

**EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO INSTITUTO DE SALUD DE BUCARAMANGA
E.S.E ISABU**

OBJETO:

PRESTAR LOS SERVICIOS CALIFICADOS DE PRODUCCIÓN, SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA PARA PACIENTES EN LOS SERVICIOS DE URGENCIAS Y HOSPITALIZACIÓN, INTERNOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS CON CONVENIO DOCENCIA SERVICIO VIGENTE, ASÍ COMO AL GRUPO EXTRAMURAL Y REFRIGERIOS PARA LA ESE ISABU

ESTUDIO DEL SECTOR

**SEPTIEMBRE-2023
BUCARAMANGA - SANTANDER**

INTRODUCCION

El Instituto de Salud de Bucaramanga fue creado mediante los decretos 665 y 668 de diciembre de 1989, como un establecimiento público descentralizado del Orden Municipal, siendo su función principal ser el organismo encargado de la Dirección Local de Salud, adscrito al Sistema Nacional de Salud.

Mediante el Acuerdo Municipal No. 031 de Julio 30 de 1997 se transforma en Empresa Social del Estado Instituto de Salud de Bucaramanga "ESE ISABU", constituyéndose en la red pública de atención del primer nivel de complejidad para el municipio de Bucaramanga, con categoría especial de entidad descentralizada, con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa, cuya función esencial es la prestación de servicios de salud, entendidos como un servicio público a cargo del Estado y como parte Integral del Sistema General de Seguridad Social en Salud.

La ESE ISABU cuenta con 22 unidades de atención ambulatorias y dos unidades hospitalarias que son la Unidad Materno infantil Santa Teresita UIMIST y el Hospital Local de Norte donde se prestan servicios de baja, mediana complejidad, encargadas de garantizar la prestación de servicios médicos bajo los más altos estándares de calidad en la atención de sus usuarios y así poder cumplir con nuestra misión en razón a que somos una Empresa Social del Estado del orden municipal, prestadora de servicios de salud de baja y mediana complejidad, orientada hacia la promoción de la salud y prevención de la enfermedad, con talento humano comprometido con la calidad y la atención humanizada de la población de Bucaramanga y su área de influencia, haciéndose necesario el desarrollo de procesos y actividades de apoyo, para lograr el éxito de la actividad misional como es el de ofrecer servicios de salud de alta calidad.

Para brindar en forma oportuna, efectiva y suficiente sus servicios de salud, la ESE ISABU debe utilizar adecuadamente sus recursos administrativos, técnicos y financieros disponibles, procurando coherencia entre la utilización de dichos recursos y el desarrollo de su actividad misional.

Que en la Carta Política de 1991 y en la copiosa Jurisprudencia proferida por la Corte Constitucional, la vida humana, en los términos de la garantía de su preservación, mencionan que incorpora además de los aspectos de orden espiritual, mental y síquico, los puramente materiales, físicos y biológicos, factores esenciales en cuanto contribuyen a configurar el conjunto del individuo que le permitan desenvolverse dentro de unas condiciones mínimas de dignidad.

Que de esta manera surge para el Gerente especialmente, la obligación permanente de velar por la dignidad de los pacientes no sólo mediante la actividad tendiente a impedir las conductas que la ponen en peligro sino a través de una función activa que busque preservarla usando todos los medios institucionales y legales a su alcance y considerando que el contrato a suscribir es un suministro que no se puede suspender por tener características esenciales y misionales.

La ESE ISABU propende por el mejoramiento de las condiciones y la optimización del desarrollo de los procesos administrativos dentro de la Institución, por ende se ha optado por contar con el soporte necesario para el desarrollo de estos procesos y requiere contratar el servicio indicado para atender las obligaciones contraídas con las empresas promotoras de salud, los Entes territoriales de Salud y particulares, en lo que corresponde a la preparación y suministro de alimentación a pacientes durante su estancia, a los médicos internos de las instituciones educativas con convenio docencia servicio que se encuentren de turno en los servicios, al grupo extramural y refrigerios que se requieran según las necesidades de la ESE ISABU.

La misión de la ESE ISABU es la prestación de servicios de salud de primer nivel de complejidad, debiendo dedicar y concentrar sus esfuerzos en esta labor. Dentro de la complejidad de los servicios de salud que presta la ESE se requiere el suministro de alimentación a pacientes de urgencias y hospitalizados que se ubican en las unidades hospitalarias (HLN – UIMIST) así mismo, a médicos internos de las instituciones educativas con convenio de servicio – docencia que actualmente se encuentran vigentes

y refrigerios para actividades propias de la ESE ISABU. Para el suministro de las raciones alimentarias referidas, la ESE ISABU no cuenta con los medios técnicos ni el recurso humano necesarios para su preparación y distribución, por lo que se hace necesario la contratación que cuente con la capacidad técnica, financiera y la experiencia a fin de garantizar el servicio integral en forma óptima con estándares de calidad.

En lo corrido de la vigencia 2022 la ESE ISABU ha suscrito diferentes Convenios Interadministrativos, los cuales para su normal ejecución es menester brindar refrigerios para el desarrollo de actividades que así lo contemplan, como es el caso del Convenio de Intervenciones Colectivas suscrito con la Alcaldía de Bucaramanga, es de tal manera como se requiere el suministro de alimentación tanto para los convenios suscritos con entes territoriales como con otras entidades que así lo contemplen en las obligaciones a cargo de la ESE ISABU.

Aunado a lo anterior, es necesario el suministro de alimentación con objetivo de brindar apoyo nutricional a todos los pacientes que lo necesiten como un procedimiento terapéutico que permite el uso de diferentes técnicas de alimentación y dietas en diversas entidades patológicas para cubrir y mantener las necesidades básicas de energía y nutrientes del organismo y, además, ayudar a inducir la respuesta metabólica a la lesión utilizando para ello nutrientes, metabolitos y otros compuestos, que son útiles en el tratamiento, evolución y recuperación del paciente.

Particularmente se dice que la nutrición es un apoyo importante y complementario en cada proceso asistencial por cuanto el tratamiento de la patología desde la perspectiva de la nutrición implica la aplicación práctica de todos los estudios sobre la bioquímica de alimentos, fisiología de los nutrientes, requerimiento humano y evaluación nutricional en relación proporcional a la patología /o diagnóstico.

Actualmente la ESE ISABU, no cuenta con el personal de planta para el desarrollo del proceso de nutrición hospitalaria, por lo cual es necesaria que la entidad adelante el proceso de contratación con un tercero que reúna las condiciones de capacidad jurídica, técnica y financiera idónea para la gestión de toda la cadena productiva del mismo y que asegure la confiabilidad del proveedor lo que incluye la disponibilidad logística y operativa para este fin.

Por tal razón y una vez realizado el análisis del comportamiento de las estadísticas de producción del servicio de salud y en particular con lo concerniente al número de egresos del servicio de hospitalización de la ESE ISABU, se evidencia que en promedio en el Hospital Local del Norte -HLN y la Unidad Materno Infantil Santa Teresa -UIMIST tiene un promedio mensual de 700 egresos hospitalarios los cuales de acuerdo a indicaciones nutricionales le son suministradas varias comidas diarias, así como de 381 pacientes promedio mensual en estado de observación con estadía entre 4 a 6 horas en tanto conocen de la evolución o resolución de la enfermedad.

Ahora bien, cabe resaltar que la ESE ISABU no cuenta con el personal para satisfacer la necesidad anteriormente descrita por lo que se requiere contratar con una persona natural o jurídica cuya actividad económica sea coherente con el objeto contractual y cuente con la capacidad jurídica, técnica, administrativa, financiera y experiencia para la preparación y suministro de alimentación hospitalaria conforme las necesidades de la Institución.

1. ANÁLISIS DEL MERCADO

1.1. ASPECTOS ECONOMICOS

Una vez realizado el análisis del comportamiento de las estadísticas de producción del servicio de salud y en particular con lo concerniente al número de egresos del servicio de hospitalización de la ESE ISABU, se evidencia que en promedio en el Hospital Local del Norte -HLN y la Unidad Materno Infantil Santa Teresa -UIMIST tiene un promedio mensual de 700 egresos hospitalarios los cuales de acuerdo a indicaciones nutricionales le son suministradas varias comidas diarias, así como de 381 pacientes promedio

mensual en estado de observación con estadía entre 4 a 6 horas en tanto conocen de la evolución o resolución de la enfermedad.

Por tratarse de la contratación de prestación de servicios de preparación y suministro de alimentación, se tendrá en cuenta un análisis técnico del sector; sin embargo, se tomará como precedente los precios de la contratación realizada por la entidad propia en la vigencia actual 2021.

Según la Organización Mundial de la Salud, la aplicación de una dieta adecuada desarrolla el efecto preventivo, terapéutico y educativo del paciente y contribuye a su bienestar social y físico; en otras palabras, ayuda al enfermo a hacer su estancia en el hospital más llevadera. En este sentido, la contratación del servicio de alimentación se constituye en una inversión para la entidad si se realiza bajo un adecuado y cuidadoso proceso de contratación; generando una ejecución del contrato con los estándares de calidad más altos y los niveles de satisfacción de los pacientes, siendo fundamental en el tratamiento de la enfermedad permitiendo la disminución de los costos al disminuir la estancias hospitalarias o estancias prolongadas y finalmente ocasionar un mayor gasto público social al sistema de salud.

1.1.2.1 PRODUCTO INTERNO BRUTO

En el segundo trimestre de 2023pr, el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 0,3% respecto al mismo periodo de 2022pr. Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

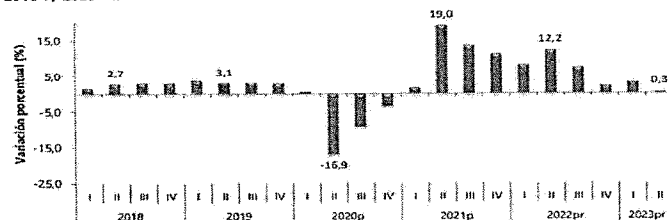
- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 4,5% (contribuye 0,7 puntos porcentuales a la variación anual).
- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; Actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 12,2% (contribuye 0,5 puntos porcentuales a la variación anual).
- Explotación de minas y canteras crece 3,8% (contribuye 0,2 puntos porcentuales a la variación anual).

Durante el primer semestre de 2023pr, respecto al mismo periodo del año anterior, el Producto Interno Bruto presenta un crecimiento 1,7%. Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; Actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 15,5% (contribuye 0,6 puntos porcentuales a la variación anual).
- Actividades financieras y de seguros crece 12,7% (contribuye 0,6 puntos porcentuales a la variación anual).
- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 3,2% (contribuye 0,5 puntos porcentuales a la variación anual).

Gráfico 1. Producto Interno Bruto (PIB)

Tasa de crecimiento en volumen¹
2018-I / 2023pr-II

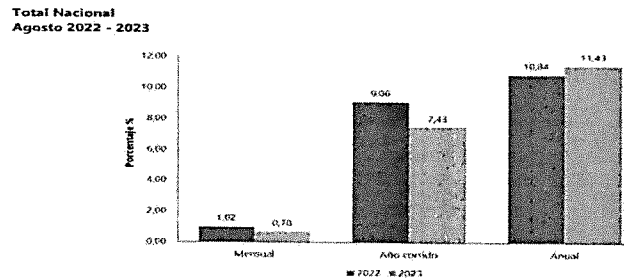


Fuente: DANE, Cuentas nacionales

1.1.2.2. ÍNDICE DE PRECIOS AL CONSUMIDOR (IPC)

En el mes de agosto de 2023, el IPC registró una variación de 0,70% en comparación con julio de 2023, cuatro divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (0,70%): Bebidas alcohólicas y tabaco (1,14%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (1,13%), Recreación y cultura (1,02%) y, por último, Transporte (0,90%). Por debajo se ubicaron: Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,61%), Restaurantes y hoteles (0,52%), Bienes y servicios diversos (0,46%), Educación (0,38%), Salud (0,28%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (0,27%), Prendas de vestir y calzado (0,26%) y por último, Información y comunicación (0,04%).

Gráfico 2. Variaciones índices de Precios al Consumidor (IPC)



En agosto de 2023 en comparación con julio de 2023, la variación de las subclases que más aportaron al índice total fueron: combustibles para vehículos (3,53%), frutas frescas (7,01%), arriendo imputado (0,55%), arriendo efectivo (0,60%), cebolla (22,64%), tomate (24,63%), comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (0,51%), electricidad (0,82%), suscripción y servicio de televisión por redes y cable (3,88%) y carne de aves (1,18%). Las únicas subclases con aporte negativo a la variación mensual fueron: plátanos (-5,47%), tomate de árbol (-7,88%), aceites comestibles (-1,34%) y zanahoria (-9,43%).

Tabla 1. IPC Variación y contribución anual

Por principales subclases
Agosto 2023

Subclase	Variación (%)	Contribución Puntos porcentuales
Combustibles para vehículos	3,53	0,11
Frutas frescas	7,01	0,08
Arriendo imputado	0,55	0,07
Arriendo efectivo	0,60	0,05
Cebolla	22,64	0,05
Tomate	24,63	0,05
Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio	0,51	0,04
Electricidad	0,82	0,03
Suscripción y servicio de televisión por redes y cable	3,88	0,03
Carne de aves	1,18	0,02

Fuente: DANE, IPC.

1.2. ASPECTOS TECNICOS:

Las condiciones técnicas de los servicios a contratar también se encuentran consignadas y especificadas en los documentos de estudios previos.

Las empresas contratistas deben estar inscritas con registro mercantil y cumplir con algunas de las siguientes actividades económicas clasificadas en el CIUU:

Tabla 2. Clasificación Código CIUU

CODIGO	ACTIVIDAD ECONOMICA
5629	Actividades de otros servicios de comidas
5611	Expendio a la mesa de comidas preparadas
1084	Elaboración de comidas y platos preparados
8230	Organización de convenciones y eventos comerciales
4631	Comercio al por mayor de productos alimenticios

De igual manera, Los interesados en participar en este proceso de selección deberán estar inscritos en el Registro Único de Proponentes - RUP, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 221 del Decreto 019 de 2012 y lo establecido en el Decreto 1082 de 2015; y adicionalmente, deben tener registradas algunos de los siguientes códigos de la clasificación de bienes y servicios (UNSPSC) y pertinentes a la necesidad a contratar.

Tabla 3. Clasificación UNSPSC

CLASIFICACIÓN UNSPSC	DESCRIPCIÓN
73 13 15 00	PROCESAMIENTO DE BEBIDAS
73 13 16 00	PROCESAMIENTO DE CARNES Y AVES Y PECES Y MARISCOS
73 13 17 00	PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VEGETALES
73 13 19 00	PROCESAMIENTO DE GRANOS Y AZÚCAR Y ACEITES Y GRASAS
50 19 15 00	SOPAS Y ESTOFADOS
50 19 27 00	PLATOS COMBINADOS EMPAQUETADOS
50 19 30 00	BEBIDAS Y COMIDAS INFANTILES
50 19 32 00	ENSALADAS PREPARADAS
85 15 15 00	TÉCNOLÓGIA DE ALIMENTOS
85 15 16 00	ASUNTOS NUTRICIONALES
93 13 16 00	PLANEACIÓN Y PROGRAMAS DE POLÍTICAS DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN

El contratista en desarrollo del objeto a contratar deberá cumplir como mínimo las siguientes especificaciones técnicas que a continuación se relacionan:

1.2.1. Especificaciones técnicas

1. Prestar a la ESE ISABU el servicio de preparación y suministro de alimentación hospitalaria de acuerdo con las siguientes especificaciones técnicas:

Tabla 4. Dietas Estimadas Mensuales

ITEM	DESCRIPCIÓN	ESTIMADO MES
1	DESAYUNOS ESPECIALES	
1.1	DIETA BLANDA	90
1.2	HIPOSODICA	90
1.3	HIPOGLUSIDA	120
1.4	HIPOGRASA	50
1.5	HIPOSODICA - HIPOGLUSIDA	90
1.6	HIPERPROTEICA	90
1.7	LIQUIDA	90
1.8	NORMAL O BLANDA PEDIATRICA	90
1.9	LIQUIDA CLARA	20
1.1	COMPLEMENTO 1	25
1.11	COMPLEMENTO 2	25
2	ALMUERZO ESPECIALES	
2.1	DIETA BLANDA	90
2.2	HIPOSODICA	90
2.3	HIPOGLUSIDA	120
2.4	HIPOGRASA	50
2.5	HIPOSODICA - HIPOGLUSIDA	80
2.6	HIPERPROTEICA	80

2.7	LIQUIDA	80
2.8	NORMAL O BLANDA PEDIATRICA	80
2.9	LIQUIDA CLARA	20
2.1	COMPLEMENTO 1	25
2.11	COMPLEMENTO 2	25
3	COMIDAS ESPECIALES	
3.1	DIETA BLANDA	100
3.2	HIPOSODICA	100
3.3	HIPOGLUSIDA	150
3.4	HIPOGRASA	50
3.5	HIPOSODICA - HIPOGLUSIDA	100
3.6	HIPERPROTEICA	100
3.7	LIQUIDA	100
3.8	NORMAL O BLANDA PEDIATRICA	100
3.9	LIQUIDA CLARA	20
3.1	COMPLEMENTO 1	25
3.11	COMPLEMENTO 2	25
4	REFRIGERIOS	
4.1	MEDIA	400
4.2	ONCES	400
4.3	CENAS	400
4.4	REFRIGEROS ESE ISABU	97
5	DIETAS MEDICOS INTERNOS	
5.1	ALMUERZOS	500
5.2	CENAS	100
6	TOTAL DIETAS NORMALES	
6.1	DESAYUNOS	800
6.2	ALMUERZOS	800
6.3	COMIDAS	800
6.4	ALMUERZOS EQUIPO EXTRAMURAL	120

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El menú patrón de la dieta normal debe contemplar como mínimo:

TIEMPO DE COMIDA	COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	PESO NETO	PORCION SERVIDA
Desayuno	Caldo de papa		Todos los días		200 cc
	Bebida láctea	Lácteos Leche de vaca entera pasteurizada Cereal Avena nacional crudo Fécula de maíz, precocido, secado	Todos los días	100 cc	200 cc
	Alimento proteico	Queso o Cuajada	3 veces / sem	50 gr	50 gr

		Huevo	4 veces / sem	50 gr		
	Cereal acompañante	Arepa de maíz Pan Derivados elaborados	Todos los días	60gr	60gr	
	Fruta	Toda variedad en jugo	Todos los días	50gr	200cc	
	Azúcares	Azúcar blanco / Panela Chocolate con azúcar	Todos los días	Acorde a la preparación y balance nutricional		
	Grasas	Aceite vegetal Mantequilla sin sal	Todos los días	Acorde a la preparación y balance nutricional		
Media Mañana	Fruta	Toda variedad en porción, preferir las de temporada	Todos los días	90-110 gr	90 – 110 gr	
Almuerzo	Sopas /Cremas / caldo	A base de verduras o cereales o tubérculos	Todos los días		200cc	
	Alimento proteico	Carne de res, Pollo, pescado, vísceras blancas y rojas.	Todos los días	110 – 120 gr	80 gr	
	Verduras	Toda variedad	En guiso o ensalada	70gr	70gr	
	Cereal	Arroz blanco Pasta (Toda variedad)	Todos los días	30 gr	90gr	
	Raíces, tubérculos y plátanos	Papa (toda variedad) Plátano (hartón maduro o verde) Yuca	Todos los días	80-100 gr	100gr	
	Leguminos as	Lentejas Arveja Garbanzos Frijol rojo, frijol blanco	4 Veces / semana	30 gr	75gr	
	Fruta	Toda variedad en jugo	Todos los días	50gr	200cc	
	Postre	Toda variedad	Todos los días	30gr	30gr	
		Azúcares	Azúcar blanco / Panela Chocolate con azúcar	Todos los días	Acorde a la preparación y balance nutricional	
		Grasas	Aceite vegetal Mantequilla sin sal	Todos los días	Acorde a la preparación y balance nutrición	
Media tarde	Bebida láctea	Lácteos Leche de vaca entera pasteurizada	Todos los días	75 – 100 cc	200cc	
	Fruta	Toda variedad en jugo	Todos los días	50 gr		
Comida	Cremas / caldo	A base de verduras o cereales o tubérculos	Todos los días		200cc	

	Alimento proteico	Carne de res, Pollo, pescado, vísceras blancas y rojas.	Todos los días	110 – 120 gr	80 gr
	Verduras	Toda variedad	En guiso o ensalada	70gr	70gr
	Cereal	Arroz blanco Pasta (Toda variedad)	Todos los días	30 gr	90gr
	Raíces, tubérculos y plátanos	Papa (toda variedad) Plátano (hartón maduro o verde) Yuca	Todos los días	80-100 gr	100gr
	Fruta	Toda variedad en jugo	Todos los días	50gr	200cc
	Postre	Toda variedad	Todos los días	30gr	30gr
	Azúcares	Azúcar blanco / Panela Chocolate con azúcar	Todos los días	Acorde a la preparación y balance nutricional	
	Grasas	Aceite vegetal Mantequilla sin sal	Todos los días	Acorde a la preparación y balance nutrición	

Se pueden incluir diariamente los aderezos y condimentos naturales, tales como, ajo, ají, cilantro, cebollín, etc.
Tener la opción de Leche deslactosada para los pacientes con intolerancia a la lactosa y Leche descremada o light para pacientes con dietas hipograsas o hipocalóricas.

DIETA HIPOGLUCIDA:

- Se ofrecen fracciones: Media mañana, media tarde y cena. La media mañana y media tarde deberá ser fruta.
- Durante los tiempos de comida principal, el jugo se reemplaza por agua y fruta (50gr)
- **Se puede ofrecer changua o consomé al desayuno**
- El aporte de energía es menor al de la dieta normal.
- Se excluye los azúcares refinados
- Se ofrece un carbohidrato por tiempo de comida
- Debe contener 2 porciones de verduras en almuerzo y comida (cruda y cocida)
- **En la Cena incluir 1 porción de proteína, no se recomienda ofrecer pan o galletas a la cena. Evitar ofrecer carbohidratos en la noche.**
- **Restringir las frutas muy dulces: banano, mango de azúcar, piña oro miel, uvas rojas, manzana roja, patilla.**
- **Restringir el uso de remolacha y zanahoria cocida**
- **Utilizar cocoa como opción de bebida achocolatada para estos pacientes.**
- **En caso de que la dieta sea HGL Estricta, En la cena incluir 1 porción de proteína, no se recomienda ofrecer pan o galletas en la cena. Evitar ofrecer carbohidratos en la noche. En la cena se puede pasar:**
 - Gelatina hgl + porción de queso
 - Gelatina hgl + porción de cuajada
 - Fruta picada + queso
 - Fruta picada + cuajada
 - Bebida láctea + proteína (queso o cuajada)

DIETA HIPOGRASA:

- Dieta modificada en grasa y colesterol
- La fuente de grasa será de origen vegetal, que será utilizada para la cocción de alimentos.

NIT: 800.084.206-2

- Ofrecer caldo con CLARAS DE HUEVO, para no dar siempre caldo de pollo al desayuno
- Se puede ofrecer cuajada al desayuno
- No se permite aderezos como mayonesa, crema de leche, salsas comerciales, chocolate, leche entera, alimentos fritos.
- No se permite el uso de grasas saturadas
- Se sugiere utilizar leche descremada o ligh o zero grasa para las preparaciones que lo requieran.

DIETA HIPOSODICA:

- Dieta controlada en sodio
- Se debe preparar sin sal
- Se omiten las verduras con alto contenido de sodio (espinaca, apio y acelgas), no productos cárnicos, alimentos industrializados con alto contenido de sal.
- Si el paciente a quien se le suministra esta dieta está en falla renal estadios 1, 2,3 y 4 se deben tener en cuenta las restricciones para paciente renal:
 - Se hace restricción de alimentos fuentes de potasio tales como: productos integrales, banano, papa, plátano, melón, kiwi, guayaba, fresas, café instantáneo, cáscara de la papa, leguminosas secas.
 - Se eliminan las frituras
 - Restricción hídrica según orden médica
 - Se hace restricción de alimentos fuentes de fósforo tales como: quesos, leche entera, pescados excepto el salmón o la tilapia, chocolate, yema de huevo (se puede ofrecer huevo completo 2 veces a la semana), frutos secos, alimentos congelados.
 - Se puede ofrecer carnes rojas 1 vez a la semana.
 - En caso de paciente diabético con falla renal se le ofrecerá pan blanco o galletas de soda.

DIETA HIPERPROTEICA:

- Dieta con un aporte de energía y nutrientes, especial en hierro y proteína en comparación a la dieta normal.
- Sigue el patrón de la dieta normal
- En cada tiempo de comida, se deberá suministrar 25 gr adicionales de alimento proteico.
- Ofrecer bebida láctea en la media tarde.
- Dieta fraccionada, se debe pasar media mañana y media tarde.

Tiempo de comida	Componente	Cantidad
Desayuno	Bebida con leche (50% de leche)	240cc
	Caldo con proteína licuada (50 gr de proteína)	200cc
	Gelatina	60gr
	Jugo de fruta no ácido con leche	240cc
Media mañana	Bebida con leche	240 cc
Almuerzo y Comida	Bebida con leche (50% de leche)	240cc
	Crema licuada con verduras y proteína licuada (50 gr de proteína)	240cc
	Postre con leche o gelatina	300 gr
	Jugo de fruta	240 cc

DIETA BLANDA:

- Oferta de alimentos de consistencia blanda, molida, desmechada para facilitar el proceso de deglución y masticación.
- La fruta que se incluya debe ser en compota o picada (blanda)
- La verdura debe ser cocida y blanda en diferentes preparaciones.
- No se o frece leguminosas
- **Ofrecer los alimentos de consistencia suave: molido, puré, tortas, soufflé, picado**
- **Las carnes rojas se ofrecen en preparación: picada, molida, gulash, torta**
- **Las carnes blancas se pueden ofrecer en porción. Indicada para pacientes que presenten alguna dificultad para la masticación. (ej.edéntulos)**
- **La proteína a excepción del pescado y el hígado se presenta desmechado, soufflé, picado, en tortas o en preparaciones suaves**

DIETA LIQUIDA CLARA:

- Su aporte es casi exclusivo de agua y electrolitos
- Suprime la masticación
- Muy poco valor nutricional, aporta una pequeña cantidad de carbohidratos, no se ofrece lácteos
- Su administración nos supera las 24 horas, pues se utiliza para evaluar tolerancia a la vía oral.
- Alimentos permitidos: consomés (caldos claros con bajo contenido de grasa preparados con pechuga sin piel o carne magra), infusiones de frutas o hierbas aromáticas, gelatina sin azúcar)
- Alimentos excluidos: leche y derivados lácteos, agua de panela, sopas o cremas de sobre, Azúcar.
- **En pacientes gestantes y niños están contraindicadas las aromáticas**
- **Esta dieta incluye los mismos alimentos en los 3 tiempos de comida**
 - **Consomé: consomé de carne magra o pechuga sin piel desengrasado**
 - **Bebida caliente: aguadepanela, aromática o Té**
 - **Alimento energético: gelatina**

Tiempo de comida	Componente	Cantidad
Desayuno	- Bebida	200cc
Almuerzo	- Consomé	200cc
Comida	- Gelatina	100cc

DIETA LIQUIDA COMPLETA:

- Está compuesta por alimentos líquidos, aunque pueden llevar sustancias alimenticias disueltas o emulsionadas poco concentradas
- Es una dieta hipocalórica e incompleta nutricional
- Se administra según tolerancia a la vía oral, incluye media mañana y media tarde.
- Se permite la inclusión de leche y derivados.
- Alimentos permitidos: Caldos, consomés, sopas coladas o licuados de carne y pollo, gelatina, compotas, agua de panela, infusiones de frutas o hierbas aromáticas, jugos de fruta con o sin leche, avena y maicena.
- Alimentos excluidos: Bebidas instantáneas o comerciales, sopas de sobre o comerciales.
- **Se permite el acompañamiento de galletas de soda**

DIETA ESPESA TIPO PAPILLA

Todos los alimentos son en forma licuada y espesa. Indicada para pacientes que presentan algún trastorno de masticación, disfagia y que además tienen riesgo de bronco aspiración Indicada para pacientes con algún grado de trastorno de la deglución

CARACTERISTICAS:

- Lleva todos los alimentos, pero licuados, en papillas o en forma de compotas
- Se incluyen gelatinas, flanes, compotas, mermeladas como postre • Los licuados deben llevar proteína (carne, pollo, pescado, hígado, huevo)
- Los jugos se pueden preparar con leche según sean solicitados por nutrición.
- Se incluyen también el yogurt y el kumis y bebidas con leche (avena, caspiroleta, sorbetes)
- Puede adicionarse un complemento nutricional o un módulo de proteína según lo requiera el paciente.
- Los licuados se pueden espesar con espesantes comerciales (espesante de boydorr, CMC, goma guar o cualquier otro espesante para alimentos del mercado)

Para los pacientes a quienes se les suministre el licuado para pasar por sonda, esta debe ser colada y licuada para que no tenga grumos que vayan a tapar la sonda. Y se suministrará una crema de verduras con su alimento proteico de desayuno, almuerzo y comida. Y en las fracciones es decir media mañana y media tarde se suministrará bebida con leche (sorbete, avena, caspiroleta, malteada) o un jugo claro de preferencia NO Ácido.

DIETAS VEGETARIANAS

TIPOS DE DIETAS VEGETARIANAS:

- **LACTOVEGETARIANA:** Se excluyen las carnes y el huevo, Se incluyen productos lácteos como la leche, queso, yogurt, mantequilla.
- **OVOGETARIANA:** Se excluyen lácteos, carnes, mariscos, pero se permiten los huevos.
- **LACTO-OVO-VEGETARIANO:** Se excluyen las carnes, pero permiten los lácteos y los huevos
- **PESCETARIANAS:** Excluyen carne de res, pollo, cerdo, lácteos, huevos, Pero permiten el consumo de pescados.
- **VEGANAS:** Excluyen carnes, huevos, productos lácteos, así como los alimentos que los contienen.
- **SEMI-VEGETARIANA:** Llamada también FLEXITARIANA, Es una dieta que se basa en plantas pero incluye carne, lácteos, huevo, pescados, pollo en ocasiones o en pequeñas cantidades.

Para sacar el máximo provecho de una dieta vegetariana se debe elegir variedad de alimentos vegetales saludables como: frutas, verduras, leguminosas, frutos secos, cereales integrales. Al mismo tiempo reducir el consumo de bebidas azucaradas, jugos, refrescos y cereales refinados.

OPCIONES DE ALIMENTOS PARA ESTAS DIETAS:

- **VEGGIE BURGUER PIETRAN:** Deliciosa alternativa de proteína vegetal a base de soya y clara de huevo que le brinda a todas las personas vegetarianas o consumidores de carne más opciones para variar su proteína en la semana. Es sin conservantes
- **VEGGIE SALCHICHA PIETRAN:** Producto a base de arvejas, soya y clara de huevo
- **VEGGIE DESMECHADO:** Proteína vegetal a base de trigo
- **Bebidas vegetales:** Bebida de soya o de almendras

- **CARVE:** Proteína de soya texturizada, rico en proteína y fibra dietética. Recibe el nombre también de carne de soya. Es proteína vegetal, muy nutritiva, se hace con soya. Viene seco y hay que añadirle agua para hidratarlo, se condimenta y se le añade vegetales para darle sabor.
- **CEREALES:** Existen muchos tipos de **cereales**, entre los que destacan por su popularidad el arroz, la avena, el trigo, el centeno, la cebada, la quinoa y el maíz, y son base de la alimentación vegana. Los cereales tienen muchos nutrientes, como proteínas, vitaminas y grasas, además de hidratos de carbono y sales minerales. Se recomienda el consumo de cereales integrales, pues estos conservan una mayor cantidad de nutrientes. Con los cereales, es posible preparar platos como el risotto, pastas y panes, hamburguesas, milanesas de avena, entre otros, sin tener que utilizar carnes.

DIETA OVO – LACTO- VEGETARIANO

Descripción: Pacientes cuyas creencias morales, éticas o convicciones religiosas se opongan al consumo de carne de cualquier tipo de animal, pacientes cirróticos que así lo ameriten.

Características: Se caracteriza por ser parcialmente completa, dado que su aporte calórico y distribución porcentual no se ven afectados pero, en algunos casos el consumo de micronutrientes como la vitamina B12, D, zinc, calcio, hierro y ácidos grasos omega 3 de cadena larga (EPA y DHA) se ven afectados, generando un pobre cubrimiento en los valores recomendados. Por tal razón, será necesario el consumo de alimentos suplementados o complementos nutricionales. Dado que se excluye todo tipo de carnes y subproductos de beneficio, estos deben ser reemplazados por leche y derivados, huevos, leguminosas verdes o secas en compañía de un cereal blanco o integral, con el ánimo de complementar el pool de aminoácidos. Para aportar a la dieta ácidos grasos esenciales de fuentes no animales (principalmente omega 3 y 6), el paciente vegetariano debe consumir diariamente una porción de frutos secos.

Compuesta por: Cereales integrales o blancos, raíces, tubérculos y plátanos; frutas, frutos secos y verduras; leche y productos lácteos; huevos y leguminosas secas o verdes; grasas y azúcares.

Observaciones: Se deberá hacer el reemplazo de fuentes cárnicas con leche y derivados lácteos, huevos, texturizados de soya y leguminosas secas o verdes (frijol riñón rojo, negro, de ojo negro, verde, caraotas, alubias blancas, soya, garbanzo, lenteja roja o negra, alverja amarilla, habas secas o verdes), en diferentes presentaciones (guisadas, en sopas, puré, hamburguesa, tortas, croquetas, bebidas, apanadas, etc.), acompañadas siempre de algún cereal integral o blanco. De igual forma, a las nueves o a las onces se deberá suministrar una porción de frutos secos como almendras, maní, nueces, marañones, pistachos, etc.

REFRIGERIOS REFORZADOS:

Es un tiempo de comida aumentado en su aporte calórico y de macronutrientes, que se brinda a pacientes que por alguna razón no pudieron recibir desayuno, almuerzo o comida

DISTRIBUCION PORCENTUAL O VALOR CALORICO TOTAL:

- Adultos: 500 Kcal Proteína: 10 - 15%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 55 - 60%
- Pediátricos: 300 Proteína: 10 - 15%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 55 - 60%

CARACTERISTICAS: El refrigerio reforzado a aquellos pacientes a quienes por determinadas situaciones no se le pudo suministrar la dieta ordenada a tiempo, El refrigerio reforzado deberá acoplarse a las especificaciones y patologías puntuales de cada paciente

OBSERVACIONES: Se deberá ofrecer un lácteo, un energético, una fruta o verdura, un alimento fuente de proteína o según especificaciones puntuales de cada dieta terapéutica.

El aporte calórico establecido está basado en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana (GABA) que establecen un aporte diario promedio de 2400 Kcal en adulto de las cuales 600 Kcal son aportadas en cada tiempo principal, con 200 Kcal en cada tiempo complementario y 1600 Kcal en pediátrico de las cuales 400 Kcal son aportadas en cada tiempo principal, con 133 Kcal en cada tiempo complementario, haciendo un incremento del 250% en el refrigerio reforzado para un único tiempo complementario reforzado de 500 y 300 Kcal en adultos y pediátricos respectivamente. Sin embargo, varía en cada individuo

COMPUESTA POR: Todos los grupos de alimentos, con preparaciones bajo los parámetros de hábitos y estilos de vida saludables: cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche y productos lácteos; carnes, huevos y leguminosas secas; grasas y azúcares, Puede llevar una bebida láctea, un sándwich y una porción de fruta.

DIETAS COMPLEMENTARIAS

- En la Alimentación Complementaria es importante realizar una transición de texturas adecuada, en el método tradicional se ofrecen los alimentos considerando las texturas y consistencias. Los bebés aprenden y conocen de los alimentos a partir de la exposición sensorial, por lo que también hay que exponerlos sensorialmente con colores, dejarlos que toquen y experimenten con los alimentos.
- Se deben preparar los alimentos sin adición de sal y de azúcar.
- A partir de los 6 meses de edad al bebé se le pueden ir introduciendo poco a poco todos los grupos de alimentos excepto la leche de vaca, la cual se introduce en la alimentación después del año.

GRUPO	ALIMENTO	GRUPO DE EDAD		
		6 A 8 MESES	9 A 11 MESES	12 A 23 MESES
LACTANCIA MATERNA		A LIBRE DEMANDA		DESPUES DE LAS COMIDAS
CEREALES	Arroz, maíz, trigo, cebada, avena, centeno: preparados en la casa	Machacados	chacados	Preparación familiar
DERIVADOS DE CEREALES	Pastas, pan, envueltos, amasijos, coladas, tostados, etc.	En trozos pequeños que el bebé pueda agarrar con la mano	En trozos pequeños que el bebé pueda agarrar con la mano	En trozos pequeños
RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	Papa, yuca, ñame, arracacha, plátano verde o maduro	Entre los 6 y 7 meses de edad en puré o machacados	En trozos pequeños que el bebé pueda agarrar con la mano	En trozos pequeños
FRUTAS	Frutas frescas como papaya, guayaba, mango, manzana, mandarina, naranja, granadilla, etc.	En puré o en zumos como la granadilla	En trozos pequeños que el bebé pueda agarrar con la mano	En trozos pequeños

NIT: 800.084.206-2

VERDURAS	Ahuyama, espinaca, brócoli, coliflor, zanahoria, etc.	En puré o trozos de verduras cocidas al vapor, en caso de que no se puedan consumir frescas	En trozos pequeños frescas o al vapor	En trozos pequeños, frescas o al vapor
LECHE	Leche de vaca u otros mamíferos	No ofrecer		Hervida o pasteurizada
PRODUCTOS LACTEOS	Cuajada y quesos frescos sin adición de sal	Queso rallado sin sal, cuajada machacada	En trozos pequeños	En trozos pequeños
	Yogurt y kumis elaborados a base de leche entera	Sin adición de azúcar, en vaso o cuchara preparados en la casa		
CARNES	Carnes rojas y blancas, vísceras, pollo, cerdo, pescado fresco, conejo, cuy	Carne o pollo bien picado, desmechado o, molido o triturado	Desmechado o cortado en trozos pequeños que el bebé pueda agarrar con la mano	En trozos pequeños
		Pescado sin espinas, deshuesado		
HUEVO	Huevo	Inicie con la yema evaluando tolerancia hasta ofrecerlo completo	Todas las preparaciones	Todas las preparaciones
LEGUMINOSAS	Frijol rojo y blanco, garbanzo, arveja, lentejas	Machacados, combinados con cereales como el arroz		
GRASAS	Se puede utilizar aceite vegetal y mantequilla en mínima cantidad			
	No incluya las grasas TRANS, que se encuentran en los productos de paquete			
AZUCARES	NO adicionar azúcar, miel, panela en los alimentos y preparaciones. NO ofrecer dulces ni refrescos azucarados			

DIETA COMPLEMENTO 1:

Indicada para pacientes pediátricos de 6 a 8 meses de edad

Es una derivación de la dieta normal, en la cual el lactante inicia la ingesta calórica con alimentos diferentes a la leche materna, sin desplazarla u omitirla.

DISTRIBUCION PORCENTUAL:

KCAL	PROTEINA	GRASA	CHO
200 A 300	15 A 20%	30 A 35%	50 A 55%

- Se deben brindar 3 tiempos de comida adicionales a la lactancia materna
- **CARACTERISTICAS:** Es una dieta de inicio a la alimentación complementaria, además de la leche materna se suministran alimentos con modificación en consistencia, ofreciendo purés y compotas sin adición de sal o azúcar. La alimentación complementaria 1 debe iniciarse a los 6 meses de edad, debido a que los aportes proteicos calóricos dejan de ser suficientes para cubrir las demandas nutricionales del lactante asimismo, las reservas de hierro comienzan su descenso. La complementaria 1 aporta una densidad calórica de 0.6 a 1.0 calorías por gramo, Adicional a las calorías aportadas por la leche materna.
- **COMPUESTA POR:** Cereales pre cocidos de arroz, maíz, cebada, papa; frutas como pera, manzana, banano o papaya; verduras como zanahoria, calabaza, alverja verde o ahuyama; carne de res, ternera o pollo; huevo. Alimentos estos, ofrecidos en papilla, compota o machacados e hidratados.
- **ALIMENTOS NO PERMITIDOS:** Alimentos sin modificación en su consistencia, desmechados en trozos pequeños, en bolitas o cubitos que puedan ser difíciles de deglutir, sal, azúcar, gelatinas o postres industrializados, leche, jugos industrializados, gaseosas, productos de

panadería y pastelería, embutidos, enlatados, encurtidos, carnes o quesos madurados, salados o curados, sopas y cremas de sobre, caldos de sabor, hierbas y especias, alimentos fritos o con adición de aceites, salsas o aderezos. Según restricción del paciente

DIETA COMPLEMENTARIA 1 PARA PACIENTE PEDIATRICO 300 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	LICUADO DE POLLO O CARNE MAGRA O ¼ DE UNIDAD DE HUEVO COCIDO	1 VASO PEQUEÑO	20 g en 80 cc agua
	ALIMENTO A BASE DE CEREAL	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 30 g
	COMPOTA DE FRUTA NO ÁCIDA	1 PORCION PEQUEÑA	20 - 40 g
NUEVES	COMPOTA DE FRUTA NO ÁCIDA	1 PORCION PEQUEÑA	20 - 40 g
ALMUERZO	COMPOTA DE FRUTA NO ÁCIDA	1 PORCION PEQUEÑA	20 - 40 g
	LICUADO DE POLLO O CARNE MAGRA	1 VASO PEQUEÑO	20 g en 80 cc agua
	PAPA O ARROZ EN PURÉ	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 30 g
	VERDURA EN PURÉ	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 30 g
ONCES	ALIMENTO A BASE DE CEREAL	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 30 g
CENA	COMPOTA DE FRUTA NO ÁCIDA	1 PORCION PEQUEÑA	20 - 40 g
	LICUADO DE POLLO O CARNE MAGRA	1 VASO PEQUEÑO	20 g en 80 cc agua
	PAPA O ARROZ EN PURÉ	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 30 g
	VERDURA EN PURÉ	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 30 g
NUTRIENTES	gr	Kcal	%
PROTEÍNA	14	58	18
GRASA	10	92	29
CHO	43	172	54
TOTAL		322	100

DIETA COMPLEMENTO 2:

- Indicada para menores entre 9 y 11 meses de edad

DISTRIBUCION PORCENTUAL:

KCAL	PROTEIN A	GRASA	CHO
300 A 500	15 A 20%	30 A 35%	50 A 55%

CARACTERISTICAS: En esta dieta se continúa la lactancia materna junto con alimentos de mayor consistencia con respecto a la dieta complementaria 1 (molidos, en purés, compotas, trozos pequeños o pequeñas porciones que el niño o niña pueda tomar con su mano). Se debe procurar continuar con la Lactancia materna.

- El lactante debe consumir 5 cucharadas soperas de alimento en cada tiempo de comida, equivalentes a ½ taza o plato de 240 ml.
- Debe ser baja de sal y sin adición de azúcar o panela.
- Se suministran 3 tiempos de comida al día.

COMPUESTA POR: Cereales pre cocidos de arroz, maíz, cebada, trigo, arepa, sopas de pasta, arroz y pan; papa; frutas como pera, manzana, banano, papaya, ciruela, durazno, mango, melón, sandía, guayaba; verduras como zanahoria, calabaza, alverja verde, ahuyama, espinaca, acelga, habichuela, pepino, brócoli; carne de res, ternera o pollo, huevo, queso blanco, yogurt; leguminosas, aceites vegetales. Alimentos estos, ofrecidos molidos, machacados, finamente picados y en tamaños que el lactante pueda tomar con la mano.

ALIMENTOS NO PERMITIDOS: Alimentos sin modificación en su consistencia, con adición de sal o azúcar, frutas ácidas, leche entera no pasteurizada, bebidas estimulantes que contengan cafeína (café, chocolate) o bebidas energizantes, jugos industrializados, gaseosas, productos de panadería y pastelería, embutidos, enlatados, encurtidos, carnes o quesos madurados, salados o curados, sopas y cremas de sobre, caldos de sabor, alimentos fritos o con adición de aceites, salsas o aderezos industrializados. Según restricción del paciente

DIETA COMPLEMENTARIA 2 PARA PACIENTE PEDIATRICO 500 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	BEBIDA EN LECHE	1 POCILLO O TAZA	120 cc
	84% LECHE - 16% AGUA		
	PAN, AREPA O GALLETAS	1 PORCION	20 - 30 g
	PROTÉICO: (CARNE MAGRA DE RES, POLLO, HUEVO O QUESO)	1 PORCION	20 A 40 g
	FRUTA PICADA	1 PORCION	20 - 40 g
NUEVES	FRUTA PICADA	1 PORCION	20 - 40 g
	ALIMENTO A BASE DE CEREAL	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 30 g
ALMUERZO	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	20 - 40 g
		1 VASO 200cc	40g fruta más agua
	ARROZ	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 30 g
	PROTÉICO: (CARNE MAGRA DE RES O POLLO) MOLIDO O DESMECHADO	1 PORCION PEQUEÑA	30 - 50 g
	ENERGETICO	1 PORCION PEQUEÑA	20 - 40 g
	VERDURA CALIENTE EN SOPA, TORTA O PURÉ	½ TAZA O PORCIÓN	50 g en 90cc
ONCES	FRUTA PICADA	1 PORCION	20 - 40 g
	ALIMENTO A BASE DE CEREAL	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 30 g
CENA	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	20 - 40 g
		1 VASO 200cc	40g fruta más agua
	ARROZ	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 30 g
	PROTÉICO: (CARNE MAGRA DE RES O POLLO) MOLIDO O DESMECHADO	1 PORCION PEQUEÑA	30 - 50 g
	ENERGETICO	1 PORCION PEQUEÑA	20 - 40 g

	VERDURA CALIENTE, TORTA O PURÉ	½ TAZA O PORCIÓN	50 g en 90cc
MACROS	g	Kcal	%
PROTEÍNA	23	90	19
GRASA	16	143	29
CHO	63	253	52
	TOTAL	486	100

**COMPLEMENTARIA PARA NIÑOS DE 12 A 24 MESES O COMPLEMENTO 3
DISTRIBUCION PORCENTUAL:**

KCAL	PROTEIN A	GRASA	CHO
550 A 800	15 A 20%	30 A 35%	50 A 55%

CARACTERÍSTICAS: En esta dieta se continúa la lactancia materna junto con alimentos sólidos, machacados, molidos troceados o en pequeñas porciones que el niño o niña pueda tomar con su mano, dejando que experimente y pruebe nuevas texturas y consistencias sólidas con el ánimo de estimular la masticación. El lactante debe estar incluido en la alimentación familiar a partir del año de edad, consumiendo $\frac{3}{4}$ a una taza o plato de 240 ml. Adicional a la leche materna, la alimentación complementaria aporta una densidad calórica de 1,0 a 1.3 calorías por gramo, incluyendo alimentos fuente de hierro, leche y derivados, frutas ácidas y pescados. A pesar de las costumbres alimentarias, se debe hacer especial énfasis en hábitos alimentarios saludables, con el ánimo de evitar comorbilidades asociadas a alta ingesta de carbohidratos simples o sodio desde edades tempranas, con repercusiones a mediano y largo plazo:

- **Dieta fraccionada se ofrecen 5 tiempos de comida: Desayuno, Media mañana, Almuerzo, Media tarde y Comida**

COMPUESTA POR: Cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche y productos lácteos; carnes, huevos, leguminosas secas, aceites vegetales y grasas en general. Prefiriendo preparaciones cocidas, asadas, al vapor, al horno, al papillote, a la parrilla, escaldadas; ofrecidas en trozos pequeños, machacadas, molidas y en porciones que el lactante pueda tomar con su mano.

ALIMENTOS NO PERMITIDOS: Alimentos con adición de sal o azúcar, jugos industrializados, gaseosas, productos de pastelería, embutidos, enlatados, encurtidos, carnes o quesos madurados, salados o curados, sopas y cremas de sobre, caldos de sabor, salsas o aderezos industrializados, frutos secos, gomitas, dulces y demás alimentos que por su dureza y tamaño puedan ser causantes de bronco aspiración. Según restricción del paciente

DIETA COMPLEMENTARIA 3 O BLANDA PEQUEÑA PARA PACIENTE PEDIATRICO 800 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	BEBIDA EN LECHE	1 POÇILLO O TAZA	120 cc
	84% LECHE - 16% AGUA		
	PAN, AREPA O GALLETAS	1 PORCION	20 - 40 g
	PROTÉICO: (CARNE MAGRA DE RES, POLLO, HUEVO O QUESO)	1 PORCION	20 A 40 g
	FRUTA ENTERA O EN PORCIÓN	1 PORCION	30 - 50 g
NUEVES	BEBIDA EN LECHE	1 POÇILLO O TAZA	120 cc
	84% LECHE - 16% AGUA		

	ALIMENTO A BASE DE CEREAL	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 40 g
ALMUERZO	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	30 - 50 g
		1 VASO 200cc	50g fruta más agua
	SOPA O CREMA DE VERDURA NATURAL	1 TAZA PEQUEÑA	120 cc
	ARROZ O PASTA	1 CUCHARADA COLMADA	40 - 50 g
	PROTÉICO: (CARNE MAGRA DE RES PESCADO O POLLO) MOLIDO O DESMECHADO	1 PORCION PEQUEÑA	30 - 50 g
	ENERGETICO	1 PORCION PEQUEÑA	20 - 40 g
	VERDURA CALIENTE O EN TORTA O FRIA	1 PORCIÓN PEQUEÑA	40 - 60 g
	ACEITE	DE PREPARACIÓN	
ONCES	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	30 - 50 g
		1 VASO 200cc	50g fruta más agua
	ALIMENTO A BASE DE CEREAL	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 40 g
CENA	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	30 - 50 g
		1 VASO 200cc	50g fruta más agua
	SOPA O CREMA DE VERDURA NATURAL	1 TAZA PEQUEÑA	120 cc
	ARROZ O PASTA	1 CUCHARADA COLMADA	40 - 50 g
	PROTÉICO: (CARNE MAGRA DE RES PESCADO O POLLO) MOLIDO O DESMECHADO	1 PORCION PEQUEÑA	30 - 50 g
	ENERGETICO	1 PORCION PEQUEÑA	20 - 40 g
	VERDURA CALIENTE O EN TORTA O FRIA	1 PORCIÓN PEQUEÑA	40 - 60 g
	ACEITE	DE PREPARACIÓN	
MACROS	g	Kcal	%
PROTEÍNA	33	132	16
GRASA	29	265	33
CHO	104	414	51
	TOTAL	811	100

NORMAL PEDIATRICA:(NP):

Teniendo en cuenta que las porciones son más pequeñas, se suministra a niños mayores de un año hasta los 12 años

Fraccionada en 5 tiempos de comida (Desayuno, media mañana, almuerzo, media tarde, comida)

En cada tiempo de comida deben buscarse preparaciones que les atraigan a los niños, de fácil masticación, deglución y digestión.

Siempre se debe incluir un frito, preferiblemente al almuerzo

En las medias nueves y onces se emplearán alimentos ricos en proteína de origen animal, alternando con frutas en jugo, picados, postres, sorbetes que sean de agrado de los niños.

Preparación	Componente	Cantidad
Desayuno	Bebida láctea	150cc
	Cereal	30 gr
	Proteico	30 gr
	Fruta	60 gr
Media mañana	Fruta (blanda) o en compota	100 gr
Almuerzo	Cereal	40 gr
	Leguminosas	20 gr
	Proteína	50gr
	Verdura	40 gr
	RTP	30 gr
	Fruta en jugo (Almuerzo)	150cc
Media tarde	Bebida láctea Leche entera pasteurizada 50 – 80 cc	150cc
	Fruta	50 gr
Comida	Cereal	40 gr
	Proteína	50gr
	Verdura	40 gr
	RTP	30 gr
	Fruta en jugo (Almuerzo)	150cc

1. FACTORES RELACIONADOS CON LA SITUACION DESEADA.

- **NUTRICION:**

El proponente debe allegar:

- **MENU DERIVADO:**

Deben presentarse las derivaciones para las dietas Normal, Blandas, Hipoglúcidos, Hiposódica, Hipograsa, Hiperproteica, Liquida clara, Liquida completa, Normal Pediátrica, Complemento uno, y Complemento Dos, correspondiente a 1 ciclo de 21 días.

- **BALANCE NUTRICIONAL:**

El Valor Calórico del menú de la dieta normal debe aportar entre 2061 - 2500 calorías por día. Distribución porcentual por macronutrientes: proteína 12 – 15%, Carbohidratos 55 - 60 % y Grasa 25 – 30%.

El Análisis químico para la dieta normal, debe especificar el aporte de calorías, proteínas, grasas, carbohidratos y sodio.

2. RECOMENDACIONES

- Para complemento 1 (6-8) M el plato servido debe incluir: papillas, compotas, alimentos machacados (verduras, hortalizas, RTP y proteínas) y compota de fruta o jugo de fruta, según tiempo de comida.
- Para complemento 2 (9-11) M incluir media mañana y media tarde.
- Para dieta hipoglucida la media mañana, media tarde y cena debe incluir solo fruta en porción.
Acompañar los tiempos de comidas preferiblemente con té o agua, en lugar de jugos.
- La fruta que incluya la dieta blanda debe ser en compota o en porción.
- **La dieta HPP ofrecer una bebida láctea en las medias tardes.**
- **Ofrecer CUAJADA como opción de proteína al desayuno**
- **Ofrecer Opciones de refrigerios reforzados**
- **Ofrecer opciones de Menús vegetarianos estrictos, Ovo lacto vegetarianos, lacto vegetarianos, ovo vegetarianos.**
- **Utilizar leche deslactosada para pacientes intolerantes a la lactosa**
- **Tener la opción de Bebidas Vegetales para los pacientes vegetarianos.**

3. SITIO PARA LA PREPARACION DE LA ALIMENTACION:

La ESE ISABU sugiere que la alimentación a suministrar conforme el objeto de la presente convocatoria sea preparada en la cocina del Hospital Local del Norte ubicada en

el sótano o piso menos uno (-1) de este. Este sitio será puesto a disposición del contratista favorecido con la adjudicación del contrato, en las condiciones físicas y con la dotación que actualmente posee, de no ser así se deberá manifestar al inicio del contrato, dejando claro que la preparación se realizará en el centro de producción relacionado en la oferta.

4. HORARIO DE EJECUCION DEL CONTRATO

La alimentación se suministrará en cada área de hospitalización en los cuatro tiempos de comida diarias: desayuno, media mañana, almuerzo y comida e igual se hará con onces y cenas para aquellos pacientes cuya dieta lo contemple o sea solicitado y líquidos adicionales, de igual manera se compromete a su distribución exacta durante la ejecución del contrato incluido dominicales y festivos.

El horario para suministro de los alimentos es el siguiente:

TIEMPO DE COMIDA	HORARIO
DESAYUNO	7:00 A.M. – 8:00 A.M.
MEDIA MAÑANA	9:30 A.M. – 10:00 A.M.
ALMUERZO	12 M. – 12:30 P.M.
MEDIA TARDE	3:00 P.M. – 3: 00 P.M. - Sólo paciente autorizado
COMIDA	6:30 P.M. – 7:00 P.M.
CENA (MERIENDA/PACIENTE AUTORIZADO)	6:30 P.M. – 7:00 P.M. - Se hace entrega en el servicio.

5. PROCEDIMIENTO DE SOLICITUD DE DIETAS

Diariamente la solicitud de dietas para cada comida la realiza la Nutricionista por escrito en el formato "Solicitud de Dietas a pacientes Hospitalizados" de cada servicio, el cual se resume en cantidad en el formato de "Control de entrega de producto servido por tiempo de comida para los servicios periféricos".

El personal ajeno al servicio de Nutrición, no está autorizado para solicitar dietas o alimentos. Cuando un paciente se traslade de un servicio a otro, las auxiliares de dietas del servicio de alimentación deberán suministrar la dieta al paciente en el servicio donde quedó hospitalizado, en óptimas condiciones de temperatura, higiene y presentación de acuerdo a lo establecido.

Tanto en el HLN como en la UIMIST se maneja un DRIVE de dietas donde los jefes de enfermería de cada servicio así como la Nutricionista clínica anotan las respectivas dietas de los pacientes para que sea impreso en el Servicio de Alimentos para así saber cuántas dietas se deben preparar y servir por cada tiempo de comida

6. PRESENTACION DE LAS DIETAS

Bandejas

La bandeja a utilizar debe soportar fuertes impactos, resistente a altas temperaturas con tapa y que garanticen el mantenimiento de la temperatura. Identificadas con el nombre del paciente, servicio de hospitalización y tipo de dieta. Dispuestas en carros bandejeros que garanticen el mantenimiento de la temperatura de las preparaciones y eviten proliferación de microorganismos patógenos y en las horas establecidas. No se permite el uso de bandejas en acero inoxidable. En el caso de paciente aislado ordenado por médico tratante, se utilizará vajilla y utensilios en material desechable cuyo costo se entiende incluido dentro del proceso ofertado. No se permitirá el uso de bandejas o menaje en general en mal estado, piezas incompletas, despichadas o torcidas y deberá realizar la reposición de la vajilla o cubiertos por pérdida, uso y deterioro de los mismos.

Vasos

Los vasos en material resistente apto para alimentos y cuando se solicite suministro de vasos ecológicos en la cantidad requerida.

Cucharas

Solo se suministrará cucharas en acero inoxidable y en material desechable para pacientes que lo requiera por orden médica.

Carro transportador

El contratista debe aportar los carros transportadores de alimentos para la distribución de las dietas y garantizar la temperatura adecuada para el consumo de acuerdo al tipo de alimento.

Dispensadores de Agua

Se dispondrán en cada uno de los servicios de hospitalización. El agua debe ser potable, preferiblemente ozonizada y se garantizará su inocuidad. El contratista deberá garantizar dispensadores de agua en cada uno de los servicios, sin que haya costo adicional o se cobre valor alguno. Los dispensadores se deberán lavar y desinfectar diariamente; Además se deberá dejar una (01) jarra de agua por cama y el cambio del agua de la misma se realizara dos veces al día o a consideración de la jefe del servicio

Recolección de Bandejas

Después de que el paciente haya consumido su alimentación, el contratista deberá iniciar la recolección de bandejas y desperdicios (máximo 60 minutos después), en todos los servicios de las unidades hospitalarias. Así mismo queda prohibido dejar durante toda la noche alguna bandeja y sus componentes en los servicios o en las habitaciones. El personal que el contratista disponga para la realización de la recolección de menaje deberá verificar que el menaje este completo o que corresponda al mismo número de piezas dejadas al momento de la entrega de los alimentos, lo anterior con la finalidad de evitar posteriores actos de violencia o similares por parte de los pacientes hacia el personal médico y paramédico tratante.

Otros

Para evitar la contaminación cruzada y brindar una excelente presentación el contratista debe tener en cuenta que todos los alimentos como bebidas calientes o frías, acompañantes de medias, onces, refrigerios, frutas, dulces, gelatinas, verduras (ensaladas) y otros que requieran protección ambiental serán cubiertos con vinipel, tapas o similar y se colocaran sobre bandejas antes de ser transportados en carros auxiliares preferiblemente. La temperatura de los productos terminados lácteos no debe exceder de 4 a 6 grados centígrados. De acuerdo a la composición de la dieta debe adicionarse con pitillos y edulcorante para paciente diabético que lo requiera.

Para evitar contaminación y brindar una excelente presentación todos los alimentos a suministrar a los pacientes fríos y/o calientes deben estar tapados con su respectiva tapa o protegidos con vinipel y se colocaran en bandeja individual para ser transportados a los diferentes servicios. En todo caso el contratista deberá asumir a todo costo el menaje y los desechables amigables con el medio ambiente en caso que por necesidad se requiera.

Los Desechables de uso especial para paciente aislado con patologías que causen algún tipo de contaminación y propagación de enfermedades virales o infecciosas deben ser amigables con el medio ambiente y se entienden incluidos en la prestación del servicio.

7. SERVICIOS PUBLICOS:

El contratista tendrá a su cargo los siguientes pagos:

Agua, teléfono y gas de conformidad a lo consumido, según los correspondientes recibos de las empresas respectivas. Para el caso de los servicios públicos que no tengan contador independiente, el pago se hará por parte del contratista de acuerdo con el cálculo que a prorrata haga la ESE-ISABU. Este valor será descontado del correspondiente pago mensual que la ESE ISABU haga al contratista; Este reconocimiento deberá hacerlo el contratista durante la ejecución del contrato y/o la relación contractual. Para que la Tesorería General haga este descuento, la supervisión

del contrato anexara a la facturación mensual el reporte correspondiente al consumo de los servicios públicos que no cuenten con contador independiente. Estos pagos deberá hacerlos el contratista durante la ejecución del contrato y/o la relación contractual. (si a ello hubiere lugar).

8. SERVICIO DE CAFETERIA

La adjudicación del contrato de que trata la presente convocatoria incluye la asignación al contratista favorecido del uso de la cafetería del Hospital Local del Norte ubicada en el segundo piso de este, en las condiciones físicas y con la dotación que actualmente posee, según relación que se adjunta a las presentes condiciones contractuales.

La cafetería del Hospital Local del Norte debe ser destinada a la venta de productos de cafetería, desayunos y almuerzos a funcionarios de la entidad y público en general.

NOTA: El contratista tendrá a su cargo el pago de QUINIENTOS MIL PESOS (\$500.000) por concepto de uso de la cafetería los cuales serán descontados del correspondiente pago mensual que la ESE haga al contratista, una vez cumplidos los requisitos exigidos para ello de acuerdo a la forma de pago. En caso de que la ESE ISABU así lo requiera, podrá solicitar al contratista que como contraprestación por el uso de la cafetería, se entreguen desayunos, almuerzos, comidas y refrigerios, cuyo valor corresponderá a las dietas normales consignado en el contrato; en este caso, el supervisor deberá indicar la suma a descontar por concepto del uso de la cafetería.

9. CUARTO FRIO:

El contratista tendrá a su cargo el pago de UN MILLÓN DE PESOS MCTE (\$1.000.000) por concepto de servicio de energía eléctrica por el uso del cuarto frio de congelación y de conservación de alimentos ubicado en el Hospital Local del Norte. Este valor será descontado del correspondiente pago mensual que la ESE ISABU haga al contratista. (si a ello hubiere lugar)

10. PLAN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD (ANALISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS).

El oferente deberá cumplir con las buenas prácticas de manufacturas, establecidas en el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013 y la legislación sanitaria vigente. Así mismo el oferente se compromete a cumplir con los estándares de habilitación que le corresponden.

11. CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

Durante las etapas de recepción, alistamiento, preparación y finalmente en el momento de servicio donde se prestara atención en aspectos como:

- ✓ Temperatura desde el momento de servida hasta el momento de distribución a pacientes y usuarios
- ✓ Tipo de dieta distribuida en las Unidades Operativas de la ESE ISABU con la evaluación correspondiente al servicio y calidad especialmente.
- ✓ Establecer los controles correspondientes para desinfección de frutas, verduras y ambiente
- ✓ Tiempos y temperaturas de alimentos, rotaciones de materia prima en almacén, temperatura de cuartos fríos y equipos de congelación
- ✓ Higiene y presentación personal de los empleados incluyendo exámenes médicos exigidos uno cada semestre y esquema de vacunación completo, uniformes completos incluyendo tapabocas, guantes desechables, gorro, seguimiento de normas higiénicas
- ✓ Cronograma de Fumigación y erradicación de plagas con su respectivo soporte de ejecución.
- ✓ Lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable.

NIT: 800.084.206-2

- ✓ Calibración de Básculas y termómetros personales y de equipos
- ✓ Prueba organoléptica diaria de los alimentos
- ✓ Limpieza especial y desinfección de áreas, equipo y menaje utilizado
- ✓ Desengrase y limpieza semanal y mensual de campanas extractoras, estufas, hornos y trampas de grasa
- ✓ Materiales de limpieza y desinfección de operarios, áreas, equipo y menaje.
- ✓ Además debe asegurar la realización de brigadas generales de aseo y desinfección quincenalmente.

11.2 Dar cumplimiento a los protocolos anexos en la propuesta para los siguientes procesos:

- ✓ Limpieza y desinfección de enseres y áreas (especificando insumos biodegradables tiempo y procedimientos).
- ✓ Marcación de alimentos.
- ✓ Rotación de alimentos en neveras.
- ✓ Control de vencidos.
- ✓ Descongelación de alimentos.
- ✓ Rotación de perecederos (ingresos y máximos días de egreso en nevera y al ambiente)
- ✓ Lavado de manos cronograma de capacitación (insumos y estrategia), los cuales serán revisados y aprobados por Seguridad del Paciente de la ESE ISABU una vez adjudicado el proceso.
- ✓ Compromiso de suministro de insumos tipo paño desechable o un cronograma de recambio de paños de limpieza y desinfección los paños de limpieza deben ser diferentes a los utilizados para la desinfección tanto para paredes y superficies como el de los pisos, las esponjillas deben ser inoxidable y tener cronograma de recambio.
- ✓ Debe presentarse la estandarización de la solución detergente a utilizar la cual debe ser biodegradable y de uso indicado para inactivación de alimentos.
- ✓ Se debe realizarse una descripción exacta y precisa de la técnica de limpieza y posterior desinfección de cada área y artículo señalando responsable y frecuencia del proceso.

11.3 El oferente deberá contratar sin cargo a la ESE ISABU el ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y FÍSICOQUÍMICO; seleccionará mensualmente muestras de 7 productos para su análisis así : un producto crudo, uno cocido, una ensalada cruda y uno de materia prima, un análisis para agua potable, uno para superficies y uno para manos y uñas de los empleados, este laboratorio debe estar habilitado por la Secretaría de Salud y los diagnósticos y recomendaciones deben ser enviados con copia al interventor del contrato mensualmente, cuando se presenten dudas de la calidad de los alimentos se podrán solicitar análisis microbiológicos de alimentos por cuenta del oferente.

El oferente deberá suministrar en el informe mensual para la cuenta de cobro las facturas de compra del mercado que se utiliza en el Servicio de Alimentos. Se sugiere que las Proteínas suministradas a los pacientes sean libres de antibióticos y Pescados libres de mercurio.

11.4 El oferente, se compromete a TOMAR DIARIAMENTE MUESTRAS en todos los servicios de verdura cruda, verdura cocida, proteico, jugo, postres que lleven adición de leche y preparaciones que tengan embutidos y mayonesa, para mantenerlos en refrigeración por espacio de cuarenta y ocho (48) horas posteriores a la congelación, para verificar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), e Inocuidad de los Alimentos y establecer responsabilidades si llegara a presentarse una intoxicación masiva o similar, en tal caso el oferente asume la responsabilidad de los gastos ocasionados por servicio médico y perjuicios legales de las personas afectadas.

11.5 El oferente mediante la ejecución de un programa, por parte de una firma autorizada por la Secretaría Departamental de Salud, realizará el control DE INSECTOS RASTREROS Y VOLADORES, ROEDORES, DESINFECCIÓN AMBIENTAL Y PLAGAS con el cumplimiento de los procesos de calidad previstos para el efecto, certificando mensualmente dicho control en todas las áreas asignadas.

11.6 En caso de detectarse enfermedades infectocontagiosas en trabajadores de la empresa oferente, estos deberán ser rotados del contacto con los alimentos, mientras es tratado o evoluciona su cuadro clínico. Los costos de la toma de muestras para en caso de notificación de brote, así como de los estudios microbiológicos y bacteriológicos estarán a cargo del Oferente.

11.7 El Oferente se compromete a dar cumplimiento estricto a las rutas establecidas para el manejo de los residuos hospitalarios, a dar cumplimiento a las instrucciones y normatividad vigente del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Territorial (Resolución 1164 / 2002) así: Para cumplir dichos compromisos deben utilizar recipientes adecuados y rotulados con tapa y bolsas plásticas según la colorimetría establecida en la institución y rotuladas de acuerdo con lo establecido en el plan de Gestión Integral de Residuos Generados en la atención en salud y otras Actividades. (PGIRASA).

11.8 El oferente para garantizar el manejo de los residuos está en la obligación de cumplir con los parámetros establecidos en el plan de Gestión Integral de Residuos Generados en la atención en salud y otras Actividades. (PGIRASA) y normatividad vigente, el cual debe presentar con la propuesta los siguientes documentos: Plan de Gestión de Residuos sólidos y líquidos, Programa de uso y ahorro eficiente de agua y energía, de igual manera se debe comprometer a utilizar recipientes biodegradables para la entrega de alimentos a los pacientes y usuarios de la institución así como lo relacionado con el equipo extramural, refrigerios y el área de cafetería. (NO ICOPOR por impacto ambiental negativo al medio ambiente).

11.9 Hacer entrega de la totalidad de contratos suscritos con los operarios donde se evidencie la afiliación a salud, caja de compensación, ARL, pensión al área jurídica, bajo ninguna circunstancia un operario puede realizar actividades relacionadas con el objeto contractual sin tener contrato suscrito y remitido previamente

11.10 Pagar cumplidamente los salarios, prestaciones sociales, bonificaciones y demás emolumentos que ordene la ley del personal a su cargo y hacer entrega de las planillas de pago los cinco primeros días hábiles del mes siguiente de la prestación efectiva del servicio

11.11 Remisión de estudios microbiológicos y los cultivos, trazabilidad de rutas de compra de proteínas.

11.12 Presentar documentos de seguimiento por parte del proceso **SST** del **ISABU**:

Entrega al inicio del contrato:

- Certificación expedido por la ARL que conste la implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de la empresa.
- Copia de las hojas de vida de los trabajadores.
- Copia del contrato laboral
- Copia o certificado de afiliación de los trabajadores a seguridad social integral: EPS, ARL, FONDO DE PENSIONES, caja de compensación familiar.
- Copia del examen ocupacional de ingreso a nombre de la empresa.
- Cumplir con la inducción que coordina el profesional SST del ISABU.
- Carné de vacunación contra: Hepatitis B, Tétano y Difteria, Rubéola y Sarampión y COVID e influenza.
- Plan de manejo de emergencias que incluya el área de cocina.

Entrega mensual:

- Copia del pago de seguridad social de acuerdo con la normatividad legal vigente y cumpliendo con la fecha de pago según el Ni de la empresa, siempre garantizando el pago dentro de los plazos establecidos y que no afecte la cobertura de los servicios de EPS, ARL y fondo de pensiones de los trabajadores.
- Copia de FURAT de los accidentes ocurridos durante el mes anterior.
- Certificado de accidentalidad de la empresa durante el mes anterior.
- Relación mensual de trabajadores, indicando servicio y turnos.

NIT: 800.084.206-2

- Copia de la inducción de trabajadores nuevos y reintroducción de trabajadores que cumplan más de un año de antigüedad en el cargo.
- Copia de la entrega de Epp y dotación.
- Copia de las capacitaciones y charlas de seguridad según su cronograma de capacitaciones

12. El contratista deberá contar mínimo con:

CANT	PERFIL
1	NUTRICIONISTA Formación: Profesional Acreditación: Hoja de vida con RETHUS y experiencia de cinco (5) años, en Hospitales como coordinador de Nutrición. Carnet de Manipulación de Alimentos, examen de frotis y uñas, examen médico, curso Buenas Prácticas de Manufactura aspectos sanitarios en la nutrición, o en alimentación o control de calidad de alimentos.
6	PERSONAL DE APOYO EN SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Acreditación: Hoja de vida con experiencia específica mínimo de dos (2) años. Formación: Bachiller, examen de frotis y uñas, examen médico, curso Buenas Prácticas de Manufactura aspectos sanitarios en la nutrición, o en alimentación o control de calidad de alimentos.
1	COORDINADOR DEL PROCESO Ingeniero de Alimentos con experiencia certificada mínimo de dos (2) años en actividades administrativas en procesos de alimentación a pacientes hospitalizados, curso de Manipulación de Alimentos, examen de frotis y uñas, examen médico, curso Buenas Prácticas de Manufactura aspectos sanitarios en la nutrición, o en alimentación o control de calidad de alimentos.

13. Vehículo:

CANTIDAD	PERFIL
2	VEHICULO El proponente deberá acreditar en su oferta dos (2) vehículos. Los cuales deberán ser aptos para el transporte de alimentos de acuerdo con la Resolución No. 2674 de 2013, en ese sentido, el vehículo deberá contar con certificación sanitaria de transporte de alimentos con concepto favorable, expedida por la Secretaría de Salud, SOAT y Tarjeta de Propiedad.

1.3. ASPECTOS REGULATORIOS:

Las condiciones regulatorias para los servicios a contratar deberán regirse bajo el procedimiento de contratación:

- Acuerdo No. 009 del 14 de septiembre de 2020 de la ESE ISABU – Estatuto de Contratación
- Resolución 293 de septiembre 15 de 2020 - Manual de Contratación de la ESE ISABU.
- Acuerdo No.015 de diciembre 15 de 2021 Por medio del cual se modifica el acuerdo 09 de 2020 mediante el cual se adoptó el manual de contratación de la ESE ISABU.
- Resolución 654 de diciembre de 2021, por medio de la cual se modifica el manual de contratación De la ESE ISABU.
- Resolución 400 de agosto 26 de 2022, por medio de la cual se modifica el manual de Contratación de la ESE ISABU.
- Constitución Política de Colombia
- Decreto 665 y 668 de 1989, Municipio de Bucaramanga.

NIT: 800.084.206-2

- Acuerdo 031 de 1997, Municipio de Bucaramanga.
- Ley 1150 de 2007
- Ley 1474 de 2011
- Ley 80 de 1993
- Ley 1751 de 2015
- Resolución N° 5185 de 2013, Ministerio de Salud y de la Protección Social.
- Demás normas concordantes.

2. ESTUDIO DE LA OFERTA

¿Quién vende?

De conformidad con lo establecido en el análisis del sector la entidad en primer lugar realizó una consulta en la Tienda Virtual del Estado Colombiano para verificar si el servicio de alimentación requerido por la ESE ISABU se encuentra ofertado allí, sin embargo, después de esta revisión se evidenció que ha la fecha no se encuentran ofertados en la tienda virtual. Por lo anterior la entidad procedió a solicitar cotizaciones por medio de correo electrónico a empresas del sector los días 18 de septiembre y 21 de septiembre a las siguientes empresas:

gerencia@servinutrir.com
corporacionbaraka2020@gmail.com
mariela.centeno@mcdsas.com
gerencia@mcdsas.com
saulgalvis@hotmail.com
eproalco@hotmail.com
colservicoysuministros@gmail.com
cindy.sandoval@petrocasinosa.com
comercial@linco.com.co
eproalco@hotmail.com
gerencia@mcdsas.com
direccionadmin@ecoservir.com
ecocatering2021@gmail.com
gerencia@prestaciondeservicios.com.co
serviciosysuministrosnacionales@hotmail.com
superlogistica.bga@gmail.com

Sin embargo, después de estas dos solicitudes de cotización solo la empresa Mediterránea De Catering S.A.S allego cotización a la entidad.

De igual manera es pertinente mencionar que la oferta de empresas dedicadas a la preparación y suministro de alimentación es amplia en Colombia, algunas de ellas se describen a continuación:

- MCD Y COMPANIA SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA MCD Y COMPANIA S A S
- ECO SERVIR SAS
- LOGISTICA INSTITUCIONAL COLOMBIANA S.A.S.
- SERVICIOS ALIMENTICIOS ALDIMARK SAS
- SERVINUTRIR SAS
- P&S PRESTACIÓN DE SERVICIOS
- SÚPER LOGISTICA BGA
- MEDITERRANEA CATERING S.A.S

3. ESTUDIO DE LA DEMANDA

¿Cómo ha adquirido la Entidad Estatal en el pasado este bien, obra o servicio?

La ESE ISABU ha adquirido mediante procesos de contratación en los últimos años de la siguiente manera:

N° PROCESO / CONTRATO	0338-2023
TIPO PROCESO	Invitación Directa
OBJETO	PREPARACION Y SUMINISTRO DE ALIMENTACION A PACIENTES DE URGENCIAS Y HOSPITALIZADOS EN LA ESE ISABU, A MEDICOS INTERNOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS CON CONVENIO DOCENCIA SERVICIO VIGENTE ASI COMO ALIMENTACION AL GRUPO EXTRAMURAL Y REFRIGERIOS PAR LA ESE ISABU
VALOR INICIAL	\$ 439.994.192
CONTRATISTA	MEDITERRANEA DE CATERING SAS

N° PROCESO / CONTRATO	794-2022
TIPO PROCESO	Invitación Directa
OBJETO	PREPARACION Y SUMINISTRO DE ALIMENTACION A PACIENTES DE URGENCIAS Y HOSPITALIZADOS EN LA ESE ISABU, A MEDICOS INTERNOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS CON CONVENIO DOCENCIA SERVICIO VIGENTE ASI COMO ALIMENTACION AL GRUPO EXTRAMURAL Y REFRIGERIOS PAR LA ESE ISABU
VALOR INICIAL	\$ 247.780.680
CONTRATISTA	LOGISTICA BGA

N° PROCESO / CONTRATO	354-2022
TIPO PROCESO	Invitación Directa
OBJETO	PREPARACION Y SUMINISTRO DE ALIMENTACION A PACIENTES DE URGENCIAS Y HOSPITALIZADOS EN LA ESE ISABU, A MEDICOS INTERNOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS CON CONVENIO DOCENCIA SERVICIO VIGENTE ASI COMO ALIMENTACION AL GRUPO EXTRAMURAL Y REFRIGERIOS PAR LA ESE ISABU
VALOR INICIAL	\$19.926.065
CONTRATISTA	ECOSERVIR SAS

N° PROCESO / CONTRATO	529-2022
TIPO PROCESO	Invitación Directa
OBJETO	PREPARACION Y SUMINISTRO DE ALIMENTACION A PACIENTES DE URGENCIAS Y HOSPITALIZADOS EN LA ESE ISABU, A MEDICOS INTERNOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS CON CONVENIO DOCENCIA SERVICIO VIGENTE ASI COMO ALIMENTACION AL GRUPO EXTRAMURAL Y REFRIGERIOS PAR LA ESE ISABU
VALOR INICIAL	\$298.890.977
CONTRATISTA	ECOSERVIR SAS

N° PROCESO / CONTRATO	1523-2021
------------------------------	-----------

TIPO PROCESO	Invitación Directa
OBJETO	PREPARACION Y SUMINISTRO DE ALIMENTACION A PACIENTES DE URGENCIAS Y HOSPITALIZADOS EN LA ESE ISABU, A MEDICOS INTERNOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS CON CONVENIO DOCENCIA SERVICIO VIGENTE ASI COMO ALIMENTACION AL GRUPO EXTRAMURAL Y REFRIGERIOS PAR LA ESE ISABU
VALOR INICIAL	\$113.504.270
CONTRATISTA	ECOSERVIR SAS

N° PROCESO / CONTRATO	449-2021
TIPO PROCESO	Invitación Directa
OBJETO	PREPARACION Y SUMINISTRO DE ALIMENTACION A PACIENTES DE URGENCIAS Y HOSPITALIZADOS EN LA ESE ISABU, A MEDICOS INTERNOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS CON CONVENIO DOCENCIA SERVICIO VIGENTE ASI COMO ALIMENTACION AL GRUPO EXTRAMURAL Y REFRIGERIOS PAR LA ESE ISABU
VALOR INICIAL	\$397.264.945
CONTRATISTA	ECOSERVIR SAS

N° PROCESO / CONTRATO	CEB 15 -2020
TIPO PROCESO	REGIMEN ESPECIAL
OBJETO	PREPARACION Y SUMINISTRO DE ALIMENTACION A PACIENTES DE URGENCIAS Y HOSPITALIZADOS EN LA ESE ISABU Y A MEDICOS INTERNOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS CON CONVENIO DOCENCIA SERVICIO VIGENTE, ASI COMO ALIMENTACION AL GRUPO EXTRAMURAL DE LA ESE ISABU.
VALOR INICIAL	\$ 373,689,546
CONTRATISTA	PIEDAD ANGELICA GARCIA MEDINA

N° PROCESO / CONTRATO	CEB 69 -2019
TIPO PROCESO	REGIMEN ESPECIAL
OBJETO	PREPARACION Y SUMINISTRO DE ALIMENTACION A PACIENTES DE URGENCIAS Y HOSPITALIZACION EN LA ESE ISABU Y A MEDICOS INTERNOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS CON CONVENIO DOCENCIA SERVICIO VIGENTE ASI COMO ALIMENTACION AL GRUPO EXTRAMURAL DE LA ESE ISABU.
VALOR INICIAL	\$ 89,807,675
CONTRATISTA	PIEDAD ANGELICA GARCIA MEDINA

N° PROCESO / CONTRATO	CONTRATO PRESTACION DE SERVICIOS AO -47 DE 2018
TIPO PROCESO	REGIMEN ESPECIAL

OBJETO	PREPARACION Y SUMINISTRO DE ALIMENTACION A PACIENTES DE URGENCIAS Y HOSPITALIZACION EN LA ESE ISABU Y A MEDICOS INTERNOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS CON CONVENIO DOCENCIA SERVICIO VIGENTE, ASI COMO ALIMENTACION AL GRUPO EXTRAMURAL Y REFRIGERIOS DE LA ESE ISABU.
VALOR INICIAL	\$ 187,987,590
CONTRATISTA	P&S PRESTACION DE SERVICIOS

¿Cómo adquieren las Entidades Estatales y las empresas privadas este bien, obra o servicio?

OBJETO	SUMINISTRO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
ENTIDAD	ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
TIPO DE PROCESO	REGIMEN ESPECIAL
NUMERO PROCESO	120-2023
CONTRATISTA	UT MEDITERRANEA CATERING
VALOR INICIAL	\$3.657.500.000
PLAZO INICIAL	287 días

OBJETO	SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS Y TRANSITORIOS DE LA ESE HOSPITAL PSIQUIATRICO SAN CAMILO Y SUS SEDES.
ENTIDAD	ESE HOSPITAL PSIQUIATRICO SAN CAMILO
TIPO DE PROCESO	REGIMEN ESPECIAL
NUMERO PROCESO	049-2022
CONTRATISTA	ECOSERVIR S.A.S
VALOR INICIAL	\$355.356.116
PLAZO INICIAL	30 días

OBJETO	SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA EL AREA DE HOSPITALIZACION DE LA ESE CLINICA GUANE Y SU RIS
ENTIDAD	E.S.E CLINICA GUANE Y SU RIS
TIPO DE PROCESO	REGIMEN ESPECIAL
NUMERO PROCESO	CPS-1122-2022
CONTRATISTA	ESE HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE FLORIDABLANCA
VALOR INICIAL	\$42.000.000
PLAZO INICIAL	274 días

4. ANALISIS DE PRECIOS DEL MERCADO

Para el análisis de posibles oferentes, la entidad realizó en primer lugar una revisión en la tienda virtual del Estado Colombiano, encontrando que este tipo de servicio no se encuentra ofertado en dicha plataforma. En tal sentido, se determinó estimar el valor del presente proceso de contratación de acuerdo a la única cotización recibida, teniendo en cuenta que es prioritario llevar a cabo el presente proceso de contratación, ya que la entidad tiene suscrito el contrato No. 338-2023, para el servicio de alimentación, al cual ya se realizó adición del 50% y tiene una fecha de ejecución hasta el 15 de octubre del presente año, por lo que resulta prioritario llevar a cabo lo más pronto posible el presente

proceso de selección con el fin de evitar la paralización en la prestación de servicios por parte de la entidad.

Tabla 5. Presupuesto Oficial

ITEM	DESCRIPCIÓN	ESTIMADO MES	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL
1	DESAYUNOS ESPECIALES			
1.1	DIETA BLANDA	90	\$ 8,893	\$ 800,370
1.2	HIPOSODICA	90	\$ 8,893	\$ 800,370
1.3	HIPOGLUSIDA	120	\$ 8,076	\$ 969,120
1.4	HIPOGRASA	50	\$ 11,272	\$ 563,600
1.5	HIPOSODICA - HIPOGLUSIDA	90	\$ 8,743	\$ 786,870
1.6	HIPERPROTEICA	90	\$ 11,272	\$ 1,014,480
1.7	LIQUIDA	90	\$ 8,112	\$ 730,080
1.8	NORMAL O BLANDA PEDIATRICA	90	\$ 8,076	\$ 726,840
1.9	LIQUIDA CLARA	20	\$ 8,112	\$ 162,240
1.1	COMPLEMENTO 1	25	\$ 8,112	\$ 202,800
1.11	COMPLEMENTO 2	25	\$ 8,112	\$ 202,800
SUBTOTAL DESAYUNOS ESPECIALES				\$ 6,959,570
2	ALMUERZO ESPECIALES			
2.1	DIETA BLANDA	90	\$ 10,974	\$ 987,660
2.2	HIPOSODICA	90	\$ 12,052	1084680
2.3	HIPOGLUSIDA	120	\$ 12,017	\$ 1,442,040
2.4	HIPOGRASA	50	\$ 12,833	\$ 641,650
2.5	HIPOSODICA - HIPOGLUSIDA	80	\$ 11,717	\$ 937,360
2.6	HIPERPROTEICA	80	\$ 12,150	\$ 972,000
2.7	LIQUIDA	80	\$ 11,272	\$ 901,760
2.8	NORMAL O BLANDA PEDIATRICA	80	\$ 10,009	\$ 800,720
2.9	LIQUIDA CLARA	20	\$ 10,962	\$ 219,240
2.1	COMPLEMENTO 1	25	\$ 8,076	\$ 201,900
2.11	COMPLEMENTO 2	25	\$ 8,076	\$ 201,900
SUBTOTAL ALMUERZOS ESPECIALES				\$ 8,390,910
3	COMIDAS ESPECIALES			
3.1	DIETA BLANDA	100	\$ 11,236	\$ 1,123,600
3.2	HIPOSODICA	100	\$ 12,052	\$ 1,205,200
3.3	HIPOGLUSIDA	150	\$ 10,974	\$ 1,646,100
3.4	HIPOGRASA	50	\$ 12,498	\$ 624,900
3.5	HIPOSODICA - HIPOGLUSIDA	100	\$ 12,127	\$ 1,212,700
3.6	HIPERPROTEICA	100	\$ 13,317	\$ 1,331,700
3.7	LIQUIDA	100	\$ 11,273	\$ 1,127,300
3.8	NORMAL O BLANDA PEDIATRICA	100	\$ 11,273	\$ 1,127,300
3.9	LIQUIDA CLARA	20	\$ 7,574	\$ 151,480
3.1	COMPLEMENTO 1	25	\$ 8,001	\$ 200,025
3.11	COMPLEMENTO 2	25	\$ 8,076	\$ 201,900
SUBTOTAL COMIDAS ESPECIALES				\$ 9,952,205
4	REFRIGERIOS			
4.1	MEDIA	400	\$ 2,100	\$ 840,000
4.2	ONCES	400	\$ 2,100	\$ 840,000
4.3	CENAS	400	\$ 2,100	\$ 840,000
4.4	REFRIGEROS ESE ISABU	97	\$ 4,838	\$ 469,286
SUBTOTAL REFRIGERIOS				\$ 2,989,286

5	DIETAS MEDICOS INTERNOS				
5.1	ALMUERZOS	500	\$ 12,502	\$ 6,251,000	
5.2	CENAS	100	\$ 12,502	\$ 1,250,200	
SUBTOTAL MEDICOS INTERNOS				\$ 7,501,200	
6	TOTAL DIETAS NORMALES				
6.1	DESAYUNOS	800	\$ 8,031	\$ 6,424,800	
6.2	ALMUERZOS	800	\$ 12,419	\$ 9,935,200	
6.3	COMIDAS	800	\$ 12,419	\$ 9,935,200	
6.4	ALMUERZOS EQUIPO EXTRAMURAL	120	\$ 13,844	\$ 1,661,280	
SUBTOTAL DIETAS NORMALES				\$ 27,956,480	
TOTAL UN (01) MES				\$ 63,749,651	
TOTAL DOS (02) MESES Y QUINCE (15) DÍAS				\$ 159,374,128	

El valor del presupuesto oficial para el presente proceso de contratación está estimado en la suma de: **CIENTO CINCUENTA Y NUEVE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL CIENTO VEINTIOCHO PESOS M/CTE (\$ 159,374,128)**, en razón a un **plazo de ejecución de DOS (02) MESES Y QUINCE (15) DÍAS**, contados a partir **suscripción del acta de inicio**. Este presupuesto tiene incluido todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales y dentro de estos mismos niveles territoriales, los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades ambientales, que afecten el contrato y las actividades que dé él se deriven, si a ello hubiere lugar, con excepción de los que estrictamente correspondan a la ESE ISABU.

5. ANÁLISIS ESTADÍSTICO

Los indicadores financieros buscan determinar los aspectos mínimos necesarios que deben mantener los proponentes en materia de capacidad financiera y operativa, que garanticen en el tiempo su sostenibilidad en las actividades económicas que desarrollan y el efectivo cumplimiento del contrato. La presentación y el análisis de los indicadores, responden a los requisitos establecidos en el manual de contratación de la ESE ISABU como entidad del régimen especial. Así mismo, es necesario aclarar que la entidad es autónoma en la determinación de los requisitos habilitantes en los procesos de contratación, los cuales se establecen, además de lo anteriormente expuesto, bajo los lineamientos del Decreto 1082 de 2015 y las circulares de Colombia Compra Eficiente, estableciendo una información sólida en los pliegos de condiciones.

La capacidad financiera requerida en un Proceso de Contratación y medida en los indicadores, debe ser adecuada y proporcional a su naturaleza y valor del contrato, así mismo a la dinámica de la ejecución contractual teniendo en cuenta los diferentes factores que la puedan llegar a afectar como la forma de pago establecida para el contrato resultante.

En ese sentido la Empresa Social del Estado Instituto de Salud de Bucaramanga (E.S.E ISABU), determinó cada requisito habilitante financiero analizándolo desde la naturaleza de cada indicador. Si el indicador representa una mayor probabilidad de Riesgo la entidad debe fortalecer el índice exigido reflejando un valor que represente una menor probabilidad de Riesgo.

Tabla No. 6 Información Financiera

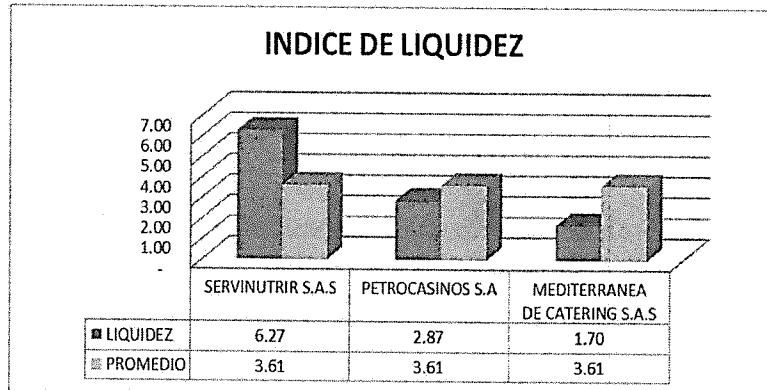
INFORMACION A 31 DE DICIEMBRE DE 2022.					
NOTA: La información tomada para análisis son extraídas de plataforma RUES.					
RAZON SOCIAL	LIQUIDEZ	ENDEUDAMIENTO	RAZON COBERTURA DE INTERES	RENTABILIDAD PATRIMONIO	RENTABILIDAD ACTIVO
SERVINUTRIR S.A.S	6.27	0.28	3.5	0.09	0.07
PETROCASINOS S.A	2.87	0.40	7.86	0.05	0.03

MEDITERRANEA DE CATERING S.A.S	1.70	0.57	4.64	0.08	0.03
MEDIA ARITMETICA	3.61	0.42	5.33	0.07	0.04
DESVIACIÓN ESTANDAR	2.37	0.15	2.26	0.02	0.02

5.1. CAPACIDAD FINANCIERA

> LIQUIDEZ

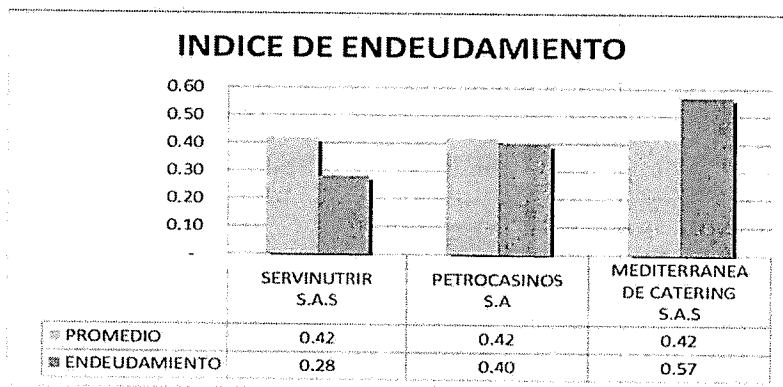
El análisis del índice de liquidez permite relacionar las partidas del activo corriente y pasivo corriente (**Activo corriente/ pasivo corriente**), buscando determinar la capacidad de solventar sus obligaciones de corto plazo con los recursos que se convertirán en liquidez en un periodo del corto plazo. Esta liquidez permite garantizar el cumplimiento de sus obligaciones en el pasivo como son las obligaciones financieras, cuentas por pagar, beneficios a empleado y ampliar su capacidad de capital de trabajo, aspectos necesarios para la prestación de su servicio y suministro de insumos.



Teniendo en cuenta el estudio de posibles proveedores, se presenta una media aritmética de 3.61 con una desviación estándar de 2.37; por lo anterior, la entidad estima que las empresas habilitadas se mantenga una **INDICADOR DE LIQUIDEZ ≥ 1.30**

> ENDEUDAMIENTO

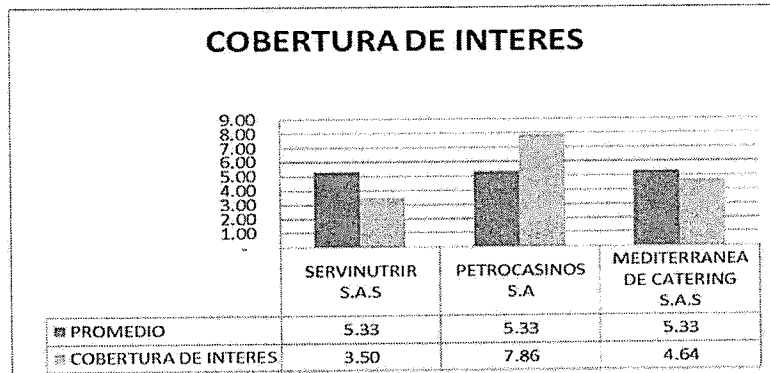
El análisis del indicador señala la relación entre el Pasivo Total y el Activo Total de los proponentes (**endeudamiento = Pasivo total / Activo Total**), Indicando la proporción de los activos totales que son financiados con fuentes externas, mostrando a su vez, el nivel de riesgo que tiene la empresa con el endeudamiento con terceros. Los propietarios del ente económico asumirán un nivel de endeudamiento mayor en la medida que la rentabilidad patrimonial y del activo muestre una mayor ganancia económica, pero a su vez, la empresa genere flujos de efectivo futuros crecientes o proporcionales a la cobertura de intereses financieros. En conclusión, a mayores índices de endeudamiento se espera una tasa de rendimiento de los activos totales superior al costo promedio de la financiación de pasivos.



Teniendo en cuenta el estudio de los posibles proponentes, se presenta una media aritmética de 0.42 con una desviación estándar de 0.15; por lo anterior, la entidad estima que las empresas habilitadas se mantenga una **INDICADOR DE ENDEUDAMIENTO ≤ 0.56**

➤ **RAZON COBERTURA DE INTERES**

Con este indicador sabemos cuántas veces puede pagar una empresa los intereses generados por deudas adquiridas en el periodo; por lo tanto, esto respalda la cancelación de los compromisos. A mayor cobertura de intereses, menor es la probabilidad de que el cliente incumpla sus obligaciones financieras.



Intereses = Utilidad Operacional / Gastos de Intereses.

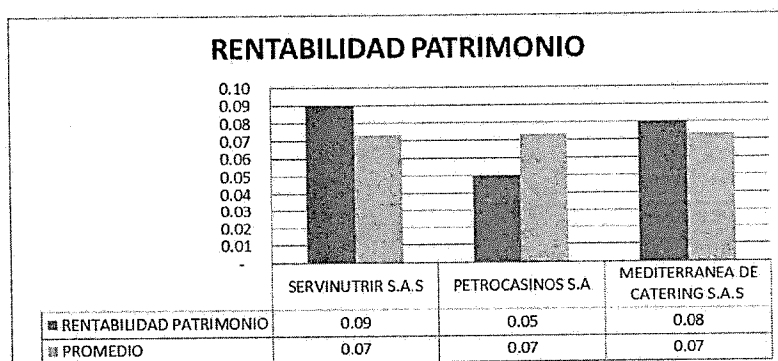
De acuerdo al estudio de los posibles oferentes dentro del proceso en mención se obtuvo una media aritmética de 5.33 con una desviación estándar de 2.26. Teniendo en cuenta que se presenta una fuerte dispersión entre los datos y con el fin de lograr una mayor pluralidad de oferentes dentro del proceso en mención la entidad determina que la Razón de cobertura de intereses: Deberá ser **igual o superior a 3**.

Nota: Si la empresa oferente no presentó gastos de intereses en el periodo solicitado, se determinará el resultado del indicador como Indeterminado; lo cual significa que es habilitado al no representar riesgo para la entidad en el respectivo proceso contractual.

5.2 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

➤ **RENTABILIDAD PATRIMONIO**

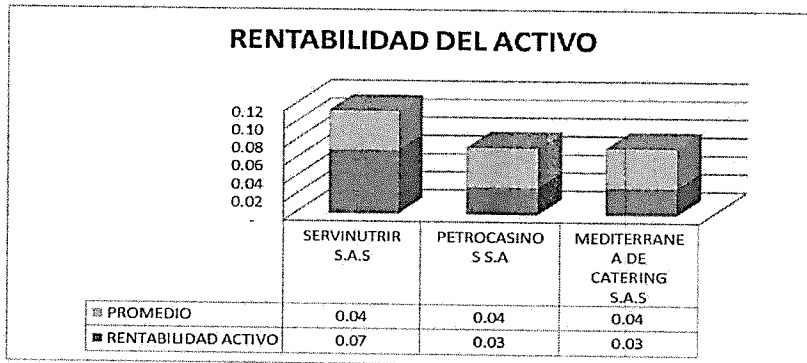
El análisis del indicador señala la relación entre la utilidad operacional y el patrimonio de los proponentes (**rentabilidad patrimonio= Utilidad operacional / Patrimonio**), su resultado indica la rentabilidad del patrimonio de los socios en la actividad operativa de la empresa, que en la medida que este indicador presenta mayores decimales (o puntos porcentuales), permitirá inferir que la entidad genera una mayor rentabilidad a las inversiones de sus socios. Esa capacidad de generar utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio, debe estar relacionada con el costo promedio financiero de las obligaciones financieras, la rentabilidad de los activos y el costo de oportunidad que espera los socios de la empresa, así, en la medida que se presente mayor rentabilidad del activo frente al costo financiero promedio, la rentabilidad patrimonial será mayor pero esta, deberá representar un indicador proporcional o mayor al costo de oportunidad de los socios. Del indicador se espera que sea mayor o igual a la rentabilidad sobre activo.



Teniendo en cuenta el estudio de los posibles oferentes, se presenta una media aritmética del indicador de 0.07 con una desviación estándar de 0.02, por lo anterior, la entidad estima que las empresas habilitadas se mantenga una **Rentabilidad de Patrimonio >= 0.05**

➤ **RENTABILIDAD ACTIVO**

El análisis del indicador señala la relación entre la utilidad operacional y el valor del activo Total de los proponentes (**rentabilidad del activo= Utilidad operacional / Activo total**), su resultado indica la tasa de rendimiento que rentan los activos del proponente, estableciendo la generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo total. Se espera que la rentabilidad sobre los activos sea mayor, indicando la rentabilidad del negocio y la capacidad organizacional del proponente.

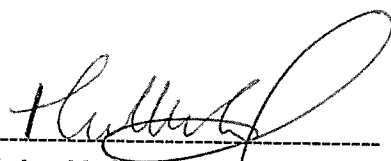


Teniendo en cuenta el estudio de los proponentes, se presenta una media aritmética del indicador de 0.04 con una desviación estándar de 0.02; por lo anterior, la entidad estima que se mantenga una **Rentabilidad de ACTIVO >= 0.02**

Tabla 7. Resumen Indicadores Financieros

INDICADOR	REQUISITO
LIQUIDEZ	Mayor o igual a 1.30
ENDEUDAMIENTO	Menor o igual a 0.56
COBERTURA DE INTERES	Mayor o igual a 3
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	Mayor o igual 0.05
RENTABILIDAD DEL ACTIVO	Mayor o igual a 0.02

Dado en Bucaramanga el día veintiocho (28) de septiembre de 2023.



Mónica V. Castro Iglesias
CPS-Profesional
Estudios del Sector ESE ISABU