DIRECCION DE SANIDAD- UNIDAD PRESTADORA DE SALUD HUILA

Neiva, 02 de junio 2021

Señor
JHON FREDERICK CRUZ MOTTA
Representante Legal: **JHON FREDERICK CRUZ MOTTA**
Dirección Calle 9 N 12-48 Altico.
Neiva-Huila

Asunto: Aceptación oferta proceso PN UPRES-HUILA MIC 019 2021

Cordialmente me permito informarle que en virtud a la Invitación Pública del PN UPRES - HUILA MIC 019 2021 cuyo objeto es el **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.**" Su oferta ha cumplido a cabalidad con los requisitos de verificación y por tanto es aceptada. En consecuencia y de conformidad con el *Decreto 1082 del 2015*, *Resolución 00090 del 15 de Enero del 2018* "Por el cual se actualiza, modifica y complementa la *Resolución No. 3049 de 2014* el Manual de Contratación de Policía Nacional, la oferta por usted presentada junto con el presente documento constituyen el contrato de Suministro. Para tal fin, se relacionan los principales aspectos a tener en cuenta para el cumplimiento del objeto contractual, conforme a las condiciones fijadas en la invitación pública del proceso de la referencia:

CARTA DE ACEPTACION	**98-7-20177-21**
CONTRATANTE	POLICÍA NACIONAL –DIRECCION DE SANIDAD–UNIDAD PRESTADORA DE SALUD HUILA
NIT	901.362.454-1
ORDENADOR DEL GASTO	Capitán **YAIDY MARTINEZ MUÑOZ**
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	C.C 1.075.225.747 de Neiva
CARGO	Jefe Unidad Prestadora de Salud Huila
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Orden interna N° 086 de fecha 18 de mayo de 2021
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución No. 00277 del 27 de Enero de 2020
CONTRATISTA	Nombre: **JHON FREDERICK CRUZ MOTTA** C C. 5828343 de Ibagué Representante Legal: **JHON FREDERICK CRUZ MOTTA** NIT: 5828343-4 Ciudad Notificación: Neiva-Huila Dirección Calle 9 N 12-48 Altico Teléfono: 318 4413406 Correo: frederick.cruz@hotelescasablanca.co
APROPIACION PRESUPUESTAL	Certificado de Disponibilidad Presupuestal, expedido por el Jefe de Presupuesto de la Unidad Prestadora de Salud Huila SIIF No.39921 y QUIPU N° 210 del 23 de mayo de 2021.
VALOR	Para efectos legales y presupuestales, el valor total del contrato asciende a

la suma de **SESENTA MILLONES DE PESOS MONEDA LEGAL CORRIENTE. ($60.000.000.00). INCLUIDO IVA**

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALORES CONTRATADOS TOTAL IVA INCLUIDO
	DESAYUNO	
1	ASTRINGENTE	3.774,00
2	COMPLEMETARIA 1	3.196,00
3	HIPOGLUCIDA	4.390,00
4	BLANDA TODO MOLIDO	3.799,00
5	HIPOGRASA	3.748,00
6	HIPOSODICA	3.749,00
7	BLANDA LIQUIDA CLARA	3.369,00
8	HIPERPROTEICA	4.722,00
9	DIETA RENAL	4.722,00
10	DIETA NORMAL	4.301,00
	ALMUERZO	
1	ASTRINGENTE	5.079,00
2	COMPLEMETARIA 1	3.791,00
3	HIPOGLUCIDA	5.889,00
4	BLANDA TODO MOLIDO	5.372,00
5	HIPOGRASA	5.414,00
6	HIPOSODICA	5.372,00
7	BLANDA LIQUIDA CLARA	2.815,00
8	HIPERPROTEICA	4.891,00
9	DIETA RENAL	5.440,00
10	DIETA NORMAL	4.378,00
	COMIDA	
1	ASTRINGENTE	5.052,00
2	COMPLEMETARIA 1	3.779,00
3	HIPOGLUCIDA	5.902,00
4	BLANDA TODO MOLIDO	5.290,00
5	HIPOGRASA	3.381,00
6	HIPOSODICA	5.292,00
7	BLANDA LIQUIDA CLARA	3.352,00
8	HIPERPROTEICA	5.292,00
9	DIETA RENAL	5.360,00
10	DIETA NORMAL	4.301,00

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".

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 Certificado de aportes parafiscales expedido por el Representante Legal o Revisor Fiscal. 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. **NOMBRE:** JOHN FREDERICK CRUZ MOTTA **TIPO DE CUENTA:** AHORROS **NUMERO DE CUENTA:** 45747942203 **ENTIDAD FINANCIERA:** BANCOLOMBIA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ITEM NO. 1. DIETA ASTRINGENTE			
TIPO DE COMIDA	**COMPOSICIÓN**	**CLASE DE ALIMENTO**	**MEDIDA MINIMA EXIGIDA**
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**
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**
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 vísceras 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**
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
		Huevo (tibio o cocido)	50GR

	Alimento Proteico	Caldo de papa con carne o pollo (90 gr de proteína)	220 cc
	FARINACEOS	2 panes ó	40 gr c/u
	Energético	Mermelada	15 gr
ALMUERZO Y COMIDA	**Fruta entera**	Compota industrializada	110-125 gr
	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
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 o yuca	120 gr
	Verdura	Cruda o cocida	90 gr
	Bebida	Jugo de fruta no acido	200 cc
	Postre	Dulce fruta o ,bocadillo o 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**
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
	Grasa	Mantequilla	20 gr
	Energético	Mermelada	15 gr
ALMUERZO Y COMIDA	**Fruta entera**		120 gr
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	120 CC
	Alimento Proteico	Carne o pollo o vísceras ó	110 gr
		Pescado	120 gr
	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	Dulce fruta o ,bocadillo o fruta	60 cc

OTRAS CARACTERÍSTICAS DE LA DIETA HIPOSODICA
El aporte de sodio de la dieta debe ser máximo 2 gr.
Todos los alimentos deben prepararse sin sal y adicionar sobre de sal de 1 gramo según solicitud de nutrición
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido
En la dieta hiposódica NO JUGO NO LECHE no se permite el empleo de lácteos, frutas, jugos, cremas, alimentos productores de gas, 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 platos principales deben llevar cascos de limón o vinagreta natural en sobres
No se permite el suministro de concentrados, enlatados, salsamentaría, apio, espinaca, salsas, debe utilizarse leche descremada, café descafeinado y aceite 100% vegetal
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
La dieta hiposódica todo molido debe observar las indicaciones de la dieta blanda todo molido sin sal pero la proteína debe ser molida y el farináceo en puré. Adicionar sobre de sal a solicitud de Nutrición.
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. 7 DIETA BLANDA LIQUIDA CLARA			
TIPO DE COMIDA	**COMPOSICIÓN**	**CLASE DE ALIMENTO**	**MEDIDA MINIMA EXIGIDA**
DESAYUNO	**Consomé sin grasa**	Consomé natural de carne o pollo SIN GRASA (90 gr de proteína)	200 CC
	Bebida caliente	Agua de panela	200 cc
	Bebida caliente	Té en agua o aromática de canela o manzana o pera	200 cc
	Energético	Gelatina Industrializada	120gr
ALMUERZO Y COMIDA	**Consomé sin grasa**	Consomé natural de carne o pollo SIN GRASA (90 gr de proteína)	200 cc
	Bebida caliente	Té en agua o aromática de canela o manzana o pera	200 cc
	Bebida	Jugo astringente o té en agua o aromática de canela o anís o manzana	200 cc
	Energético	Gelatina Industrializada	120 gr

OTRAS CARACTERISTICAS DE LA DIETA LIQUIDA CLARA
Se deben suministrar suficientes pitillos, cucharas y cucharitas para las bebidas en todas las comidas
No se permite el suministro de lácteos, frutas excepto astringentes, verduras.
A solicitud de nutrición se podrá suministrar pan blando o galletas de soda y porción de frutas aclarando tipo de fruta
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido
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.

ITEM NO. 8 DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA			
TIPO DE COMIDA	**COMPOSICIÓN**	**CLASE DE ALIMENTO**	**MEDIDA MINIMA EXIGIDA**
DESAYUNO	**Jugó en Agua**	Jugo de fruta no ácida con espesante	200 CC
	Bebida caliente	Licuado de carne o pollo con papa (90 gr de proteína	200 cc

	Bebida caliente	Candil con espesante	200 cc
	Bebida con leche	Café o chocolate o avena o maizena o te	200 cc
	Energético	Gelatina Industrializada	110-125 gr
ALMUERZO Y COMIDA	**Fruta**	Compota industrializada	120 CC
	Sopa o crema	Licuado de carne o pollo con papa (90 gr de proteína) y verdura amarilla o verde	200 cc
	Bebida con leche	Yogurt o kumis	200 cc
	Bebida con agua	Jugo no acido con espesante	200 CC
	Energético	Gelatina Industrializada	120 gr

OTRAS CARACTERÍSTICAS DE LA DIETA LÍQUIDA HIPERPROTEICA
Se Deben suministrar suficientes pitillos, cucharas y cucharitas en todas las comidas
Únicamente a solicitud de nutrición se pueden suministrar galletas, pan blando o porciones de fruta aclarando el tipo de fruta
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
Todos los líquidos deben ser espesos o espesados con espesante mezcla de almidón de maíz modificado amilasa 25% amilopectina 75% (SPEZANTE)
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**
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, salsamentaría, 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**
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
1	El Suministro de dietas será únicamente al área de Hospitalización y observación, del Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEUIL, 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 adecuado, para (isotermos, refrigerados o congeladores). – Tª de transporte por normativa es de 0-5 °C para productos refrigerados y de – 18 °C o inferior para productos congelados. **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 físico-químico, 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 Convocatoria Mínima Cuantía)** Contratista **ANEXAR CERTIFICACION**
	24	**ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD HACCP:** El proponente certificara que se compromete a verificar y realizar auditoría 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 DEUIL 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**
GARANTIA ÚNICA, SANCIONES, MULTAS Y CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA		**GARANTÍA ÚNICA** – Con el objeto de garantizar el cumplimiento de sus obligaciones, el CONTRATISTA se compromete a suscribir a favor del **CONTRATANTE** a satisfacción del mismo, identificado con el NIT. 901.362.454-1, Garantía Única, cuyo objeto será respaldar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones que surjan del Contrato. Esta Garantía consistirá en una Póliza expedida por Compañía de Seguros o

	Entidad Bancaria legalmente establecida en Colombia, cuyas pólizas matrices se encuentren aprobadas por la Superintendencia Financiera, la cual deberá presentarse dentro de los Tres (3) días hábiles, siguientes al retiro del Contrato, la cual debe mantenerse vigente durante la vigencia del Contrato. Dicha Garantía debe cubrir los siguientes riesgos: **a) DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Equivalente al veinte (20%) por ciento del valor total del Contrato, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y dos (02) meses más, **con inicio en la fecha de suscripción del contrato** y sus prorrogas. **b) DE CALIDAD DEL BIEN**: equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y dos (02) más, **con inicio en la fecha de suscripción del contrato** y sus prorrogas. **PARÁGRAFO PRIMERO** - La Garantía Única debe presentarse con comprobante de pago. En la Póliza debe constar expresamente que se ampara el cumplimiento del Contrato, el pago de las multas y de la cláusula penal pecuniaria convenida. En todo caso el **CONTRATISTA** deberá reponer las Garantías cuando el valor de las mismas se vea afectado por razón de siniestros, dentro de los cinco (5) días calendario, siguientes a la notificación del Acto que deje en firme la sanción correspondiente. **PARAGRAFO SEGUNDO** – En caso de constituirse póliza, en la misma deberá constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la penal pecuniaria convenidas y que la entidad aseguradora renuncia al beneficio de excusión. Así mismo, se indicara que en el evento en que por incumplimiento del **CONTRATISTA** garantizado el asegurador resolviera continuar, como cesionario, con la ejecución del contrato y la entidad estatal contratante estuviere de acuerdo con ello, el **CONTRATISTA** garantizado aceptara desde el momento de contratación de la póliza la cesión del contrato a favor del asegurador. En todo caso, dependiendo del tipo de mecanismo de cobertura elegido, deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 1082 de 2015. **PARÁGRAFO TERCERO** - Cuando haya lugar a la modificación del plazo o valor consignado en el Contrato, el **CONTRATISTA** deberá ampliar o prorrogar la Garantía Única en los términos en que se le señale. Si se negare a hacerlo, se hará acreedor a las sanciones respectivas, y el **CONTRATANTE** dará por terminado el presente Contrato en el estado en que se encuentre, sin que por este hecho deba reconocer o pagar indemnización alguna. **PARÁGRAFO CUARTO – El CONTRATANTE** aprobará o no la Garantía Única a más tardar el día hábil siguiente a la presentación por parte del **CONTRATISTA**. En el evento que la Garantía Única no sea aprobada, el **CONTRATISTA** deberá corregirla y ajustarla a lo pactado en el Contrato en un término no mayor a dos (2) días hábiles siguientes a su devolución**) MULTAS**.- En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables a **EL CONTRATISTA** - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1.890 – las partes acuerdan que **EL CONTRATANTE**, mediante acto administrativo, afectará a **EL CONTRATISTA** con multas, siguiendo el procedimiento establecido en el Artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con lo establecido en la Resolución 3049 del 2014 DIPON,

	Manual de Contratación de la Policía Nacional y con Audiencia de las partes, cuyo valor se liquidará del punto uno (0.1) al cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor del contrato, por cada día de retardo, dependiendo de la gravedad del incumplimiento y hasta por quince (15) días calendario. En caso de incumplimiento no valorable en días, se impondrá una multa de hasta el cinco por ciento (5%) del valor del contrato, dependiendo de la gravedad del incumplimiento. Esta sanción se impondrá conforme a la ley y se reportará a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en el artículo 6° de la Ley 1150 de 2007. **d). MULTA POR LA MORA EN LA CONSTITUCIÓN DE LOS REQUISITOS DE EJECUCIÓN Y LEGALIZACIÓN:** Cuando el **CONTRATISTA** no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única, en caso de existir, y/o alguno de los requisitos de legalización, **EL CONTRATANTE** podrá mediante acto administrativo afectar a **EL CONTRATISTA** con multa, cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0,2%) del valor del contrato, por cada día de retardo y hasta por diez (10) días. **e) PENAL PECUNIARIA**.- En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total de las obligaciones derivadas del presente contrato, **EL CONTRATISTA** pagará a **EL CONTRATANTE**, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato que no supere el porcentaje señalado. Para efectos de calcular el monto del incumplimiento parcial relativo a la obligación de plazo de ejecución, se empleará la misma fórmula de estimación de valor contemplada en el literal a) de la presente cláusula. La imposición de esta pena pecuniaria se considerará como pago parcial y definitivo de los perjuicios que cause a **EL CONTRATANTE**. No obstante, **EL CONTRATANTE** se reserva el derecho de cobrar perjuicios adicionales por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten. El pago de la cláusula penal pecuniaria estará amparado mediante póliza de seguro en las condiciones establecidas en el presente contrato. **PARÁGRAFO PRIMERO:** El procedimiento para la imposición de las multas y sanciones, se sujetará a lo previsto en el artículo 86 de la ley 1474 de 2011: 1. Evidenciado un posible incumplimiento de las obligaciones a cargo del **CONTRATISTA**, la entidad pública lo citará a audiencia para debatir lo ocurrido. En la citación, hará mención expresa y detallada de los hechos que la soportan, acompañando el informe de interventoría o de supervisión en el que se sustente la actuación y enunciará las normas o cláusulas posiblemente violadas y las consecuencias que podrían derivarse para el **CONTRATISTA** en desarrollo de la actuación. En la misma se establecerá el lugar, fecha y hora para la realización de la audiencia, la que podrá tener lugar a la mayor brevedad posible, atendida la naturaleza del contrato y la periodicidad establecida para el cumplimiento de las obligaciones contractuales. En el evento en que la garantía de cumplimiento consista en póliza de seguros, el garante será citado de la misma manera. 2. En desarrollo de la audiencia, el jefe de la entidad o su delegado, presentará las circunstancias de hecho que motivan la actuación, enunciará las posibles normas o cláusulas posiblemente

	violadas y las consecuencias que podrían derivarse para el **CONTRATISTA** en desarrollo de la actuación. Acto seguido se concederá el uso de la palabra al representante legal del **CONTRATISTA** o a quien lo represente, y al garante, para que presenten sus descargos, en desarrollo de lo cual podrá rendir las explicaciones del caso, aportar pruebas y controvertir las presentadas por la entidad. c. Hecho lo precedente, mediante resolución motivada en la que se consigne lo ocurrido en desarrollo de la audiencia y la cual se entenderá notificada en dicho acto público, la entidad procederá a decidir sobre la imposición o no de la multa, sanción o declaratoria de incumplimiento. Contra la decisión así proferida sólo procede el recurso de reposición que se interpondrá, sustentará y decidirá en la misma audiencia. La decisión sobre el recurso se entenderá notificada en la misma audiencia. d. En cualquier momento del desarrollo de la audiencia, el jefe de la entidad o su delegado, podrá suspender la audiencia cuando de oficio o a petición de parte, ello resulte en su criterio necesario para allegar o practicar pruebas que estime conducentes y pertinentes, o cuando por cualquier otra razón debidamente sustentada, ello resulte necesario para el correcto desarrollo de la actuación administrativa. En todo caso al adoptar la decisión, se señalará fecha y hora para reanudar la audiencia. La entidad podrá dar por terminado el procedimiento en cualquier momento, si por algún medio tiene conocimiento de la cesación de situación de Incumplimiento. **PARÁGRAFO SGUNDO:** Para el pago de la sanción a que se refiere esta cláusula, el **CONTRATISTA** autoriza a la **DIRECCION DE SANIDAD** para que se descuente de las sumas que se adeuden al **CONTRATISTA** por parte de la **DIRECCIÓN DE SANIDAD**, o de la Garantía Única o podrá exigirse por vía ejecutiva. Si dicho pago no se hubiere efectuado durante el término de duración del contrato, se tendrá en cuenta al momento de su liquidación. **PARÁGRAFO TERCERO.- APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS:** Una vez notificada la resolución por medio de la cual se imponen alguna de las sanciones antes descritas, el **CONTRATISTA** dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que el **CONTRATISTA** dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la resolución que imponga multas, podrá tomarse del saldo a favor del **CONTRATISTA** si lo hubiere, o acudir a la jurisdicción coactiva.
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.
PLAZO DE LA EJECUCION Y LIQUIDACION 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. Dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la terminación del mismo, se liquidará el presente contrato

	de común acuerdo, conforme al artículo 11 de la Ley 1150 de 2007, de lo contrario se liquidará unilateralmente por parte del CONTRATANTE dentro de los dos (2) meses siguientes, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 164 Ordinal V del C.P.A.C.A (Ley 1437 2011). Para tal efecto se requerirá la presentación del Certificado de Recibido a Satisfacción, en que conste que el servicio fue prestado a satisfacción y ciñéndose a las estipulaciones contractuales, y el cumplimiento de los aportes de que trata el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. El Acta de Liquidación de mutuo acuerdo será suscrita por las partes contratantes. **PARÁGRAFO PRIMERO: El CONTRATANTE** al momento de liquidar el presente Contrato, en cumplimiento del artículo 23 de la Ley 1150 de 2.007 en concordancia con lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, y por intermedio de los encargados de controlar la ejecución del mismo, deberá verificar y dejar constancia del cumplimiento de las obligaciones del CONTRATISTA frente a los aportes a los Sistemas de Salud, Riesgos Profesionales, Pensiones y Aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (I.C.B.F.) y Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, durante la vigencia de este Contrato. **PARÁGRAFO SEGUNDO**: Para efectos de la Liquidación del contrato de común acuerdo entre las partes se agotará el siguiente procedimiento dentro del término antes estipulado. EL CONTRATANTE invitará al CONTRATISTA a liquidar el contrato de común acuerdo. En caso de desacuerdo EL CONTRATANTE mediante Acto Administrativo Motivado dentro de los cuatro (4) meses previstos para la liquidación procederá a liquidarlo unilateralmente. **PARÁGRAFO TERCERO:** Los pagos contractuales pendientes que arroje la liquidación del contrato y que no sean materia de controversia entre los Contratantes serán realizados dentro de los treinta (30) días calendario, siguientes a la fecha de suscripción del Acta de Liquidación de común acuerdo, previo cumplimiento de los trámites administrativos y fiscales vigentes. Los valores controvertidos se pagarán una vez dirimida la controversia. **FACULTADES EXCEPCIONALES:** En caso de presentarse cualquiera de las circunstancias establecidas en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80/93, debidamente establecidas y documentadas, la **UNIDAD PRESTADORA EN SALUD HUILA** podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas, en caso que las mismas resulten aplicables.
FORMA EJECUCION 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.
MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos
VIGENCIA	La Vigencia del presente contrato será de cuatro (04) meses adicionales al plazo de ejecución.

De acuerdo a lo anterior, el Comité Evaluador, CPS 04 **KATERINA IGLESIAS CAMACHO** Abogada RASES- DEUIL, Intendente **MONICA VIVIANA TORRES GONZALEZ** Comité Técnico y la señora CPS 04 **LAURA MIREYA CASTRO TRUJILLO** Comité Económico, recomiendan a la Jefe Unidad Prestadora de Salud Huila, adjudicar el proceso **PN UPRES - HUILA MIC 019 2021** cuyo objeto es el **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.**" Al señor JHON FREDERICK CRUZ MOTTA identificado con cedula de ciudadanía CC: 5828343 Representante Legal: **JHON FREDERICK CRUZ MOTTA NIT : 5828343-4**, por un valor de **SESENTA MILLONES DE PESOS MONEDA LEGAL CORRIENTE. ($60.000.000.00). INCLUIDO IVA,** y un plazo de ejecución hasta el día **31/03/2022**, en atención a que cumplió, jurídica, técnica y económicamente de conformidad con los términos establecidos en la invitación **PN UPRES - HUILA MIC 019 2021** que rigió el proceso y la oferta presentada.

Capitán **YAIDY MARTINEZ MUÑOZ**
Jefe Unidad Prestadora de Salud Huila (E).

Proyectó: IT Jorge Raul Rojas Espinel /Analista de Contratos-GRUCO
Aprobó: TE Mayerline Olave Cubides /Responsable Oficina Contratos-GRUC
Vo Bo / MY Pilar Jimena Andrade López/Jefe Oficina Administrativa y Financiera
Aprobado por: CPS: Katerina Iglesias Camacho / Abogada Contratos
Fecha de Elaboración: 02 junio 2021