

 Hospital Departamental Psiquiátrico Universitario Del Valle E.S.E.	FORMATO UNICO DE NECESIDADES	CÓDIGO	FOR-DES-08
		VERSIÓN	06
		VIGENCIA	NOVIEMBRE 2024

ÁREA QUE SOLICITA: Servicios administrativos	FECHA DE SOLICITUD: 23-05-2025	CÓDIGO PLAN DE DESARROLLO:	No FUN: 089
--	--	-----------------------------------	-----------------------

Este documento es el insumo base para la estructuración del proceso de selección. No obstante, la información aquí contenida puede variar en virtud del estudio del sector que se desarrolle durante el proceso de la planeación de la adquisición del bien o servicio:

BIEN O SERVICIO REQUERIDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: Compra de equipos para el área de producción del servicio de alimentos:

MAQUINA PRODUCTORA Y CUBICADORA DE HIELO: Máquina fabricadora de hielo auto contenida, hielo en cubos, exterior en acero inoxidable, construcción interior en polietileno con aislamiento en espuma de uretano de alta densidad que ayuda a mantener la forma del hielo por mucho tiempo, esquinas redondeadas para fácil limpieza. Puerta en ABS. Capacidad de almacenamiento de hielo hasta 36 Kg. Capacidad de producción 95 Kg en 24 horas. Las temperaturas del aire y del agua varía todo el día de acuerdo al clima de este mismo modo la producción.

Patas de altura ajustables de 0 a 1.8 cm. Dimensiones del hielo en forma de cubo: 1,27x2,28x2,28 cm. Dimensiones del equipo: Frente 0.66/ Fondo 0.70/ Altura 0.919 mts. Voltaje: 110V. Poder: 480 W. Peso neto: 65 Kg. Refrigerante: R290.

El equipo cuenta con un panel de control digital para su fácil operación y selección de programas, indicadores de alerta y el ajuste del espesor del hielo. Cuenta con la placa del evaporador con níquel anti corrosivo.

EXPRIMIDORES PARA NARANJAS Y LIMONES (2 UNIDADES) :

EXPRIMIDOR DE CITRICOS 0.25HP Exprimidor de jugo, este presenta 1 manzana plástica para extraer jugo de limón, naranja, mandarina, toronja. Con cubierta, recipiente superior en acero inoxidable y base del motor en aluminio anodizado Sistema mecánico metálico con acople de cuadrante. Fácil de usar y limpiar, completamente seguro, útil para su servicio

1750 RPM. Dimensiones: Al tura 0.43 / Diámetro 0.20 mts. Potencia del motor: 0.25 HP (1/4 H.P). Monofásico: 110 V – Polo a tierra, Consumo: 180 W, Toma eléctrico: 3X15, Corriente: 1.6 AMP. Peso: 16.5 Kgs.

HORNO A GAS DOS CÁMARAS ELECTROMECAÁNICO Horno a gas de 2 cámaras. Fabricado en acero inoxidable. Controles electromecánicos para ajuste de temperatura independiente inferior y superior (30-300°C), temporizador (0-60 mi n), pantallas de temperatura y tiempo digitales para cada cámara. Visor de vidrio e iluminación interior para



Hospital Departamental
Psiquiátrico Universitario
Del Valle E.S.E.

FORMATO UNICO DE NECESIDADES

CÓDIGO

FOR-DES-08

VERSIÓN

06

VIGENCIA

NOVIEMBRE 2024

observar el producto, evitando la apertura de la puerta que resta eficiencia al horneo. Capacidad para dos bandejas de 60x40 cm (no incluidas) por cada cámara, no Incluye regulador de voltaje. Características eléctricas: Voltaje 110V. Potencia: 120W(45000Btu/h). Dimensiones: Frente 1.34 / Fondo 0.90 / Al tura 1.40 mts. Peso:250Kg. Incluye 4 rodachines.

PROCESADOR DE VEGETALES (1 UNIDADES) 750W el procesador de vegetal es está diseñado para cortar frutas y verduras Cuerpo fabricado en aluminio y acero inoxidable para una fácil limpieza y mantenimiento.

Dotado de dispositivos de seguridad en la cubierta y estructura para que solo funcione cuando se encuentre posicionado. La cubierta es completamente extraíble, lo que permite una fácil limpieza y cambio de discos. Su motor ventilado de alta potencia cumple con todos los estándares de seguridad. El aparato esta diseñado para uso comercial Dimensiones: Frente: 24cm Fondo: 57cm Al to: 54cm. Hertz: 60Hz. Voltaje: 110V Poder: 750W. Consumo: 6A. Fases: 1PH. El precio de venta incluye: 1 TACADOR, 1 LLAVE INGLESA, 1 CEPILLO, 8 DISCOS y BANDEJA PARA ACOMODAR LOS DISCOS

RESPUESTOS Y ACCESORIOS HORNO INTELIGENTE RATIONAL

- 10 unidades de bandejas de asar y hornear no perforadas.
- 10 unidades de bandejas para parilla y plancha.
- 10 unidades de multibaker.

ADQUISICIÓN DE RECURSOS TECNOLOGICOS: Si la necesidad es para adquisición de un bien o servicio de un recurso tecnológico que supera los 500 SMMLV, debe referirse a lo establecido en Manual de Gestión de Tecnología MAN-GLO-01 vigente.



MAN-GLO-01
de HOSPITALES
VERDES y
SALUDABLES



 Hospital Departamental Psiquiátrico Universitario Del Valle E.S.E.	FORMATO UNICO DE NECESIDADES	CÓDIGO	FOR-DES-08
		VERSIÓN	06
		VIGENCIA	NOVIEMBRE 2024

FN 089

CLASIFICACIÓN UNSPSC

Lo que se requiere contratar se ha codificado conforme el Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC) así:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	DESCRIPCION
48000000	48100000	48101600	48106000	Equipos para preparado de alimentos

CÓDIGO PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES:

JUSTIFICACIÓN DEL OBJETO O SERVICIO REQUERIDO: Que la Constitución Política en su artículo segundo establece que "son fines esenciales del Estado: promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución" y para hacer esto posible el Estado deberá contar con la infraestructura necesaria e idónea para cumplir con la consecución de sus fines.

Que la Ley 489 de 1998 en su artículo cuarto estipula que "La función administrativa del Estado busca la satisfacción de las necesidades generales de todos los habitantes, de conformidad con los principios, finalidades y cometidos consagrados en la Constitución Política".

Que la Ley 80 de 1993 en su artículo tercero establece que los servidores públicos tendrán en consideración, que al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines.

Partiendo del principio básico de brindar a nuestros pacientes una alimentación segura mediante las buenas prácticas de manufactura, para control de factores de riesgo en el servicio de alimentos, se crea la necesidad de solicitar diversos equipos para el área de producción requeridos en los diferentes procesos de recepción, almacenamiento, producción y entrega final del servicio o producto solicitado para el cliente interno o externo. Se hace énfasis en los diversos aspectos a tener en cuenta como son: las adecuadas prácticas de manufactura en cada proceso, la disponibilidad de los equipos requeridos en el momento indicado y la seguridad en la salud de los trabajadores.

Por todo lo anterior se hace necesario la compra de estos equipos debido a:

HIELERA INDUSTRIAL: El objetivo principal del servicio de alimentos es suministrar a nuestros pacientes una alimentación completa, equilibrada, suficiente, adecuada e inocua con oportunidad y calidad en los diferentes suministros de alimentos día mediante una dieta fraccionada que consta de desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde, comida y refrigerio noche.

Todos los líquidos que se le suministran a los pacientes en su dieta como son los jugos del almuerzo y de la comida y adicional los jugos de refrigerios según sea la programación de la minuta deben cumplir con adecuadas características organolépticas con relación a la temperatura de los líquidos en este caso fríos y requieren del suministro de hielo tanto para su preparación como en ocasiones su adición según las especificaciones de la dieta y un censo promedio de 330 bebidas por día en cada suministro de alimentación.

 Hospital Departamental Psiquiátrico Universitario Del Valle E.S.E.	FORMATO UNICO DE NECESIDADES	CÓDIGO	FOR-DES-08
		VERSIÓN	06
		VIGENCIA	NOVIEMBRE 2024

FORM 089

Por todo lo anterior se hace necesario la compra de una hielera industrial para el servicio de alimentos-área producción.

EXPRIMIDOR: En el servicio de alimentos área de producción se requiere diariamente desarrollar tareas que implican exprimir frutas como lo son la naranja y el limón para suplir el requerimiento de jugos que hacen parte de la minuta correspondiente a desayunos, refrigerios mañana/ tarde, almuerzos y comida con un promedio de censo de 330 bebidas por servicio.

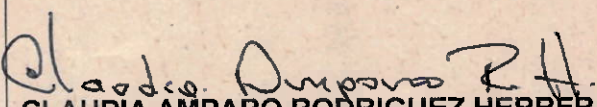
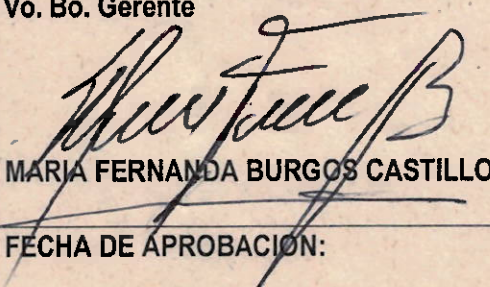
Este requerimiento también está proyectado para cuidar la salud de los auxiliares de alimentos del área de producción con el objetivo de minimizar riesgos en actividades repetitivas.

HORNO DE PANADERIA: En nuestro servicio de alimentos contamos con nuestra propia área de panadería la cual cumple una función muy importante no solo porque suple gran parte de la producción de una de la alimentación más importante del día como lo es el desayuno sino que nos ofrece gran variedad de productos los cuales pueden ser preparados y suministrados a nuestros pacientes durante su dieta día y contemplados en la minuta día como normal o común y sus derivaciones dieto terapéuticas, nos crea la necesidad de solicitar un adecuado horno de panadería de muy buena calidad e innovación de tecnología.

PLAZO ESTIMADO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: Hasta el 31 de diciembre de 2025

IMPACTO QUE SE GENERA EN EL AREA POR LA FALTA DEL OBJETO: Para el servicio de alimentos y al personal de producción al no suministrársele todos los equipos requeridos para el desarrollo de sus funciones se estarían generando situaciones como: inadecuados tiempos de entrega de las producciones, contaminación cruzada, falta de inocuidad de los alimentos, riesgos ergonómicos y falta de oportunidad de mejoraras continuas de los procesos en el servicio de alimentos.

ESPACIO PARA EL AREA ADMINISTRATIVA

FUNCIONARIO QUE SOLICITA LA NECESIDAD:  CLAUDIA AMPARO RODRIGUEZ HERRERA Profesional universitaria nutricionista - dietista	Vo. Bo. Gerente  MARIA FERNANDA BURGOS CASTILLO
VoBo Líder del Área  EVERARDO GARCIA RAMIREZ Líder servicios administrativos	FECHA DE APROBACIÓN: DD/MM/AA <div style="text-align: right;"><i>23-05-2024</i></div>