

	ESTUDIO DEL SECTOR	FECHA ELABORACION: 18-07-2024
	CODIGO: JUR-F-029	FECHA ACTUALIZACION: 18-07-2024
	VERSION: 1	PAGINA: 1 - 28
		REVISO Y APROBO: Jefe Oficina Asesora Jurídica

ESTUDIO DEL SECTOR

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 E.S.E. ISABÚ”

EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO INSTITUTO DE SALUD DE BUCARAMANGA
E.S.E. ISABÚ

Bucaramanga
Septiembre de 2024

 e.s.e INSTITUTO DE SALUD DE BUCARAMANGA	ESTUDIO DEL SECTOR		FECHA ELABORACION: 18-07-2024
			FECHA ACTUALIZACION: 18-07-2024
	CODIGO: JUR-F-029		PAGINA: 2 - 28
	VERSION: 1		REVISO Y APROBO: Jefe Oficina Asesora Jurídica

ESTUDIO DEL SECTOR

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 E.S.E. ISABÚ.

1. Introducción

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 "E.S.E. ISABÚ", 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 E.S.E. ISABÚ 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 E.S.E. ISABÚ 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 E.S.E. ISABÚ 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 E.S.E. ISABÚ.

La misión de la E.S.E. ISABÚ 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 E.S.E. ISABÚ. Para el suministro de las raciones alimentarias referidas, la E.S.E. ISABÚ 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

 e.s.e INSTITUTO DE SALUD DE BUCARAMANGA	ESTUDIO DEL SECTOR		FECHA ELABORACION: 18-07-2024
			FECHA ACTUALIZACION: 18-07-2024
	CODIGO: JUR-F-029		PAGINA: 3 - 28
	VERSION: 1		REVISO Y APROBO: Jefe Oficina Asesora Juridica

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 2024 la E.S.E. ISABÚ 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 E.S.E. ISABÚ.

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 E.S.E. ISABÚ, 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 E.S.E. ISABÚ, 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 E.S.E. ISABÚ 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

2. Aspectos Generales del mercado

En el intrincado y multifacético mundo de la atención médica, existe un componente clave, pero a menudo subestimado: el servicio de alimentación hospitalaria. Este servicio, que va más allá de ser un simple proveedor de comidas, desempeña un papel crítico en la rehabilitación y tratamiento de pacientes hospitalizados.

Recordemos que, una ingesta nutricional óptima, se considera crucial tanto para la recuperación del paciente, como para su satisfacción durante su estancia hospitalaria. Mientras que, una ingesta inadecuada de nutrientes puede causar un deterioro del estado nutricional, aumentando el riesgo de desnutrición hospitalaria, fracaso del tratamiento médico, mayor estancia hospitalaria, y mayor riesgo de mortalidad.

El servicio de alimentación en un hospital es más que un simple conjunto de tareas. Es un conjunto de procesos que van mucho más allá de la entrega de platos a pacientes hospitalizados. Ya que, detrás de cada comida, se esconde una planificación minuciosa y personalizada, guiada por profesionales en nutrición clínica y adaptada a las necesidades únicas de cada paciente.

Además, de los profesionales en nutrición, en el servicio de alimentación participan otros miembros con funciones muy importantes, como el personal de cocina, personal de limpieza, y el personal administrativo. Todos estos miembros, comparten el objetivo de proporcionar una atención personalizada, asegurando que los pacientes reciban la nutrición adecuada para satisfacer sus necesidades específicas durante su estancia hospitalaria.

En la siguiente tabla, detallamos las funciones específicas de cada uno de los miembros del servicio de alimentación:

Tabla 1. Actores involucrados en el servicio de alimentación y nutrición en un hospital

ACTORES	FUNCIONES
Nutricionistas y dietistas clínicos	Realizan la evaluación nutricional, planificación dietética personalizada y educación nutricional.
Personal de cocina	Preparan y sirven alimentos siguiendo estándares de seguridad alimentaria y las pautas dietéticas.
Personal de limpieza	Se encargan de mantener el área de cocina y habitaciones de los pacientes, libres de suciedad y residuos, asegurando la higiene del espacio donde se preparan y sirven los alimentos.
Médicos y enfermeras	Trabajan junto al equipo de nutrición para supervisar el estado nutricional de los pacientes.
Personal administrativo	Encargados de la logística y organización de la distribución de alimentos y suministros.
Pacientes y cuidadores	Participan activamente en su propio cuidado nutricional y siguen las recomendaciones del equipo.

2.1. Aspectos económicos

La Asociación Nacional de Instituciones Financieras (Anif) presentó su informe trimestral de actualizaciones macroeconómicas en el que mostró nuevos pronósticos económicos para Colombia. El informe, publicado el 15 de julio, señala un incremento en la previsión de crecimiento del Producto Interno Bruto (PIB) del país para 2024. Este pasó del 1,1% al 1,7%. Dicho reajuste de 0,7 puntos porcentuales es notablemente más alto que la estimación anterior y 1,1 puntos porcentuales más que el crecimiento esperado para 2023.

El informe del centro de estudios económicos, que tiene como presidente a José Ignacio López, destaca que el aumento en la expectativa de crecimiento se debe al buen desempeño de varios sectores económicos.

“Este crecimiento se asociaría al buen desempeño de las actividades de esparcimiento, el sector agropecuario y los servicios públicos”, señala el documento. Además, la entidad mantiene su previsión de crecimiento del 2,4% para el 2025, por lo que se resalta que se espera un crecimiento notable en “las actividades artísticas, administración pública y defensa, y el comercio”.

Las cifras presentadas por Anif son similares a las esperadas por el Gobierno de Gustavo Petro. Por lo menos, así lo había indicado el ministro de Hacienda, Ricardo Bonilla, que en diálogo con El Tiempo precisó que “este año podríamos aumentar la expectativa de crecimiento de 1,5% a 1,7%, y el año entrante estaríamos superando el 3%, volviendo a recuperar la senda del 3%”. Asimismo, anotó que “este año es clave para la recuperación de la economía”.

Además, en un informe en el que indicó que la economía del país muestra signos de recuperación y no se encuentra en una situación crítica como se había especulado, el ministro anotó que, durante el primer trimestre de 2024, creció un 0,7%, luego de un incremento del 0,3% en el cuarto trimestre de 2023, por lo que superó una contracción del -0,7% en el tercer trimestre de 2023.

2.1.1. Inflación y desempleo

Además del crecimiento económico, Anif también ajustó su proyección de inflación para este año, debido a que la pasó del 5,4% al 5,6%. Según esta, “de todas maneras, persisten riesgos que podrían influir negativamente en la inflación, como los ajustes en el precio del diésel y posibles devaluaciones del peso”.

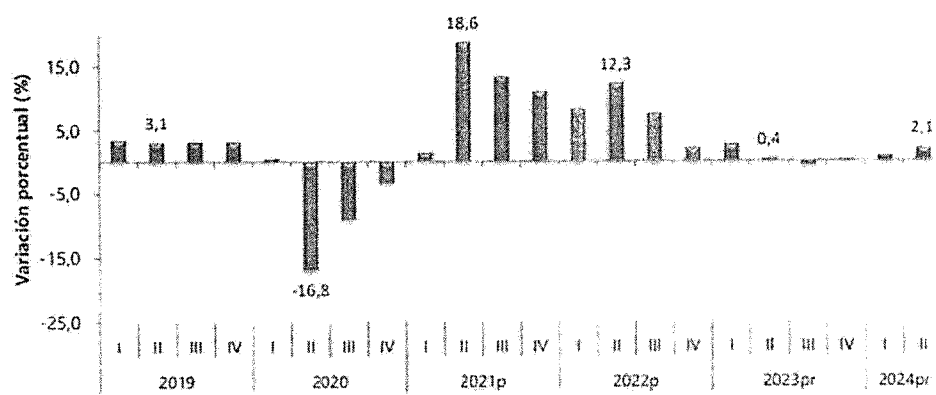
Por otro lado, el mercado laboral también ha sido objeto de análisis en este informe. Se prevé una tasa de desocupación del 10,9% para este año, lo que representa un aumento de 0,7 puntos porcentuales en comparación con el 2023. “Esto es consistente con los resultados observados en lo corrido del año, pues la tasa de desempleo se encuentra levemente por encima de la observada para el mismo período del año pasado”, destaca el informe.

2.2. Análisis económico del sector

2.2.1. Producto Interno Bruto

En el segundo trimestre de 2024pr, el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 2,1% respecto al mismo periodo de 2023prç.

Gráfico 1. Producto Interno Bruto Tasa de crecimiento en volumen1 2019-I / 2024pr -II



Fuente: DANE, Cuentas nacionales pr preliminar

PIB desde el enfoque de la producción. En el segundo trimestre de 2024pr, el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 2,1% respecto al mismo periodo de 2023pr (ver tabla 1). Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- ✦ Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 10,2% (contribuye 1,0 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 4,8% (contribuye 0,8 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 11,1% (contribuye 0,4 puntos porcentuales a la variación anual).

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 0,1%. Cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- ✦ 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 3,5%.
- ✦ Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 1,7%.
- ✦ Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 1,5%

Tabla 2. Valor agregado por actividad económica Tasas de crecimiento en volumen1 Segundo trimestre 2024

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Año corrido	Trimestral
	2024 ^{pr} -II / 2023 ^{pr} -II	2024 ^{pr} / 2023 ^{pr}	2024 ^{pr} -II / 2024 ^{pr} -I
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	10.2	8.0	1.5
Explotación de minas y canteras	-3.3	-2.5	-0.9
Industrias manufactureras	-1.6	-3.6	-0.9
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado ²	2.6	3.2	-0.9
Construcción	2.4	1.5	0.9
Comercio al por mayor y al por menor ³	0.2	-0.3	-0.05
Información y comunicaciones	-1.9	-1.9	0.3
Actividades financieras y de seguros	1.4	-0.8	1.2
Actividades inmobiliarias	1.9	1.9	0.4
Actividades profesionales, científicas y técnicas ⁴	0.2	0.2	0.4
Administración pública, defensa, educación y salud ⁵	4.8	5.1	1.7
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios ⁶	11.1	9.5	3.5
Valor agregado bruto	2.3	1.6	0.1
Impuestos menos subvenciones sobre los productos	0.3	0.4	-0.2
Producto Interno Bruto	2.1	1.5	0.1

Fuente: DANE, Cuentas nacionales pr preliminar

2.2.2. Valor agregado por actividad económica

Comercio al por mayor y al por menor. En el segundo trimestre de 2024pr, el valor agregado de comercio al por mayor y al por menor, reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y **servicios de comida** crece 0,2% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2023pr. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos.

- ✚ Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas crece 2,2%.
- ✚ Transporte y almacenamiento crece 0,6%.
- ✚ Alojamiento y servicios de comida decrece 5,9%

Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de comercio al por mayor y al por menor, reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida decrece 0,05, cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- ✚ Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas crece 0,5%.
- ✚ Transporte y almacenamiento crece 0,1%.
- ✚ Alojamiento y servicios de comida decrece 1,3%

Tabla 3. Comercio al por mayor y al por menor - Tasas de crecimiento en volumen - segundo trimestre 2024

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Año corrido	Trimestral
	2024 ^{Pr} -II / 2023 ^{Pr} -II	2024 ^{Pr} / 2023 ^{Pr}	2024 ^{Pr} -II / 2024 ^{Pr} -I
Comercio al por mayor y al por menor ³	2,2	1,3	0,5
Transporte y almacenamiento	0,6	0,1	0,1
Alojamiento y servicios de comida	-5,9	-5,1	-1,3
Comercio al por mayor y al por menor ¹	0,2	-0,3	-0,05

Fuente: DANE, Cuentas nacionales pr preliminar

2.2.3. IPC

Resultados Del Mes De Agosto 2024. En el mes de agosto de 2024, el IPC registró una variación de 0,00% en comparación con julio de 2024.

Grafica 2. IPC Variaciones Total Nacional agosto 2023 – 2024

IPC	Agosto					
	Variación mensual		Variación año corrido		Variación anual	
	2023	2024	2023	2024	2023	2024
IPC total	0,70	0,00	7,43	4,33	11,43	6,12

Fuente: Dane, IPC

Comportamiento de la variación mensual del IPC según divisiones y subclases.

Variación y contribución año corrido por divisiones de gasto. En lo corrido del año, (enero - agosto), siete divisiones de bienes y servicios se ubicaron por debajo del promedio: Recreación y cultura (-1,21%), Información y comunicación (-0,64%), Prendas de vestir y calzado (1,47%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (1,92%), Bienes y servicios diversos (2,68%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (3,31%), y por último Bebidas alcohólicas y tabaco (4,27%). El resto de las divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (4,33%): Educación (8,53%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (5,88%), Restaurantes y hoteles (5,77%), Salud (4,53%) y por último, Transporte (4,36%).

Tabla 4. IPC Variación y contribución año corrido Según divisiones de gasto agosto 2023 – 2024

Divisiones de Gasto	2023			2024	
	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Recreación y cultura	3,79	5,34	0,18	-1,21	-0,04
Información y comunicación	4,33	0,19	0,01	-0,64	-0,02
Prendas de vestir y calzado	3,98	4,37	0,14	1,47	0,05
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	8,20	0,34	1,92	0,08
Bienes y servicios diversos	5,36	7,92	0,42	2,68	0,14
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	4,93	0,98	3,31	0,63
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	9,06	0,15	4,27	0,07
TOTAL	100,00	7,43	7,43	4,33	4,33
Transporte	12,93	13,57	1,72	4,36	0,58
Salud	1,71	7,63	0,13	4,53	0,08
Restaurantes y hoteles	9,43	10,02	1,04	5,77	0,62
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	6,40	1,96	5,68	1,80
Educación	4,41	9,32	0,35	8,53	0,33

Fuente: Dane, IPC

2.2.4. Tasa Representativa del Mercado (TRM - Peso por dólar)

La tasa de cambio representativa del mercado (TRM) es la cantidad de pesos colombianos por un dólar de los Estados Unidos. La TRM se calcula con base en las operaciones de compra y venta de divisas entre intermediarios financieros que transan en el mercado cambiario colombiano, con cumplimiento el mismo día cuando se realiza la negociación de las divisas.

Actualmente la Superintendencia Financiera de Colombia es la que calcula y certifica diariamente la TRM con base en las operaciones registradas el día hábil inmediatamente anterior.

TRM del lunes 23 de septiembre de 2024: 4.156.89 pesos colombianos por dólar estadounidense.

2.3. Aspectos técnicos

2.3.1. Descripción mínima del perfil del contratista

El contratista deberá contar mínimo con:

EQUIPO DE TRABAJO - TALENTO HUMANO		
ÍTEM	PERFIL	CANTIDAD
1	NUTRICIONISTA. Formación: Profesional. Acreditación: Hoja de vida con RETHUS y experiencia mínima de cinco (5) años como coordinador de nutrición en hospitales. Carné de Manipulación de Alimentos. Examen de frotis y uñas, examen médico, curso de Buenas Prácticas de Manufactura aspectos sanitarios en la nutrición, o en alimentación o control de calidad de alimentos.	1
2	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 de Buenas Prácticas de Manufactura aspectos sanitarios en la nutrición, o en alimentación o control de calidad de alimentos.	6
3	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 de Buenas Prácticas de Manufactura aspectos sanitarios en la nutrición, o en alimentación o control de calidad de alimentos	1
MEDIO DE TRANSPORTE		
ÍTEM	PERFIL	CANTIDAD
1	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, Certificado de Gases, SOAT y Tarjeta de Propiedad.	1

CENTRO DE PRODUCCIÓN - Principal: El proponente deberá incluir en su propuesta un CENTRO DE PRODUCCIÓN en la ciudad de Bucaramanga, debidamente registrado en Cámara de Comercio, Anexando la certificación sanitaria expedida por la Secretaria de Salud Municipal, donde se emita concepto favorable del centro de producción y registro de establecimientos comerciales emitido por la alcaldía de Bucaramanga.

2.3.2. Actividades específicas del contrato – A desarrollar por el contratista

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

ITEM	DESCRIPCIÓN	ESTIMADO MES
1	DESAYUNOS ESPECIALES	
1.1	DIETA BLANDA	90
1.2	HIPOSODICA	90
1.3	HIPOGLUCIDA	120
1.4	HIPOGRASA	50
1.5	HIPOSODICA - HIPOGLUCIDA	120
1.6	HIPERPROTEICA	120
1.7	LIQUIDA	90
1.8	NORMAL O BLANDA PEDIATRICA	120
1.9	LIQUIDA CLARA	20
1.10	COMPLEMENTO 1	25
1.11	COMPLEMENTO 2	25
1.12	COMPLEMENTO 3	30
2	ALMUERZO ESPECIALES	
2.1	DIETA BLANDA	90
2.2	HIPOSODICA	100
2.3	HIPOGLUCIDA	120
2.4	HIPOGRASA	50
2.5	HIPOSODICA - HIPOGLUCIDA	150
2.6	HIPERPROTEICA	120
2.7	LIQUIDA	80
2.8	NORMAL O BLANDA PEDIATRICA	120
2.9	LIQUIDA CLARA	20
2.10	COMPLEMENTO 1	25
2.11	COMPLEMENTO 2	25
2.12	COMPLEMENTO 3	30
3	COMIDAS ESPECIALES	
3.1	DIETA BLANDA	100
3.2	HIPOSODICA	90
3.3	HIPOGLUCIDA	120
3.4	HIPOGRASA	50
3.5	HIPOSODICA - HIPOGLUCIDA	120
3.6	HIPERPROTEICA	120
3.7	LIQUIDA	100
3.8	NORMAL O BLANDA PEDIATRICA	120
3.9	LIQUIDA CLARA	20
3.10	COMPLEMENTO 1	25
3.11	COMPLEMENTO 2	25
3.12	COMPLEMENTO 3	30
4	REFRIGERIOS	
4.1	MEDIA	600
4.2	ONCES	600
4.3	CENAS	400
4.4	REFRIGEROS E.S.E. ISABÚ	200
5	DIETAS MEDICOS INTERNOS	
5.1	ALMUERZOS	600
5.2	CENAS	200
6	DIETAS NORMALES	
6.1	DESAYUNOS	800

6.2	ALMUERZOS	800
6.3	COMIDAS	800
6.4	ALMUERZOS EQUIPO EXTRAMURAL	200
7.	DIETAS VEGETARIANAS	
7.1	LACTOVEGETARIANA.	1
7.2	OVOGETARIANA	1
7.3	LACTO-OVO-VEGETARIANO	1
7.4	PESCETARIANAS	1
7.5	VEGANAS	1
7.6	SEMI-VEGETARIANA:	1
TOTAL, DESAYUNOS ESPECIALES		900
TOTAL, ALMUERZOS ESPECIALES		930
TOTAL, COMIDAS ESPECIALES		920
TOTAL, REFRIGERIOS		1800
TOTAL, DIETAS MEDICOS INTERNOS		800
TOTAL, DIETAS NORMALES		2600
TOTAL, DIETAS VEGETARIANAS		6
TOTAL, RACIONES MES		7956

2. 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, seco	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	60 gr	60gr
	Fruta	Toda variedad en jugo	Todos los días	50 gr	200cc
	Azúcares	Azúcar blanco / Panela / Chocolate con azúcar	Todos los días	Acorde a la preparación y balance nutricional	
MEDIA MAÑANA	Grasas	Aceite vegetal / Mantequilla sin sal	Todos los días	Acorde a la preparación y balance nutricional	
	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		200 cc
	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	70 gr	70 gr
	Cereal	Arroz blanco / Pasta (Toda variedad)	Todos los días	30 gr	90 gr
	Raíces, tubérculos y plátanos	Papa (toda variedad) / Plátano (hartón maduro o verde) / Yuca	Todos los días	80-100 gr	100 gr
	Leguminosas	Lentejas / Arveja / Garbanzos / Frijol rojo / Frijol blanco	4 Veces / semana	30 gr	75 gr
	Fruta	Toda variedad en jugo	Todos los días	50 gr	200 cc
	Postre	Toda variedad	Todos los días	30 gr	30 gr
	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.					
TIEMPO DE COMIDA	COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	PESO NETO	PORCION SERVIDA
CENA	Bebida láctea	Leche de vaca entera pasteurizada	Todos los días	75- 100 cc	200 cc
	Cereal	Cereal	Todos los días	30- 50 gr	30- 50 gr

3. Otras especificaciones técnicas:

DIETA HIPOGLÚCIDA	
<ul style="list-style-type: none">✦ 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✦ La porción de Pan del desayuno no debe pesar más de 30 gramos, según las indicaciones de las guías ADA 2023 para manejo de pacientes diabéticos.✦ 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. Ofrecer de cena: bebida láctea + alimento proteico.✦ 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:<ul style="list-style-type: none">➤ Gelatina hgl + porción de queso➤ Gelatina hgl + porción de cuajada➤ Fruta picada + queso➤ Fruta picada + cuajada➤ Bebida láctea + proteína (queso o cuajada)	
DIETA HIPOGRASA	
<ul style="list-style-type: none">✦ Dieta modificada en grasa y colesterol✦ La fuente de grasa será de origen vegetal, que será utilizada para la cocción de alimentos.✦ 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												
<ul style="list-style-type: none">✦ 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:<ul style="list-style-type: none">➤ 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												
<ul style="list-style-type: none">✦ 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.												
DIETA BLANDA												
<ul style="list-style-type: none">✦ 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 ofrece leguminosas✦ Ofrecer los alimentos de consistencia suave: molido, puré, tortas, soufflé, picado✦ Las carnes rojas se ofrecen en preparación: picada, molida, goulash, 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												
<ul style="list-style-type: none">✦ 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:<ul style="list-style-type: none">➤ Consomé: consomé de carne magra o pechuga sin piel desengrasado➤ Bebida caliente: aguapanela, aromática o té➤ Alimento energético: gelatina												
<table><tr><th>Tiempo de comida</th><th>Componente</th><th>Cantidad</th></tr><tr><td rowspan="3">DESAYUNO / ALMUERZO / COMIDA</td><td>Bebida</td><td>200cc</td></tr><tr><td>Consomé</td><td>200cc</td></tr><tr><td>Gelatina</td><td>100cc</td></tr></table>			Tiempo de comida	Componente	Cantidad	DESAYUNO / ALMUERZO / COMIDA	Bebida	200cc	Consomé	200cc	Gelatina	100cc
Tiempo de comida	Componente	Cantidad										
DESAYUNO / ALMUERZO / COMIDA	Bebida	200cc										
	Consomé	200cc										
	Gelatina	100cc										
DIETA LIQUIDA COMPLETA												
<ul style="list-style-type: none">✦ 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												

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 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 broncoaspiración. 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 FLEXITIARIANA, 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 quinua 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-VEGETARIANAS

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%

CARACTERÍSTICAS: 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		Después de las comidas
CEREALES	Arroz, maíz, trigo, cebada, avena, centeno: preparados en la casa	Machacados	Machacados	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
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	Carne rojas y blancas, vísceras, pollo, cerdo, pescado fresco, conejo, cuy	Carne o pollo bien picado, desmechado, 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 precocidos 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
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	PROTEINA	GRASA	CHO
200 A 300	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 precocidos 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
DESAYUNO	BEBIDA EN LECHE 84% LECHE - 16% AGUA	1 POCILLO O TAZA	120 cc
	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

DIETA COMPLEMENTO 3 - PARA NIÑOS DE 12 A 24 MESES

DISTRIBUCION PORCENTUAL:

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

CARACTERISTICAS: 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, consumiendo ¾ a una taza o plato de 240 mil. 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 broncoaspiración. 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
DESAYUNO	BEBIDA EN LECHE 84% LECHE - 16% AGUA	1 POCILLO O TAZA	120 cc
	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 84% LECHE - 16% AGUA	1 POCILLO O TAZA	120 cc
	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

DIETA NORMAL PEDIÁTRICA

- Teniendo en cuenta que las porciones son más pequeñas, se suministra a niños mayores de 2 años 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

PREPARACION	COMPONENTE	CANTIDAD
DESAYUNO	BEBIDA LÁCTEA	150 CC
	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	50 GR
	VERDURA	40 GR
	RTP	30 GR
	FRUTA EN JUGO (ALMUERZO)	150 CC
MEDIA TARDE	BEBIDA LÁCTEA - LECHE ENTERA PASTEURIZADA 50 – 80 CC	150 CC
	FRUTA	50 GR
COMIDA	CEREAL	40 GR
	PROTEÍNA	50 GR
	VERDURA	40 GR
	RTP	30 GR
	FRUTA EN JUGO	150 CC

4. Especificaciones técnicas adicionales.

Factores relacionados con la situación deseada

NUTRICION: El proponente debe allegar:

MENU DERIVADO: Deben presentarse las derivaciones para las dietas Normal, Blanda, Hipoglúcida, Hiposódica, Hipograsa, Hiperproteica, Liquida clara, Liquida completa, Normal Pediátrica, Complemento uno, componente dos y componente 3, 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.

Recomendaciones

- ✚ Para complemento 1 (6-8) M el plato servido debe incluir: Purés, trozos pequeños que el bebé pueda agarrar con la mano. 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, Las preparaciones deben ser machacados, desmechado, trozos pequeños que el bebé pueda agarrar con la mano.
- ✚ Para complemento 3 (11 a 23)M, Igual que una Normal pediátrica, pero porciones más pequeñas, ya se incluye la leche de vaca
- ✚ Todas las dietas pediátricas llevan media mañana y media tarde.
- ✚ Para dieta hipoglúcida la media mañana, media tarde se debe incluir solo fruta en porción.
- ✚ Acompañar los tiempos de comidas preferiblemente con té, aromática, agua limón o agua, No se debe ofrecer Jugos a los pacientes diabéticos.
- ✚ La cena de los pacientes diabéticos debe incluir una bebida láctea + alimento proteico.
- ✚ A los pacientes que se encuentren en aislamiento se les debe garantizar el suministro de agua diaria para los medicamentos, se les debe dejar agua en botella.
- ✚ Ofrecer menús especiales para los niños, no solo de la UIMIST sino también del HLN
- ✚ 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

 e.s.e. INSTITUTO DE SALUD DE BUENARANCA	ESTUDIO DEL SECTOR	FECHA ELABORACION: 18-07-2024
		FECHA ACTUALIZACION: 18-07-2024
	CODIGO: JUR-F-029	PAGINA: 19 - 28
	VERSION: 1	REVISO Y APROBO: Jefe Oficina Asesora Jurídica

- ✦ 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.

Sitio para la preparación de la alimentación

La E.S.E. ISABÚ 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.

Horario de ejecución 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	7:30 am a 8:30 am
MEDIA MAÑANA	9:30 am a 10:00 am
ALMUERZO	12:00 m a 1:00 pm
MEDIA TARDE	3:00 pm a 3:30 pm Sólo paciente autorizado
COMIDA	5:30 pm a 6:30 pm
CENA (MERIENDA / PACIENTE AUTORIZADO)	6:30 pm a 7:00 pm

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 con 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 el Nutricionista Clínico 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.

Se debe contar con el personal suficiente para la entrega de las dietas, empezar a repartir al mismo tiempo las dietas en el 4 piso y en urgencias, para así entregar los alimentos a tiempo y evitar tantas quejas por la demora en la entrega de estas en el servicio de urgencias.

Presentación de las dietas

Bandejas. La bandeja para 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, despicadas o torcidas y deberá realizar la reposición de la vajilla o cubiertos por pérdida, uso y deterioro de estos.

	ESTUDIO DEL SECTOR		FECHA ELABORACION: 18-07-2024
			FECHA ACTUALIZACION: 18-07-2024
	CODIGO: JUR-F-029		PAGINA: 20 - 28
	VERSION: 1		REVISO Y APROBO: Jefe Oficina Asesora Jurídica

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 con el 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 esta se realizará dos veces al día o a consideración del jefe del servicio. A los pacientes de aislamiento se les debe ofrecer agua en botella, para garantizar que tengan agua en las habitaciones.

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 con 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 de 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.

5. Especificaciones técnicas adicionales – Servicios conexos

Servicios públicos

El contratista tendrá a su cargo los siguientes pagos: En lo que respecta al servicio público de AGUA corresponderá al 10% del valor total del recibo emitido por el Acueducto Metropolitano de Bucaramanga-AMB para el HLN.

Para el servicio de Energía Eléctrica será la suma fija mensual de cuatrocientos cuarenta y cuatro setenta y un pesos MCTE (\$444.071).

El servicio de GAS NATURAL será el valor establecido en factura de la empresa que presta el servicio - Grupo Vanti del Oriente ESP.

El supervisor deberá informar el valor a descontar por concepto de servicio de AGUA y ratificar el correspondiente a ENERGÍA ELÉCTRICA, con el fin de que la Tesorería General realice los descuentos. Ahora bien, en lo que corresponde al servicio de GAS NATURAL el contratista deberá acreditar el pago de este y ser validado por el supervisor del contrato.

Lo anterior será necesario cada vez que se realice la radicación de la cuenta de cobro del mes susceptible de pago.

<div>ISABU</div> <div>e.s.e INSTITUTO DE SALUD DE BUENAHABANA</div>	ESTUDIO DEL SECTOR	FECHA ELABORACION: 18-07-2024
		FECHA ACTUALIZACION: 18-07-2024
	CODIGO: JUR-F-029	PAGINA: 21 - 28
	VERSION: 1	REVISO Y APROBO: Jefe Oficina Asesora Jurídica

Servicio de cafetería

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 cincuenta mil PESOS (\$550.000) 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 con la forma de pago. En caso de que la E.S.E. ISABÚ 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.

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 (HLN). Este valor deberá ser descontado por el contratista en la factura correspondiente al pago mensual.

Plan de aseguramiento de la calidad (Análisis de riesgos y control de puntos críticos)

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.

Control de puntos críticos

- ✦ Durante las etapas de recepción, alistamiento, preparación y finalmente en el momento de servicio donde se prestará 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 E.S.E. ISABÚ 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.
 - 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.
- ✦ 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)

 e.s.e INSTITUTO DE SALUD DE BUENAMANGA	ESTUDIO DEL SECTOR		FECHA ELABORACION: 18-07-2024
	CODIGO: JUR-F-029		FECHA ACTUALIZACION: 18-07-2024
	VERSION: 1		PAGINA: 22 - 28
			REVISO Y APROBO: Jefe Oficina Asesora Jurídica

- Lavado de manos cronograma de capacitación (insumos y estrategia), los cuales serán revisados y aprobados por Seguridad del Paciente de la E.S.E. 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 realizar una descripción exacta y precisa de la técnica de limpieza y posterior desinfección de cada área y artículo señalando responsable y frecuencia del proceso.
- ✚ El oferente deberá contratar sin cargo a la E.S.E. 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 Secretaria 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.
- ✚ 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.
- ✚ 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.
- ✚ 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.
- ✚ 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).
- ✚ 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).
- ✚ 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, en ninguna circunstancia un operario puede realizar actividades relacionadas con el objeto contractual sin tener contrato suscrito y remitido previamente.

 e.s.e INSTITUTO DE SALUD DE BUCARAMANGA	ESTUDIO DEL SECTOR	FECHA ELABORACION: 18-07-2024
		FECHA ACTUALIZACION: 18-07-2024
	CODIGO: JUR-F-029	PAGINA: 23 - 28
	VERSION: 1	REVISO Y APROBO: Jefe Oficina Asesora Jurídica

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

2.4. Aspectos regulatorios

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

- ✦ Acuerdo No. 005 del 23 de agosto de 2024 de la E.S.E. ISABÚ – Estatuto de Contratación
- ✦ Resolución 0378 del 27 de agosto de 2024 - Manual de Contratación de la E.S.E. ISABÚ
- ✦ Constitución Política de Colombia
- ✦ Decretos 665 y 668 de 1989 del Municipio de Bucaramanga.
- ✦ Acuerdo 031 de 1997 del Municipio de Bucaramanga.
- ✦ Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011 y Ley 1751 de 2015
- ✦ Resolución No. 5185 de 2013 del Ministerio de Salud y de la Protección Social.
- ✦ Demás normas concordantes

3. Análisis de la Oferta

Históricamente el grado gastronómico de un país constituye uno de los índices determinantes de su grado de civilización. El ser humano valora muy positivamente el alto grado de confort y calidad de los servicios de hostelería y más aún cuando se halla enfermo en un hospital e indirectamente los familiares, los cuales analizan muy particularmente la cantidad y la calidad de las comidas, así como las formas en que le son servidas.

El hospital no es un gran restaurante ni un hotel de lujo, se rige por otros parámetros muy diferentes, pero ello no debe de menoscabar en ofrecer un servicio de alimentación digno y con la categoría de cualquier otro tipo de servicio que se proporcione al paciente, hay que ofrecer al paciente la alimentación adecuada, perfeccionándola al máximo con la técnica gastronómica adecuada, procurando además en una armónica y lógica combinación de menús la más cuidada condimentación y sobre todo un servicio eficaz de

distribución de alimentos que nos permita facilitar al enfermo la comida en óptimas condiciones de contenido y estética, el primero de los sentidos que nos permite deleitarnos e incluso disfrutar de una buena comida, es el de la vista.

Alimentación hospitalaria. Antonio Tomás Ruiz Santaolalla. Hospital Universitario "Virgen de las Nieves" Andalucía - España

La idea anterior, permite considerar que, si bien la oferta en el mercado de las comidas preparadas o de los servicios de alimentación en la región es abundante, no todas las empresas que preparan alimentos, bien a la mesa o bien para entrega, tienen la capacidad operativa de logística para asumir un suministro permanente de alimentos preparados, que exigen condiciones muy particulares como el componente dietario y sus variedades, el volumen alto y fluctuante de los servicios a preparar y despachar, el brazo financiero necesario para sostener las primeras etapas del suministro, y la responsabilidad social y legal frente al usuario o consumidor final del producto, el paciente.

Por eso, se insiste, en que, en un mercado de oferta abundante en el tema de alimentos, el servicio de preparación y suministro de alimentación hospitalaria está limitado a pocas empresas que han debido especializarse en la atención del mercado hospitalario.

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

Tabla 5. Procesos adelantados en los últimos años por entidades estatales

No. PROCESO / CONTRATO	CT-3793-2024
TIPO PROCESO	Contratación régimen especial
OBJETO	SUMINISTRO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE SALUD DE PRIMER Y SEGUNDO NIVEL DE LAS UNIDADES FUNCIONALES DE LA E.S.E HOSPITAL JOSÉ MARÍA HERNÁNDEZ
ENTIDAD	ESE HOSPITAL JOSÉ MARÍA HERNÁNDEZ – MOCOA - PUTUMAYO
VALOR INICIAL	\$ 160.000.000
PLAZO DE EJECUCIÓN	2 MESES
CONTRATISTA	S&TEZ ZOMAC SAS

No. PROCESO / CONTRATO	HG-CON-463-2024
TIPO PROCESO	Contratación régimen especial
OBJETO	CONTRATO ALIMENTACION HOSPITALARIA
ENTIDAD	HOSPITAL CENTRAL SAN ISIDRO DE MANIZALES
VALOR INICIAL	\$ 127.000.000
PLAZO DE EJECUCIÓN	30 DÍAS
CONTRATISTA	FUNDACION IMPACTO RECREACION

No. PROCESO / CONTRATO	CONVOCATORIA PUBLICA 001-2024
TIPO PROCESO	Contratación régimen especial
OBJETO	PRESTACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION HOSPITALARIA A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LA INSTITUCION DE ACUERDO A SU ESTADO NUTRICIONAL Y DE SALUD
ENTIDAD	HOSPITAL DEPARTAMENTAL UNIVERSITARIO DE CALDAS – SANTA SOFIA
VALOR INICIAL	\$ 967.113.000
PLAZO DE EJECUCIÓN	7 MESES
CONTRATISTA	FUNDACION IMPACTO RECREACION

4. Análisis de la Demanda

¿Cómo ha adquirido la entidad Estatal en el pasado estos bienes? La entidad ha adquirido mediante procesos de contratación en los últimos años de la siguiente manera:

Tabla 6. Procesos adelantados por la Entidad para satisfacer este tipo de necesidad

No. PROCESO / CONTRATO	CME-ISABU-001-2024 – CONTRATO 0358 DE 2024
TIPO PROCESO	Contratación régimen especial
OBJETO	PRESTAR LOS SERVICIOS CALIFICADOS DE PRODUCCIÓN, SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA PARA PACIENTES EN LOS SERVICIOS DE URGENCIAS Y

<div>ISABU</div> <div>e.s.e. INSTITUTO DE SALUD DE BUENAVISTA</div>	ESTUDIO DEL SECTOR		FECHA ELABORACION: 18-07-2024
	CODIGO: JUR-F-029		FECHA ACTUALIZACION: 18-07-2024
	VERSION: 1		PAGINA: 25 - 28
			REVISO Y APROBO: Jefe Oficina Asesora Jurídica

	HOSPITALIZACIÓN, INTERNOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS CON CONVENIO DOCENCIA SERVICIO VIGENTE, ASÍ COMO AL GRUPO EXTRAMURAL Y REFRIGERIOS PARA LA E.S.E. ISABÚ
VALOR INICIAL	\$ 540.975.587
CONTRATISTA	SUPERLOGISTICA BGA S.A.S.
PLAZO	233 DÍAS

No. PROCESO / CONTRATO	CMA-ISABU-029-2023
TIPO PROCESO	Contratación régimen especial
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 E.S.E. ISABÚ
VALOR INICIAL	\$ 159.374.128
CONTRATISTA	SUPERLOGISTICA BGA S.A.S.
PLAZO	2 MESES Y 15 DÍAS

No. PROCESO / CONTRATO	CONTRATO-0338-2023
TIPO PROCESO	Contratación régimen especial
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 E.S.E. ISABÚ
VALOR INICIAL	\$ 439.994.192
CONTRATISTA	MEDITERRÁNEA DE CATERING S.A.S.
PLAZO	8 MESES

No. PROCESO / CONTRATO	CMI-ISABU-056-2022
TIPO PROCESO	Contratación régimen especial
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 E.S.E. ISABÚ
VALOR INICIAL	\$ 123.872.068
CONTRATISTA	SUPERLOGISTICA BGA S.A.S.
PLAZO	2 MESES

5. **Análisis de precios del mercado**

Esta sección está sustentada en los precios de mercado con que la propia Entidad ha adquirido este tipo de servicios en las últimas vigencias. Así, para el análisis de precios del mercado y proyección de valores unitarios para el futuro contrato, se revisaron los precios contratados para cada uno de los ítems, conforme el contrato 0358 de 2024, derivados del proceso contractual CME-ISABU-001 de 2024.

Para los precios del contrato 0358 de 2024, se realizó una indexación a valor presente así: Precio contrato 0358 + 5,77% (Variación IPC año corrido 2024 Enero - Agosto para la División del Gasto Restaurantes y hoteles)

Los valores resultantes se ofrecen en el Anexo 1 – Análisis histórico de precios

6. **Presupuesto oficial**

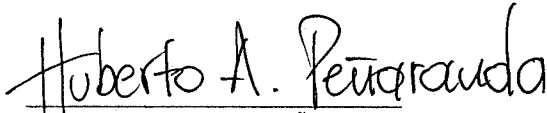
En tal sentido, teniendo en cuenta la naturaleza del proceso que establece, según información del área gestora de la presente necesidad de contratación, que es una prestación de servicio que implica el suministro de alimentación hospitalaria, y de acuerdo con el plazo de ejecución, el estudio del mercado y demás factores planteados para el presente proceso, se establece un presupuesto oficial de: DOSCIENTOS SESENTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$ 260.000.000), a modo de bolsa agotable, para un plazo de ejecución proyectado desde la suscripción del acta de inicio hasta agotar el presupuesto o hasta el 31 de diciembre de 2024, lo que primero ocurra. 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 de él se deriven,

	ESTUDIO DEL SECTOR	FECHA ELABORACION: 18-07-2024
		FECHA ACTUALIZACION: 18-07-2024
	CODIGO: JUR-F-029	PAGINA: 26 - 28
	VERSION: 1	REVISO Y APROBO: Jefe Oficina Asesora Jurídica

si a ello hubiere lugar, con excepción de los que estrictamente correspondan a la E.S.E. ISABU.

7. Definición de Indicadores

Los indicadores financieros buscan determinar los aspectos mínimos necesarios que deben mantener los proponentes en materia de capacidad financiera y operativa, que garantizan en el tiempo su sostenibilidad en las actividades económicas que desarrollan y el efectivo cumplimiento del contrato. Sin embargo, teniendo en cuenta que la naturaleza del contrato es compra y venta mediante suministro de tracto sucesivo, la forma de pago es contra entrega, la cuantía del contrato corresponde a la modalidad de contratación directa, conforme a lo preceptuado en el Manual de Contratación (Resolución No. 0378 del 27 de agosto de 2024), no es necesario para el presente proceso de contratación, la exigencia de indicadores financieros.


HUBERTO ARTURO PEÑARANDA
Contratista No. 0700-2024 E.S.E. ISABU

Revisó y aprobó: Giovanni Humberto Duran Romero
Jefe Oficina Asesora Jurídica 

Anexo 1 – Análisis histórico de precios

ITEM	DESCRIPCIÓN	CONSUMO ESTIMADO MES	CONTRATO 358 2024	PROYECCIÓN UNITARIA CONTRATO 358 + 5,77%	PROYECCIÓN MENSUAL
1	DESAYUNOS ESPECIALES				
1.1	DIETA BLANDA	90	9.540	10.090	908.141
1.2	HIPOSODICA	90	9.540	10.090	908.141
1.3	HIPOGLUCIDA	120	8.663	9.163	1.099.543
1.4	HIPOGRASA	50	12.093	12.791	639.538
1.5	HIPOSODICA - HIPOGLUCIDA	120	9.379	9.920	1.190.420
1.6	HIPERPROTEICA	120	12.093	12.791	1.534.892
1.7	LIQUIDA	90	8.703	9.205	828.465
1.8	NORMAL O BLANDA PEDIATRICA	120	8.664	9.164	1.099.670
1.9	LIQUIDA CLARA	20	8.703	9.205	184.103
1.10	COMPLEMENTO 1	25	8.703	9.205	230.129
1.11	COMPLEMENTO 2	25	8.703	9.205	230.129
1.12	COMPLEMENTO 3	30	8.703	9.205	276.155
				SUBTOTAL	9.129.326
2	ALMUERZO ESPECIALES				
2.1	DIETA BLANDA	90	11.773	12.452	1.120.707
2.2	HIPOSODICA	100	12.929	13.675	1.367.500
2.3	HIPOGLUCIDA	120	12.892	13.636	1.636.304
2.4	HIPOGRASA	50	13.767	14.561	728.068
2.5	HIPOSODICA - HIPOGLUCIDA	150	12.570	13.295	1.994.293
2.6	HIPERPROTEICA	120	13.035	13.787	1.654.454
2.7	LIQUIDA	80	12.093	12.791	1.023.261
2.8	NORMAL O BLANDA PEDIATRICA	120	10.738	11.358	1.362.910
2.9	LIQUIDA CLARA	20	11.760	12.439	248.771
2.10	COMPLEMENTO 1	25	8.664	9.164	229.098
2.11	COMPLEMENTO 2	25	8.664	9.164	229.098
2.12	COMPLEMENTO 3	30	8.664	9.164	274.917
				SUBTOTAL	11.869.382
3	COMIDAS ESPECIALES				
3.1	DIETA BLANDA	100	12.054	12.750	1.274.952
3.2	HIPOSODICA	90	12.934	13.680	1.231.226
3.3	HIPOGLUCIDA	120	11.773	12.452	1.494.276
3.4	HIPOGRASA	50	13.408	14.182	709.082
3.5	HIPOSODICA - HIPOGLUCIDA	120	13.010	13.761	1.651.281
3.6	HIPERPROTEICA	120	14.286	15.110	1.813.236
3.7	LIQUIDA	100	12.094	12.792	1.279.182
3.8	NORMAL O BLANDA PEDIATRICA	120	12.094	12.792	1.535.019
3.9	LIQUIDA CLARA	20	8.125	8.594	171.876
3.10	COMPLEMENTO 1	25	8.583	9.078	226.956
3.11	COMPLEMENTO 2	25	8.664	9.164	229.098
3.12	COMPLEMENTO 3	30	8.664	9.164	274.917
				SUBTOTAL	11.891.102
4	REFRIGERIOS				
4.1	MEDIA	600	2.253	2.383	1.429.799
4.2	ONCES	600	2.253	2.383	1.429.799
4.3	CENAS	400	2.253	2.383	953.199
4.4	REFRIGEROS E.S.E. ISABU	200	5.190	5.489	1.097.893
				SUBTOTAL	4.910.690

ITEM	DESCRIPCIÓN	CONSUMO ESTIMADO MES	CONTRATO 358 2024	PROYECCIÓN UNITARIA CONTRATO 358 + 5,77%	PROYECCIÓN MENSUAL
5	DIETAS MEDICOS INTERNOS				
5.1	ALMUERZOS	600	13.412	14.186	8.511.523
5.2	CENAS	200	13.412	14.186	2.837.174
				SUBTOTAL	11.348.698
6	DIETAS NORMALES				
6.1	DESAYUNOS	800	8.616	9.113	7.290.515
6.2	ALMUERZOS	800	13.323	14.092	11.273.390
6.3	COMIDAS	800	13.323	14.092	11.273.390
6.4	ALMUERZOS EQUIPO EXTRAMURAL	200	13.844	14.643	2.928.560
				SUBTOTAL	32.765.854
		TOTAL PROYECCIÓN DE COSTO MENSUAL			\$81.915.052

NOTA 1: Dentro del planteamiento de la necesidad a contratar se contemplan seis (6) dietas vegetarianas especiales por mes, las cuales no serán tenidas en cuenta para el valor estimado del contrato dado que no se tiene una referencia histórica al respecto y que su valor final no representa un impacto significativo en el valor mensualizado obtenido, dando por hecho que será asumido por el volumen de la futura contratación.

NOTA 2: Para los desayunos, almuerzos y comidas especiales, el planteamiento de la necesidad contempla un subnumeral 12 "Complemento 3", en cada caso, para los cuales, en ausencia de una referencia histórica precisa, se considera prudente y conveniente, asumir, por analogía, el valor asignado para el subnumeral 11 "Complemento 2".

NOTA 3: El valor de proyección unitario fue indexado a valor actual en consideración a una variable del 5,77% de aumento que corresponde a la variación, año corrido, de la División del Gasto "Restaurante y hoteles", conforme se resaltó en las páginas 6 y 7 del presente documento.

Huberto A. Peñaranda

HUBERTO ARTURO PEÑARANDA

Contratista No. 0700-2024 E.S.E. ISABU

Revisó y aprobó: Giovanni Humberto Duran Romero

Jefe Oficina Asesora Jurídica