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

Valledupar, 20 de diciembre 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 CONTRATAR:**

<b>OBJETO</b>	<p>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.</p>
<b>JUSTIFICACION DE LA NECESIDAD A CONTRATAR</b>	<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 258 Camas para uso hospitalario, dentro de las cuales se tienen en la Unidades de Cuidados Intensivos, la siguiente capacidad: Uci pediatría 8 camas, Uci</p>

Dirección calle 16 Avenida la popa N 17-192  
 E-mail: contacto@hrplopez.gov.co  
 Hospitalrosariovalledupar



**FORMATO NECESIDAD ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS**

CÓDIGO	GJ-FR-001
VERSIÓN	001
FECHA	19/09/2022
HOJA	Página 2 de 10

**Proceso: Gestión Jurídica**

neonatal 13 camas, 9 básicas y 7 intermedias, y Ucl adultos 16 camas, presentando a la fecha de corte de 30 de septiembre de elaboración de la necesidad un porcentaje de ocupación es 89,55%.  
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
- Infectología
- Cuarto piso
- Urgencia mujeres
- Urgencia hombres
- Urgencia Obstetricia

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:

Resumen de consumo:

AGOSTO	\$	165.847.400
SEPTIEMBRE	\$	165.067.200
OCTUBRE	\$	171.942.000
NOVIEMBRE	\$	180.000.000
SUBTOTAL	\$	682.856.600

Del consumo de los últimos cuatro meses de ejecución del contrato del año 2023, se puede concluir que el presente objeto contractual, presenta un consumo promedio mensual de \$165.000.000 para 2023, proyectándose en valor promedio mensual de \$ 194.400.000,00 para 2024.

**FORMATO NECESIDAD ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS**

CÓDIGO	GJ-FR-001
VERSIÓN	001
FECHA	19/09/2022

**Proceso: Gestión Jurídica**

HOJA	Página 3 de 10
------	----------------

**PERIODO COMPRENDIDO DEL 01 DE ABRIL HASTA EL 21 DE NOVIEMBRE DEL 2023**

**CANTIDADES SUMINISTRA**

Nº	TIPOS DE	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPT	OCT	NOV	TOTAL
	DIETAS									
1	NORMAL	11,676	9,789	11,931	12,583	13,232	13,074	13,534	10,01	95,828
2	BLANDA	755	584	800	667	723	726	800	200	5255
3	LIQUIDA	1,977	1,539	2,552	2,905	2,746	2,736	3,011	1,995	19,461
4	HIPOSODICA	345	300	770	587	510	500	534	124	3670
5	HIPOGRASA	220	252	432	345	267	300	321	203	2340
6	HIPOSODICA HIPOGRASA	256	230	324	220	210	200	209	112	1761
7	ASTRINGENTE	356	450	398	420	423	413	423	323	3206
8	RENAL	200	300	287	230	236	245	234	234	1966
9	HIPOGLUCIDA	287	234	376	356	317	298	289	254	2411
10	HIPERPROTEICA	145	123	234	200	235	230	300	204	1671
11	HIPERCALORICA	120	134	245	143	198	176	203	176	1395
12	HIPERPROTEICA/ HIPERCALORICA	100	100	208	158	164	125	167	157	1179
13	NORMAL PEDIATRICA	522	348	458	567	482	476	502	200	3555
14	BLANDA PEDIATRICA	445	215	434	427	308	331	216	658	3034
15	LIQUIDA PEDIATRICA	78	112	192	47	88	100	127	90	834
16	MERIENDA PEDIATRICA	52	38	54	40	39	35	72	38	368
17	MERIENDA ADULTO	2,748	2,846	2,614	2,888	3,091	2,992	3,196	2,129	22,504
18	MERIENDA ANSTRINGENTE	53	52	38	35	47	40	53	31	349
19	DESAYUNO INTERNOS	0	133	183	241	207	243	234	174	1415
20	ALMUERZO INTERNOS	852	1,109	1,132	1,217	1,153	1,363	1.393	993	3243,974



**FORMATO NECESIDAD ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS**

CÓDIGO	GJ-FR-001
VERSIÓN	001
FECHA	19/09/2022
HOJA	Página 4 de 10

**Proceso: Gestión Jurídica**

		TOTAL	4802,4	3620,28	5451,23	4702,6	4474,222	4458,17	6096,74		
DESCRIPCION TECNICA Y DETALLADA DE LOS BIENES, SERVICIOS Y MANTENIMIENTO A CONTRATAR	ITEM	TIPO DE DIETA	CANTIDAD MINIMA	VALOR DESAYUNO	VALOR ALMUERZO	VALOR COMIDA	VALOR MEDIAS NUEVES	VALOR ONCES	REFRIGERIO/TRASNOCHO	VALOR DIA	
	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									
	14	HIPOGLUCIDA/ HIPOSODICA									
	15	COMPLEMENTARIA PEDIATRICA									
	16	NORMAL PEDIATRICA									
	17	BLANDA PEDIATRICA									
	18	LIQUIDA CLARA PEDIATRICA									
	19	HIPOGRASA PEDIATRICA									
	20	HIPOGRASA PEDIATRICA									
	21	HIPOSODICA / HIPOGRASA PEDIATRICA									
	22	ASTRINGENTE PEDIATRICA									
	23	RENAL PEDIATRICA									
	24	HIPOGLUCIDA PEDIATRICA									
	25	HIPERPROTEICA PEDIATRICA									
	26	HIPERCALORICA PEDIATRICA									
	27	HIPERPROTEICA / HIPERCALORICA PEDIATRICA									
	28	HIPOGLUCIDA / HIPOSODICA PEDIATRICA									
<b>ALIMENTACION PARA MEDICOS INTERNOS</b>											
ITEM	TIPO DE DIETA		VALOR DESAYUNO	VALOR ALMUERZO						VALOR DIA	
29	NORMAL (Bandeja incluye seco, sopa y bebida)										
<b>REFRIGERIOS PARA DONANTES DEL BANCO DE SANGRE</b>											



**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**

ITEM	DESCRIPCIÓN	PRESENTACION	VALOR PRESENTACION
31	AGUA BOTELLA X DE 300 ML	UNIDAD	
32	GALLETAS X 25 GR	UNIDAD	
33	CAJA DE JUGO TETRA PACK X 200 ML	UNIDAD	
34	PONNY EN BOTELLA X 240 ML	UNIDAD	
35	PASTEL EN HOJALDRE DE POLLO	UNIDAD	
36	PASTEL EN HOJALDRE DE CARNE	UNIDAD	
37	SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO	UNIDAD	
38	PONQUÉ X 60 GR	UNIDAD	

Para la celebración del presente contrato, la entidad requiere que la persona natural a contratar cuente con los perfiles requeridos

CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC

CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN 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 2024, a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. 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.
2. 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.
3. Las dietas Hipoglúcidas, 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 hipoglúcidas 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 Astrigente 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	Licuos 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

 <p>EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO <b>HOSPITAL</b> ROSARIO PUMAREJO DE LÓPEZ Por ti, tu Familia y la Vida</p>	<b>FORMATO NECESIDAD ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>	CÓDIGO	GJ-FR-001
		VERSIÓN	001
			FECHA
<b>Proceso: Gestión Jurídica</b>		HOJA	Página 7 de 10

11	HIPOGRASA HIPOGRASA CORONARIA	1.600	15	Opción 1: Para patologías coronarias (lácteos descremados, cortes de carnes magras y preparaciones hipograsas, sin ácidos ni irritantes gástricos, ni alimentos 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 ácidas 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.

**FORMATO NECESIDAD ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS**

CÓDIGO	GJ-FR-001
VERSIÓN	001
FECHA	19/09/2022
HOJA	Página 8 de 10

**Proceso: Gestión Jurídica**

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, empaçar 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.
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.
20. 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.
21. 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.
22. 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.
23. A los pacientes del servicio de pediatría mayores de 10 años se les debe suministrar dietas con gramajes de adulto.
24. En caso de ser necesario se debe proveer al paciente sal en sobre de 1 gr.
25. Suministro de pitillos en caso de ser requerido.
26. Suministro de endulzantes artificiales en sobre para pacientes diabéticos si son solicitados y autorizado por la nutricionista clínica externa de la ESE.
27. Verificar que los porcentajes de adecuación de los diferentes nutrientes deben oscilar entre el 95% y el 105%.
28. 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.
29. 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.





## FORMATO NECESIDAD ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

CÓDIGO GJ-FR-001

VERSIÓN 001


FECHA 19/09/2022

Proceso: Gestión Jurídica


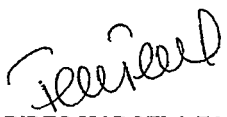
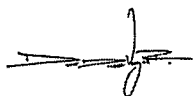
HOJA

Página 9 de 10

30. Proporcionar un tamaño de las porciones de producción y servida uniformes y que respondan al gramaje establecido en la minuta patrón.
31. 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.
32. 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.
33. 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.
34. 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.
35. Entregar el plan de saneamiento básico, evidenciando durante la ejecución del contrato la implementación de los programas con sus respectivos registros.
36. Suministrar al personal, la dotación acorde a la normatividad, identificación, elementos, insumos y equipos para el cabal cumplimiento del contrato.
37. 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.
38. Contar con mecanismos y personal responsable de conocer y tramitar las PQRS.
39. 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.
40. 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.
41. Responder por la presentación, capacitación, adiestramiento, dotación y seguridad del personal, el cual estará a cargo del contratista.
42. 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.

	<b>FORMATO NECESIDAD ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>	CÓDIGO	GJ-FR-001
		VERSIÓN	001
		FECHA	19/09/2022
<b>Proceso: Gestión Jurídica</b>		HOJA	Página 38 de 38

	8) Cumplir con la regulación proferida por la COMISIÓN NACIONAL DE PRECIOS DE MEDICAMENTOS Y DISPOSITIVOS MÉDICOS. 9) Verificar que los medicamentos que en virtud de este contrato se suministren, contengan en su presentación, el número de registro INVIMA correspondiente. 10) Constituir la garantía única exigida en el contrato para amparar las obligaciones surgidas del presente contrato. 11) Mantener vigente el permiso de funcionamiento y buenas prácticas de almacenamiento expedido por la entidad competente. 12) Responder por el pago de los tributos que se causen o llegaren a causarse por la celebración, ejecución y liquidación del contrato. 13) Cambiar los medicamentos que estén próximos a vencerse, por igual medicamento. 14) Cambiar los medicamentos que evidencien algún tipo de mala calidad, el cual deberá realizarse dentro de los cinco días calendario siguiente a la fecha de solicitud. 15) En caso de no cumplir con las obligaciones señaladas a satisfacción del HOSPITAL, el CONTRATISTA se obliga a remplazar sin costo alguno para el CONTRATANTE cualquiera de los medicamentos cuya falla sea imputable a la mala calidad de estos. 16) Cubrir los costos necesarios para asegurar la entrega de los productos en el lugar que requiera el hospital.
DESIGNACION DEL RUBRO PRESUPUESTAL	2.4.5.01.03-35291. ARTÍCULOS FARMACÉUTICOS PARA USO MEDICO O QUIRÚRGICO

ELABORO	REVISO	APROBO
 <b>TATIANA MARGARITA GOMEZ TORRES</b> Profesional Universitario Área de la Salud (farmacia)	 <b>FARIDES MARCELA FAJARDO MANCERA</b> Subgerente Científico	 <b>DUVER DICSON VARGAS ROJAS</b> Agente Especial Interventor

Dirección calle 16 Avenida la popa N 17-192  
 E-mail: contacto@hrplopez.gov.co  
 Hospitalrosariovalledupar