

Página 1 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013		
Versión: 2		

Neiva,  01 NOV 2018

**INVITACIÓN PÚBLICA A PRESENTAR OFERTA AL PROCESO DE MINIMA CUANTIA
PN SECSA DEUIL MI 055 2018**

La Seccional de Sanidad Huila, invita a Todas las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras domiciliadas o con sucursal en la ciudad de Neiva-Huila, legalmente establecida mediante Registro Mercantil, en forma individual o conjunta (consorcio unión temporal o promesa de sociedad), con capacidad de desarrollar el objeto del presente proceso de selección objetiva cuyo objeto es **"SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS DE LA CLINICA REGIONAL LA INMACULADA DE LA SECCIONAL DE SANIDAD HUILA"**, de acuerdo con las condiciones técnicas mínimas establecidas y cumplan con todos los requisitos exigidos para el mismo.

MODALIDAD DE SELECCIÓN

El presente proceso de contratación se adelantará por modalidad de SELECCIÓN DE MINÍMA CUANTÍA, según lo establecido en las Leyes 1150 de 2007, 1474 de 2011 y Decreto 1082 de 2015.

Las condiciones de la presente invitación son las siguientes:

1. DATOS DEL PROCESO

Objeto	SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS DE LA CLINICA REGIONAL LA INMACULADA DE LA SECCIONAL DE SANIDAD HUILA.				
	Clasificación UNSPSC	Segmento	Familia	Clase	Producto
	85151600	SERVICIOS DE SALUD	SERVICIOS ALIMENTICIO S Y DE NUTRICIÓN	ASUNTOS NUTRICIO NALES	CONTROL O PROGRAMAS DE DIETAS
Presupuesto	Que existen los recursos libres y disponibles de afectación para el desarrollo del proceso de contratación, por valor de CINCO MILLONES DE PESOS MONEDA LELGAL CORRIENTE, INCLUIDO IVA (\$5.000.000.00) , amparados con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal SIIF N° 60318 del 02 noviembre de 2018 expedido por el Jefe de Presupuesto de la Seccional de Sanidad Huila de la Policía Nacional.				

Página 2 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

Forma y plazo de ejecución	<p>La ejecución del objeto del contrato 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, será ordenada por el médico de turno y validada por el nutricionista del área, en caso de ausencia por la enfermera Jefe de turno.</p> <p>El plazo de ejecución del contrato es hasta el 20 de diciembre de 2018, 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.</p>
Lugar de entrega de las Dietas Hospitalarias	<p>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 la CLÍNICA REGIONAL LA INMACULADA ubicada en la Carrera 22 Sur No. 26 A – 21 Barrio Fronteras del Milenio Neiva - Huila, previa coordinación con el supervisor del contrato.</p>
Forma de pago	<ul style="list-style-type: none"> • Requisitos establecidos por la DIAN. • La factura debe venir debidamente firmada por quien la expide, legajada con gancho totalmente plástico, foliada en forma consecutiva en la parte superior derecha de cada hoja lapicero negro, para evitar pérdida de soportes individuales y hacer el seguimiento de los mismos en caso de inconsistencias. • Presentar original de la autorización del servicio. • Planilla de Dietas hospitalarias diaria firmada por la Enfermera jefe del Servicio <p>En caso que el CONTRATISTA presente los documentos requeridos para el pago después del día seis (6) del mes los pagos se realizarán dentro de los (60) días hábiles siguientes a la fecha de la radicación. En todo caso, los pagos están sujetos a la disponibilidad de PAC y ubicación de los recursos por parte del Ministerio de Hacienda.</p> <p>La presentación de las facturas por el servicio prestado en ningún caso deberá superar los treinta días (30) posteriores a la prestación del servicio.</p>

Página 3 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

Causales de rechazo de la propuesta o declaratoria desierta del proceso

Son causales para el rechazo de las propuestas, las siguientes:

- a. Cuando se compruebe que un proponente ha interferido, influenciado, u obtenido correspondencia interna, proyectos de concepto de evaluación o de respuesta a observaciones, no enviados oficialmente a los proponentes.
- b. Cuando se compruebe confabulación entre los proponentes que altere de cualquier manera la aplicación del principio de selección objetiva.
- c. Cuando el proponente o alguno de sus integrantes se encuentre incurso en las causales de inhabilidades o incompatibilidad fijadas por la Constitución y la Ley.
- d. Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que no correspondan a la realidad que le permita cumplir un requisito mínimo.
- e. Cuando el Objeto Social de la firma, incluido en el Certificado de Existencia y Representación Legal no faculte a la sociedad para desarrollar la actividad materia de la futura contratación.
- f. Cuando el oferente sea persona jurídica y se encuentre incurso en alguna de las causales de disolución o liquidación proferidas por Autoridad Competente.
- g. Cuando se presente más de una oferta por un mismo oferente o se ostente la calidad de representante legal o socio de más de una persona jurídica participante en el presente proceso de selección.
- h. Cuando el valor de la propuesta contenga precios artificialmente bajos.
- i. Cuando la oferta no cumpla con las especificaciones técnicas mínimas exigidas.
- j. La NO presentación de los documentos habilitantes dentro del término establecido en la normatividad contractual.
- k. Cuando la oferta supere el valor estimado o valor del ítem.
- l. La propuesta que no sea presentada a través de la plataforma electrónica de SECOP II.

CAUSALES PARA DECLARAR DESIERTO EL PROCESO

La Seccional de Sanidad Huila declarará desierto el presente proceso al vencimiento del plazo previsto para adjudicar, cuando entre las propuestas presentadas no se logre adjudicar a ninguna el contrato ofrecido, ya sea porque las propuestas no cumplan con las condiciones para ser adjudicatarias, porque no se presenten propuestas, o por cualquier otra causa que impida la selección objetiva.

Si de la consulta y análisis de precios o condiciones del mercado se desprende que no existen razones que justifiquen la diferencia de precios entre los precios de referencia y los presentados por los oferentes en el presente proceso, la entidad podrá descalificarlos o declarar desierto el proceso, caso en el cual deberá darse inicio a uno nuevo.

La declaratoria de desierto del proceso se hará mediante comunicación motivada, la cual se publicará en el SECOP II.

Página 4 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

Factores que se tendrán en cuenta para la evaluación	<p>Al momento de la entrega de las propuestas, se determinará el orden de elegibilidad, comenzando por la oferta con menor valor ofertado hasta la de mayor valor ofertado.</p> <p>De conformidad con lo señalado en el numeral 6 del artículo 2.2.1.21.5.2 del Decreto 1082 de 2015, la Seccional de Sanidad Huila revisará las ofertas económicas y verificará que la de menor precio cumpla con las condiciones de la invitación; si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la Seccional de Sanidad Huila verificará el cumplimiento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo menor precio y así sucesivamente.</p> <p>De conformidad con los numerales 5º y 6º de artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, la Seccional de Sanidad 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.</p>
Procedimiento en caso de empate a menor precio	En caso de empate, la entidad aceptará la oferta que haya sido presentada primero en el tiempo, de acuerdo a lo establecido en el numeral 7 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015.
Información de aceptación de la oferta	Con la comunicación de aceptación de la oferta publicada en el SECOP II, el proponente seleccionado quedará notificado de la aceptación de su oferta. En caso de presentar indisponibilidad de la plataforma del SECOP II para la presentación de la oferta, el oferente dará aviso al correo institucional deuil.clima-contr@policia.gov.co .
Análisis de garantías: tipificación, estimación y asignación del riesgo	Las contenidas en el Anexo No. 6 y 7 de la presente Invitación

2. REQUISITOS MÍNIMOS HABILITANTES.

Los proponentes deberán presentar su oferta en original y con los siguientes documentos:

- ✓ Carta de presentación de la oferta de acuerdo al formulario No. 1 firmada por el oferente (persona natural o representante legal de la persona jurídica).
- ✓ Diligenciamiento del anexo 1 especificaciones técnicas mínimas.
- ✓ Certificado Existencia y Representación Legal para personas jurídicas y/o matrícula de persona natural expedido (s) por la Cámara de Comercio respectiva, no superior a un (1) mes.
- ✓ Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía del Representante Legal y/o proponente
- ✓ La Policía Nacional consultará el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República de la firma y del representante legal.
- ✓ La Policía Nacional consultará los antecedentes judiciales del oferente o su representante legal.
- ✓ La Policía Nacional consultará el certificado de antecedentes disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación del representante legal.

Página 5 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

- ✓ La Policía Nacional consultará en el sistema de Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC de la Policía Nacional de Colombia, que el Representante Legal no se encuentra como infractor de la Ley 1801 de 2016, Código Nacional de Policía y Convivencia.
- ✓ Para dar cumplimiento a lo previsto en la Ley 789 de 2002 y Ley 828 de 2003, el proponente si es persona jurídica, deberá allegar una certificación expedida por el Revisor Fiscal, si es el caso, o del Representante Legal del proponente, señalando para el primero el número de la Tarjeta Profesional y anexando fotocopia de la misma donde conste que se encuentra al día de sus obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las (Cajas de Compensación Familiar, SENA, Instituto Colombiano de Bienestar); si es persona natural declaración juramentada en el cual se certifique el pago de los aportes parafiscales indicando que se encuentra la día con dichos pagos (Cajas de Compensación Familiar, SENA, Instituto Colombiano de Bienestar), así mismo de sus obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales y pensiones, cuando a ello haya lugar. **La información presentada en desarrollo del presente numeral se entiende suministrada bajo la gravedad de juramento, respecto su fidelidad y veracidad.**
- ✓ Copia del Formulario de Inscripción en el Registro Único Tributario.
- ✓ Certificación Bancaria (No inferior a seis meses).
- ✓ DATOS BÁSICOS BENEFICIARIO CUENTA (diligenciar formulario N° 2 adjunto)
- ✓ Compromiso anticorrupción de acuerdo con el FORMULARIO NO. 3, suscrito por el oferente (persona natural o representante legal de la persona jurídica).
- ✓ Diligenciamiento del FORMULARIO. 4 certificado de inhabilidades e incompatibilidades.

NOTA: Los documentos deben presentar completamente diligenciado, sin tachones o enmendaduras y en el mismo orden en el que se enumeran en el punto **2. REQUISITOS MÍNIMOS HABILITANTES**, con el fin de realizar las evaluaciones con mayor celeridad.

2.1 Experiencia Proponente en comercializar o producir 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.

El oferente acreditará la experiencia a través de certificaciones que contengan 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.

2.2. Experiencia recurso humano:

Página 6 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

Para la ejecución del presente proceso contractual, la Seccional de Sanidad Huila requiere personal idóneo con perfil profesional, así:

CARGO	PERFIL	EXPERIENCIA MINIMA
NUTRICIONISTA	Experiencia certificada, después de expedida la matrícula profesional, en servicios de alimentación hospitalarios.	2 AÑOS
CHEFF, TECNICO EN COCINA O TECNÓLOGO EN GASTRONOMIA	Experiencia mínima certificada de 2 años, posterior a la obtención del título, en servicios de alimentación hospitalarios.	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
AUXILIAR SERVICIOS GENERALES	Educación básica primaria con experiencia certificada en el cargo.	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 Seccional de Sanidad Huila.

2.3 Impacto Ambiental Negativo

El oferente u oferentes interesados en participar, deberán cumplir con todas aquellas normas legales vigentes que en materia ambiental apliquen, por tal razón debe garantizar que realizará la disposición final de los elementos que se vuelvan obsoletos por su uso según su vida útil.

3. CRONOLOGÍA DEL PROCESO

Publicación de la invitación	Lugar: PORTAL ÚNICO DE CONTRATACIÓN www.contratos.gov.co Fecha y Hora: CRONOGRAMA SECOP II
Entrega de propuestas	Lugar: La oferta deberá ser Anexada y cargada en el SECOP II, dentro del tiempo establecido en la cronología del proceso. Fecha y Hora: SEGÚN CRONOGRAMA SECOP II
Evaluación de las Propuestas y Verificación de los Requisitos Habilitantes	Fecha y Hora: SEGÚN CRONOGRAMA SECOP II.

Página 7 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013		
Versión: 2		

Publicación para Observaciones y Presentación de Documentos Habilitantes	Los documentos subsanables deberán presentarse únicamente dentro de los términos fijados por la entidad para la presentación de observaciones al informe de evaluación en la plataforma del SECOP II. Los informes que se presenten con posterioridad al tiempo señalado no serán tenidos en cuenta.
Notificación de aceptación de oferta.	Fecha y Hora: SEGÚN CRONOGRAMA SECOP II.

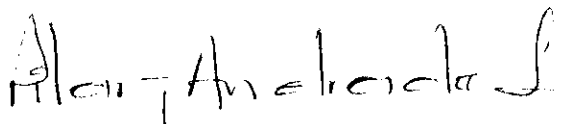
NOTA 1: La validez de la oferta será de sesenta (60) días calendario contados a partir de la fecha de presentación.

NOTA 2: De ser necesaria la modificación de las condiciones de la invitación, esta se efectuará mediante ADENDA, la cual será expedida y publicada en el portal único de contratación hasta el día anterior a la fecha establecida para la recepción de las ofertas.

4. SUPERVISOR DEL CONTRATO.

La supervisión del contrato estará a cargo de la señorita Patrullera JEIDI CATERINE POLO APACHE Auxiliar Enfermería de la Seccional Sanidad Huila o quien con posterioridad ordene el Jefe de la Seccional de Sanidad Huila, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Ley 1474 de 2011 y Resolución No. 03256 del 16 de Diciembre de 2004.

Atentamente,


Mayor **PILAR JIMENA ANDRADE LOPEZ**
Jefe Seccional Sanidad Huila. (e)

Elaboró: IJ. Lorcay Londoño Sánchez
Analista de Contratos SECSA DEUIL
Revisó: TE: Larry Marcel Molano Jimenez
Jefe Grupo Contratos SECSA DEUIL (E)
Revisó: TE: Lenyn Alejandro Urueña López
Jefe Administrativo y Financiero SECSA HUILA (E)
Aprobado por: CPS Abogada Katerina Iglesias Camacho
Oficina Asuntos Jurídicos SECSA DEUIL
Fecha elaboración: 02-11-2018
Ubicación: C:\Documents and Settings\SISAP\Mis documentos- contratos\2018

Página 8 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

ANEXO No. 1

CONDICIONES TÉCNICAS

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.

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 azúcares 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 líquida.
- La unidad de medida minima exigida corresponde al peso del alimento cocido

Página 9 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

- 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 suministrarán 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

Página 10 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013		
Versión: 2		

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 proteína)	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 azúcares 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 perril 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 líquida 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.

Página 11 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

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 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 varia 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 molido 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 molido 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.

Página 12 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013		
Versión: 2		

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 perril 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 líquida 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 perril y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre y mojarra.

Página 13 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

No se permitirá el uso de leche en polvo solo líquida 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		
ALMUERZO Y COMIDA	Grasa	Mantequilla	20 gr		
	Energético	Mermelada	15 gr		
	Fruta entera		120 gr		
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	120 CC		
	Alimento Proteico	Carne o pollo ó vísceras ó	110 gr		
		Pescado	120 gr		
	Farináceo I	Arroz	90 gr		
	Farináceo II	Papa o pasta o plátano ó yuca o leguminosa	120 gr		
	Verdura	Cruda o cocida	90 gr		
	Bebida	Jugo de fruta	200 cc		
	Postre	Dulce fruta ó ,bocadillo ó 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

Página 14 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013		
Versión: 2		

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 cascotes de limón o vinagreta natural en sobres

No se permite el suministro de concentrados, enlatados, salsamentaria, 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 perril 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 líquida 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	CUMPLE	NO CUMPLE
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

Página 15 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013		
Versión: 2		

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	CUMPLE	NO CUMPLE
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 minima 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

Página 16 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013		
Versión: 2		

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 o fruta para renal	60 gr		
	Postre	Dulce fruta ó ,bocadillo o 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 suministrarán 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

Página 17 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013		
Versión: 2		

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 suministrarán 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 suministrará 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 perril 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 aceptará el uso de papa pastusa o sabanera, no se aceptará 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 almibar, 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 líquida 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		

Página 18 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

ALMUERZO Y COMIDA	Farináceo	Sándwich de jamón y queso	150 gr		
		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		
	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 elaborarse 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 líquida 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 elaborarse 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

Página 19 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

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.

ITEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE VERIFICACIÓN Y DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El servicio deberá prestarse únicamente al área de Hospitalización, de la Clínica Regional Inmaculada de Neiva Huila, y previa autorización del supervisor del contrato.		
2	El proponente debe presentar para el Servicio 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 Nutricionista Dietista Interventor de la Clínica. Se deben anexar las recetas estandarizadas programadas en el ciclo, al inicio del Contrato.		
4	La entidad deberá permitir actividades de auditoría autorizadas por la Seccional de Sanidad Huila.		
5	Se requiere que la empresa oferente preste los servicios de manera permanente en los horarios requeridos (06:00 a 06:30 horas, 12:00 a 12:30 horas y 18:00 a 18:30) por la Seccional de Sanidad Huila, incluidos los días festivos.		
6	La preparación y suministro de alimentación a pacientes debe hacerse mediante la información diaria que reporte el nutricionista y/o Jefe de Enfermería de la Clínica Regional Inmaculada relacionando cantidad, tipo de dieta, requerimiento especial mediante correo electrónico.		
7	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)		
8	Las dietas deberán suministrarse bandejas desechables para mejor comodidad del usuario y seguridad.		

Página 20 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

9	La Seccional de Sanidad Huila de la Policía entregará las áreas locativas para el recibo y despacho de dietas, por tanto el contratista responderá por el aseo, mantenimiento y conservación de dichas áreas.		
10	La empresa contratada debe tener un personal idóneo en el manejo de residuos alimenticios, residuos hospitalarios peligrosos y no peligrosos. (ANEXAR CERTIFICACION)		
11	Se requiere que los productos, elementos o servicios suministrados por el proveedor sean amigables con el medio ambiente de acuerdo a la normativa nacional e internacional vigente.		
12	El personal que labora debe estar capacitado en preparación de alimentos, manipulación, atención al público y demás actividades para la prestación eficiente del servicio. (ANEXAR CERTIFICACION)		
13	El personal que prestara el servicio de alimentación hospitalaria debe tener al día y desde el primer momento el carné de manipuladores de alimentos expedido por Salud Pública. (ANEXAR CERTIFICACION)		
14	Enviar dentro de los tres (3) días siguientes a la legalización del contrato el listado del personal que prestará el servicio para que la Seccional de Sanidad Huila, pueda adelantar el estudio de seguridad respectivo de cada uno de los empleados que se utilizarán para la prestación del servicio. Este listado deberá ser actualizado en la medida en que se produzcan cambios.		
15	Mantener informado al supervisor del contrato, sobre la procedencia de los alimentos y garantizar que son de primera calidad.		
16	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.		
17	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.		
18	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.)		
19	La cancelación de una dieta se podrá realizar hasta tanto la alimentación no haya salido del centro de distribución de comidas		

Página 21 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

20	El servicio se ofrecerá diario, hasta la cama del paciente		
21	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. <u>ANEXAR CERTIFICACION</u>		
22	El contratista Certificara que cuenta con los vehiculos necesarios y reglamentados para el transporte de alimentos. <u>ANEXAR CERTIFICACION</u>		
23	Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura: los oferentes deberán presentar y Anexar el certificado BPM/HCCP. <u>ANEXAR CERTIFICACION</u>		
24	Los oferentes deberán Anexar como garantia de la calidad del servicio a prestar el acta con concepto favorable expedida por la secretaria de salud municipal que lo certifica como empresa procesadora de alimentos. <u>ANEXAR CERTIFICACION</u>		
25	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. <u>ANEXAR CERTIFICACION</u>		
26	Los oferentes deberán CERTIFICAR por escrito que no se encuentran relacionados en el registro único de infractores ambientales R.U.I.A <u>ANEXAR CERTIFICACION</u>		
27	El oferente debe dar cumplimiento al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SGSST, según decreto 1072 del 26 de mayo de 2015. <u>ANEXAR DOCUMENTO</u> , firmado por profesional con licencia en Salud Ocupacional.		

Página 22 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

28	<p>CONTROL MICROBIOLÓGICO Se deberá contratar sin cargo para la Seccional Sanidad Huila, un laboratorio de análisis microbiológico y físico-químico, al cual <u>remitirá trimestral muestras de siete (7) productos para su análisis así:</u> 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.</p> <p>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.</p> <p><u>ANEXAR CERTIFICACION</u></p>		
29	<p>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 frios 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.</p> <p>Materiales de limpieza y desinfección de operarios, áreas, equipo y menaje. El valor ocasionado por estas actividades será por cuenta del</p>		

Declaramos bajo nuestra responsabilidad personal, y comprometiendo la responsabilidad de las personas jurídicas que representamos que la información antes consignada es totalmente cierta y puede ser verificada.

LOS OFERENTES DEBERAN OFERTAR EL 100% DE LAS DIETAS REQUERIDAS, EN CASO DE NO PRESENTAR ESTE PORCENTAJE, LA PROPUESTA SERA RECHAZADA.

Página 23 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

NOMBRE DEL PROPONENTE:

NIT o C.C.:

NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL:

C.C.:

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL:

DIRECCIÓN:

TELÉFONO:

Página 24 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

ANEXO No. 2

OFERTA ECONOMICA

ITEM	TIPO DE DIETA	VALOR ESTIMADO IVA INCLUIDO	VALOR A OFERTAR
DESAYUNO			
1	ASTRINGENTE	\$4.363,00	
2	COMPLEMETARIA 1	\$3.713,00	
3	HIPOGLUCIDA	\$5.159,00	
4	BLANDA TODO MOLIDO	\$4.402,00	
5	HIPOGRASA	\$4.316,00	
6	HIPOSODICA	\$4.316,00	
7	BLANDA LIQUIDA CLARA	\$3.281,00	
8	HIPERPROTEICA	\$4.678,00	
9	DIETA RENAL	\$4.363,00	
10	DIETA NORMAL	\$4.122,00	
ALMUERZO			
1	ASTRINGENTE	\$5.070,00	
2	COMPLEMETARIA 1	\$3.879,00	
3	HIPOGLUCIDA	\$5.938,00	
4	BLANDA TODO MOLIDO	\$5.873,00	
5	HIPOGRASA	\$5.774,00	
6	HIPOSODICA	\$6.022,00	
7	BLANDA LIQUIDA CLARA	\$3.275,00	
8	HIPERPROTEICA	\$5.762,00	
9	DIETA RENAL	\$6.022,00	
10	DIETA NORMAL	\$5.111,00	
COMIDA			
1	ASTRINGENTE	\$5.001,00	
2	COMPLEMETARIA 1	\$3.879,00	
3	HIPOGLUCIDA	\$5.938,00	
4	BLANDA TODO MOLIDO	\$5.683,00	
5	HIPOGRASA	\$5.584,00	
6	HIPOSODICA	\$5.683,00	
7	BLANDA LIQUIDA CLARA	\$3.361,00	
8	HIPERPROTEICA	\$5.735,00	
9	DIETA RENAL	\$5.683,00	
10	DIETA NORMAL	\$4.964,00	

El contrato se adjudicará por el total del presupuesto oficial asignado, el oferente otorgará un menor precio a cada uno de los ITEMS descritos.

Página 25 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

ANEXO No. 3

1. El **CONTRATISTA** garantiza el suministro de las dietas alimenticias para pacientes hospitalizados de la Clínica Regional la Inmaculada 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. Responder en los plazos que la **POLICÍA** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. Garantizar un empaque resistente a la contaminación, deterioro de trabajo y almacenaje.
11. Deberá informar por escrito cualquier cambio a las condiciones establecidas por este contrato durante el tiempo de ejecución del mismo.
12. Y las demás obligaciones contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.

Página 26 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013		
Versión: 2		

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 .Envío de Facturas.

Declaramos, bajo nuestra responsabilidad personal, y comprometiendo la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos, que cumplimos con el 100% de las especificaciones técnicas relacionadas en el presente anexo y que la información antes consignada es totalmente cierta, y puede ser verificada.

NOMBRE DEL PROPONENTE:

NIT o C.C.:

NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL:

C.C.:

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL:

DIRECCIÓN:

TELÉFONO

Página 27 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

ANEXO No. 4

OBLIGACIONES DE LA SECCIONAL DE SANIDAD HUILA

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.

Página 28 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

ANEXO No. 5

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

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y DOS (2) MESES MÁS, Y SUS PRORROGAS	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO 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	RIESGO OPERATIVO	CALIDAD DEL BIEN	CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y DOS (2) MESES MÁS Y SUS PRORROGAS	AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DEL SUMINISTRO DE ELEMENTOS Y/O INSUMOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

CLÁUSULAS 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 LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ 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
-------	-----------------	---	---	-------------	--	--

Página 29 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013		
Versión: 2		

MULTA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIEN TO 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 DIA 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
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIEN TO 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

Durante los períodos de adjudicación y ejecución del contrato, se pueden presentar contingencias o eventos que pueden entorpecer, dificultar o impedir la culminación y cumplimiento del objeto contractual, por lo que en el presente estudio se desarrolla un análisis donde se tipifican e identifican los riesgos inherentes a la naturaleza y al objeto de la contratación, enfatizando la forma de prevenirlos o mitigarlos y estableciendo la responsabilidad de las partes como: Riesgos Propios, Riesgos comunes a sus Procesos de Contratación y los Riesgos del Proceso de Contratación en particular.

Por lo anterior, se toman en cuenta las circunstancias de tiempo, modo y lugar y aspectos de tipo comercial, de operación, financieros, regulatorios, fuerza mayor o ambientales, que rodearan los ciclos del proceso contractual y su ejecución, precisando e individualizando los eventos sorpresivos que puedan encarecer, entorpecer, dificultar o impedir la adecuada ejecución del contrato, tales como: (a) La capacidad de la Entidad, entendida como la disponibilidad de recursos (b) Los incidentes que alteren la ejecución del contrato; (c) La eficacia del Proceso de Contratación; y en el evento de

Página 30 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

materializarse, determinar el tratamiento, soluciones y el costo que conlleven y que deban tenerse en cuenta para la elaboración de propuestas por parte de la Entidad para efectos presupuestales.

De acuerdo al "Manual para la Identificación y Cobertura de los Riesgos en los Procesos de Contratación" de la Agencia Colombia Compra Eficiente, en el presente Anexo se establece la matriz que incluye los riesgos identificados en el proceso de contratación, de acuerdo con la clasificación, probabilidad de ocurrencia estimada, impacto, parte que debe asumir el riesgo, tratamientos que se puedan realizar y características de su monitoreo, como se relaciona a continuación:

Numero		1	2
Clase		Específico	Específico
Fuente		Externo	Externo
Etapas		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	Como se realiza el monitoreo?	Informe de supervisión	Supervisión permanente
	Periodicidad, ¿Cuándo?	Informe mensual de novedades, en caso de novedad informe instantáneamente.	Informe mensual de novedades, en caso de novedad informe instantáneamente.

Página 31 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013		
Versión: 2		

FORMULARIO 1

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Neiva,

Señores
POLICÍA NACIONAL – SECCIONAL DE SANIDAD HUILA
Ciudad.

Referencia: Presentación de propuesta para el Proceso de Mínima Cuantía **PN SECSA DEUIL MI 055 DE 2018** cuyo objeto es el **"SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS DE LA CLINICA REGIONAL LA INMACULADA DE LA SECCIONAL DE SANIDAD HUILA"**

Yo (Nombre) (s) de la(s) persona(s) que está(n) suscribiendo la propuesta, identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de (Calidad en la que actúa el(los) firmante(s) de la propuesta; si el(los) oferente(s) actúa(n) en su propio nombre, éste (éstos) deberá(n) suscribirlo. Si la oferta se presenta bajo la modalidad de representación ya sea de una Unión Temporal o de un Consorcio, deberá firmarla la persona a la cual se le otorgó el correspondiente poder para suscribir la propuesta y adjuntarlo a la misma. Si la oferta se presenta por persona jurídica, deberá firmarla el Representante Legal de la misma), de conformidad con lo establecido en el (En el evento de que la propuesta sea presentada por varias personas y el suscriptor de la carta sea una sola persona, deberá indicarse en este aparte el poder o el compromiso de asociación, o el convenio de Unión Temporal o Consorcio, o el documento pertinente en donde conste la designación de tal persona para presentar oferta en nombre de los demás), me permito presentar, en nombre de (Indicación clara del proponente a nombre de quien se actúa), propuesta seria y formal para participar en el proceso Mínima Cuantía No. **PN SECSA DEUIL MI 055 DE 2018**, cuyo objeto es el **"SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS DE LA CLINICA REGIONAL LA INMACULADA DE LA SECCIONAL DE SANIDAD HUILA"** conforme a la información suministrada en los términos establecidos en la invitación que rige el proceso, en las Leyes de la República de Colombia y en particular de la Ley 80 de 1993, sus Decretos reglamentarios, los Códigos Civil y de Comercio, y las demás normas que conforman el régimen legal del presente proceso de contratación, o que llegaren a regular algún aspecto concerniente a él objeto del proceso se encuentra detalladamente enunciado en la invitación y en el Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" y para todos los efectos legales, mi propuesta debe entenderse referida a los mismos, teniendo en cuenta su descripción, número y especificaciones técnicas y funcionales.

En relación con la propuesta que presento, manifiesto lo siguiente:

1. Que el proponente que represento conoce y acepta el contenido de la invitación y de sus Anexos y Formularios, así como el de cada uno de los adendas hechos al mismo.
2. Que la propuesta que presento es irrevocable e incondicional, y obliga insubordinadamente al proponente que represento.
3. Que ni el representante legal ó apoderado del proponente, ni el proponente mismo, ni sus integrantes y directores nos encontramos incurso en ninguna de las causales de inhabilidad y/o incompatibilidad determinadas por la Constitución Política y la Ley aplicable.
4. Declaramos bajo juramento, el que se entiende prestado por la suscripción de la presente carta de presentación de la propuesta, que hemos declarado únicamente la verdad en la información y propuesta suministradas, y que en consecuencia no existe ninguna falsedad en la misma,

Página 32 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

- siendo conscientes de las consecuencias penales que pueden derivarse de cualquier falsedad que se evidencie en la información aportada con la propuesta, o en las declaraciones contenidas en la presente carta de presentación de la propuesta.
5. El CONTRATISTA se obliga a mantener indemne a la POLICIA NACIONAL de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones.
 6. Que me obligo a suministrar a solicitud de LA POLICÍA NACIONAL - SECCIONAL DE SANIDAD HUILA cualquier información necesaria para la correcta evaluación de esta propuesta, dentro de los términos que al efecto determine esa entidad.
 7. Que recibiremos notificaciones por la plataforma del SECOP II.
 8. Que en caso de resultar favorecidos en la adjudicación del proceso de selección y contratación, los pagos que se pacten dentro del contrato respectivo, deberán consignarse en la cuenta No. (Indicar clase de cuenta, número, banco, sucursal, ciudad, país y cualquier otro dato necesario).
 9. Que no nos hallamos relacionados en el Boletín de Responsables Fiscales (artículo 60 Ley 610 de 2000).
 10. El plazo de ejecución del contrato que se derive del presente proceso, se inicia a partir de la aprobación de la garantía única.
 11. Que la vigencia de la presente oferta es de sesenta (60) días calendario contados a partir de la presentación de la misma.

NOMBRE DEL PROPONENTE:

NIT O CC:

NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL:

CC:

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

DIRECCION:

TELEFONO:



FORMULARIO No. 2

DATOS BÁSICOS BENEFICIARIO CUENTA

FORMATO DE INFORMACIÓN DE TERCEROS

DILIGENCIAR EN LETRA IMPRETA, MAQUINA O COMPUTADOR

1. TIPO DE BENEFICIARIO

- | | |
|--|---|
| <p>1.1. Consorcio o Unión Temporal ☐</p> <p>1.2. Departamento ☐</p> <p>1.3. Empresa Pública no Financiera ☐</p> <p>1.4. Empresa Pública Financiera ☐</p> <p>1.5. Establecimiento Público Nacional ☐</p> <p>1.6. Gobierno Extranjero ☐</p> <p>1.7. Municipio ☐</p> <p>1.8. Otra Pública Departamental ☐</p> <p>1.9. Otra Pública Municipal ☐</p> <p>1.10. Otro beneficiario ☐</p> | <p>1.11. Persona Natural Extranjera ☐</p> <p>1.12. Persona Natural Nacional ☐</p> <p>1.13. Persona Jurídica Nacional Sector Privado ☐</p> <p>1.14. Persona Jurídica Pública Administración Central Nacional ☐</p> <p>1.15. Persona Jurídica Extranjera Sector Privado ☐</p> <p>1.16. Regional sin Nit Especial ☐</p> <p>1.17. Resguardo ☐</p> <p>1.18. Sociedad de Economía Mixta ☐</p> <p>1.19. Universidad Pública ☐</p> <p>1.20. Empresa Industrial y Comercial del Estado ☐</p> |
|--|---|

2. TIPO DE DOCUMENTO

- | | |
|---|--|
| <p>2.1. Cedula de Ciudadanía ☐</p> <p>2.2. Cedula de Extranjería ☐</p> <p>2.3. Número de Identificación Tributaria ☐</p> | <p>2.4. Otro Tipo de Documentación ☐</p> <p>2.5. Pasaporte ☐</p> <p>2.6. Tarjeta de Identidad ☐</p> |
|---|--|

NUMERO DEL DOCUMENTO

☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

ANEXAR FOTOCOPIA DE CEDULA O NIT

3. TIPO DE RETENCION

- | | |
|--|--|
| <p>3.1. Autorretenedor no Gran Contribuyente ☐</p> <p>3.2. Entidad Estatal o sin animo de lucro ☐</p> <p>3.3. Gran contribuyente Autorretenedor ☐</p> <p>3.4. Gran contribuyente no Autorretenedor ☐</p> | <p>3.5. General no es Gran Contribuyente ni Auto retenedor ☐</p> <p>3.6. Régimen Común ☐</p> <p>3.7. Régimen Simplificado ☐</p> |
|--|--|

4. NOMBRE O RAZÓN SOCIAL

5. PAÍS

6. CIUDAD

7. TELÉFONO Y FAX

8. DIRECCIÓN

9. E - MAIL

INFORMACIÓN DE LA CUENTA

1. ENTIDAD FINANCIERA DONDE TIENE LA CUENTA

2. NUMERO DE LA CUENTA

3. CLASE DE CUENTA

☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

CORRIENTE ☐

AHORROS ☐

ANEXAR CERTIFICACIÓN

SE DA FE DE LA INFORMACIÓN REGISTRADA ANTERIORMENTE

FECHA

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL

Página 34 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

FORMULARIO No. 3 COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

El (los) suscrito(s) a saber: (Nombre del representante legal de la sociedad, asociación o persona jurídica proponente, o nombre del representante legal del consorcio o Unión Temporal proponente) domiciliado en (Domicilio de la persona firmante), identificado con (Documento de Identificación de la persona firmante, y lugar de expedición), quien obra en calidad de (Representante legal de la Sociedad, del Consorcio, de la Unión Temporal, o de la Asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha Sociedad, Consorcio, Unión Temporal, o Asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la Cámara de Comercio del domicilio de la persona jurídica), que en adelante se denominará EL PROPONENTE, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, la presente invitación, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: Que la POLICÍA NACIONAL – SECCIONAL DE SANIDAD HUILA adelanta un proceso de MINIMA CUANTIA para la celebración de un contrato estatal.

SEGUNDO: Que es interés de EL PROPONENTE apoyar la acción del Estado colombiano, y de la POLICÍA NACIONAL - SECCIONAL DE SANIDAD HUILA para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas;

TERCERO: Que siendo del interés de EL PROPONENTE participar en el proceso de MINIMA CUANTIA aludido en el considerando primero precedente, se encuentra dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso, y en tal sentido suscribe el presente compromiso unilateral anticorrupción, que se registrá por las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMERA. COMPROMISOS ASUMIDOS.

EL PROPONENTE, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

- 1.1. EL PROPONENTE no ofrecerá ni dará sobornos ni ninguna otra forma de halago a ningún funcionario público en relación con su propuesta, con el proceso de contratación, ni con la ejecución del contrato que pueda celebrarse como resultado de su propuesta,
- 1.1. EL PROPONENTE se compromete a no permitir que nadie, bien sea empleado de la compañía o un agente comisionista independiente, o un asesor o consultor lo haga en su nombre;
- 1.2. EL PROPONENTE se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente proceso de Mínima Cuantía y la relación contractual que podría derivarse de ella, y les impondrá las obligaciones de:
 - a) No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios SECCIONAL DE SANIDAD HUILA, ni a cualquier otro servidor público o privado que pueda influir en la adjudicación de la propuesta, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que por su influencia sobre funcionarios públicos, puedan influir sobre la aceptación de la propuesta;

Página 35 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

- b) No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de LA POLICÍA NACIONAL - SECCIONAL DE SANIDAD HUILA durante el desarrollo del contrato que se suscriba si llegase a ser aceptada su propuesta.

1.3. EL PROPONENTE se compromete formalmente a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o como efecto la colusión en el presente proceso de Mínima Cuantía.

EL PROPONENTE asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en la solicitud de oferta del proceso de contratación, si se verificare el incumplimiento de los compromisos anticorrupción.

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de (Ciudad donde se firma el presente documento) a los (Día del mes en letras y números, días del mes de del año).

EL PROPONENTE:

(Nombre, número del documento de identificación y firma del proponente o su representante)

SUSCRIBIRÁN EL DOCUMENTO TODOS LOS INTEGRANTES DE LA PARTE PROPONENTE SI ES PLURAL (CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL), A TRAVÉS DE SUS REPRESENTANTES LEGALES.

Página 36 de 36	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

FORMULARIO No. 4

CERTIFICADO DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

Fecha

Señores
Policía Nacional
Seccional de Sanidad Huila

Yo _____ (nombre completo del representante legal de la persona jurídica o natural), Identificado (a) con la cédula de ciudadanía No. _____ expedida en _____, manifiesto que conozco de las inhabilidades e incompatibilidades expresamente señaladas en la Ley, en especial las establecidas en la Constitución Nacional, en los artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes con las materia y en mérito de este conocimiento declaro que no me hallo incurso en ningún evento de inhabilidad e incompatibilidad, como tampoco ostento prohibición especial para contratar con el Estado. En especial, que no aparezco reportado en el boletín de responsables fiscales expedido por la Contraloría General de la República, ni registro sanciones ni inhabilidades vigentes en el boletín de la Procuraduría General de la Nación.

*Manifestación que se entiende **prestada bajo la gravedad de juramento.***

NOMBRE DEL PROPONENTE:

NIT o C.C.:

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:

C.C.:

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL:

DIRECCIÓN:

TELÉFONO:

E-MAIL: