
	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 1DE: 38		

1. FECHA: 10 DE MAYO DE 2023

2. ÁREA SOLICITANTE: Soporte Terapéutico

3. NOMBRE DEL SOLICITANTE: Lizeth Del Pilar Cando Imbacuan



4. CARGO DEL SOLICITANTE: Profesional Especializado en Soporte Terapéutico

VALOR: DOS MIL CIENTO TREINTA Y SIETE MILLONES OCHOCIENTOS UN MIL CUATROCIENTOS CUATRO PESOS M/CTE (\$2.137.801.404) DEMÁS IMPUESTOS, COSTOS Y GRAVÁMENES A QUE HAYA LUGAR CON LA SUSCRIPCIÓN EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO

PRESUPUESTO DISCRIMINADO



ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO + IVA	VALOR TOTAL IVA INCLUIDO
NORMAL Y/O BLANDA					
1	DESAYUNO	15.553	UNIDAD	\$ 8.288	\$ 128.903.264
2	MEDIA MAÑANA	87	UNIDAD	\$ 3.938	\$ 342.606
3	ALMUERZO	18.073	UNIDAD	\$ 13.349	\$ 241.256.477
4	ENTREDIA	16.493	UNIDAD	\$ 3.925	\$ 64.735.025
5	CENA	27.727	UNIDAD	\$ 13.349	\$ 370.127.723
6	REFRIGERIO	893	UNIDAD	\$ 3.925	\$ 3.505.025
HIPOGLUCIDA					
7	DESAYUNO	253	UNIDAD	\$ 7.578	\$ 1.917.234
8	MEDIA MAÑANA	267	UNIDAD	\$ 3.877	\$ 1.035.159
9	ALMUERZO	267	UNIDAD	\$ 12.936	\$ 3.453.912
10	ENTREDIA	267	UNIDAD	\$ 3.877	\$ 1.035.159
11	CENA	260	UNIDAD	\$ 12.936	\$ 3.363.360
12	REFRIGERIO	260	UNIDAD	\$ 3.825	\$ 994.500
HIPERPROTEICA					
13	DESAYUNO	10.993	UNIDAD	\$ 8.421	\$ 92.572.053
14	MEDIA MAÑANA	11.047	UNIDAD	\$ 4.140	\$ 45.734.580
15	ALMUERZO	11.193	UNIDAD	\$ 14.156	\$ 158.448.108
16	ENTREDIA	11.093	UNIDAD	\$ 4.133	\$ 45.847.369
17	CENA	360	UNIDAD	\$ 10.631	\$ 3.827.160
18	REFRIGERIO	10.760	UNIDAD	\$ 4.133	\$ 44.471.080
BLANDA FRACCIONADA - RENAL					
19	DESAYUNO	180	UNIDAD	\$ 5.707	\$ 1.027.260
20	MEDIA MAÑANA	133	UNIDAD	\$ 2.794	\$ 371.602
21	ALMUERZO	180	UNIDAD	\$ 8.863	\$ 1.595.340
22	ENTREDIA	180	UNIDAD	\$ 2.794	\$ 502.920
23	CENA	180	UNIDAD	\$ 8.754	\$ 1.575.720
24	REFRIGERIO	127	UNIDAD	\$ 4.193	\$ 532.511
LIQUIDA COMPLETA					
25	DESAYUNO	5.707	UNIDAD	\$ 4.670	\$ 26.651.690
26	MEDIA MAÑANA	1.987	UNIDAD	\$ 2.767	\$ 5.498.029
27	ALMUERZO	6.020	UNIDAD	\$ 7.889	\$ 47.491.780
28	ENTREDIA	5.940	UNIDAD	\$ 2.767	\$ 16.435.980
29	CENA	6.340	UNIDAD	\$ 7.889	\$ 50.016.260
30	REFRIGERIO	1.960	UNIDAD	\$ 2.758	\$ 5.405.680
LIQUIDA CLARA					
31	DESAYUNO	1.447	UNIDAD	\$ 3.539	\$ 5.120.933
32	MEDIA MAÑANA	40	UNIDAD	\$ 2.235	\$ 89.400
33	ALMUERZO	1.573	UNIDAD	\$ 4.782	\$ 7.522.086

Identificación del ECO

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	HOJA: 2DE: 38

34	ENTREDIA	1.060	UNIDAD	\$ 2.235	\$ 2.369.100
35	CENA	1.187	UNIDAD	\$ 4.782	\$ 5.676.234
36	REFRIGERIO	20	UNIDAD	\$ 2.774	\$ 55.480
ASTRINGENTE					
37	DESAYUNO	400	UNIDAD	\$ 9.773	\$ 3.909.200
38	MEDIA MAÑANA	7	UNIDAD	\$ 4.523	\$ 31.661
39	ALMUERZO	580	UNIDAD	\$ 15.185	\$ 8.807.300
40	ENTREDIA	413	UNIDAD	\$ 4.523	\$ 1.867.999
41	CENA	553	UNIDAD	\$ 15.185	\$ 8.397.305
42	REFRIGERIO	7	UNIDAD	\$ 4.523	\$ 31.661
HIPOSODICA					
43	DESAYUNO	4.947	UNIDAD	\$ 9.916	\$ 49.054.452
44	MEDIA MAÑANA	1.233	UNIDAD	\$ 4.523	\$ 5.576.859
45	ALMUERZO	5.120	UNIDAD	\$ 15.242	\$ 78.039.040
46	ENTREDIA	5.107	UNIDAD	\$ 4.523	\$ 23.098.961
47	CENA	5.167	UNIDAD	\$ 15.242	\$ 78.755.414
48	REFRIGERIO	1.333	UNIDAD	\$ 4.523	\$ 6.029.159
HIPOGRASAS Y CORONARIAS					
49	DESAYUNO	4.733	UNIDAD	\$ 10.000	\$ 47.330.000
50	MEDIA MAÑANA	33	UNIDAD	\$ 4.479	\$ 147.807
51	ALMUERZO	5.440	UNIDAD	\$ 15.367	\$ 83.596.480
52	ENTREDIA	5.427	UNIDAD	\$ 4.479	\$ 24.307.533
53	CENA REFRIGERIO	5.380	UNIDAD	\$ 15.367	\$ 82.674.460
BANCO DE SANGRE					
54	REFRIGERIO	3.113	UNIDAD	\$ 5.081	\$ 15.817.153
PROGRAMA MADRE CANGURO					
55	REFRIGERIO	1.553	UNIDAD	\$ 4.220	\$ 6.553.660
MEDICOS INTERNOS					
56	DESAYUNO	6.047	UNIDAD	\$ 8.443	\$ 51.054.821
57	ALMUERZO	760	UNIDAD	\$ 13.602	\$ 10.337.520
58	CENA	1.953	UNIDAD	\$ 13.602	\$ 26.564.706
LISTA DE ALIMENTOS ADICIONALES QUE SE REQUIEREN PARA COMPLETAR EL PROCESO TERAPEUTICO					
59	PAN	4	UNIDAD	\$ 559	\$ 2.236
60	CLARAS DE HUEVO	568	UNIDAD	\$ 756	\$ 429.408
61	CASPIROLETA O CANDIL	2.227	UNIDAD	\$ 3.096	\$ 6.894.792
62	PORCION DE QUESO	53	UNIDAD	\$ 1.197	\$ 63.441
63	VASO JUGO PITAYA	1.879	UNIDAD	\$ 3.232	\$ 6.072.928
64	ACEITE DE OLIVA	12	UNIDAD	\$ 1.193	\$ 14.316
65	PALETA DE AGUA	262	UNIDAD	\$ 2.634	\$ 690.108
66	YOGURHT	7	UNIDAD	\$ 1.920	\$ 13.440
67	GELATINA	594	UNIDAD	\$ 5.209	\$ 3.094.146
68	GALLETA	34	UNIDAD	\$ 1.018	\$ 34.612
69	BOCADILLO	45	UNIDAD	\$ 980	\$ 44.100
70	BOCADILLO MAS QUESO	45	UNIDAD	\$ 1.687	\$ 75.915
71	PORCION DE QUESO DE SOYA	44	UNIDAD	\$ 5.952	\$ 261.888
72	PORCION DE ARROZ	298	UNIDAD	\$ 2.038	\$ 607.324
73	KUMIS	2	UNIDAD	\$ 2.451	\$ 4.902
74	JARRA JUGO DE PITAYA	1.882	UNIDAD	\$ 7.977	\$ 15.012.714
75	COLADA CON GELATINAS DE PATA	5	UNIDAD	\$ 3.119	\$ 15.595
76	MUCILAGO	150	UNIDAD	\$ 3.353	\$ 502.950

Identificación del ECO

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 3DE: 38		

77	SANDWICH CON 1 LONJA DE QUESO Y JAMON	125	UNIDAD	\$ 3.269	\$ 408.625
78	PORCIÓN DE PROTEINA (POLLO, CARNE, HIGADO, PESCADO)	872	UNIDAD	\$ 3.897	\$ 3.398.184
79	COMPOTA DE PITAYA	2.382	UNIDAD	\$ 4.231	\$ 10.078.242
80	BATIDO DE PITAYA, PAPAYA, CIRUELAS PASAS, ACEITE DE OLIVA.	73	UNIDAD	\$ 4.979	\$ 363.467
81	GASTROCLISIS	84	UNIDAD	\$ 5.371	\$ 451.164
82	VASO DE JUGO	2.500	UNIDAD	\$ 4.700	\$ 11.750.000
83	VASO DE AROMÁTICA	2.500	UNIDAD	\$ 3.700	\$ 9.250.000
84	VASO DE TE	2.500	UNIDAD	\$ 4.500	\$ 11.250.000
85	FUTA	856	UNIDAD	\$ 4.100	\$ 3.509.600
86	PITAYA	3.200	UNIDAD	\$ 5.750	\$ 18.400.000
87	PORCIÓN DE ENSALADA	720	UNIDAD	\$ 3.500	\$ 2.520.000
88	JARRA JUGO DE FRUTAS	250	UNIDAD	\$ 11.000	\$ 2.750.000
89	JARRA AROMÁTICA	250	UNIDAD	\$ 7.250	\$ 1.812.500
90	JARRA DE TE	250	UNIDAD	\$ 10.100	\$ 2.525.000
91	COMPOTA DE FRUTA	250	UNIDAD	\$ 5.050	\$ 1.262.500
92	ESPEANTE	1.250	UNIDAD	\$ 5.100	\$ 6.375.000
93	CAFÉ CON LECHE	960	UNIDAD	\$ 3.400	\$ 3.264.000
94	PORCIÓN DE TUBÉRCULOS	450	UNIDAD	\$ 2.500	\$ 1.125.000
INSUMOS DESECHABLES					
95	VASO 8 ONZAS POLIPROPILENO	11.653	UNIDAD	\$ 211	\$ 2.458.783
96	PLATO PANDO 12 CM, ICOPOR	4.093	UNIDAD	\$ 188	\$ 769.484
97	PLATO PANDO DE 15 CM, ICOPOR	1.960	UNIDAD	\$ 332	\$ 650.720
98	CUCHARA SOPERA, POLIPROPILENO	4.013	UNIDAD	\$ 88	\$ 353.144
99	CUCHARILLA POLIPROPILENO	2.407	UNIDAD	\$ 59	\$ 142.013
100	TENEDOR POLIPROPILENO	3.980	UNIDAD	\$ 84	\$ 334.320
101	CUCHARA POLIPROPILENO	60	UNIDAD	\$ 84	\$ 5.040
102	CUCHILLO POLIPROPILENO	3.813	UNIDAD	\$ 105	\$ 400.365
103	SOPERO DE 16 OZ. ICOPOR	3.993	UNIDAD	\$ 506	\$ 2.020.458
104	PORTACOMIDA P3. ICOPOR	3.893	UNIDAD	\$ 892	\$ 3.472.556
105	COPA DE 1 Y 1/2 OZ PARA POSTRE	20	UNIDAD	\$ 211	\$ 4.220
106	CONTENEDORES DE 24 OZ ICOPOR	727	UNIDAD	\$ 1.467	\$ 1.066.509
107	SERVILLETA	8.707	UNIDAD	\$ 35	\$ 304.745
VALOR TOTAL, INCLUIDO IVA					\$ 2.137.801.404

6. RUBRO: SUMINISTRO DE ALIMENTOS - B132

7. N.º CDP: 271

8. Vo. Bo. PRESUPUESTO: ORIGINAL FIRMADO

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. Y de acuerdo con las cantidades a demandar fueron calculadas con el valor histórico del servicio de alimentos del año 2022. En este sentido, bajo las diferentes condiciones de precios y características de las dietas, se generará el pago por cada una de las dietas o raciones suministradas garantizando la correcta entrega en cantidad, calidad, características y oportunidad a los diferentes servicios, que son requeridos para cubrir los requerimientos de nutrientes de los pacientes, de acuerdo con las condiciones legales y técnicas.



10. TIPO DE SOLICITUD:

SOLICITUD DE BIENES

SOLICITUD DE SERVICIOS

X

OBRA

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 4DE: 38		

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 *América 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 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, URPA, soporte terapéutico

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.

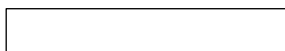
Técnicamente, la nutrición traducida en la dietética particular del paciente es la disciplina que relaciona los alimentos con las necesidades nutricionales, en donde la dieta terapia utiliza esta relación para tratar las necesidades en cada caso de enfermedad o trastorno relacionado con la alimentación. De manera que las dietas terapéuticas pueden ser un tratamiento curativo por sí 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 con 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.



	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 5DE: 38		

3. Alteraciones de la textura.
4. Variaciones con las frecuencias de las comidas.
5. Modificaciones cuantitativas de nutrientes (sodio, potasio, grasas, proteínas etc.)
6. Cambios cualitativos consistentes en la eliminación total de una sustancia perjudicial o que genera intolerancias (gluten, lactosa).

Los objetivos terapéuticos de los diversos regímenes alimentarios consisten en:

- Aliviar los síntomas.
- Colaborar con la recuperación nutricional.
- Proporcionar una óptima nutrición.
- Eliminar sustancias perjudiciales.

12. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD:

El hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E., requiere la contratación de un proveedor para la atención del proceso de apoyo de nutrición y alimentos al paciente con internación; actualmente el Hospital no cuenta con el personal de planta para el desarrollo del proceso de alimentación hospitalaria, por lo cual es necesario que la entidad adelante el proceso de contratación que busca brindar un servicio donde encontramos un componente donde la nutrición es conexas al tratamiento médico y hospitalario de los pacientes y se requiere de conocimiento y práctica. El objetivo de la intervención alimentaria del paciente hospitalizado es evitar el deterioro nutricional o mejorar las condiciones nutricionales al ingreso, garantizando el consumo de los alimentos, ya que rara vez los pacientes consumen todos los alimentos que se les ofrece. Por ello es necesaria la individualización del paciente hospitalizado. Adecuando las dietas a su condición de salud, patrones, culturas, es una metodología necesaria que tiene un efecto positivo en la disminución de complicaciones, días de estancia y costos.

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 223 camas en hospitalización, 31 camas en ginecología y Obstetricia, 12 Camas en URPA y 114 en urgencias; 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 por 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.



Identificación del ECO

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 6DE: 38		

Es importante dar a conocer el número de dietas consumidas en el año 2022 en el Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E y la proyección para el año 2023.



DIETAS ALIMENTARIAS, PROYECCIÓN 2023.

NORMAL Y/O BLANDA	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	PROMEDIO MENSUAL 2022	CANTIDADES
DESAYUNO	30860	23255	27997	2333	15553
MEDIA MAÑANA	4341	4667	161	13	87
ALMUERZO	34869	25041	32536	2711	18073
ENTREDIA	35120	24202	29685	2474	16493
CENA	35863	35546	49912	4159	27727
REFRIGERIO	2033	1480	1604	134	893
TOTAL	143086	114191	141895	11824	78827
HIPOGLUCIDA	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	PROMEDIO MENSUAL 2022	CANTIDADES
DESAYUNO	4793	5524	460	38	253
MEDIA MAÑANA	5356	5694	475	40	267
ALMUERZO	5318	5726	477	40	267
ENTREDIA	5337	5730	478	40	267
CENA	5362	5622	469	39	260
REFRIGERIO	5289	5626	469	39	260
TOTAL	31455	33922	2828	236	1573
HIPERPROTEICA	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	PROMEDIO MENSUAL 2022	CANTIDADES
DESAYUNO	10463	14494	19788	1649	10993
MEDIA MAÑANA	13288	14061	19885	1657	11047
ALMUERZO	10851	15071	20148	1679	11193
ENTREDIA	10823	14250	19965	1664	11093
CENA	10679	3484	651	54	360
REFRIGERIO	10567	13265	19363	1614	10760
TOTAL	66671	74625	99800	8317	55447
BLANDA FRACCIONADA -RENAL	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	PROMEDIO MENSUAL 2022	CANTIDADES
DESAYUNO	119	2522	323	27	180
MEDIA MAÑANA	49	1735	236	20	133
ALMUERZO	571	2566	328	27	180
ENTREDIA	560	2322	321	27	180
CENA	547	2373	323	27	180
REFRIGERIO	0	1641	232	19	127
TOTAL	1846	13159	1763	147	980
LIQUIDA COMPLETA	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	PROMEDIO MENSUAL 2022	CANTIDADES
DESAYUNO	6971	8343	10267	856	5707
MEDIA MAÑANA	2663	3241	3581	298	1987
ALMUERZO	7595	8855	10835	903	6020
ENTREDIA	7569	8406	10693	891	5940

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 7DE: 38		

CENA	8112	9336	11409	951	6340
REFRIGERIO	2635	3222	3527	294	1960
TOTAL	35545	41403	50312	4193	27953
LIQUIDA CLARA	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	PROMEDIO MENSUAL 2022	CANTIDADES
DESAYUNO	2264	1292	2604	217	1447
MEDIA MAÑANA	945	65	68	6	40
ALMUERZO	1205	1092	2833	236	1573
ENTREDIA	1159	1059	1903	159	1060
CENA	1321	1308	2136	178	1187
REFRIGERIO	877	51	39	3	20
TOTAL	7771	4867	9583	799	5327
ASTRINGENTE	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	PROMEDIO MENSUAL 2022	CANTIDADES
DESAYUNO	SD	378	724	60	400
MEDIA MAÑANA	SD	56	8	1	7
ALMUERZO	SD	411	1043	87	580
ENTREDIA	SD	839	739	62	413
CENA	SD	404	993	83	553
REFRIGERIO	SD	53	17	1	7
TOTAL		2141	3524	294	1960
HIPOSODICA	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	PROMEDIO MENSUAL 2022	CANTIDADES
DESAYUNO	SD	6979	8909	742	4947
MEDIA MAÑANA	SD	1943	2216	185	1233
ALMUERZO	SD	7121	9220	768	5120
ENTREDIA	SD	6946	9197	766	5107
CENA	SD	7128	9297	775	5167
REFRIGERIO	SD	1916	2399	200	1333
TOTAL	SD	32033	41238	3436	22907
HIPOGRASAS Y CORONARIAS	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	PROMEDIO MENSUAL 2022	CANTIDADES
DESAYUNO	SD	7034	8520	710	4733
MEDIA MAÑANA	SD	123	60	5	33
ALMUERZO	SD	8075	9787	816	5440
ENTREDIA	SD	6946	9773	814	5427
CENA REFRIGERIO	SD	94	9681	807	5380
TOTAL	SD	22272	37821	3152	21013
BANCO DE SANGRE	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	PROMEDIO MENSUAL 2022	CANTIDADES
REFRIGERIO BANCO SANGRE	5036	5200	5600	467	3113
TOTAL	5036	5200	5600	467	3113
PROGRAMA MADRE CANGURO	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	PROMEDIO MENSUAL 2022	CANTIDADES
REFRIGERIOS	NA	2569	2800	233	1553

Identificación del ECO



	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 8DE: 38		

TOTAL	NA	2569	2800	233	1553
MEDICOS INTERNOS	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	PROMEDIO MENSUAL 2022	CANTIDADES
DESAYUNO	16	113	10889	907	6047
ALMUERZO	513	2906	1362	114	760
CENA	49	97	3521	293	1953
TOTAL	578	3116	15772	1314	8760

Fuente. Soporte Terapéutico HUDN.

ALIMENTOS ADICIONALES, PROYECCIÓN 2023.

ALIMENTOS	CANTIDADES	PROMEDIO ANUAL	CANTIDADES
PAN	UNID 40 GR	8	4
CLARAS DE HUEVO	1 UNIDAD	1023	568
CASPIROLETA O CANDIL	200CC	4008	2227
PORCION DE QUESO	40GR	95	53
VASO JUGO PITAYA	200CC	3383	1879
ACEITE DE OLIVA	6CC	21	12
PALETA DE AGUA	1 UNIDAD	472	262
YOGURHT	200CC	13	7
GELATINA	100GR	1069	594
GALLETA	1 UNIDAD	61	34
BOCADILLO	40 GR	1	45
BOCADILLO MAS QUESO	40 GRAMOS- 30 GRAMOS	0	45
PORCION DE QUESO DE SOYA	40GR	79	44
PORCION DE ARROZ	100 GR	537	298
KUMIS	200CC	4	2
JARRA JUGO DE PITAYA	1 JARRA DE 500CC	3388	1882
COLADA CON GELATINAS DE PATA	200CC	9	5
MUCILAGO	200CC	0	150
SANDWICH CON 1 LONJA DE QUESO Y JAMON	1 UNIDAD	0	125
PORCION DE PROTEINA (POLLO, CARNE, HIGADO, PESCADO)	100GR	1569	872
COMPOTA DE PITAYA	100 GR	4287	2382
BATIDO DE PITAYA, PAPAYA, CIRUELAS PASAS, ACEITE DE OLIVA.	200CC	131	73
GASTROCLISIS	300CC	152	84
VASO DE JUGO	200CC	SD	2500
VASO DE AROMÁTICA	200CC	SD	2500
VASO DE TE	200CC	SD	2500
FUTA	80GRAMOS	SD	856
PITAYA	1 UNIDAD	SD	3.200
PORCIÓN DE ENSALADA	60GRAMOS	SD	720
JARRA JUGO DE FRUTAS	1 LITRO	SD	250
JARRA AROMÁTICA	1 LITRO	SD	250
JARRA DE TE	1 LITRO	SD	250
COMPOTA DE FRUTA	90 GRAMOS	SD	250
ESPESANTE	227 GRAMOS	SD	1.250
CAFÉ CON LECHE	240CC	SD	960
PORCIÓN DE TUBÉRCULOS	80 GRAMOS	SD	450

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 9DE: 38		

Fuente. Soporte Terapéutico HUDN.

INSUMOS DESECHABLES, PROYECCIÓN 2023.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CONSUMO PROMEDIO DEL AÑO 2022	PROMEDIO MENSUAL	CANTIDADES
1	Vaso 8 onzas polipropileno	20980	1748	11.653
2	Plato pando 12 cm, icopor	7368	614	4093
3	Plato pando de 15 cm, icopor	3532	294	1960
4	Cuchara sopera, polipropileno	7222	602	4013
5	Cucharilla polipropileno	4337	361	2407
6	Tenedor polipropileno	7168	597	3980
7	Cuchara polipropileno	113	9	60
8	Cuchillo polipropileno	6860	572	3813
9	Sopero de 16 oz. Icopor	7184	599	3993
10	Portacomida P3. Icopor	7006	584	3893
11	Copa de 1 y 1/2 oz para postre	31	3	20
12	Contenedores de 24 oz icopor	1312	109	727
13	Servilleta	15672	1306	8707

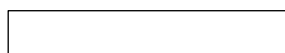
Fuente. Soporte Terapéutico HUDN.

13. OBJETO POR 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:

ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN	CANT	UNIDAD DE MEDIDA
NORMAL Y/O BLANDA				
1	85151607	DESAYUNO	15.553	UNIDAD
2	85151607	MEDIA MAÑANA	87	UNIDAD
3	85151607	ALMUERZO	18.073	UNIDAD
4	85151607	ENTREDIA	16.493	UNIDAD
5	85151607	CENA	27.727	UNIDAD
6	85151607	REFRIGERIO	893	UNIDAD
HIPOGLUCIDA				
7	85151607	DESAYUNO	253	UNIDAD
8	85151607	MEDIA MAÑANA	267	UNIDAD
9	85151607	ALMUERZO	267	UNIDAD
10	85151607	ENTREDIA	267	UNIDAD
11	85151607	CENA	260	UNIDAD
12	85151607	REFRIGERIO	260	UNIDAD
HIPERPROTEICA				
13	85151607	DESAYUNO	10.993	UNIDAD
14	85151607	MEDIA MAÑANA	11.047	UNIDAD
15	85151607	ALMUERZO	11.193	UNIDAD
16	85151607	ENTREDIA	11.093	UNIDAD
17	85151607	CENA	360	UNIDAD
18	85151607	REFRIGERIO	10.760	UNIDAD
BLANDA FRACCIONADA - RENAL				
19	85151607	DESAYUNO	180	UNIDAD
20	85151607	MEDIA MAÑANA	133	UNIDAD
21	85151607	ALMUERZO	180	UNIDAD





Identificación del ECO

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 10DE: 38		



22	85151607	ENTREDIA	180	UNIDAD
23	85151607	CENA	180	UNIDAD
24	85151607	REFRIGERIO	127	UNIDAD
LIQUIDA COMPLETA				
25	85151607	DESAYUNO	5.707	UNIDAD
26	85151607	MEDIA MANANA	1.987	UNIDAD
27	85151607	ALMUERZO	6.020	UNIDAD
28	85151607	ENTREDIA	5.940	UNIDAD
29	85151607	CENA	6.340	UNIDAD
30	85151607	REFRIGERIO	1.960	UNIDAD
LIQUIDA CLARA				
31	85151607	DESAYUNO	1.447	UNIDAD
32	85151607	MEDIA MANANA	40	UNIDAD
33	85151607	ALMUERZO	1.573	UNIDAD
34	85151607	ENTREDIA	1.060	UNIDAD
35	85151607	CENA	1.187	UNIDAD
36	85151607	REFRIGERIO	20	UNIDAD
ASTRINGENTE				
37	85151607	DESAYUNO	400	UNIDAD
38	85151607	MEDIA MANANA	7	UNIDAD
39	85151607	ALMUERZO	580	UNIDAD
40	85151607	ENTREDIA	413	UNIDAD
41	85151607	CENA	553	UNIDAD
42	85151607	REFRIGERIO	7	UNIDAD
HIPOSODICA				
43	85151607	DESAYUNO	4.947	UNIDAD
44	85151607	MEDIA MAÑANA	1.233	UNIDAD
45	85151607	ALMUERZO	5.120	UNIDAD
46	85151607	ENTREDIA	5.107	UNIDAD
47	85151607	CENA	5.167	UNIDAD
48	85151607	REFRIGERIO	1.333	UNIDAD
HIPOGRASAS Y CORONARIAS				
49	85151607	DESAYUNO	4.733	UNIDAD
50	85151607	MEDIA MANANA	33	UNIDAD
51	85151607	ALMUERZO	5.440	UNIDAD
52	85151607	ENTREDIA	5.427	UNIDAD
53	85151607	CENA REFRIGERIO	5.380	UNIDAD
BANCO DE SANGRE				
54	50192701	REFRIGERIO	3.113	UNIDAD
PROGRAMA MADRE CANGURO				
55	50192701	REFRIGERIO	1.553	UNIDAD
MEDICOS INTERNOS				
56	85151607	DESAYUNO	6.047	UNIDAD
57	85151607	ALMUERZO	760	UNIDAD
58	85151607	CENA	1.953	UNIDAD
LISTA DE ALIMENTOS ADICIONALES QUE SE REQUIEREN PARA COMPLETAR EL PROCESO TERAPEUTICO				
59	50181901	PAN	4	UNIDAD
60	50131609	CLARAS DE HUEVO	568	UNIDAD
61	50192109	CASPIROLETA O CANDIL	2.227	UNIDAD
62	50131800	PORCION DE QUESO	53	UNIDAD
63	50202305	VASO JUGO PITAYA	1.879	UNIDAD
64	50151500	ACEITE DE OLIVA	12	UNIDAD
65	50192303	PALETA DE AGUA	262	UNIDAD
66	50131701	YOGURHT	7	UNIDAD
67	50192405	GELATINA	594	UNIDAD
68	50181900	GALLETA	34	UNIDAD

Identificación del ECO

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 11DE: 38		

69	50161800	BOCADILLO	45	UNIDAD
70	50161800	BOCADILLO MAS QUESO	45	UNIDAD
71	50172000	PORCION DE QUESO DE SOYA	44	UNIDAD
72	50222000	PORCION DE ARROZ	298	UNIDAD
73	73101614	KUMIS	2	UNIDAD
74	50202305	JARRA JUGO DE PITAYA	1.882	UNIDAD
75	50221303	COLADA CON GELATINAS DE PATA	5	UNIDAD
76	50192109	MUCILAGO	150	UNIDAD
77	50192500	SANDWICH CON 1 LONJA DE QUESO Y JAMON	125	UNIDAD
78	50112023	PORCION DE PROTEINA (POLLO, CARNE, HIGADO, PESCADO)	872	UNIDAD
79	50192109	COMPOTA DE PITAYA	2.382	UNIDAD
80	50202305	BATIDO DE PITAYA, PAPAYA, CIRUELAS PASAS, ACEITE DE OLIVA.	73	UNIDAD
81	51191905	GASTROCLISIS	84	UNIDAD
82	50202305	VASO DE JUGO	2.500	UNIDAD
83	50202300	VASO DE AROMATICA	2.500	UNIDAD
84	50201700	VASO DE TE	2.500	UNIDAD
85	50300000	FUTA	856	UNIDAD
86	50300000	PITAYA	3.200	UNIDAD
87	50161800	PORCIÓN DE ENSALADA	720	UNIDAD
88	50202300	JARRA JUGO DE FRUTAS	250	UNIDAD
89	50202300	JARRA AROMATICA	250	UNIDAD
90	50201700	JARRA DE TE	250	UNIDAD
91	50161800	COMPOTA DE FRUTA	250	UNIDAD
92	50161800	ESPESANTE	1.250	UNIDAD
93	50201700	CAFÉ CON LECHE	960	UNIDAD
94	50400000	PORCIÓN DE TUBERCULOS	450	UNIDAD
INSUMOS DESECHABLES				
95	48101800	VASO 8 ONZAS POLIPROPILENO	11.653	UNIDAD
96	48101800	PLATO PANDO 12 CM, ICOPOR	4.093	UNIDAD
97	48101800	PLATO PANDO DE 15 CM, ICOPOR	1.960	UNIDAD
98	48101800	CUCHARA SOPERA, POLIPROPILENO	4.013	UNIDAD
99	48101800	CUCHARILLA POLIPROPILENO	2.407	UNIDAD
100	48101800	TENEDOR POLIPROPILENO	3.980	UNIDAD
101	48101800	CUCHARA POLIPROPILENO	60	UNIDAD
102	48101800	CUCHILLO POLIPROPILENO	3.813	UNIDAD
103	48101800	SOPERO DE 16 OZ. ICOPOR	3.993	UNIDAD
104	48101800	PORTACOMIDA P3. ICOPOR	3.893	UNIDAD
105	48101800	COPA DE 1 Y 1/2 OZ PARA POSTRE	20	UNIDAD
106	48101800	CONTENEDORES DE 24 OZ ICOPOR	727	UNIDAD
107	48101800	SERVILLETA	8.707	UNIDAD

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

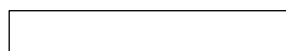
	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 12DE: 38		

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
- Liquida completa
- Liquida completa espesa: tipo miel, tipo néctar, tipo papilla.
- Neutropénica
- Liquida 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 lípidos, 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

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		
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
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





Identificación del ECO

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 13DE: 38		



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		
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
MINUTA DIETA LIQUIDA COMPLETA		
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	60 gr de proteína
	1 porción	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 (liquida 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 liquida 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

Identificación del ECO

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 14DE: 38		

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
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
Derivados del Cereal: pan, Pancake	1 porción 2 unidades	50 gr 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 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 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
Postre tipo pudin, puré, flan	1 porción	40 gramos
Jugo de fruta en agua con 50 gramos de fruta	1 vaso	180 cc

Identificación del ECO

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 15DE: 38		

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	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
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 pudín, 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

Fuente. Soporte Terapéutico HUDN.

DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE MACRONUTRIENTES

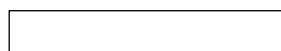
- Normal para paciente hospitalizado

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	%	CALORIAS	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



Identificación del ECO



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

CODIGO:

FRJUR-006

VERSIÓN:

05

FECHA DE ELABORACIÓN:

30 DE SEPTIEMBRE DE 2014

FECHA DE ACTUALIZACIÓN:

23 DE JULIO DE 2020

HOJA: 16DE: 38



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

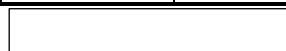
MACRONUTRIENTES	%	CALORÍAS	GRAMOS
Proteínas	15	364	91
Grasas	30	729	81
Carbohidratos	55	1336	334
Total	100%	2429	
Vitaminas y minerales	Según recomendaciones de población colombiana		

- 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	





**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: 17DE: 38



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		

• Líquida Completa

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



• 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.

Identificación del ECO

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 18DE: 38		

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.

CARACTERISTICAS:

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
- 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)

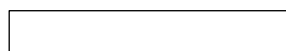
CARACTERISTICAS:

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



Identificación del ECO

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
			HOJA: 19DE: 38	

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 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.

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 20DE: 38		

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 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.

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.

CARACTERISTICAS:

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

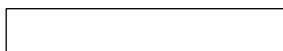
ALIMENTOS RESTRINGIDOS: Alimentos fritos, crocantes (pan francés, calados etc.), con cascara, verdura cruda, alimentos enteros o en trozos, frutas duras y enteras, líquidos claros, arroz, gelatina, carne roja, arveja, espinaca y acelga.



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 con el aval por parte de fonoaudiología se realiza la prescripción de la dieta semiblanda en cualquiera de sus fases.



	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
			HOJA: 21 DE: 38	

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.

CARACTERISTICAS:

DESCRIPCIÓN: Incluye alimentos en consistencias molida, desmechada, en trozos o picadas finamente, frutas no ácidas, 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 hipoglucemia y estados hiperosmolares.

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.

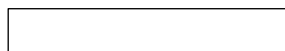
PREPARACIONES PERMITIDAS: preparaciones cocidas, al horno, al vapor, a la plancha, guisado, leguminosas, leche y derivados descremados.



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.



	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 22DE: 38		

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.

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

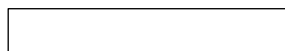
DEFINICIÓN: Dieta en la cual se suministran líquidos claros no viscosos, con aporte nutricional insuficiente, por ello no debe durar más de 3 días.



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.



	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 23DE: 38		

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

***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 ADICIONALES

ALIMENTOS	CANTIDADES	PROMEDIO ANUAL 2022	PROMEDIO A DICIEMBRE 31 DE 2023
PAN	Unid 40 gr	8	4
CLARAS DE HUEVO	1 unidad	1023	568
CASPIROLETA O CANDIL	200cc	4008	2227
PORCION DE QUESO	40gr	95	53
VASO JUGO PITAYA	200cc	3383	1879
ACEITE DE OLIVA	6cc	21	12
PALETA DE AGUA	1 unidad	472	262
YOGURHT	200cc	413	7
GELATINA	100gr	13	594
GALLETA	1 unidad	1069	34
BOCADILLO	40 gr	61	45
BOCADILLO MAS QUESO	40 gramos- 30 gramos	1	45
PORCION DE QUESO DE SOYA	40gr	179	44
PORCION DE ARROZ	100 gr	537	298
KUMIS	200cc	4	2
JARRA JUGO DE PITAYA	1 jarra de 500cc	3388	1882
COLADA CON GELATINAS DE PATA	200cc	9	5
MUCILAGO	200cc	0	150
SANDWICH CON 1 LONJA DE QUESO Y JAMON	1 unidad	0	125

Identificación del ECO

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 24DE: 38		

PORCIÓN DE PROTEINA (POLLO, CARNE, HIGADO, PESCADO)	100gr	1569	872
COMPOTA DE PITAYA	100 gr	4287	2382
BATIDO DE PITAYA, PAPAYA, CIRUELAS PASAS, ACEITE DE OLIVA.	200cc	131	73
GASTROCLISIS	300cc	152	84
VASO DE JUGO	200cc	SD	2500
VASO DE AROMÁTICA	200cc	SD	2500
VASO DE TE	200cc	SD	2500
FUTA	80gramos	SD	856
PITAYA	1 unidad	SD	3.200
PORCIÓN DE ENSALADA	60gramos	SD	720
JARRA JUGO DE FRUTAS	1 litro	SD	250
JARRA AROMÁTICA	1 litro	SD	250
JARRA DE TE	1 litro	SD	250
COMPOTA DE FRUTA	90 gramos	SD	250
ESPESANTE	227 gramos	SD	1.250
CAFÉ CON LECHE	240cc	SD	960
PORCIÓN DE TUBÉRCULOS	80 gramos	SD	450

Fuente. Soporte Terapéutico HUDN.

REFRIGERIOS BANCO DE SANGRE Y PROGRAMA MADRE CANGURO

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

Fuente. Soporte Terapéutico HUDN.



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

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:

Identificación del ECO

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 25DE: 38		

DIETAS HOSPITALARIAS PARA PACIENTES CON PATOLOGÍAS INFECTOCONTAGIOSAS

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CONSUMO PROMEDIO DEL AÑO 2022	PROMEDIO MENSUAL	CANTIDADES A DICIEMBRE 31 DE 2023
1	Vaso 8 onzas polipropileno	20980	1748	11.653
2	Plato pando 12 cm, icopor	7368	614	4093
3	Plato pando de 15 cm, icopor	3532	294	1960
4	Cuchara sopera, polipropileno	7222	602	4013
5	Cucharilla polipropileno	4337	361	2407
6	Tenedor polipropileno	7168	597	3980
7	Cuchara polipropileno	113	9	60
8	Cuchillo polipropileno	6860	572	3813
9	Sopero de 16 oz. Icopor	7184	599	3993
10	Portacomida P3. Icopor	7006	584	3893
11	Copa de 1 y 1/2 oz para postre	31	3	20
12	Contenedores de 24 oz icopor	1312	109	727
13	Servilleta	15672	1306	8707

Fuente. Soporte Terapéutico HUDN.

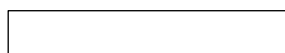
ESPECIFICACIONES ESENCIALES PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS

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



1. Presentar 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. 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.
5. Se requieren 2 nutricionistas como mínimo con dos años de experiencia específica en el servicio de alimentación hospitalaria para que se encargue del procedimiento de pedido de alimentos, verificación de minuta, cumplimiento de entrega de dietas, supervisión en la preparación de alimentos en todos los tiempos de comida pruebas organolépticas.
6. Se requiere de una nutricionista como mínimo con un año de experiencia específica en servicios de alimentación hospitalaria supervisión y seguimiento en pisos en la entrega de dietas
7. 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
8. Se requiere un almacenista que se encargue de la entrega de productos para la producción con título de bachiller y experiencia de seis meses en el servicio de alimentación hospitalaria
9. Se requiere 17 operarios como mínimo con 2 años de experiencia en servicio de alimentación hospitalaria con curso mínimo de 40 horas n atención y / o servicio al cliente, manejo de residuos sólidos, manipulación de alimentos, expedido por EL SENA y/o institución avalada para expedir dicha certificación
10. Se requiere 17 operarias (as) con carnet de vacunación de Hepatitis A, Hepatitis B , Tétano, Influenza, Covid como mínimo segunda dosis.

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
2. El espacio debe ser equipado con un refrigerador donde la preparación pueda mantener cadena de frio que impida la proliferación microbiana, además el refrigerador debe tener un termómetro para el monitoreo diario de temperatura.



Identificación del ECO

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 26DE: 38		

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.

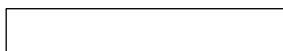
OBLIGACIONES GENERALES INHERENTES AL OBJETO CONTRACTUAL.



1. Asumir la responsabilidad de todas las actividades relativas a la ejecución de las obligaciones establecidas en esta contratación.
2. Determinar el resultado de los alimentos preparados y clasificación de almacenamiento (neveras)
3. Participar y apoyar al Hospital en todas las reuniones a las que éste lo convoque relacionadas con la ejecución de esta contratación.
4. Disponer de los medios necesarios para el mantenimiento, cuidado y custodia de la documentación objeto de la presente contratación.
5. 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 en las mismas condiciones en las cuales fueron entregados.
6. 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
7. 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.
8. Realizar los pagos al SISS (salud, pensión y riesgos laborales), de acuerdo con la normatividad vigente aportando los soportes de pago correspondiente.
9. 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 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.
10. Los alimentos deben ser rotulados, empacados, el paquete sellado de los cubiertos debe tener cuchara, cuchillo, tenedor , cuchara , postera, y servilleta ,todos resistentes y de buena calidad para garantizar su manipulación, la rotulación debe llevar los datos : No de cama , nombre del paciente y tipo de dieta

OBLIGACIONES ESPECIALES INHERENTES AL OBJETO CONTRACTUAL.

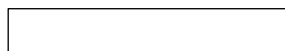
EL contratista deberá cumplir las siguientes ACTIVIDADES ESPECÍFICAS PARA EL DESARROLLO DEL PROCESO, OBLIGACIONES Y CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:



1. Prestar y administrar el servicio de nutrición a los pacientes institucionales, de acuerdo 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 cuando se requiera.
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.



	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 27DE: 38		

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
 - Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos
 - Sistema de Gestión de Seguridad y salud en el trabajo
6. 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.
7. Prestar el servicio de nutrición en una jornada mínima de catorce (14) horas al día, de lunes a domingo, incluyendo festivos, garantizando el suministro de dietas en horario nocturno como en los casos de los refrigerios, dicho cronograma será establecido por el Supervisor del contrato.
8. Prestar el servicio de alimentación al interior de las instalaciones del Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E, para lo cual deberá disponer de los equipos y/o máquinas industriales, así como de todos los elementos e insumos y materia prima requerida.
9. Prestar el servicio de alimentación hospitalaria, con personal calificado en el componente administrativo, operativo y en general, con el que se requiera para atender con oportunidad, garantizando la idoneidad para el cumplimiento del contrato, asegurando que el personal designado para ello, preste sus servicios de acuerdo con las orientaciones técnicas de su oficio o actividad y normas de seguridad y protección respectivas, para lo cual deberán utilizar guantes, mascarillas y demás elementos de seguridad industrial.
10. Garantizar que el empaque en el cual se suministran los alimentos sea elaborado en material higiénico sanitario que conserve la temperatura y calidad adecuada para lo cual el contratista deberá diseñar una planilla de registro y control organoléptico y de temperatura para ser diligenciada a la llegada de los alimentos
11. Garantizar el cambio de los alimentos que no sean de buena calidad o no cumplan con las especificaciones técnicas requeridas por el Hospital, en término no mayor a una hora posterior a su notificación.
12. Dado que el Hospital Universitario Departamental de Nariño anualmente participa del Galardón a la excelencia Nutricional y para cumplir los planes de mejora se requiere ofrecer el flexi menú iniciando con el de proteína en tiempo de almuerzo, para que el paciente escoja el de su preferencia a pacientes con dieta terapéutica normal que lleven larga estancia en el hospital, en los servicios que se definan en conjunto con la coordinación del contrato, de acuerdo con los estándares de acreditación y política de humanización.
13. Tomar las medidas necesarias, así como capacitar a su personal, para controlar y prevenir al máximo los riesgos laborales principalmente el biológico o cualquier otro riesgo que se pudiese presentar en el desarrollo del presente contrato. El Hospital no asume responsabilidad alguna por enfermedades comunes, laborales o accidentes de trabajo durante su permanencia en el hospital, en desarrollo del presente contrato. Los casos de urgencia que se llegaren a presentar serán cubiertos por la empresa contratista o por la Entidad Promotora de Salud o la administradora de riesgos laborales a la cual se encuentre afiliado. Con todo, la responsabilidad de este tipo de riesgo estará a cargo del CONTRATISTA.
14. Garantizar la correcta utilización del edificio, instalaciones, infraestructura, equipos y demás elementos del HOSPITAL que se requieran en la ejecución del presente contrato y responder por su reparación o reposición





	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 28DE: 38		

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.
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.



Identificación del ECO

Identificación del ECO

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 29DE: 38		

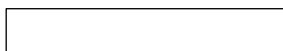
35. El contratista debe realizar los respectivos análisis químicos nutricionales según las recomendaciones del RIEN, teniendo como referente la tabla nutricional del ICBF.
36. Garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados realizando periódicamente los controles microbiológicos de los diferentes 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 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. El contratista se compromete a presentar, verificar, y realizar una auditoria 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.
49. Participar articuladamente con la institución en los procesos de visita de acreditación , HSQ, y visitas de auditoria externa
50. Atender los requerimientos de carácter judicial emitidos por autoridad competente.
51. 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,

Identificación del ECO



	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 30DE: 38		

Direccionamiento Estratégico del Hospital y evaluar sistemáticamente la aplicación de la práctica de los Modelos de Gestión implantados por el contratante.

52. 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.
53. 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.
54. 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.
55. 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.
56. 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.
57. 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.
58. 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.
59. El contratista se obliga a cancelar por concepto de servicio de acueducto - alcantarillado y aseo (disposición final de residuos), el 10% del consumo total de la factura que se genera para el Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E., para ello el área de Contabilidad genera la respectiva Factura electrónica para el pago por parte del contratista de Nutrición, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al recibo de la factura.
60. 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.
61. 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.
62. 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.
63. Mantener vigente los certificados de manipulación de alimentos y de carnet de salud de todas las personas vinculadas a la ejecución del contrato.
64. Implementar protocolos de mantenimientos y calibración de equipos de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
65. 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.
66. Presentar estrategia de entrega oportuna de alimentos de domingo a domingo y festivos.
67. Anexar fichas técnicas de los alimentos de mayor riesgo perecederos (carnes blancas, carnes rojas, productos lácteos, entre otros).



Identificación del ECO

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 31 DE 38		

68. 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 evidencia los procesos para el manejo de agua potable, residuos líquidos y sólidos, protocolos de limpieza y desinfección, manejo y control de plagas.
69. Presentar manual de bioseguridad que incluya protocolo de lavado de manos, plan de emergencias, protocolo de limpieza y desinfección.
70. Cuando se requiera el suministro de dietas desde el nivel externo, por causas de fuerza mayor o caso fortuito que no me 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.
71. El contratista se compromete a presentar, verificar y realizar auditoria 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.
72. 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.
73. 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.

INDICADORES FINANCIEROS (Según lo Establecido en la certificación de fecha 23 de enero del 2023 emitida por el Profesional Especializado de Recursos Financieros (E))



El proponente debe cumplir con los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP:

Indicador	Indice Requerido
Indice de Liquidez	Mayor o igual a 1,4
Indice de Endeudamiento	Menor o igual a 0,6
Capital de Trabajo	Mayor o igual al 30% del presupuesto oficial
Razón de Cobertura de Intereses	Mayor o igua a 1,0 o indeterminado

Si el Proponente es un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura debe cumplir su capacidad financiera con la suma aritmética en el caso de daca indicador, afectada por el porcentaje de participación en la forma asociativa.

Identificación del ECO

Identificación del ECO

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 32DE: 38		

Capacidad Organizacional

El proponente debe cumplir los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP:

Indicador	Indice Requerido
Rentabilidad sobre el patrimonio	Igual o mayor a 0
Rentabilidad sobre activos	Igual o mayor a 0

Si el proponente es un consorcio o una unión temporal se sumará las partidas individuales de cada uno de sus integrantes afectados por el nivel de participación.

14. MODALIDAD DE SELECCIÓN DE CONTRATISTA:

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

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 quinto del acuerdo 009 del 22 de Julio de 2020 que reza (...) INVITACIÓN PUBLICA A PROPONER.- Esta causal se aplicará cuando la cuantía de los contratos a celebrar supere la suma de mil (1000) SMLMV, se requerirá de un proceso de selección, que sea amplio en publicidad, términos y garantías, según el procedimiento que se establezca en el Manual Interno de Contratación, el cual se soportará en los siguientes elementos básicos:

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

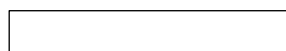
La publicación del borrador de los pliegos de condiciones no generará la obligación para la entidad de dar apertura al proceso de selección, y por ende no tiene la virtud de generar derechos adquiridos, ni acciones indemnizatorias en contra de ella.



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

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

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

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



	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 33DE: 38		

El presente proceso, se registró 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 con lo establecido en el artículo 11 del Acuerdo 00014 del 26 de septiembre de 2019 Por medio del cual se adopta el Estatuto Contractual de la entidad y que ha establecido:

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

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

Es decir, los requisitos habilitantes exigidos deben guardar proporción con el objeto del contrato, su valor, complejidad, plazo, forma de pago y el riesgo asociado al Proceso de Contratación. Así las cosas, deberá atenderse a la relación del contrato que se pretende celebrar y la experiencia del proponente, capacidad jurídica, requerimientos técnicos, capacidad financiera y organizacional en caso de 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 2023, 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.	• Soporte de pago de Seguridad Social.

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 34DE: 38		

	<ul style="list-style-type: none"> • Informe parcial y/o final suscrito por el contratista. • Acta de recibo parcial y/o final suscrita por el supervisor y contratista. • Factura o documento equivalente • Presentar Desprendibles de pago del personal que labora en el HUDN. • Documentos administrativos.
--	---

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

20. SUPERVISIÓN E INTERVENTORÍA SUGERIDA:

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



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

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

No.	TIPO DE RIESGO	CONCEPTO	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	X	

Identificación del ECO

Identificación del ECO

	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 35DE: 38		

		acto administrativo que suspende el contrato, el cual deberá indicar con claridad las causas exógenas y la fecha de reanudación de este. 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.		
5	Riesgo humano por accidente	Cuando se produzca un accidente durante la ejecución del contrato que afecte al CONTRATISTA por ocasión de la prestación del servicio o bien, será responsabilidad y competencia total y absoluta del mismo, para lo cual debe afiliarse por su cuenta y riesgo a una Administradora de Riesgos Profesionales.		X
6	Variación de tarifas por cambio de anualidad	Cuando se produzca un cambio de tarifas fijadas por la autoridad competente, índice al precio al consumidor, inflación o similares que afecte al contratista con ocasión a la prestación del servicio o bien que incremente los valores del contrato.		X

22. GARANTÍAS A EXIGIR:

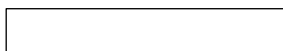
A. Garantía de seriedad de la Oferta



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

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

Las características de las garantías son las siguientes:

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



	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 36DE: 38		

- 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 esta.

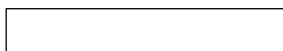
Si en desarrollo del proceso de selección se modifica el cronograma, el Proponente deberá ampliar la vigencia de la Garantía de seriedad de la oferta hasta tanto no se haya perfeccionado y cumplido los requisitos de ejecución del respectivo contrato.



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 esta, so pena de que la Entidad pueda hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta.

B. Responsabilidad civil extracontractual

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

Característica	Condición
Clase	Contrato de seguro contenido en una póliza
Asegurados	Hospital Universitario Departamental de Nariño, identificado con NIT 891200528-8
Tomador	<ul style="list-style-type: none"> • Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. • No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una unión temporal o consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. • Para el Contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes de la estructura plural, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de esta.
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"> 1• Cobertura básica de predios, labores y operaciones 2• Cobertura expresa de perjuicios por daño emergente y lucro cesante. 3• Cobertura expresa de perjuicios extrapatrimoniales. 4• Cobertura expresa de la responsabilidad surgida por actos de contratistas y subcontratistas. 5• Cobertura expresa de amparo patronal. 6• Responsabilidad Civil Cruzada. 7• Gasto Médicos Inmediatos 8• Vehículos propios y no propios.



	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 37DE: 38		

Información necesaria dentro de la póliza	<ul style="list-style-type: none"> Número y año del contrato Objeto del contrato Firma del representante legal del Contratista En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor Ej. Cumplimiento si el valor a asegurar es \$14.980.420,20 aproximar a \$14.980.421
---	---

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

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

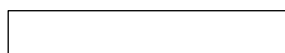
Las franquicias, coaseguros obligatorios y demás formas de estipulación que conlleven asunción de parte de la pérdida por la Entidad asegurada no serán admisibles.



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

C. Garantía de Cumplimiento

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

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	<p>a. Cumplimiento del Contrato: equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, por una vigencia igual al término de duración de este y seis (6) meses más.</p> <p>b. Calidad del servicio: equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, por una vigencia igual al término de duración de este y seis (6) meses más.</p> <p>c. Calidad de los Bienes: equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, por una vigencia igual al término de duración de este y seis (6) meses más, contados a partir de la fecha de su perfeccionamiento.</p> <p>d. Pago de Salarios y Prestaciones Sociales: Por un porcentaje del 10% del valor del contrato con una vigencia igual al término de ejecución del contrato y 3 años más.</p>
Tomador	<ul style="list-style-type: none"> Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una Unión Temporal o Consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. Para el Contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Contratista, para lo cual



	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD Y FICHA TECNICA PARA CONTRATOS MAYORES A 1000 SMLV	CODIGO:	FECHA DE ELABORACIÓN:	
		FRJUR-006	30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	
		VERSIÓN:	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	
		05	23 DE JULIO DE 2020	
		HOJA: 38DE: 38		

	se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de esta.
Información necesaria dentro de la póliza	<ul style="list-style-type: none"> • Número y año del contrato • Objeto del contrato • Firma del representante legal del Contratista • En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor Ej. Cumplimiento si el valor a asegurar es \$14.980.420,20 aproximar a \$14.980.421

ORIGINAL FIRMADO

**PROYECTO
LIZETH DEL PILAR CANDO IMBACUAN
PROFESIONAL ESPECIALIZADO ÁREA DE LA SALUD
SERVICIO FARMACÉUTICO**

ORIGINAL FIRMADO

**VIABILIDAD
MAGDA NURIS QUIROZ HERNANDEZ
SUBGERENTE ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA**

ORIGINAL FIRMADO

**VIABILIDAD
DIEGO FERNANDO MORALES ORTEGON
SUBGERENTE DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS**

ORIGINAL FIRMADO

**APROBACIÓN
NILSEN ARLEY ALVEAR ACOSTA
GERENTE**

Identificación del ECO