Neiva, Mayo 21 de 2021

1. DEFINICIÓN O IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANALISIS DEL SECTOR

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO

SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO CLINICA DEUIL DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD HUILA.

Clasificación UNSPSC	Segmento	Familia	Clase
85151600	SERVICIOS DE SALUD	SERVICIOS ALIMENTICIOS Y DE NUTRICION	ASUNTOS NUTRICIONALES

1.2 VALOR ESTIMADO

El valor estimado del presente proceso contractual es la suma de **SESENTA MILLONES DE PESOS MONEDA LEGAL CORRIENTE. ($60.000.000.00). INCLUIDO IVA.**

1.3 CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, GASTOS DE FUNCIONAMIENTO Y/O INVERSIÓN Y/O VIGENCIAS FUTURAS.

Plan anual de adquisiciones No. 238 de fecha 21-05-2021.
Rubro presupuestal 02-02-02-006-03-03
Programa: Alojamientos, Servicios de suministros de comida y bebidas.
Descripción: Servicio de alimentación hospitalaria para pacientes

RUBRO PRESUPUESTAL	VIGENCIA	VALOR TOTAL
02-02-02-006-03-03	2021	$45.000.000.00
02-02-02-006-03-03	2022	$15.000.000.00
VALOR TOTAL		**$60.000.000.00**

1.4 CLASE DE CONTRATO

Suministro

1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES

Podrán participar en el presente proceso de mínima cuantía todas las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, en forma individual o conjunta (Consorcio o Unión Temporal y promesa de sociedad), que tengan dentro de su objeto social o actividad expresamente el objeto de este proceso, que cumpla con todos los requisitos exigidos para el mismo.

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACION

El Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEUIL de la Unidad Prestadora de Salud Huila, atendiendo su naturaleza, nivel de complejidad y su razón de ser, requiere la prestación Integral del suministro de la Alimentación para Pacientes Hospitalizados, con el fin de cubrir los requerimientos nutricionales de acuerdo con su condición fisiopatológica, edad, género, estado metabólico y estado fisiológico asegurando la recuperación del paciente, por cuanto el estado nutricional es el reflejo del equilibrio entre la ingesta de alimentos y el consumo de energía necesario para mantener las funciones diarias del organismo.

En el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEUIL de la Unidad Prestadora de Salud Huila se hace necesario el suministro de dietas hospitalarias toda vez que, en ella se hospitalizan pacientes, que han consultado por el servicio de urgencias, consulta externa y/o cirugía o que son remitidos de otras Áreas de Sanidad teniendo en cuenta que El Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica Regional La Inmaculada y atiende en algunos eventos pacientes de los Departamentos de Tolima, Caquetá y Putumayo.

Los Usuarios hospitalizados en su proceso de atención, requieren el soporte nutricional en apoyo al tratamiento médico recibido, basado en las necesidades dietéticas prescritas por el profesional en Nutrición, según su estado nutricional y su diagnóstico médico por lo cual el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEUIL está en la obligación de garantizar el suministro de la alimentación hospitalaria para los pacientes, en su fase de tratamiento, Rehabilitación y recuperación.

El Establecimiento de Sanidad Policial Complementario clínica DEUIL, presta los servicios de urgencias y observación para pacientes adultos y pediátricos; sin embargo, no posee la tecnológica, logística, ni el recurso humano especializado para el suministro de dietas hospitalarias que los usuarios del sistema requieren.

La necesidad se tiene en el área de Hospitalización y observación El Establecimiento de Sanidad Policial Complementario de la Clínica DEUIL, con el fin de garantizar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada a los usuarios activos, pensionados y beneficiarios que se encuentren en el servicio de hospitalización. De conformidad con el Decreto 1795 de 2000 y el Acuerdo 002 de 2001 del Consejo Superior de Salud de las Fuerzas Militares y de la Policía Nacional (CSSMP), el cual establece que el objeto del Sistema de Salud de las Fuerzas. Militares y de la Policía Nacional es prestar el servicio integral de salud en las áreas de promoción, prevención, protección, recuperación y rehabilitación del personal afiliado y beneficiarios del Subsistema de Salud de la Policía Nacional y bajo los principios de continuidad, oportunidad, pertinencia, accesibilidad y seguridad. El servicio de salud es un servicio público esencial, que hace parte de la misión del Sistema de Salud de la Fuerzas Militares y de la Policía Nacional, por lo cual El Establecimiento de Sanidad Policial Complementario de la Clínica DEUIL debe garantizar su prestación de manera continua y eficiente a todos los usuarios.

Por tanto, El Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEUIL de la Unidad Prestadora de Salud Huila únicamente puede satisfacer la necesidad del suministro de alimentación hospitalaria para sus usuarios a través de un tercero, es decir una empresa especializada en lo requerido.

La contratación no está cobijada por un Acuerdo Comercial o un Tratado de Libre Comercio vigente para el Estado Colombiano en los términos del Decreto 1082 de 2015. En cumplimiento a lo establecido en los términos del título 1, capítulo 1, Sección 4, Subsección 1 del Decreto 1082 del 26 de Mayo de 2015, sobre la indicación de si la contratación respectiva está cobijada por un Acuerdo Internacional o un Tratado de Libre Comercio vigente para el Estado Colombiano en los términos de los Artículos 2.2.1.2.4.1.1, 2.2.1.2.4.1.2 y 2.2.1.2.4.1.3 del citado Decreto, se concluye que el presente proceso de contratación NO está cobijado por los Tratados de Libre Comercio.

El mes proyectado para la presente contratación es mes de junio del presente año.

2. CRITERIOS DE SELECCIÓN

2.1 MODALIDAD DE SELECCIÓN

Teniendo en cuenta que el presente proceso de contratación valor no excede del 10% de la menor cuantía de Entidad Estatal y que además existen al menos dos empresas que están en capacidad de satisfacer la

necesidad, cumpliendo con las especificaciones técnicas requeridas el presente proceso de contratación, se realizara por la modalidad de MINIMA CUANTIA, en cumplimiento al artículo 2212152 del Decreto 1082 de 2015, en concordancia con el Capítulo III ítem 225 de la Resolución 03049 de 2014 la cual establece: ***"Procedimiento de selección para la escogencia de contratista en la adquisición de los bienes, obras y servicios cuyo valor no exceda el diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la entidad, independientemente de su objeto".***

2.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Los factores de verificación técnicas están descritos en el Anexo No. 2 del presente estudio previo, los cuales se verificarán como cumple o no cumple.

2.2.1 Experiencia del Proponente en Producir o Comercializar el Bien

Para la acreditación de la experiencia del proponente se requiere de la presentación de máximo tres (3) certificaciones de órdenes de servicio y/o, contratos ejecutados o en ejecución cuya sumatoria sea igual o mayor al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial asignado con entidades públicas o privadas y que su objeto sea igual o similar al de la presente contratación, dichas certificaciones tendrán la siguiente información: nombre del contratante, objeto del contrato, número del contrato, valor del contrato, plazo, fechas de inicio y finalización, nombre del contratista debidamente suscrita por el representante legal del contratante del proponente o por la persona autorizada para tal fin.

Cuando se certifiquen Contratos realizados bajo la modalidad de Consorcio o Unión Temporal, para la verificación, se tomará el porcentaje de participación en la ejecución del contrato del oferente que haga parte del Consorcio o de la Unión Temporal, para lo cual deberá anexar a la propuesta el documento que acreditó la conformación del Consorcio o Unión Temporal, donde deberá constar el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes para la ejecución del contrato.

NOTA: en el evento que el oferente haya realizado contratos con la Unidad Prestadora de Salud Huila, la entidad se ampara el derecho de verificar la información, de acuerdo a lo estipulado en el artículo 9 Decreto 19 de 2012 "Ley Anti trámites"

2.2.2 Experiencia recurso humano:

Para la ejecución del presente proceso contractual, la Unidad Prestadora de Salud Huila requiere personal idóneo con perfil profesional, así:

CARGO	PERFIL	EXPERIENCIA MINIMA
NUTRICIONISTA	Experiencia certificada, después de expedida la matricula profesional, en actividades acordes o similares al objeto del presente proceso.	2 Años
CHEFF, TECNICO EN COCINA O TECNÓLOGO EN GASTRONOMIA	Experiencia mínima certificada de 2 años, posterior a la obtención del título, en actividades acordes o similares al objeto del presente proceso.	2 Años
MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Bachiller en cualquier modalidad con certificación en manipulación de alimentos.	2 Años

DESPENSERO	Bachiller en cualquier modalidad con curso en manipulación de alimentos.	2 Años

Para la verificación de su cumplimiento el oferente deberá allegar copia de los diplomas y/o especializaciones con el propósito de demostrar su formación académica y certificar la experiencia requerida en el presente proceso contractual por parte de la Unidad Prestadora de Salud Huila.

2.2.3 Certificación de la capacidad operativa: El oferente certificará que el servicio requerido por parte de la UNIDAD PRESTADORA DE SALUD HUILA, se prestará en las condiciones técnicas establecidas en el presente estudio previo. La sede debe cumplir con las normas sanitarias y de bioseguridad para la manipulación y procesamiento de alimentos.

Este aspecto se verificará en el ANEXO No. 2 condiciones técnicas.

2.2.4 Impacto Ambiental Negativo

El oferente deberá comprometerse a contribuir con el medio ambiente a través de las buenas prácticas ambientales en cuanto al proceso de reciclaje, uso y ahorro de agua y energía, así como el mejoramiento continuo del desempeño ambiental de la Institución según lo establecido en la Resolución No. 03924 de 2016 "Por la cual se expide el Manual del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional", adicionalmente deberá cumplir con la Legislación Ambiental Vigente como Resolución 2184 de 2019 "Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones" Resolución 00090 de 2018 "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014", Resolución 631 de 2015 "Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones" y demás normatividad ambiental que se modifique y/o sustituya.

2.2.5. Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo: El Contratista deberá dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 *"Decreto Único de Reglamento del Sector Trabajo"* especialmente en lo concerniente al artículo 2.2.4.6.24 numeral 5 parágrafo 1 y 4, artículo 2.2.4.6.28 del mismo Decreto y el artículo 85 de la Ley 9 de 1979 *"Por el cual se dictan medidas sanitarias"*.

Este aspecto se verificará en el ANEXO No. 2 Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

3. EVALUACION ECONÓMICA:

De conformidad con lo señalado en Ley 1474 de 2011 artículo 94 TRANSPARENCIA EN CONTRATACIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA y numeral 4° y 7° del artículo 2212152 del Decreto 1082 del 2015, la UNIDAD PRESTADORA DE SALUD HUILA revisará las ofertas económicas y verificará que la de **menor valor** cumple con las condiciones de la invitación Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la UNIDAD PRESTADORA DE SALUD HUILA verificará el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el **segundo menor valor**, y así sucesivamente En caso de empate, la UNIDAD PRESTADORA DE SALUD HUILA aceptará la oferta que haya sido presentada primero en el tiempo de conformidad con el numeral 5° del artículo 2212152 del Decreto 1082 de 2015, la UNIDAD PRESTADORA DE SALUD HUILA publicará el informe de evaluación durante un (1) día hábil Así mismo, aceptará la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía.

4. CONDICIONES DEL CONTRATO

4.1 Lugar de entrega de las dietas hospitalarias

El suministro de las dietas hospitalarias, objeto del presente proceso y del contrato que se llegue a suscribir como resultado de la definición del proceso de selección de mínima cuantía, deberán ser entregados en el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEUIL ubicada en la Carrera 22 Sur No. 26 A – 21 Barrio Fronteras del Milenio Neiva - Huila, previa coordinación con el supervisor del contrato.

Solo en el evento de presentarse un caso de fuerza mayor o caso fortuito, considerados como excepcionales o cuando por limitaciones físicas de la infraestructura de la red propia, el tipo de procedimiento o condiciones del paciente no lo permita, en el área de influencia de la Regional.

4.2 Forma de Ejecución del Contrato.

El suministro de las dietas hospitalarias será de **TRACTO SUCESIVO** y de acuerdo a los requerimientos del supervisor del contrato según las necesidades de acuerdo con las especificaciones, condiciones y garantías exigidas en el presente estudio. La alimentación para el servicio de Hospitalización y observación será ordenada por el médico de turno y validada por el nutricionista del área, en caso de ausencia por la enfermera Jefe de turno.

4.3 Plazo de Ejecución del Contrato

El Plazo de Ejecución del contrato que se suscriba como resultado de la definición del proceso de contratación, será hasta el **31 de marzo de 2022**, tiempo durante el cual deberá dar cumplimiento cabal a las prestaciones a que se obliga. Dicho plazo iniciará a partir de la fecha a la carta de inicio de ejecución, previa Aprobación de la Garantía Única.

4.4 Forma de Pago

La Unidad Prestadora de Salud Huila pagará el valor del contrato que resulte del presente proceso a favor del contratista en la ciudad de Neiva (Huila), de acuerdo con los servicios prestados en ese periodo y de la facturas presentadas por el proveedor, dentro de los treinta (30) días hábiles siguientes a la radicación de la factura comercial en la Ventanilla Única – Central de Cuentas de la Unidad Prestadora de Salud Huila, ubicada en la Carrera 22 Sur No. 26 A – 21 de la Ciudad de Neiva, acompañada del recibo a satisfacción técnico - económico expedido por el Supervisor del Contrato, actas de fumigación y/o actas de desinfección ambiental, planilla de pago de parafiscales, teniendo en cuenta el derecho a turno y la programación del plan anual de caja (PAC).

La radicación de la factura de venta o factura electrónica, si está obligado por legislación tributaria, que cumpla con los requisitos establecidos en el Código de Comercio (arts. 621, 774 y demás concordantes) y Estatuto Tributario (arts. 616 – 1, 617 y conexos) y lo dispuesto en la ***Directiva Presidencial No. 09 DE 2020 " LINEAMIENTOS PARA EL PAGO A LOS PROVEEDORES DEL ESTADO***", impresa y en medio magnética de los servicios prestados, o el documento equivalente, se debe hacer dentro de los CINCO (05) primeros días calendario del mes siguiente a la prestación, la cual como mínimo debe cumplir con:

Documentos requeridos:

a) Factura de venta original que cumpla con los requerimientos de Ley.
b) Recibido a Satisfacción técnico y económico expedido por el Supervisor del Contrato.

c) Recibido a satisfacción del elemento firmado por el usuario.
d) Planilla de Dietas hospitalarias diaria firmada por la Enfermera jefe del Servicio
e) Acreditación del contratista de encontrarse al día en el pago de aportes relativos al sistema de seguridad social en salud, pensiones y riesgos profesionales; respecto al pago de parafiscales se aplicará lo dispuesto en el artículo 65 de la ley 1819 de 2016 y demás normatividad vigente
f) Copia del contrato y carta de inicio de ejecución, únicamente con la radicación de la primera factura.
g) El oferente a quien se le adjudique el presente proceso deberá cargar la respectiva factura en la PLATAFORMA SECOP II con el fin de que ésta sea verificada por el supervisor del contrato y poder realizar el respectivo pago".
h) Con relación a la facturación electrónica, se dará aplicabilidad a lo estipulado en el parágrafo 1°, del Punto 2 del artículo 3° del DECRETO 2242 DE 2015 "*Por el cual se reglamentan las condiciones de expedición e interoperabilidad de la factura electrónica con fines de masificación y control fiscal*" que refiere:

"Parágrafo 1°. *El obligado a facturar electrónicamente deberá entregar al adquirente una representación gráfica de la factura electrónica en formato impreso o en formato digital. En este último caso deberá enviarla al correo o dirección electrónica indicada por el adquirente o ponerla a disposición del mismo en sitios electrónicos del obligado a facturar electrónicamente, cuando se trate de:*

1. Obligados a facturar de acuerdo con el Estatuto Tributario que a su vez sean adquirentes de bienes o servicios, que no se encuentran obligados a facturar electrónicamente y que no optaron por recibirla en formato electrónico de generación.
2. Personas naturales o jurídicas, no obligadas a facturar según el Estatuto Tributario que a su vez sean adquirentes de bienes o servicios, o que solamente tienen la calidad de adquirentes, que no hayan optado por recibir factura electrónica en formato electrónico de generación.

La representación gráfica de la factura electrónica contendrá elementos gráficos como códigos de barras o bidimensionales establecidos por la DIAN, para facilitar la verificación ante la Entidad por el adquirente y las autoridades que por sus funciones lo requieran.

Para efectos de la representación gráfica de la factura electrónica en formato digital, los obligados a facturar electrónicamente deberán utilizar formatos que sean de fácil y amplio acceso por el adquirente, garantizando que la factura se pueda leer, copiar, descargar e imprimir de forma gratuita sin tener que acudir a otras fuentes para proveerse de las aplicaciones necesarias para ello.

Si los documentos en referencia son devueltos por la Unidad Prestadora de Salud Huila por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, la Unidad Prestadora de Salud Huila se obliga a la asignación nuevamente del turno, siempre y cuando se hubieren subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite documental, dentro del plazo indicado.

Todas las demoras que se presenten por estos conceptos, serán responsabilidad del OFERENTE, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

4.5 Supervisor del Contrato

La supervisión del contrato estará a cargo de la señorita Patrullero, JEIDI CATERINE POLO APACHE Auxiliar de Enfermería ESPCO Clínica DEUIL o quien con posterioridad designe el Jefe de la Unidad Prestadora de Salud Huila, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto, de acuerdo a la Ley 1474 de 2011, y la Resolución 00090 del 15 de enero de 2018 " *Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución 03049 de 2014".*

4.6 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Las obligaciones del contratista están descritas en el anexo No. 3.

4.7 OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

Las obligaciones del contratante están descritas en el anexo No. 4.

4.8 FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La forma de adjudicación del presente proceso se efectuará de manera total del presupuesto oficial asignado al presente contrato.

5. ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS.

Como quiera que en la ejecución de los contratos celebrados en los años anteriores no se han presentado inconvenientes en los mismos, la estimación del riesgo (probabilidad de ocurrencia del riesgo) corresponde a los porcentajes mínimos indicados dentro de la normatividad vigente, el Manual de Contratación para la Policía Nacional y las necesidades de la Institución, se relacionan en el **ANEXO No. 5 ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS**, del presente estudio previo.

Intendente **MONICA VIVIANA TORRES GONZALEZ**
Jefe Grupo Prestador de Atenciones en Salud

ANEXO No. 1

ESTUDIO DE MERCADO

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

El Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEUIL de la Unidad Prestadora de Salud Huila, atendiendo su naturaleza, nivel de complejidad y su razón de ser, requiere la prestación Integral del suministro de la Alimentación para Pacientes Hospitalizados, con el fin de cubrir los requerimientos nutricionales de acuerdo con su condición fisiopatológica, edad, género, estado metabólico y estado fisiológico asegurando la recuperación del paciente, por cuanto el estado nutricional es el reflejo del equilibrio entre la ingesta de alimentos y el consumo de energía necesario para mantener las funciones diarias del organismo.

En la Unidad Prestadora de Salud Huila- el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEUIL se hace necesario el suministro de dietas hospitalarias toda vez que, en ella se hospitalizan pacientes, que han consultado por el servicio de urgencias, consulta externa y/o cirugía o que son remitidos de otras Áreas de Sanidad teniendo en cuenta que la Clínica es Regional y atiende en algunos eventos pacientes de los Departamentos de Tolima, Caquetá y Putumayo.

Los Usuarios hospitalizados en su proceso de atención, requieren el soporte nutricional en apoyo al tratamiento médico recibido, basado en las necesidades dietéticas prescritas por el profesional en Nutrición, según su estado nutricional y su diagnóstico médico por lo cual El Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEUIL está en la obligación de garantizar el suministro de la alimentación hospitalaria para los pacientes, en su fase de tratamiento, Rehabilitación y recuperación.

El Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEUIL, presta los servicios de urgencia y hospitalización para pacientes adultos y pediátricos; sin embargo, no posee la tecnológica, logística, ni el recurso humano especializado para el suministro de dietas hospitalarias que los usuarios del sistema requieren.

La necesidad se tiene en el área de Hospitalización y observación de El Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEUIL de la Unidad Prestadora de Salud Huila, con el fin de garantizar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada a los usuarios activos, pensionados y beneficiarios que se encuentren en el servicio de hospitalización y observación. De conformidad con el Decreto 1795 de 2000 y el Acuerdo 002 de 2001 del Consejo Superior de Salud de las Fuerzas Militares y de la Policía Nacional (CSSMP), el cual establece que el objeto del SSMP es prestar el servicio integral de salud en las áreas de promoción, prevención, protección, recuperación y rehabilitación del personal afiliado y beneficiarios del Subsistema de Salud de la Policía Nacional y bajo los principios de continuidad, oportunidad, pertinencia, accesibilidad y seguridad. El servicio de salud es un servicio público esencial, que hace parte de la misión del Sistema de Salud de la Fuerzas Militares y de la Policía Nacional, por lo cual El Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEUIL debe garantizar su prestación de manera continua y eficiente a todos los usuarios.

Por tanto, El Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEUIL únicamente puede satisfacer la necesidad del suministro de alimentación hospitalaria para sus usuarios a través de un tercero, es decir una empresa especializada en lo requerido.

El mes proyectado para la presente contratación es mes de junio del presente año.

2. ANÁLISIS DE LA OFERTA DEL MERCADO

DESCRIPCION MERCADO: El mercado local en la ciudad de Neiva-Huila, cuenta con establecimientos dedicados a la comercialización de dietas y alimentación hospitalaria, son empresas de alta trayectoria y con capacidad de ejecutar el suministro de dietas acorde con la necesidad que se plasma en este proceso.

ANÁLISIS DEL SECTOR: Se realizó un estudio bajo plataforma Secop II – SIP 027 2021 UPRES en el sector para determinar los posibles proveedores que podrán brindar el suministro de dietas requerido, es preciso tener en cuenta que se trata del suministro de alimentos a pacientes hospitalizados de acuerdo con diferentes tipos de dieta y patología que presenta y manifiestan cumplir con las condiciones técnicas mininas así.

Proveedor (3)	Contactos	Primera/Última Vista
AIS SAS COLOMBIA Número de documento 900341495	Telefono del contacto 3213648722	DANIEL CUMBE LOSADA de 30/03/2021 5:27:28 PM DANIEL CUMBE LOSADA de 5/04/2021 9:19:51 AM
SALUD PARA TODOS IPS COLOMBIA | Neiva Numero de documento 1018490081	Telefono del contacto 8711842	LUCY MAR VELASQUEZ de 5/04/2021 7:37:34 AM LUCY MAR VELASQUEZ de 5/04/2021 7:37:37 AM
Minutrición COLOMBIA | Neiva Numero de documento 900790139	Telefono del contacto 8712952 Fax 3209578263 correo electronico del contacto gerenciaminutricíondietas@gmail.com	

b) IDENTIFICACION DEL PROVEEDOR:

Los oferentes que presentaron cotizaciones fueron los siguientes:

ASESORIAS E INGENIERIAS SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S: Nit. 900.341.495-1

c) PRECIOS DE MERCADO: Los precios del mercado pueden varían de conformidad con las condiciones internas de cada oferente. Para el presente proceso se verificara las condiciones económicas ofrecidas por los oferentes, realizándose una estimación del precio del mercado por ítem.

d) COSTOS DE OPORTUNIDAD: La Unidad Prestadora de Salud Huila no asume responsabilidades de ninguna índole por el costo de oportunidad por la estacionalidad de los insumos a requerir, la saturación de los mercados, baja o alza en la moneda, caída de precios reconocida por los entes reguladores del mercado, los cuales serán cubiertos por el oferente.

e) COSTOS INDIRECTOS: Todo lo relacionado con costos adicionales como pólizas, impuestos, certificaciones, costo de intermediación, gastos administrativos en los que se incurre al desarrollar el proceso de contratación y la ejecución del contrato, serán a cargo del contratista y no habrá reconocimiento por parte de la entidad contratante por dichos conceptos.

CONDICIONES DEL CONTRATO: Se estableció en el presente estudio la fecha y forma de ejecución del presente contrato, como: lugar, plazo, forma del proceso, entre otras.

MONEDA A CONTRATAR: Pesos Colombianos.

3. ANALISIS DE PRECIOS

3.1. ANÁLISIS DE PRECIOS HISTÓRICOS SECOP II

La unidad deberá consultar en la plataforma de SECOP contratos de suministro, de similar objeto al que se pretende contratar llevados a cabo otras Entidades Públicas o Unidades Policiales.

ENTIDAD	OBJETO	NÚMERO DE CONTRATO	FECHA	VALOR
RED DE SALUD DEL CENTRO ESE	SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS	1-05-06-011-2021	1/02/2021	$ 30.000.000
SUBRED INTEGRADA DE SALUD CENTRO ORIENTE E.S.E	CONTRATAR EL SERVICIO DE PRODUCCION, SUMINISTRO Y DISPENSACION DE DIETAS HOSPITALARIAS Y ALIMENTACION PARA MEDICOS INTERNOS Y RESIDENTES DE LA SUBRED INTEGRADA DE SEVICIOS DE SALUD CENTRO ORIENTE E.S.E.	IC-064-2020	16/10/2020	$ 1.566.297.618

Una vez verificada la plataforma del SECOP I y II se pudo verificar que se ha contratado el suministro de dietas en otras unidades, sin embargo no serán tenidos en cuenta toda vez que las condiciones técnicas no son similares a las requeridas en el presente proceso contractual.

3.2. ANÁLISIS DE PRECIOS HISTÓRICOS

ITEM	TIPO DE DIETA	CONTRATO N° 85-8-20272-2018	VALOR PROYECTADO 2021	CONTRATO N° 85-8-20035-2019	VALOR PROYECTADO 2021	CONTRATO N° 85-8-20010-2020	VALOR PROYECTADO 2021	MENOR VALOR ESTIMADO
				DESAYUNO				
1	ASTRINGENTE	$4,912	$5,345	$4,379	$4,619	$4,370	$4,440	$4,440
2	COMPLEMETARIA 1	$4,285	$4,663	$3,770	$3,976	$3,700	$3,760	$3,760
3	HIPOGLUCIDA	$5,608	$6,103	$5,088	$5,366	$5,088	$5,170	$5,170
4	BLANDA TODO MOLIDO	$4,930	$5,365	$4,406	$4,647	$4,400	$4,471	$4,471
5	HIPOGRASA	$4,890	$5,322	$4,346	$4,584	$4,340	$4,410	$4,410
6	HIPOSODICA	$4,890	$5,322	$4,346	$4,584	$4,340	$4,410	$4,410
7	BLANDA LIQUIDA CLARA	$5,004	$5,446	$3,916	$4,130	$3,900	$3,963	$3,963
8	HIPERPROTEICA	$7,141	$7,771	$5,604	$5,911	$5,604	$5,694	$5,694
9	DIETA RENAL	$7,266	$7,907	$5,518	$5,820	$5,510	$5,599	$5,599
10	DIETA NORMAL	$6,391	$6,955	$4,982	$5,255	$4,980	$5,060	$5,060
				ALMUERZO				
1	ASTRINGENTE	$6,682	$7,272	$5,883	$6,205	$5,880	$5,975	$5,975
2	COMPLEMETARIA 1	$5,013	$5,455	$4,399	$4,640	$4,390	$4,461	$4,461

3	HIPOGLUCIDA	$7,644	$8,319	$6,823	$7,196	$6,823	$6,933	$6,933
4	BLANDA TODO MOLIDO	$7,056	$7,679	$6,224	$6,565	$6,220	$6,320	$6,320
5	HIPOGRASA	$7,009	$7,628	$6,194	$6,533	$6,190	$6,320	$6,320
6	HIPOSODICA	$7,125	$7,754	$6,272	$6,615	$6,270	$6,371	$6,371
7	BLANDA LIQUIDA CLARA	$3,616	$3,935	$3,264	$3,443	$3,260	$3,312	$3,312
8	HIPERPROTEICA	$6,167	$6,711	$5,664	$5,974	$5,664	$5,755	$5,755
9	DIETA RENAL	$7,125	$7,754	$6,309	$6,654	$6,300	$6,401	$6,401
10	DIETA NORMAL	$5,586	$6,079	$5,077	$5,355	$5,070	$5,152	$5,152
COMIDA								
1	ASTRINGENTE	$6,650	$7,237	$5,856	$6,176	$5,850	$5,944	$5,944
2	COMPLEMETARIA 1	$5,013	$5,455	$4,410	$4,651	$4,400	$4,471	$4,471
3	HIPOGLUCIDA	$7,644	$8,319	$6,834	$7,208	$6,834	$6,944	$6,944
4	BLANDA TODO MOLIDO	$6,968	$7,583	$6,138	$6,474	$6,130	$6,229	$6,229
5	HIPOGRASA	$3,656	$3,979	$6,107	$6,441	$6,100	$6,198	$3,979
6	HIPOSODICA	$6,968	$7,583	$6,138	$6,474	$6,130	$6,229	$6,229
7	BLANDA LIQUIDA CLARA	$3,656	$3,979	$3,362	$3,546	$3,360	$3,414	$3,414
8	HIPERPROTEICA	$6,155	$6,698	$5,657	$5,967	$5,657	$5,748	$5,748
9	DIETA RENAL	$6,968	$7,583	$6,214	$6,554	$6,210	$6,310	$6,310
10	DIETA NORMAL	$5,517	$6,004	$4,986	$5,259	$4,980	$5,060	$5,060

Para determinar el valor histórico en el presente proceso se tomaron los valores contratados de la vigencia 2018, 2019 Y 2020 aplicando el IPC autorizado por el gobierno nacional para cada vigencia.

3.3. ANÁLISIS PRECIOS DE MERCADO

ITEM	TIPO DE DIETA	ASESORIAS E INGENIERIA SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S	MENOR VALOR COTIZADO
DESAYUNO			
1	ASTRINGENTE	$5,556.00	$5,556.00
2	COMPLEMETARIA 1	$5,556.00	$5,556.00
3	HIPOGLUCIDA	$5,556.00	$5,556.00
4	BLANDA TODO MOLIDO	$5,556.00	$5,556.00
5	HIPOGRASA	$5,556.00	$5,556.00
6	HIPOSODICA	$5,556.00	$5,556.00
7	BLANDA LIQUIDA CLARA	$5,556.00	$5,556.00
8	HIPERPROTEICA	$5,556.00	$5,556.00
9	DIETA RENAL	$5,556.00	$5,556.00
10	DIETA NORMAL	$5,556.00	$5,556.00
ALMUERZO			
1	ASTRINGENTE	$6,950.00	$6,950.00
2	COMPLEMETARIA 1	$6,950.00	$6,950.00
3	HIPOGLUCIDA	$6,950.00	$6,950.00
4	BLANDA TODO MOLIDO	$6,950.00	$6,950.00

5	HIPOGRASA	$6,950.00	$6,950.00
6	HIPOSODICA	$6,950.00	$6,950.00
7	BLANDA LIQUIDA CLARA	$6,950.00	$6,950.00
8	HIPERPROTEICA	$6,950.00	$6,950.00
9	DIETA RENAL	$6,950.00	$6,950.00
10	DIETA NORMAL	$6,950.00	$6,950.00
COMIDA			
1	ASTRINGENTE	$6,950.00	$6,950.00
2	COMPLEMETARIA 1	$6,950.00	$6,950.00
3	HIPOGLUCIDA	$6,950.00	$6,950.00
4	BLANDA TODO MOLIDO	$6,950.00	$6,950.00
5	HIPOGRASA	$6,950.00	$6,950.00
6	HIPOSODICA	$6,950.00	$6,950.00
7	BLANDA LIQUIDA CLARA	$6,950.00	$6,950.00
8	HIPERPROTEICA	$6,950.00	$6,950.00
9	DIETA RENAL	$6,950.00	$6,950.00
10	DIETA NORMAL	$6,950.00	$6,950.00

Dentro del análisis de precios del mercado, se tuvo en cuenta la (01) cotización allegada para la elaboración del estudio de mercado del presente proceso, y se tomó el menor valor cotizado.

3.4. ANALISIS DEL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

ITEM	TIPO DE DIETA	PRECIOS SECOP	MENOR VALOR ESTIMADO HISTORICO	COTIZACION AIS	MENOR VALOR ESTIMADO
DESAYUNO					
1	ASTRINGENTE	No aplica	$4,440	$5,556.00	$4,440
2	COMPLEMETARIA 1	No aplica	$3,760	$5,556.00	$3,760
3	HIPOGLUCIDA	No aplica	$5,170	$5,556.00	$5,170
4	BLANDA TODO MOLIDO	No aplica	$4,471	$5,556.00	$4,471
5	HIPOGRASA	No aplica	$4,410	$5,556.00	$4,410
6	HIPOSODICA	No aplica	$4,410	$5,556.00	$4,410
7	BLANDA LIQUIDA CLARA	No aplica	$3,963	$5,556.00	$3,963
8	HIPERPROTEICA	No aplica	$5,694	$5,556.00	$5,556
9	DIETA RENAL	No aplica	$5,599	$5,556.00	$5,556
10	DIETA NORMAL	No aplica	$5,060	$5,556.00	$5,060
ALMUERZO					
1	ASTRINGENTE	No aplica	$5,975	$6,950.00	$5,975
2	COMPLEMETARIA 1	No aplica	$4,461	$6,950.00	$4,461
3	HIPOGLUCIDA	No aplica	$6,933	$6,950.00	$6,933
4	BLANDA TODO MOLIDO	No aplica	$6,320	$6,950.00	$6,320
5	HIPOGRASA	No aplica	$6,320	$6,950.00	$6,320
6	HIPOSODICA	No aplica	$6,371	$6,950.00	$6,371
7	BLANDA LIQUIDA CLARA	No aplica	$3,312	$6,950.00	$3,312
8	HIPERPROTEICA	No aplica	$5,755	$6,950.00	$5,755
9	DIETA RENAL	No aplica	$6,401	$6,950.00	$6,401
10	DIETA NORMAL	No aplica	$5,152	$6,950.00	$5,152

COMIDA					
1	ASTRINGENTE	No aplica	$5,944	$6,950.00	$5,944
2	COMPLEMETARIA 1	No aplica	$4,471	$6,950.00	$4,471
3	HIPOGLUCIDA	No aplica	$6,944	$6,950.00	$6,944
4	BLANDA TODO MOLIDO	No aplica	$6,229	$6,950.00	$6,229
5	HIPOGRASA	No aplica	$3,979	$6,950.00	$3,979
6	HIPOSODICA	No aplica	$6,229	$6,950.00	$6,229
7	BLANDA LIQUIDA CLARA	No aplica	$3,414	$6,950.00	$3,414
8	HIPERPROTEICA	No aplica	$5,748	$6,950.00	$5,748
9	DIETA RENAL	No aplica	$6,310	$6,950.00	$6,310
10	DIETA NORMAL	No aplica	$5,060	$6,950.00	$5,060

Para determinar los valores estimados se tomaron los valores históricos y los valores de la única cotización recibida por parte de la empresa ASESORIAS E INGENIERIA SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S, y se tomó como precios de referencia el menor valor de cada uno de los servicios requeridos.

3.5. VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

ÍTEM	RUBRO / PROYECTO	RECURSO	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO ESTIMADO CON IVA
1		16	UPRES-DEUIL	**DESAYUNO**	
				ASTRINGENTE	$4,440
2				COMPLEMETARIA 1	$3,760
3				HIPOGLUCIDA	$5,170
4				BLANDA TODO MOLIDO	$4,471
5				HIPOGRASA	$4,410
6				HIPOSODICA	$4,410
7				BLANDA LIQUIDA CLARA	$3,963
8				HIPERPROTEICA	$5,556
9				DIETA RENAL	$5,556
10				DIETA NORMAL	$5,060
11				**ALMUERZO**	
				ASTRINGENTE	$5,975
12				COMPLEMETARIA 1	$4,461
13				HIPOGLUCIDA	$6,933
14				BLANDA TODO MOLIDO	$6,320
15				HIPOGRASA	$6,320
16				HIPOSODICA	$6,371
17				BLANDA LIQUIDA CLARA	$3,312
18				HIPERPROTEICA	$5,755
19				DIETA RENAL	$6,401
20				DIETA NORMAL	$5,152

21				**COMIDA**	
22				ASTRINGENTE	$5,944
23				COMPLEMETARIA 1	$4,471
24				HIPOGLUCIDA	$6,944
25				BLANDA TODO MOLIDO	$6,229
26				HIPOGRASA	$3,979
27				HIPOSODICA	$6,229
28				BLANDA LIQUIDA CLARA	$3,414
29				HIPERPROTEICA	$5,748
30				DIETA RENAL	$6,310
				DIETA NORMAL	$5,060

ANEXO No. 2

El oferente deberá diligenciar y presentar junto con la oferta el formato de Especificaciones Técnicas que se presenta a continuación debidamente firmado por el Representante Legal, en el que exprese su manifestación de cumplimiento o no cumplimiento con cada una de las especificaciones técnicas solicitadas, las cuales serán verificadas por el Comité Técnico aplicando el criterio de **cumple o no cumple.**

CONDICIONES TECNICAS

1. DIETA ASTRINGENTE

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	**Fruta**	Astringente	120 gr		
	Jugo en Agua	Compota Astringente	110-125 gr		
	Bebida en leche	Te o colada o aromática de canela o anís o manzana	200 cc		
	Alimento proteico	Caldo de papa con carne o pollo (90 gr de proteína)	200 cc		
	Farináceos	2 panes ó	40 gr c/u		
		2 Galletas de soda	40 gr c/u		
		2 Tostadas	40 gr c/u		
	Edulcorante		1 Sobre		
ALMUERZO Y COMIDA	**Fruta entera**	Astringente			
	Sopa o crema	Con cereal o plátano o Arroz tubérculo	120 gr		
	Alimento Proteico	Carne o pollo	110 gr		
	Farináceo I	Arroz	120 gr		
	Farináceo II	Papa o pasta o plátano	90 gr		
	Verdura	Cocida Astringente	90 gr		
	Bebida	Jugo astringente o te en agua ó aromática de canela, anís o manzana	200 cc		
	Postre	Gelatina dietita comercial	120 cc		
	Enducolorante		1 sobre		

OTRAS CARACTERISTICAS DE LA DIETA ASTRINGENTE

- Esta dieta es exenta de lácteos y azucares concentrados. Se debe emplear edulcorante a base de Aspartamen, Acesulfame K, Sucralosa. No se acepta edulcorantes a base Stevia.
- No se permiten ácidos, salsas, cremas, productos integrales, leguminosos, ensaladas crudas ni avena en agua.
- Según necesidades del Servicio de Nutrición y Dietética se indicara el uso de Leche Sin Lactosa presentación liquida.
- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido
- Debe suministrarse en consistencia normal ó blanda a solicitud de nutrición.
- No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre y mojarra.
- Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptara el uso de papa pastusa o sabanera, no se aceptara ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.

- La porción de compota debe pesar neto entre 110 y 125 gramos.
- La Entidad considera: Frutas astringentes permitidas: Guayaba, Pera, Manzana y Durazno y Verduras Astringentes Permitidas: Zanahoria, Ahuyama y Arveja.
- En el desayuno el farináceo debe ser variado

DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

ITEM NO. 2. DIETA COMPLEMENTARIA I

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	**Papilla de fruta con cereal infantil de arroz**	No Acida	150 gr		
	Bebida caliente	Colada de avena o maizena en leche de continuación	150 cc		
ALMUERZO Y COMIDA	**Jugo en agua**	Fruta no acida	100 cc		
	Sopa o crema	Crema de verdura con pollo o carne (60 gr de proteína)	100 cc		
	Farináceo II	Puré de Papa o plátano pasta	60 gr		
	Verdura	Puré de verduras	60 gr		

OTRAS CARACTERISTICAS DE LA DIETA COMPLEMENTARIA I
Los alimentos se suministraran con mínima adición de sal y azúcar
Los alimentos se suministrarán de consistencia y textura suave
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido
La leche debe ser una Fórmula Infantil de Iniciación o Continuación al 100%. Se permite Fórmula de Iniciación o Continuación en polvo
La dieta complementaria I incluye pacientes pediátricos de 6 meses y 7 meses.
Todo alimento adicional u omitido debe ser a solicitud de nutrición
No se permite el suministro de huevo, fresa, leche entera de vaca, cítricos o ácidos, chocolate.
El cereal infantil debe ser de arroz exclusivamente
No se permitirá el empleo de carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada.
Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptara el uso de papa *pastusa* o sabanera, no se aceptara ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
En los vasos desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

ITEM NO. 3 DIETA HIPOGLUCIDA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	**Fruta**	Con índice Glicémico bajo	120 gr		
	Jugó en agua		200CC		
	Bebida en leche	Café o té o chocolate dietético o avena o maicena	200 CC		
	Alimento Proteico	Huevo (tibio o cocido) o	Tipo (A)		
		Huevo (revuelto o perico) o	80 gr		
		Queso ó	60 gr		
		Caldo de papa con carne o pollo (90 gr de proteina)	220 cc		

	Farinaceos	1 pan integrales ó	40 gr c/u		
		1 arepas ó	40 gr c/u		
		2 tostadas integrales	40 gr c/u		
	Edulcorante		1 sobre		
ALMUERZO Y COMIDA	**Fruta entera**	Con Índice Glicémico bajo (hipoglucida)	120 gr		
	Sopa o crema	Verduras	220 cc		
	Alimento Proteico	Carne o pollo ó visceras ó	110 gr		
		Pescado	120 gr		
	Farináceo I	Arroz o papa o pasta o plátano o yuca	90 gr		
	Verdura	Cruda o cocida hipoglucida	90 gr		

OTRAS CARACTERISTICAS DE LA DIETA HIPOGLUCIDA

Se restringe azúcar, grasa, salsas, cremas.
Los lácteos autorizados únicamente serán leche descremada
Esta dieta es exenta de lácteos y azucares concentrados. Se debe emplear edulcorante a base de Aspartamen, Acesulfame K, Sucralosa. No se acepta edulcorantes a base Stevia.
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido
Se suministrara en consistencia normal o blanda a solicitud de nutrición
La dieta hipoglucida todo molido debe tener las indicaciones de la dieta blanda todo molido frutas y verduras indicadas para paciente diabético, se restringe azúcar, grasa, salsas, cremas,
En la dieta hipoglucida NO JUGO NO LECHE no se permite el empleo de lácteos, frutas, jugos, alimentos productores de gas, cremas, salsas. En ocasiones se podrá utilizar porción de fruta o jugo de fruta astringente con el aval de la nutricionista, especificando el tipo de fruta.
No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre y mojarra.
Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptara el uso de papa pastusa o sabanera, no se aceptara ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
No se permitirá el uso de leche en polvo solo liquida de marca reconocida en el mercado.
En los vasos desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente.
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS.

ITEM NO. 4 DIETA BLANDA TODO MOLIDO

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	**Fruta**	Compota industrializada	120 gr		
	Jugó en agua	No acida	110 -125 gr		
	Bebida en leche	Café o té o chocolate o avena o maicena	200 cc		
	Alimento Proteico	Huevo (tibio o cocido)	50GR		
		Caldo de papa con carne o pollo (90 gr de proteina)	220 cc		
	FARINACEOS	2 panes ó	40 gr c/u		
	Energético	Mermelada	15 gr		
	Fruta entera	Compota industrializada	110-125 gr		

ALMUERZO Y COMIDA	**Sopa o crema**	Sopa licuada del día o crema	220 cc		
	Alimento Proteico	Carne o pollo	110 gr		
		Pescado	120 gr		
		Atún			
	Farináceo I	Arroz	90 gr		
	Farináceo II	Papa o pasta o plátano o yuca en puré torta o soufflé	120 gr		
	Verdura	Cocida en puré, torta o soufflé	90 gr		
	Bebida	Jugo de fruta con espesante	220 gr		
	Postre	Flan o pudin	60 cc		

OTRAS CARACTERISTICAS DE LA DIETA BLANDA TODO MOLIDO

La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido
Se deben suministrar suficientes pitillos y cucharitas para las bebidas
En la dieta blanda todo molido NO JUGO NO LECHE no se permite el empleo de lácteos, frutas, jugos, alimentos productores de gas, cremas, salsas. En ocasiones se podrá utilizar porción de fruta o jugo de fruta astringente con el aval de la nutricionista, especificando el tipo de fruta
Todos los alimentos tendrán consistencia de purés, compotas o licuados y/o colado tipo miel
Todos los líquidos deben estar en consistencia miel, teniendo en cuenta que la cantidad del espesante varía según el alimento base así en promedio: 1 porción de maizena: 7,5 gr, 1 porción de sorbete: 5 gr ,1 porción de sopa: 7,5 gr, 1 porción de jugo: 10 gr de espesante.
Se prohíbe el suministro de verduras productoras de gas y tortas con corteza de consistencia dura.
En la dieta toda molida no se acepta la proteína deshilachada ni en cuadros.
Todos los líquidos deben ser espesos o espesados con espesante mezcla de almidón de maíz modificado amilasa 25% amilopectina 75% (SPEZANTE)
Nutrición podrá solicitar fruta blanda picada si lo requiere.
Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptara el uso de papa pastusa o sabanera, no se aceptara ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre y mojarra.
No se permitirá el uso de leche en polvo solo liquida de marca reconocida en el mercado.
En los vasos desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente.
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

ITEM NO. 5 DIETA HIPOGRASA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	**Fruta**	Fruta fresca	120 gr		
	Jugó en agua	fruta	200 cc		
	Bebida en leche	Café o té o chocolate o avena o maicena	200 cc		
	Alimento Proteico	Queso ó	60 gr		
		Caldo de papa con carne o pollo (90 gr de proteína)	220 cc		
	Farinaceos	2 panes ó	40 gr c/u		
		2 arepas ó	40 gr c/u		
		2 tostadas	40 gr c/u		

	Energético	Mermelada	15 gr		
ALMUERZO Y COMIDA	**Fruta entera**	No acida	120 gr		
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	200 CC		
	Alimento Proteico	Carne o pollo	110 gr		
		Pescado	120 gr		
	Farináceo I	Arroz	90 gr		
	Farináceo II	Papa o plátano ó yuca	120 gr		
	Verdura	Cruda o cocida	90 gr		
	Bebida	Jugo de fruta no acido	200 cc		
	Postre	Dulce fruta ó ,bocadillo ó fruta	60 cc		

OTRAS CARACTERÍSTICAS HIPOGRASA

En esta dieta NO **se permite** huevo, leche entera, alimentos fritos o con grasa, salsas, cremas, mantequilla, condimentos irritantes
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido
En la dieta hipograsa NO JUGO NO LECHE **no se permite** el empleo de lácteos, frutas, jugos, alimentos productores de gas, cremas, salsas. En ocasiones se podrá utilizar porción de fruta o jugo de fruta astringente con el aval de la nutricionista, especificando el tipo de fruta.
Los lácteos deben ser descremados y el café descafeinado y el café descafeinado. El aporte de colesterol debe ser máximo 300mgrs por día.
No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre y mojarra.
No se permitirá el uso de leche en polvo solo liquida de marca reconocida en el mercado.
Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptara el uso de papa pastusa o sabanera, no se aceptara ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
En los vasos desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente.
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

ITEM NO. 6 DIETA HIPOSODICA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	**Fruta**		120 gr		
	Jugó en agua		200 cc		
	Bebida en leche	Café o té o chocolate o avena o maicena o milo	200 cc		
	Alimento Proteico	Huevo (tibio o cocido) o	Tipo (A)		
		Huevo (revuelto o perico) o	80 gr		
		Queso blando bajo en sal ó	60 gr		
		Sándwich de Jamón y Queso	150 gr		
		Caldo de papa con carne o pollo (90 gr de proteína)	220 cc		
	FARINACEOS	2 panes ó	40 gr c/u		
		2 arepas ó	40 gr c/u		
		2 tostadas	40 gr c/u		

Todos los líquidos deben estar en consistencia miel, teniendo en cuenta que la cantidad del espesante varía según el alimento base así en promedio: 1 porción de maizena: 7,5 gr, 1 porción de sorbete: 5 gr ,1 porción de sopa: 7,5 gr, 1 porción de jugo: 10 gr de espesante.
No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada.
Solo se aceptara el uso de papa pastusa o sabanera, no se aceptara ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
No se permitirá el uso de leche en polvo solo liquida de marca reconocida en el mercado.
En los vasos desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

ITEM NO. 9 DIETA RENAL

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	**Fruta**	Renal	120 gr		
	Jugó en agua	Fruta	200 cc		
	Bebida en leche	Café o Té o avena o maizena	200 cc		
	Alimento Proteico	Huevo (tibio o cocido) o	Tipo (A)		
		Huevo (revuelto o perico) o	80 gr		
		Queso blando bajo en sal ó Caldo de papa o carne o pollo (90 gr de proteína)	60 gr		
	FARINACEOS	2 panes ó	40 gr c/u		
		2 arepas ó	40 gr c/u		
		2 tostadas	40 gr c/u		
	Energético	Mermelada	15 gr		
ALMUERZO Y COMIDA	**Fruta entera**	Renal	120 gr		
	Sopa o crema	Cereal o verdura	120 c/c		
	Alimento Proteico	Carne o pollo ó vísceras ó	90 gr		
		Pescado	120 gr		
	Farináceo I	Arroz o pasta	90 gr		
	Farináceo II	Papa o plátano o yuca dializados	120 gr		
	Verdura	Cruda o cocida renal	90 gr		
	Bebida	Jugo de fruta para renal	200 cc		
	Postre	Dulce fruta ó ,bocadillo ó fruta para renal	60 gr		
	Postre	Dulce fruta ó ,bocadillo ó fruta para renal	60 gr		

OTRAS CARACTERÍSTICAS DE LA DIETA RENAL

Todos los alimentos que lo requieran deben dializarse antes de su preparación.
Los alimentos que deben dializarse son: tubérculos, raíces, leguminosas.
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido
Como máximo se acepta el contenido de sodio 2000 mg y el de potasio 2000 mg
Todos los alimentos se suministraran sin sal, los líquidos y la sal permitidos deben ser solicitados por nutrición
Todas las frutas, verduras, acompañantes y otros deben ser de bajo contenido en potasio y sodio
No se permite el suministro de chocolate, panela, caldos concentrados, bocadillo, plátano, salsamentaria, condimentos industrializados y todas aquellas fuentes de sodio, potasio y fósforo.
La dieta renal todo molido y renal diabética todo molido deben observar las indicaciones de la dieta blanda todo molido e hipoglucida los alimentos se suministraran sin sal, los líquidos y sobre de sal según solicitud de nutrición. Las frutas y verduras indicadas para pacientes renales y diabéticos.
Las dietas renal diabética deben observar las indicaciones de la dieta diabética (6 porciones incluyendo onces y refrigerio nocturno), sin dulce, las frutas y verduras indicadas para pacientes renal y paciente diabéticos.
Esta dieta se suministrara en loza de icopor cubierta con tapa o vinypel a solicitud de nutrición para casos especiales, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos.
La sopa podrá ser reemplazada por jugo de fruta renal en todo caso llevara 1 solo líquido en cada comida, todo cambio al respecto debe ser autorizado por nutrición
Las bebidas con leche para este tipo de dieta deben llevar el 50% en leche solamente.
No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad
En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre y mojarra.
Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptara el uso de papa pastusa o sabanera, no se aceptara ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
En los vasos desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente
Frutas restringidas: Aguacate, almendras, banano, brevas, coco, ciruelas, ciruelas pasas, frutas en almíbar, frutas secas, guayaba, granadilla, higos, jugos de paquete, limón, lulo, mango, maracuyá, mandarina, naranja, nueces, piña, tomate de árbol, uvas, uvas pasas, zapote, Carambolo.
Verduras restringidas: Acelgas, espinacas, apio, remolacha, zanahoria, tomate, verduras enlatadas y encurtidos, ahuyama. Nota: La zanahoria se puede suministrar 3 veces por semana pero no como verdura principal.
Frutas astringentes para dietas renales: pera, manzana, durazno.
DIALIZAR Pele el alimento desde el día anterior y déjelo en agua. Cambie el líquido por lo menos 3 ó 4 veces. Al día siguiente cocine el alimento y bote el agua. De ésta manera está disminuyendo el 50% del contenido de potasio de éstos alimentos, por ésta razón sólo está permitido uno de ellos en el día.
No se permitirá el uso de leche en polvo solo liquida de marca reconocida en el mercado
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

ITEM NO. 10 DIETA NORMAL

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	**Fruta**	Fruta o	120 gr		
	Jugó en Agua	Jugo de fruta	200cc		
	Bebida con leche	Café o té o chocolate o avena o maizena o milo	200 cc		
	Alimento Proteico	Huevo (tibio o cocido) o	Tipo (A)		
		Huevo (revuelto o perico) o	80 gr		

		Queso o	60 gr		
		Caldo de papa con carne o pollo (90 gr de proteína)	220 cc		
		Sándwich de jamón y queso	150 gr		
	Farináceo	2 panes o	30 gr c/u		
		2 arepas o	30 gr c/u		
		2 tostadas	30 gr c/u		
	Grasa	Mantequilla	20 gr		
	Energético	Mermelada	15 gr		
ALMUERZO Y COMIDA	**Fruta entera**	Fruta	120 gr		
	Sopa o crema	Con cereal o tubérculo o verdura o leguminosa	220 c/c		
	Alimento Proteico	Carne o pollo o hígado o	150 gr		
		Pescado	120gr		
	Farináceo I	Arroz	90 gr		
	Farináceo II	Papa o pasta o plátano o yuca o leguminosa	120 gr		
	Verdura	Cruda o cocida	90 gr		
	Bebida	Jugo de fruta	200 cc		
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe.	60 gr		

OTRAS ESPECIFICACIONES

La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido, la bebida caliente del desayuno debe elaborase en leche 100%
Cuando se ofrezca huevo tibio este debe pesar entre 56 - 62.9 gr (Tipo A)
En los vasos desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente
No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre y mojarra.
Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptara el uso de papa pastusa o sabanera, no se aceptara ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
No se permitirá el uso de leche en polvo solo liquida de marca reconocida en el mercado.
DIETA NORMAL TODO COCIDO (NTC)
Todos los alimentos deben servirse en loza desechable de icopor con tapa y cubierta con vinypel con cubiertos completos, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos.
Todos los alimentos deben ser bien cocidos y las frutas con cáscara gruesa
Los cubiertos desechables completos en bolsa plástica no reutilizable
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido
Debe llevar botella de agua industrializada al desayuno y a la comida.
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido, la bebida caliente del desayuno debe elaborase en leche 100%
Cuando se ofrezca huevo tibio este debe pesar entre 56 - 62.9 gr (Tipo A)
En los vasos desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente

No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre y mojarra.
Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptara el uso de papa pastusa o sabanera, no se aceptara ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
No se permitirá el uso de leche en polvo solo liquida de marca reconocida en el mercado.

OTRAS CONDICIONES TECNICAS

ITEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE VERIFICACIÓN Y DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El Suministro de dietas será únicamente al área de Hospitalización y observación, del Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEUIL, y previa autorización del supervisor del contrato.		
2	El proponente debe presentar para el Suministro de Alimentación y Nutrición un ciclo de cinco (5) semanas de variación en todas las preparaciones de la minuta patrón tanto para adulto como para pediatría, teniendo en cuenta que para los niños, en ocasiones se hace necesario cambiar la consistencia, textura y en algunas ocasiones toda la preparación a ofrecer.		
3	El ciclo de minutas de dietas normales y terapéuticas tendrá una duración de treinta y cinco días (5 semanas). Debe especificar el nombre y el peso de todas las preparaciones inclusive frutas, ensaladas y postres. Si alguna preparación es rechazada por los usuarios o es muy repetitiva dentro del menú, esta será modificada por el Nutricionistas Dietista Interventor de El Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEUIL. Se deben anexar las recetas estandarizadas programadas en el ciclo, al inicio del Contrato.		
4	Se requiere que la empresa oferente suministre las dietas de manera permanente en los horarios requeridos (06:00 a 07:00 horas, 12:00 a 13:00 horas y 18:00 a 19:00 Horas) por la Unidad Prestadora de Salud Huila, incluidos los días festivos.		
5	El Suministro de alimentación a pacientes debe hacerse mediante la información diaria que reporte el nutricionista y/o Jefe de Enfermería El Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEUIL relacionando cantidad, tipo de dieta, nombre de paciente; requerimiento especial mediante correo electrónico o vía WhatsApp, mediante grupo de dietas hospitalarias.		
6	La empresa deberá tener un plan de capacitación y mejoramiento continuo y permanente para el personal manipulador de alimento, de acuerdo al Artículo 13 de la Resolución 2674/2013. (ANEXAR CERTIFICACION)		
7	Las dietas deberán suministrarse bandejas desechables para mejor comodidad del usuario y seguridad.		
8	La empresa contratada debe tener un personal idóneo en el manejo de residuos alimenticios, residuos hospitalarios peligrosos y no peligrosos. (ANEXAR CERTIFICACION)		

9	El personal que labora debe estar capacitado en preparación de alimentos, manipulación, atención al público y demás actividades para una excelente ejecución del contrato. (ANEXAR CERTIFICACION).		
10	El personal que participara dentro de la ejecución del presente contrato tendrá al día y desde el primer momento el carné de manipuladores de alimentos expedido por Salud Pública. (ANEXAR CERTIFICACION)		
11	En caso de solicitudes de dietas extraordinarias por ingresos y cambio de dietas se establecerá por ambas partes el horario límite para realizar la solicitud.		
12	El contratista deberá cuidar que la presentación, olor, sabor y consistencia sean las adecuadas a cada tipo de dieta, como las siguientes: Buena presentación de las preparaciones, No sobre cocción de verduras, Carnes de primera, tiernas, blandas, Sin condimentos irritantes para pacientes, Alimentos frescos, y todas aquellas características y condiciones nutricionales de las dietas especiales que especifique o indique el nutricionista interventor de la Clínica.		
13	**CONTROL DE PLAGAS** El Contratista se compromete a que mediante la ejecución de un programa quincenal o mensual, por parte de una firma especializada y autorizada por el Ministerio de Salud o la Secretaría Departamental de Salud, realizará el procedimiento Control de plagas. **(Enviara copia del cumplimiento de manera trimestral al supervisor del contrato.)**		
14	La cancelación de una dieta se podrá realizar hasta tanto la alimentación no haya salido del centro de distribución de comidas		
15	El suministro de dietas se hará diario, hasta la cama del paciente		
16	El oferente Certificara por escrito que se compromete a realizar cada tres meses el lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable del establecimiento. **ANEXAR CERTIFICACION**		
17	El contratista Certificara que cuenta con los vehículos necesarios y reglamentados para el transporte de alimentos. **ANEXAR CERTIFICACION**		
18	Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura: los oferentes deberán presentar y Anexar el certificado BPM/HCCP. **ANEXAR CERTIFICACION**		

19	Los oferentes deberán Anexar como garantía de la calidad de la ejecución del contrato el acta con concepto favorable expedida por la secretaria de salud municipal que lo certifica como empresa procesadora de alimentos. **ANEXAR CERTIFICACION**		
20	Certificar que a las personas vinculadas en la preparación y suministro de la alimentación se les dotara de los uniformes y calzados establecidos por la ley. **ANEXAR CERTIFICACION**		
21	Los oferentes deberán **CERTIFICAR** por escrito que no se encuentran relacionados en el registro único de infractores ambientales R.U.I.A **ANEXAR CERTIFICACION**		
22	**CONTROL MICROBIOLÓGICO** Se deberá contratar sin cargo para la Unidad Prestadora de Salud Huila, un laboratorio de análisis microbiológico y fisico-quimico, al cual **remitirá trimestral muestras de siete (7) productos para su análisis así:** un producto preparado (cocido), una ensalada cruda, una bebida, un análisis para agua potable, una para superficies, mano y uñas de los empleados, y uno de ambiente. Este laboratorio deberá ser reconocido por la entidad de salud correspondiente y los diagnósticos y recomendaciones deben ser enviados con copia al interventor del contrato mensualmente y al comité de infecciones de la Clínica; esto con el fin de controlar y garantizar la inocuidad de la alimentación ofrecida en la institución. Como norma de seguridad, el contratista deberá guardar diariamente en refrigeración una muestra del menú del día, para mantenerlos en refrigeración por espacio de cuarenta y ocho (48) horas, 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 Contratista se compromete a asumir la responsabilidad de los gastos ocasionados por servicio médico y por los perjuicios de las personas afectadas. **ANEXAR CERTIFICACION**		
23	El oferente deberá cumplir con la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a lo establecido en el Decreto No. 1072 de 2015 "*Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo*" y la Resolución No. 0312 de 2019 *"Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo"*. Para lo cual deberá diligenciar el (Formulario No. 5 de la Invitación a presentar oferta de acuerdo a la modalidad Minima Cuantía) Contratista **ANEXAR CERTIFICACION**		

24	**ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD HACCP:** El proponente certificara que se compromete a verificar y realizar auditoria al Plan HACCP o Control de Calidad solicitado y a presentar los controles establecidos cuando sean requeridos por la Interventora del contrato de la Clínica Regional Inmaculada incluyendo lo correspondiente al CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS, especialmente. Controles en 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, uniformes completos incluyendo tapabocas, guantes desechables, gorro, seguimiento de normas higiénicas, fumigación y erradicación de plagas, 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, evacuación de residuos y acopio de desechos y basuras, desengrase y limpieza semanal o mensual de campanas extractoras, estufas, hornos y trampas de grasa, los cuales deberán disponer en sitios autorizados por la corporación autónoma de alto magdalena CAM y se presentaran dichas actas mínimo cada seis meses. Materiales de limpieza y desinfección de operarios, áreas, equipo y menaje. El valor ocasionado por estas actividades será por cuenta del Contratista **ANEXAR CERTIFICACION**		

Nombre y Firma Representante legal _____

C.C. N° _____

Nombre Razón Social y NIT. _____

ANEXO No. 3

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. El CONTRATISTA garantiza el suministro de las dietas hospitalarias para pacientes hospitalizados bajo requerimientos nutricionales del establecimiento de sanidad policial complementario clínica DEUIL de la Unidad Prestadora de Salud Huila con el cumplimiento total de las especificaciones técnicas y garantías exigidas en el pliego de condiciones y la oferta presentada

2. Estarán a cargo del Contratista los costos de transporte, movilización, seguros, fletes, que se causen para la ejecución del contrato que se llegue a realizar. Estos costos se entenderán incorporados al valor total del contrato que se llegase a celebrar, incluyendo los impuestos.

3. Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas por el CONTRATISTA

4. El contratista debe cumplir la Resolución 631 de 2015, en materia de vertimientos y asumirá cualquier multa o sanción que se genere a partir del incumplimiento durante el trámite de algún permiso en cumplimiento del Decreto 1076 de 2015.

5. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.

6. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la Dirección Administrativa y Financiera de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.

7. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.

8. Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.

9. Garantizar un empaque resistente a la contaminación, deterioro de trabajo y almacenaje.

10. **Es obligación por parte del CONTRATISTA publicar en la página de Contratación SECOP II, (en el proceso de referencia) la factura y/ o cuenta de cobro (incluyendo parafiscales), antes de que finalice la fecha límite, la cual se relaciona más adelante. De no publicar la factura, no se podrá dar trámite a la misma para ser obligada; de acuerdo a lo establecido en la GUIA RAPIDA DE GESTION CONTRACTUAL PARA PROVEEDORES EN EL SECOP II, en el punto IV .Envió de Facturas**.

11. El **CONTRATISTA** deberá presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020.

12. La entidad deberá permitir actividades de auditoría autorizadas por la Unidad Prestadora de Salud Huila

13. Enviar dentro de los tres (3) días siguientes a la legalización del contrato el listado del personal que prestará el servicio para que la Unidad Prestadora de Salud Huila, pueda adelantar el estudio de seguridad respectivo de cada uno de los empleados que se utilizarán para la entrega de las dietas. Este

14. listado deberá ser actualizado en la medida en que se produzcan cambios.

15. El **CONTRATISTA** deberá sostener las tarifas ofrecidas durante el plazo de ejecución del Contrato y sus prorrogas.

16. El **CONTRATISTA** se compromete a cumplir con lo descrito en el anexo técnico No. 2. Del presente proceso.

17. Mantener informado al supervisor del contrato, sobre la procedencia de los alimentos y garantizar que son de primera calidad.

18. Y las demás obligaciones contenidas en el artículo 5° de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.

Nombre y Firma Representante legal _____

C.C. N° _____

Nombre Razón Social y Nit. _____

Email._____

ANEXO No. 4

OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE

1. Poner a disposición del **CONTRATISTA** los lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado.

2. Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un Supervisor, a través de quien la **POLICÍA** mantendrá la interlocución permanente y directa con **el CONTRATISTA**.

3. Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del Supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar.

4. Recibir a satisfacción los bienes que sean entregados por el **CONTRATISTA,** cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el Anexo "ANEXO TÉCNICO".

5. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias a que hubiere lugar, para lo cual el Supervisor dará aviso oportuno al **CONTRATANTE**, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.

6. Pagar al **CONTRATISTA** en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto.

7. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato.

8. Solicitar y recibir información técnica respecto del bien y demás del **CONTRATISTA** en desarrollo del objeto contractual.

9. Rechazar los bienes cuando no cumpla con los requerimientos técnicos exigidos.

ANEXO No. 5

ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS

ANALISIS DE RIESGO DEL PROCESO

MECANISMO DE COBERTURA	TIPIFICACION DEL RIESGO	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA /
Garantía Única	Cumplimiento del contrato	20% del Valor del Contrato	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y dos (2) meses más.	Ampara el riesgo de incumplimiento durante la vigencia del contrato y dos (2) meses más. La estimación del riesgo cubre el 20% del valor del contrato como quiera que se pretenda el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad, en los mismos términos de la Cláusula Penal pecuniaria.
Garantía Única	Calidad del bien	50% del Valor del Contrato	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y dos (2) meses más.	Ampara el riesgo de mala calidad de los bienes durante la vigencia del contrato y dos (2) meses más, buscando resarcir el detrimento causado a la entidad durante la vigencia del contrato y el tiempo que ampare la garantía técnica.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

Multa	Riesgo jurídico	La no constitución dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios la póliza de garantía única	Multa cuyo valor se liquidara con base en un cero punto dos (0.2%) del valor del contrato	Contratista	La multa se aplicara por cada día de retardo y hasta por diez(10) días	Cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios, a póliza de garantía única
Multa	Riesgo jurídico	Incumplimiento parcial	Multas cuyo valor se liquidara con base en un cero punto cinco (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar	Contratista	La multa se aplicara por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario que se descontara del saldo que le adeude la entidad. Esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado en el que se expresara las causas que dieron lugar a ella	Ampara la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista
Claus ula penal pecuni aria	Riesgo jurídico	Incumplimiento total declaratoria de caducidad	Veinte por ciento (20%) del valor total del contrato	Contratista	El veinte por ciento (20%) del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato	Ampara el incumplimiento parcial o definitivo del contrato por parte del contratista , se busca el pago parcial y definitivo de los perjuicios que se causen a la entidad

ANALISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

Numero		1	2
Clase		Especifico	Especifico
Fuente		Externo	Externo
Etapa		Ejecución	Ejecución
Tipo		Operacional	Operacional
Descripción (que puede pasar y como puede ocurrir)		Que el contratista termine el contrato antes del plazo de ejecución pactado.	Que el contratista entregue alimentos que no cumplan con las condiciones técnicas exigidas
Consecuencia de la ocurrencia del evento		Terminación anormal del proceso y no cumplimiento del mismo	Alimentos de mala calidad o en descomposición.
Probabilidad		1	2
Impacto		4	2
Valoración del riesgo		5	2
Categoría		Medio	Medio
¿A quién se le asigna?		Entidad	entidad
Tratamiento/ Controles a ser implementados		Reducir la probabilidad de ocurrencia informar al contratista desde la adjudicación del contrato las consecuencias del no cumplimiento de sus obligaciones	Garantía única
Impacto después del tratamiento	Probabilidad	1	2
	Impacto	2	2
	Valoración del riesgo	3	2
	Categoría	Riesgo bajo	Riesgo bajo
Afecta el equilibrio económico del contrato		No	No
Persona responsable por implementar el tratamiento		Supervisor del contrato.	Supervisor del contrato.
Fecha estimada que se inicia el tratamiento		Desde el inicio del contrato	Desde el inicio del contrato
Fecha estimada en que se completa el tratamiento		A partir de la ejecución del contrato.	Terminación del contrato.
Monitoreo y revisión	¿Cómo se realiza el monitoreo?	Informe de supervisión	Supervisión permanente
	Periocidad, ¿Cuando?	Informe mensual de novedades, en caso de novedad informe instantáneamente.	Informe mensual de novedades, en caso de novedad informe instantáneamente.