	FORMATO NECESIDAD ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	CÓDIGO	GJ-FR-001
		VERSIÓN	001
		FECHA	19/09/2022
	Proceso: Gestión Jurídica	HOJA	Página 1 de 11

Valledupar, 29 de julio de 2025

Doctora:

JOSÉ OCTAVIANO LIÑAN MURGAS

Representante Legal


E.S.E HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LOPEZ

Ciudad.

En cumplimiento a lo dispuesto en el Estatuto de Contratación de la Empresa Social del Estado Hospital Pumarejo de López, me permito presentar la siguiente necesidad:

DESCRIPCION DE LA NECESIDAD QUE SE REQUIERE CONTRATAR:

OBJETO	CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO A TODO COSTO DE PRODUCCIÓN, SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA PACIENTES Y DESAYUNOS Y ALMUERZOS A MÉDICOS INTERNOS DE LA ESE HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LÓPEZ.
JUSTIFICACION DE LA NECESIDAD A CONTRATAR	<p>La ESE Hospital Rosario Pumarejo de López, la alimentación de los pacientes que se encuentra en los servicios de hospitalización y observación, constituye parte de su tratamiento y por ello son exigibles, con condiciones que aseguren no solo la cantidad de alimentos a servir si no la calidad de los mismos, la presentación, la uniformidad en la elaboración, el aporte calórico necesario, la variedad de los artículos y menú y las garantías higiénicas y sanitarias reglamentarias.</p> <p>Proporcionar la nutrición adecuada de forma precoz tras la admisión en el centro hospitalario puede contribuir a mejorar los resultados clínicos, disminuir la duración de la hospitalización y mejorar la utilización de los recursos disponibles.</p> <p>Que, la Empresa Social del Estado Hospital Rosario Pumarejo de López, para estar en la capacidad de atender oportuna y eficazmente la demanda de los servicios de salud derivada de los contratos de venta de servicios celebrados, requiere para el tratamiento, buen funcionamiento y atención de los usuarios el suministro de dietas normales y terapéuticas, que le permitan prestar los servicios de salud con calidad, como parte del tratamiento médico. Atendiendo la importancia del servicio que presta la empresa, está en el deber de asegurar la continuidad en la prestación del servicio de salud, siendo indispensable contar el suministro de alimentación, para asegurar la buena marcha de la entidad y la prestación adecuada y oportuna de los servicios a los pacientes debido que se trata de actividades que no pueden ser suspendidas por tener implícitos derechos fundamentales como el derecho a la vida y la integridad física entre otros de los pacientes del Hospital.</p> <p>Atendiendo la importancia del servicio que presta la empresa, está en el deber de asegurar la continuidad en la prestación del servicio de salud, siendo indispensable contar el suministro de alimentación, para asegurar la buena marcha de la entidad y la prestación adecuada y oportuna de los servicios a los pacientes debido que se trata de actividades que no pueden ser suspendidas por tener implícitos derechos fundamentales como el derecho a la vida y la integridad física entre otros de los pacientes del Hospital.</p> <p>Es por ello, que se requiere contratar la totalidad de la operación del servicio de dietas hospitalarias para todos los servicios que se requieran de manera intrahospitalario, requiriéndose que el operador dote en su totalidad con equipos, menaje y utensilios la respectiva cocina dentro de las instalaciones dadas para su uso por parte del Hospital.</p>

	FORMATO NECESIDAD ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	CÓDIGO	GJ-FR-001
		VERSIÓN	001
		FECHA	19/09/2022
	Proceso: Gestión Jurídica	HOJA	Página 2 de 11

Dentro de la capacidad instalada del Hospital Rosario Pumarejo de López, se cuenta con 258 Camas para uso hospitalario, dentro de las cuales se tienen en la Unidades de Cuidados Intensivos, la siguiente capacidad: Uci pediatría 8 camas, Uci neonatal 13 camas, 9 básicas y 7 intermedias, y Uci adultos 16 camas.

Dentro de los servicios que cuenta el Hospital y donde se ejecuta el presente objeto contractual, se encuentran los siguientes:

- Salud mental
- Pediatría
- UCI Pediátrica
- Cx maternidad
- Observación tratamiento
- Pediatría 3 piso ambas alas
- Puerperio
- UCI adulto
- Infectología
- Cuarto piso
- Urgencia mujeres
- Urgencia hombres
- Urgencia Obstetricia

Ahora bien, el hospital en ejecución del presente contrato ha presentado un consumo en el suministro de dietas hospitalarias y refrigerios a personal, conforme la siguiente relación:

PERIODO COMPRENDIDO DEL 01 DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2024 HASTA EL 30 DE JUNIO DEL 2025												
CANTIDADES SUMINISTRA												
Nº	TIPOS DE	sep-24	oct-24	nov-24	dic-24	ene-25	feb-25	mar-25	abr-25	may-25	jun-25	TOTAL
	DIETAS											
1	NORMAL	19.007	19.177	19.428	19.342	15.607	15.280	14.777	14.335	14.322	15.462	166.737
2	BLANDA	745	809	800	789	345	340	427	438	500	613	5.806
3	LIQUIDA	4.749	3.494	4.022	3.611	2.118	2.052	1.607	1.788	2.240	2.506	28.187
4	HIPOSODICA	547	537	547	600	300	296	423	427	486	471	4.634
5	HIPOGRASA	502	536	524	537	322	333	389	390	470	421	4.424
6	HIPOSODICA HIPOGRASA	400	390	400	406	367	345	393	445	467	503	4.116
7	ASTRINGENTE	498	500	503	498	378	389	370	389	454	367	4.346
8	RENAL	387	423	419	401	247	276	378	456	467	491	3.945
9	HIPOGLUCIDA	345	340	326	387	356	350	445	450	495	435	3.929
10	HIPERPROTEICA	423	488	467	500	325	245	387	467	478	401	4.181

FORMATO NECESIDAD ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

CÓDIGO	GJ-FR-001
VERSIÓN	001
FECHA	19/09/2022
HOJA	Página 3 de 11

Proceso: Gestión Jurídica

11	HIPERCALORICA	298	300	342	323	314	300	456	446	490	357	3.626
12	HIPERPROTEICA/ HIPERCALORICA	145	212	423	378	327	330	478	468	469	410	3.640
13	NORMAL PEDIATRICA	203	200	376	307	359	345	445	440	456	532	3.663
14	BLANDA PEDIATRICA	327	624	518	286	467	577	626	627	709	659	5.420
15	LIQUIDA PEDIATRICA	159	89	129	93	63	59	80	81	90	98	941
16	MERIENDA PEDIATRICA	192	131	118	140	67	52	0	0	0	0	700
17	MERIENDA ADULTO	4.177	3.515	3.443	3.754	3.942	3.413	1.966	1.874	2.298	2.008	30.390
18	MERIENDA ANSTRINGENTE	118	124	78	131	59	49	0	0	0	0	559
19	DESAYUNO INTERNOS	433	211	328	154	128	6	12	6	16	12	1.306
20	ALMUERZO INTERNOS	1.846	1.691	1.720	1.782	938	925	992	873	1.028	927	12.722
	TOTAL	33.345	35.501	33.791	34.911	34.419	27.029	25.962	24.651	24.400	26.673	293.272


Resumen de consumo:

MES	VALOR
NOVIEMBRE - 2024	\$ 232.997.300
DICIEMBRE - 2024	\$ 238.340.400
ENERO - 2025	\$ 232.905.250
FEBRERO - 2025	\$ 224.364.250
MARZO - 2025	\$ 225.533.875
ABRIL - 2025	\$ 222.089.500
MAYO - 2025	\$ 226.110.696
JUNIO - 2025	\$ 226.743.770
SUBTOTAL	\$ 1.829.085.041


Del consumo de los últimos tres meses de ejecución del contrato del año 2024 y los primeros cinco meses de esta anualidad, se puede concluir que el presente objeto contractual, presenta un consumo promedio mensual de \$230.000.000 para 2024 y en los primeros cinco meses del año 2025, proyectándose en valor promedio mensual para los meses de septiembre, octubre, noviembre y diciembre 2025 de (\$ 230.000.000.)

DESCRIPCION TECNICA Y DETALLADA DE LOS BIENES, SERVICIOS Y MANTENIMIENTO A CONTRATAR


ITEM	TIPO DE DIETA	CANTIDAD MINIMA	VALOR DESAYUNO	VALOR ALMUERZO	VALOR COMIDA	VALOR MEDIAS NUEVES	VALOR ONCES	REFRIGERIO/TRASNOCHO	VALOR DIA
1	NORMAL								
2	BLANDA								
3	ABUNDANTES LIQUIDOS								
4	LIQUIDA CLARA								
5	HIPOSODICA								
6	HIPOGRASA								

	FORMATO NECESIDAD ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	CÓDIGO	GJ-FR-001
		VERSIÓN	001
		FECHA	19/09/2022
Proceso: Gestión Jurídica		HOJA	Página 4 de 11

7	HIPOSODICA HIPOGRASA							
8	ASTRINGENTE							
9	RENAL							
10	HIPOGLUCIDA							
11	HIPERPROTEICA							
12	HIPERCALORICA							
13	HIPERPROTEICA/ HIPERCALORICA							
14	HIPOGLUCIDA/ HIPOSODICA							
15	COMPLEMENTARIA PEDIATRICA							
16	NORMAL PEDIATRICA							
17	BLANDA PEDIATRICA							
18	LIQUIDA CLARA PEDIATRICA							
19	HIPOGRASA PEDIATRICA							
20	HIPOGRASA PEDIATRICA							
21	HIPOSODICA / HIPOGRASA PEDIATRICA							
22	ASTRINGENTE PEDIATRICA							
23	RENAL PEDIATRICA							
24	HIPOGLUCIDA PEDIATRICA							
25	HIPERPROTEICA PEDIATRICA							
26	HIPERCALORICA PEDIATRICA							
27	HIPERPROTEICA / HIPERCALORICA PEDIATRICA							
28	HIPOGLUCIDA / HIPOSODICA PEDIATRICA							
ALIMENTACION PARA MEDICOS INTERNOS								
ITEM	TIPO DE DIETA		VALOR DESAYUNO	VALOR ALMUERZO				VALOR DIA
29	NORMAL (Bandeja incluye seco, sopa y bebida)							
REFRIGERIOS PARA DONANTES DEL BANCO DE SANGRE								
ITEM	DESCRIPCION	PRESENTACION	VALOR PRESENTACION					
31	AGUA BOTELLA X DE 300 ML	UNIDAD						
32	GALLETAS X 25 GR	UNIDAD						
33	CAJA DE JUGO TETRA PACK X 200 ML	UNIDAD						
34	PONNY EN BOTELLA X 240 ML	UNIDAD						
35	PASTEL EN HOJALDRE DE POLLO	UNIDAD						
36	PASTEL EN HOJALDRE DE CARNE	UNIDAD						
37	SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO	UNIDAD						
38	PONQUÉ X 60 GR	UNIDAD						

	FORMATO NECESIDAD ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	CÓDIGO	GJ-FR-001
		VERSIÓN	001
		FECHA	19/09/2022
	Proceso: Gestión Jurídica	HOJA	Página 5 de 11

	Para la celebración del presente contrato, la entidad requiere que la persona natural a contratar cuente con los perfiles requeridos.	
CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC	CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
	85151500	Tecnología de Alimentos
	90101800	Servicios de comida para llevar y domicilio
PLAZO DE EJECUCION	HASTA TREINTA Y UNO (31) DE DICIEMBRE DE 2025, contados a partir de la suscripción del acta de inicio	
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	GENERALES DEL CONTRATISTA.	
	<div>1. Cumplir ampliamente y con idoneidad el objeto del contrato.</div> <div>2. Promover, en su entorno y en los diversos espacios comunicativos, la buena imagen del Hospital Rosario Pumarejo de López, centrada en los procesos de Atención Humanizada y Segura.</div> <div>3. Presentar al cumplimiento del objeto contratado la correspondiente cuenta de cobro.</div> <div>4. Garantizar su afiliación al sistema General de Seguridad Social en salud, pensión y Riesgos laborales, presentando copia de los recibos de pago, como requisito previo al pago.</div> <div>5. Cumplir con sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (Cajas de compensación Familiar, SENA e ICBF). Para el efecto el contratista debe presentarle al supervisor del contrato en forma mensual y para el pago de cada orden de pago, la documentación que acredite el cumplimiento del pago de estas obligaciones.</div> <div>6. Responder por el pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones a que haya lugar del personal que emplee en la ejecución del presente contrato y en general, dar estricto cumplimiento a la totalidad de obligaciones con el sistema integral de seguridad social y parafiscal, derivadas de su ejecución (si aplica).</div> <div>7. Guardar absoluta reserva de la información que en razón del presente contrato llegare a conocer.</div> <div>8. Cumplir con las normas de bioseguridad, asepsia y antisepsia vigentes, participar activamente en el proceso de manejo de desechos intrahospitalarios, contribuyendo en la no presentación de infecciones nosocomiales.</div> <div>9. Responder por los bienes entregados para la ejecución del contrato, salvo por el deterioro normal por su uso, esto procederá una vez el hospital efectúe la respectiva entrega al contratista mediante inventario, o a través de contratos de comodato.</div> <div>10. EL CONTRATISTA se ceñirá al código de ética y buen gobierno y a las directrices del plan estratégico institucional.</div> <div>11. El contratista, su representante legal y sus colaboradores deben ceñir su comportamiento a los estándares establecidos en las políticas de prohibición de la explotación y los abusos sexuales (EAS) adoptada por el Hospital.</div> <div>12. Acogerse a las políticas que prohíban la explotación y los abusos sexuales (EAS) y tomen medidas para prevenir y responder a la explotación y los abusos sexuales (EAS) implementadas por el Hospital.</div> <div>13. Participar, junto a sus colaboradores en las formaciones que imparta el Hospital respecto a la protección contra la explotación y los abusos sexuales y los procedimientos pertinentes.</div> <div>14. El contratista se obliga a adoptar todas las medidas necesarias para garantizar que su personal, empleados, socios, accionistas, administradores, clientes, proveedores y cualquier tercero vinculado, así como los recursos que administren o utilicen, no estén relacionados ni provengan de actividades ilícitas, en particular, lavado de activos o financiación del terrorismo y la proliferación de armas de destrucción masiva. En caso de que, durante la vigencia del convenio, surjan dudas razonables sobre la legalidad de las operaciones o el origen de los activos de alguna de las partes, o si cualquiera de ellas se ve involucrada en una investigación penal, administrativa o disciplinaria relacionada con actividades ilícitas, lavado de dinero o financiación del terrorismo, o es incluida en listas internacionales vinculantes para Colombia de conformidad con el derecho internacional (como las de las Naciones Unidas - ONU, OFAC, Lista Clinton, entre otras), la parte no involucrada tendrá el derecho de terminar unilateralmente el convenio sin que ello genere obligación de indemnización alguna a favor de la parte afectada.</div> <div>15. El Contratista se compromete a cumplir estrictamente con la normativa vigente en materia de prevención y lucha contra el lavado de activos y la financiación del terrorismo y la proliferación de armas de destrucción masiva. Para ello, implementará</div>	

	FORMATO NECESIDAD ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	CÓDIGO	GJ-FR-001
		VERSIÓN	001
		FECHA	19/09/2022
	Proceso: Gestión Jurídica	HOJA	Página 6 de 11

mecanismos adecuados para la detección de operaciones sospechosas y se abstendrá de realizar cualquier conducta que pueda ser considerada como una actividad orientada al lavado de activos o a la financiación de actividades terroristas y la proliferación de armas de destrucción masiva; Asimismo, garantiza que sus actividades y los recursos que administra no se encuentran ni encontrarán relacionados con actividades ilícitas. En caso de incumplimiento de lo aquí dispuesto, la **ESE Hospital Rosario Pumarejo de López** tendrá el derecho de dar por terminado el presente acuerdo de manera unilateral, sin que ello genere obligación de indemnización alguna por parte de la institución.

16. Elaborar en forma conjunta con el superior y presentar al Hospital, el proyecto de acta de liquidación del contrato, dentro del término establecido en la ley.
17. Informar toda suspensión y reinicio del contrato a la compañía aseguradora, a efectos de prorrogar la vigencia de las pólizas.


OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

1. Realizar por su cuenta y riesgo la recepción, preparación, ensamble, distribución y entrega de los alimentos en las instalaciones del hospital, cumpliendo con las normas higiénicas sanitarias que para tal efecto se encuentran establecidas en la normatividad vigente, en estos estudios y en el contrato.
2. Presentar los ciclos de minutas para los pacientes hospitalizados de mínimo de 4 semanas (28 menús por cada tipo de dieta), con su respectivo análisis cuantitativo de kilocalorías, macro y micronutrientes y las derivaciones de dietas para adultos y niños. Los porcentajes de adecuación de los diferentes nutrientes deben oscilar entre el 95% y el 105%, deben ser incluidos y tenidos en cuenta en la propuesta. Las minutas deben presentar variedad de alimentos y no presentar preparaciones repetidas en la misma semana y deben ser llamativas, vistosas, decoradas y variadas. Adicionalmente deben ser entregados con mínimo diez (10) días de anterioridad a la nutricionista dietista del hospital para su revisión y respectiva aprobación, quien a su vez verificara su cumplimiento en el punto de fábrica, junto con la nutricionista de la empresa contratista y en la unidad del paciente, la entrega del respectivo Menú o Dieta ordenada clínicamente.
3. Las dietas Hipoglúcidas, hipercalóricas, y pediátricas deben ser fraccionadas en 5 tiempos de comidas (tres comidas principales y dos refrigerios), los refrigerios deben estar incluidos dentro del valor calórico total de la dieta y no se deben cobrar adicional, puesto que corresponden al valor calórico total requerido por el paciente para todo el día.
4. Serán entregados tres (3) refrigerios a los pacientes con dietas hipoglúcidas a los pacientes hospitalizados en las salas de salud mental, UCI y a los que le sean ordenados por prescripción médica, a los demás se le ofrecerá dos (2) refrigerios.
5. Los menús deben estar elaborados de acuerdo con las restricciones dietarias para cada tipo de dieta. Además, deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, anexando copia de la tarjeta profesional. Adultos: Dieta Normal 2.200 calorías. Dieta Blanda 2.000 calorías. Dieta Hiposódica 2.000 calorías. Dieta Hipoglúcida 1.800 calorías. Dieta Hipograsa 2.000 calorías. Dieta Astrigente 2.000 calorías. Dieta Hipercalórica 2.500 calorías. Dieta líquida completa 1.200 calorías. Dieta líquida x sng 1.200 calorías. Dieta hiposódica renal 2.000 calorías. Dieta hipoglúcida renal 1.800 calorías fraccionadas. Menú para médicos internos (Almuerzos). Minuta Refrigerios para adultos de 500 kilocalorías. Pediátricos: Dieta Normal y blanda Pediátrica de 1.670 calorías fraccionadas en 5 tiempos. Dieta Normal y blanda Pediátrica de 2.000 calorías. Complementaria 1 (para 6 a 8 meses) 760 kilocalorías. Complementaria 2 (de 7 a 12 meses) 940 Kilocalorías. Refrigerios pediátricos. Distribuidos así: 25% en el desayuno, 45% en el almuerzo y el 30% en la cena. Y cuando se ofrece refrigerios estarán distribuidos así: 20% desayuno, 30% almuerzo y 25% cena, 10% media mañana 15% media tarde, que cumplan con las siguientes especificaciones de calorías y nutrientes.

No. ORDEN	DIETA	CALORÍAS	% VCT PROTEÍNA	OTROS
1	NORMAL	2.200	15	Para adultos y pediatría, niños mayores de 5 años.
2	SEMI BLANDA	2000	15	Todo puré o molido.
3	LICUADA	1.600	15	Por lo menos 3 bebidas por comida con Preparación de cremas o sopas que integre proteína animal, verdura, cereal,


	FORMATO NECESIDAD ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	CÓDIGO	GJ-FR-001
		VERSIÓN	001
		FECHA	19/09/2022
	Proceso: Gestión Jurídica	HOJA	Página 7 de 11

					grasa, acompañado de batidos de fruta, gelatina, yogurt, o compotas, y una bebida a base de cereales con leche que puede ser entera, descremada, deslactosada o de soya de acuerdo a la patología y tolerancia. Incluir dentro de la dieta 5 tiempos de comida.	
	4	LIQUIDA X SNG	1.200	15	Líquidos sin residuos, distribuidos en 6 tomas, que incluya toma dulce y salada de 250 cc por toma, o ajustados a requerimientos de líquidos del paciente, con proteína de alto valor biológico.	
	5	BLANDA	2.000	15	Preparaciones hipograsas, sin alimentos productores de gas ni ácidos, de consistencia blanda : purés, o molido	
	6	RENAL	1600	12	Sodio 20-60 meq/día. Potasio 50-80 meq/día. líquidos según prescripción. Proteína 60% alto valor biológico. Incluir dentro de la dieta. Se permiten carnes blancas y rojas 1 al día.	
	7	HEPÁTICA	1.600	13	Libre de aminoácidos aromáticos, adecuada distribución en proteína de alto y bajo valor biológico. Se deben preferir grasas poli monoinsaturada.	
	8	HIPOSÓDICA	2.000	15	Sodio 80 meq/día	
	9	HIPOGLÚCIDA	1.800	15	Incluir dentro de la dieta los 6 tiempos de comidas al día. Incluir alimentos con fibra. La distribución calórica debe cumplir con 35% de grasa, 45% de carbohidratos. Incluir frutas enteras y verduras cocidas, los refrigerios deben ser frutas en porción. No jugos.	
	10	HIPOGLÚCIDA RENAL	1.800	12	Manejar como renal que incluya restricción de carbohidratos simples y complejos, incluir alimentos ricos en fibra. los refrigerios deben ser frutas en porción. No jugos	
	11	HIPOGRASA HIPOGRASA CORONARIA	1.600	15	Opción 1: Para patologías coronarias (lácteos descremados, cortes de carnes magras y preparaciones hipograsas, sin ácidos ni irritantes gástricos, ni alimentos productores de gas y bajas en sodio. Opción 2: Para Pacientes Postoperatorios (sin lácteos, resto igual que para coronarios)	
	15	HIPOCALORICA	1.400	15	Con restricción de carbohidratos.	


	FORMATO NECESIDAD ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	CÓDIGO	GJ-FR-001
		VERSIÓN	001
		FECHA	19/09/2022
	Proceso: Gestión Jurídica	HOJA	Página 8 de 11

16	HIPERCALÓRICA HIPERPROTEICA	2500	17	Incluir alimentos fuentes de proteína de alto valor biológico, requiere 5 tiempos de comida.
17	ASTRINGENTE	2000	15	Con restricción de lácteos, grasas, verduras crudas, bebidas acidas y dulces, ni alimentos productores de gas.
18	NORMAL PEDIATRICA	1000 Y 2000	12	Requiere 5 tiempos de comida cuando sea requerido
19	BLANDA PEDIATRICA	1000 Y 2000	12	Requiere 5 tiempos de comida cuando sea requerido
20	NIÑOS Y NIÑAS DE 0 A 6 MESES	565	10	Leche materna como alimento y bebida, a libre demanda. Cuando se ofrece fórmula infantil esta debe aportar 565 calorías con distribución porcentual de macronutrientes de: proteínas 10%, grasas 40%, carbohidratos 50%.
21	COMPLEMENTARIA 1 (PARA 6 A 8 MESES)	760	12	Leche materna como base de la alimentación , más la inclusión de la alimentación complementaria de 760 de calorías totales diarias, con distribución porcentual de macronutrientes de proteínas 8-12%, grasas,30 a 45% y CHO de 50 a 55% Requiere 5 tiempos de comidas
22	COMPLEMENTARIA 2 (DE 7 A 12 MESES)	940	12	Leche materna como base de la alimentación , más la inclusión de la alimentación complementaria de 940 de calorías totales diarias, con distribución porcentual de macronutrientes de proteínas 8-12%, grasas,30 a 45% y CHO de 50 a 55% Requiere 5 tiempos de comidas
23	HIPERPROTEICA PEDIATRICA	100 Y 200	15	con distribución porcentual de macronutrientes de proteínas 15%, grasas,30 a 45% y CHO de 50 a 55% Requiere 5 tiempos de comidas 60% del VCT de origen animal, Requiere 5 tiempos de comidas

6. presentar el menú patrón para el suministro de alimentos a los médicos internos con su respectivo ciclo de minutos.
7. Suministrar bajo su dirección, cuenta y riesgo el personal competente para desarrollar las actividades necesarias para el cumplimiento del objeto contractual.
8. Desde el inicio del contrato, el contratista deberá comprometerse a adquirir alimentos e insumos de buena calidad.
9. Garantizar el cumplimiento de las dietas, que estén sujetas a cambios mecánicos, químicos y físicos por requerimientos de la patología del paciente y prescripción del médico y/o nutricionista clínica de la ESE.
10. La institución hará seguimiento a la satisfacción del usuario, que darán resultados para tomar decisiones sobre alimentos o preparaciones que no sean aceptadas, para ello, el contratista seleccionado debe comprometerse a sustituir los alimentos o preparaciones que tengan aceptabilidad inferior al 80%. Estos ajustes se programarán conjuntamente, para aplicar acciones correctivas en un lapso de tiempo no mayor a Ocho (8) días.
11. El contratista debe contar con: Acreditación en BPM, Manual BPM, Plan de saneamiento básico de la empresa, Plan de contingencia que garantice el cumplimiento del contrato en caso de emergencia, Manual de estandarización, Manual de

	FORMATO NECESIDAD ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	CÓDIGO	GJ-FR-001
		VERSIÓN	001
		FECHA	19/09/2022
	Proceso: Gestión Jurídica	HOJA	Página 9 de 11


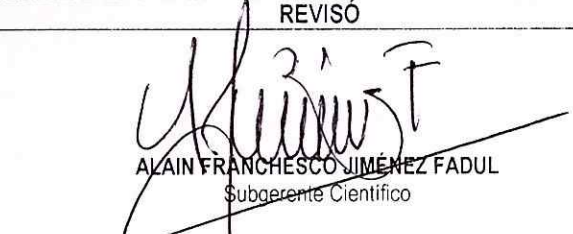
- funciones, Manual de control de las plagas con sus respectivos cronogramas, Manual de procesos y procedimientos. Plan de capacitación al personal.
12. Rotular, empacar y envasar los alimentos desde el servicio de alimentación en carro auxiliar cubierto o en carro termo. Los carros deben permanecer en óptimas condiciones mecánicas y de aseo y limpieza.
 13. Verificar que ningún alimento salga del Servicio de alimentación sin vinipelar (preparaciones en bandejas, jugos, postres, refrigerios) respetando las normas de higiene y seguridad.
 14. Verificar que el Servicio de agua potable, cumpla con las normas de sanidad. (Decreto 1575 de 2007) y un vaso por cada paciente, según necesidades del servicio.
 15. Los cubiertos deben colocarse en bolsa plástica individual con su respectiva servilleta.
 16. El menaje para la distribución de dietas hospitalarias pediátricas debe ser de material irrompible, tamaño adecuado.
 17. La loza de los usuarios hospitalizados en los demás servicios clínicos debe ser de línea hotelera y la que presente deterioro debe ser cambiada en forma inmediata.
 18. Los usuarios hospitalizados en la unidad de salud mental se les entregará el servicio en platos y cucharas desechables, lo mismo para aquellos hospitalizados aislados con enfermedades infectocontagiosas.
 19. El oferente debe proporcionar todo el menaje y equipo requerido para el desarrollo del objeto contractual. 20. El proponente deberá presentar carta de compromiso de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos incluidos repuestos de los elementos necesarios para su reparación, llevando registro de las acciones y hoja de vida de los equipos.
 20. Se suministrará agua en recipientes de 2 litros durante dos veces al día con los respectivos vasos, así: un vaso de agua por cada paciente, según necesidades del servicio. Esta debe cubrir 24 horas.
 21. Las dietas deben ser rotuladas con el número de cama y tipo de dieta con el fin de evitar inconvenientes en el momento de suministrarla al paciente.
 22. Las dietas líquidas completas debe incluir al menos 3 bebidas así: una preparación caliente y salada que integre proteína animal, verdura, cereal y grasa, una bebida dulce como batidos a base de frutas frescas, gelatina, yogurt, compota y una bebida fría o caliente a base de cereales (avena, maicena, cebada, etc.) con leche entera, descremada, deslactosada, o de soya; según la patología, tolerancia y especificaciones dadas. Incluir 5 tiempos de comida, deben servirse en envases desechables, rotulados y que cumpla con los requerimientos nutricionales de 1500 Kcal /día.
 23. A los pacientes del servicio de pediatría mayores de 10 años se les debe suministrar dietas con gramajes de adulto.
 24. En caso de ser necesario se debe proveer al paciente sal en sobre de 1 gr.
 25. Suministro de pitillos en caso de ser requerido.
 26. Suministro de endulzantes artificiales en sobre para pacientes diabéticos si son solicitados y autorizado por la nutricionista clínica externa de la ESE.
 27. Verificar que los porcentajes de adecuación de los diferentes nutrientes deben oscilar entre el 95% y el 105%.
 28. Coordinar los planes dietéticos elaborados por la nutricionista clínica con la nutricionista del servicio de alimentación, con el fin de aclarar dudas y agilizar la consecución de productos que pueden no tenerse con frecuencia en almacenamiento. La consecución de estos productos no debe tardar más de 24 horas a partir del momento en que se recibe el plan de alimentación.
 29. El Nutricionista Dietista del servicio de alimentación contratado, deberá realizar una estricta vigilancia sobre el cumplimiento de los patrones de alimentación, las dietas prescritas, los ciclos de menú, horarios de entrega, temperaturas, presentación de bandejas, carros y personal, trato del usuario por el operario de alimentos.
 30. Proporcionar un tamaño de las porciones de producción y servida uniformes y que respondan al gramaje establecido en la minuta patrón.
 31. Suministrar las preparaciones frías y calientes las cuales deben llegar al paciente a una temperatura óptima de acuerdo con los estándares establecidos y debe cumplir con controles en cuanto a: Temperatura de los alimentos durante cada proceso (en producción, ensamble y distribución) lo que evitara el riesgo por contaminación o crecimiento microbiológico, conservándose en las temperaturas correspondientes por debajo de 7 grados centígrados o por encima de 60 grados centígrados.
 32. Realizar trimestralmente como mínimo un rastreo microbiológico a cuatro (4) alimentos o preparaciones. (cárnico, farináceo, jugos o verduras y agua) El resultado escrito del rastreo microbiológico no deberá tardar más de (8) días hábiles para ser presentado al Hospital. En caso que un rastreo indique presencia de microorganismos por fuera de la norma se deberá establecer inmediatamente las acciones preventivas y correctivas con los seguimientos, en un tiempo no superior a 8 días calendario después de recibido el resultado. Ocho (8) días después de implementarse la acción correctiva deberá repetirse

	FORMATO NECESIDAD ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	CÓDIGO	GJ-FR-001
		VERSIÓN	001
		FECHA	19/09/2022
	Proceso: Gestión Jurídica	HOJA	Página 10 de 11

- el rastreo microbiológico en un alimento o preparación igual a aquella en la que se realizó el rastreo inicial. Si nuevamente arroja microorganismos por fuera de la norma se establecen nuevos correctivos y seguimiento en un tiempo no superior a 8 días calendario después del recibo del resultado y se repite 8 días después a la toma de la muestra; se continuará el mismo procedimiento hasta garantizar la inocuidad del producto. Los costos derivados serán asumidos por el contratista. En todo caso el Hospital se reserva el derecho de realizar rastreo microbiológico a cuatro (4) o más alimentos o preparaciones. (cárnico, farináceo, jugos o verduras y agua), en el momento que crea conveniente.
33. Como norma de seguridad, el contratista deberá guardar en refrigeración diariamente una contra muestra de alimentos del menú del día (desayuno, almuerzo, comida), durante 48 horas, debidamente rotulado, Esto con el fin de realizar el análisis bacteriológico en caso que se presenten intoxicaciones alimentarias o simplemente para chequeos microbiológicos programados por el Hospital.
 34. Atender y acatar todas las observaciones y recomendaciones recibidas por las visitas de inspección, vigilancia y control de las secretarías de salud municipal o departamental.
 35. Entregar el plan de saneamiento básico, evidenciando durante la ejecución del contrato la implementación de los programas con sus respectivos registros.
 36. Suministrar al personal, la dotación acorde a la normatividad, identificación, elementos, insumos y equipos para el cabal cumplimiento del contrato.
 37. Prestar el servicio de lunes a domingo, con disponibilidad permanente conforme a las especificaciones mínimas requeridas, y contar con enlaces de comunicación permanente en aras de atender cualquier llamado de urgencia que se le haga.
 38. Contar con mecanismos y personal responsable de conocer y tramitar las PQRS.
 39. Responder por la limpieza integral de la infraestructura física, interna y externa del servicio de Alimentación contratado, y de todos los bienes muebles, maquinaria y equipo ubicados en el servicio, deberá tener totalmente limpias las áreas desinfectadas y fumigadas.
 40. El contratista deberá realizar la recolección del descontaminado oportunamente (residuos orgánicos e inorgánicos y reciclaje) en bolsas de acuerdo al código de colores establecido en el Hospital para el manejo de desechos.
 41. Responder por la presentación, capacitación, adiestramiento, dotación y seguridad del personal, el cual estará a cargo del contratista.
 42. Dar un buen uso y destino, sobre aquellos equipos y elementos de propiedad de la ESE Hospital, que sean entregados mediante inventario, el cual debe ser custodiado por el CONTRATISTA y este responderá por él, reponiendo los elementos o equipos que hagan falta o se dañen, a excepción del desgaste por uso.
 43. Garantizar el trato amable y servicio humanizado hacia los pacientes, acorde a las políticas de calidad de la ESE.
 44. Cumplir con el pago oportuno de salarios, honorarios, prestaciones sociales e indemnizaciones a que haya lugar de todos los colaboradores a cargo del contratista, Así como la implementación del manual de higiene y seguridad industrial.
 45. Aportar la planilla de pago de seguridad social de todos los empleados.
 46. Asumir el costo mensual correspondiente al uso del suelo, el cual se determina por un valor de Dos millones Seiscientos Cinco Mil cuarenta y dos pesos mcte (\$2.605.042) MAS IVA,
 47. Asumir el pago mensual de los servicios públicos de energía eléctrica, agua, alcantarillado y gas, para lo cual el Profesional Universitario de Mantenimiento sobre la Base certificada definirá el valor promedio de consumo de los Servicios de agua y energía eléctrica mes o fracción de mes, los cuales.
 48. Recibir visita de la oficina de seguridad y salud en el trabajo, anualmente, para auditoria del SG-SST según el número de trabajadores que la conformen en la E.S.E Hospital Rosario Pumarejo de López.
 49. Enviar informe mensual al correo socupacional@hrplopez.gov.co de los indicadores de accidentalidad y enfermedades laborales, evidencias de ejecución del plan de capacitaciones mensuales, entrega y seguimiento de elementos de protección personal, planillas de aportes de seguridad social.
 50. Certificado de la oficina de seguridad y salud en el trabajo de la E.S.E Hospital Rosario Pumarejo de López, donde se indica que cumplió con los requerimientos exigidos por normatividad vigente.
 51. Certificación por parte de las líderes de enfermería de los diferentes servicios de la entidad, de conformidad con los servicios efectivamente prestados previa entrega de dietas normales y terapéuticas para pacientes solicitadas en la E.S.E Hospital Rosario Pumarejo de López

	FORMATO NECESIDAD ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	CÓDIGO	GJ-FR-001
		VERSIÓN	001
			FECHA
Proceso: Gestión Jurídica		HOJA	Página 11 de 11

DESIGNACION DEL RUBRO PRESUPUESTAL	2.4.5.02.06.63311 Servicios de Suministro de comidas a la mesa, en restaurante.
---	--

ELABORÓ  ALAIN FRANCHESCO JIMÉNEZ FADUL Subgerente Científico	REVISÓ  ALAIN FRANCHESCO JIMÉNEZ FADUL Subgerente Científico
---	---

Valledupar, 29 de julio de 2025

Doctor

CESAR ENRIQUE CARRILLO URBINA

Jefe de la Oficina Jurídica y Contratación


E.S.E Hospital Rosario Pumarejo de López

Valledupar

Asunto: APROBACIÓN DE NECESIDAD ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS DEL CONTRATO QUE TIENE POR OBJETO; "CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO A TODO COSTO DE PRODUCCIÓN, SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA PACIENTES Y DESAYUNOS Y ALMUERZOS A MÉDICOS INTERNOS DE LA ESE HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LÓPEZ."

En cumplimiento a lo dispuesto en el Estatuto de Contratación de la Empresa Social del Estado Hospital Rosario Pumarejo de López, se aprueba la necesidad del contrato que tiene por objeto; "CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO A TODO COSTO DE PRODUCCIÓN, SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA PACIENTES Y DESAYUNOS Y ALMUERZOS A MÉDICOS INTERNOS DE LA ESE HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LÓPEZ", a fin de continuar con el proceso de contratación tendiente a cubrir la necesidad del servicio requerido.

Para mayor constancia, se firma en Valledupar, Cesar a los veintinueve (29) días del mes de julio de 2025.


JOSÉ OCTAVIANO LIÑAN MURGAS
Agente Especial Interventor
E.S.E. Hospital Rosario Pumarejo de López

Dirección calle 16 Avenida la popa N 17-197

E-mail: contacto@hrplopez.gov.co

Hospitalrosariovalledupar