



E.S.E. HOSPITAL
MARIO GAITÁN YAGUAS

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO	JUR-FTO-II
VERSIÓN	4
VIGENCIA	15/09/2021

FECHA DE ELABORACIÓN DEL ESTUDIO: 02/12/2021

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

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

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER

La E.S.E Hospital Mario Gaitán Yaguas es una institución prestadora de servicios de salud de baja y mediana complejidad, socialmente responsable, que contribuye al mejoramiento de la calidad de vida de nuestros usuarios y red de apoyo, que la misma requiere implementar soluciones de tecnología de la salud, información y comunicación como apoyo, a la toma de decisiones y la innovación, gestionar los recursos físicos, financieros, tecnológicos y las decisiones del talento humano que faciliten el logro de la misión institucional.

De acuerdo con el literal A del Artículo Decimo 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 requerimiento 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 absorbtiva 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.

Handwritten signature/initials



E.S.E. HOSPITAL
MARIO GALTÁN YANGUAS

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO

JUR-FTO-11

VERSIÓN

4

VIGENCIA

15/09/2021

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.

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: hipoproteinemia, hipoalbuminemia, 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:

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



E.S.E. HOSPITAL
MARIO GAITÁN YANGUAS
SOACHA

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO JUR-FTO-11

VERSIÓN 4

VIGENCIA 15/09/2021

Este año 2021 la ocupación hospitalaria se vio afectada por la pandemia del COVID-19, Que se reflejó en las dietas suministradas en los diferentes servicios de hospitalización de la E.S.E Hospital Mario Gaitán Yanguas de Soacha. A continuación, se presenta una tabla comparativa de dietas suministradas vs valor facturado en los últimos 3 años.

DIETAS SUMINISTRADAS VS FACTURACION AÑOS 2018-2019- 2020 Y 2021

	DIETAS SUMINISTR ADAS 2018	VALOR FACTURADO	DIETAS SUMINISTR ADAS 2019	VALOR FACTURADO	DIETAS SUMINISTR ADAS 2020	VALOR FACTURADO	DIETAS SUMINISTR RADAS 2021	VALOR FACTURADO
ENERO			6751	\$ 62.803.668,00	5307	\$ 58.867.493,00	6230	\$ 66.263.700,00
FEBRERO	2881	\$ 26.761.566,00	6002	\$ 55.489.484,00	5447	\$ 60.869.833,00	4968	\$ 53.275.200,00
MARZO	6941	\$ 64.472.288,00	7002	\$ 64.808.789,00	5165	\$ 57.223.892,00	6223	\$ 67.929.000,00
ABRIL	7467	\$ 63.375.098,00	6052	\$ 59.945.515,00	*3130	\$ 34.658.439,00	6231	\$ 67.438.850,00
MAYO	7469	\$ 6.842.214,00	8385	\$ 58.962.618,00	*3782	\$ 40.766.066,00	7548	\$ 80.805.600,00
JUNIO	7196	\$ 66.051.480,00	7286	\$ 69.781.832,00	*3675	\$ 41.120.347,00	7678	\$ 93.031.550,00
JULIO	6569	\$ 61.532.807,00	6233	\$ 55.000.177,00	5034	\$ 54.976.494,00	8028	\$ 86.678.050,00
AGOSTO	6390	\$ 52.681.503,00	6474	\$ 59.333.213,00	5501	\$ 60.147.165,00	6497	\$ 71.328.750,00
SEPTIEMBRE	5891	\$ 47.239.538,00	6332	\$ 58.342.077,00	4850	\$ 52.854.051,00	6386	\$ 69.348.200,00
OCTUBRE	7291	\$ 67.277.319,00	6407	\$ 60.407.676,00	5403	\$ 59.344.906,00	7007	\$ 75.830.100,00
NOVIEMBRE	6529	\$ 59.783.507,00	6061	\$ 56.249.667,00				
DICIEMBRE	6073	\$ 56.836.638,00	5787	\$ 55.896.302,00				
TOTAL	70687	\$ 572.853.958,00	76772	\$ 717.021.018,00	36707	\$ 520.628.685,00	66774	\$ 731.728.900,00

FEBRERO DEL 2018 TERCERO DEL 16 AL 28 DE FEBRERO 2020

* CUARENTENA OBLIGATORIA POR PANDEMIA COVID -19

AÑO 2021

Es de aclarar que este año el comportamiento de los pacientes por pandemia ha sido atípico ya que se presentaron picos respiratorios en los meses de mayo, junio y julio, lo cual se vió reflejado en la cantidad de dietas suministradas y por ende en la facturación mes a mes.

PROMEDIO VALOR MES \$ 73.318.825 más el aumento del IPC

2. OBJETO DEL BIEN O SERVICIO A ADQUIRIR

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

Handwritten initials/signature



E.S.E. HOSPITAL
MARIO GAITÁN YANGUAS DE SOACHA

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	4
VIGENCIA	15/09/2021

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

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO O PRODUCTO A CONTRATAR

a. INFORMACION INSTITUCIONAL

NIVEL DE ATENCION: I

PACIENTES ATENDIDOS: PEDIATRICO
ADULTO DE TODAS LAS EDADES
GESTANTES

b. DISTRIBUCION POR SERVICIOS

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

c. ESPECIFICACIONES TECNICAS GENERALES

1. Las diferentes dietas hospitalarias se elaborarán 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, resol 810 de 2021 etiquetado nutricional.
3. El contratista debe asegurar el equipo necesario para cumplir con los requerimientos del servicio en el cual mínimo se debe contar con los siguientes perfiles: auxiliares de alimentos (5); y (1) nutricionista de servicio de alimentos.
4. Los servicios a suministrar a diario son:

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

e. Modalidad del servicio: Centralizado

f. Condiciones del menú: selectivo

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



E.S.E. HOSPITAL
MARIO GAITÁN YANGUAS
INVESTIGUE ANTES DE SACAR COPIAS

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	4
VIGENCIA	15/09/2021

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.

Trasnocho 7:00 p.m.

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

Horario de recolección de loza debe ser máximo 40 minutos después de la distribución de las dietas,

Desayuno a las 9 am

Almuerzo a las 2 pm

Cena 7 pm

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 que cumplan con la normatividad normatividad en NTC 916:2015, Resol 1983 de 2019y Resolución 1900/21 JULIO 2008 policarbonato o en porcelana blanca resistente a altas temperaturas o desechables biodegradables en servicio de sala de cirugía ,sala de partos y /o asilamiento, no se permite el uso de bandejas de acero inoxidable, deben ir marcadas con el No. de cama , tipo de dieta y con el logo del hospital 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 debidamente rotulados. De acuerdo a la composición de la dieta, debe adicionarse pitillos, mezcladores, sobres de 1 gramo de sal o 1 gramo de sal baja en sodio, edulcorantes, cubiertos completos y servilletas.
- Dietas infantiles con menaje adecuado a la edad.
- 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 tapas 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.

Handwritten signature and date: 9/21/21



E.S.E. HOSPITAL

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	4
VIGENCIA	15/09/2021

- f. 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.
- g. 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.

G. 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.

H. Ciclo de menús

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:

1. 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.
2. En el ciclo de menús para las dietas hipoglúcidas se debe presentar alternando cereal y tubérculo, e incluir ciclo de nueves, onces y refrigerio.
3. 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.

I. Estandarización 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.



E.S.E. HOSPITAL
CENTRO DE ATENCIÓN INTEGRAL
DE YAGUAYAS

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO JUR-FTO-11

VERSIÓN 4

VIGENCIA 15/09/2021

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

J. 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 Hiposodica.
- Dieta Líquida Completa
- Dieta Líquida Clara
- Dieta Blanda astringente
- Dieta Hiperproteica Hipercalorica.
- Dieta Hipoproteica proteína de alto valor biológico
- Dieta proteína vegetal
- Gastroclísis Líquidos claros.
- Gastroclísis Líquidos totales
- Dieta Normal Pediátrica.
- Dieta Normal pediátrica (12 – 24 meses)
- Dieta Complementaria I (6-8meses)
- Dieta Complementaria II (8-11 meses)
- Dieta complementaria III (11 meses a 1 año)

TIPO DE DIETA	PROMEDIO DIETA
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 Yaguayas Investigue antes de sacar copias de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada

MW
YPT



E.S.E. HOSPITAL
MARIO GAITÁN YANGUAS

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO

JUR-FTO-11

VERSIÓN

4

VIGENCIA

15/09/2021

NORMAL	30
GASTROCLICIS	2

1. Principios generales de las dietas terapéuticas

Las dietas terapéuticas variaran de la normal lo menos posible, salvo que la normal resulte inadecuada para el paciente.

- Deberá cubrir los requerimientos de nutrientes esenciales hasta donde la condición de la enfermedad lo permita.
- 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.
- 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 etáreo.

2. Objetivo de la dieta terapéutica

- 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.

3. Minuta patrón

TIEMPO DE COMIDA	TIPO DE DIETA			NORMAL PEDIATRICA	NORMAL ADULTO
	COMPLEMENTARIA 1	COMPLEMENTARIA 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 COMPOTA Y/O PORCION MACERADO	5 ONZAS COMPOTA Y/O PORCION MACERADO	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
CEREAL		20 GRAMOS	30 GRAMOS	30 GRAMOS	50 GRAMOS
ALMUERZO					

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.



E.S.E. HOSPITAL
Mario Gaitán Yanguas
Investigación y Asesoría

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO

JUR-FTO-11

VERSIÓN

4

VIGENCIA

15/09/2021

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 PORCION	8 ONZAS EN JUGO Y/O 80 GRAMOS EN PORCION
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 PORCION	8 ONZAS EN JUGO Y/O 80 GRAMOS EN PORCION

4. Tipos de dieta

a. 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.

Distribución calórica dieta normal
Calorías totales 2700 / día paciente

Menú patrón dieta normal adulto

TIEMPO DE COMIDA	PORCION	TIPO DE ALIMENTO
------------------	---------	------------------



E.S.E. HOSPITAL
MARIO GAITÁN YANGUAS

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO

JUR-FTO-11

VERSIÓN

4

VIGENCIA

15/09/2021

<u>DESAYUNO</u>		
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 Avena, maicena, té, café, chocolate o changua.
Bebida con leche	120 cc	Pan o arepa o galleta
Pan o sustituto	50 gr	
<u>ALMUERZO Y COMIDA</u>		
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:

- 1 Se ofrecerán leguminosas 2 veces por semana
- 2 Los cortes de carne a utilizar deben ser chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola.
- 3 La carne molida debe ser magra, bola y debe prepararse dentro del servicio de alimentos
- 4 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.
- 5 El alimento proteico del desayuno se debe ofrecer en preparaciones variadas alternando entre queso, huevos (2 a 3 veces por semana) y carnes.
- 6 El huevo cocido va sin cascara
- 7 El peso de la porción de fruta se toma sin cascara, frutas como patilla y melón se ofrecen cortadas sin semillas
- 8 La fruta se ofrecerá en porción, salpicón, ensaladas.
- 9 Se dará variedad a los postres, preparándolos con frutas naturales: mora, guayaba, piña, manzana, pera, papayuela, fresas, natillas, flanes, gelatina etc.
- 10 Los jugos se prepararán con agua hervida en una relación 50% de fruta y 50% agua.



E.S.E. HOSPITAL

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO JUR-FTO-11

VERSIÓN 4

VIGENCIA 15/09/2021

11 Se utilizan 10 gr de azúcar por vaso, grasas preparación 30 gr

12 Se deberá suministrar agua en botella 1 vez al día.

b. Dieta normal pediátrica

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.

Distribución calórica dieta normal pediátrica

Calorías totales 1300 Kcal/ día paciente

Menú patrón dieta normal pediátrica

TIEMPO DE COMIDA	PORCION	TIPO DE ALIMENTO
<u>DESAYUNO</u>		
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
<u>NUEVES ONCES Y REFRIGERIO</u>		
Proteico	60 gr	Bebida con leche entera
Energético	30 gr	Galletas o pan
<u>ALMUERZO Y COMIDA</u>		
Fruta	120 cc	Jugo todos
Sopa del día	180 cc	Sopa del día
Proteico	60 gr	Pollo o carne picado o en cuadritos
Cereal o tubérculo	80 gr	Arroz o papa o plátano
Verdura	50 gr	Vegetal cocido

Valor calórico de la dieta normal pediátrica

NUTRIENTE	CANTIDAD	CALORIAS	PORCENTAJE
Proteínas	35 gr	140	13.5 %

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

Handwritten initials and date: MW 9/2021



E.S.E. HOSPITAL

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	4
VIGENCIA	15/09/2021

Grasas	30 gr	270	26 %
Carbohidratos	160 gr	640	61 %

Dieta fraccionada 3 refrigerios/día

El menú debe cumplir con las siguientes características:

- 1 Se ofrecerán leguminosas 2 veces por semana
- 2 Los cortes de carne a utilizar deben ser chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola.
- 3 La carne molida debe ser magra, bola y debe prepararse dentro del servicio de alimentos
- 4 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.
- 5 No se permite pescado con espina, ni filetes de basa.
- 6 El alimento proteico del desayuno se debe ofrecer en preparaciones variadas alternando entre queso, huevos (2 a 3 veces por semana) y carnes.
- 7 El huevo cocido va sin cascara
- 8 El peso de la porción de fruta se toma sin cascara, frutas como patilla y melón se ofrecen cortadas sin semillas
- 9 La fruta se ofrecerá en porción, salpicón, ensaladas.
- 10 Se dará variedad a los postres, preparándolos con frutas naturales: mora, guayaba, piña, manzana, pera, papayuela, fresas, natillas, flanes, gelatina etc.
- 11 Los jugos se prepararan con agua hervida en una relación 50% de fruta y 50% agua.
- 12 Se utilizan 10 gr de azúcar por vaso, grasas preparación 30 gr.
- 13 Se deberá suministrar agua en botella 1 vez al día.

c. Dietas terapéuticas fase de transición

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, hipoglúcida, hipoproteica, hiperproteica, hiposódica.

1. Dieta líquida 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.

Distribución calórica dieta líquida clara

Calorías totales 500 / día paciente.

MENU PATRON DIETA LIQUIDA CLARA

TIEMPO DE COMIDA	PORCION
DESAYUNO	
Consomé sin grasa	240 cc

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



E.S.E. HOSPITAL
MARIO GAITÁN YANGUAS

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO JUR-FTO-11

VERSIÓN 4

VIGENCIA 15/09/2021

Aromática o te en agua, aguadepanela	240 cc
Gelatina	90 cc
ALMUERZO Y COMIDA	
Consomé sin grasa	240 cc
Aromática o te en agua, aguadepanela	240 cc
Gelatina	90 cc

Distribución del valor calórico de la dieta líquida clara

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

El menú debe cumplir con las siguientes características:

- 1 Se suministrará nueves, onces y refrigerio bebida caliente o gelatina
- 2 Dietas líquidas claras hipoglucidas se les suministrará gelatina dietética
- 3 Se ofrecerá consomé de pechuga de pollo o carne sin grasa, agua de manzana, agua de anís, te corriente y de frutas, aromáticas de frutas
- 4 Al servir la preparación se retirarán las hierbas o especias que se utilizaron.
- 5 No llevan leche ni derivados lácteos.

Dieta líquida 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.

Distribución calórica dieta líquida completa

Calorías totales 1000 / día paciente.

MENU PATRON DIETA LIQUIDA COMPLETA

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

DISTRIBUCION DEL VALOR CALORICO DE LA DIETA LIQUIDA COMPLETA

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



E.S.E. HOSPITAL

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO

JUR-FTO-11

VERSIÓN

4

VIGENCIA

15/09/2021

NUTRIENTE	CANTIDAD	CALORIAS
Proteína	30 gr	240
Grasa	30 gr	270
Carbohidratos	123 gr	490

El menú debe cumplir con las siguientes características:

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

d. 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 bronca 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:

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

e. Dieta blanda masticación (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:

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



E.S.E. HOSPITAL

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	4
VIGENCIA	15/09/2021

- 6. Infecciones respiratorias recurrentes o pérdida de peso
- 7. 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 gastroesofágico se restringen tomate, jugo de tomate, frutas cítricas, chocolate, pimienta y alimentos grasos.

Distribución calórica dieta blanda

Calorías totales 2200 / día paciente.

MENU PATRON DIETA BLANDA

TIEMPO DE COMIDA	PORCION	TIPO DE ALIMENTO
<u>DESAYUNO</u>		
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
<u>ALMUERZO Y COMIDA</u>		
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		

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

MW
12/11/21



E.S.E. HOSPITAL

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO

JUR-FTO-11

VERSIÓN

4

VIGENCIA

15/09/2021

Postre	240 cc	Frutas no acidas, dulces no productores de gas De frutas o mámelo
	30 gr	

DISTRIBUCION DEL VALOR CALORICO DIETA BLANDA

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

f. Blanda modificada o postquirúrgicas

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

PERMITIDOS

1. Bebidas te, agua de panela, aromáticas o gelatina como bebida
2. Refrigerios gelatina solida o liquida

g. Dieta astringente (AST): Es una dieta que sigue el patrón de la dieta normal.

Se restringen alimentos como:

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

h. Modificaciones en el contenido de nutrientes

Aporte calórico

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

Distribución calórica dieta hipercalórico

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



E.S.E. HOSPITAL
MARIO GAITÁN YANGUAS

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	4
VIGENCIA	15/09/2021

Calorías totales 3000 / día paciente.

MENU PATRON DIETA HIPERCALORICA

TIEMPO DE COMIDA	PORCION	TIPO DE ALIMENTO
<u>DESAYUNO</u>		
Fruta	100 gr	Papaya, 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
<u>NUEVES, ONCES Y REFRIGERIO</u>		
Bebida o jugo	240 cc	Colada o sorbete
Energético	30 gr	Galletas, producto elaborado.
<u>ALMUERZO Y COMIDA</u>		
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	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 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:

1. Leguminosas 2 veces por semana
2. Refrigerios tres al día con leche
3. Debe llevar doble porción de cereales
4. Se prescriben en embarazo y lactancia, sepsis, traumas, quemados, malnutrición, etc.

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.

Handwritten signature



E.S.E. HOSPITAL
ESTABLECIMIENTO ESPECIALIZADO EN SALUD

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	4
VIGENCIA	15/09/2021

5. Adicionar complementos nutricionales 1 vez/día
6. Se deberá suministrar agua en botella 1 vez al día.

i. Dieta hipocalórica (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.

Distribución calórica dieta hipocalórica

Calorías totales 1600 / día paciente.

MENU PATRON DIETA HIPOCALORICA

TIEMPO DE COMIDA	PORCION	TIPO DE ALIMENTO
<u>DESAYUNO</u>		
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
<u>NUEVES ONCES Y</u>		
<u>REFRIGERIO</u>		
Fruta	150 a 200 gr	Todas Menos manzana, uvas, mango, piña, banano.
<u>ALMUERZO Y COMIDA</u>		
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 %

j. Aporte de proteínas



E.S.E. HOSPITAL
MARIO GAITÓN YANGUAS
INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO JUR-FTO-II

VERSION 4

VIGENCIA 15/09/2021

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 CALÓRICA DIETA HIPERPROTEICA

Calorías totales 3000 / día paciente.

MENU PATRON DIETA HIPERPROTEICA

TIEMPO DE COMIDA	PORCION	TIPO DE ALIMENTO
DESAYUNO		
Fruta	100 gr	Papaya, melón, patilla, 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
NUEVES. ONCES Y REFRIGERIO		
Bebida o jugo	240 cc	Colada o sorbete
Energético	30 gr	Galletas, producto elaborado.
ALMUERZO Y COMIDA		
Sopa o crema		
Alimento proteico	240 cc	De cereales o verduras
	130 gr	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	Todas las frutas
	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:

1. Leguminosas 2 veces por semana
2. Refrigerios tres al día con leche

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

M. Gaitón



E.S.E. HOSPITAL
MARIANO GAITÁN YANIGUAS

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	4
VIGENCIA	15/09/2021

3. Embarazo y lactancia, sepsis, traumas, quemados, malnutrición, etc.

k. 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
DESAYUNO		
Fruta	100 gr	Papaya, melón, patilla, 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
ALMUERZO Y COMIDA		
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.

i. Aporte de carbohidratos



E.S.E. HOSPITAL
MARIO GAITÁN YANGUAS

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO

JUR-FTO-11

VERSIÓN

4

VIGENCIA

15/09/2021

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 hipo lucida o hipocalórica.

m. 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 ahuyama.

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.

Distribución calórica de la dieta hipoglucida

Calorías totales 1700 / día paciente.

Menú patrón dieta hipoglucida

TIEMPO DE COMIDA	PORCIÓN	TIPO DE ALIMENTO
DESAYUNO		
Fruta	100 gr	Granadilla, melón,
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
NUEVES ONCES Y		
REFRIGERIO		
Bebida con leche	240 cc	Sin azúcar
Energético	30 gr	Galletas o pan integral
ALMUERZO Y COMIDA		
Sopa o consomé		
Alimento proteico	200 cc	De verduras
Tubérculo o cereal	100 gr	Carne de res, pollo, asado
	50 gr	Papa, yuca, arracacha, arroz, pasta
Verdura		
Jugo	100 gr	Verduras cocidas o al vapor
	240 cc	Sin azúcar

DISTRIBUCION DEL VALOR CALORICO DIETA HIPOGLUCIDA

	CANTIDAD	CALORIAS	PORCENTAJE
PROTEINA	80 gr	320	18 %

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

M. Gaitán



E.S.E. HOSPITAL

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	4
VIGENCIA	15/09/2021

GRASA	80 gr	720	42 %
CARBOHIDRATOS	165 gr	660	38 %

El menú debe cumplir con las siguientes características:

1. 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)
2. Las sopas deben ser de verduras
3. Utilizar productos altos en fibras (cereales integrales)
4. Se deben evitar preparaciones apanadas o con alto contenido de grasas, se permite alimentos asados, cocidos, al vapor, a la plancha o al horno

n. 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.

Distribución calórica dieta hipograsa

Calorías 1800 / día paciente

Menú patrón dieta hipograsa

TIEMPO DE COMIDA	PORCION	TIPO DE ALIMENTO
<u>DESAYUNO</u>		
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
<u>ALMUERZO Y COMIDA</u>		
Sopa o crema		
Alimento proteico	240 cc	De cereales o verduras
	100 gr	Carne de res, pollo, asado
Cereal		
Tubérculo o leguminosa	100 gr	Arroz o pasta
	120 gr	Papa, plátano, yuca, vapor o cocido
Verdura	60 gr	Verduras vapor sin salsas, sin mayonesa
Jugo	240 cc	Frutas de todo tipo



E.S.E. HOSPITAL

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO JUR-FTO-11

VERSIÓN 4

VIGENCIA 15/09/2021

Distribución del valor calórico de la dieta hipograsa

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

El menú debe cumplir con las siguientes características:

1. Sin condimentos ni grasas, ni aderezos salsas, mayonesa, cremas de leche, salsas
2. No irritantes (cereales, integrales, frutas y verduras crudas)
3. Sustancias estimulantes (caféina, te, colas)
4. Fraccionada 5 comidas al día
5. Frutas no acidas cocidas en compotas o jugos no banano
6. No yuca, papa criolla, aguacate, leguminosas
7. No chocolate o chocolate instantáneo

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

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

M. Gaitán



E.S.E. HOSPITAL

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO

JUR-FTO-11

VERSIÓN

4

VIGENCIA

15/09/2021

1200 CC	200 BEBIDA	100 SOPA ,150 JUGO Y 50 GR PORCION DE FRUTA	100 SOPA ,150 JUGO Y PORCION DE FRUTA	300CC
---------	------------	---	---------------------------------------	-------

o. 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 e 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

Menú patrón dieta hiposodica

TIEMPO DE COMIDA	PORCION	TIPO DE ALIMENTO
DESAYUNO		
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



E.S.E. HOSPITAL
MARCO GAITÁN YANIGAS

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO JUR-FTO-II

VERSIÓN 4

VIGENCIA 15/09/2021

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

Distribución del valor calórico de la dieta hiposódica

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:

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

p. Dieta renal

El menú debe cumplir con las siguientes características:

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

q. Dietas baja en purinas

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:

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



E.S.E. HOSPITAL

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	4
VIGENCIA	15/09/2021

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

r. Dietas altas en potasio

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

s. Dieta alta en hierro

El menú debe cumplir con las siguientes recomendaciones:

1. Leguminosas y vísceras tres veces/semana
2. Carnes diario
3. Jugos fuente de vitamina C diario en almuerzo y comida

t. 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.

Distribución calórica dieta

Calorías totales 3000 / día paciente

Menú patrón dieta neutropenica

<u>DESAYUNO</u>		
Fruta	100 gr	Papaya, melón, patilla, 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, te, o changua.
Pan o sustituto	50 gr	Pan o arepa



E.S.E. HOSPITAL
ESTABLEcimiento ESPECIALIZADO de SALUD

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO JUR-FTO-11

VERSIÓN 4

VIGENCIA 15/09/2021

NUEVES.	ONCES	Y	
<u>REFRIGERIO</u>			
Bebida o jugo	240 cc		Colada o sorbete
Energético	30 gr		Galletas, producto elaborado.
<u>ALMUERZO Y COMIDA</u>			
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

Distribución del valor calórico de la dieta neutropénica

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:

1. No se permiten alimentos crudos como verduras
2. Prohibido el uso de salsas caseras
3. Los alimentos como frutas deben ir enteras perfectamente lavados
4. Se distribuirán en loza desechables
5. No irritantes como grasas, chocolates, café, etc
6. Se suministrará nueves, onces y trasporno
7. Complementos nutricionales según posología

u. 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.

1. Solo se deben administrar al paciente aquellos alimentos que sean seguros y pueda deglutir
2. Se toleran alimentos a temperatura ambiente, bajos en azúcar y condimentos
3. Se evitan alimentos que se peguen al paladar
4. Se deben evitar alimentos en trozos muy pequeños
5. No suministrar alimentos líquidos con baja densidad (deben espesarse con maicena, puré de papa instantáneo, crema de arroz)
6. Se deben preparar alimentos jugosos
7. Prohibidos alimentos con doble textura (frijoles con puré de papa, leche con cereal, etc.)

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.

MW
1/2021



E.S.E. HOSPITAL

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	4
VIGENCIA	15/09/2021

8. No se recomienda los alimentos que se desintegren carne, arroz seco
9. Se deberá suministrar agua en botella 1 vez al día.
10. Se suministrará pitillo

w. Dieta en amigdalectomía o adenoidectomía

- 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

x. 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 alérgicas

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

Síntomas:

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

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



E.S.E. HOSPITAL
MARIO GAITÁN YANGUAS

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	4
VIGENCIA	15/09/2021

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

1. Se evitan los alimentos más frecuentemente alergénicos
2. Se recomienda hacer un recordatorio exhaustivo para indagar alimentos alergénicos

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. 1 cda de levadura en polvo+1 cda de agua+1 cda de vinagre
2. 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

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

y. Dietas complementarias

Complementaria I: Indicada a niños de 6 a 8 meses a quienes se está iniciando la alimentación complementaria, se incluyen frutas no acidas en forma de papilla, compota o puré como: durazno, manzana, pera, guayaba; vegetales como zanahoria, auyama, calabaza, pepino, habichuela, espinaca. Inclusión de carnes de res, pollo, pescado y/o vísceras

DISTRIBUCION CALORICA DIETA COMPLEMENTARIA I

Calorías totales 640 / día paciente

MENU PATRON DIETA COMPLEMENTARIA I

TIEMPO DE COMIDA	PORCION	TIPO DE ALIMENTO
<u>DESAYUNO</u>		
Fruta	30 gr	Compota pera, durazno, manzana, guayaba
Cereal con formula I	60 gr	
Huevo o queso	50 gr	Cereal con formula I
<u>ALMUERZO Y COMIDA</u>		
Fruta	30 gr	

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

M
9/25



E.S.E. HOSPITAL

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	4
VIGENCIA	15/09/2021

Proteico	50 gramos	Fruta en porción pera, durazno, manzana, guayaba
vegetal verde y amarillo	60 gr	Carne de res, hígado, pollo y/o pescado sin espinas
cereal	50 gr	Arroz o pasta
REFRIGERIOS	80 cc	Yogurt o kumis o frutas

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	PORCION	TIPO DE ALIMENTO
<u>DESAYUNO</u>		
Fruta	50 gr	Compota pera, durazno, manzana, guayaba frutas acidas después de los 9 meses
Cereal con formula 2	90 gr	Cereal con formula 2
Energético	20 gr	Galletas wafers o de leche
Proteico	50 gr	Huevo cocida o huevo entero
<u>ALMUERZO Y COMIDA</u>		
Fruta	50 gr	



E.S.E. HOSPITAL
MARIO GAITÁN YANGUAS

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO JUR-FTO-11

VERSIÓN 4

VIGENCIA 15/09/2021

Proteico	60 gr	Fruta pera, durazno, manzana, guayaba
Cereal o tubérculo	80 gramos	Res, pollo o carne molido o vísceras o hígado
Verdura	60 gr	Arroz o papa o plátano puré
		Vegetal en puré
REFRIGERIOS	80 cc	Yogurt, kumis, queso o fruta

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
<u>DESAYUNO</u>		
Fruta	60 gr	Todas
Proteico	50 gr	Huevo o queso o caldo con pollo o carne
Bebida con leche etapa II	180 cc	
Energético	30 gr	Avena, maicena, chocolate, bienestarina, tetero
		Pan o arepa
<u>NUEVES ONCES Y REFRIGERIO</u>		
	120 cc	Bebida con leche
Proteico	30 gr	Galletas o pan
Energético		

Handwritten signature/initials



E.S.E. HOSPITAL
MARCO ANTONIO YANIGAS

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	4
VIGENCIA	15/09/2021

<u>ALMUERZO Y COMIDA</u>		
Fruta	100 gr	
Proteico	100 gr	Pollo o carne picado o en cuadritos
Cereal o tubérculo	50 gr	Arroz o papa o plátano
Verdura	80 gr	Vegetal cocido
Fruta	60 gr	
<u>REFRIGERIOS</u>	100 gr	Fruta o yogurt o kumis o queso

VALOR CALORICO 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.

z. Aporte de fibra

Dieta con mínimo 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.

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)



E.S.E. HOSPITAL
MARIO GAITÁN YANGUAS

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO JUR-FTO-11

VERSIÓN 4

VIGENCIA 15/09/2021

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 su oclusivos

SOLICITUD DE DIETAS

1. Diariamente será solicitada por la nutricionista- dietista o personal designados. En formato listado de dietas de cada servicio. Nueves, onces y traspnocho en el formato de refrigerios.
2. Solicitud dietas especiales: cuando la necesidad calórica y nutricional no se ajuste s los patrones de alimentación definidos, el nutricionista presentar una prescripción individual, por escrito de los alimentos, porciones, preparaciones a servir en cada tiempo. en el formato dieta especial.
3. Solicitud menú extra: solicitado por la nutricionista y será autorizado para paciente con cirugía cancelada o examen pendiente. se ensamblara en el momento solicitado.
4. 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 carro 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 vinilpel 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 traspnocho 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 dietaría y se puede facturar solo una vez. Si es diferente la prescripción dietaría la nutricionista será la encargada de autorizar o no la utilización de esta dieta.

M
YANGUAS



E.S.E. HOSPITAL

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	4
VIGENCIA	15/09/2021

- 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 dejará en la habitación. cuando el paciente regrese se llevará 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.
- 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

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.

1. Al momento de la distribución de las comidas debe cerciorarse del número de la cama y tipo de dieta solicitado.
2. Se debe saludar al paciente y colocar la bandeja en la mesa auxiliar.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. Cuando no exista suficiente claridad con la solicitud de la prescripción dietaria se debe consultar con la nutricionista.
8. 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 dejará en la habitación. Cuando el paciente regrese se llevará



E.S.E. HOSPITAL
MARIO GAITÁN YANGUAS

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO JUR-FTO-11

VERSIÓN 4

VIGENCIA 15/09/2021

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.

9. Si se llegase a presentar alguna dificultad con el usuario esta deberá informarse de inmediato a su jefe.
10. 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.
11. Observar buen trato al paciente, mantener normas de urbanidad, resaltar el trabajo en equipo y asumir con responsabilidad la tarea asignada.
12. Seguir las rutas de distribución de dietas y recolección de menaje establecidas por la institución.

4. 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 Científica 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 párrafo 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.

Teniendo en cuenta el estudio de mercado donde se establece un valor total para el contrato de \$365.802.000 millones de pesos para ejecución de seis (06) meses de la vigencia del 2022, lo cual excede los doscientos (200) SMLMV según el artículo décimo quinto de la resolución 097 de 10 de abril de 2018 se determina que es necesario implementar la modalidad de CONVOCATORIA PUBLICA, dando cumplimiento al manual de contratación de la ESE Hospital Mario Gaitán Yanguas de Soacha.

5. CRITERIOS DE SELECCIÓN DE LA OFERTA MÁS FAVORABLE.

Los criterios técnicos jurídicos, financieros y económicos, están definidos conforme al formato guía de invitación directa y de convocatoria pública establecidos por el Hospital, no obstante en cada caso se analizará la exigencia de requisitos adicionales acorde al bien o servicio a contratar, lo cual se revisara en consenso y conjunto con las áreas correspondientes, esto es Jurídica, Financiera, parte técnica y Subgerencia de la que proviene la necesidad.

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 de 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. Presentar programación	Análisis químico		

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

M
10/25



E.S.E. HOSPITAL

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO JUR-FTO-11

VERSIÓN 4

VIGENCIA 15/09/2021

de menús	Ciclo de menús		
	Manual de dietas		
2. Calidad del servicio	Certificación que cumpla con la resolución 2674 de 2013		
3. Visita técnica obligatoria			

Para la evaluación técnica se tendrá en cuenta los siguientes factores:

Técnicos (valor 200 puntos)

Para la evaluación se tendrá en cuenta

1. Relación del personal con el que cuenta para la ejecución del contrato adjuntando:

a. Auxiliares de dietas: 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, laboratorios completos, vacunas y experiencia laboral mínima de 2 años en instituciones hospitalarias con vigencias según resolución 2674 de 2013. Valor 100 puntos.

b. Nutricionista: hoja de vida que cumplan con carne de manipulación de alimentos, exámenes médicos, examen de salud ocupacional donde se certifique que, laboratorios completos, vacunas y experiencia laboral mínima de 5 años en servicios de alimentos en instituciones hospitalarias. Valor 100 puntos

Experiencia (valor 200 puntos)

Para la evaluación se tendrá en cuenta:

Certificaciones de experiencia de 8 años, de la cuáles 1 mínima en servicio de alimentos en instituciones hospitalarias, experiencia en contratos ejecutados en los últimos 10 años.

Cada certificación deberá contener:

- a. -Nombre de la persona natural o jurídica contratante
- b. -Nombre de la persona natural o jurídica que presto el servicio
- c. -Objeto del contrato
- d. -Fecha de iniciación o terminación del contrato o tiempo de ejecución del contrato
- e. -Valor del contrato
- f. -Nivel de cumplimiento excelente o bueno

5.1. Valores agregados (opcional):



E.S.E. HOSPITAL

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO JUR-FTO-11

VERSIÓN 4

VIGENCIA 15/09/2021

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.

6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- 1- Planear, organizar, supervisar y coordinar la ejecución del contrato según las necesidades del Hospital.
- 2- Regirse por las condiciones estipuladas en las presentes especificaciones técnicas.
- 3- Cumplir con las leyes y reglamentaciones respectivas, como: la resolución 2674 de 2013.
- 4- 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.
- 5- Desarrollar y actualizar los ciclos de menú cada tres meses de acuerdo a lo solicitado en estas especificaciones técnicas.
- 6- Presentar cronograma del mantenimiento del sistema de ventilación, mecánica y suministro de extracción de la cocina.
- 7- 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.
- 8- Procesar, empacar, almacenar y distribuir las dietas y/o alimentos, en las condiciones de higiene, calidad y oportunidad establecidas en este documento.
- 9- 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.
- 10- Mantener un inventario adecuado de materia prima que garantice la correcta y oportuna prestación del servicio.
- 11- El valor de la loza desechable biodegradable utilizada para distribuir dietas en áreas de aislamiento del hospital (sala de partos, sala de cirugía, habitaciones de aislamiento) debe estar incluido en el valor de la dieta (no podrá cobrarse como adicional).
- 12- 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.

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

M
4/15



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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	4
VIGENCIA	15/09/2021

Trasnocho 7:00 p.m.

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

Horario de recolección de loza debe ser máximo 40 minutos después de la distribución de las dietas,

Desayuno a las 9 am

Almuerzo a las 2 pm

Cena 7 pm

- 13- 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.
- 14- La alimentación se suministrará en bandejas que cumplan con la normatividad en NTC 916:2015, Resol 1983 de 2019y Resolución 1900/21 JULIO 2008 tipo policarbonato o en porcelana blanca resistente a altas temperaturas. Desechables biodegradables para (salas de cirugía, sala de partos y/o áreas de aislamiento), no se permite el uso de bandejas de acero inoxidable, las dietas deben ir marcadas con stickers con logo del hospital que contenga la siguiente información el Nombre del paciente, No. de cama, tipo de dieta y adicionar un individual con mensajes alusivos a alimentación o con imágenes de juegos para niños. Las dietas deben estar 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 vajilla del área de pediatría debe ser diferente a la vajilla de adultos. El operador debe realizar cambio de menaje, equipos y utensilios cada vez que sea requerido por el supervisor del contrato según auditoría por parte del supervisor, del estado en que se encuentre el menaje el cambio debe ser en un tiempo no mayor a 15 días hábiles.
- 15- 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 debidamente rotulados si fuera necesario. De acuerdo a la composición de la dieta, debe adicionarse pitillos, mezcladores, sobres de 1 gramo de sal, 1 gramos de sal baja en sodio, edulcorantes, cubiertos completos, botella personal de agua de 300 ml (3 veces/día) para pacientes con dieta y en casos de pacientes sin vía oral según requerimiento del servicio, en los casos que se suministren vasos desechables y servilletas y estos deben incluirse en el valor total de la dieta, no se deben cobrar adicional
- 16- 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 tapas y se colocarán sobre bandeja individual, servilletas y cubiertos antes de ser transportados en carros auxiliares preferiblemente.
- 17- 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.
- 18- 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



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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO JUR-FTO-11

VERSIÓN 4

VIGENCIA 15/09/2021

preventivo según cronograma presentado al comienzo de la ejecución del contrato, que garantice la correcta y oportuna prestación del servicio, durante la ejecución del contrato. Así mismo realizar mantenimiento preventivo y/o correctivo de la campana extractora y ductos de ventilación del servicio de alimento.

- 19- Se deben garantizar carros termos calientes de distribución de dietas 1 para cada piso del hospital con estructura fabricada en lámina de acero inoxidable, con protector en la tapa superior de barandillas en acero inoxidable, dos secciones, sistema de cierre hermético para conservar el calor, cada sección con 10 entrepaños portabandejas, interruptor para prender y apagar el carro, piloto automático que indica si esta prendido el carro, termostato que gradúa la control de temperatura digital, dimensiones 90x60x120cms (frente, profundo, ancho) con conexión a corriente de 110 v.
- 20- Garantizar 1 carro termo de refrigeración para distribuir dietas.
- 21- En caso de eventos administrativos debe contar con mantelería, cubertería y menaje especial para la realización de estos y su respectivo préstamo sin costo alguno.
- 22- Ofrecer alimentos que cumplan con óptimas características organolépticas y de presentación.
- 23- En el caso de dietas normales adultas y/o pediátricas ofrecer 2 opciones de menú en cuanto a (verduras y proteínas) en almuerzo y cena.
- 24- Para la preparación de jugos se debe utilizar fruta fresca no pulpas, Los jugos se prepararán con agua hervida en una relación 50% de fruta y 50% agua. Se debe ofrecer postre durante almuerzo y cena, se dará variedad a los postres, preparándolos con frutas naturales: mora, guayaba, piña, manzana, pera, papayuela, fresas, natillas, flanes, gelatina etc.
- 25- Porciones de fruta de mano se deben servirse una por cada paciente teniendo en cuenta presentación de estas (manzanas, peras, naranjas, mandarinas, duraznos, ciruelas, etc)
- 26- Para las dietas de pacientes diabéticos se deben utilizar productos modificados en carbohidratos (arroz, pastas, galletas integrales) con un aporte de fibra mínimo de 2 gramos por porción y adicionalmente se debe ofrecer opciones de postres con bajo índice glucémico.
- 27- Se deben contar con alimentos modificados para dietas vegetarianas (proteína vegetal, bebidas lácteas vegetales, etc)
- 28- Para las dietas de los pacientes se debe cumplir con la resolución 810 del 2021, utilizar alimentos libres de sodio y/o azúcar en paciente con restricción de estos nutrientes, en población general alimentos con bajo aporte de azúcares, sodio y/o grasas.
- 29- En el valor de las dietas hiperproteicas debe estar incluida la proteína adicional, esta no deberá ser cobrada adicionalmente.



E.S.E. HOSPITAL
MARIO GAITÁN YANQUAS

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO	JUR-FTO-II
VERSIÓN	4
VIGENCIA	15/09/2021

- 30- 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.
- 31- 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.
- 32- 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.
- 33- Cumplir con la normatividad 1169/2011, ley de información alimentaria (alérgenos).
- 34- 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.
- 35- Presentar al inicio del contrato, un programa de control de calidad según lo establecido en la resolución 2674 de 2013.
- 36- Controlar el tiempo y la temperatura de los alimentos y/o dietas durante todo el proceso, manteniendo la temperatura fuera de peligro (fríos menores 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.
- 37- 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.
- 38- 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.



E.S.E. HOSPITAL
MARIO GAITÁN YANGUAS

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO

JUR-FTO-11

VERSIÓN

4

VIGENCIA

15/09/2021

- 39- 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.
- 40- 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.
- 41- 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.
- 42- Mantener en perfecto estado de orden, limpieza y desinfección las áreas de: Recibo de alimentos, almacenamiento (cuarto frío y economato), cocina.
- 43- Cumplir con la ruta sanitaria del hospital y ejecutar un programa de fumigación y eliminación de plagas.
- 44- El horario para recepción de materia prima será los días miércoles de 7 am a 12 mediodía
- 45- Aplicar el PLAN DE SANEAMIENTO con sus programas de limpieza y desinfección, disposición de residuos y control de plagas.
- 46- 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.
- 47- 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), en donde mínimo se requiere que en el servicio de alimentos se debe contar con los siguientes perfiles: auxiliares de alimentos (6) , (1) nutricionista y (1) ingeniero de alimentos. Se debe contar con la disponibilidad de personal adicional en caso de requerirse ante licencias, incapacidades, ausencias laborales, etc.
- 48- El personal del servicio de alimentos debe cumplir con valores de buen trato al paciente, mantener normas de urbanidad y buena comunicación con sus compañeros en el trabajo y personal que labora en el hospital al igual resaltar el trabajo en equipo y asumir con responsabilidad la tareas asignadas, en caso de que el supervisor después de auditorías evidencié en algún colaborador de la empresa aptitudes y/o actitudes que vayan en contra de los valores de la institución podrá solicitar su cambio.
- 49- 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.

M
4/10/21



E.S.E. HOSPITAL
MARIO GAITÁN YANGUAS

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	4
VIGENCIA	15/09/2021

- 50- Informar con anticipación al Hospital cualquier cambio de recurso humano tanto profesional como operativo para su autorización.
- 51- 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.
- 52- Garantizar que el personal cumpla con la reglamentación en cuanto a uso del uniforme, medidas de protección, aseo personal y normas higiénicas. Las auxiliares de dietas deben portar un uniforme diferente al de las auxiliares de preparación de dietas.
- 53- Cumplir con el programa de humanización de la E.S.E Hospital Mario Gaitán Yanguas de Soacha, en donde el servicio de alimentos por medio de trato digno de su personal hacia los pacientes, entrega de dietas cumpliendo con los horarios establecidos, características organolépticas, buen estado de la vajilla y trato amable por parte de su personal logre generar una atención con calidad y calidez.
- 54- 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.
- 55- 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 a más tardar 3 días hábiles.
- 56- Cumplir con el programa de seguridad y salud en el Trabajo para sus trabajadores.
- 57- Cumplir con el reglamento de ingreso y permanencia del hospital Mario Gaitán Yanguas de Soacha
- 58- 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.
- 59- 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.
- 60- 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:
 - a. 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.
 - b. Concepto Higiénico sanitario favorable para los vehículos que transportarán alimentos.
 - c. Plan de saneamiento básico completo.
 - d. Plan de capacitación a manipuladores completo, con su cronograma.
 - e. Sistema de aseguramiento de la calidad.



E.S.E. HOSPITAL
MARIO GAITÁN YANGUAS

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO JUR-FTO-11

VERSIÓN 4

VIGENCIA 15/09/2021

f. Plan integral de manejo ambiental

61- Disponer durante la ejecución del contrato para la supervisión de:

- a. Ciclo de minutas de dietas normales y derivadas, incluyendo dietas pediátricas.
- b. Lista de proveedores con fotocopia del acta de la última visita de vigilancia y control para fábrica de alimentos y concepto higiénico sanitario favorable.
- c. 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.
- d. Fichas técnicas documentadas con los requisitos exigidos a los proveedores de materias primas.
- e. 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.

62- 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.

63- 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.

64- Al inicio del contrato el contratista deberá entregar el manual de funciones específico de cada uno de los cargos estipulados para el hospital.

65- Presentar semanalmente los informes de pedido y entrega de dietas al supervisor del contrato.

66- 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.

67- Diligenciar cada uno de los formatos establecidos en el manual de procedimientos del hospital y garantizar un adecuado almacenamiento de dichos registros.

68- 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.)

69- Participar en las evaluaciones internas del servicio de alimentos que sean establecidas por el hospital.

70- Para la radicación mensual de la factura se deberá presentar por parte del proveedor un informe ejecutivo en donde:

- a. Total dietas suministradas por tipo de dieta, servicio y tiempo de comida
- b. Resultados encuestas aplicadas en formato del hospital
- c. Resultados encuestas aplicadas en su propio formato
- d. Resultados Informe de muestras microbiológicas tomadas
- e. Informe de ejecución de actividades

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

Mario Gaitán Yanguas



E.S.E. HOSPITAL
MARIO GAITÁN YANGUAS DE SOACHA

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	4
VIGENCIA	15/09/2021

f. cronograma de cumplimiento de mantenimiento correctivo y/o preventivo de los equipos del servicio de alimentos.

71- El contratista debe analizar los gustos y preferencias alimentarios de los pacientes hospitalizados y ofrecer alternativas, (diariamente una auxiliar de dietas debe realizar encuestas alimentarias a los pacientes y así mismo adecuar las dietas).

72- En fechas especiales se debe ofrecer menú diferente (día de la madre, día del niño, navidad, etc).

73- 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.

74- 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) meses más, por lo cual NO se aplicará fórmula de reajuste para este proceso contractual.

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

76- 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.

77- 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. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El valor estimado del contrato se fija en trescientos sesenta y cinco millones ochocientos dos mil pesos m/cte (\$365.802.000)

8. PLAZO DE EJECUCION DEL CONTRATO

EL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO QUE NAZCA DE LA PRESENTE CONVOCATORIA PÚBLICA, SERÁ DE SEIS (06) MESES, CONTADOS A PARTIR DE SU PERFECCIONAMIENTO, ESTO ES EXPEDICIÓN DEL REGISTRO PRESUPUESTAL, APROBACIÓN DE LA GARANTÍA ÚNICA Y SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO.

9. EL ANÁLISIS DE RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

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.



E.S.E. HOSPITAL
MARIO GAITÁN YANUAS
INVESTIGUE ANTES DE SACAR COPIAS

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	4
VIGENCIA	15/09/2021

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:

RIESGOS INTERNOS	RIESGOS EXTERNOS
<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacidades, fortalezas y debilidades del personal que participa en las etapas del proceso de contratación 2. Demora en procesos administrativos que afecten el proceso de contratación. 3. Disponibilidad de recursos económicos para adelantar el proceso 4. Deficiencias en el ejercicio de supervisión. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Inoportunidad en la legalización del contrato. 2. Falta de calidad en el bien y/o servicio contratado. 3. Resistencia al trabajo articulado a las necesidades institucionales. 4. No cumplimiento de medidas y planes de mejoramiento frente al objeto contratado 5. Incumplimiento en las medidas y fechas de entrega de las dotaciones. 6. Variación de tallas en las medidas de los funcionarios o diferencias entre las medidas de los funcionarios y las medidas de las dotaciones suministradas. 7. Mala calidad en las dotaciones entregadas 8. Emisión y pago de factura(s) sin el cumplimiento de las obligaciones del contratista enunciadas en el Literal 5 del presente estudio 9. Riesgo económico por variación de precios en las materias primas utilizadas que generen aumento o disminución de los elementos adquiridos, por condiciones del mercado
FORMA DE MITIGARLO	FORMA DE MITIGARLO
<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacitación al personal que interviene en el proceso. 2. Establecer puntos de control en los procedimientos identificando barreras. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Seguimiento oportuno y permanente por el área competente y responsable de la legalización del contrato, con matriz que regule tiempos de legalización.

MW
YAP



E.S.E. HOSPITAL

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO

JUR-FTO-11

VERSIÓN

4

VIGENCIA

15/09/2021

<p>3. Verificación previa y obligatoria con el área de presupuesto para garantizar existencia de los recursos.</p> <p>4. Capacitación a supervisores de contratos y medición de adherencia a las disposiciones que rigen su ejercicio</p>	<p>2. Reuniones de seguimiento a la ejecución de los contratos entre las partes, levantando actas de las mismas.</p> <p>3. Seguimiento de los compromisos adquiridos, requiriendo a las partes y conminando su cumplimiento.</p> <p>4. Concertar con anterioridad los horarios y fechas para la toma de medidas con el fin de definir las mismas, junto a las respectivas tallas de los beneficiarios de las dotaciones, definiendo fechas de entrega y realizando la respectiva acta.</p> <p>5. Entregar a los funcionarios, solicitando manifestar sus inconformidades de tamaño a más tardar al día hábil siguiente.</p> <p>6. Solicitar muestras de cada una de las dotaciones como criterio de cumplimiento técnico del proceso con el fin de evaluar la calidad de los materiales.</p> <p>7. Toma previa de medidas con una antelación razonable a la elaboración de las prendas.</p> <p>8. Restringir los pagos al operador a la emisión de la certificación de cumplimiento por parte del supervisor y/o interventor del contrato.</p> <p>9. Incluir una obligación que establezca el mantener los precios suministrados en la oferta.</p>
---	--

9.1 MATRIZ DE RIESGOS

TIPO DE RIESGO	IMPACTO <i>(En una calificación de 1 a 5, donde 5 significa muy alto y 1 muy bajo)</i>	PROBABILIDAD DE OCURRENCIA <i>(En una calificación de 1 a 5, donde 5 significa muy alto y 1 muy bajo)</i>	MITIGACIÓN
-----------------------	--	---	-------------------



E.S.E. HOSPITAL
MARIO GAITÁN YANAGUAS

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO JUR-FTO-11

VERSIÓN 4

VIGENCIA 15/09/2021

<p>1. RIESGOS ECONÓMICOS: son los derivados del comportamiento del mercado el cual se altera por las fluctuaciones de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de los mismo</p>	2	1	Verificación de los estados financieros del proponente antes de su adjudicación, corroborando que el mismo cuente con el musculo financiero para evitar la fluctuaciones de precios en los insumos utilizados en el contrato de alimentación
<p>2. RIESGOS SOCIALES O POLÍTICOS: Estos hacen referencia a los diferentes cambios de las políticas gubernamentales, tales como cambios en la situación política, sistema de gobierno y cambio en las condiciones sociales las cuales tiene un impacto directo en la ejecución del contrato. También son aquellos que se relacionan cuando no existen acuerdos entre la población y el Gobierno, grupos de interés o la sociedad generando paros, huelgas, acciones terroristas, entre otros.</p>	N/A	N/A	N/A
<p>3. RIESGOS OPERACIONALES: Están asociados principalmente con la operación del contrato, y se presentan en el momento en que el monto de la inversión no haya sido la suficiente para cumplir el objetivo del contrato, sea por que se requieren mayores cantidades de insumos o bienes distintos a los pactados contractualmente o por la disponibilidad oportuna o gestión para la adquisición de estos insumos o bienes. Otro factor importante es cuando se presenta la extensión del plazo,</p>	2	1	Realizar seguimiento oportuno y permanente del contrato verificando presupuesto ,tiempo de legalización y en caso de requerir se realizar la solicitud de adición y /o prorroga

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

M
9/21



E.S.E. HOSPITAL

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO

JUR-FTO-11

VERSIÓN

4

VIGENCIA

15/09/2021

esto ocurre cuando los contratos se realizan en tiempos distintos a los inicialmente programados por circunstancias no imputables al contratista.			
4. RIESGOS FINANCIEROS: Este riesgo se clasifica en el riesgo por liquidez y el riesgo de las condiciones financieras. El primero hace referencia a la dificultad de conseguir recursos, tanto en el sector financiero como en el mercado de capitales, para lograr el objetivo del contrato. El segundo se refiere a los términos financieros de dichos recursos en cuanto a plazos, tasas, garantías, contragarantías, refinanciaciones entre otros.	2	2	Se debe verificar antes y durante la ejecución los estados financieros de los proponente, para evitar cualquier incumplimiento por falta de liquidez del contratista
5. RIESGOS REGULATORIOS: Cambios regulatorios, administrativos y legales que afectan significativamente los flujos del proyecto. Ejemplo de estos es cuando se evidencian cambios en las tarifas, cambios en los regímenes especiales (regalías, pensional), designación de zonas francas, planes de ordenamiento territorial, expedición de normas de carácter técnico o de calidad.	N/A	N/A	N/A
6. RIESGOS DE LA NATURALEZA: se refieren a los eventos causados por la naturaleza sin la intervención o voluntad del hombre, que en ocasiones pueden ser	3	2	Exigir plan de contingencia al contratista, para que en caso de cualquier eventualidad natural poder tener planes de actuación para que la alimentación de nuestro



E.S.E. HOSPITAL
MARIO GAITÁN YANGUAS
INVESTIGUE ANTES DE SACAR COPIAS

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO JUR-FTO-11

VERSIÓN 4

VIGENCIA 15/09/2021

previsibles pero su diagnóstico esta fuera del control de las partes			paciente sea entregada sin interrupción en los horarios ya establecidos
7. RIESGOS AMBIENTALES estos se presentan cuando se tienen las obligaciones de contar en un proyecto con las licencias ambientales, de los planes de manejo ambiental. El riesgo se evidencia en el momento en que se esté ejecutando el contrato se configuren pasivos ambientales por el mal manejo de las licencias ambientales generando un costo superior al estimado el cual no puede ser imputable a ninguna de las partes.	N/A	N/A	N/A
8. RIESGOS TECNOLÓGICOS: Suele presentarse cuando ocurren fallos en las telecomunicaciones o haya una suspensión de los servicios públicos, asimismo cuando la tecnología a utilizar tiene un nuevo desarrollo o los estándares varían afectando la ejecución del contrato, así como la obsolescencia tecnológica.	N/A	N/A	N/A

10. A PRESTACION DEL SERVICIO A CONTRATAR

Acorde al servicio que se pretende contratar, el contratista adjudicado dentro del presente proceso de contratación hará uso de los bienes y/o elementos que se relacionan a continuación, los cuales son propiedad de la ESE, por los cuales deberá reconocer un monto que será establecido por el área de costos de la ESE, acorde al valor histórico y real de dichos bienes y/o elementos, a saber:



E.S.E. HOSPITAL
MARIO GAITÁN YANGUAS DE SOACHA

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CODIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	4
VIGENCIA	15/09/2021

Teniendo en cuenta la información requerida es para la contratación de la vigencia 2022, se recomienda cobrar como mínimo los valores de relación del costo 2021 proyectados con el IPC, no obstante, teniendo en cuenta que se cuenta con un valor de IPC a noviembre 2021 de 4.9%, actualizado por el DANE, se trabaja con coincidencia de proyección del IPC para la vigencia 2022, por parte del Banco de la Republica del IPC de 4.9% para la vigencia en mención como se establece a continuación:

CONCEPTO	PROYECCIÓN DEL COSTO 2022	OBSERVACIONES
Uso de Activos Fijos	\$ 131.277	Definido de acuerdo a la depreciación mensual de los equipos
Uso de espacio físico	\$ 772.753	
Servicio de agua y acueducto	\$ 1.573.500	
Servicio de energía	\$ 1.261.848	
Servicio de vigilancia	\$ 829.452	
Gas, el contratista debe asumir el 100% del consumo al mes, se cobrara según factura	S/g factura, mes	
Forma del reconocimiento:		Se realizara de manera mensual

Fuente: Oficina de Costos de la E.S.E Hospital Mario Gaitán Yanguas de Soacha

11. 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.

a. De cumplimiento del objeto del contrato: su cuantía equivale al veinte por ciento (20%), del valor total del contrato y con una duración igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más, contados a partir de la suscripción del contrato.

b. De la calidad del servicio: su cuantía corresponderá a un equivalente del quince por ciento (15%) del contrato, cuya vigencia será el termino de ejecución del contrato, a partir de la suscripción del mismo o su acta de inicio y un (1) año más.

c. De la calidad y correcto funcionamiento de los bienes, Su cuantía corresponderá a un equivalente del 30% del valor del contrato y su vigencia será igual al plazo del contrato, contados a partir de la suscripción del mismo o su acta de inicio y un (1) año más.

d. Del pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones: Su cuantía no podrá ser inferior al diez por ciento (10%) del monto del contrato y su vigencia será igual al plazo del contrato más tres (3) años.

e. De responsabilidad civil extracontractual: Por un equivalente entre el veinte (20) por ciento de acuerdo a la solicitud de la empresa y cuya vigencia será el termino de ejecución del contrato contando a partir de la suscripción del mismo o su acta de inicio y un (1) año más.



E.S.E. HOSPITAL

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

PROCESO: Gestión Jurídica

CÓDIGO JUR-FTO-11

VERSIÓN 4

VIGENCIA 15/09/2021

f. De seriedad de la oferta, su cuantía corresponderá a la que en cada caso se determiné la cual no podrá ser inferior al diez (10%) de la propuesta y tendrá una duración igual a la del plazo máximo previsto para la aceptación o suscripción del contrato y cuatro (4) meses más.

Norys Espeleta Quintero

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

Dr Gustavo Enrique Bernal

Firma Subgerente o asesoría dependiendo naturaleza del bien o servicio requerido.

Dra Niria Janith Guerrero Guerrero

Subgerente Administrativo y Financiero

Dra Alexandra González Moreno

Gerente

9/20/21

Elaboró: Rafael Delacruz
Abogado Contratación

Elaboró: Nedy Hernández Arceleguis
Asesor Jurídico

Revisó: Dra. Johanna Estévez Cuello
Referente de Calidad

Revisó: Dra. Mercedes Rodríguez González
Subgerente Administrativa

Aprobó: Dra. Alexandra González Moreno
Gerente

 E.S.E. HOSPITAL <small>MARIO GAITÁN YANGUAS DE SOACHA</small>	FORMATO DE ESTUDIO MERCADO PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS	
	CÓDIGO	JUR-FTO-11
	VERSIÓN	02
PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA	VIGENCIA	14/02/2019

FECHA DE ELABORACIÓN DEL ESTUDIO: 02/12/2021

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

Administrativo	Asistencial	X	Salud Pública	X	<u>Especificar el Área:</u> SUBGERENCIA CIENTIFICA
----------------	-------------	---	---------------	---	--

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

Teniendo en cuenta el estudio de necesidad se estable un valor total para el contrato de \$ 365.802.000 (Trecientos sesenta y cinco millones ochocientos dos mil pesos m/cte.); valor que excede los doscientos (200) SMLMV según el artículo décimo quinto de la resolución 097 de 10 de abril de 2018 se determina que es necesario implementar la modalidad de LICITACION PUBLICA, dando cumplimiento al manual de Contratación de la ESE Hospital Mario Gaitán Yanguas de Soacha.

3. ESTUDIO DE MERCADO

En ejercicio de la competencia del área de compras y conocidas las necesidades del servicio que motivan el presente estudio de mercado se envía solicitud de cotización correspondiente al objeto del bien o servicio a contratar, a personas naturales o jurídicas que se encuentren en condiciones de ofertar en bien o servicio que se pretende contactar con el fin de poder determinar según los precios del mercado el valor estimado para el proceso de contratación que se está adelantando en mérito de lo expuesto, el día 16 de noviembre de 2021 se envía solicitud de cotización a las empresas Concesión de Restaurantes y Apoyo Logístico S.A.S, Ceciapoyo Logístico, Roberto García Apoyo Logístico para Eventos y Servinutrir con plazo de respuesta hasta el día 18 de noviembre de 2021.

Que a la fecha se recibe cotización por parte de las empresas Concesión de Restaurantes y Apoyo Logístico S.A.S, Ceciapoyo Logístico, Roberto García Apoyo Logístico para Eventos con la cual se determina el valor y plazo estimado del contrato.

El estudio de mercado se realizó mediante las propuestas presentadas por las empresas Concesión de Restaurantes y Apoyo Logístico S.A.S, Ceciapoyo Logístico, Roberto García Apoyo Logístico para Eventos quienes cotizaron los servicios de calificados de producción, suministros y distribución de la alimentación, valor que considera la ESE Mario Gaitán Yanguas de Soacha pertinente para la prestación de este servicio.

Así las cosas y expuestas las anteriores precisiones con el objeto de continuar la prestación del servicio de producción, suministros y distribución de la alimentación de manera ininterrumpida se estima este valor.

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

M. Yanguas



E.S.E. HOSPITAL
MARIO GAITÁN YANGUAS

FORMATO DE ESTUDIO MERCADO PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO
VERSIÓN

JUR-FTO-11
02

VIGENCIA

14/02/2019

Se anexa los correos de solicitud de cotización y la cotización de las empresas que presentaron su propuesta, con los valores establecidos los cuales se tendrán en cuenta para el siguiente estudio de mercado.

TIPO DE DIETA		Roberto García Apoyo Logístico para Eventos	PROMEDIO DIA	Concesión de Restaurantes y Apoyo Logístico S.A.S	PROMEDIO DIA	CECIAPOYO LOGISTICO	PROMEDIO DIA	PROMEDIO DIETA
NORMAL PEDIATRICA	Desayuno	7.100	22.900	7.900	25.300	8.200	26.200	24.800
	Almuerzo	7.900		8.700		9.000		
	Cena	7.900		8.700		9.000		
BLANDA/SEMIBLANDA	Desayuno	8.700	28.100	9.500	30.500	9.800	31.400	30.000
	Almuerzo	9.700		10.500		10.800		
	Cena	9.700		10.500		10.800		
ASTRINGENTE	Desayuno	8.700	28.100	9.500	30.500	9.800	31.400	30.000
	Almuerzo	9.700		10.500		10.800		
	Cena	9.700		10.500		10.800		
HIPOSODICA	Desayuno	8.700	28.100	9.500	30.500	9.800	31.400	30.000
	Almuerzo	9.700		10.500		10.800		
	Cena	9.700		10.500		10.800		
HIPOGLUCIDA	Desayuno	8.700	28.100	9.500	30.500	9.800	31.400	30.000
	Almuerzo	9.700		10.500		10.800		
	Cena	9.700		10.500		10.800		
HIPOGRASA	Desayuno	8.700	28.100	9.500	30.500	9.800	31.400	30.000
	Almuerzo	9.700		10.500		10.800		
	Cena	9.700		10.500		10.800		
HIPERCALORICA	Desayuno	9.700	29.700	10.500	32.100	10.800	32.800	31.533
	Almuerzo	10.000		10.800		11.000		
	Cena	10.000		10.800		11.000		
HIPERPROTEICA	Desayuno	9.700	29.700	10.500	32.100	10.800	32.800	31.533
	Almuerzo	10.000		10.800		11.000		

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



E.S.E. HOSPITAL
ESTABLECIMIENTO ESPECIALIZADO DE SALUD

FORMATO DE ESTUDIO MERCADO PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

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

	Cena	10.000		10.800		11.000		
LIQUIDA CLARA	Desayuno	6.700	21.700	7.500	24.100	7.800	25.400	23.733
	Almuerzo	7.500		8.300		8.800		
	Cena	7.500		8.300		8.800		
LIQUIDA COMPLETA	Desayuno	6.700	21.700	7.500	24.100	7.800	25.000	23.600
	Almuerzo	7.500		8.300		8.600		
	Cena	7.500		8.300		8.600		
COMPLEMENTARIA I	Desayuno	5.700	18.100	6.500	20.500	6.800	21.400	20.000
	Almuerzo	6.200		7.000		7.300		
	Cena	6.200		7.000		7.300		
COMPLEMENTARIA II	Desayuno	6.200	19.600	7.000	22.000	7.300	22.900	21.500
	Almuerzo	6.700		7.500		7.800		
	Cena	6.700		7.500		7.800		
COMPLEMENTARIA III	Desayuno	7.000	21.400	7.800	23.800	7.800	24.400	23.200
	Almuerzo	7.200		8.000		8.300		
	Cena	7.200		8.000		8.300		
CORONARIA	Desayuno	6.700	21.700	7.900	25.300	7.800	25.000	24.000
	Almuerzo	7.500		8.700		8.600		
	Cena	7.500		8.700		8.600		
NORMAL	Desayuno	8.700	28.100	9.500	30.500	9.800	31.400	30.000
	Almuerzo	9.700		10.500		10.800		
	Cena	9.700		10.500		10.800		
GASTROCLICIS	Desayuno	6.700	21.700	7.900	25.300	7.800	25.000	24.000
	Almuerzo	7.500		8.700		8.600		
	Cena	7.500		8.700		8.600		

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

Handwritten signature/initials



E.S.E. HOSPITAL
MARIO GAITÁN YANGUAS

FORMATO DE ESTUDIO MERCADO PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O
SERVICIOS

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

CÓDIGO	JUR-FTO-11
VERSIÓN	02

VIGENCIA	14/02/2019
----------	------------

TIPO DE DIETA	PROMEDIO DIETA	PROMEDIO VALOR DIETA
NORMAL PEDIATRICA	2	49.600
BLANDA/SEMIBLANDA	5	150.000
ASTRINGENTE	1	30.000
HIPOSODICA	10	300.000
HIPOGLUCIDA	7	210.000
HIPOGRASA	1	30.000
HIPERCALORICA	1	31.533
HIPERPROTEICA	2	63.067
LIQUIDA CLARA	1	23.733
LIQUIDA COMPLETA	1	23.600
COMPLEMENTARIA I	1	20.000
COMPLEMENTARIA II	1	21.500
COMPLEMENTARIA III	1	23.200
HIPOSODICA /HIPOGLUCIDA	2	60.000
CORONARIA	2	48.000
NORMAL	30	900.000
GASTROCLICIS	2	48.000
VALOR TOTAL DIA		2.032.233
VALOR TOTAL MES		60.967.000

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



E.S.E. HOSPITAL
MARIO GAITÁN YANGUAS
DE SABAÑO

FORMATO DE ESTUDIO MERCADO PARA LA CONTRATACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS

PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA

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

VALOR APROXIMADO DEL CONTRATO POR SEIS (6) MESES: 365.802.000 (Trecientos sesenta y cinco millones ochocientos dos mil pesos m/cte.)

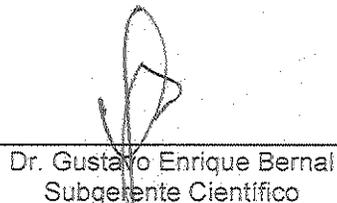
4. PLAZO DE EJECUCIÓN

A partir de su perfeccionamiento y suscripción del acta de inicio y por seis (6) meses

5. FORMA DE PAGO

Dentro de los noventa (90) días siguientes a la radicación de la factura, previo cumplimiento del pago de aportes al sistema de seguridad social, en salud y parafiscales, certificación de cumplimiento expedida por el supervisor del contrato, de acuerdo a la disponibilidad del recurso.


Jhon Jairo Rúa Saavedra
Referente Compras


Dr. Gustavo Enrique Bernal
Subgerente Científico


Dra. Nirja Janeth Guerrero Guerrero
Subgerente Administrativa y Financiera