



FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	02
VIGENCIA	14/02/2019

FECHA DE ELABORACIÓN DEL ESTUDIO: 12/12/2019

ÁREA O DEPENDENCIA QUE REQUIERE EL BIEN O SERVICIO (marque con x):


Administrativo	<input checked="" type="checkbox"/>	Asistencial	Salud Pública	Especificar el Área: <u>ALIMENTOS</u>
----------------	-------------------------------------	-------------	---------------	---------------------------------------

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER

De acuerdo con el literal A del Artículo Décimo de la Resolución 097 de 2018 por medio de la cual se expide el manual de Contratación de la ESE, mediante el presente proceso de contratación se pretende satisfacer el suministro a los pacientes hospitalizados de una alimentación oportuna, completa, equilibrada, suficiente y adecuada al estado nutricional, patológico y al grupo etaréo, debido a que si no se suministran las dietas a los pacientes hospitalizados no se cubrirían los requerimientos nutricionales de los mismos y por consecuencia no se aportara a la recuperación de los pacientes hospitalizados.

Teniendo en cuenta una adecuada nutrición constituye un elemento esencial para el desarrollo de un país, los factores que condicionan la situación nutricional son muy complejos y se interrelacionan en forma simultánea, particularmente con salud, economía, agricultura y educación, puesto que el estado nutricional del individuo es un elemento esencial para el mantenimiento o recuperación de su estado de salud, por tanto es ampliamente conocido entre los profesionales de la medicina, que la nutrición no es una disciplina para ser estudiada sino un problema para ser resuelto, lo cual se hace más evidente en los individuos que presentan problemas de salud y requieren hospitalización. Dentro del ámbito hospitalario se presentan factores que inciden en un mayor riesgo de malnutrición en la población hospitalizada dentro de estas se evidencia un alto porcentaje de pacientes con desnutrición, en especial patologías asociadas, junto con factores derivados de la práctica sanitaria y el contenido nutricional de la dieta. Todos estos factores obligan a reflexionar sobre la alimentación hospitalaria y desarrollar estrategias que permitan alcanzar objetivos como: garantizar el estado nutricional del paciente y promover la educación nutricional para lograr adherencia al tratamiento y minimizar el riesgo de las complicaciones derivadas de las patologías de base de cada paciente. Las dietas terapéuticas están basadas en una dieta normal que necesita ser modificada para satisfacer los requerimientos individuales, incluyendo cantidades de nutrientes, forma de ingerirlos, capacidad digestiva y absorptiva hasta donde la enfermedad lo permita. Las dietas terapéuticas se diseñan teniendo en cuenta las condiciones fisiopatológicas de la población hospitalizada, las patologías más prevalentes, aspectos de la cultura alimentaria y la disponibilidad de alimentos con los que cuente el servicio de alimentación.

En un alto porcentaje que varía entre el 65% y el 80% la población hospitalaria independientemente de la edad y la patología presentan algún grado de desnutrición. Razón que hace necesario garantizar una nutrición adecuada que contribuya a disminuir los factores de riesgo y los altos costos generados por una recuperación prolongada y consecuentemente mayor estancia hospitalaria.

	<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS</b>		
	<b>PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA</b>	<b>CÓDIGO</b>	JUR-FTO-11
		<b>VERSIÓN</b>	02
	<b>VIGENCIA</b>	14/02/2019	

Los avances en los conocimientos de la respuesta metabólica a diversos procesos morbosos (cáncer, trauma o infección) han permitido conocer como en muchas situaciones existe una alteración en la utilización de los substratos, con un incremento de los requerimientos energético-proteicos, que conduce a desnutrición aun en presencia de una ingesta alimentaria razonable. Esta alteración metabólica es debida a la respuesta neuroendocrina que provocan las situación de estrés y al efecto metabólico de una serie de mediadores inmunes (citoquinas) que son liberados por las células inmunológicamente activas en la respuesta inflamatoria. Entre los pacientes hospitalizados existe una población de riesgo de sufrir desnutrición a la que debemos prestar la máxima atención:

- Neoplasias del tracto digestivo
- Enfermedad inflamatoria intestinal
- Hepatopatías
- Síndrome de intestino corto
- Pancreatitis
- Diabetes
- SIDA
- Sepsis
- Cáncer
- Traumatizados
- Quemados
- EPOC
- Insuficiencia renal
- Ancianos
- Población infantil en general

Actualmente se conoce que la desnutrición afecta de forma adversa a la respuesta del paciente frente a su enfermedad y a la terapia establecida. Las consecuencias que se derivan de la desnutrición son: hipoproteïnemia, hypoalbuminemia, tendencia a la formación de edemas, cicatrización defectuosa de heridas, aumento de la incidencia de dehiscencia de suturas, retardo en la consolidación del callo de fractura, hipotonía intestinal, atrofia de la mucosa intestinal, malabsorción, alteración de la eritropoyesis, atrofia muscular, úlceras de decúbito, inmunodeficiencia y aumento de la incidencia de infecciones. La desnutrición se asocia con:

- Curación más lenta del proceso que llevó al paciente al hospital.
- Mayor frecuencia de complicaciones.
- Morbi-mortalidad más elevada.
- Hospitalización más prolongada.
- Costos mayores

## 2. OBJETO DEL BIEN O SERVICIO A ADQUIRIR

Contratar los servicios calificados de producción, suministros y distribución de la alimentación a los pacientes del hospital Mario Gaitán Yanguas de Soacha.

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible en el Portal Interno Hospital Mario Gaitán Yanguas  
Investigue antes de sacar copias de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada.



**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA	CÓDIGO	JUR-FTO-11
	VERSIÓN	02
	VIGENCIA	14/02/2019

**2.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO O PRODUCTO A CONTRATAR**

**INFORMACION INSTITUCIONAL**

**NIVEL DE ATENCION: I**

**PACIENTES ATENDIDOS: PEDIATRICO  
ADULTO DE TODAS LAS EDADES  
GESTANTES**

**DISTRIBUCION POR SERVICIOS**

HOSPITALIZACION GENERAL ADULTOS  
HOSPITALIZACION GENERAL PROCEDIMIENTOS  
HOSPITALIZACION GENERAL PEDIATRIA  
HOSPITALIZACION QUIRURGICAS  
HOSPITALIZACION GINECOLOGIA Y OBSTETRICIA  
SALA DE CIRUGIA  
SALA DE PARTOS

**ESPECIFICACIONES TECNICAS GENERALES**

1. Las diferentes dietas hospitalarias se elaborará dentro de las instalaciones del Hospital Mario Gaitán Yanguas de Soacha y/o desde la planta de producción del oferente.
2. El contratista cumplirá con: la Ley 09 de 1979, reglamentada en el Decreto 3075 de diciembre de 1997, La resolución 2674 de 2013, el Decreto 60 de 2002, Resolución 0002652 de Agosto 20 de 2004 del Ministerio de Protección Social y Resolución 002505 de septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 5109 de 2005 y demás normas vigentes, para la adquisición, almacenamiento, producción, ensamble, empaque, rotulación o etiquetado, transporte y distribución, de las dietas y productos alimenticios en el hospital.
3. El contratista debe asegurar el equipo necesario para cumplir con los requerimientos del servicio en el cual se sugieren los siguientes perfiles: auxiliares de alimentos (5); jefe de cocina y/o administrador de servicio alimentos (1) con experiencia laboral en instituciones hospitalarias mínima de 1 año con perfil técnico o profesional, ajustando su programación según la demanda del servicio
4. Los servicios a suministrar a diario son:

**PACIENTES:** Desayuno, almuerzo, comida, nueves, onces y refrigerio cuya dieta lo contemple o sea solicitado y líquidos adicionales.

**MODALIDAD DEL SERVICIO:** Centralizado



FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA  
LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO JUR-FTO-11

VERSIÓN 02

VIGENCIA 14/02/2019

**CONDICIONES DEL MENÚ:** No selectivo

5. Horario de prestación del servicio:

Desayuno 7:30 a.m. a 8:30 a.m

Nueves 10:00 a.m.

Almuerzo 12:30 m a 1:30 p.m.

Onces 3:00 p.m.

Comida 5:30 a 6:30 p.m.

Trašnocho 7:00 p.m.

Menú adicional: A la hora que sea solicitado por Nutricionista Clínica.

- El servicio se prestará hasta la cama del paciente en las tres (3) comidas diarias: desayuno, almuerzo y comida, igualmente se hará con las nueves, onces y refrigerios para aquellos pacientes que lo requieran.
- La alimentación se suministrará en bandejas tipo cambro, o en porcelana blanca resistente a altas temperaturas o desechables, no se permite el uso de bandejas de acero inoxidable, deben ir marcadas con el No. de cama y tipo de dieta, dispuestas en carros termos- bandejeros, que garanticen el mantenimiento de la temperatura de las preparaciones y eviten la posible proliferación de microorganismos patógenos y en las horas establecidas.
- La temperatura de los alimentos no debe bajar de 65 grados centígrados. Las ensaladas, bebidas frías y postres deben servirse a temperaturas de 4 a 6 grados en recipientes desechables con tapa y/o cubiertos con vinylpel y debidamente rotulados si fuera necesario. De acuerdo a la composición de la dieta, debe adicionarse pitillos, mezcladores, sobres de 1 gramo de sal, edulcorantes, cubiertos completos y servilletas.
- Para evitar la contaminación cruzada y brindar una excelente presentación el oferente debe tener en cuenta que todos los alimentos, como bebidas calientes o frías, acompañantes de nueves, onces y refrigerios, frutas, dulces, gelatinas, verduras y otros que requieran protección ambiental, serán cubiertos con vinylpel, tapas o similar y se colocarán sobre bandeja antes de ser transportados en carros auxiliares preferiblemente.
- No se permitirá el ensamblaje de un número mayor de bandejas a la capacidad específica de cada carro termo bandejero, para evitar la contaminación de los alimentos que van servidos por contacto con las bandejas.

La minuta patrón es la lista de preparaciones que conforman una dieta, incluye los grupos de alimentos y las porciones de cada uno para lograr el aporte de calorías y nutrientes de los pacientes hospitalizados, describe las medidas, cantidades (tanto para sólidos como para líquidos) y número de comidas que cada una de las dietas debe contener.

- Los menús se deben programar de acuerdo a la minuta patrón establecida para cada tipo de dieta. El tamaño de las porciones dispuestos en los menús patrón del presente pliego de condiciones, corresponde al tamaño mínimo exigido por el Hospital y al producto en cocido.
- La Empresa Social del Estado, ejercerá estricta vigilancia sobre el punto anterior con observaciones a la calidad y presentación de los alimentos que se suministren y del menaje utilizado en los horarios establecidos.

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible en el Portal Interno Hospital Mario Gaitán Yanguas

Investigue antes de sacar copias de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO

JUR-FTO-11

VERSIÓN

02

VIGENCIA

14/02/2019

### ANÁLISIS QUÍMICO:

Por tabla de composición de alimentos colombianos de calorías y nutrientes del 2005, donde aporte MÍNIMO 2.500 calorías PARA PACIENTE ADULTO y entre 300 a 2400 calorías para paciente pediátrico con una distribución del valor calórico así: Proteína mínimo del 13%, grasas mínimo del 25% y carbohidratos para completar valor calórico total, que resulte de la sumatoria de las tres comidas básicas: desayuno, almuerzo y comida; la misma premisa aplica para la derivación de dietas terapéuticas.

La propuesta en lo referente al aspecto técnico nutricional deberá estar aprobada y firmada en todas sus partes por un Nutricionista – Dietista.

### CICLO DE MENUS

El proponente deberá comprometerse a suministrar una alimentación CESA (completa, equilibrada, suficiente y adecuada) que cubra todas las recomendaciones nutricionales según las características de los usuarios. Para ello presentará:

- Manual de dietas y un ciclo de menús para 21 días (3 semanas) para los diferentes tipos de dietas, que debe ser cumplido sin excepción y que tendrá que ser cambiado cada tres (3) meses.
- En el ciclo de menús para las dietas hipoglucidas se debe presentar alternando cereal y tubérculo, e incluir ciclo de nueves, onces y refrigerio.
- Todas las dietas que no tengan restricción hídrica se les deberá suministrar diariamente agua en botella.

**EL CONTRATISTA** debe ofrecer un menú especial en fechas especiales como día internacional del niño, en semana santa, día de la madre, Navidad y año nuevo. Durante la prestación del servicio, diariamente debe colocarse el menú patrón con la derivación de dietas en un lugar visible del área de producción.

### ESTANDARIZACION DE RECETAS

Desde el inicio del contrato la producción de alimentos se hará con recetas estandarizadas, por lo tanto el CONTRATISTA presentará la estandarización de recetas del ciclo de menús a las supervisoras en la primera semana de inicio del mismo.

Los cambios que se realicen al ciclo de menús durante la ejecución del contrato deben ser esporádicos, máximo tres por semana y además serán informados por escrito a la Nutricionista y Dietista del Hospital mínimo con un día de anticipación para su aprobación, explicando los motivos.

El contratista se comprometerá a proporcionar las dietas especiales que prescriban los Médicos y/o la Nutricionista.



**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA  
LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

**PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA**

<b>CÓDIGO</b>	<b>JUR-FTO-11</b>
<b>VERSIÓN</b>	<b>02</b>
<b>VIGENCIA</b>	<b>14/02/2019</b>

**DIETAS EN HOSPITAL:**

Cada una de las dietas que se suministrarán tiene su patrón de alimentación definido y se encuentran en los siguientes cuadros:

- Dieta Normal y/o patrón.
- Dieta Semiblanda
- Dieta Blanda
- Dieta Hipoglúcida.
- Dieta Hipograsa.
- Dieta alta en fibra.
- Dieta Hiposódica.
- Dieta Líquida Completa
- Dieta Líquida Clara
- Dieta Blanda astringente
- Dieta Hiperproteica Hipercalórica.
- Dieta Hipoproteica proteína de alto valor biológico
- Dieta proteína vegetal
- Gastroclisis Líquidos claros.
- Gastroclisis Líquidos totales
- Dieta Normal Pediátrica.
- Dieta Normal pediátrica (12 – 24 meses)
- Dieta Complementaria I (6-8 meses)
- Dieta Complementaria II (8-11 meses)
- Dieta complementaria III (11 meses a 1 año)

<b>TIPO DE DIETA</b>	<b>PROMEDIO DIETA</b>
NORMAL PEDIATRICA	2
BLANDA/SEMIBLANDA	5
ASTRINGENTE	1
HIPOSODICA	10
HIPOGLUCIDA	7
HIPOGRASA	1
HIPERCALORICA	1
HIPERPROTEICA	2
LIQUIDA CLARA	1
LIQUIDA COMPLETA	1
COMPLEMENTARIA I	1
COMPLEMENTARIA II	1
COMPLEMENTARIA III	1
HIPOSODICA /HIPOGLUCIDA	2
CORONARIA	2

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible en el Portal Interno Hospital Mario Gaitán Yanguas  
Investigue antes de sacar copias de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	02
VIGENCIA	14/02/2019

NORMAL	30
GASTROCLICIS	2

**PRINCIPIOS GENERALES DE LAS DIETAS TERAPEUTICAS**

1. La dieta terapéutica variaran de la normal lo menos posible, salvo que la normal resulte inadecuada para el paciente.
  - a. Deberá cubrir los requerimientos de nutrientes esenciales hasta donde la condición de la enfermedad lo permita.
  - b. Se debe identificar y tener en cuenta los hábitos de ingesta del paciente y sus preferencias, su nivel económico y prácticas religiosas relacionadas con la dieta.
  - c. El aporte calórico se determinó teniendo en cuenta la tabla de Recomendaciones de Consumo Diario de calorías y nutrientes para la población colombiana, según grupo étnico.

**OBJETIVO DE LA DIETA TERAPEUTICA**

- Mantener o restaurar el estado nutricional del paciente.
- Ajustarse a las habilidades del cuerpo para digerir, absorber, metabolizar o excretar los nutrientes.
- Aumentar o disminuir de peso según la prescripción médica.
- Suplir las necesidades que el organismo del paciente requiere en el momento de la hospitalización.

**MINUTA PATRON**

TIEMPO DE COMIDA	TIPO DE DIETA			NORMAL PEDIATRICA	NORMAL ADULTO
	COMPLEMENTARIA 1	COMPLEMETARIA 2	COMPLEMENTARIA 3		
DESAYUNO	C1 (6 A 8 MESES)	C2 (8 A 10 MESES)	C3 (10 A 12 MESES)		
BEBIDA LACTEA				6 ONZAS	8 ONZAS
CEREAL		20 GRAMOS	30 GRAMOS	30 GRAMOS	50 GRAMOS
PROTEINA	CALDO LICUADO CON POLLO O CARNE 2 ONZAS	CALDO LICUADO CON POLLO O CARNE 4 ONZAS	CALDO CON POLLO O CARNE 4 ONZAS	1 UNIDAD DE HUEVO Y/O 20 GRAMOS DE QUESO	1 UNIDAD DE HUEVO Y/O 30 GRAMOS DE QUESO
FRUTA	4 ONZAS EN COMPOTA	5 ONZAS EN COMPOTA	6 ONZAS EN COMPOTA Y/O PORCION MACERADO	6 ONZAS EN JUGO O FRUTA EN PORCION 60 GRAMOS	8 ONZAS EN JUGO O 100 GRAMOS EN FRUTA EN PORCION
NUEVES Y/O ONCES					
FRUTA ENTERA Y/O JUGO	4 ONZAS EN COMPOTA	5 ONZAS EN COMPOTA	120 CC	120 CC	180 CC

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible en el Portal Interno Hospital Mario Galván Yanguas  
 Investigue antes de sacar copias de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	02
VIGENCIA	14/02/2019

CEREAL		20 GRAMOS	30 GRAMOS	30 GRAMOS	50 GRAMOS
ALMUERZO					
SOPA	4 ONZAS CREMA	5 ONZAS CREMA	5 ONZAS	6 ONZAS	8 ONZAS
PROTEICO	2 CDA CARNE O POLLO MOLIDO SOPERA	3 CDA CARNE O POLLO MOLIDO SOPERA	4 CDA CARNE O POLLO MOLIDO SOPERA	60 GRAMOS	100 GRAMOS
CEREAL	ARROZ 1 CDA SOPERA	ARROZ 2 CDA SOPERA	ARROZ 4 CDA SOPERA	80 GRAMOS	100 GRAMOS
R-T-P	PAPA O PLATANO EN PURE 2 CDAS SOPERAS	PAPA O PLATANO EN PURE 4 CDAS SOPERAS	PAPA O PLATANO O YUCA O ARRACACHA EN PURE SEMISOLIDO 6 CDAS SOPERAS	80 GRAMOS	100 GRAMOS
VERDURA	2 CDAS EN PURE	3 CDAS EN PURE	6 CDAS EN PURE SEMISOLIDO	50 GRAMOS	60 GRAMOS
FRUTA EN JUGO Y/O COMPOTA	COMPOTA 4 ONZAS	COMPOTA 4 ONZAS	COMPOTA 6 ONZAS	6 ONZAS EN JUGO Y/O 60 GRAMOS EN PORCIÓN	8 ONZAS EN JUGO Y/O 80 GRAMOS EN PORCIÓN
COMIDA					
SOPA	4 ONZAS CREMA	5 ONZAS CREMA	5 ONZAS	6 ONZAS	8 ONZAS
PROTEICO	2 CDA CARNE O POLLO MOLIDO SOPERA	3 CDA CARNE O POLLO MOLIDO SOPERA	4 CDA CARNE O POLLO MOLIDO SOPERA	60 GRAMOS	100 GRAMOS
CEREAL	ARROZ 1 CDA SOPERA	ARROZ 2 CDA SOPERA	ARROZ 4 CDA SOPERA	80 GRAMOS	100 GRAMOS
R-T-P	PAPA O PLATANO EN PURE 2 CDAS SOPERAS	PAPA O PLATANO EN PURE 4 CDAS SOPERAS	PAPA O PLATANO O YUCA O ARRACACHA EN PURE SEMISOLIDO 6 CDAS SOPERAS	80 GRAMOS	100 GRAMOS
VERDURA	2 CDAS EN PURE	3 CDAS EN PURE	6 CDAS EN PURE SEMISOLIDO	50 GRAMOS	60 GRAMOS
FRUTA EN JUGO Y/O COMPOTA	COMPOTA 4 ONZAS	COMPOTA 4 ONZAS	COMPOTA 6 ONZAS	6 ONZAS EN JUGO Y/O 60 GRAMOS EN PORCIÓN	8 ONZAS EN JUGO Y/O 80 GRAMOS EN PORCIÓN

**TIPOS DE DIETA**

**DIETA NORMAL (N):** Proporciona todos los nutrientes y las calorías según tabla de recomendación de calorías y nutrientes para la población colombiana (I.C.B.F). No sufre ningún cambio en nutrientes o consistencia. Está formulada a pacientes cuya enfermedad no requiere modificación dietaria, como por ejemplo; parto normal, cirugía menor y pacientes de ortopedia sin patología agregada. De la dieta normal se derivan las dietas terapéuticas.

**DISTRIBUCION CALORICA DIETA NORMAL**

Calorías totales 2700 / día paciente

**MENU PATRON DIETA NORMAL ADULTO**

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible en el Portal Interno Hospital Mario Gaitán Yanguas  
Investigue antes de sacar copias de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada





**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	02
VIGENCIA	14/02/2019

TIEMPO DE COMIDA	PORCIÓN	TIPO DE ALIMENTO
<b>DESAYUNO</b>		
Fruta	100 gr	Papaya, melón, patilla, banano andarina, granadilla
Alimento proteico	50 gr huevo o 30g de queso o 240 cc	Huevo o queso, caldo con pollo o carne
Bebida con leche	120 cc	Avena, maicena, té, café, chocolate o changua.
Pan o sustituto	50 gr	Pan o arepa o galleta.
<b>ALMUERZO Y COMIDA</b>		
Sopa o crema	240 cc	De cereales o verduras
Alimento proteico	100 gr	Carne de res, hígado, pollo, pescado
Cereal	100 gr	Arroz o pasta
Tubérculo o leguminosa	100 gr	Papa, plátano, yuca,
Verdura	60 gr	Todas las verduras
Jugo	200 cc	Todas las frutas

**DISTRIBUCION DEL VALOR CALORICO DE LA DIETA NORMAL**

NUTRIENTE	CANTIDAD	CALORIAS	PORCENTAJE
Proteína	80 gr	320	12 %
Grasa	70 gr	630	23 %
Carbohidratos	438 gr	1750	65 %

**El menú debe cumplir con las siguientes características:**

- Se ofrecerán leguminosas 2 veces por semana
- Los cortes de carne a utilizar deben ser chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola.
- La carne molida debe ser magra, bola y debe prepararse dentro del servicio de alimentos
- En los menús debe programarse en forma alterna, en el almuerzo y la comida, carne roja y carne blanca, cerdo magro una vez a la semana y el pescado una vez a la semana alternando con atún enlatado, sardinas. Para dietas de salud mental y niños no se permite pescado con espina.
- El alimento proteico del desayuno se debe ofrecer en preparaciones variadas alternando entre queso, huevos (2 a 3 veces por semana) y carnes.
- El huevo cocido va sin cáscara
- El peso de la porción de fruta se toma sin cascara, frutas como patilla y melón se ofrecen cortadas sin semillas
- La fruta se ofrecerá en porción, salpicón, ensaladas.

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible en el Portal Interno Hospital Mario Gaitán Yanguas  
 Investigue antes de sacar copias de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	02
VIGENCIA	14/02/2019

- Se dará variedad a los postres, preparándolos con frutas naturales: mora, guayaba, piña, manzana, pera, papayuela, fresas, natillas, flanes, gelatina etc.
- Los jugos se prepararan con agua hervida en una relación 50% de fruta y 50% agua.
- Se utilizan 10 gr de azúcar por vaso, grasas preparación 30 gr
- Se deberá suministrar agua en botella 1 vez al día.

**DIETA NORMAL PEDIATRICA**

**DIETA NORMAL (NP):** Proporciona todos los nutrientes y las calorías según tabla de recomendación de calorías y nutrientes para la población colombiana (I.C.B.F). No sufre ningún cambio en nutrientes o consistencia. Está formulada a pacientes cuya enfermedad no requiere modificación dietaria, como por ejemplo; bronconeumonía, cirugía menor y pacientes de ortopedia sin patología agregada.

**DISTRIBUCION CALORICA DIETA NORMAL PEDIATRICA**

Calorías totales 1300 Kcal/ día paciente


**MENU PATRON DIETA NORMAL PEDIATRICA**

TIEMPO DE COMIDA	PORCION	TIPO DE ALIMENTO
<b>DESAYUNO</b>		
Fruta	60 gr	Todas
Proteico	30 gr	Huevo o queso o caldo con pollo o carne
Bebida con leche:	180 cc	Avena, maicena, chocolate, tetero
Energético	30 gr	Pan o arepa
<b>NUEVES ONCES Y REFRIGERIO</b>		
Proteico	60 gr	Bebida con leche entera
Energético	30 gr	Galletas o pan
<b>ALMUERZO Y COMIDA</b>		
Fruta	120 cc	Jugo todos
Sopa del día	180 cc	Sopa del día
Proteico	60 gr	Pollo o carne picado o en cuadrillos
Cereal o tubérculo	80 gr	Arroz o papa o plátano
Verdura	50 gr	Vegetal cocido

**VALOR CALORICO DE LA DIETA NORMAL PEDIATRICA**

NUTRIENTE	CANTIDAD	CALORIAS	PORCENTAJE
Proteínas	35 gr	140	13.5 %
Grasas	30 gr	270	26 %
Carbohidratos	160 gr	640	61 %

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible en el Portal Interno Hospital Mario Gaitán Yanguas  
Investigue antes de sacar copias de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

	<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS</b>		
	<b>PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA</b>	<b>CÓDIGO</b>	JUR-FTO-11
		<b>VERSIÓN</b>	02
	<b>VIGENCIA</b>	14/02/2019	

- Dieta fraccionada 3 refrigerios/día

**El menú debe cumplir con las siguientes características:**

- Se ofrecerán leguminosas 2 veces por semana
- Los cortes de carne a utilizar deben ser chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola.
- La carne molida debe ser magra, bola y debe prepararse dentro del servicio de alimentos
- En los menús debe programarse en forma alterna, en el almuerzo y la comida, carne roja y carne blanca, cerdo magro una vez a la semana y el pescado una vez a la semana alternando con atún enlatado, sardinas.
- No se permite pescado con espina.
- El alimento proteico del desayuno se debe ofrecer en preparaciones variadas alternando entre queso, huevos (2 a 3 veces por semana) y carnes.
- El huevo cocido va sin cascara
- El peso de la porción de fruta se toma sin cascara, frutas como patilla y melón se ofrecen cortadas sin semillas
- La fruta se ofrecerá en porción, salpicón, ensaladas.
- Se dará variedad a los postres, preparándolos con frutas naturales: mora, guayaba, piña, manzana, pera, papayuela, fresas, natillas, flanes, gelatina etc.
- Los jugos se prepararan con agua hervida en una relación 50% de fruta y 50% agua.
- Se utilizan 10 gr de azúcar por vaso, grasas preparación 30 gr.
- Se deberá suministrar agua en botella 1 vez al día.

**DIETAS TERAPEUTICAS FASE DE TRANSICION**

Las dietas terapéuticas sufren modificaciones en consistencia y contenido de nutrientes. En cuanto a consistencia pueden ser líquidas, semiblandas, o blandas. En modificación de nutrientes: hipograsa, hipoglucida, hipoproteica, hiperproteica, hiposódica.

- **DIETA LIQUIDA CLARA (LCI):** Los propósitos de esta dieta son probar tolerancia individual a la vía oral, prevenir la deshidratación, minimizar la estimulación del tracto gastrointestinal. El aporte calórico es insuficiente por tanto no se debe mantener por más de 48 horas, está constituida por líquidos claros como: consomé sin grasa, te en agua, aromática, gelatina y agua de panela.


**DISTRIBUCION CALORICA DIETA LIQUIDA CLARA**

Calorías totales 500 / día paciente.

**MENU PATRON DIETA LIQUIDA CLARA**

TIEMPO DE COMIDA	PORCION
DESAYUNO	

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible en el Portal interno Hospital Mario Gaitán Yanguas.  
 Investigue antes de sacar copias de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada.

	<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS</b>	
	<b>PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA</b>	<b>CÓDIGO</b> JUR-FTO-11
		<b>VERSIÓN</b> 02
		<b>VIGENCIA</b> 14/02/2019

Consomé sin grasa	240 cc
Aromática o té en agua, aguadepanela	240 cc
Gelatina	90 cc
<b>ALMUERZO Y COMIDA</b>	
Consomé sin grasa	240 cc
Aromática o té en agua, aguadepanela	240 cc
Gelatina	90 cc

### DISTRIBUCION DEL VALOR CALORICO DE LA DIETA LIQUIDA CLARA

NUTRIENTE	CANTIDAD	CALORIAS
Proteína	20 gr	80
Grasa	20 gr	180
Carbohidratos	80 gr	320

#### El menú debe cumplir con las siguientes características:

- Se suministrara nueves, onces y refrigerio bebida caliente o gelatina
- Dietas liquidas claras hipoglucidas se les suministrara gelatina dietética
- Se ofrecerá consomé de pechuga de pollo o carne sin grasa, agua de manzana, agua de anís, té corriente y de frutas, aromáticas de frutas
- Al servir la preparación se retiraran las hierbas o especias que se utilizaron.
- No llevan leche ni derivados lacteos.

**DIETA LIQUIDA COMPLETA (LC):** El objetivo de esta dieta es suministrar nutrientes en forma líquida. Está indicada en patologías bucales, dificultad para masticar y deglutir y es usada como transición entre la dieta líquida clara y la dieta blanda.

### DISTRIBUCION CALORICA DIETA LIQUIDA COMPLETA

Calorías totales 1000 / día paciente.

#### MENU PATRON DIETA LIQUIDA COMPLETA

TIEMPO DE COMIDA	PORCION	TIPO DE ALIMENTO
<b>DESAYUNO</b>		
Bebida con leche	240 cc	Avena, maicena, candelil Cualquier fruta dulce
Jugo con leche	240 cc	
<b>ALMUERZO Y COMIDA</b>		
Sopa del día líquida con proteína	240 cc	Cereales o verduras con carne o pollo
Jugo del día con leche		Cualquier fruta
Postre	240 cc 90 cc	Gelatina o flan o pudín

### DISTRIBUCION DEL VALOR CALORICO DE LA DIETA LIQUIDA COMPLETA

NUTRIENTE	CANTIDAD	CALORIAS
Proteína	30 gr	240

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible en el Portal Interno Hospital Mario Gaitán Yanguas  
Investigue antes de sacar copias de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

**PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA**

<b>CÓDIGO</b>	JUR-FTO-11
<b>VERSIÓN</b>	02
<b>VIGENCIA</b>	14/02/2019

Grasa	30 gr	270
Carbohidratos	123 gr	490

**El menú debe cumplir con las siguientes características:**

- Se suministrara nueves, onces y refrigerio bebida caliente o gelatina
- La bebida con leche debe ser con avena, chocolate instantáneo, café, té, etc.
- Puede tener suplementos nutricionales
- Se deberá suministrar agua en botella 1 vez al día.

**DIETA BLANDA (SBL):** la consistencia de los alimentos es tipo puré, baja en grasa, sin condimentos, la variedad de los alimentos que la componen es mayor y cubre la totalidad de los requerimientos de energía y nutrientes. Asegura la ingesta en pacientes con alteraciones de la masticación y/o deglución previniendo riesgo de bronco aspiración. Indicada en pacientes con inflamación, ulceración o trastornos estructurales o motores de la cavidad oral y el esófago.

**El menú debe cumplir con las siguientes características:**

- Textura suave y de fácil digestión
- Todas las preparaciones blandas, licuadas espesas, majada, preparadas en forma de pulpa o en purés excepto las pastas
- Suprimir alimentos sazonados
- El alimento proteico se ofrecerá en preparaciones tipo cándil o licuados de carne magra o pollo
- Se evitar frutas cítricas
- Se excluirán verduras crudas, frutas enteras y leguminosas
- Los licuados se prepararan en el instante solicitado
- Postres como flanes, gelatinas
- Fraccionada 6 tiempos de comida
- Se deberá suministrar agua en botella 1 vez al día.
- Se suministrará pitillo

**DIETA BLANDA MASTICACION (BL):** Es una dieta que contiene alimentos de fácil digestión, textura suave, libre de fritos, bajo en grasas, en fibra y sin condimentos. Se prescribe a pacientes:

- Probar tolerancia entre la transición de la dieta líquida a la normal para facilitar el proceso de deglución y masticación.
- Pacientes con patologías como hiperlipoproteinemias, enfermedad hepática, enfermedad coronaria, pancreatitis y síndrome de mala absorción.
- Debilidad para masticar sea edad avanzada, debilidades postoperatorias o problemas dentales.
- Pacientes con estenosis esofágicas o en otras partes del tracto digestivo
- Antecedentes de tos o ahogo durante las comidas, regurgitación de alimentos o líquidos por la nariz.

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible en el Portal Interno Hospital Mario Gaitán Yanguas  
Investigue antes de sacar copias de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA	CÓDIGO	JUR-FTO-11
	VERSIÓN	02
	VIGENCIA	14/02/2019

- Infecciones respiratorias recurrentes o pérdida de peso
- Pacientes con tratamientos de radioterapia, quimioterapia o laser.

Se restringen alimentos como : carne de cerdo, tocineta, hígado, vísceras, mantequilla, crema de leche, mayonesa, chicharrón, alimentos fritos, aguacate, chocolate, maní, queso doble crema, alimentos sazonados, y condimentados, alimentos productores de gases ( Brócoli, coliflor, repollo, leche entera, granadilla, leguminosas), verduras crudas, y frutas con cáscara, productos de pastelería con cremas y nueces.

La textura de la dieta blanda es:

- Carnes y/o pollo molida, desmechada
- Raíces, tubérculos y plátanos en puré
- Fruta picada

Pacientes con reflujo gastroesofagico se restringen tomate, jugo de tomate, frutas cítricas, chocolate, pimienta y alimentos grasos.

**DISTRIBUCION CALORICA DIETA BLANDA**

Calorías totales 2200 / día-paciente.

**MENÚ PATRON DIETA BLANDA**

TIEMPO DE COMIDA	PORCION	TIPO DE ALIMENTO
<b>DESAYUNO</b>		
Fruta	100 gr	Papaya, melón, patilla, banano
Alimento proteico	50 gr o 240 cc	Huevo o queso, caldo con pollo o carne
Bebida con leche	240 cc	Avena, maicena, té, café, o changua.
Pan o sustituto	50 gr	Pan
<b>ALMUERZO Y COMIDA</b>		
Sopa o crema	240 cc	De cereales o verduras
Alimento proteico	100 gr	Carne de res, hígado, pollo, picado, molido, mechado
Cereal	100 gr	Arroz o pasta
Tubérculo o leguminosa	120 gr	Papa, plátano, yuca, vapor o cocido
Verdura	60 gr.	Verduras no productoras de gas cocidas o al vapor
Jugo	240 cc	Frutas no-acidas, dulces no productoras de gas
Postre	30 gr.	De frutas o mermelo

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible en el Portal Interno Hospital Mario Gaitán Yanguas  
 Investigue antes de sacar copias de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA  
LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA	CÓDIGO	JUR-FTO-11
	VERSIÓN	02
	VIGENCIA	14/02/2019

**DISTRIBUCION DEL VALOR CALORICO DIETA BLANDA**

	CANTIDAD	CALORIAS	PORCENTAJE
PROTEINA	77 gr	308	14 %
GRASA	61 gr	550	25 %
CARBOHIDRATOS	336 gr	1342	61 %

**BLANDA MODIFICADA O POSTQUIRURGICAS**

- Sin condimentos ni grasas
- Poco cantidad de alimento y se va progresando
- Transición entre dieta líquida y la normal
- No irritantes (cereales, integrales, frutas y verduras crudas)
- Sustancias estimulantes (cafeína, te, colas)
- Fraccionada 5 comidas al día
- Frutas no ácidas cocidas en compotas o jugos no banano
- No yuca, papa criolla, aguacate, leguminosas
- No chocolate o chocolate instantáneo
- Bajo contenido de fibra
- Se deberá suministrar agua en botella 1 vez al día.
- Se suministrará pitillo

**PERMITIDOS**

- Bebidas te, agua de panela, aromáticas o gelatina como bebida
- Refrigerios gelatina solida o líquida

**DIETA ASTRINGENTE (AST):** Es una dieta que sigue el patrón de la dieta normal.

Se restringen alimentos como:

- No leche ni derivados lácteos, verduras crudas
- No huevo
- No ácidos, salsas, cremas, productos integrales, leguminosos
- No alimentos sazonados, y condimentados, alimentos productores de gases (Brócoli, coliflor, repollo, leche entera, granadilla, leguminosas)

**MODIFICACIONES EN EL CONTENIDO DE NUTRIENTES**

**APORTE CALORICO**



**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA	CÓDIGO	JUR-FTO-11
	VERSIÓN	02
	VIGENCIA	14/02/2019

- **DIETA HIPERCALORICA (HPC):** El propósito es suministrar un requerimiento alto en calorías, se adicionan alimentos que aumenten el aporte calórico y es fraccionada en 6 raciones.

**DISTRIBUCION CALORICA DIETA HIPERCALORICA**

Calorías totales 3000 / día paciente.

**MENU PATRON DIETA HIPERCALORICA**

TIEMPO DE COMIDA	PORCIÓN	TIPO DE ALIMENTO
<b>DESAYUNO</b>		
Fruta	100 gr	Pápaya, melón, patilla, banano, mandarina, granadilla
Alimento proteico	50 gr huevo o 30 gramos queso o	Huevo o queso, caldo con pollo o carne
Bebida con leche	240 cc	Avena, maicena, té, café, chocolate o changua.
Pan o sustituto	60 gr	Pan o arepa
<b>NUEVES, ONCES Y REFRIGERIO</b>		
Bebida o jugo Energético	240 cc 30 gr	Colada o sorbete Galletas, producto elaborado.
<b>ALMUERZO Y COMIDA</b>		
Sopa o crema		
Alimento proteico	240 cc 100 gr	De cereales o verduras Carne de res, hígado, pollo, pescado
Cereal		
Tubérculo o leguminosa	100 gr	Arroz o pasta
Verdura	120 gr	Papa, plátano, yuca,
Jugo	60 gr	Todas las verduras
Postre	240 cc 30 gr	Todas las frutas De frutas o bocadillo

**DISTRIBUCION DEL VALOR CALORICO DIETA HIPERCALORICA**

	CANTIDAD	CALORIAS	PORCENTAJE
PROTEINA	80 gr	320	11 %
GRASA	70 gr	630	21 %
CARBOHIDRATOS	512 gr	2050	68 %

**El menú debe cumplir con las siguientes características:**

- Leguminosas 2 veces por semana
- Refrigerios tres al día con leche
- Debe llevar doble porción de cereales

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible en el Portal Interno Hospital Mario Gaitán Yanguas  
Investigue antes de sacar copias de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada





**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	02
VIGENCIA	14/02/2019

- Se prescriben en embarazo y lactancia, sepsis, traumas, quemados, malnutrición, etc.
- Adicionar complementos nutricionales 1 vez/día
- Se deberá suministrar agua en botella 1 vez al día.

**DIETA HIPOCALORICA (HC):** El propósito es suministrar un requerimiento bajo en calorías. Se prescribe a pacientes obesos hipertensos, con desordenes lipídicos, evitando alimentos ricos en azúcares simples y limitando algunos carbohidratos complejos.

**DISTRIBUCION CALORICA DIETA HIPOCALORICA**

Calorías totales 1600 / día paciente.

**MENU PATRON DIETA HIPOCALORICA**

TIEMPO DE COMIDA	PORCION	TIPO DE ALIMENTO
<b>DESAYUNO</b>		
Fruta	100 gr	Papaya, melón, patilla, banano
Alimento proteico	50 gr o 200 cc	Huevo o queso, caldo con pollo o carne
Bebida con leche	200 cc	té, café, o changua, avena sin azúcar
Pan o sustituto	40 gr	Pan integral o galletas
<b>NUEVES ONCES Y REFRIGERIO</b>		
Fruta	150 a 200 gr	Todas Menos manzana, uvas, mango, piña, banano.
<b>ALMUERZO Y COMIDA</b>		
Sopa o crema	200 cc	De cereales o verduras
Alimento proteico	100 gr	Carne de res, pollo, asado
Cereal	100 gr	Arroz o pasta
Verdura	100 gr	Verduras cocidas o al vapor excepción el aguacate
Jugo	240 cc	Frutas no acidas, sin azúcar

**DISTRIBUCION DEL VALOR CALORICO DIETA HIPOCALORICA**

	CANTIDAD	CALORIAS	PORCENTAJE
PROTEINA	55 gr	220	14 %
GRASA	80 gr	720	45 %
CARBOHIDRATOS	165 gr	660	41 %

**APORTE DE PROTEINAS**

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible en el Portal Interno Hospital Mario Gaitán Yanguas  
 Investigue antes de sacar copias de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA	CÓDIGO	JUR-FTO-11
	VERSIÓN	02
	VIGENCIA	14/02/2019

- **DIETA HIPERPROTEICA (HPPT):** Es una dieta con un aporte elevado de proteínas, grasas y carbohidratos la cual aumenta el valor calórico total de la misma. Se utiliza en pacientes que tienen un elevado gasto metabólico y en aquellos que se encuentran en recuperación nutricional, no tiene ninguna restricción de alimentos, es fraccionada y contiene tres refrigerios.

**DISTRIBUCION CALORICA DIETA HIPERPROTEICA**

Calorías totales 3000 / día paciente.

**MENU PATRON DIETA HIPERPROTEICA**

TIEMPO DE COMIDA	PORCION	TIPO DE ALIMENTO
<b>DESAYUNO</b>		
Fruta	100 gr	Papaya, melón, piñilla, banano, mandarina, granadilla
Alimento proteico	80 gr o 240 cc	Huevo o queso, caldo con pollo o carne
Bebida con leche	240 cc	Avena, maicena, té, café, chocolate o changua.
Pan o sustituto	50 gr	Pan o arepa
<b>NUEVES, ONCES Y REFRIGERIO</b>		
Bebida o jugo	240 cc	Colada o sorbete
Energético	30 gr	Galletas, producto elaborado.
<b>ALMUERZO Y COMIDA</b>		
Sopa o crema	240 cc	De cereales o verduras
Alimento proteico	130 gr	Carne de res, hígado, pollo, pescado
Cereal	100 gr	Arroz o pasta
Tubérculo o leguminosa	120 gr	Papa, plátano, yuca.
Verdura	60 gr	Todas las verduras
Jugo	240 cc	Todas las frutas
Postre	30 gr	De frutas o bocadillo

**DISTRIBUCION DEL VALOR CALORICO DIETA HIPERPROTEICA**

NUTRIENTE	CANTIDAD	CALORIAS	PORCENTAJE
Proteína	110 gr	440	15 %
Grasa	80 gr	720	25 %
Carbohidratos	460 gr	1840	60 %

**El menú debe cumplir con las siguientes características:**

- Leguminosas 2 veces por semana
- Refrigerios tres al día con leche
- Embarazo y lactancia, sepsis, traumas, quemados, malnutrición, etc.



**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	02
VIGENCIA	14/02/2019

**DIETA HIPOPROTEICA (HPT):** Se disminuye el aporte proteico a pacientes que requieran dietas con restricción de proteína, esta dieta debe tener un adecuado aporte calórico y se deben utilizar proteínas de alto valor biológico.

**DISTRIBUCION CALORICA DIETA HIPOPROTEICA**

Calorías totales 2000 / día paciente.

**MENU PATRON DIETA HIPOPROTEICA**

TIEMPO DE COMIDA	PORCION	TIPO DE ALIMENTO
<b>DESAYUNO</b>		
Fruta	100 gr	Papaya, melón, papaya, banano, mandarina, granadilla
Alimento proteico	30 gr o 200 cc	Huevo o queso, caldo con pollo o carne
Bebida sin leche	240 cc	Avena, maicena,
Pan o sustituto	50 gr	Pan o arepa
<b>ALMUERZO Y COMIDA</b>		
Sopa o crema	240 cc	De cereales o verduras
Alimento proteico	50 gr	Carne de res, pollo,
Cereal	80 gr	Arroz o pasta
Tubérculo o leguminosa	100 gr	Papa, plátano, yuca,
Verdura	60 gr	Todas las verduras
Jugo	240 cc	Todas las frutas

**DISTRIBUCION DEL VALOR CALORICO DIETA HIPOPROTEICA**

NUTRIENTE	CANTIDAD	CALORIAS	PORCENTAJE
Proteína	50 gr	200	10 %
Grasa	70 gr	630	31 %
Carbohidratos	293 gr	1170	59 %

**El menú debe cumplir con las siguientes características:**

No se permite más alimentos proteicos de origen animal que los indicados, ni alimentos preparados con leche, carne, huevo, soya, leguminosas.

**APORTE DE CARBOHIDRATOS**

Para los casos en que se requiera hacer restricción de alimentos libres de lactosa o sacarosa que por su absorción rápida causen problema o alteración en el metabolismo, se prescribe la dieta hipoglucida o hipocalórica.



**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	02
VIGENCIA	14/02/2019

- **DIETA HIPOGLUCIDA (HGL):** Es una dieta fraccionada con un aporte calórico disminuido y se prescribe a pacientes con hipoglucemia, Diabetes Mellitus, hipertrigliceridemia, sobrepeso y obesidad.

Se restringe: frutas como la manzana, piña, uvas, banano, patilla frutas enlatadas o en almíbar, verduras como la remolacha, zanahoria y alhuyama.

Se evitan azúcar, panela, miel de abejas, las gaseosas, gelatina, postres, helados, chocolate, bebidas alcohólicas, productos procesados que contengan azúcar, bizcochos pasteles, flanes, galletas, bocadillos, arequipe, mermelada, jugos instantáneos.

**DISTRIBUCION CALORICA DE LA DIETA HIPOGLUCIDA**

Calorías totales 1700 / día paciente.

**MENU PATRON DIETA HIPOGLUCIDA**

TIEMPO DE COMIDA	PORCION	TIPO DE ALIMENTO
<b>DESAYUNO</b>		
Fruta	100 gr	Granadilla, melón, Huevo o queso, caldo con pollo o carne té, café, o changua, avena sin azúcar Pan integral o galletas
Alimento proteico	50 gr o 200 cc	
Bebida con leche	200 cc	
Pan o sustituto	40 gr	
<b>NUEVES ONCES Y REFRIGERIO</b>		
Bebida con leche	240 cc	Sin azúcar Galletas o pan integral
Energético	30 gr	
<b>ALMUERZO Y COMIDA</b>		
Sopa o consomé	200 cc	De verduras Carne de res, pollo, asado Papa, yuca, arracacha, arroz, pasta
Alimento proteico		
Tubérculo o cereal		
Verdura	100 gr	Verduras cocidas o al vapor Sin azúcar
Jugo	240 cc	

**DISTRIBUCION DEL VALOR CALORICO DIETA HIPOGLUCIDA**

	CANTIDAD	CALORIAS	PORCENTAJE
PROTEINA	80 gr	320	18 %
GRASA	80 gr	720	42 %
CARBOHIDRATOS	165 gr	660	38 %

**El menú debe cumplir con las siguientes características:**

- Se ofrecerá porción de fruta no acida (100gramos) en las nueves, en las onces y trasnocho se alternaran bebidas calientes con bebidas frías en leche descremada (200 cc) con cereal integral (30 gramos)

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible en el Portal Interno Hospital Mario Galván Yanguas

Investigue antes de sacar copias de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	02
VIGENCIA	14/02/2019

- Las sopas deben ser de verduras
- Utilizar productos altos en fibras (cereales integrales)
- Se deben evitar preparaciones apanadas o con alto contenido de grasas, se permite alimentos asados, cocidos, al vapor, a la plancha o al horno

**APORTE DE GRASA**

- **DIETA HIPOGRASA (HGR):** Baja en grasas saturadas: se utiliza en tratamiento de enfermedades del tracto biliar, páncreas, en síndrome de mala absorción y en enfermedades cerebro cardiovasculares.  
En el aporte de aminoácidos aromáticos, el propósito es restringir alimentos altos en proteínas con contenido de estos aminoácidos, se prefiere dar proteínas de origen vegetal como también la proteína de origen lácteo.

**DISTRIBUCION CALORICA DIETA HIPOGRASA**

Calorías 1800 / día paciente

**MENU PATRON DIETA HIPOGRASA**

TIEMPO DE COMIDA	PORCION	TIPO DE ALIMENTO
<b>DESAYUNO</b>		
Fruta	100 gr	Cualquier fruta
Alimento proteico	50 gr o 240 cc	queso, caldo con pollo o carne
Bebida con leche descremada	240 cc	Avena; maicena, té, café, o changua.
Cereal	50 gr	Pan o sustituto
<b>ALMUERZO Y COMIDA</b>		
Sopa o crema	240 cc	De cereales o verduras
Alimento proteico	100 gr	Carne de res, pollo, asado
Cereal	100 gr	Arroz o pasta
Tubérculo o leguminosa	120 gr	Papa, plátano, yuca, vapor o cocido
Verdura	60 gr	Verduras vapor sin salsas, sin mayonesa
Jugo	240 cc	Frutas de todo tipo

**DISTRIBUCION DEL VALOR CALORICO DE LA DIETA HIPOGRASA**

NUTRIENTE	CANTIDAD	CALORIAS	PORCENTAJE
Proteínas	70 gr	280	14 %
Grasas	44 gr	400	20 %
Carbohidratos	325 gr	1300	65 %

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible en el Portal Interno Hospital Mario Gaitán Yanguas  
Investigue antes de sacar copias de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	02
VIGENCIA	14/02/2019

**El menú debe cumplir con las siguientes características:**

- Sin condimentos ni grasas, ni aderezos salsas, mayonesa, cremas de leche, salsas
- No irritantes (cereales, integrales, frutas y verduras crudas).
- Sustancias estimulantes (cafeína, te, colas)
- Fraccionada 5 comidas al día
- Frutas no acidas cocidas en compotas o jugos no bañano
- No yuca, papa criolla, aguacate, leguminosas
- No chocolate o chocolate instantateno

**PERMITIDOS**

- Bebidas te, agua de panela, aromáticas o gelatina como bebida
- Refrigerios gelatina solida o liquida
- Preparaciones asadas, sudados, cocidos, vapor o al horno
- Lácteos descremados

**CONTROL DE LIQUIDOS**

CANTIDAD DE LIQUIDOS A SUMINISTRAR	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA	LIQUIDOS PARA MEDICAMENTOS
500 CC	100 BEBIDA	PORCION DE FRUTA	PORCION DE FRUTA	200CC
800 CC	200 BEBIDA	100 SOPA Y 50 PORCION DE FRUTA	PORCION DE FRUTA	300CC
1000 CC	200 BEBIDA	100 SOPA Y 100 JUGO	100 SOPA Y 100 JUGO	300CC
1200 CC	200 BEBIDA	100 SOPA ,150 JUGO Y 50 GR PORCION DE FRUTA	100 SOPA ,150 JUGO Y PORCION DE FRUTA	300CC

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible en el Portal Interno Hospital Mario Gaitán Yanguas  
 Investigue antes de sacar copias de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	02
VIGENCIA	14/02/2019

**APORTE DE SODIO**

- **DIETA HIPOSODICA (HS):** Es una dieta con bajo contenido en sodio, la cual aporta todos los demás nutrientes sin limitación. El propósito de esta dieta es reducir la hipertensión, disminuir la retención de líquidos en el edema y ascitis, se utiliza en pacientes con hipertensión, con disminución de la función hepática, en enfermedad cerebro cardiovascular, en falla cardiaca severa, y falla renal aguda y crónica.
- Se prohíben los alimentos adicionados con sal durante su preparación o cocción, quesos salados, carnes enlatadas, procesados, embutidos, apio, acelga, espinaca, encurtidos, almojábanas, saltinas, productos empacados, mantequillas, margarina, adicionadas con sal, chocolate, salsas para condimentos, y aderezos, caldos concentrados, sopas instantáneas, tocineta, salchichón, salami,, jamón, salchichas, atún, sardinas, alimentos en conserva, pescado seco, papas fritas, chitos, patacones, salsa de tomate, mostaza, ablandadores de carne, salsas en general.

**VALORES DE REFERENCIA EN APORTE DE SODIO**

La dieta normal aporta De 4000 a 5000 mg de sodio 174 a 217 meq  
 La dieta hiposodica con restricción leve aporta: De 2000 mg de sodio 87 meq  
 La dieta Hiposodica con restricción moderada aporta: De 1000 mg de sodio 45 meq  
 La dieta hiposodica con restricción severa aporta: De 500 mgs de sodio 22 meq debe ser usada por corto tiempo o para test solamente.

**DISTRIBUCION CALORICA DIETA HIPOSODICA**

Calorías totales 2200 / día paciente

**MENU PATRON DIETA HIPOSODICA**

TIEMPO DE COMIDA	PORCION	TIPO DE ALIMENTO
<b>DESAYUNO</b>		
Fruta	100 gr	Cualquier fruta
Alimento proteico	50 gr o 240 cc	queso, caldo con pollo o carne huevo
Bebida con leche	240 cc	Avena, maicena, té, café, o changua.
Pan o sustituto	50 gr	Pan



**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	02
VIGENCIA	14/02/2019

<u>ALMUERZO Y COMIDA</u>		
Sopa o crema	240 cc	De cereales o verduras Carne de res, pollo, asado
Alimento proteico	100 gr	
Cereal	100 gr	Arroz o pasta Papa, plátano, yuca, vapor o cocido
Tubérculo o leguminosa	120 gr	
Verdura	60 gr	Verduras vapor sin salsas, No acelgá, espinacas, apio, remolacha.
Jugo	240 cc	
		Frutas de todo tipo

**DISTRIBUCION DEL VALOR CALORICO DE LA DIETA HIPOSODICA**

NUTRIENTE	CANTIDAD	CALORIAS	PORCENTAJE
Proteínas	79 gr	316	14.3 %
Grasas	72 gr	648	29.4 %
Carbohidratos	310 gr	1240	56.3 %

**El menú debe cumplir con las siguientes características:**

- Leguminosas 2 veces por semana sin sal
- Se omiten verduras como apio, acelgas y espinacas
- No embutidos y enlatados
- Renal es hipocalemica
- Con restricción hídrica se suministra porción de fruta en vez de jugo de los tiempos de comida

**DIETA RENAL**

**El menú debe cumplir con las siguientes características:**

- No ofrecer carnes rojas ni leguminosas
- Ofrecer fruta baja en potasio
- No sal en las preparaciones del desayuno y almuerzo a la comida se ofrece hiposodica
- Se omiten verduras como apio, acelgas y espinacas
- No embutidos y enlatados
- Renal es hipocalemica
- Con restricción hídrica se suministra porción de fruta en vez de jugo de los tiempos de comida
- No incluir alimentos altos en fósforos (lácteos, cereales integrales)

**DIETAS BAJA EN PURINAS**

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible en el Portal Interno Hospital Mario Gaitán Yanguaza. Investigue antes de sacar copias de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada.





**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	02
VIGENCIA	14/02/2019

Pacientes renales, gota, ácido úrico y enfermedades hepáticas. Se deben brindar 5 tiempos de comida/día, tres principales y dos refrigerios

**El menú debe cumplir con las siguientes características:**

- No leche entera, no café, espinacas, tomates, champiñones, papaya, banano, arroz, leguminosas, carnes rojas, enlatados, embutidos.
- Verduras preferiblemente crudas, si son cocidas se suministrará media porción
- Se recomienda ofrecer pechuga, pescado, huevo, queso, cuajada

**DIETAS ALTAS EN POTASIO**

Se debe ofrecer productos lácteos, leguminosas, cereales, tubérculos, banano, piña, melón, tomate de árbol, tomate de cocina.

**DIETA ALTA EN HIERRO**

El menú debe cumplir con las siguientes recomendaciones:

- Leguminosas y vísceras tres veces/semana
- Carnes diario
- Jugos fuente de vitamina C diario en almuerzo y comida

**DIETA NEUTROPENICA (N):** Es una dieta con bajo contenido de alimentos fuente de microorganismos y con alto contenido de alimentos inmunomoduladores de la función gastrointestinal como la glutamina y se les brinda un complemento nutricional el cual aporta todos los nutrientes sin limitación. El propósito de esta dieta es reducir el riesgo de infección durante la hospitalización de los pacientes. Se utiliza en pacientes inmunosuprimidos. Se tiene en cuenta si el paciente presenta periodos de diarrea o estreñimiento o si presenta síntomas como candidiasis oral, hiporexia, entre otros.

- Se prohíben los alimentos crudos. Se disminuye el aporte de alimentos irritantes para la mucosa gastrointestinal. Se limitan alimentos como quesos salados, carnes enlatadas, procesados, embutidos, salsas para condimentos, y aderezos, te, salchichón, salami, jamón, salchichas, atún, sardinas, alimentos en conserva, pescado seco, papas fritas, chitos, patacones, salsa de tomate, mostaza, ablandadores de carne, salsas en general.
- Los alimentos deben ser suministrados a una temperatura ideal.

**DISTRIBUCION CALORICA DIETA**

Calorías totales 3000 / día paciente

**MENU PATRON DIETA NEUTROPENICA**

<b>DESAYUNO</b>		
-----------------	--	--

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible en el Portal Interno Hospital Mario Gaitán Yanguas  
Investigue antes de sacar copias de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	02
VIGENCIA	14/02/2019

Fruta	100 gr	Papaya, melón, patilla, banana, mandarina, granadilla
Alimento proteico	80 gr o 240 cc	Huevo o queso, caldo con pollo o carne
Bebida con leche	240 cc	Avena, maicena, te, o changua:
Pan o sustituto	50 gr	Pan o arepa
<b><u>NUEVES, ONCES Y REFRIGERIO</u></b>		
Bebida o jugo	240 cc	Colada o sorbete
Energético	30 gr	Galletas, producto elaborado
<b><u>ALMUERZO Y COMIDA</u></b>		
Sopa o crema	240 cc	De cereales o verduras
Alimento proteico	130 gr	Carne de res, hígado, pollo, pescado
Cereal		
Tubérculo o leguminosa	100 gr	Arroz o pasta
Verdura cocida	120 gr	Papa, plátano, yuca,
	60 gr	Excepto repollo, brócoli, lechuga:
Jugo		
Postre	240 cc	Todas las frutas
	30 gr	De frutas o bocadillo

**DISTRIBUCION DEL VALOR CALORICO DE LA DIETA NEUTROPENICA**

NUTRIENTE	CANTIDAD	CALORIAS	PORCENTAJE
Proteína	110 gr	440	15 %
Grasa	80 gr	720	25 %
Carbohidratos	460 gr	1840	60 %

El menú debe cumplir con las siguientes características:

- No se permiten alimentos crudos como verduras
- Prohibido el uso de salsas caseras
- Los alimentos como frutas deben ir enteras perfectamente lavados
- Se distribuirán en loza desechables
- No irritantes como grasas, chocolates, café, etc
- Se suministrara nueves, onces y trasnocho
- Complementos nutricionales según posología

**DIETA EN DISFAGIA**

La disfagia puede afectar cualquiera de las tres fases de la deglución oral, faríngea y esofágica y su causa puede ser mecánica o parálitico.

- Solo se deben administrar al paciente aquellos alimentos que sean seguros y pueda deglutir

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible en el Portal Interno Hospital María Gaitán Yanguas  
Investigue antes de sacar copias de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO JUR-FTO-11

VERSIÓN 02

VIGENCIA 14/02/2019

- Se toleran alimentos a temperatura ambiente, bajos en azúcar y condimentos
- Se evitan alimentos que se peguen al paladar
- Se deben evitar alimentos en trozos muy pequeños
- No suministrar alimentos líquidos con baja densidad (deben espesarse con maicena, puré de papa instantaneo, crema de arroz)
- Se deben preparar alimentos jugosos
- Prohibidos alimentos con doble textura (frijoles con puré de papa, leche con cereal, etc.)
- No se recomienda los alimentos que se desintegren carne, arroz seco
- Se deberá suministrar agua en botella 1 vez al día.
- Se suministrará pitillo

### **DIETA EN AMIGDALECTOMÍA O ADENOIDECTOMIA**

No alimentos irritantes.

No ácidos

No alimentos secos

No líquidos muy calientes

Se deberá suministrar agua en botella 1 vez al día.

Se suministrará pitillo

### **DIETAS EN REACCIONES ALIMENTARIAS**

Una respuesta clínica anómala como consecuencia del consumo de algún alimento:

#### **Alergia alimentaria**

Reacción inmunológica secundaria a la ingestión de un alimento o aditivo alimentario.

#### **Intolerancia alimentaria**

Respuesta fisiológica anómala secundaria a la ingestión de un alimento o un aditivo, que no se ha demostrado que sea de origen inmunológico se incluyen respuesta farmacológicas, metabólicas, etc.

### **DIETAS EN REACCIONES ALERGICAS**

La reacción alérgica se produce a los pocos minutos o a las horas

Síntomas:

- Piel (prurito, dermatitis, urticaria, tumefacción, rubor, eczema peribucal)
- Respiratorio (rinitis alérgica con rinorrea, obstrucción nasal, estornudo, tos, tiraje, disnea y sibilancias)
- Gastrointestinal (prurito o tumefacción de los labios y lengua, vomito, cólicos, diarreas, espasmo pilórico, dolor abdominal, prurito perianal)
- Órganos de los sentidos (conjuntivitis alérgicas, cefalea)

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible en el Portal Interno Hospital Mario Gaitán Yanguas

Investigue antes de sacar copias de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

**PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA**

<b>CÓDIGO</b>	<b>JUR-FTO-11</b>
<b>VERSIÓN</b>	<b>02</b>
<b>VIGENCIA</b>	<b>14/02/2019</b>

La reacción alérgica más peligrosa en la anafilaxia sistémica

### **DIETA DE ELIMINACIÓN O EXCLUSIÓN**

Se restringen los alimentos por 2 a 4 semanas hasta que desaparezcan los síntomas

### **DIETA DE RE EXPOSICIÓN**

Se mantiene la dieta de exclusión por 2 a 4 semanas tras desaparición de los síntomas se van añadiendo alimentos sospechosos poco a poco de 0.8 a 10 gramos (0.5 a 1 cda) y se aumenta hasta la ingesta normal si el alimento se confirma se restringe

- Se evitan los alimentos más frecuentemente alérgicos
- Se recomienda hacer un recordatorio exhaustivo para indagar alimentos alérgicos

### **ALERGIA A LA PROTEÍNA DE LA LECHE DE VACA**

Proteínas del suero (b-lacto globulina y b-lacto albúmina) y la caseína  
Restringir lácteos y derivados y algunos alimentos cuyos componentes sean lácteos

### **ALERGIA AL HUEVO**

Ovoalbúmina, ovotransferrina y ovomucoide  
Sustitutos del huevo para preparaciones de tortas, ect.

- 1 cda de levadura en polvo+1 cda de agua+1 cda de vinagre
- 1 cda de bicarbonato+1 cda de aceite+ 1 cda de vinagre + 2 cdas de levadura en polvo

### **ALERGIA AL TRIGO**

Gliadina, glutenina, globulina y albumina

### **DIETA SIN PRODUCTORES DE GASES**

- Ofrecer verdura cocida y leche deslactosada
- No ofrecer mango, patilla, melón, guayaba, repollo, rabano, brocolli, coliflor, lechuga, leche entera, cebolla cabezona

### **DIETAS COMPLEMENTARIAS**

- **COMPLEMENTARIA I:** Indicada a niños de 6 a 8 meses a quienes se está iniciando la alimentación complementaria, se incluyen frutas no ácidas en forma de papilla, compota o puré como: durazno, manzana, pera, guayaba; vegetales como zanahoria, auyama, calabaza, pepino, habichuela, espinaca.

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible en el Portal Interno Hospital Mario Gaitán Yanguas

Investigue antes de sacar copias de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	02
VIGENCIA	14/02/2019

**DISTRIBUCION CALORICA DIETA COMPLEMENTARIA I**

Calorías totales 640 / día paciente

**MENU PATRON DIETA COMPLEMENTARIA I**

TIEMPO DE COMIDA	PORCIÓN	TIPO DE ALIMENTO
<b>DESAYUNO</b>		
Fruta	30 gr	Compota pera, durazno, manzana, guayaba
Cereal con formula 1	60 gr	Cereal con formula 1 o caldo papa con pollo
<b>ALMUERZO Y COMIDA</b>		
Fruta	30 gr	Compota pera, durazno, manzana, guayaba
Proteico + vegetal verde y amarillo	120 cc	Licudo pollo ó carne +1 vegetal verde y 1 amarillo

El valor calórico restante es aportado por formula maternizada si es requerido.

- Se realizara dieta fraccionada con compotas de frutas 2 veces/día

**VALOR CALORICO DE LA DIETA COMPLEMENTARIA I**

NUTRIENTE	CANTIDAD	CALORIAS	PORCENTAJE
Proteínas	17 gr	68	11 %
Grasas	17 gr	153	24 %
Carbohidratos	105 gr	419	65 %

- **COMPLEMENTARIA II:** Indicada para menores de 8 a 10 meses que ya iniciaron alimentación complementaria, se adiciona a la anterior jugos, carne o pollo molido o en puré, al igual que vegetales en puré y tubérculos en papilla.  
La yema de huevo cocida (para niños después de los 8 meses) y huevo completo (para niños después de los 9 meses)  
Dieta fraccionada 2 refrigerios/día  
Se deberá suministrar agua en botella 1 vez al día.

**DISTRIBUCION CALORICA DIETA COMPLEMENTARIA II**

Calorías totales 940 / día paciente

**MENU PATRON DIETA COMPLEMENTARIA II**

TIEMPO DE COMIDA	PORCIÓN	TIPO DE ALIMENTO
<b>DESAYUNO</b>		
Fruta	50 gr	Compota pera, durazno, manzana, guayaba frutas acidas después de los 9 meses

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible en el Portal Interno Hospital Mario Gaitán Yanguas  
Investigue antes de sacar copias de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	02
VIGENCIA	14/02/2019

Cereal con fórmula 2	90 gr	Cereal con fórmula 2 o caldo papa con pollo Galletas wafers o de leche
Energético	20 gr	Yema de huevo cocida o huevo entero
Proteico	50 gr	
<b>ALMUERZO Y COMIDA</b>		
Fruta	60 gr	Jugo o Compota pera, durazno, manzana, guayaba
Licuada de vegetal verde y amarillo	150 cc	Licuada de vegetal verde y amarillo
Proteico	30 gr	Pollo o carne molida
Cereal o tubérculo	40 gr	Arroz o papa o plátano puré
Verdura	30 gr	Vegetal en puré

**VALOR CALORICO DE LA DIETA COMPLEMENTARIA II**

NUTRIENTE	CANTIDAD	CALORIAS	PORCENTAJE
Proteínas	30 gr	120	13 %
Grasas	20 gr	180	19 %
Carbohidratos	160 gr	640	65 %

- **COMPLEMENTARIA III:** Indicada a niños de 10 a 12 meses, quienes a esta edad ya deben recibir alimentos de toda clase en preparaciones de consistencia blanda. Se deberá suministrar agua en botella 1 vez al día. Se suministrará agua en botella y refrigerios 3 veces/día.

**DISTRIBUCION CALORICA DIETA COMPLEMENTARIA III**

Calorías totales: 1040 / día paciente.

**MENU PATRON DIETA COMPLEMENTARIA III**

TIEMPO DE COMIDA	PORCION	TIPO DE ALIMENTO
<b>DESAYUNO</b>		
Fruta	60 gr	Todas
Proteico	50 gr	Huevo o queso o caldo con pollo o carne
Bebida con leche	180 cc	Avena, maicena, chocolate, bienestarina, tetero
Energético	30 gr	Pan o arepa
<b>NUEVES ONCES Y REFRIGERIO</b>		
Proteico	120 cc	Bebida con leche entera
Energético	30 gr	Galletas o pan



**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	02
VIGENCIA	14/02/2019

<b>ALMUERZO Y COMIDA</b>		
Fruta	120 cc	Jugo no ácido excepto fresa
Sopa del día licuada	150 cc	Sopa del día licuada
Proteico	40 gr	Pollo o carne picado o en cuadritos
Cereal o tubérculo	60 gr	Arroz o papa o plátano
Verdura	40 gr	Vegetal cocido

**VALOR CALÓRICO DE LA DIETA COMPLEMENTARIA III**

NUTRIENTE	CANTIDAD	CALORIAS	PORCENTAJE
Proteínas	35 gr	140	13.5 %
Grasas	30 gr	270	26 %
Carbohidratos	160 gr	640	61 %

- Dieta fraccionada 3 refrigerios/día
- Se deberá suministrar agua en botella 1 vez al día.

**APORTE DE FIBRA**

- **DIETA CON MINIMO RESIDUO:** El objetivo es suministrar menos de 2 gr de fibra, para disminuir el volumen fecal, se usa en cirugía del tracto gastrointestinal, en síndrome diarreico agudo, en obstrucción intestinal. Es la dieta blanda a la cual se permiten frutas como guayaba, pera, manzana, durazno cocidas en puré o papilla y vegetales como zanahoria, auyama.
- **DIETA BAJA EN FIBRA:** Contiene de 2 a 5 gr de fibra para disminuir el volumen fecal y la distensión abdominal, en colitis ulcerada, enfermedad de crown, enteritis regional y diverticulitis. Para este caso se utiliza la dieta anterior a la cual se le puede adicionar: calabacín, pepino no se permiten vegetales crudos.
- **DIETA ALTA EN FIBRA:** Mayor de 12 gr para aumentar el volumen fecal, se acompaña de abundantes líquidos y se prescribe a pacientes con diabetes, hipertensión e hiperlipidemias. Se prefieren alimentos como: mango, papaya, naranja, mandarina, papa con cáscara y vegetales crudos. Suministrar agua en botella.

**SOLICITUD DE DIETAS**

- Diariamente será solicitada por la nutricionista- dietista o personal designados. En formato listado de dietas de cada servicio. Nueves, onces y trasnocho en el formato de refrigerios.
- Solicitud dietas especiales: cuando la necesidad calórica y nutricional no se ajuste a los patrones de alimentación definidos, el nutricionista presentará una prescripción individual por escrito de los alimentos, porciones, preparaciones a servir en cada tiempo. en el formato dieta especial.

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible en el Portal Interno Hospital Mario Gaitán Yanguas  
Investigue antes de sacar copias de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



## FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO

JUR-FTO-11

VERSIÓN

02

VIGENCIA

14/02/2019

- Solicitud menú extra: solicitado por la nutricionista y será autorizado para paciente con cirugía cancelada o examen pendiente. se ensamblara en el momento solicitado.
- Personal ajeno al servicio de nutrición, no está autorizado para solicitar dietas o alimentos que no estén en el formato. Siempre deben confirmarse con la nutricionista.

### PRESENTACION DE LAS DIETAS

- 1- Todos los alimentos a suministrar a los pacientes deben ir protegidos del medio ambiente con una cubierta de papel celofán y deben llegar a temperatura adecuada no menor de 65 o C dentro del carró termo.
- 2- En la bandeja los componentes deben ir separados, ubicados de manera acorde al tipo de alimento, observar una buena presentación.
- 3- El arroz se debe servir moldeado, y decorado.
- 4- La sopa y el jugo deben cubrirse con papel vinilpeck al igual que la bandeja.
- 5- El cubierto debe ir protegido dentro de la bandeja.
- 6- Identificación de dietas: se estipula fecha, tiempo de comida, numero de cama, tipo de dieta observaciones. Este formato sin enmendaduras y se destruirá cada vez que se retire la bandeja al paciente.

### DISTRIBUCION DE DIETAS

- 1- El horario de distribución de comidas para pacientes es: Desayuno de 8:30 a.m a 9:00 a.m Almuerzo de 12:30 m.a 1:00 pm. Comida: 5:30 p.m a 6:00 p.m.
- 2- El horario de distribución de refrigerios para pacientes es: nueves 10:00 a.m, onces a las 3:30 pm y el trasnocho a las 7:00 pm.
- 3- Al momento de la distribución de las comidas debe cerciorarse del número de la cama y tipo de dieta solicitado.
- 4- Se debe saludar al paciente y colocar la bandeja en la mesa auxiliar
- 5- Si se encontrare alguna bandeja con comida al momento de hacer la recogida y el paciente no permitiere, debe explicarse la razón por la cual se debe ejecutar esta actividad,
- 6- Dieta solicitada para un paciente que fallezca, le suspendan vía oral o sea dado de alta y ya se haya retirado del servicio de hospitalización se podrá utilizar para otro paciente con igual prescripción dietaria y se puede facturar solo una vez. Si es diferente la prescripción dietaria la nutricionista será la encargada de autorizar o no la utilización de esta dieta.
- 7- Cuando un paciente se traslade de un servicio a otro, las auxiliares del servicio de alimentación deberán suministrar la dieta al paciente en el servicio donde quedo hospitalizado, en óptimas condiciones de temperatura e higiene de acuerdo con lo establecido en el decreto 3075/97 y 60/02
- 8- Cada vez que se solicite un servicio adicional para el paciente como: agua, aromática, jugo, etc., Este se deberá prestar de inmediato previa autorización de la nutricionista.
- 9- Cuando no exista suficiente claridad con la solicitud de la prescripción dietaria se debe consultar con la nutricionista,
- 10- Si en el momento de entregar la dieta el paciente no está en su habitación, la dieta se guardar en el centro de distribución no se dejara en la habitación. cuando el paciente regrese se llevara en óptimas condiciones de presentación, temperatura y cantidad. Puede ser requerida por la nutricionista o personal de enfermería en forma verbal o escrita. Si se reinicia vía oral, se le suministrara en el horario requerido.





FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS		
PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA	CÓDIGO	JUR-FTO-11
	VERSIÓN	02
	VIGENCIA	14/02/2019

- 11- Si se llegase a presentar alguna dificultad con el usuario esta deberá informarse de inmediato a su jefe.
- 12- No se permite dejar menaje en la habitación de un día para otro. Si el caso amerita dejar comida por orden médica se debe dejar en loza desechable.
- 13- Observar buen trato al paciente, mantener normas de urbanidad, resaltar el trabajo en equipo y asumir con responsabilidad la tarea asignada.
- 14- Seguir las rutas de distribución de dietas y recolección de menaje

**VEGETARIANA** Diseñada para pacientes cuyas costumbres y/o religión no les permite consumir ciertos alimentos (carnes y derivados, pescados y derivados, huevos, leche y derivados) 2.200 kcal con aporte de proteína del 12% (alimentos como legumbres, soja)

**DIETA MODIFICADA EN RESIDUO** aporta 3 gramos de fibra/día. carnes, coladas, lácteos, huevos, caldos, postres de derivados lácteos 1200 kcal

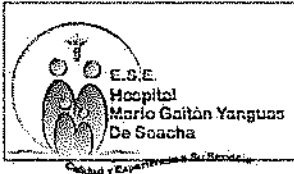
Indicada en pacientes para pruebas diagnósticas del intestino y/o cirugía y en cuadros suboclusivos

#### **DISTRIBUCION DE DIETAS**

El horario de distribución de comidas para pacientes es: Desayuno de 8:30 a.m. a 9:00 a.m. Almuerzo de 12:30 m a 1:00 pm. Comida: 5:30 p.m. a 6:00 p.m.

El horario de distribución de refrigerios para pacientes es: nueves 10:00 a.m., onces a las 3:30 pm y el trasncho a las 7:00 pm.

- Al momento de la distribución de las comidas debe cerciorarse del número de la cama y tipo de dieta solicitado.
- Se debe saludar al paciente y colocar la bandeja en la mesa auxiliar.
- Si se encontrare alguna bandeja con comida al momento de hacer la recogida y el paciente no permitiere, debe explicarse la razón por la cual se debe ejecutar esta actividad,
- Dieta solicitada para un paciente que fallezca, le suspendan vía oral o sea dado de alta y ya se haya retirado del servicio de hospitalización se podrá utilizar para otro paciente con igual prescripción dietaria y se facturara una sola dieta. Si es diferente la prescripción dietaria la nutricionista será la encargada de autorizar o no la utilización de esta dieta.
- Cuando un paciente se traslade de un servicio a otro, las auxiliares del servicio de alimentación deberán suministrar la dieta al paciente en el servicio donde quedo hospitalizado previo informe por parte del personal de enfermería sobre el traslado de cama y/o servicio, en óptimas condiciones de temperatura e higiene de acuerdo con lo establecido en el decreto 3075/97 y 60/02.
- Cada vez que se solicite un servicio adicional para el paciente como: agua, aromática, jugo, etc., Este se deberá prestar de inmediato previa autorización de la nutricionista.
- Cuando no exista suficiente claridad con la solicitud de la prescripción dietaria se debe consultar con la nutricionista.
- Si en el momento de entregar la dieta el paciente no está en su habitación, la dieta se guardar en el centro de distribución no se dejara en la habitación. Cuando el paciente regrese se llevara



**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA	CÓDIGO	JUR-FTO-11
	VERSIÓN	02
	VIGENCIA	14/02/2019

en óptimas condiciones de presentación, temperatura y cantidad. Puede ser requerida por la nutricionista o personal de enfermería en forma verbal o escrita. Si se reinicia vía oral, se le suministrara en el horario requerido.

- Si se llegase a presentar alguna dificultad con el usuario esta deberá informarse de inmediato a su jefe,
- No se permite dejar menaje en la habitación de un día para otro. Si el caso amerita dejar comida por orden médica se debe dejar en loza desechable.
- Observar buen trato al paciente, mantener normas de urbanidad, resaltar el trabajo en equipo y asumir con responsabilidad la tarea asignada.
- Seguir las rutas de distribución de dietas y recolección de menaje establecidas por la institución.

**3. LA MODALIDAD DE SELECCIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN**

La modalidad de selección del presente proceso estará dada de acuerdo con el estudio de mercado elaborado por la Subgerencia Administrativa de acuerdo con el procedimiento establecido para ello, el cual hará parte integral del presente estudio previo; solo en el evento en que por su naturaleza la modalidad de selección no esté supeditada a la cuantía del proceso, es decir en los casos contemplados en el parágrafo tercero del artículo décimo segundo de la resolución 097 de 2018 por medio de la cual se expide el manual de contratación de la ese, específicamente los literales b, c, e, f, g, h i, j, k, l del artículo 18 del acuerdo 001 de 2018.

**4. CRITERIOS DE SELECCIÓN DE LA OFERTA MÁS FAVORABLE.**

**Criterios de calificación técnica:** Se verificará el cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas cotizando cada uno de los ítems relacionados, con la presentación de la oferta económica. Los criterios de calificación técnica de selección se desarrollan bajo el aspecto de cumplimiento CUMPLE / NO CUMPLE teniendo en cuenta los DOCUMENTOS TÉCNICOS que certifiquen los requisitos técnicos relacionados a continuación:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN		CUMPLE	NO CUMPLE
1. Programación de menús	Análisis químico		
	Ciclo de menús		
	Manual de dietas		
2. Calidad del servicio	Certificación que cumpla con la resolución 2674 de 2013		
3. Hoja de vida	Relación del personal con el que cuenta para la ejecución del contrato adjuntando hojas de vida que cumplan con carne de manipulación de alimentos, exámenes médicos, examen de salud ocupacional donde se certifique que son aptas para trabajar, laboratorio completos, vacunas y experiencia laboral mínima de 1 año en instituciones hospitalarias con vigencias según resolución 2674 de 2013.		

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible en el Portal Interno Hospital Mario Gaitán Yanguas  
Investigue antes de sacar copias de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	02
VIGENCIA	14/02/2019

<b>3. Certificaciones de experiencia en servicio de alimentos en instituciones hospitalarias</b> Experiencia de 4 años en contratos ejecutados durante los últimos 5 años.		
<b>5. Visita técnica obligatoria</b>		

**5.1. Valores agregados (opcional):**

Los oferentes podrán ofertar estrategias, planes, metodologías, bienes o servicios complementarios, que permitan evidenciar un nivel de innovación orientado a lograr una mejora en la prestación de servicios o bienes a contratar, todo esto en aras de beneficiar a los usuarios o a la institución, **no obstante para la presente contratación no aplican valores agregados solicitados por la institución.**

**6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

Deben plasmarse todas las exigencias que debe cumplir el contratista a quien se adjudique el contrato, donde deben preverse todas las condiciones y situaciones que puedan generarse durante el contrato, razón por la cual se plantean las obligaciones siguientes:

- Planear, organizar, supervisar y coordinar la ejecución del contrato según las necesidades del Hospital.
- Regirse por las condiciones estipuladas en las presentes especificaciones técnicas.
- Cumplir con las leyes y reglamentaciones respectivas, como: la resolución 2674 de 2013.
- Suministrar los alimentos y las dietas en la vajilla hasta la cama del paciente, en los horarios y con todos los componentes, en cuanto a cantidad y calidad estipulada en la minuta patrón y en las condiciones de tiempo y temperatura de acuerdo con las especificaciones técnicas enunciadas en éste documento, en la propuesta y en el contrato.
- Desarrollar y actualizar los ciclos de menú cada tres meses de acuerdo a lo solicitado en estas especificaciones técnicas.
- Presentar la estandarización de todas las recetas de las preparaciones ofrecidas en el servicio a la firma del contrato y desde el inicio del contrato la producción de alimentos se hará con recetas estandarizadas.
- Procesar, empaçar, almacenar y distribuir las dietas y/o alimentos, en las condiciones de higiene, calidad y oportunidad establecidas en este documento.
- Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados en cuanto a calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes,
- Mantener un inventario adecuado de materia prima que garantice la correcta y oportuna prestación del servicio.
- Mantener y cuidar el inventario actual de la institución entre ellos equipos, utensilios y menajes, además de hacerse cargo de su respectivo mantenimiento correctivo y/o preventivo que garantice la correcta y oportuna prestación del servicio, durante la ejecución del contrato.
- Ofrecer alimentos que cumplan con óptimas características organolépticas y de presentación.

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible en el Portal Interno Hospital Mario Gaitán Yanguas  
 Investigue antes de sacar copias de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	02
VIGENCIA	14/02/2019

- Evaluar la aceptabilidad de los alimentos y/o dietas, mediante la aplicación de encuestas de satisfacción a pacientes, mínimo cada dos meses cuyos resultados se presentarán a la Nutricionista supervisora, debidamente soportados y aplicar 100 encuestas mensuales de satisfacción al usuario establecida por la institución, las cuales se deben entregar tabuladas y soportadas.
- Acordar con el supervisor del contrato el horario en que los proveedores entregarán los insumos dentro del hospital que cumplan con las rutas sanitarias del hospital.
- Seleccionar los proveedores y exigirles el concepto sanitario emitido por Secretaría de Salud para sus productos e instalaciones. Así mismo exigirá el cumplimiento de las normas de higiene y manipulación de alimentos garantizando la inocuidad de los productos
- Exigir a los proveedores el cumplimiento de las normas en cuanto a transporte, empaque y rotulado, temperatura y BPM de los productos, según la clasificación y características de estos.
- Utilizar Equipos en todas las etapas del proceso (desde la obtención de la materia prima hasta la entrega del producto terminado), que cumplan con lo establecido la resolución 2674 de 2013 o normas que lo sustituyan, garantizando en todo momento la reducción de factores de riesgo de contaminación de los alimentos por mal uso de los equipos utilizados en cualquier fase del proceso.
- Presentar al inicio del contrato, un programa de control de calidad según lo establecido en la resolución 2674 de 2013.
- Controlar el tiempo y la temperatura de los alimentos y/o dietas durante todo el proceso, manteniendo la temperatura fuera de peligro (fríos menor a 7° C y calientes por encima de 65° C ) y un período de tiempo que no permita la proliferación de microorganismos (menor a 4 horas después de preparado). Enviar al supervisor del contrato por escrito informe semanal de este control.
- Guardar diariamente en refrigeración una muestra del menú del día (Menú de seguridad) rotulado y almacenado como mínimo 48 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de enfermedad transmitida por alimentos o para controles microbiológicos por causas imputables al contratista se presenta algún tipo de enfermedad transmitida por alimentos este asumirá toda la responsabilidad civil que genere la demanda por dicha causa. Enviar al supervisor del contrato por escrito informe semanal de este control.
- Realizar los análisis microbiológicos mensuales en un tiempo de comida/día (un cárnico, un derivado cereal, verdura, ensalada y fruta en pulpa y/o entera) descritos en los términos de referencia y podrá programar en cualquier momento toma de muestras y procesos de auditoría a fin de vigilar las buenas prácticas de manufactura y la calidad microbiológica de los alimentos y dietas. En caso de que sean solicitados los cultivos adicionales (físicoquímicos, organolépticos y microbiológicos) debido a quejas de los usuarios, los costos serán asumidos por el contratista y se deben realizar en el laboratorio determinado por el Hospital. Enviar al supervisor del contrato por escrito informe semanal de este control.
- Aplicar las normas de higiene y manipulación de alimentos en todas las fases del proceso de producción de dietas, desde la obtención de materia prima hasta la entrega final del producto terminado, donde empleará los equipos y utensilios necesarios y adecuados.
- El contratista y todo su personal se compromete y obliga a cumplir con las normas de higiene y manipulación de alimentos, permitiendo establecer una barrera sanitaria impidiendo la contaminación de alimentos, con el fin de asegurar la salud y bienestar de los usuarios.

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible en el Portal Interno Hospital Mario Gaitán Yanguas  
Investigue antes de sacar copias de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	02
VIGENCIA	14/02/2019

- Mantener en perfecto estado de orden, limpieza y desinfección las áreas de: Recibo de alimentos, almacenamiento (cuarto frío y economato), cocina.
- Cumplir con la ruta sanitaria del hospital y ejecutar un programa de fumigación y eliminación de plagas.
- El horario para recepción de materia prima será los días miércoles de 9 am a 12 mediodía
- Aplicar el PLAN DE SANEAMIENTO con sus programas de limpieza y desinfección, disposición de residuos y control de plagas,
- Establecer el personal y demás elementos necesarios para garantizar el suministro puntual de las dietas.
- Comprometerse a que si durante la ejecución del contrato se requiere cambio de personal cumplirá con los requisitos y dicho cambio será reportado con anticipación y anexará hoja de vida y requisitos completos.
- Mantener el número mínimo de personal necesario para cumplir con los requerimientos del servicio, dentro de los requerimientos de calidad exigidos por la entidad (tipo, sabor, temperatura, olor, oportunidad, pertinencia, entre otros), se sugieren los perfiles siguientes: auxiliares de alimentos (5) ; jefe de cocina y/o administrador de servicio alimentos(1) con experiencia laboral en instituciones hospitalarias mínima de 1 año con perfil técnico o profesional, ajustando su programación según la demanda del servicio.
- Se deberá garantizar una nutricionista la cual se encargará de realizar el listado de dietas 7 días de la semana y el funcionamiento del servicio de alimentos así como todo lo relacionado con la facturación.
- Informar con anticipación al Hospital cualquier cambio de recurso humano tanto profesional como operativo para su autorización.
- Informar con anticipación no menos de 1 día al supervisor del contrato cualquier visita a recibir dentro del servicio de alimentos (persona, cargo, fecha, hora de visita y motivo) para autorizar el ingreso a la institución y esta deberá estar identificada con carne.
- Garantizar que el personal cumpla con la reglamentación en cuanto a uso del uniforme, medidas de protección, aseo personal y normas higiénicas.
- En el caso de que un empleado presente una enfermedad que ponga en riesgo la inocuidad de la alimentación, sea reemplazado o reubicado en una labor en la que no tenga contacto con la misma, mientras no se resuelva su cuadro sintomático.
- En caso de que algún empleado presente una incapacidad, calamidad y/o permiso el operador deberá presentar su reemplazo por el tiempo que se requiera.
- Cumplir con el programa de seguridad y salud en el Trabajo para sus trabajadores.
- Cumplir con el reglamento de ingreso y permanencia del hospital Mario Gaitán Yanguas de Soacha
- Informar por escrito al supervisor y/o interventor, asignado por el Hospital cualquier situación que altere la normal distribución de alimentación el mismo día en que se presente.
- Informar por escrito al supervisor, los cambios que se presenten en la minuta diaria con su debida justificación, a más tardar el día anterior para ser aprobados.
- Disponer al inicio del contrato y durante la ejecución del mismo para la revisión por el Hospital o la supervisión y/o interventora de lo siguiente:
  - \_ Relación del personal con el que cuenta para la ejecución del contrato adjuntando hojas de vida, requisitos, exámenes médicos, examen de salud ocupacional donde se certifique que son aptas para trabajar, laboratorio completos y vacunas con vigencias según norma establecida. Adjuntando el cronograma mensual de turnos y horarios.

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible en el Portal Interno Hospital Mario Gaitán Yanguas  
Investigue antes de sacar copias de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada





**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO JUR-FTO-11

VERSIÓN 02

VIGENCIA 14/02/2019

- Concepto Higiénico sanitario favorable para los vehículos que transportarán alimentos.
- Plan de saneamiento básico completo.
- Plan de capacitación a manipuladores completo, con su cronograma.
- Sistema de aseguramiento de la calidad.
- Plan integral de manejo ambiental
- Disponer durante la ejecución del contrato para la supervisión de:
  - Ciclo de minutas de dietas normales y derivadas, incluyendo dietas pediátricas.
  - Lista de proveedores con fotocopia del acta de la última visita de vigilancia y control para fábrica de alimentos y concepto higiénico sanitario favorable.
  - Registros sanitarios de los productos que lo requieran y hayan sido propuestos en el ciclo de menús, de conformidad con el Decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013.
  - Fichas técnicas documentadas con los requisitos exigidos a los proveedores de materias primas.
  - Asistir y a participar en las reuniones mensuales programadas que la interventora y/o supervisión del contrato convoquen para hacer seguimiento a la ejecución contractual.
- Comprometerse a no utilizar las instalaciones, muebles y equipos del hospital para la producción, ensamble o distribución de alimentos o dietas para entidades diferentes a las mencionadas en este contrato.
- Permitir la verificación por parte del hospital sobre: la calidad de los víveres, la realización de pruebas organolépticas, inspecciones para controlar la asepsia de menaje, seguimiento a la manipulación de alimentos, preparación de los alimentos y almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos.
- Al inicio del contrato el contratista deberá entregar el manual de funciones específico de cada uno de los cargos estipulados para el hospital.
- Presentar semanalmente los informes de pedido y entrega de dietas al supervisor del contrato.
- El proveedor deberá estar presto a atender a cualquier visita de auditoría externa autorizada por el hospital y dar respuesta a las necesidades presentadas u oportunidades de mejoramiento establecidas por el auditor externo.
- Diligenciar cada uno de los formatos establecidos en el manual de procedimientos del hospital y garantizar un adecuado almacenamiento de dichos registros.
- Realizar las encuestas de satisfacción de servicio alimentos institucionalizados por parte de la E.S.E. de acuerdo a los requerimientos definidos por el supervisor de contrato (periodicidad, modo, número, etc.)
- Participar en las evaluaciones internas del servicio de alimentos que sean establecidas por el hospital.
- El proveedor deberá informar al hospital cuando el contrato se encuentre en un 70% de ejecución y solicitar adición o renovación del contrato a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.
- Los precios deben mantenerse en firme a partir de la presentación de la misma y una vez suscrito el contrato se mantendrán fijos durante el término de su ejecución y ~~seis (6)~~ **seis (6)** meses más, por lo cual NO se aplicará fórmula de reajuste para este proceso contractual.
- Facturar al hospital las dietas y refrigerios consumidos por los pacientes de la E.S.E. Hospital Mario Gaitán Yanguas de Soacha y aquellas que por su régimen dietario no puedan ser suministradas a otro paciente, es decir que si una Dieta es solicitada para un paciente que fallezca, le suspendan vía oral o sea dado de alta y ya se haya retirado del servicio de

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible en el Portal Interno Hospital Mario Gaitán Yanguas

Investigue antes de sacar copias de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	02
VIGENCIA	14/02/2019

hospitalización se podrá utilizar para otro paciente con igual prescripción dietaria y se facturara una sola dieta. Si es diferente la prescripción dietaria la nutricionista será la encargada de autorizar o no la utilización de esta dieta.

- El contratista deberá realizar el pago de las contraprestaciones estipuladas en el Estudio respectivo con relación al uso del espacio Físico y demás servicios prestados por partes de la E.S.E. Hospital Mario Gaitán Yanguas de Soacha al operador.
- El contratista deberá asumir el pago del 100% del consumo del servicio de gas natural, el cual debe pagarse directamente en la oficina de Tesorería.

**7. EL ANÁLISIS DE RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO**

El análisis del riesgo y la forma de mitigarlo serán definidos en la matriz de riesgos adoptado por el hospital, para la adquisición de los bienes y servicios.

Sin embargo algunos de los riesgos que se pueden presentar durante de la ejecución contractual son los siguientes:

<b>RIESGOS ADMINISTRATIVOS</b>	
<p><b>RIESGO INTERNO:</b> Capacidades, fortalezas y debilidades del personal que participa en las etapas del proceso de contratación.</p> <p><b>MECANISMO DE MITIGACIÓN:</b> Capacitar al personal que interviene en el proceso</p> <p><b>RIESGO:</b> Demora en procesos administrativos que afecten el proceso de contratación</p> <p><b>MECANISMO DE MITIGACIÓN:</b> Establecer puntos de control en los procedimientos identificando barreras.</p>	<p><b>RIESGO EXTERNO:</b> Inoportunidad en la legalización del contrato.</p> <p><b>MECANISMO DE MITIGACIÓN:</b> Realizar seguimiento oportuno y permanente por el área competente y responsable de la legalización del contrato, con matriz que regule tiempos de legalización.</p>

<b>RIESGOS TÉCNICOS OPERATIVOS Y DE EJECUCIÓN.</b>	
<p><b>RIESGO INTERNO:</b> Deficiencias en el ejercicio de supervisión</p> <p><b>MECANISMO DE MITIGACIÓN:</b> Capacitar al personal con relación a sus obligaciones, brindar una copia del contrato con el fin brindar herramienta para la supervisión de las obligaciones específicas del contrato y medir la adherencia a las disposiciones que rigen su ejercicio</p>	<p><b>RIESGO EXTERNO:</b> Falta de calidad en el bien y/o servicio contratado.</p> <p><b>MECANISMO DE MITIGACIÓN:</b> Realizar reuniones de seguimiento periódicas a la ejecución de los contratos entre las partes, levantando actas de las mismas.</p> <p>Solicitar Póliza de cumplimiento con el fin de hacerla efectiva dado el caso en que no se cumpla con los parámetros de calidad en el bien y/o servicio contratado.</p>

**RIESGOS TÉCNICOS - FINANCIEROS Y DE MERCADO.**

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible en el Portal Interno Hospital Mario Gaitán Yanguas  
 Investigue antes de sacar copias de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada



**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	02
VIGENCIA	14/02/2019

<p><b>RIESGO INTERNO:</b> Contar con la disponibilidad de recursos económicos para adelantar el proceso.</p> <p><b>MECANISMO DE MITIGACIÓN:</b> Verificar previa y obligatoria con el área de presupuesto para garantizar existencia de los recursos.</p>	<p><b>RIESGO EXTERNO:</b> Resistencia al pago de servicios y contraprestaciones solicitadas dentro de las obligaciones del contratista enunciadas en el Literal 5 del presente estudio</p> <p><b>MECANISMO DE MITIGACIÓN:</b> Restringir los pagos al operador a la emisión de la certificación de cumplimiento y a la autorización de descuentos sobre los pagos de las facturas</p>
---	---

**8. USO DE BIENES O ELEMENTOS DE PROPIEDAD DE LA ESE PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO A CONTRATAR**

Teniendo en cuenta la información requerida es para la contratación de la vigencia 2020, se recomienda cobrar como mínimo los valores de relación del costos 2019 proyectados con el IPC, no obstante teniendo en cuenta que se cuenta con un valor de IPC a Octubre de 3,15% , actualizado por el DANE el 4 de Noviembre de 2019, se trabaja con coincidencia de proyección del IPC para la vigencia 2019, por parte del Banco de la Republica del IPC de 3,4% para la vigencia en mención como se establece a continuación:

CONCEPTO	PROYECCIÓN DEL COSTO 2020	OBSERVACIONES
Uso de Activos Fijos	\$ 121.500	Definido de acuerdo a la depreciación mensual de los equipos

Fuente: Oficina de Costos de la E.S.E Hospital Mario Gaitán Yanguas de Soacha<sup>1</sup>

**9. LAS GARANTÍAS EXIGIDAS EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.**

De acuerdo al Estatuto de Contratación, se realizará exigencia de constitución de garantías al tercero adjudicado del contrato o en la etapa precontractual cuando esto aplique.

El contratista seleccionado se obliga a constituir por su cuenta y presentar a favor del La E.S.E HOSPITAL MARIO GAITÁN YANGUAS DE SOACHA., una garantía única a favor de Entidades Estatales expedida por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, que ampare los riesgos que a continuación se enumeran a favor del tomador y/o cliente, con los siguientes amparos:

a. **Cumplimiento del objeto del contrato,** el pago de las multas y demás sanciones que se le impongan, por una cuantía equivalente al veinte por ciento (20%), del valor total del contrato y con una duración igual al plazo de ejecución del contrato y seis (9) meses más, contados a partir de la suscripción del contrato.

<sup>1</sup> Se anexa como soporte el detalle de la estimación de descuentos basados en el costo

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible en el Portal Interno Hospital Mario Gaitán Yanguas  
 investigue antes de sacar copias de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada





**FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	02
VIGENCIA	14/02/2019

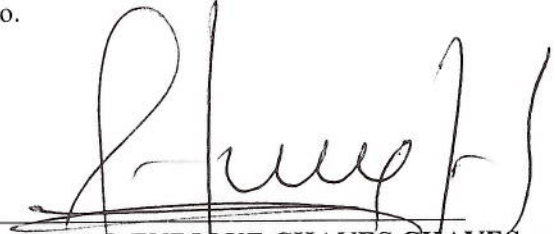
b. **Amparo de calidad del servicio**, por una cuantía equivalente al quince (15%) por ciento del valor total del contrato y con una duración igual al plazo de ejecución del contrato y un (1) año más, contados a partir de la suscripción del contrato.

c. **Pago de Salarios, Prestaciones Sociales e indemnizaciones laborales del personal a cargo del contratista**; por una cuantía equivalente al veinte por ciento (20%), del valor total del contrato y con una duración igual al plazo de ejecución del contrato, y tres (3) años más, contados a partir de la terminación del contrato.

d. **Responsabilidad Civil extracontractual** por una cuantía equivalente al veinte (20%) por ciento del valor total del contrato y con una duración igual al plazo de ejecución del contrato, y un (1) año más, contados a partir de la terminación del contrato.

  
**NORYS ESPELETA QUINTERO**  
Referente Servicio de Alimentos

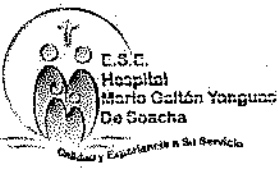
Responsable(s) del área que requiere(n) el bien o servicio. (Referente y/o Coordinador del servicio)

  
**PEDRO ENRIQUE CHAVES CHAVES**  
Subgerente Administrativo y Financiero

Subgerente o asesoría dependiendo naturaleza del bien o servicio requerido.

  
**PEDRO ENRIQUE CHAVES CHAVES**  
Subgerente Administrativo y Financiero

  
**LUIS EFRAIN FERNANDEZ OTALORA**  
Vo.Bo Gerente

 <p>E.S.E. Hospital Mario Gaitán Yanguas De Soacha Calidad y Experiencia en Su Servicio</p>	<b>FORMATO DE ESTUDIO DE MERCADO PARA CONTRATAR BIENES O SERVICIOS</b>		
	PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA	CÓDIGO	JUR-FTO-12
		VERSIÓN	02
	VIGENCIA	14-02-2019	

**FECHA DE ELABORACIÓN DEL ESTUDIO: 12/12/2019**

**ÁREA O DEPENDENCIA QUE REQUIERE EL BIEN O SERVICIO (marque con x):**

Administrativo	X	Asistencial	Salud Pública	<u>Especificar el Área :</u> <b><u>ALIMENTOS</u></b>
----------------	---	-------------	---------------	---

### 1. OBJETO DEL BIEN O SERVICIO A ADQUIRIR O A CONTRATAR

Contratar los servicios calificados de producción, suministros y distribución de la alimentación a los pacientes del hospital Mario Gaitán Yanguas de Soacha.

### 2. LA MODALIDAD DE SELECCIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN

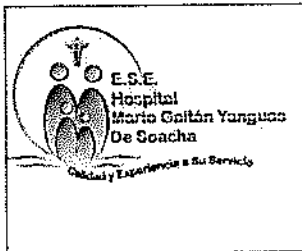
La modalidad de contratación que se encuentra definida para el objeto se encuentra establecida exclusivamente por su cuantía en el literal 1, artículo décimo quinto de la resolución 097 del 10 de abril de 2018, por **CONVOCATORIA PÚBLICA**

### 3. ESTUDIO DE MERCADO

Se le solicitan cotización a las siguientes empresas:

- SERVICIOS INTEGRADOS DE ASEO Y COCINA "SIACS" SAS
- SERVINUTRIR S.A.S
- COSECHA COLOMBIANA LTDA
- HEALTHFOOD

Solicitud realizada mediante correos enviados los días 28/11/2019, 02/12/2019 y 12/12/2019 de acuerdo al promedio histórico Diario de Dietas en el servicio de alimentación hospitalaria, sin obtener respuesta. Solo se recibe cotización de la empresa



**FORMATO DE ESTUDIO DE MERCADO  
PARA CONTRATAR BIENES O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO

JUR-FTO-12

VERSIÓN

02

VIGENCIA

14-02-2019

SERVINUTRIR S.A.S, razón por la cual se anexan pantallazos de solicitud de cotización a las diferentes empresas.

Se estima que de acuerdo a los requerimientos nutricionales, según patología y /o Grupo etareo los pacientes diabéticos, pediátricos, Gestantes, Hiperpróteicos, Liquidas y con Gastroclisis requieren de 3 refrigerios, estimando así un valor total de 66 al día para estimar un valor total diario como se muestra a continuación:

**COTIZACION SERVINUTRIR 2020**

TIPO DE DIETA	PROMEDIO DE DIETA	VALOR DESAYUNO	VALOR ALMUERZO	VALOR CEÑA	VALOR PACIENTE DIA	VALOR REFRIGERIO	TOTAL PACIENTE DIA	TOTAL PROMEDIO DIA
NORMAL PEDIATRICA	2	\$ 6.100	\$ 6.100	\$ 6.100	\$ 18.300	\$ 3.200	\$ 21.500	\$ 43.000
BLANDA/SEMIBLANDA	5	\$ 8.933	\$ 8.933	\$ 8.933	\$ 26.800	\$ 3.200	\$ 30.000	\$ 150.000
ASTRINGENTE	1	\$ 8.833	\$ 8.833	\$ 8.833	\$ 26.500	\$ 3.200	\$ 29.700	\$ 29.700
HIPOSODICA	8	\$ 8.933	\$ 8.933	\$ 8.933	\$ 26.800	\$ 3.200	\$ 30.000	\$ 240.000
HIPOGLUCIDA	7	\$ 8.833	\$ 8.833	\$ 8.833	\$ 26.800	\$ 3.200	\$ 30.000	\$ 210.000
HIPOGRASA	1	\$ 8.833	\$ 8.833	\$ 8.833	\$ 26.500	\$ 3.200	\$ 29.700	\$ 29.700
HIPERCALORICA	1	\$ 8.833	\$ 8.833	\$ 8.833	\$ 26.500	\$ 3.200	\$ 29.700	\$ 29.700
HIPERPROTEICA	2	\$ 8.833	\$ 8.833	\$ 8.833	\$ 26.500	\$ 3.200	\$ 29.700	\$ 59.400
LIQUIDA CLARA	1	\$ 6.367	\$ 7.900	\$ 7.900	\$ 19.100	\$ 3.200	\$ 22.300	\$ 22.300
LIQUIDA COMPLETA	1	\$ 7.900	\$ 7.900	\$ 7.900	\$ 23.700	\$ 3.200	\$ 26.900	\$ 26.900
COMPLEMENTARIA I	1	\$ 6.367	\$ 6.367	\$ 6.367	\$ 19.100	\$ 3.200	\$ 22.300	\$ 22.300
COMPLEMENTARIA II	2	\$ 7.067	\$ 7.067	\$ 7.067	\$ 21.200	\$ 3.200	\$ 24.400	\$ 48.800
COMPLEMENTARIA III	2	\$ 7.800	\$ 7.800	\$ 7.800	\$ 23.400	\$ 3.200	\$ 26.600	\$ 53.200
HIPOSODICA /HIPOGLUCIDA	2	\$ 8.833	\$ 8.833	\$ 8.833	\$ 26.500	\$ 3.200	\$ 29.700	\$ 59.400
CORONARIA	2	\$ 8.833	\$ 8.833	\$ 8.833	\$ 26.500	\$ 3.200	\$ 29.700	\$ 59.400
NORMAL	31	\$ 8.933	\$ 8.933	\$ 8.933	\$ 26.800	\$ 3.200	\$ 30.000	\$ 930.000
GASTROCLICIS	2	\$ 8.833	\$ 8.833	\$ 8.833	\$ 26.500	\$ 3.200	\$ 29.700	\$ 59.400
							\$ 471.900	\$ 2.073.200

La última versión de cada documento será la única válida para su utilización y estará disponible en el Portal Interno Hospital Mario Gaitán Yanguas

Investigue antes de sacar copias de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada.



**FORMATO DE ESTUDIO DE MERCADO  
PARA CONTRATAR BIENES O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO	JUR-FTO-12
VERSIÓN	02
VIGENCIA	14-02-2019

SERVINUTRIR S.A.S	VALOR DIARIO 2020	CANTIDAD	VALOR DIARIO ESTIMADO 2020
Valor Dietas Hospitalarias (Desayuno - Almuerzo - Cena )	\$ 2.073.200,00	70	\$ 2.073.200,00
Valor Refrigerios a pacientes hospitalizados	\$ 3.200,00	24	

De acuerdo a lo anterior se estima el valor promedio mensual como de la manera siguiente:

PROPONENTE	VALOR DIARIO	VALOR MES
SERVINUTRIR	\$ 2.073.200,00	\$ 61.296.000,00

TOTAL PARA 9 MESES	\$551.664.000
--------------------	---------------

De acuerdo a lo anterior se solicita un presupuesto para la presente contratación de QUINIENTOS SESENTA Y DOS MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL SETESCIENTOS VEINTISEIS MIL PESOS (\$562.657.726) M/Cte

**4. USO DE BIENES O ELEMENTOS DE PROPIEDAD DE LA ESE PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO A CONTRATAR**

Teniendo en cuenta la información requerida es para la contratación de la vigencia 2020, se recomienda cobrar como mínimo los valores de relación del costos 2019 proyectados con el IPC, no obstante teniendo en cuenta que se cuenta con un valor de IPC a Octubre de 3,15% , actualizado por el DANE el 4 de Noviembre de 2019, se trabaja con coincidencia de proyección del IPC para la vigencia 2019, por parte del Banco de la Republica del IPC de 3,4% para la vigencia en mención como se establece a continuación:



**FORMATO DE ESTUDIO DE MERCADO  
PARA CONTRATAR BIENES O SERVICIOS**

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO	JUR-FTO-12
VERSIÓN	02
VIGENCIA	14-02-2019

CONCEPTO	PROYECCIÓN DEL COSTO 2020	OBSERVACIONES
Agua	\$ 2.090.847	Estimado de acuerdo a personal y estimativos de consumo por uso
Energía	\$ 1.167.870	Determinado de acuerdo a la proporción del consumo de elementos eléctricos
Uso del Espacio Físico	\$ 715.201	Estimado de acuerdo al área y al valor del m <sup>2</sup> de acuerdo al avalúo
Uso de Activos Fijos	\$ 121.500	Definido de acuerdo a la depreciación mensual de los equipos
Aseo	\$ 1.138.079	Calculado según proporción dada por el área en m <sup>2</sup>
Vigilancia	\$ 767.677	Calculado según proporción dada por el área en m <sup>2</sup>
Gas	\$ 827.807	El contratista deberá asumir el pago del 100% del consumo del servicio de gas natural debido a que es el único que utiliza el servicio en mención, el cual debe pagarse directamente en la oficina de Tesorería <sup>1</sup>
<b>TOTAL APROXIMADO</b>	<b>\$ 6.828.981</b>	<b>MENSUALES</b>
<b>VALOR FIJO A DESCONTAR \$ 6.001.174 +</b>		
<b>VALOR VARIABLE DEL RECIBO DEL GAS CANCELADO DIRECTAMENTE EN TESORERIA</b>		


Fuente: Oficina de Costos de la E.S.E Hospital Mario Gaitán Yanguas de Soacha<sup>2</sup>

De acuerdo a lo anterior el operador del servicio de alimentos deberá descontar de manera mensual la contraprestación de SEIS MILLONES UN MIL CIENTO SETENTA Y CUATRO PESOS (\$ 6.001.174) M/CTE como compensación de la utilización de uso del espacio físico, menaje y equipos el cual incluye los servicios de Agua, Energía, Vigilancia y Aseo hospitalario, de los que dispone la E.S.E Hospital Mario Gaitán Yanguas de Soacha<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> El gasto Histórico del Servicio de Gas Natural descrito en el cuadro corresponde al valor promedio de la vigencia 2019, el cual se suministra con el fin de brindar un punto de referencia.

<sup>2</sup> Se anexa como soporte el detalle de la estimación de descuentos basados en el costo

<sup>3</sup> La presente información se encuentra soportada en detalle en el oficio anexo al estudio de consecutivo COS-22-2019


	<b>FORMATO DE ESTUDIO DE MERCADO PARA CONTRATAR BIENES O SERVICIOS</b>		
	PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA	CÓDIGO	JUR-FTO-12
		VERSIÓN	02
	VIGENCIA	14-02-2019	

**5. PLAZO DE EJECUCIÓN**

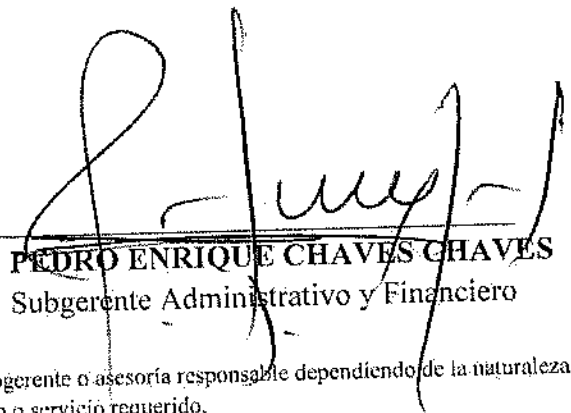
Desde la fecha de suscripción del acta de inicio y por 9 meses para la vigencia 2020.

**6. FORMA DE PAGO**

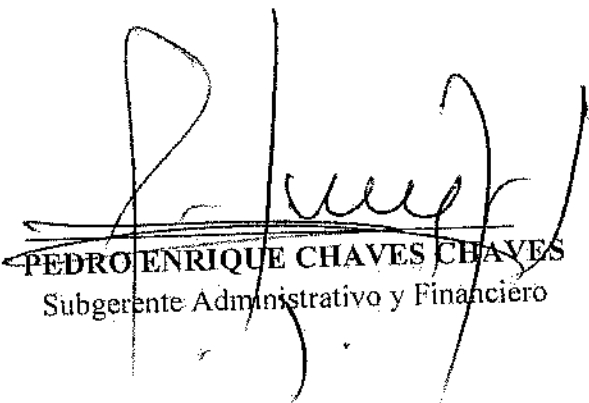
Se deben radicar facturas de manera mensual de acuerdo a la demanda de dietas de cada servicio, las cuales se cancelaran en mensualidades vencidas dentro de los noventa (90) días siguientes a la radicación de las facturas en la cual se genera la certificación al cruzar base de dietas solicitadas en los diferentes servicios contra consolidado diario de dietas distribuidas, verificación de obligaciones según lista de chequeo diligenciada diariamente, verificación de pago de aportes al personal.

  
**NORYS ESPELETA QUINTERO**  
 Referente Servicio de Alimentos

Responsable(s) del área que requiere(n) el bien o servicio.  
(Referente y/o Coordinador del servicio)

  
**PEDRO ENRIQUE CHAVES CHAVES**  
 Subgerente Administrativo y Financiero

Subgerente o asesoría responsable dependiendo de la naturaleza del bien o servicio requerido.

  
**PEDRO ENRIQUE CHAVES CHAVES**  
 Subgerente Administrativo y Financiero



## E.S.E HOSPITAL MARIO GAITAN YANGUAS PROYECCION DIETAS DISTRIBUIDAS

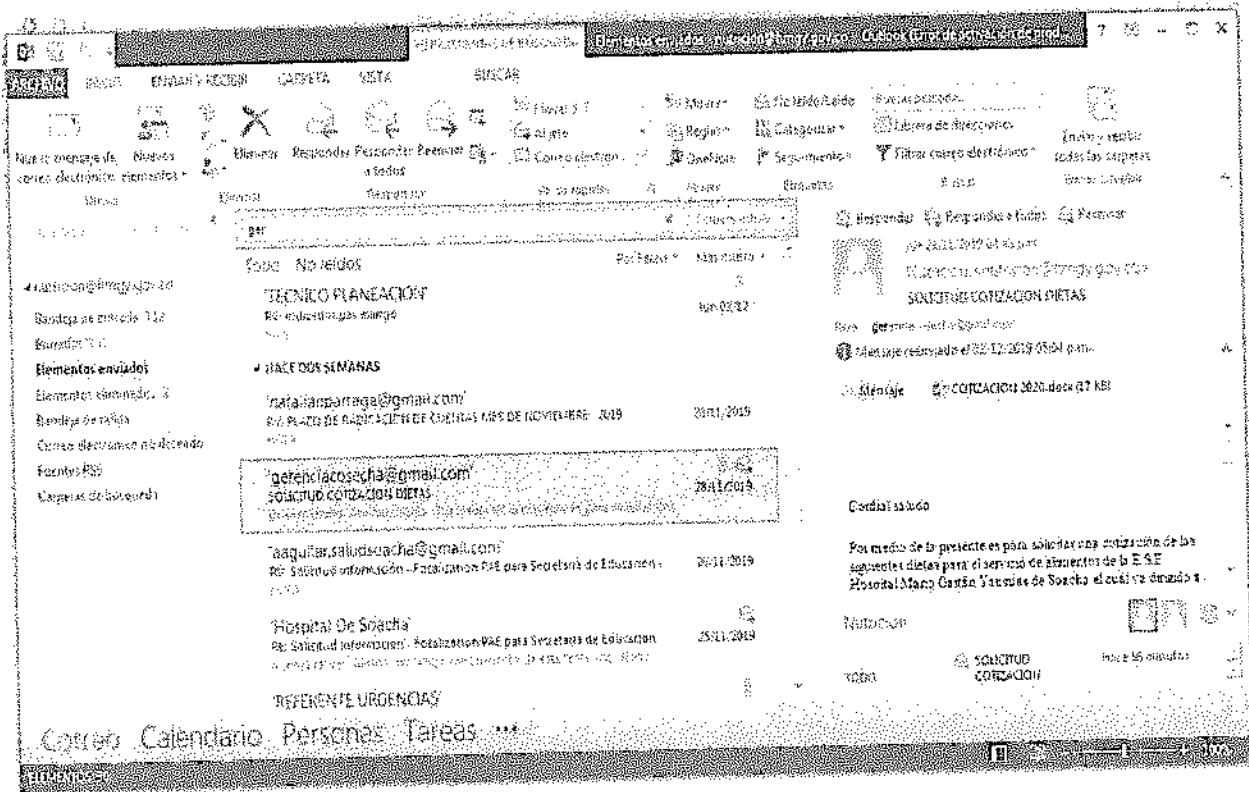
TIPO DE DIETA	PROMEDIO DIETA	VALOR DESAYUNO	VALOR ALMUERZO	VALOR CENA	VALOR PACIENTE DIA	VALOR REFRIGERIO	VALOR TOTAL DIA	VALOR TOTAL PROMEDIO
NORMAL PEDIÁTRICA	2	6.100	6.100	6.100	18.300	3.200	21.500	43.000
BLANDA/SEMIBLANDA	5	8.933	8.933	8.933	26.800	3.200	30.000	150.000
ASTRINGENTE	1	8.833	8.833	8.833	26.500	3.200	29.700	29.700
HIPOSODICA	8	8.933	8.933	8.933	26.800	3.200	30.000	240.000
HIPOGLUCIDA	7	8.933	8.933	8.933	26.800	3.200	30.000	210.000
HIPOGRASA	1	8.833	8.833	8.833	26.500	3.200	29.700	29.700
HIPERCALORICA	1	8.833	8.833	8.833	26.500	3.200	29.700	29.700
HIPERPROTEICA	2	8.833	8.833	8.833	26.500	3.200	29.700	59.400
LIQUIDA CLARA	1	6.367	6.367	6.367	19.100	3.200	22.300	22.300
LIQUIDA COMPLETA	1	7.900	7.900	7.900	23.700	3.200	26.900	26.900
COMPLEMENTARIA I	1	6.367	6.367	6.367	19.100	3.200	22.300	22.300
COMPLEMENTARIA II	2	7.067	7.067	7.067	21.200	3.200	24.400	48.800
COMPLEMENTARIA III	2	7.800	7.800	7.800	23.400	3.200	26.600	53.200
HIPOSODICA /HIPOGLUCIDA	2	8.833	8.833	8.833	26.500	3.200	29.700	59.400
CORONARIA	2	8.833	8.833	8.833	26.500	3.200	29.700	59.400
NORMAL	31	8.933	8.933	8.933	26.800	3.200	30.000	930.000
GASTROCLICIS	2	8.833	8.833	8.833	26.500	3.200	29.700	59.400

■ Calle 102 A No. 70B - 42 / PBX: 743 0932 /  
[www.servinutrir.com](http://www.servinutrir.com) / Bogotá - Colombia

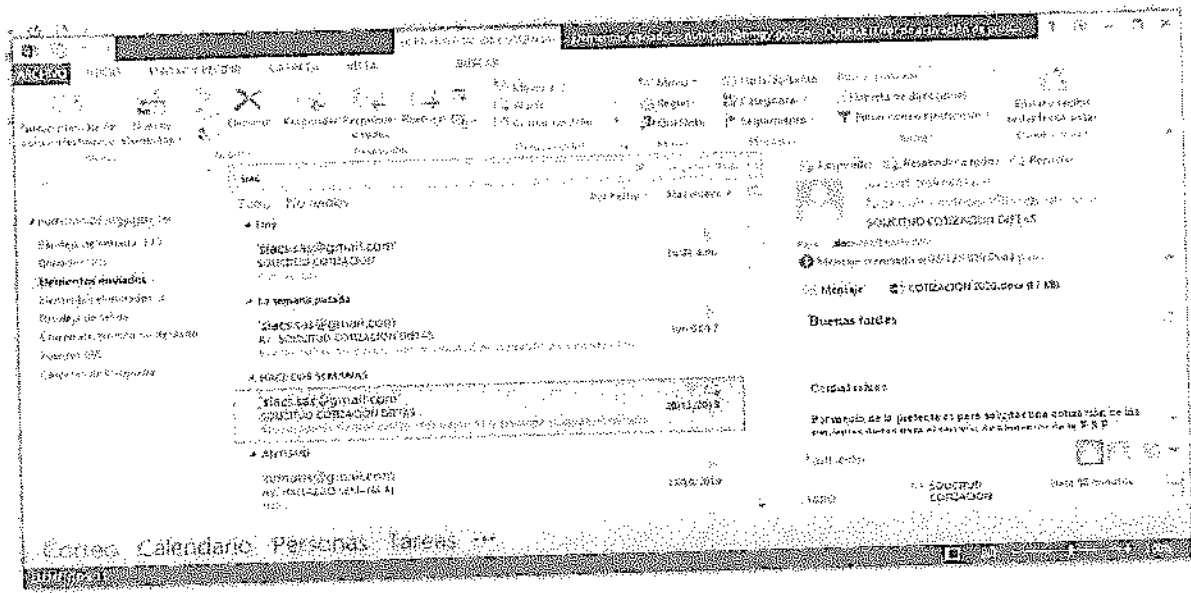
COTIZACION SERV/INUTRIR 2020

TIPO DE DIETA	PROMEDIO DE DIETA	VALOR DESAYUNO	VALOR ALMUERZO	VALOR CENA	VALOR PACIENTE DIA	VALOR REFRIGERIO	TOTAL PACIENTE DIA	TOTAL PROMEDIO DIA
NORMAL PEDIATRICA	2	6100	6100	6100	18300	3200	21500	43000
BLANDA/SEMIBLANDA	5	8933	8933	8933	26800	3200	30000	150000
ASTRINGENTE	1	8833	8833	8833	26500	3200	29700	29700
HIPOSODICA	8	8933	8933	8933	26800	3200	30000	240000
HIPOGLUCIDA	7	8833	8833	8833	26500	3200	29700	210000
HIPOGRASA	1	8833	8833	8833	26500	3200	29700	29700
HIPERCALORICA	1	8833	8833	8833	26500	3200	29700	59400
HIPERPROTEICA	2	8833	8833	8833	26500	3200	29700	22300
LIQUIDA CLARA	1	6367	7900	7900	19100	3200	22300	26900
LIQUIDA COMPLETA	1	7900	7900	7900	23700	3200	26900	26900
COMPLEMENTARIA I	1	6367	6367	6367	19100	3200	22300	22300
COMPLEMENTARIA II	2	7067	7067	7067	21200	3200	24400	48800
COMPLEMENTARIA III	2	7800	7800	7800	23400	3200	26600	53200
HIPOSODICA	2	8833	8833	8833	26500	3200	29700	59400
/HIPOGLUCIDA	2	8833	8833	8833	26500	3200	29700	59400
CORONARIA	2	8833	8833	8833	26500	3200	30000	930000
NORMAL	31	8933	8933	8933	26800	3200	29700	59400
GASTROCLICIS	2	8833	8833	8833	26500	3200	471900	2073200

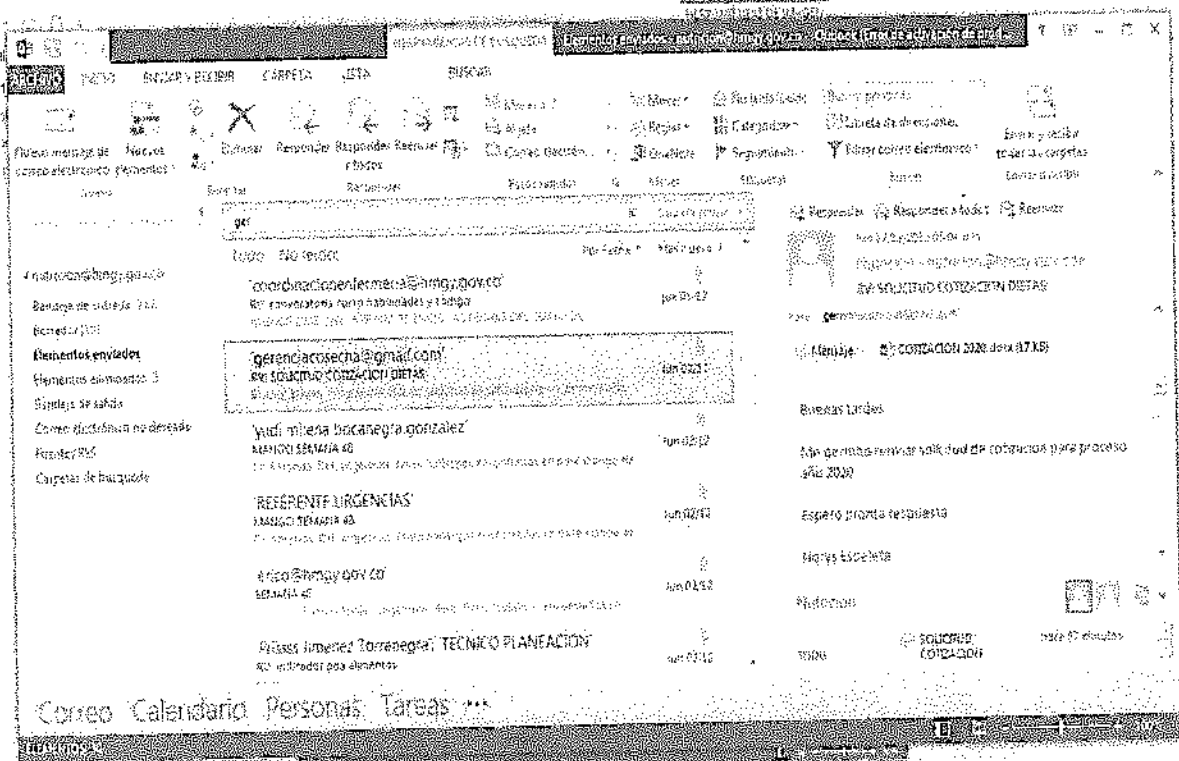




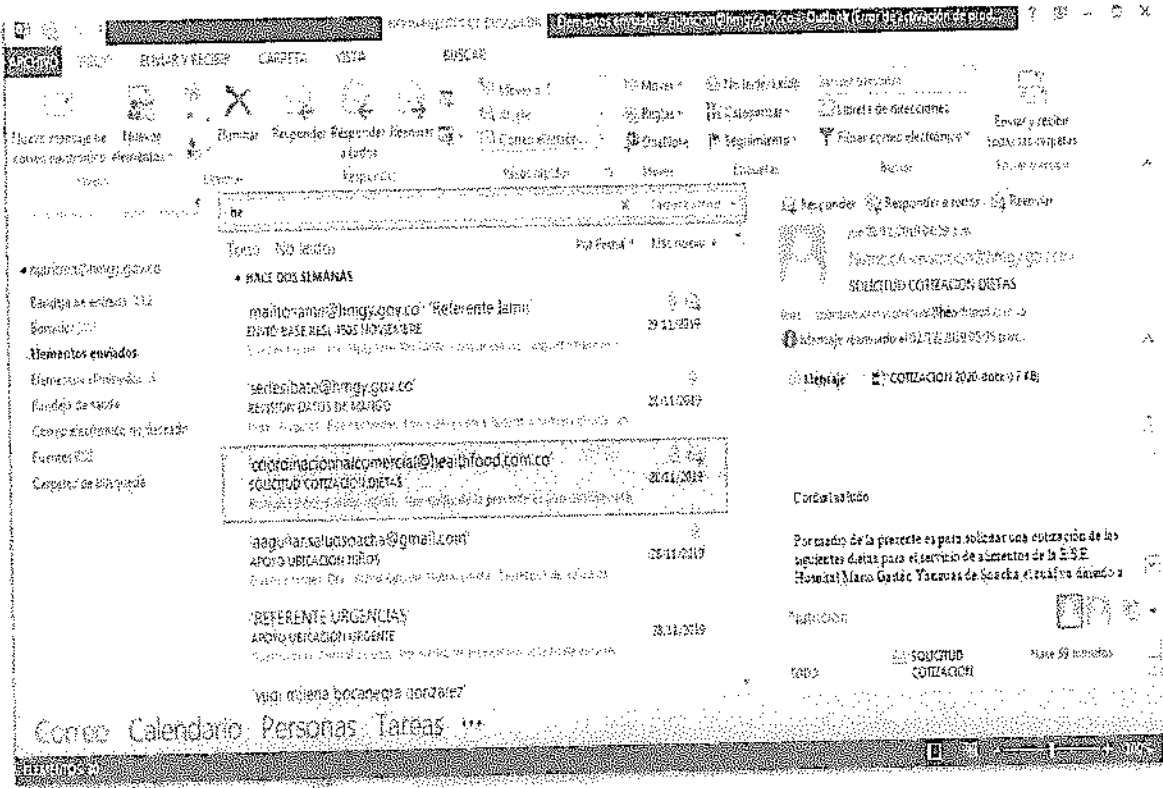
ENVIADO A COSECHA COLOMBIANA -28/11/2019



SOLICITUD ENVIADA A SIACS SAS / 28/11/2019,02/12/2019 Y 12/12/2019



SOLICITUD ENVIADA A COSECHA COLOMBIANA LTDA 02/12/2019



SOLICITUD ENVIADA A HEALTHFOOD 28/11/2019



Windows Mail interface showing an email list and a preview of a message from 'Coordinación Comercial de Health Food Comercio Exterior S.A.S.' regarding a quote for hospital food services.

**Mail List:**

From	Subject	Date	Size
gerencia@secha@gmail.com	SOLICITUD COTIZACION	10:25 a.m.	
sacs.sas@gmail.com	SOLICITUD COTIZACION	10:24 a.m.	
Coordinación Comercial de Health Food Comercio Exterior S.A.S.	SOLICITUD COTIZACION	10:23 a.m.	
Yanis Medina Tocanaga Gonzalez	REFERENTE URGENCIAS	10:22 a.m.	
REFERENTE URGENCIAS		10:22 a.m.	

**Message Preview:**

**Coordinación Comercial de Health Food Comercio Exterior S.A.S.**  
SOLICITUD COTIZACION

Buenos días

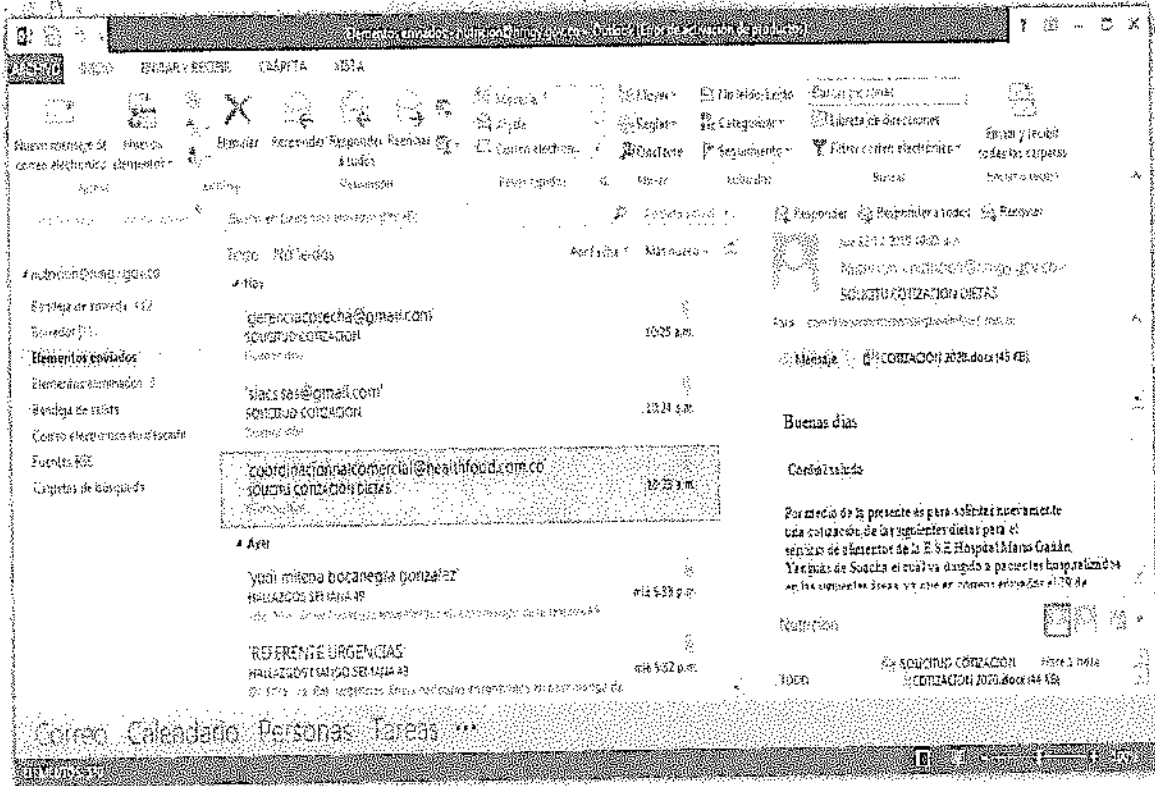
Conde Valledo

Por medio de la presente es para solicitar nuevamente una cotización de los alimentos para el servicio de alimentos de la E.S.E Hospital Afonso Galán Yaguas de Bocha el cual va dirigido a pacientes hospitalizados en la Cometas Area, ya que en cometas estamos 170 de

REFERENTE URGENCIAS

Yanis Medina Tocanaga Gonzalez

REFERENTE URGENCIAS



### RESPUESTA COSECHA COLOMBIANA

