

INVITACIÓN A COTIZAR No. 046 DE 2018

I. OBJETO

CONTRATAR LOS SERVICIOS CALIFICADOS DE PRODUCCIÓN, SUMINISTROS Y DISTRIBUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN A LOS PACIENTES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERADAS POR LA NUTRICIONISTA Y DIETISTA DEL HOSPITAL MARIO GAITÁN YANGUAS DE SOACHA DE LUNES A DOMINGO, ASUMIENDO LOS COSTOS DE INSUMOS, PERSONAL Y EQUIPOS.

II. PRESUPUESTO OFICIAL (CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL)

Para el estudio de mercado la ESE Inicialmente toma como valores de referencia los valores históricos de los meses inmediatamente anteriores del presente año, obteniendo del ejercicio en mención la información siguiente:

HISTORICO FACTURACION SERVICIO DE ALIMENTOS 2018				
Mes	Días	Valor facturado por el operador	refrigerios para programas y eventos institucionales	Valor día
Desde el 16 Febrero de 2018	13	\$ 26.962.111	\$ 1.256.045	\$ 1.977.389,69
Marzo de 2018	31	\$ 65.060.699	\$ 3.367.686	\$ 1.990.097,20
Abril de 2018	30	\$ 64.021.402,00	\$ 3.095.836	\$ 2.030.852,21
Mayo de 2018	31	\$ 68.728.269,00	\$ 2.001.842	\$ 2.152.465,39
Junio de 2018	30	\$ 66.432.728,00	\$ 3.957.219	\$ 2.082.516,96
Julio de 2018	31	\$ 62.000.047,00	\$ 2.485.575	\$ 1.919.821,68
Agosto de 2018	31	\$ 59.475.619,00	\$ 2.617.448	\$ 1.834.134,54
Septiembre de 2018	30	\$ 47.239.533,00	\$ 2.683.093	\$ 1.485.214,67
VALOR PROMEDIO DIARIO				\$1.934.061,54

Por otro lado se reciben las cotizaciones de Servinutrir S.A.S y de Servicios integrados de Aseo y de Cocina S.A.S, a quienes se les solicita la cotización sobre el promedio histórico Diario de Dietas en el servicio de alimentación hospitalaria, las cuales se encuentran anexas al presente estudio, concluyendo el valor determinado por medio del historio se asemeja al mayor valor cotizado debido a que pertenece al mismo proveedor, sin embargo se estima el valor promedio de acuerdo a las dos cotizaciones recibidas como se presenta a continuación:

PROPONENTE	VALOR DIARIO	VALOR TOTAL (47 DÍAS)	PROMEDIO
Servinutrir S.A.S	\$ 1.985.000,00	\$ 93.295.000	\$ 86.536.400
Servicios integrados de Aseo y de Cocina S.A.S	\$ 1.697.400,00	\$ 79.777.800	

Así las cosas, y teniendo en cuenta el promedio de servicios utilizados por la ESE en antaño, el presupuesto oficial se estima en la suma de **OCHENTA Y SEIS MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS PESOS M/CTE. (\$86.536.400)** amparado bajo la Disponibilidad Presupuestal No. 2837 del 06 de noviembre de 2018 del rubro **ALIMENTOS**.

III. TIEMPO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El término de ejecución del contrato que se derive de la presente Invitación, será de **CUARENTA Y SIETE DÍAS (47) días**, contados a partir de la suscripción del acta de inicio.

IV. FORMA DE PAGO

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

Lo anterior con base en las cantidades de dietas suministradas y certificadas por el supervisor del contrato, todo en cuentas mensuales parciales.

RETRIBUCIÓN Y DESCUENTOS A CARGO DEL OFERENTE QUE RESULTE ADJUDICADO Y A FAVOR DE LA ESE

El oferente que resulte adjudicado del presente proceso de contratación, deberá reconocer a título de contraprestación y comprometerse a asumir:

CONCEPTO	VALOR	FORMA RECONOCIMIENTO
Uso de espacio físico, menaje y equipos de la ESE	\$1.052.000	Se descontara de la ejecución mensual
Servicios públicos de: Agua, alcantarillado, aseo y energía eléctrica	40% de la factura del mes correspondiente	Se descontara de la ejecución mensual
Servicio de gas natural	100% de la factura	Se debe pagar directamente a la oficina de Tesorería de la ESE

V. RÉGIMEN JURÍDICO APLICABLE

Los procesos de selección de contratistas y proveedores se rigen por el Derecho Privado conforme a lo dispuesto por los artículos 194, 195 y 197 de la Ley 100 de 1993; Código Civil y Código de Comercio, la Ordenanza No 020 del 22 de Marzo de 1996 y Estatuto de Contratación proferido por la Junta Directiva La E.S.E HOSPITAL MARIO GAITÁN YANGUAS DE SOACHA-Acuerdo 001 del 2018 y la Resolución 097 de 10 de abril de 2018, mediante la cual la Gerencia adopta el Manual de Contratación de la ESE.

VI. PREVENCIÓN DE LA CORRUPCIÓN, LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIAMIENTO DEL TERRORISMO

El oferente se compromete en la lucha contra la corrupción, lavado de activos y financiamiento del terrorismo, para lo cual deberá diligenciar el formato SARLAFT

VII. SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL, BIOSEGURIDAD Y CUMPLIMIENTO NORMATIVIDAD AMBIENTAL

El contratista debe garantizar la entrega y el uso adecuado de los elementos requeridos para la protección personal y debe cumplir con las normas de seguridad industrial y universal de bioseguridad para las personas designadas para el cumplimiento del contrato. Igualmente deberá adoptar normas, sugerencias y seguir los procedimientos internos establecidos en la ESE.

VIII. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

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..

IX. 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: el Decreto 3075 de diciembre de 1997 y 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 menús cada tres meses de acuerdo a lo solicitado en estas especificaciones técnicas.
6. 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.
7. Procesar, empaclar, almacenar y distribuir las dietas y/o alimentos, en las condiciones de higiene, calidad y oportunidad establecidas en este documento.
8. 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,
9. Mantener un inventario adecuado de materia prima que garantice la correcta y oportuna prestación del servicio.
10. Mantener y cuidar el inventario actual de la institución entre ellos equipos, utensilios y menajes, además de hacerse cargo de su respectivo mantenimiento correctivo y/o preventivo que garantice la correcta y oportuna prestación del servicio, durante la ejecución del contrato.
11. Ofrecer alimentos que cumplan con óptimas características organolépticas y de presentación.
12. 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.
13. Acordar con el supervisor del contrato el horario en que los proveedores entregarán los insumos dentro del hospital que cumplan con las rutas sanitarias del hospital.
14. 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
15. 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.
16. 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 en el Decreto 3075 de 1997, 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.
17. Presentar al inicio del contrato, un programa de control de calidad según lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y el decreto 3075 de 1997.
 18. Controlar el tiempo y la temperatura de los alimentos y/o dietas durante todo el proceso, manteniendo la temperatura fuera de peligro (fríos menor a 7° C y calientes por encima de 65° C) y un período de tiempo que no permita la proliferación de microorganismos (menor a 4 horas después de preparado).Enviar al supervisor del contrato por escrito informe semanal de este control.
 19. 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.
 20. 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.
 21. 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.
 22. 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.
 23. Mantener en perfecto estado de orden, limpieza y desinfección las áreas de: Recibo de alimentos, almacenamiento (cuarto frío y economato), cocina.
 24. Cumplir con la ruta sanitaria del hospital y ejecutar un programa de fumigación y eliminación de plagas.
 25. Aplicar el PLAN DE SANEAMIENTO con sus programas de limpieza y desinfección, disposición de residuos y control de plagas,
 26. Establecer el personal y demás elementos necesarios para garantizar el suministro puntual de las dietas.
 27. 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.
 28. Mantener el número mínimo de personal sugerido (7 auxiliares de alimentos, 1 jefe de cocina y 1 coordinador y/o administrador de servicio alimentos con experiencia laboral en instituciones hospitalarias mínima de 1 año y con perfil de nutricionista) ajustando su programación según la demanda del servicio.
 29. 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.
 30. Informar con anticipación al Hospital cualquier cambio de recurso humano tanto profesional como operativo para su autorización.
 31. Garantizar que el personal cumpla con la reglamentación en cuanto a uso del uniforme, medidas de protección, aseo personal y normas higiénicas.
 32. 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.

33. 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.
34. Cumplir con el programa de seguridad y salud en el Trabajo para sus trabajadores.
35. Cumplir con el reglamento de ingreso y permanencia del hospital Mario Gaitán Yanguas de Soacha
36. 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.
37. 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.
38. Disponer al inicio del contrato y durante la ejecución del mismo para la revisión por el Hospital o la supervisión y/o interventora de lo siguiente:
 - _ Relación del personal con el que cuenta para la ejecución del contrato adjuntando hojas de vida, requisitos, exámenes médicos, examen de salud ocupacional donde se certifique que son aptas para trabajar, laboratorio completos y vacunas con vigencias según norma establecida. Adjuntando el cronograma mensual de turnos y horarios.
 - _ Concepto Higiénico sanitario favorable para los vehículos que transportarán alimentos.
 - _ Plan de saneamiento básico completo.
 - _ Plan de capacitación a manipuladores completo, con su cronograma.
 - _ Sistema de aseguramiento de la calidad.
 - _ Plan integral de manejo ambiental
39. Disponer durante la ejecución del contrato para la supervisión de:
 - _ Ciclo de minutas de dietas normales y derivadas, incluyendo dietas pediátricas.
 - _ Lista de proveedores con fotocopia del acta de la última visita de vigilancia y control para fábrica de alimentos y concepto higiénico sanitario favorable.
 - _ Registros sanitarios de los productos que lo requieran y hayan sido propuestos en el ciclo de menús, de conformidad con el Decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013.
 - _ Fichas técnicas documentadas con los requisitos exigidos a los proveedores de materias primas.
 - _ Asistir y a participar en las reuniones mensuales programadas que la interventora y/o supervisión del contrato convoquen para hacer seguimiento a la ejecución contractual.
40. 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.
41. 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.
42. Al inicio del contrato el contratista deberá entregar el manual de funciones específico de cada uno de los cargos estipulados para el hospital.
43. Presentar semanalmente los informes de pedido y entrega de dietas al supervisor del contrato.
44. 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.
45. Diligenciar cada uno de los formatos establecidos en el manual de procedimientos del hospital y garantizar un adecuado almacenamiento de dichos registros.
46. Participar en las evaluaciones internas del servicio de alimentos que sean establecidas por el hospital.
47. 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.
48. 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.

49. El contratista deberá realizar Contraprestación de uso de UN MILLÓN CINCUENTA Y DOS MIL PESOS M/CTE \$1.052.000 como compensación de la utilización del espacio físico, menaje y equipos de los que dispone la E.S.E Hospital Mario Gaitán Yanguas de Soacha, los cuales deberán descontarse de la ejecución contractual.
50. El contratista asumirá el 40% de los servicios públicos de agua, alcantarillado, aseo y energía eléctrica, los cuales deberán descontarse de la ejecución contractual.
51. El contratista deberá asumir el pago del 100% del servicio de gas natural, el cual debe pagarse directamente pago a la oficina de Tesorería.
52. Las demás inherentes al objeto del contrato.

X. DOCUMENTACIÓN JURÍDICA (CUMPLE O NO CUMPLE)

El proponente deberá adjuntar los siguientes documentos jurídicos:

SI USTED ES PERSONA NATURAL

DESCRIPCIÓN	(SI / NO)	No. FOLIO (S)
Fotocopia de la cedula de ciudadanía de la persona natural o de su representante si es el caso.		
Aporta fotocopia de la Libreta Militar en el caso de que el oferente sea hombre y menor de 50 años.		
Si es Extranjero: cédula de extranjería, pasaporte vigente para titulares de visa de turista o visitante (de acuerdo con las normas migratorias vigentes)		
Aporta certificado de la Cámara de Comercio del establecimiento de comercio expedido con una antelación no mayor a tres (3) mes a la fecha de cierre de la presente invitación.		
Aporta fotocopia del Registro Único Tributario (RUT)		
Aporta Certificado original donde manifiesta no encontrarse incurso en ninguna causal de inhabilidad o incompatibilidad establecidas en la normatividad legal vigente.		
Aporta certificado del pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las Cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, durante un lapso no inferior a seis (6) meses anteriores a la fecha de cierre de esta invitación, mediante certificación expedida por el representante legal o revisor fiscal según el caso, de acuerdo con lo estipulado en el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, y demás normas que la modifiquen, adicionen o complementen		
Aporta Certificado de antecedentes de responsabilidad fiscal de la Contraloría General de la República, vigente a la fecha del cierre. (En caso de no aportarse la Entidad lo verificará).		
Aporta Certificado de antecedentes disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación, vigente al cierre. (En caso de no aportarse la Entidad lo verificará).		
Registro Nacional de Medidas Correctivas – Policía Nacional		

NOTA

Si alguno de los documentos no fue aportado o es aportado de manera incompleta o ilegible, la Oficina Jurídica de la ESE, podrá requerir al proponente para que subsane lo requerido, lo cual deberá realizarse dentro de los términos otorgados por la ESE. En el evento de no ser subsanado lo requerido, se considerara que no cumplen el criterio exigido.

SI USTED ES PERSONA JURÍDICA (CUMPLE O NO CUMPLE)

DESCRIPCIÓN	(SI / NO)	No. FOLIO (S)
Aporta fotocopia de la Cédula de Ciudadanía legible del representante legal.		
Aporta fotocopia de la Libreta Militar del representante legal en el caso de que el oferente sea hombre y menor de 50 años.		
Si es Extranjero: cédula de extranjería, pasaporte vigente para titulares de visa de turista o visitante (de acuerdo con las normas migratorias vigentes)		
Aporta certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio con una antelación no mayor a tres (3) meses a la fecha de cierre de la presente invitación.		
Aporta fotocopia del Registro Único Tributario (RUT)		
Aporta Certificado original donde manifiesta no encontrarse incurso en ninguna causal de inhabilidad o incompatibilidad dentro de la oferta, tanto del representante legal como la empresa que representa		
Aporta certificado donde acredita el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las Cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, durante un lapso no inferior a seis (6) meses anteriores a la fecha de cierre de esta invitación, mediante certificación expedida por el representante legal o revisor fiscal según el caso. Lo anterior de acuerdo con lo estipulado en el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, y demás normas que la modifiquen, adicionen o complementen		
Aporta Certificado de antecedentes de responsabilidad fiscal de la Contraloría General de la República, del Representante Legal y de la Empresa, vigente a la fecha del cierre (En caso de no aportarse la Entidad lo verificará).		
Aporta Certificado de antecedentes disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación del Representante Legal y de la Empresa, vigente a la fecha del cierre. (En caso de no aportarse la Entidad lo verificará).		
Registro Nacional de Medidas Correctivas – Policía Nacional (Representante Legal)		

NOTA:

Si la persona jurídica está obligada a tener Revisor Fiscal, conforme a la normatividad legal vigente, la certificación de aportes al Sistema de Seguridad Social en Salud, ARP, pensiones y aportes a las Cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje deberá ser expedido por el mismo.

Si la persona jurídica no está obligada a tener Revisor Fiscal, conforme a la normatividad legal vigente, la certificación podrá ser expedida por su Representante Legal.

Si alguno de los documentos no fue aportado o es aportado de manera incompleta o ilegible, la Oficina Jurídica de la ESE, podrá requerir al proponente para que subsane lo requerido, lo cual deberá realizarse dentro de los términos otorgados por la ESE. En el evento de no ser subsanado lo requerido, se considerara que no cumplen el criterio exigido.

SI USTED ES UNA UNIÓN TEMPORAL (CUMPLE O NO CUMPLE)

DESCRIPCIÓN	(SI / NO)	No. FOLIO
Presenta Acta original de conformación de la unión temporal, suscrita por cada uno de sus integrantes, determinando su responsabilidad de manera solidaria		

DESCRIPCIÓN	(SI / NO)	No. FOLIO
Aportar fotocopia de la cedula de ciudadanía del representante legal de la unión temporal o consorcio y de cada uno de los representantes legales de los miembros del consorcio o unión temporal.		
Si es Extranjero: cédula de extranjería, pasaporte vigente para titulares de visa de turista o visitante (de acuerdo con las normas migratorias vigentes)		
Certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio de cada uno de los miembros del consorcio o unión temporal, con una antelación no mayor a tres (3) mes a la fecha de cierre de la presente invitación, en caso que los miembros sean personas jurídicas, o del establecimiento de comercio si es persona natural.		
Registro Único Tributario de cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal.		
Aporta Certificado de cada uno de los asociados y consorciados en donde conste que no se encuentra incurso en el régimen de inhabilidades e incompatibilidades o conflicto de intereses; al igual que certificación para la persona que obre como representante legal del consorcio o unión temporal.		
Aporta certificado donde acredita el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las Cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, durante un lapso no inferior a seis (6) meses anteriores a la fecha de cierre de esta invitación, mediante certificación expedida por el representante legal o revisor fiscal según el caso. Lo anterior de acuerdo con lo estipulado en el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, y demás normas que la modifiquen, adicionen o complementen.		
Aporta certificado de antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General de la República para cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, para sus representantes legales y para el representante legal del consorcio o unión temporal, vigentes a la fecha de cierre de la presente Invitación. (En caso de no aportarse la Entidad lo verificará).		
Aporta Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación, para cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, para sus representantes legales y para el representante legal del consorcio o unión temporal, vigentes a la fecha de cierre de la presente Invitación. (En caso de no aportarse la Entidad lo verificará).		
Registro Nacional de Medidas Correctivas – Policía Nacional (Representante Legal)		

NOTA:

Si los integrantes de la Unión Temporal están obligados a tener Revisor Fiscal, conforme a la normatividad legal vigente, la certificación de aportes al Sistema de Seguridad Social en Salud, ARP, pensiones y aportes a las Cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje deberá ser expedido por el mismo.

Si alguno de los documentos no fue aportado o es aportado de manera incompleta o ilegible, la Oficina Jurídica de la ESE, podrá requerir al proponente para que subsane lo requerido, lo cual deberá realizarse dentro de los términos otorgados por la ESE. En el evento de no ser subsanado lo requerido, se considerara que no cumplen el criterio exigido.

NOTA. Frente a la posibilidad de subsanar documentos o requisitos que hacen parte de la futura contratación o referentes al futuro proponente, el parágrafo 1° del artículo 5° de la Ley 1150 de 2007 establece que si tales no son necesarios para la comparación de las propuestas no servirán de título suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos. En consecuencia, todos aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje, podrán ser solicitados por las Entidades en cualquier momento, hasta la adjudicación o hasta antes de su inicio.

Así las cosas, la ESE puede solicitar a los oferentes subsanar los errores o inconsistencias en los documentos presentados para acreditar los requisitos habilitantes.

XI. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Las especificaciones técnicas se detallan de la siguiente manera:

INFORMACIÓN INSTITUCIONAL

NIVEL DE ATENCIÓN: I

PACIENTES ATENDIDOS: PEDIÁTRICO

ADULTO DE TODAS LAS EDADES

GESTANTES

DISTRIBUCIÓN POR SERVICIOS

HOSPITALIZACIÓN GENERAL ADULTOS

HOSPITALIZACIÓN GENERAL PROCEDIMIENTOS

HOSPITALIZACIÓN GENERAL PEDIATRÍA

HOSPITALIZACIÓN QUIRÚRGICAS

HOSPITALIZACIÓN GINECOLOGÍA Y OBSTETRICIA

SALA DE CIRUGÍA

SALA DE PARTOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES

1. El servicio se elaborará dentro de las instalaciones del Hospital Mario Gaitán Yanguas de Soacha y/o desde la planta de producción del oferente.
2. El contratista cumplirá con: la Ley 09 de 1979, reglamentada en el Decreto 3075 de diciembre de 1997, La resolución 2674 de 2013, el Decreto 60 de 2002, Resolución 0002652 de Agosto 20 de 2004 del Ministerio de Protección Social y Resolución 002505 de septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 5109 de 2005 y demás normas vigentes, para la adquisición, almacenamiento, producción, ensamble, empaque, rotulación o etiquetado, transporte y distribución, de las dietas y productos alimenticios en el hospital.
3. El contratista debe asegurar el equipo necesario para la preparación y distribución de las dietas hospitalarias.
4. Los servicios a suministrar a diario son:

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

MODALIDAD DEL SERVICIO: Centralizado

CONDICIONES DEL MENÚ: No selectivo

5. Horario de prestación del servicio:

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

Nueves 10:00 a.m.

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

Onces 3:00 p.m.

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

Trasnocho 7:00 p.m.

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

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

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

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

ANÁLISIS QUÍMICO:

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

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

CICLO DE 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:

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

EI CONTRATISTA debe ofrecer un menú especial en fechas especiales como día internacional del niño, en semana santa, día de la madre, Navidad y año nuevo.

Durante la prestación del servicio, diariamente debe colocarse el menú patrón con la derivación de dietas en un lugar visible del área de producción.

ESTANDARIZACION DE RECETAS

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

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

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

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 DIETAS DISTRIBUIDAS /DÍA
---------------	-----------------------------------

NORMAL PEDIATRICA	8
BLANDA/SEMIBLANDA	2
ASTRINGENTE	2
HIPOSODICA	10
HIPOGLUCIDA	5
HIPOGRASA	2
HIPERCALORICA	2
HIPERPROTEICA	2
LIQUIDA CLARA	1
LIQUIDA COMPLETA	1
COMPLEMENTARIA I	2
COMPLEMENTARIA II	2
COMPLEMENTARIA III	3
HIPOSODICA /HIPOGLUCIDA	3
CORONARIA	1
NORMAL	35
GASTROCLICIS	1

PRINCIPIOS GENERALES DE LAS DIETAS TERAPÉUTICAS

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

OBJETIVO DE LA DIETA 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.

MINUTA PATRÓN

TIEMPO DE COMIDA	TIPO DE DIETA			NORMAL PEDIATRICA	NORMAL ADULTO
	COMPLEMENTARIA 1	COMPLEMETARIA 2	COMPLEMENTARIA 3		
DESAYUNO	C1 (6 A 8 MESES)	C2 (8 A 10 MESES)	C3 (10 A 12 MESES)		
				6 ONZAS	8 ONZAS
BEBIDA LÁCTEA				6 ONZAS	8 ONZAS
CEREAL		20 GRAMOS	30 GRAMOS	30 GRAMOS	50 GRAMOS
PROTEÍNA	CALDO LICUADO CON POLLO O CARNE 2 ONZAS	CALDO LICUADO CON POLLO O CARNE 4 ONZAS	CALDO CON POLLO O CARNE 4 ONZAS	1 UNIDAD DE HUEVO Y/O 20 GRAMOS DE QUESO	1 UNIDAD DE HUEVO Y/O 30 GRAMOS DE QUESO
FRUTA	4 ONZAS EN COMPOTA	5 ONZAS EN COMPOTA	6 ONZAS EN COMPOTA Y/O	6 ONZAS EN JUGO O	8 ONZAS EN JUGO O 100

			PORCION MACERADO	FRUTA EN PORCION 60 GRAMOS	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					
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

TIPOS DE DIETA

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

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA DIETA NORMAL

Calorías totales 2700 / día paciente

MENU PATRON DIETA NORMAL ADULTO

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

DISTRIBUCIÓN DEL VALOR CALÓRICO DE LA DIETA NORMAL

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

El menú debe cumplir con las siguientes características:

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

DIETA NORMAL PEDIATRICA

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

DISTRIBUCION CALORICA DIETA NORMAL PEDIATRICA

Calorías totales 1300 Kcal/ día paciente

MENU PATRON DIETA NORMAL PEDIATRICA

TIEMPO DE COMIDA	PORCION	TIPO DE ALIMENTO
DESAYUNO		
Fruta	60 gr	Todas
Proteico	30 gr	Huevo o queso o caldo con pollo o carne
Bebida con leche	180 cc	Avena, maicena, chocolate, bienestarina, tetero
Energético	30 gr	Pan o arepa
NUEVES ONCES Y REFRIGERIO		
Proteico	60 gr	Bebida con leche entera
Energético	30 gr	Galletas o pan
ALMUERZO Y COMIDA		
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 CALORICO DE LA DIETA NORMAL PEDIATRICA

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

- Dieta fraccionada 3 refrigerios/día

El menú debe cumplir con las siguientes características:

- Se ofrecerán leguminosas 2 veces por semana
- Los cortes de carne a utilizar deben ser chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola.
- La carne molida debe ser magra, bola y debe prepararse dentro del servicio de alimentos
- En los menús debe programarse en forma alterna, en el almuerzo y la comida, carne roja y carne blanca, cerdo magro una vez a la semana y el pescado una vez a la semana alternando con atún enlatado, sardinas.
- No se permite pescado con espina.
- El alimento proteico del desayuno se debe ofrecer en preparaciones variadas alternando entre queso, huevos (2 a 3 veces por semana) y carnes.
- El huevo cocido va sin cascara

- El peso de la porción de fruta se toma sin cascara, frutas como patilla y melón se ofrecen cortadas sin semillas
- La fruta se ofrecerá en porción, salpicón, ensaladas.
- Se dará variedad a los postres, preparándolos con frutas naturales: mora, guayaba, piña, manzana, pera, papayuela, fresas, natillas, flanes, gelatina etc.
- Los jugos se prepararan con agua hervida en una relación 50% de fruta y 50% agua.
- Se utilizan 10 gr de azúcar por vaso, grasas preparación 30 gr.
- Se deberá suministrar agua en botella 1 vez al día.

DIETAS TERAPÉUTICAS FASE DE TRANSICION

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

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

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA DIETA LIQUIDA CLARA

Calorías totales 500 / día paciente.

MENU PATRON DIETA LIQUIDA CLARA

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

DISTRIBUCION DEL VALOR CALORICO DE LA DIETA LIQUIDA CLARA

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

El menú debe cumplir con las siguientes características:

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

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

DISTRIBUCION CALORICA DIETA LIQUIDA COMPLETA

Calorías totales 1000 / día paciente.

MENU PATRON DIETA LIQUIDA COMPLETA

TIEMPO DE COMIDA	PORCION	TIPO DE ALIMENTO
DESAYUNO		
Bebida con leche	240 cc	Avena, maicena, bienestarina o 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

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

El menú debe cumplir con las siguientes características:

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

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

El menú debe cumplir con las siguientes características:

- Textura suave y de fácil digestión
- Todas las preparaciones blandas, licuadas espesas, majada, preparadas en forma de pulpa o en purés excepto las pastas
- Suprimir alimentos sazonados
- El alimento proteico se ofrecerá en preparaciones tipo candil o licuados de carne magra o pollo
- Se evitar frutas cítricas
- Se excluirán verduras crudas, frutas enteras y leguminosas
- Los licuados se prepararan en el instante solicitado
- Postres como flanes, gelatinas

- Fraccionada 6 tiempos de comida
- Se deberá suministrar agua en botella 1 vez al día.
- Se suministrará pitillo

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

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

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

La textura de la dieta blanda es:

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

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

DISTRIBUCION CALORICA DIETA BLANDA

Calorías totales 2200 / día paciente.

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	240 cc	Frutas no acidas, dulces no productoras de gas
Postre	30 gr	De frutas o masmelo

DISTRIBUCION DEL VALOR CALORICO DIETA BLANDA

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

BLANDA MODIFICADA O POSTQUIRURGICAS

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

PERMITIDOS

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

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

Se restringen alimentos como:

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

MODIFICACIONES EN EL CONTENIDO DE NUTRIENTES

APORTE CALORICO

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

DISTRIBUCION CALORICA DIETA HIPERCALORICA

Calorías totales 3000 / día paciente.

MENU PATRON DIETA HIPERCALORICA

TIEMPO DE COMIDA	PORCION	TIPO DE ALIMENTO
DESAYUNO		
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 Energético	240 cc 30 gr	Colada o sorbete Galletas, producto elaborado.
<u>ALMUERZO Y COMIDA</u>		
Sopa o crema		
Alimento proteico	240 cc	De cereales o verduras
Cereal	100 gr	Carne de res, hígado, pollo, pescado
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 HIPERCALORICA

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

El menú debe cumplir con las siguientes características:

- Leguminosas 2 veces por semana
- Refrigerios tres al día con leche
- Debe llevar doble porción de cereales
- Se prescriben en embarazo y lactancia, sepsis, traumas, quemados, malnutrición, etc.
- Adicionar complementos nutricionales 1 vez/día

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

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

DISTRIBUCION CALORICA DIETA HIPOCALORICA

Calorías totales 1600 / día paciente.

MENU PATRON DIETA HIPOCALORICA

TIEMPO DE COMIDA	PORCION	TIPO DE ALIMENTO
<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 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 %

APORTE DE PROTEÍNAS

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

DISTRIBUCION CALORICA DIETA HIPERPROTEICA

Calorías totales 3000 / día paciente.

MENU PATRON DIETA HIPERPROTEICA

TIEMPO DE COMIDA	PORCION	TIPO DE ALIMENTO
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
Cereal	130 gr	Carne de res, hígado, pollo, pescado
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:

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

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		
Alimento proteico	240 cc 50 gr	De cereales o verduras Carne de res, pollo,
Cereal		
Tubérculo o leguminosa	80 gr	Arroz o pasta
Verdura	100 gr	Papa, plátano, yuca,
Jugo	60 gr 240 cc	Todas las verduras Todas las frutas

DISTRIBUCION DEL VALOR CALORICO DIETA HIPOPROTEICA

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

El menú debe cumplir con las siguientes características:

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

APORTE DE CARBOHIDRATOS

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

- **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.

DISTRIBUCION CALORICA DE LA DIETA HIPOGLUCIDA

Calorías totales 1700 / día paciente.

MENU PATRON DIETA HIPOGLUCIDA

TIEMPO DE COMIDA	PORCION	TIPO DE ALIMENTO
DESAYUNO		
Fruta	100 gr	Granadilla, melón,
Alimento proteico	50 gr o 200 cc	Huevo o queso, caldo con pollo o carne té, café, o changua, avena sin azúcar
Bebida con leche	200 cc	Pan integral o galletas
Pan o sustituto	40 gr	
NUEVES ONCES Y REFRIGERIO		
Bebida con leche		
Energético	240 cc	Sin azúcar

	30 gr	Galletas o pan integral
ALMUERZO Y COMIDA		
Sopa o consomé	200 cc	De verduras
Alimento proteico	100 gr	Carne de res, pollo, asado
Tubérculo o cereal	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 %
GRASA	80 gr	720	42 %
CARBOHIDRATOS	165 gr	660	38 %

El menú debe cumplir con las siguientes características:

- Se ofrecerá porción de fruta no ácida (100 gramos) en las nueves, en las onces y trasnocho se alternarán bebidas calientes con bebidas frías en leche descremada (200 cc) con cereal integral (30 gramos)
- Las sopas deben ser de verduras
- Utilizar productos altos en fibras (cereales integrales)
- Se deben evitar preparaciones apanadas o con alto contenido de grasas, se permite alimentos asados, cocidos, al vapor, a la plancha o al horno

APORTE DE GRASA

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

DISTRIBUCION CALORICA DIETA HIPOGRASA

Calorías 1800 / día paciente

MENU PATRON DIETA HIPOGRASA

TIEMPO DE COMIDA	PORCION	TIPO DE ALIMENTO
DESAYUNO		
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
ALMUERZO Y COMIDA		
Sopa o crema	240 cc	De cereales o verduras
Alimento proteico	100 gr	Carne de res, pollo, asado
Cereal		
Tubérculo o leguminosa	100 gr	Arroz o pasta

Verdura	120 gr	Papa, plátano, yuca, vapor o cocido Verduras vapor sin salsas, sin mayonesa Frutas de todo tipo
Jugo	60 gr	
	240 cc	

DISTRIBUCION DEL VALOR CALORICO DE LA DIETA HIPOGRASA

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

El menú debe cumplir con las siguientes características:

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

PERMITIDOS

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

CONTROL DE LIQUIDOS

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

APORTE DE SODIO

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

VALORES DE REFERENCIA EN APORTE DE SODIO

La dieta normal aporta De 4000 a 5000 mg de sodio 174 a 217 meq

La dieta hiposodica con restricción leve aporta: De 2000 mg de sodio 87 meq

La dieta Hiposodica con restricción moderada aporta: De 1000 mg de sodio 45 meq

La dieta hiposodica con restricción severa aporta: De 500 mgs de sodio 22 meq debe ser usada por corto tiempo o para test solamente.

DISTRIBUCION CALORICA DIETA HIPOSODICA

Calorías totales 2200 / día paciente

MENU PATRON DIETA HIPOSODICA

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

DISTRIBUCION DEL VALOR CALORICO DE LA DIETA HIPOSODICA

NUTRIENTE	CANTIDAD	CALORIAS	PORCENTAJE
Proteínas	79 gr	316	14.3 %

Grasas	72 gr	648	29.4 %
Carbohidratos	310 gr	1240	56.3 %

El menú debe cumplir con las siguientes características:

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

DIETA RENAL

El menú debe cumplir con las siguientes características:

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

DIETAS BAJA EN PURINAS

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

El menú debe cumplir con las siguientes características:

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

DIETAS ALTAS EN POTASIO

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

DIETA ALTA EN HIERRO

El menú debe cumplir con las siguientes recomendaciones:

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

DIETA NEUTROPENICA (N): Es una dieta con bajo contenido de alimentos fuente de microorganismos y con alto contenido de alimentos inmunomoduladores de la función

gastrointestinal como la glutamina y se les brinda un complemento nutricional el cual aporta todos los nutrientes sin limitación. El propósito de esta dieta es reducir el riesgo de infección durante la hospitalización de los pacientes. Se utiliza en pacientes inmunosuprimidos. Se tiene en cuenta si el paciente presenta periodos de diarrea o estreñimiento o si presenta síntomas como candidiasis oral, hiporexia, entre otros.

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

DISTRIBUCION CALORICA DIETA

Calorías totales 3000 / día paciente

MENU PATRON DIETA NEUTROPENICA

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, te, 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	240 cc	De cereales o verduras
Alimento proteico	130 gr	Carne de res, hígado, pollo, pescado
Cereal		
Tubérculo o leguminosa	100 gr	Arroz o pasta
Verdura cocida	120 gr	Papa, plátano, yuca,
	60 gr	Excepto repollo, brócoli, lechuga
Jugo		
Postre	240 cc	Todas las frutas
	30 gr	De frutas o bocadillo

DISTRIBUCION DEL VALOR CALORICO DE LA DIETA NEUTROPENICA

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

El menú debe cumplir con las siguientes características:

- No se permiten alimentos crudos como verduras
- Prohibido el uso de salsas caseras
- Los alimentos como frutas deben ir enteras perfectamente lavados
- Se distribuirán en loza desechables

- No irritantes como grasas, chocolates, café, etc
- Se suministrara nueves, onces y trasnocho
- Complementos nutricionales según posología

DIETA EN DISFAGIA

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

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

DIETA EN AMIGDALECTOMIA O ADENOIDECTOMIA

No alimentos irritantes

No ácidos

No alimentos secos

No líquidos muy calientes

Se deberá suministrar agua en botella 1 vez al día.

Se suministrará pitillo

DIETAS EN REACCIONES ALIMENTARIAS

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

Alergia alimentaria

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

Intolerancia alimentaria

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

DIETAS EN REACCIONES ALERGICAS

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

Síntomas:

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

La reacción alérgica más peligrosa en la anafilaxia sistémica

DIETA DE ELIMINACIÓN O EXCLUSIÓN

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

DIETA DE RE EXPOSICIÓN

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

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

ALERGIA A LA PROTEINA DE LA LECHE DE VACA

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

ALERGIA AL HUEVO

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

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

ALERGIA AL TRIGO

Gliadina, glutenina, globulina y albumina

DIETA SIN PRODUCTORES DE GASES

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

DIETAS COMPLEMENTARIAS

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

DISTRIBUCION CALORICA DIETA COMPLEMENTARIA I

Calorías totales 640 / día paciente

MENU PATRON DIETA COMPLEMENTARIA I

TIEMPO DE COMIDA	PORCION	TIPO DE ALIMENTO
DESAYUNO		
Fruta	30 gr	Compota pera, durazno, manzana, guayaba
Cereal con formula 1	60 gr	

		Cereal con formula 1 o caldo papa con pollo
ALMUERZO Y COMIDA		
Fruta	30 gr	Compota pera, durazno, manzana, guayaba
Proteico + vegetal verde y amarillo	120 cc	Licudo pollo ò carne +1 vegetal verde y 1 amarillo

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

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

VALOR CALORICO DE LA DIETA COMPLEMENTARIA I

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

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

DISTRIBUCION CALORICA DIETA COMPLEMENTARIA II

Calorías totales 940 / día paciente

MENU PATRON DIETA COMPLEMENTARIA II

TIEMPO DE COMIDA	PORCION	TIPO DE ALIMENTO
DESAYUNO		
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 o caldo papa con pollo
Energético	20 gr	Galletas wafers o de leche
Proteico	50 gr	Yema de huevo cocida o huevo entero
ALMUERZO Y COMIDA		
Fruta	60 gr	Jugo o Compota pera, durazno, manzana, guayaba
Licudo de vegetal verde y amarillo	150 cc	Licudo de vegetal verde y amarillo
Proteico	30 gr	Pollo o carne molido
Cereal o tubérculo	40 gr	Arroz o papa o plátano puré
Verdura	30 gr	Vegetal en puré

VALOR CALÓRICO 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
DESAYUNO		
Fruta	60 gr	Todas
Proteico	50 gr	Huevo o queso o caldo con pollo o carne
Bebida con leche	180 cc	Avena, maicena, chocolate, bienestarina, tetero
Energético	30 gr	Pan o arepa
NUEVES ONCES Y REFRIGERIO		
Proteico	120 cc	Bebida con leche entera
Energético	30 gr	Galletas o pan
ALMUERZO Y COMIDA		
Fruta	120 cc	Jugo no ácido excepto fresa
Sopa del día licuada	150 cc	Sopa del día licuada
Proteico	40 gr	Pollo o carne picado o en cuadritos
Cereal o tubérculo	60 gr	Arroz o papa o plátano
Verdura	40 gr	Vegetal cocido

VALOR 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.

APORTE DE FIBRA

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

SOLICITUD DE DIETAS

- Diariamente será solicitada por la nutricionista- dietista o personal designados. En formato listado de dietas de cada servicio. Nueves, onces y trasnocho en el formato de refrigerios.
- Solicitud dietas especiales: cuando la necesidad calórica y nutricional no se ajuste 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.
- Solicitud menú extra: solicitado por la nutricionista y será autorizado para paciente con cirugía cancelada o examen pendiente. se ensamblara en el momento solicitado.
- Personal ajeno al servicio de nutrición, no está autorizado para solicitar dietas o alimentos que no estén en el formato. Siempre deben confirmarse con la nutricionista.

PRESENTACIÓN 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 vinilpeck al igual que la bandeja
- 5- El cubierto debe ir protegido dentro de la bandeja.
- 6- Identificación de dietas: se estipula fecha, tiempo de comida, numero de cama, tipo de dieta observaciones. Este formato sin enmendaduras y se destruirá cada vez que se retire la bandeja al paciente.

DISTRIBUCIÓN DE DIETAS

- 1- El horario de distribución de comidas para pacientes es: Desayuno de 8:30 a.m a 9:00 a.m Almuerzo de 12:30 m a 1:00 pm. Comida: 5:30 p.m a 6:00 p.m.
- 2- El horario de distribución de refrigerios para pacientes es: nueves 10:00 a.m, onces a las 3:30 pm y el trasnocho a las 7:00 pm.
- 3- Al momento de la distribución de las comidas debe cerciorarse del número de la cama y tipo de dieta solicitado.
- 4- Se debe saludar al paciente y colocar la bandeja en la mesa auxiliar
- 5- Si se encontrare alguna bandeja con comida al momento de hacer la recogida y el paciente no permitiere, debe explicarse la razón por la cual se debe ejecutar esta actividad,
- 6- Dieta solicitada para un paciente que fallezca, le suspendan vía oral o sea dado de alta y ya se haya retirado del servicio de hospitalización se podrá utilizar para otro paciente con igual

prescripción dietaría. Si es diferente la prescripción dietaría la nutricionista será la encargada de autorizar o no la utilización de esta dieta.

- 7- Cuando un paciente se traslade de un servicio a otro, las auxiliares del servicio de alimentación deberán suministrar la dieta al paciente en el servicio donde quedo hospitalizado, en óptimas condiciones de temperatura e higiene de acuerdo con lo establecido en el decreto 3075/97 y 60/02
- 8- Cada vez que se solicite un servicio adicional para el paciente como: agua, aromática, jugo, etc., Este se deberá prestar de inmediato previa autorización de la nutricionista.
- 9- Cuando no exista suficiente claridad con la solicitud de la prescripción dietaría se debe consultar con la nutricionista.
- 10- Si en el momento de entregar la dieta el paciente no está en su habitación, la dieta se guardar en el centro de distribución no se dejara en la habitación. cuando el paciente regrese se llevara en óptimas condiciones de presentación, temperatura y cantidad. Puede ser requerida por la nutricionista o personal de enfermería en forma verbal o escrita. Si se reinicia vía oral, se le suministrara en el horario requerido.
- 11- Si se llegase a presentar alguna dificultad con el usuario esta deberá informarse de inmediato a su jefe.
- 12- No se permite dejar menaje en la habitación de un día para otro. Si el caso amerita dejar comida por orden médica se debe dejar en loza desechable.
- 13- Observar buen trato al paciente, mantener normas de urbanidad, resaltar el trabajo en equipo y asumir con responsabilidad la tarea asignada.
- 14- Seguir las rutas de distribución de dietas y recolección de menaje

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

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

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

DISTRIBUCIÓN 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 trastrocho a las 7:00 pm.

- Al momento de la distribución de las comidas debe cerciorarse del número de la cama y tipo de dieta solicitado.
- Se debe saludar al paciente y colocar la bandeja en la mesa auxiliar.
- Si se encontrare alguna bandeja con comida al momento de hacer la recogida y el paciente no permitiere, debe explicarse la razón por la cual se debe ejecutar esta actividad,
- Dieta solicitada para un paciente que fallezca, le suspendan vía oral o sea dado de alta y ya se haya retirado del servicio de hospitalización se podrá utilizar para otro paciente con igual prescripción dietaría. Si es diferente la prescripción dietaría la nutricionista será la encargada de autorizar o no la utilización de esta dieta.
- Cuando un paciente se traslade de un servicio a otro, las auxiliares del servicio de alimentación deberán suministrar la dieta al paciente en el servicio donde quedo hospitalizado previo informe por parte del personal de enfermería sobre el traslado de cama y/o servicio, en óptimas condiciones de temperatura e higiene de acuerdo con lo establecido en el decreto 3075/97 y 60/02.

- Cada vez que se solicite un servicio adicional para el paciente como: agua, aromática, jugo, etc., Este se deberá prestar de inmediato previa autorización de la nutricionista.
- Cuando no exista suficiente claridad con la solicitud de la prescripción dietaria se debe consultar con la nutricionista.
- Si en el momento de entregar la dieta el paciente no está en su habitación, la dieta se guardar en el centro de distribución no se dejara en la habitación. Cuando el paciente regrese se llevara en óptimas condiciones de presentación, temperatura y cantidad. Puede ser requerida por la nutricionista o personal de enfermería en forma verbal o escrita. Si se reinicia vía oral, se le suministrara en el horario requerido.
- Si se llegase a presentar alguna dificultad con el usuario esta deberá informarse de inmediato a su jefe.
- No se permite dejar menaje en la habitación de un día para otro. Si el caso amerita dejar comida por orden médica se debe dejar en loza desechable.
- Observar buen trato al paciente, mantener normas de urbanidad, resaltar el trabajo en equipo y asumir con responsabilidad la tarea asignada.
- Seguir las rutas de distribución de dietas y recolección de menaje establecidas por la institución.

XII. CRITERIOS DE SELECCIÓN (CUMPLE O NO CUMPLE)

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. Programación de menús	Análisis químico		
	Ciclo de menús		
	Manual de dietas		
2. Calidad del servicio	Certificación que cumpla con la norma 3075/1997 y resolución 2674 de 2013		
3. Hoja de vida	Relación del personal con el que cuenta para la ejecución del contrato adjuntando hojas de vida, carne de manipulación de alimentos, exámenes médicos, examen de salud ocupacional donde se certifique que son aptas para trabajar, laboratorio completos , vacunas y experiencia laboral mínima de 1 año en instituciones hospitalarias con vigencias según norma establecida 3075/1997 y resolución 2674 de 2013.		
4. Respuesta a valores agregados			
3. Certificaciones de experiencia en servicio de alimentos en instituciones hospitalarias			

Para efecto de definir la experiencia se establecerá de acuerdo a los lineamientos fijados por el hospital para los procesos de convocatorias públicas.		
---	--	--

XIII. CRITERIO DE EXPERIENCIA (CUMPLE O NO CUMPLE)

El proponente deberá acreditar experiencia de cuatro (4) años para efectos de calificación en contratos ejecutados durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de entrega de la oferta en **prestación de servicios de alimentación en entidades hospitalarias**

Para efectos de calificación estas certificaciones deben contener:

- Nombre de la persona natural o jurídica contratante (dirección y teléfono).
- Nombre de la persona natural o jurídica que prestó el bien o servicio.
- Objeto del contrato.
- Fecha de iniciación y terminación del contrato o tiempo de ejecución del contrato (día, mes y año)
- Valor del contrato.
- Porcentaje de participación (en caso de contratos celebrados como parte de un consorcio o unión temporal)
- Recibido total o parcial a satisfacción y cumplimiento.
- Nombre, firma y cargo de quien expide la certificación.

Las certificaciones que no cumplan con los anteriores parámetros no se tendrán en cuenta para efectos de verificación.

Para efectos de la evaluación de experiencia se tendrán en cuenta únicamente las certificaciones de contratos cuyo valor sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial de la presente invitación

Las certificaciones que reporten incumplimiento del contrato, no se tendrán en cuenta para la verificación de cumplimiento de lo exigido por la ESE

XIV. PROPUESTA ECONÓMICA

La cotización se deberá presentar teniendo en cuenta los requerimientos técnicos solicitados. (Anexo Técnico - Económico)

Para la evaluación de este criterio sólo se tendrán en cuenta las PROPUESTAS que hayan sido ADMITIDAS JURÍDICAMENTE y que hayan CUMPLIDO con los requisitos TÉCNICOS.

El cual se deberá ofertar de acuerdo a la las especificaciones técnicas requeridas.

Cuando el proponente omita incluir el IVA de un bien que esté gravado, se entiende que está incluido dentro del valor ofertado.

XV. EVALUACIÓN ECONÓMICA

Análisis Económico (Total 500 puntos).

La mayor calificación la obtendrá la propuesta que multiplicados los valores unitarios por las cantidades requeridas más IVA sea la más económica, las demás propuestas recibirán la calificación que corresponda, después de hacer una regla de tres simple.

XVI. CRITERIOS DE DESEMPATE.

Si de la sumatoria de los puntajes asignados a los diferentes criterios evaluados dos (2) o más ofertas obtienen empate en el mayor puntaje, se observaran las siguientes reglas:

- a. Se preferirá la oferta que haya obtenido la mayor calificación en el criterio económico.
- b. Si con la calificación del criterio económico, subsistiera el empate, se preferirá la oferta que presente certificaciones de experiencia por un mayor valor, y que haya cumplido con las cuatro certificaciones.
- c. Si persiste el empate, serán preferidos en igualdad de condiciones los oferentes empleadores que acrediten tener en sus nóminas por lo menos un mínimo del 10% de sus empleados en condiciones de discapacidad, de conformidad con lo dispuesto en el art. 24 de la ley 361 de 1997.
- d. No obstante si persiste el empate se acudirá al mecanismo de la balota en audiencia pública con la presencia de los delegados de cada una de las Empresas Sociales del Estado y los oferentes que estén interesados en participar.

Tanto del desempate por mayor puntaje en el Aspecto económico, como el de experiencia, se levantará acta que suscribirán los Gerentes de los Hospitales y los integrantes del grupo evaluador.

XVII. ANÁLISIS RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO

Riesgos Económicos: Son los derivados del comportamiento del mercado, tales como la fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de los mismos, entre otros.

Riesgos Sociales o Políticos: Son los derivados de los cambios de las políticas gubernamentales y de cambios en las condiciones sociales que tengan impacto en la ejecución del contrato.

Riesgos Operacionales: Son los asociados a la operatividad del contrato, tales como la suficiencia del presupuesto oficial, del plazo o los derivados de procesos, procedimientos, parámetros, sistemas de información y tecnológicos, equipos humanos o técnicos inadecuados o insuficientes.

Riesgos Financieros: Son el riesgo de consecución de financiación o riesgo de liquidez para obtener recursos para cumplir con el objeto del contrato, y (ir) el riesgo de las condiciones financieras establecidas para la obtención de los recursos, tales como plazos, tasas, garantías, contragarantías, y refinanciamientos, entre otros.

Riesgos Regulatorios: Derivados de cambios regulatorios o reglamentarios que afecten la ecuación económica del contrato.

Riesgos de la Naturaleza: Son los eventos naturales previsibles en los cuales no hay intervención humana que puedan tener impacto en la ejecución del contrato, por ejemplo los temblores, inundaciones, lluvias, sequías, entre otros.

Riesgos Ambientales: Son los derivados de las obligaciones legales o reglamentarias de carácter ambiental, así como de las licencias, planes de manejo o de permisos y autorizaciones ambientales, incluyendo tasas retributivas y compensatorias, obligaciones de mitigación, tareas de monitoreo y control, entre otras.

Riesgos Tecnológicos: Son los derivados de fallas en los sistemas de comunicación de voz y de datos, suspensión de servicios públicos, nuevos desarrollos tecnológicos o estándares que deben ser tenidos en cuenta para la ejecución del contrato, obsolescencia tecnológica.

RIESGOS PROPIOS DEL PRESENTE PROCESO DE CONTRATACION

RIESGOS ADMINISTRATIVOS	
RIESGO INTERNO: Capacidades, fortalezas y debilidades del personal que participa en las etapas del proceso de contratación.	RIESGO EXTERNO: Inoportunidad en la legalización del contrato.
MECANISMO DE MITIGACIÓN: Capacitar al personal que interviene en el proceso	MECANISMO DE MITIGACIÓN: Realizar seguimiento oportuno y permanente por el área competente y

<p>RIESGO: Demora en procesos administrativos que afecten el proceso de contratación</p> <p>MECANISMO DE MITIGACIÓN: Establecer puntos de control en los procedimientos identificando barreras.</p>	<p>responsable de la legalización del contrato, con matriz que regule tiempos de legalización.</p>
---	--

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

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

RIESGOS ESPECÍFICOS DEL SERVICIO QUE SE PRETENDE CONTRATAR MEDIANTE EL PRESENTE PROCESO DE CONTRATACION

DESCRIPCIÓN DEL RIESGO	CONSECUENCIA	ETAPA	FORMA MITIGARLO
Que se entreguen dietas diferentes a las necesidades de los pacientes de la ESE	Afectación en la prestación del servicio, alteración salud usuarios	Planeación – Ejecución	Establecer claramente las minutas y dietas necesarias para el servicio y pacientes
Que el personal con el que se presta el servicio no sea el idóneo para el servicio a prestar	Fallas en la prestación del servicio	Ejecución	Desde la etapa de planeación exigencia de perfiles determinados e idóneos para la prestación del servicio, lo cual se verificara previamente al inicio ejecución del contrato y durante su ejecución

Uso de materia prima que no cumpla con condiciones sanitarias aptas para el consumo	Afectación del servicio y de la salud de los pacientes	Ejecución	Con la exigencia de garantía que ampare daño a terceros
---	--	-----------	---

XVIII. LAS GARANTÍAS EXIGIDAS EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

- a. Cumplimiento del objeto del contrato, el pago de las multas y demás sanciones que se le impongan, por una cuantía equivalente al veinte por ciento (20%), del valor total del contrato y con una duración igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más, contados a partir de la suscripción del contrato.
- b. Amparo de Calidad del Bien, por una cuantía equivalente al treinta (30%) por ciento del valor total del contrato y con una duración igual al plazo de ejecución del contrato y un (1) año más, contados a partir de la suscripción del contrato
- c. Amparo de calidad del servicio, por una cuantía equivalente al quince (15%) por ciento del valor total del contrato y con una duración igual al plazo de ejecución del contrato y un (1) año más, contados a partir de la suscripción del contrato.
- d. Pago de Salarios, Prestaciones Sociales e indemnizaciones laborales del personal a cargo del contratista; por una cuantía equivalente al diez por ciento (15%), del valor total del contrato y con una duración igual al plazo de ejecución del contrato, y tres (3) años más, contados a partir de la terminación del contrato.
- e. Responsabilidad Civil extracontractual por una cuantía equivalente al veinte (20%) por ciento del valor total del contrato y con una duración igual al plazo de ejecución del contrato, y un (1) año más, contados a partir de la terminación del contrato.

XIX. VEEDURÍAS CIUDADANAS

Se convoca a las Veedurías Ciudadanas a fin de que se hagan partícipes del proceso en cumplimiento de lo consagrado en el Decreto 371 de 2010 o las normas que lo modifiquen.

XX. SITIO, PLAZO Y FORMA DE ENTREGA DE LAS PROPUESTAS:

FORMA DE ENTREGA: En sobre sellado en la oficina de Contratación, dirigidos a la subgerencia administrativa.

PLAZO DE ENTREGA: 15 de noviembre de 2018

SITIO: Oficina de contratación 5º piso (Calle 13 No. 9 – 85)

HORARIO: hasta las 09:00 A.M.

Cordialmente,

Original Firmado
LUIS EFRAÍN FERNÁNDEZ OTÁLORA
Gerente

Aprobó: Subgerente Administrativo / Pedro Enrique Chaces C.

Revisó: Asesora Jurídica / Diana Villani Ladino

Elaboró: Abogado de contratación/ Jorge Alberto García

ANEXO No. 1

MODELO DE CERTIFICACIÓN ACREDITANDO PAGO DE APORTES SOLO APLICA PARA PERSONAS JURÍDICAS (ART. 50 LEY 789/02)

Nombre o razón social del proponente _____

CERTIFICACIÓN

El suscrito Certifico que _____ con CC., o NIT No. _____, ha cumplido con el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, durante _____ () meses, incluyendo los últimos seis (6) meses anteriores a la fecha de cierre de esta convocatoria.

Expedida a los _____ días del mes de _____ de _____

Nombre: _____

Cargo: _____

Firma: _____

(Proponente, Representante legal o Revisor Fiscal (cuando esté OBLIGADO A TENER REVISOR FISCAL))

LAS PERSONAS NATURALES O PROPIETARIOS DE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO, DEBEN ACREDITAR SU AFILIACION A SALUD Y PENSIONES Y PAGO DEL MES ANTERIOR A LA FECHA DE CIERRE.

ANEXO No. 4

ACEPTACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Nombre o razón social del proponente _____

CERTIFICACIÓN

El suscrito Certifico que _____ con CC., o NIT No. _____, manifiesto que acepto las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de la Convocatoria Pública No. _____.

Expedida a los _____ días del mes de _____ de _____

Nombre: _____

Cargo: _____

Firma: _____

ANEXO TÉCNICO ECONÓMICO

TIPO DE DIETA	CANTIDAD	VALOR	IVA	VALOR TOTAL
NORMAL PEDIÁTRICA	1			
BLANDA/SEMIBLANDA	1			
ASTRINGENTE	1			
HIPOSODICA	1			
HIPOGLUCIDA	1			
HIPOGRASA	1			
HIPERCALORICA	1			
HIPERPROTEICA	1			
LIQUIDA CLARA	1			
LIQUIDA COMPLETA	1			
COMPLEMENTARIA I	1			
COMPLEMENTARIA II	1			
COMPLEMENTARIA III	1			
HIPOSODICA /HIPOGLUCIDA	1			
CORONARIA	1			
NORMAL	1			
GASTROCLICIS	1			
TOTAL				

Nota. Se deben cotizar los valores unitarios, se entenderá que la propuesta presentada se acoge a la totalidad del presupuesto definido

Nota. Se advierte que este formato de anexo técnico económico no puede ser objeto de modificación alguna por parte de los interesados en participar en el proceso