIGERIO	2081	UNIDAD
MEDICOS INTERNOS			
56	DESAYUNO	8102	UNIDAD
57	ALMUERZO	1018	UNIDAD
58	CENA	2617	UNIDAD
LISTA DE ALIMENTOS ADICIONALES QUE SE REQUIEREN PARA COMPLETAR EL PROCESO TERAPEUTICO			
59	PAN	6	UNIDAD
60	CLARAS DE HUEVO	767	UNIDAD
61	CASPIROLETA O CANDIL	3060	UNIDAD
62	PORCION DE QUESO	71	UNIDAD
63	VASO JUGO PITAYA	2537	UNIDAD





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



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

64	ACEITE DE OLIVA	16	UNIDAD
65	PALETA DE AGUA	354	UNIDAD
66	YOGURHT	10	UNIDAD
67	GELATINA	802	UNIDAD
68	GALLETA	46	UNIDAD
69	BOCADILLO	45	UNIDAD
70	BOCADILLO MAS QUESO	45	UNIDAD
71	PORCION DE QUESO DE SOYA	59	UNIDAD
72	PORCION DE ARROZ	403	UNIDAD
73	KUMIS	3	UNIDAD
74	JARRA JUGO DE PITAYA	2541	UNIDAD
75	COLADA CON GELATINAS DE PATA	7	UNIDAD
76	MUCILAGO	150	UNIDAD
77	SANDWICH CON 1 LONJA DE QUESO Y JAMON	125	UNIDAD
78	PORCION DE PROTEINA (POLLO, CARNE, HIGADO, PESCADO)	1177	UNIDAD
79	COMPOTA DE PITAYA	3215	UNIDAD
80	BATIDO DE PITAYA, PAPAYA, CIRUELAS PASAS, ACEITE DE OLIVA.	98	UNIDAD
81	GASTROCLISIS	114	UNIDAD
82	VASO DE JUGO	3195	UNIDAD
83	VASO DE AROMÁTICA	3195	UNIDAD
84	VASO DE TE	3195	UNIDAD
85	FUTA	856	UNIDAD
86	PITAYA	3200	UNIDAD
87	PORCIÓN DE ENSALADA	960	UNIDAD
88	JARRA JUGO DE FRUTAS	450	UNIDAD
89	JARRA AROMÁTICA	450	UNIDAD
90	JARRA DE TE	450	UNIDAD
91	COMPOTA DE FRUTA	450	UNIDAD
92	ESPEANTE	1250	UNIDAD
93	CAFÉ CON LECHE	960	UNIDAD
94	PORCIÓN DE TUBÉRCULOS	450	UNIDAD
INSUMOS DESECHABLES			
95	VASO 8 ONZAS POLIPROPILENO	15.618	UNIDAD
96	PLATO PANDO 12 CM, ICOPOR	5.485	UNIDAD
97	PLATO PANDO DE 15 CM, ICOPOR	2.629	UNIDAD
98	CUCHARA SOPERA, POLIPROPILENO	5.376	UNIDAD
99	CUCHARILLA POLIPROPILENO	3.228	UNIDAD
100	TENEDOR POLIPROPILENO	5.336	UNIDAD
101	CUCHARA POLIPROPILENO	84	UNIDAD
102	CUCHILLO POLIPROPILENO	5.107	UNIDAD
103	SOPERO DE 16 OZ. ICOPOR	5.348	UNIDAD
104	PORTACOMIDA P3. ICOPOR	5.215	UNIDAD
105	COPA DE 1 Y 1/2 OZ PARA POSTRE	23	UNIDAD





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

106	CONTENEDORES DE 24 OZ ICOPOR	976	UNIDAD
107	SERVILLETA	11.667	UNIDAD

ASPECTOS RELEVANTES PARA TENER EN CUENTA

PERSONAL MÍNIMO NECESARIO PARA EL CUMPLIMIENTO DEL SUMINISTRO DE DIETAS.

ITEM	DESCRIPCION
PERSONAL	17 OPERARIAS (OS). 1 JEFE DE ALMACEN. 3 NUTRICIONISTAS 1 INGENIERO DE ALIMENTOS 1 JEFE DE ALMACEN

ADQUISICIÓN DE DIETAS DE LOS SIGUIENTES TIPOS NORMALES Y TERAPÉUTICAS

- Normal para paciente hospitalizado
- Normal para otro tipo de personal
- Blanda
- Hiposódica
- Coronaria
- Hipograsa
- Astringente
- Renal
- Semiblanda fase 1
- Semiblanda fase 2
- Renal con hemodiálisis
- Renal sin hemodiálisis
- Hipoglucida
- Hiperproteica
- Líquida completa
- Líquida completa espesa: tipo miel, tipo néctar, tipo papilla.
- Neutropénica
- Líquida clara
- Refrigerios: de acuerdo con el 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 con solicitud realizada por nutricionista clínica
- Para poblaciones especiales: De la costa, indígenas, veganos, y de acuerdo con las creencias religiosas.

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





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



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

MINUTA PATRÓN DIETA NORMAL		
PREPARACIONES.	CANTIDAD/SERVIR	CANTIDAD
DESAYUNO		
Jugo de fruta o Porción 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 cuajado (quesillo, requesón)	1 porción	30 gr
Proteína : jamón loncha (Completar aporte proteico con otro sustituto)	2 tajadas	20gr
Derivados del Cereal: variedad de cereales	3 unidades	24gr
Galletas de soda o integral	1unidad	50gr
Pan redondo integral o blanco	2 unidades	22gr
Pan tajado	1 unidad	52gr
Arepa de maíz	1unidad	30gr
Tortilla de maíz	2 unidades	32gr
Tostada blanco o integral		
Mantequilla y/o mermelada	1 porción	10 gr c/u
ALMUERZO - CENA		
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
MEDIA TARDE		
Bebida caliente enleche (60% leche, 40% Infusión)	1 taza	200cc
Derivados del Cereal: variedad de cereales	3 unidades	24gr
Galletas de soda o integral	1unidad	50gr
Pan redondo integral o blanco	2 unidades	22gr
Pan tajado	1 unidad	52gr
Arepa de maíz	1unidad	30gr
Tortilla de maíz	2 unidades	32gr
Tostada blanco o integral		
MINUTA DIETA LIQUIDA COMPLETA		





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



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

TIEMPO DE COMIDA	CANTIDAD/SERVIR	CANTIDAD
DESAYUNO		
Jugo de fruta en agua	1 vaso	180cc con 50 gr de fruta
Bebida caliente en leche	1 taza	200 cc
Licuada con proteína más farináceo	1 porción 1 porción	60 gr de proteína 80 gr de farináceo
ALMUERZO/CENA		
Jugo de fruta	1 vaso	180cc con 50 gr de fruta
Sopa licuada con: proteína	1 porción	50gramos
Verdura	1 porción	50 gramos
Farináceo	1 porción	100 gramos
Aceite	2 cucharaditas	10 cc
La dieta líquida completa espesa tipo miel, papilla y néctar debe ser ajustada a esta dieta (líquida completa) y estandarizada con la adición de espesante, a diferencia del jugo, se debe ofrecer solo compota.		
MINUTA DIETA LIQUIDA CLARA		
PREPARACIONES	CANTIDAD/SERVIR	CANTIDAD
DESAYUNO		
Consomé	1 pocillo	200 cc
Bebida en agua : infusiones	1 taza	200cc
Gelatina líquida sin azúcar	1 vaso de 4 onzas	100 cc
ALMUERZO/COMIDA		
Consomé de pollo carne sin grasa // Garantizar retiro de grasa	1 taza	210 cc
Bebida en agua : infusiones	1 taza	200cc
Gelatina	1 vaso de 4 onzas	100 cc
MINUTA PATRÓN DIETA SEMIBLANDA FASE 1: Cada preparación se sirve en compoteras de porcelana sobre un plato grande de porcelana.		
PREPARACIONES.	CANTIDAD/SERVIR	CANTIDAD
DESAYUNO		
Bebida en leche espesa	1 taza	200 cc
Licuada con proteína farináceo	1 taza	40grs 90grs
ALMUERZO - CENA		
Sopa licuada espesa licuada con proteína	1 pocillo	70 gramos
Verdura		40 gramos
Aceite poliinsaturado	2 cucharaditas	10cc
Farináceo tipo puré	1 porción	90 gramos
Verduras tipo puré	1 porción	50 gramos
Compota de fruta	1 porción	90 gramos
MEDIA TARDE		
Bebida en leche espesa licuada con cereal	1 taza 1 porción	200 cc 20 gramos





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



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

Compota de fruta	1 porción	90 gramos
MINUTA PATRÓN DIETA SEMIBLANDA FASE 2		
PREPARACIONES.	CANTIDAD/SERVIR	CANTIDAD
DESAYUNO		
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 o 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 Pan redondo	24 gr 32 gramos 50 gr
Derivados del Cereal: pan, Pancake	1 porción 2 unidades	60 gr
ALMUERZO - CENA		
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
MEDIA TARDE		
Bebida en leche con cereal (coladas espesas) Cereal: 20 gramos Leche: 180 cc	1 taza	200 cc
Compota de fruta	1 porción	90 gr.
MINUTA PATRÓN DIETA SEMIBLANDA FASE 3 (Blanda Mecánica)		
PREPARACIONES	CANTIDAD/SERVIR	CANTIDAD
DESAYUNO		
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 o 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
ALMUERZO - CENA		
Sopa del día	1 pocillo	200 cc
Proteína molida	1 porción	80 gr en cocido
Verduras cocidas	1 porción	90 gr
Farináceo, plátano, tubérculo o cereal	1 porción	100 gr



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



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

Postre tipo pudin, puré, flan	1 porción	40 gramos
Jugo de fruta en agua con 50 gramos de fruta	1 vaso	180 cc
MEDIA TARDE		
Bebida en leche	1 taza	200 cc
Derivados del Cereal:		
Pan	1 porción	50 gramos
Pancake	2 unidades	60 gramos
MINUTA PATRÓN DIETA COMPLEMENTARIA		
PREPARACIONES	CANTIDAD/SERVIR	CANTIDAD
DESAYUNO		
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 o Queso	1 unidad 1 porción	60 gr 30 gr
Mantequilla	1 porción	10gr
Derivados del Cereal: Pan Pancake	1 porción 1 unidades	30 gramos 30 gramos
ALMUERZO - CENA		
Sopa del día o crema	1 pocillo	100 cc
Proteína	1 porción	40 gr en cocido
Verduras cocidas	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
MEDIA TARDE - REFRIGERIO NOCTURO		
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



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

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
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		

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

- Hipograsa

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

- Renal sin hemodiálisis

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

- Renal con hemodiálisis

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



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

- **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		

- **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 deba alternar bebidas calientes y frías en las onces.
- Preparaciones con sal y azúcar.



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

- 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.

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

CARACTERÍSTICAS:

DESCRIPCIÓN: Incluye alimentos como carne molida o desmechada, en trozos o picadas finamente, frutas no ácidas, 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.

CARACTERÍSTICAS:

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.



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

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 polinsaturadas como: pescados magros, trucha, carne magra, pollo sin piel, aguacate, frutos secos, semillas, leche deslactosada y semidescremada.

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 con su estado, hepatopatías.

CARACTERISTICAS:

DESCRIPCIÓN: Indicada para pacientes con insuficiencia renal crónica o aguda, que se en encuentren o no en terapia dialítica, o con indicación de: dietas hipoproteicas, 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.





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

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.

OBJETIVO: Mantener una alimentación segura en pacientes con riesgo de broncoaspiración 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.

CARACTERÍSTICAS:

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 con el 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 edéntulos.

CARACTERÍSTICAS:

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.



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

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 hiperosmolares.

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

CARACTERÍSTICAS:

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.

CARACTERÍSTICAS:

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.





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

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.

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: líquidas, 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 COMPLEMENTARIA

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,



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

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

***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.

MINUTA ALIMENTOS ADICIONALES	
ALIMENTOS	CANTIDADES
PAN	Unid 40 gr
CLARAS DE HUEVO	1 unidad
CASPIROLETA O CANDIL	200cc
PORCION DE QUESO	40gr
VASO JUGO PITAYA	200cc
ACEITE DE OLIVA	6cc
PALETA DE AGUA	1 unidad
YOGURHT	200cc
GELATINA	100gr
GALLETA	1 unidad
BOCADILLO	40 gr
BOCADILLO MAS QUESO	40 gramos- 30 gramos
PORCION DE QUESO DE SOYA	40gr
PORCION DE ARROZ	100 gr
KUMIS	200cc
JARRA JUGO DE PITAYA	1 jarra de 500cc
COLADA CON GELATINAS DE PATA	200cc



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

MUCILAGO	200cc
SANDWICH CON 1 LONJA DE QUESO Y JAMON	1 unidad
PORCION DE PROTEINA (POLLO, CARNE, HIGADO, PESCADO)	100gr
COMPOTA DE PITAYA	100 gr
BATIDO DE PITAYA, PAPAYA, CIRUELAS PASAS, ACEITE DE OLIVA.	200cc
GASTROCLISIS	300cc
VASO DE JUGO	200cc
VASO DE AROMÁTICA	200cc
VASO DE TE	200cc
FUTA	80gramos
PITAYA	1 unidad
PORCIÓN DE ENSALADA	60gramos
JARRA JUGO DE FRUTAS	1 litro
JARRA AROMÁTICA	1 litro
JARRA DE TE	1 litro
COMPOTA DE FRUTA	90 gramos
ESPELANTE	227 gramos
CAFÉ CON LECHE	240cc
PORCIÓN DE TUBÉRCULOS	80 gramos

Ahora se presenta las minutas de los refrigerios para el Banco de Sangre y el Programa Madre Canguro.

MINUTA REFRIGERIOS	
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

Es importante saber que el hospital cuenta con el siguiente inventario para el desarrollo de la prestación del servicio de alimentación hospitalaria:

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



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

- Carros de transporte
- Repisa
- Mesón
- Mesa auxiliar
- Estufa
- Marmitas (2 funcionales)
- Estante
- Lavaplatos

ESPECIFICACIONES ESENCIALES PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS

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

1. Presentar el manual de dietas, estandarización de preparaciones.
2. Presentar la Distribución porcentual de Macronutrientes en dietas normales, dieta controlada en carbohidratos simples dieta hiperproteica y dietas terapéuticas.
3. Presentar el valor calórico total de cada dieta.
4. Se requiere 17 operarias como mínimo 2 años de experiencia en servicio de alimentación hospitalaria con curso mínimo de 40 horas en atención y/o servicio al cliente, manejo de residuos sólidos, manipulación de alimentos, expedido por institución avalada para expedir dicha certificación
5. Se requiere una nutricionista como mínimo de un año de experiencia específica en servicio de alimentación hospitalaria para supervisión y seguimiento en la entrega de dietas en pisos.
6. Se requiere de un ingeniero (a) de alimentos con experiencia específica de mínimo un año en servicios de alimentación hospitalaria con especialización en procesos integrados de gestión de calidad.
7. Se requiere un almacenista que se encargue de realizar entrega de productos para la producción con título de bachiller y con experiencia de seis meses en el servicio de alimentación hospitalaria.
8. Se requiere de dos nutricionistas como mínimo de dos años de experiencia específica en el servicio de alimentación.
9. 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.

ESPECIFICACIONES DEL ÁREA PARA PRE-CONSTITUCIÓN DE COMPLEMENTO NUTRICIONALES

1. 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.





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

2. 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.
3. 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.
4. Debe contar con una licuadora industrial o semi-industrial que permita la preparación de grandes y pequeñas cantidades de fórmulas nutricionales.
5. La ubicación debe ser accesible dentro del servicio de alimentos de la institución.
6. Ventilación e iluminación, preferentemente natural.
7. 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 PARA EL POSIBLE CONTRATISTA¹.

1. Asumir la responsabilidad de todas las actividades relativas a la ejecución de las obligaciones establecidas en esta contratación.
2. Participar y apoyar al Hospital en todas las reuniones a las que éste lo convoque relacionadas con la ejecución de esta contratación.
3. Disponer de los medios necesarios para el mantenimiento, cuidado y custodia de la documentación objeto de la presente contratación.
4. Devolver al hospital, una vez finalizado la ejecución del contrato los documentos que en desarrollo del contrato se hayan producido, e igualmente todos los archivos que se hayan generado en cumplimiento de sus obligaciones y en especial los bienes devolutivos que le hayan sido asignados en custodia.
5. Colaborar con el Hospital en el suministro y respuesta de la información correspondiente, a los requerimientos efectuados por los organismos de control del Estado Colombiano en relación con la ejecución, desarrollo o implementación del presente contrato.
6. Utilizar la imagen del HOSPITAL de acuerdo con los lineamientos establecidos por éste. Salvo autorización expresa y escrita de las partes ningún funcionario, podrá utilizar el nombre, emblema o sello oficial de la otra parte para fines publicitarios o de cualquier otra índole.
7. Realizar los pagos al SISS (salud, pensión y riesgos laborales), de acuerdo con la normatividad vigente aportando los soportes de pago correspondiente.
8. El contratista no podrá negarse a entregar las dietas contratadas aduciendo motivos de empaque o presentación de estos, además no podrá retrasar o cancelar las entregas por motivos de producción, baja oferta, baja demanda, escasez en el mercado, trámites

¹ Estas obligaciones son en caso de un contrato y se presentan como una muestra de lo que sería la posible ejecución contractual y a lo que el contratista seleccionado se tendría que alinear.



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

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 PARA EL POSIBLE CONTRATISTA².

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 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.
2. 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.
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 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

² Estas obligaciones son en caso de un contrato y se presentan como una muestra de lo que sería la posible ejecución contractual y a lo que el contratista seleccionado se tendría que alinear.





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

- Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos
 - Sistema de Gestión de Seguridad y salud en el trabajo
6. 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.
 7. Prestar el servicio de nutrición en una jornada mínima de catorce (14) horas al día, de lunes a domingo, incluyendo festivos, garantizando el suministro de dietas en horario nocturno como en los casos de los refrigerios, dicho cronograma será establecido por el Supervisor del contrato.
 8. Prestar el servicio de alimentación al interior de las instalaciones del Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E, para lo cual deberá disponer de los equipos y/o máquinas industriales, así como de todos los elementos e insumos y materia prima requerida.
 9. Prestar el servicio de alimentación hospitalaria, con personal calificado en el componente administrativo, operativo y en general, con el que se requiera para atender con oportunidad, garantizando la idoneidad para el cumplimiento del contrato, asegurando que el personal designado para ello, preste sus servicios de acuerdo con las orientaciones técnicas de su oficio o actividad y normas de seguridad y protección respectivas, para lo cual deberán utilizar guantes, mascarillas y demás elementos de seguridad industrial.
 10. Garantizar que el empaque en el cual se suministran los alimentos sea elaborado en material higiénico sanitario que conserve la temperatura y calidad adecuada para lo cual el contratista deberá diseñar una planilla de registro y control organoléptico y de temperatura para ser diligenciada a la llegada de los alimentos
 11. Garantizar el cambio de los alimentos que no sean de buena calidad o no cumplan con las especificaciones técnicas requeridas por el Hospital, en término no mayor a una hora posterior a su notificación.
 12. Dado que el Hospital Universitario Departamental de Nariño anualmente participa del Galardón a la excelencia Nutricional y para cumplir los planes de mejora se requiere ofrecer el Flex 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





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

- 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.





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

26. Desempeñar y acatar los principios de la Ética Médica Hospitalaria de la Institución, de los Derechos de los pacientes, preferencias alimentarias y de Atención a los Usuarios, bajo condiciones de respeto por su dignidad, buen trato, entrega de la información requerida por los mismos de manera suficiente y oportuna.
27. Informar al paciente o familiar acompañante, sobre el tipo de dieta que se le está suministrando.
28. Aplicar las normas y esquemas diseñados de Bioseguridad y control epidemiológico, identificando y notificando todas las situaciones que sean factor de riesgo.
29. Prestar el servicio de nutrición bajo unos indicadores de calidad, oportunidad, confiabilidad y eficiencia de acuerdo con 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 con el 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.





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

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 con el 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 estos 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 infectocontagiosas, 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 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.
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





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

- 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 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, GLP y demás servicios, por él contratistas utilizados durante la ejecución del presente contrato.
 55. El oferente a quien se adjudique se compromete a los programas de reciclaje y de hospital verde, gestionando los residuos por él utilizados durante la ejecución del presente contrato.
 56. Mantener vigente los certificados de manipulación de alimentos y de carné 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 000006 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





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

- procesos para el manejo de agua potable, residuos líquidos y sólidos, protocolos de limpieza y desinfección, manejo y control de plagas.
62. El contratante realizará auditoria de acuerdo con el contrato suscrito donde se realizará una verificación documental, recorrido de instalaciones y verificación adherencia a procesos, manuales y protocolos.
 63. Presentar manual de bioseguridad que incluya protocolo de lavado de manos, plan de emergencias, protocolo de limpieza y desinfección.
 64. Cuando se requiera el suministro de dietas desde el nivel externo, por causa 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/ 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.
 65. 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.
 66. 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.
 67. 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 de acuerdo con el avalúo comercial de renta en la suma de **SIETE MILLONES OCHOCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL CIENTO OCHENTA PESOS (\$7.869.180)**. El valor del canon no incluye el costo de los servicios públicos.
 68. El contratista se compromete a realizar el pago mensual al Hospital por concepto del servicio de Energía Eléctrica, conforme al valor de Kilovatios consumidos por el Servicio de Nutrición de acuerdo con la lectura de medidor instalado en el interior del espacio físico de Nutrición. La lectura será tomada mensualmente, por el contratista a cargo del Mantenimiento Hospitalario, quien emitirá un reporte por escrito indicando el consumo de kilovatios mensual del servicio de Nutrición. De dicho reporte se entregará una copia al servicio de Nutrición y el original reposará en el área de Recursos Físicos. El Área de Mantenimiento del Hospital, emitirá informe mensual de consumo (oficio radicado) con copia a la Supervisora del Contrato de Nutrición Hospitalaria y lo radicará a Contabilidad para la generación de la factura electrónica para el pago por parte del contratista de Nutrición, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al recibo de la factura.





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

69. 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.
70. El contratista se obliga a cancelar por concepto de servicio de acueducto - alcantarillado y aseo (disposición final de residuos), de acuerdo consumo total de la factura que se genera una vez instalado el medidor en el área.
71. 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 ES.E., no suministrará ninguno de estos servicios.
72. El contratista se obliga a cancelar de manera mensual el canon de arrendamiento y los servicios públicos (Energía, GLP y acueducto - alcantarillado y aseo (disposición final de residuos)) 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.

NOTA: Por favor enviar la cotización en formato PDF, en formato EXCEL. Y adjuntar FICHAS TÉCNICAS.

COTIZACIONES QUE NO SEAN ENVIADAS EN AMBOS FORMATOS Y SIN FICHAS TÉCNICAS, NO SERÁN TENIDAS EN CUENTA.

2. CONDICIONES DE LA COTIZACIÓN

Las cotizaciones deberán relacionar condiciones de tales como:

2.1. CONDICIONES COMERCIALES PLANTEADAS POR EL COTIZANTE

Indicar en las cotizaciones las **CONDICIONES COMERCIALES**, tales como:

- *Especificar valores de la cotización incluido IVA (Si aplica) y especificar el valor del IVA.*
- *Especificar la forma de pago, en caso de un eventual contrato.*
- *Validez de la cotización.*
- *Mencionar si son fabricantes, importadores, distribuidores exclusivos de los productos ofertados (adjuntar soportes).*
- *Tiempo de entrega en caso de un eventual contrato.*
- *Condiciones de entrega.*

2.2. DOCUMENTOS QUE APORTAR CON LA COTIZACIÓN





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

Junto con la cotización el cotizante deberá aportar la siguiente información y/o documentos:

- *Certificado de existencia y representación legal (Cámara de Comercio).*
- *Certificado de Capacidad de Almacenamiento y Acondicionamiento -CCAA- (Si aplica).*
- ***FICHAS TÉCNICAS** de los ítems solicitados para revisar si cumplen con todos los aspectos solicitados, (cuando aplique).*

Se informa al cotizante que deberá tener en cuenta los gravámenes a los cuales se incurre en la contratación con el HUDN, de acuerdo con lo establecido en el Estatuto Tributario del Departamento de Nariño que corresponden a:

ESTAMPILLAS LEGALIZACIÓN DE CONTRATOS	
CONCEPTO	PORCENTAJE DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO
Estampillas Pro-Desarrollo del Departamento de Nariño.	2.0% valor del contrato antes de IVA
Estampillas Procultura del Departamento de Nariño.	2.0% valor del contrato antes de IVA
Estampillas Pro-Desarrollo Universidad de Nariño.	0.5% valor del contrato antes de IVA
Tasa Pro-Deporte Y Recreación	2.0% valor del contrato antes de IVA
TOTAL	6.5% valor del contrato antes de IVA

NOTA: Es decir que cualquier contrato que se celebre con el Hospital Departamental de Nariño E.S.E. **EL CONTRATISTA** debe pagar **6,5% del VALOR TOTAL ANTES DE IVA** del contrato a la Gobernación de Nariño para la legalización de este.

Se solicita tener en cuenta que, dado un eventual contrato, para el caso de bienes, estos deberán ser entregados en las instalaciones del Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E. actualmente ubicado en la Calle 22 No. 7 - 93 de la Ciudad de Pasto, Departamento de Nariño. Para lo cual se solicita tener en cuenta esta condición en el momento de la presentación de esta.

Atentamente,

UNIDAD DE CONTRATACIÓN – OFICINA ASESORA JURÍDICA
HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.





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

ANEXO 1. FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN DE LA COTIZACIÓN

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA
1							
VALOR TOTAL INCLUIDO IVA							

***Es necesario incluir un formato de requerirse CUANDO APLIQUE O SEA NECESARIO.

NOTA: Por favor anexar todos los membretes correspondientes de la empresa que cotice, igual que los datos de representante legal, NIT y todo lo que consideren pertinente.

