	FORMATO NECESIDAD ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	CÓDIGO	GJ-FR-001
		VERSIÓN	001
		FECHA	19/09/2022
Proceso: Gestión Jurídica		HOJA	Página 1 de 10

Valledupar Cesar, 17 de febrero de 2023

Doctor
DUVER DICSON VARGAS ROJAS
Representante Legal
E.S.E HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LOPEZ
Ciudad

En cumplimiento a lo dispuesto en el Estatuto de Contratación de la Empresa Social del Estado Hospital Pumarejo de López, me permito presentar la siguiente necesidad:

DESCRIPCION DE LA NECESIDAD QUE SE REQUIERE ADQUISICION:

OBJETO	CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO A TODO COSTO DE PRODUCCIÓN, SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA PACIENTES Y DESAYUNOS Y ALMUERZOS A MÉDICOS INTERNOS DE LA ESE HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LÓPEZ
JUSTIFICACION DE LA NECESIDAD A CONTRATAR	<p>La ESE Hospital Rosario Pumarejo de López, la alimentación de los pacientes que se encuentra en los servicios de hospitalización y observación, constituye parte de su tratamiento y por ello son exigibles, con condiciones que aseguren no solo la cantidad de alimentos a servir si no la calidad de los mismos, la presentación, la uniformidad en la elaboración, el aporte calórico necesario, la variedad de los artículos y menú y las garantías higiénicas y sanitarias reglamentarias.</p> <p>Proporcionar la nutrición adecuada de forma precoz tras la admisión en el centro hospitalario puede contribuir a mejorar los resultados clínicos, disminuir la duración de la hospitalización y mejorar la utilización de los recursos disponibles.</p> <p>Que, la Empresa Social del Estado Hospital Rosario Pumarejo de López, para estar en la capacidad de atender oportuna y eficazmente la demanda de los servicios de salud derivada de los contratos de venta de servicios celebrados, requiere para el tratamiento, buen funcionamiento y atención de los usuarios el suministro de dietas normales y terapéuticas, que le permitan prestar los servicios de salud con calidad, como parte del tratamiento médico. Atendiendo la importancia del servicio que presta la empresa, está en el deber de asegurar la continuidad en la prestación del servicio de salud, siendo indispensable contar el suministro de alimentación, para asegurar la buena marcha de la entidad y la prestación adecuada y oportuna de los servicios a los pacientes debido que se trata de actividades que no pueden ser suspendidas por tener implícitos derechos fundamentales como el derecho a la vida y la integridad física entre otros de los pacientes del Hospital.</p> <p>Atendiendo la importancia del servicio que presta la empresa, está en el deber de asegurar la continuidad en la prestación del servicio de salud, siendo indispensable contar el suministro de alimentación, para asegurar la buena marcha de la entidad y la prestación adecuada y oportuna de los servicios a los pacientes debido que se trata de actividades que no pueden ser suspendidas por tener implícitos derechos fundamentales como el derecho a la vida y la integridad física entre otros de los pacientes del Hospital.</p> <p>Es por ello, que se requiere contratar la totalidad de la operación del servicio de dietas hospitalarias para todos los servicios que se requieran de manera intrahospitalario, requiriéndose que el operador dote en su totalidad con equipos, menaje y utensilios la respectiva cocina dentro de las instalaciones dadas para su uso por parte del Hospital.</p> <p>Dentro de la capacidad instalada del Hospital Rosario Pumarejo de López, se cuenta con 240 Camas para uso hospitalario, dentro de las cuales se tienen en la Unidades de Cuidados Intensivos, la siguiente capacidad: Uci</p>

pediatría 9 camas, Uci neonatal 14 camas, 9 básicas y 6 intermedias, y Uci adultos 14 camas, presentando a la fecha de elaboración de la necesidad un porcentaje de ocupación 70%

Dentro de los servicios que cuenta el Hospital y donde se ejecuta el presente objeto contractual, se encuentran los siguientes:

- Salud mental
- Pediatría
- UCI Pediátrica
- Cx maternidad
- Observación tratamiento
- Pediatría 3 piso ambas alas
- Puerperio
- UCI adulto
- Infectó
- Cuarto piso
- Urgencia

Ahora bien, el hospital en ejecución del presente contrato ha presentado un consumo en el suministro de dietas hospitalarias y refrigerios a personal, conforme la siguiente relación:

ALIMENTACION PACIENTES Y MEDICOS INTERNOS/ SEPTIEMBRE 01 AL 30 2022
HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LOPEZ

FEC HA	DESAY UNO ADULTO	DESAY UNO PEDIATRIA	ALMUERZO ADULTO	ALMUERZO PEDIATRIA	CENA ADULTO	CENA PEDIATRIA	LIQUIDA ADULTO	MERENDA ADULTO	MERENDA PEDIATRIA	ASTRINGENTE Y RENAL DESAYUNO	DESAY UNO INTERNOS	ALMUERZO INTERNOS	LIQUIDA PEDIATRIA
1/09/22	103	49	103	49	100	48	51	75	0	2	0	39	9
2/09/22	114	50	115	50	113	48	3	80	2	3	4	48	9
3/09/22	115	51	120	46	120	46	43	80	2	0	0	15	9
4/09/22	118	42	113	42	112	42	39	80	2	1	1	15	6
5/09/22	90	56	95	56	93	53	33	80	3	2	0	13	12
6/09/22	120	53	119	53	122	50	42	80	4	2	0	17	4
7/09/22	126	43	120	43	112	40	43	80	4	2	0	32	9
8/09/22	106	46	108	48	108	47	32	80	2	0	2	42	9
9/09/22	110	45	125	45	110	43	65	70	2	3	2	44	7
10/09/22	111	43	112	42	107	40	57	74	0	2	0	17	6
11/09/22	112	35	114	37	112	35	49	74	0	1	0	14	6
12/09/22	110	40	120	42	125	40	59	75	0	1	0	38	8
13/09/22	121	35	123	40	112	35	57	74	2	1	0	38	5
14/09/22	104	44	106	44	109	40	69	78	0	0	1	40	4
15/09/22	113	35	117	38	117	35	99	72	0	0	0	31	7
16/09/22	113	44	120	44	125	40	72	70	0	2	0	36	6
17/09/22	112	42	113	40	103	41	93	72	0	1	0	14	5
18/09/22	109	35	112	42	102	35	69	68	0	1	0	19	6
19/09/22	100	40	115	39	113	35	67	78	0	1	0	36	3

Proceso: Gestión Jurídica

9/22														
20/0														
9/22	111	40	114	41	148	40	69	68	1	0	3	35	8	
21/0														
9/22	115	35	122	40	117	38	69	70	1	0	1	32	9	
22/0														
9/22	118	39	120	42	112	35	84	70	0	0	3	37	9	
23/0														
9/22	122	48	123	48	119	42	57	70	0	1	0	33	9	
24/0														
9/22	138	49	151	50	139	42	65	80	0	0	0	16	3	
25/0														
9/22	139	38	131	35	127	32	64	80	0	0	0	16	9	
26/0														
9/22	130	35	131	35	124	33	55	80	0	0	1	29	5	
27/0														
9/22	122	39	122	39	118	35	42	70	1	2	0	32	3	
28/0														
9/22	117	38	116	39	111	38	40	82	2	1	0	37	5	
29/0														
9/22	115	35	125	36	115	36	70	64	4	1	0	29	5	
30/0														
9/22	125	40	128	41	128	41	110	80	2	1	0	29	4	
TOTAL	3.459,00	1.264,00	3.553,00	1.286,00	3.473,00	1.205,00	1.767,00	2.254,00	34	31	18	873	199	
PRECIO	7400	7100	8300	8300	8000	8000	3000	3000	2900	3000	7400	8000	2900	
VALOR TOTAL	25.596.600,00	8.974.400,00	29.489.900,00	10.673.800,00	27.784.000,00	9.640.000,00	5.301.000,00	6.762.000,00	98.600,00	93.000,00	133.200,00	6.984.000,00	577.100,00	

132.107.600

ALIMENTACION PACIENTES Y MEDICOS INTERNOS/ OCTUBRE 01 AL 31 2022													
HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LOPEZ													
FEC HA	DESAYU NO ADULTO	DESAYUNO PEDIATRIA	ALMUERZO ADULTO	ALMUERZO PEDIATRIA	CENA ADULTO	CENA PEDIATRIA	LIQUIDA ADULTO	MERENDA ADULTO	MERENDA PEDIATRIA	ASTRINGENTE MERENDA	DESAYUNO INTERNOS	ALMUERZO INTERNOS	LIQUIDA PEDIATRIA
1/10/22	120	54	121	54	111	49	89	86	6	3	0	16	13
2/10/22	110	49	110	49	111	50	63	74	6	2	0	12	10
3/10/22	110	49	110	50	112	40	45	80	8	0	0	34	15
4/10/22	115	35	109	40	109	40	54	70	8	4	0	31	8
5/10/22	108	40	108	41	108	41	57	70	8	3	0	39	15
6/10/22	107	39	108	40	108	40	53	98	0	2	0	33	14
7/10/22	105	41	109	43	108	43	49	90	6	6	0	35	10
8/10/22	119	55	120	54	120	50	39	100	4	7	0	18	17
9/10/22	100	55	100	55	102	55	51	90	6	4	0	17	8
10/10/22	112	62	113	63	113	64	48	90	4	2	0	36	5
11/10/22	125	50	125	55	120	49	50	90	6	0	0	31	20
12/10/22	128	50	135	47	133	46	45	76	0	0	0	30	21
13/10/22	127	48	128	50	127	50	39	100	4	2	1	26	49
14/10/22	111	52	113	48	107	55	51	100	6	3	0	33	2
15/10/22	106	55	105	55	106	46	63	100	0	1	2	22	8
16/10/22	105	50	111	48	105	50	23	100	10	0	0	16	14
17/10/22	109	40	110	45	111	44	60	100	4	3	0	21	12

Aprobó: Jefferson Alonso Castro Romero – Asesor Jurídico Externo

Revisó: Cesar Enrique Carrillo Urbina – Asesor Control Interno Disciplinario y Apoyo Jurídico

Calle 16 No. 17 - 192. Teléfonos: 5712336 – 5712340 – 5746164 – 5748478

www.hrplopez.gov.co/juridica@hrplopez.gov.co

Valledupar – Cesar

18/1 0/22	120	41	122	43	119	46	39	105	15	6	0	24	11
19/1 0/22	120	76	121	50	122	47	55	101	15	2	0	30	10
20/1 0/22	120	50	122	49	122	46	45	114	9	5	0	19	6
21/1 0/22	121	50	122	49	122	49	39	114	9	6	0	20	12
22/1 0/22	101	40	103	39	104	39	51	112	0	8	0	15	14
23/1 0/22	104	50	103	49	109	42	50	100	4	9	0	14	4
24/1 0/22	116	45	120	48	120	47	39	111	3	6	0	30	12
25/1 0/22	118	43	113	51	112	50	51	74	6	5	0	36	7
26/1 0/22	100	50	101	50	100	50	24	41	0	7	0	34	2
27/1 0/22	101	51	102	51	100	50	51	44	2	1	0	29	4
28/1 0/22	121	50	123	50	120	47	45	80	6	2	0	17	5
29/1 0/22	120	56	100	122	56	119	55	70	0	3	0	7	5
30/1 0/22	101	43	102	43	100	42	23	70	0	1	0	7	0
31/1 0/22	115	34	123	34	122	33	23	80	2	2	1	33	3
TOT AL	3.495,00	1.503,00	3.512,00	1.565,00	3.439,00	1.519,00	1.469,00	2.730,00	157,00	105,00	4,00	765,00	336,00
PRE CIO	7400	7100	8300	8300	8000	8000	3000	3000	2900	3000	7400	8000	3000
VAL OR TOT AL	25.863.000,00	10.671.300,00	29.149.600,00	12.989.500,00	27.512.000,00	12.152.000,00	4.407.000,00	8.190.000,00	455.300,00	315.000,00	29.600,00	6.120.000,00	1.008.000,00

138.862.300,00

ALIMENTACION PACIENTES Y MEDICOS INTERNOS/NOVIEMBRE 01 AL 30 2022
HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LOPEZ

FECH A	DESAYU NO ADULTO	DESAYU NO PEDIATR IA	ALMUERZ O ADULTO	ALMUERZ O PEDIATR IA	CENA ADULTO	CENA PEDIATR IA	LIQUIDA ADULTO	MERIEND A ADULTO	MERIEN DA PEDIATR IA	ASTRINGE NE MERIEND A	DESAYU NO INTERNO S	ALMUER ZO INTERNO S	LIQUIDA PEDIATR IA
1/11/22	110	60	111	60	109	60	82	72	0	2	0	40	6
2/11/22	100	50	112	50	110	50	73	74	0	1	0	28	6
3/11/22	102	49	108	49	108	49	81	74	0	1	0	33	0
4/11/22	114	45	115	45	115	45	71	74	0	2	0	35	3
5/11/22	105	49	110	49	106	49	71	74	0	1	0	19	3
6/11/22	115	84	116	85	116	85	75	86	0	2	0	7	6
7/11/22	115	47	114	47	114	47	66	74	0	2	0	20	0
8/11/22	110	52	112	52	114	52	54	78	2	1	0	30	3
9/11/22	121	57	122	59	120	59	57	84	0	2	0	35	3
10/11/22	105	48	106	48	106	48	87	76	0	1	0	31	3
11/11/22	109	47	110	47	108	47	78	82	0	2	0	30	3
12/11/22	103	47	104	47	104	47	78	92	0	2	0	11	6
13/11/22	104	48	110	48	105	48	78	82	0	2	0	17	6
14/11/22	109	42	110	42	108	42	72	82	2	1	0	19	3
15/11/22	110	40	114	40	110	40	78	82	1	2	0	20	0
16/11/22	115	36	116	36	110	36	72	84	2	2	2	27	3
17/11/22	112	40	113	40	112	40	72	82	0	2	0	23	0

Aprobó: Jefferson Alonso Castro Romero – Asesor Jurídico Externo

Revisó: Cesar Enrique Carrillo Urbina – Asesor Control Interno Disciplinario y Apoyo Jurídico

Calle 16 No. 17 - 192. Teléfonos: 5712336 – 5712340 – 5746164 – 5748478

www.hrplopez.gov.co juridica@hrplopez.gov.co

Valledupar – Cesar



FORMATO NECESIDAD ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

CÓDIGO	GJ-FR-001
VERSIÓN	001
FECHA	19/09/2022
HOJA	Página 5 de 10

Proceso: Gestión Jurídica


17/11/22	112	40	113	40	112	40	72	82	0	2	0	23	0
18/11/22	116	37	120	37	117	37	81	84	0	1	0	14	0
19/11/22	106	33	108	33	106	33	75	74	0	2	0	15	0
20/11/22	113	34	115	34	112	34	74	80	0	2	0	15	3
21/11/22	109	30	110	30	110	30	75	81	0	1	0	21	3
22/11/22	115	39	115	39	113	39	78	82	0	2	0	19	3
23/11/22	110	42	112	42	119	42	75	84	1	2	0	24	0
24/11/22	117	36	120	36	118	36	78	81	0	1	0	24	0
25/11/22	127	42	129	42	128	42	81	74	0	2	0	30	1
26/11/22	105	39	106	39	105	39	81	75	0	2	0	14	1
27/11/22	117	36	120	36	118	36	78	84	0	1	0	13	1
28/11/22	129	21	128	23	150	23	81	82	1	2	0	21	1
29/11/22													
30/11/22													
TOTAL	3.123,00	1.230,00	3.186,00	1.235,00	3.171,00	1.235,00	2.102,00	2.233,00	9,00	46,00	2,00	635,00	67,00
PRECIO	7400	7100	8300	8300	8000	8000	3000	3000	2900	3000	7400	8000	3000
VALOR TOTAL	23.110.200,00	8.733.000,00	26.443.800,00	10.250.500,00	25.368.000,00	9.880.000,00	6.306.000,00	6.699.000,00	26.100,00	138.000,00	14.800,00	5.080.000,00	201.000,00
	122.250.400,00												

Resumen de consumo:

SEPTIEMBRE	132.107.600
OCTUBRE	138.862.300
NOVIEMBRE	122.250.400
Subtotal	393.220.300
Consumo promedio mensual	131.073.433

Del consumo de los últimos tres meses de ejecución del contrato de 2022, se puede concluir que el presente objeto contractual, presenta un consumo promedio mensual de \$131.073.433 pesos, requiriéndose así, una apropiación presupuestal para el presente contrato, por valor de \$ \$ 945.000.000,00 pesos;

DESCRIPCIÓN TÉCNICA Y DETALLA DE LOS BIENES, SERVICIO Y MANTENIMIENTO A CONTRATAR	ITEM	TIPO DE DIETA	CANTIDAD MINIMA	VALOR DESAYUNO	VALOR ALMUERZO	VALOR COMIDA	VALOR MEDIAS NUEVAS	VALOR ONCES	REFRIGERIO/TRASNOCHO
	1	NORMAL							
	2	BLANDA							
	3	ABUNDANTES LIQUIDOS							
	4	LIQUIDA CLARA							
	5	HIPOSODICA							
	6	HIPOGRASA							
	7	HIPOSODICA HIPOGRASA							
	8	ASTRINGENTE							
	9	RENAL							
	10	HIPOGLUCIDA							
	11	HIPERPROTEICA							
	12	HIPERCALORICA							
13	HIPERPROTEICA/ HIPERCALORICA								

	FORMATO NECESIDAD ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	CÓDIGO	GJ-FR-001
		VERSIÓN	001
	Proceso: Gestión Jurídica		FECHA
HOJA			Página 6 de 10

14	HIPERCALORICA						
15	HIPOGLUCIDA/ HIPOSODICA						
16	COMPLEMENTARIA PEDIATRICA						
17	NORMAL PEDIATRICA						
18	BLANDA PEDIATRICA						
19	LIQUIDA CLARA PEDIATRICA						
20	HIPOGRASA PEDIATRICA						
21	HIPOGRASA PEDIATRICA						
22	HIPOSODICA/ HIPOGRASA PEDIATRICA						
23	ASTRINGENTE PEDIATRICA						
24	RENAL PEDIATRICA						
25	HIPOGLUCIDA PEDIATRICA						
26	HIPERPOTREICA PEDIATRICA						
27	HIPERCALORICA PEDIATRICA						
28	HIPERPOTREICA/ HIPERCALORICA PEDIATRICA						
29	HIPOGLUCIDA / HIPOSODICA PEDIATRICA						

ALIMENTACION PARA MEDICOS INTERNOS

ITEM	TIPO DE DIETA	CANTIDAD MINIMA	VALOR DESAYUNO	VALOR ALMUERZO
29	NORMAL (Bandeja incluye Seco, sopa y bebida)	Según Necesidad		

CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC

CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION DEL PRODUCTO
85151500	Tecnología de Alimentos
90101800	Servicios de comida para llevar y domicilio

PLAZO DE EJECUCION

Hasta el treinta y uno (31) de diciembre de 2023, contados a partir de la suscripción del acta de inicio.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- Realizar por su cuenta y riesgo la recepción, preparación, ensamble, distribución y entrega de los alimentos en las instalaciones del hospital, cumpliendo con las normas higiénicas sanitarias que para tal efecto se encuentran establecidas en la normatividad vigente, en estos estudios y en el contrato.
- Presentar los ciclos de minutas para los pacientes hospitalizados de mínimo de 4 semanas (28 menús por cada tipo de dieta), con su respectivo análisis cuantitativo de kilocalorías, macro y micronutrientes y las derivaciones de dietas para adultos y niños. Los porcentajes de adecuación de los diferentes nutrientes deben oscilar entre el 95% y el 105%, deben ser incluidos y tenidos en cuenta en la propuesta. Las minutas deben presentar variedad de alimentos y no presentar preparaciones repetidas en la misma semana y deben ser llamativas, vistosas, decoradas y variadas. Adicionalmente deben ser entregados con mínimo diez (10) días de anterioridad a la nutricionista dietista del hospital para su revisión y respectiva aprobación, quien a su vez verificara su cumplimiento en el punto de fábrica, junto con la nutricionista de la empresa contratista y en la unidad del paciente, la entrega del respectivo Menú o Dieta ordenada clínicamente.
- Las dietas Hipoglucídicas, hipercalóricas, y pediátricas deben ser fraccionadas en 5 tiempos de comidas (tres comidas principales y dos refrigerios), los refrigerios deben estar incluidos dentro del valor calórico total de la dieta y no se deben cobrar adicional, puesto que corresponden al valor calórico total requerido por el paciente para todo el día.


4. Serán entregados tres (3) refrigerios a los pacientes con dietas hipoglucidas a los pacientes hospitalizados en las salas de salud mental, UCI y a los que le sean ordenados por prescripción médica, a los demás se le ofrecerá dos (2) refrigerios.

5. Los menús deben estar elaborados de acuerdo con las restricciones dietarias para cada tipo de dieta. Además, deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, anexando copia de la tarjeta profesional. Adultos: Dieta Normal 2.200 calorías. Dieta Blanda 2.000 calorías. Dieta Hiposódica 2.000 calorías. Dieta Hipoglúcida 1.800 calorías. Dieta Hipograsa 2.000 calorías. Dieta Astringente 2.000 calorías. Dieta Hipercalórica 2.500 calorías. Dieta líquida completa 1.200 calorías. Dieta líquida x sng 1.200 calorías. Dieta hiposódica renal 2.000 calorías. Dieta hipoglúcida renal 1.800 calorías fraccionadas. Menú para médicos internos (Almuerzos). Minuta Refrigerios para adultos de 500 kilocalorías. Pediátricos: Dieta Normal y blanda Pediátrica de 1.670 calorías fraccionadas en 5 tiempos. Dieta Normal y blanda Pediátrica de 2.000 calorías. Complementaria 1 (para 6 a 8 meses) 760 kilocalorías. Complementaria 2 (de 7 a 12 meses) 940 Kilocalorías. Refrigerios pediátricos. Distribuidos así: 25% en el desayuno, 45% en el almuerzo y el 30% en la cena. Y cuando se ofrece refrigerios estarán distribuidos así: 20% desayuno, 30% almuerzo y 25% cena, 10% media mañana 15% media tarde, que cumplan con las siguientes especificaciones de calorías y nutrientes.


No. ORDEN	DIETA	CALORÍAS	% VCT PROTEINA	OTROS
1	NORMAL	2.200	15	Para adultos y pediatría, niños mayores de 5 años
2	SEMIBLANDA	2000	15	Todo puré o molido.
3	LICUADA	1.600	15	Por lo menos 3 bebidas por comida con Preparación de cremas o sopas que integre proteína animal, verdura, cereal, grasa, acompañado de batidos de fruta, gelatina, yogurt, o compotas, y una bebida a base de cereales con leche que puede ser entera, descremada, deslactosada o de soya de acuerdo a la patología y tolerancia. Incluir dentro de la dieta 5 tiempos de comida.
4	LIQUIDA X SNG	1.200	15	Licuaos sin residuos, distribuidos en 6 tomas, que incluya toma dulce y salada de 250 cc por toma, o ajustados a requerimientos de líquidos del paciente, con proteína de alto valor biológico.
5	BLANDA	2.000	15	Preparaciones hipograsas, sin alimentos productores de gas ni ácidos, de consistencia blanda : purés, o molido
6	RENAL	1600	12	Sodio 20-60 meq/día. Potasio 50-80 meq/día. líquidos según prescripción. Proteína 60% alto valor biológico. Incluir dentro de la dieta. Se permiten carnes blancas y rojas 1 al día.
7	HEPÁTICA	1.600	13	Libre de aminoácidos aromáticos, adecuada distribución en proteína de alto y bajo valor biológico. Se deben preferir grasas poli monoinsaturada.
8	HIPOSÓDICA	2.000	15	Sodio 80 meq/día
9	HIPOGLÚCIDA	1.800	15	Incluir dentro de la dieta los 6 tiempos de comidas al día. Incluir alimentos con fibra. La distribución calórica debe cumplir con 35% de grasa, 45% de carbohidratos. Incluir frutas enteras y verduras cocidas, los refrigerios deben ser frutas en porción. No jugos.
10	HIPOGLÚCIDA RENAL	1.800	12	Manejar como renal que incluya restricción de carbohidratos simples y complejos, incluir alimentos ricos en fibra. los refrigerios deben ser frutas en porción. No jugos
11	HIPOGRASA	1.600	15	Opción 1: Para patologías coronarias (lácteos descremados, cortes de carnes magras y preparaciones hipograsas, sin ácidos ni irritantes gástricos, ni alimentos

	CORONARIA			productores de gas y bajas en sodio. Opción 2: Para Pacientes Postoperatorios (sin lácteos, resto igual que para coronarios)
15	HIPOCALORICA	1.400	15	Con restricción de carbohidratos.
16	HIPERCALÓRICA HIPERPROTEICA	2500	17	Incluir alimentos fuentes de proteína de alto valor biológico, requiere 5 tiempos de comida.
17	ASTRINGENTE	2000	15	Con restricción de lácteos, grasas, verduras crudas, bebidas acidas y dulces, ni alimentos productores de gas.
18	NORMAL PEDIATRICA	1000 Y 2000	12	Requiere 5 tiempos de comida cuando sea requerido
19	BLANDA PEDIATRICA	1000 Y 2000	12	Requiere 5 tiempos de comida cuando sea requerido
20	NIÑOS Y NIÑAS DE 0 A 6 MESES	565	10	Leche materna como alimento y bebida, a libre demanda. Cuando se ofrece fórmula infantil esta debe aportar 565 calorías con distribución porcentual de macronutrientes de: proteínas 10%, grasas 40%, carbohidratos 50%.
21	COMPLEMENTARIA 1 (PARA 6 A 8 MESES)	760	12	Leche materna como base de la alimentación , más la inclusión de la alimentación complementaria de 760 de calorías totales diarias, con distribución porcentual de macronutrientes de proteínas 8-12%, grasas,30 a 45% y CHO de 50 a 55% Requiere 5 tiempos de comidas
22	COMPLEMENTARIA 2 (DE 7 A 12 MESES)	940	12	Leche materna como base de la alimentación , más la inclusión de la alimentación complementaria de 940 de calorías totales diarias, con distribución porcentual de macronutrientes de proteínas 8-12%, grasas,30 a 45% y CHO de 50 a 55% Requiere 5 tiempos de comidas
23	HIPERPROTEICA PEDIATRICA	100 Y 200	15	con distribución porcentual de macronutrientes de proteínas 15%, grasas,30 a 45% y CHO de 50 a 55% Requiere 5 tiempos de comidas 60% del VCT de origen animal, Requiere 5 tiempos de comidas

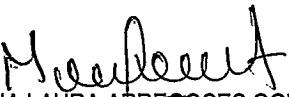


6. presentar el menú patrón para el suministro de alimentos a los médicos internos con su respectivo ciclo de minutos.
7. Suministrar bajo su dirección, cuenta y riesgo el personal competente para desarrollar las actividades necesarias para el cumplimiento del objeto contractual.
8. Desde el inicio del contrato, el contratista deberá comprometerse a adquirir alimentos e insumos de buena calidad.
9. Garantizar el cumplimiento de las dietas, que estén sujetas a cambios mecánicos, químicos y físicos por requerimientos de la patología del paciente y prescripción del médico y/o nutricionista clínica de la ESE.
10. La institución hará seguimiento a la satisfacción del usuario, que darán resultados para tomar decisiones sobre alimentos o preparaciones que no sean aceptadas, para ello, el contratista seleccionado debe comprometerse a sustituir los alimentos o preparaciones que tengan aceptabilidad inferior al 80%. Estos ajustes se programarán conjuntamente, para aplicar acciones correctivas en un lapso de tiempo no mayor a Ocho (8) días.
11. El contratista debe contar con: Acreditación en BPM, Manual BPM, Plan de saneamiento básico de la empresa, Plan de contingencia que garantice el cumplimiento del contratos en caso de emergencia, Manual de estandarización, Manual de funciones, Manual de control del plagas con sus respectivos cronogramas, Manual de procesos y procedimientos, Plan de capacitación al personal.
12. Rotular, empaquetar y envasar los alimentos desde el servicio de alimentación en carro auxiliar cubierto o en carro termo. Los carros deben permanecer en óptimas condiciones mecánicas y de aseo y limpieza.
13. Verificar que ningún alimento salga del Servicio de alimentación sin vinipelar (preparaciones en bandejas, jugos, postres, refrigerios) respetando las normas de higiene y seguridad.
14. Verificar que el Servicio de agua potable, cumpla con las normas de sanidad. (Decreto 1575 de 2007) y un vaso por cada paciente, según necesidades del servicio.
15. Los cubiertos deben colocarse en bolsa plástica individual con su respectiva servilleta.
16. El menaje para la distribución de dietas hospitalarias pediátricas debe ser de material irrompible, tamaño adecuado.
17. La loza de los usuarios hospitalizados en los demás servicios clínicos debe ser de línea hotelera y la que presente deterioro debe ser cambiada en forma inmediata.
18. Los usuarios hospitalizados en la unidad de salud mental se les entregará el servicio en platos y cucharas desechables, lo mismo para aquellos hospitalizados aislados con enfermedades infectocontagiosas.

	FORMATO NECESIDAD ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	CÓDIGO	GJ-FR-001
		VERSIÓN	001
		FECHA	19/09/2022
Proceso: Gestión Jurídica		HOJA	Página 9 de 10

<p>19. El oferente debe proporcionar todo el menaje y equipo requerido para el desarrollo del objeto contractual. 20. El proponente deberá presentar carta de compromiso de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos incluidos repuestos de los elementos necesarios para su reparación, llevando registro de las acciones y hoja de vida de los equipos.</p> <p>21. Se suministrará agua en recipientes de 2 litros durante dos veces al día con los respectivos vasos, así: un vaso de agua por cada paciente, según necesidades del servicio. Esta debe cubrir 24 horas.</p> <p>22. Las dietas deben ser rotuladas con el número de cama y tipo de dieta con el fin de evitar inconvenientes en el momento de suministrarla al paciente.</p> <p>23. Las dietas líquidas completas debe incluir al menos 3 bebidas así: una preparación caliente y salada que integre proteína animal, verdura, cereal y grasa, una bebida dulce como batidos a base de frutas frescas, gelatina, yogurt, compota y una bebida fría o caliente a base de cereales (avena, maicena, cebada, etc.) con leche entera, descremada, deslactosada, o de soya; según la patología, tolerancia y especificaciones dadas, Incluir 5 tiempos de comida, deben servirse en envases desechables, rotulados y que cumpla con los requerimientos nutricionales de 1500 Kcal /día.</p> <p>24. A los pacientes del servicio de pediatría mayores de 10 años se les debe suministrar dietas con gramajes de adulto.</p> <p>25. En caso de ser necesario se debe proveer al paciente sal en sobre de 1 gr.</p> <p>26. Suministro de pitillos en caso de ser requerido.</p> <p>27. Suministro de endulzantes artificiales en sobre para pacientes diabéticos si son solicitados y autorizado por la nutricionista clínica externa de la ESE.</p> <p>28. Verificar que los porcentajes de adecuación de los diferentes nutrientes deben oscilar entre el 95% y el 105%.</p> <p>29. Coordinar los planes dietéticos elaborados por la nutricionista clínica con la nutricionista del servicio de alimentación, con el fin de aclarar dudas y agilizar la consecución de productos que pueden no tenerse con frecuencia en almacenamiento. La consecución de estos productos no debe tardar más de 24 horas a partir del momento en que se recibe el plan de alimentación.</p> <p>30. El Nutricionista Dietista del servicio de alimentación contratado, deberá realizar una estricta vigilancia sobre el cumplimiento de los patrones de alimentación, las dietas prescritas, los ciclos de menú, horarios de entrega, temperaturas, presentación de bandejas, carros y personal, trato del usuario por el operario de alimentos.</p> <p>31. Proporcionar un tamaño de las porciones de producción y servida uniformes y que respondan al gramaje establecido en la minuta patrón.</p> <p>32. Suministrar las preparaciones frías y calientes las cuales deben llegar al paciente a una temperatura óptima de acuerdo con los estándares establecidos y debe cumplir con controles en cuanto a: Temperatura de los alimentos durante cada proceso (en producción, ensamblaje y distribución) lo que evitara el riesgo por contaminación o crecimiento microbiológico, conservándose en las temperaturas correspondientes por debajo de 7 grados centígrados o por encima de 60 grados centígrados.</p> <p>33. Realizar trimestralmente como mínimo un rastreo microbiológico a cuatro (4) alimentos o preparaciones. (cárnico, farináceo, jugos o verduras y agua) El resultado escrito del rastreo microbiológico no deberá tardar más de (8) días hábiles para ser presentado al Hospital. En caso que un rastreo indique presencia de microorganismos por fuera de la norma se deberá establecer inmediatamente las acciones preventivas y correctivas con los seguimientos, en un tiempo no superior a 8 días calendario después de recibido el resultado. Ocho (8) días después de implementarse la acción correctiva deberá repetirse el rastreo microbiológico en un alimento o preparación igual a aquella en la que se realizó el rastreo inicial. Si nuevamente arroja microorganismos por fuera de la norma se establecen nuevos correctivos y seguimiento en un tiempo no superior a 8 días calendario después del recibo del resultado y se repite 8 días después a la toma de la muestra; se continuará el mismo procedimiento hasta garantizar la inocuidad del producto. Los costos derivados serán asumidos por el contratista. En todo caso el Hospital se reserva el derecho de realizar rastreo microbiológico a cuatro (4) o más alimentos o preparaciones. (cárnico, farináceo, jugos o verduras y agua), en el momento que crea conveniente.</p> <p>34. Como norma de seguridad, el contratista deberá guardar en refrigeración diariamente una contra muestra de alimentos del menú del día (desayuno, almuerzo, comida), durante 48 horas, debidamente rotulado, Esto con el fin de realizar el análisis bacteriológico en caso que se presenten intoxicaciones alimentarias o simplemente para chequeos microbiológicos programados por el Hospital.</p> <p>35. Atender y acatar todas las observaciones y recomendaciones recibidas por las visitas de inspección, vigilancia y control de las secretarías de salud municipal o departamental.</p> <p>36. Entregar el plan de saneamiento básico, evidenciando durante la ejecución del contrato la implementación de los programas con sus respectivos registros.</p> <p>37. Suministrar al personal, la dotación acorde a la normatividad, identificación, elementos, insumos y equipos para el</p>

	FORMATO NECESIDAD ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	CÓDIGO	GJ-FR-001
		VERSIÓN	001
Proceso: Gestión Jurídica		FECHA	19/09/2022
		HOJA	Página 10 de 10

	<p>cabal cumplimiento del contrato.</p> <p>38. Prestar el servicio de lunes a domingo, con disponibilidad permanente conforme a las especificaciones mínimas requeridas, y contar con enlaces de comunicación permanente en aras de atender cualquier llamado de urgencia que se le haga.</p> <p>39. Contar con mecanismos y personal responsable de conocer y tramitar las PQRS.</p> <p>40. Responder por la limpieza integral de la infraestructura física, interna y externa del servicio de Alimentación contratado, y de todos los bienes muebles, maquinaria y equipo ubicados en el servicio, deberá tener totalmente limpias las áreas desinfectadas y fumigadas.</p> <p>41. El contratista deberá realizar la recolección del descontaminado oportunamente (residuos orgánicos e inorgánicos y reciclaje) en bolsas de acuerdo al código de colores establecido en el Hospital para el manejo de desechos.</p> <p>42. Responder por la presentación, capacitación, adiestramiento, dotación y seguridad del personal, el cual estará a cargo del contratista.</p> <p>43. Dar un buen uso y destino, sobre aquellos equipos y elementos de propiedad de la ESE Hospital, que sean entregados mediante inventario, el cual debe ser custodiado por el CONTRATISTA y este responderá por él, reponiendo los elementos o equipos que hagan falta o se dañen, a excepción del desgaste por uso.</p> <p>44. Garantizar el trato amable y servicio humanizado hacia los pacientes, acorde a las políticas de calidad de la ESE.</p> <p>45. Cumplir con el pago oportuno de salarios, honorarios, prestaciones sociales e indemnizaciones a que haya lugar de todos los colaboradores a cargo del contratista, Así como la implementación del manual de higiene y seguridad industrial.</p> <p>46. Aportar la planilla de pago de seguridad social de todos los empleados.</p> <p>47. Asumir el costo mensual correspondiente al uso del suelo, el cual se determina por un valor de Dos millones Seiscientos Cinco Mil cuarenta y dos pesos mcte (\$2.605.042) MAS IVA,</p> <p>48. Asumir el pago mensual de los servicios públicos de energía eléctrica, agua, alcantarillado y gas, para lo cual el Profesional Universitario de Mantenimiento sobre la Base certificada definirá el valor promedio de consumo de los Servicios de agua y energía eléctrica mes o fracción de mes, los cuales</p>
DESIGNACION DEL RUBRO PRESUPUESTAL	2.4.5.02.06.63311 Servicios de Suministro de comidas a la mesa, en restaurante

ELABORO	REVISO	APROBADO
 MARIA LAURA ARREGOCES GOMEZ Nutricionista	 FARIDES MARCELA FAJARDO MANCERA Subgerente Científico	 DUVER DICSON VARGAS ROJAS Agente Especial Interventor