DIRECCION DE SANIDAD- SECCIONAL DE SANIDAD HUILA

N° S 2018 060488-/JEFAT-GADFI-17.11

Neiva, 13 de noviembre de 2018

Señores
ASESORIAS E INGENIERIA SERVICIOS Y SUMINISTROS S.AS. (AIS)
Representante legal DANIEL ALFONSO CUMBE LOSADA.
Kilómetro 2 vía Palermo Parque Industrial Palermo Bodega G6
Teléfono 8716591
Palermo-Huila

Asunto: Aceptación oferta proceso PN SECSA DEUIL MI 055 2018

Cordialmente me permito informarle que en virtud a la Invitación Pública del proceso PN SECSA DEUIL MI 055 2018 cuyo objeto es "***SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS DE LA CLINICA REGIONAL LA INMACULADA DE LA SECCIONAL DE SANIDAD 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 y la Resolución No. 3049 de 2014 y Resolución 00090 de 2018 de la Dirección General de la Policía Nacional, la oferta por usted presentada junto con el presente documento constituyen el contrato. 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 ACEPTACIÓN	**85-8-20209-2018**
CONTRATANTE	POLICÍA NACIONAL –DIRECCION DE SANIDAD - SECCIONAL DE SANIDAD HUILA
NIT	900.419.719-1
ORDENADOR DEL GASTO	Teniente Coronel JENNY MARCELA CALVO BERNAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	52.523.234 de Bogotá D.C
CARGO	Jefe Seccional Sanidad Huila
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Orden interna Nº 150 del 22 Diciembre de 2017
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución No. 00008 del 01-01-2017
CONTRATISTA	Nombre: **ASESORIAS E INGENIERIA SERVICIOS Y SUMINISTROS S.AS.** NIT. **900341495-1** Representante Legal: **DANIEL ALFONSO CUMBE LOSADA** Cedula de Ciudadanía: **7.718.765 de Neiva (H).** Ciudad Notificación: **Palermo-Huila** Kilómetro 2 vía Palermo Parque Industrial Palermo Bodega G6 Teléfono : 8716591 Correo: ais2030@hotmail.com

APROPIACIÓN PRESUPUESTAL	Certificados de Disponibilidad Presupuestal de la Seccional de Sanidad Huila SIIF N°. 60318 del 02 noviembre de 2018 expedidos por el Jefe de Presupuesto de la Seccional de Sanidad Huila Encargado.
VALOR	Para efectos legales y presupuestales, el valor total del contrato asciende a la suma de **CINCO MILLONES DE PESOS MONEDA LEGAL INCLUIDO IVA ($ 5.000.000.00) iva incluido vigencia 2018.**
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.
FORMA DE PAGO	La Seccional Sanidad Huila pagará al CONTRATISTA el valor del contrato que resulte del presente proceso, en la ciudad de Bogotá., de manera mensual, dentro de los cuarenta y cinco (45) días hábiles siguientes a la radicación y asignación del turno para pago respectivo, previa presentación de la factura acompañada de constancia de recibo a satisfacción de los servicios objeto del contrato por parte del Supervisor del contrato y acreditación del contratista de encontrarse al día en el pago de aportes relativos al Sistema de Seguridad Social en Salud, pensiones y riesgos profesionales; respecto al pago de parafiscales se aplicará lo contenido en la normatividad vigente, donde de conformidad con lo establecido en el artículo 19 de la Ley 1150 de 2007 "Derecho a Turno" se le asignará un número de radicación, además deberá cumplir con: • 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 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. La presentación de las facturas por el servicio prestado en ningún caso deberá superar los treinta días (30) posteriores a la prestación del servicio. El pago se hará a la siguiente cuenta: NOMBRE BENEFICIARIO: **ASESORIAS E INGENIERIA SERVICIOS Y SUMINISTROS S.AS** TIPO DE CUENTA: **CORRIENTE**

	NUMERO DE CUENTA: **53474862873** ENTIDAD FINANCIERA: **BANCO BANCOLOMBIA**
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Descritas en el Anexo N° 1 de la presente aceptación de oferta.
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 **CONTRATANT**E a satisfacción del mismo, identificado con el NIT. 900.419.719-1, 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 (2) meses más y sus prorrogas. **b) DE CALIDAD DEL SERVICIO**: equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y dos (2) meses más y sus prorrogas, **PARAGRAFO 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. **d) 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 1º 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 6º de la Ley 1150 de 2007. **e). 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. **f) 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 QUINTO:** 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 SEXTO:** 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.- 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 PRESTACION DEL SERVICIO	El suministro de las dietas hospitalarias, objeto del presente proceso y del contrato deberán ser entregadas 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.
PLAZO DE LA EJECUCION DEL CONTRATO	El plazo de ejecución será 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 aprobación de la Garantía Única.

FORMA EJECUCION DEL CONTRATO	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.
MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos
VIGENCIA	La Vigencia del presente contrato será de cuatro (04) meses adicionales al plazo de ejecución.

Teniente Coronel **JENNY MARCELA CALVO BERNAL**
Jefe Seccional Sanidad Huila.

Elaboró: IJ. Lorcy Londoño Sánchez
Analista de Contratos SECSA DEUIL
Revisó: TE. Larry Marcel Molano Jimenez
Jefe Grupo Contratos SECSA DEUIL (E)
Revisó: TE: Lenyn Alejadro Urueña López
Jefe Administrativo y Financiero SECSA HUILA (E)
Reviso: CPS. Katerina Iglesias Camacho Abogada Oficina Contratos Secsa Deuil
Aprobado por: SI. Edward Norbey Guerrero Trujillo
Jefe Asuntos Jurídicos SECSA DEUIL
Fecha elaboración: 13-11-2018
Ubicación: C/Documents and-Settings/SISAP/Mis documentos- contratos/2018

ANEXO No. 1

CONDICIONES TECNICAS Y ECONOMICA

ITEM	TIPO DE DIETA	VALOR IVA INCLUIDO
	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

DESCRIPCION SUMINISTRO DE DIETAS

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

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

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 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 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.

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
	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 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

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 ó yuca	120 gr
	Verdura	Cruda o cocida	90 gr
	Bebida	Jugo de fruta no acido	200 cc
	Postre	Dulce fruta ó ,bocadillo ó fruta	60 cc

OTRAS CARACTERÍSTICAS HIPOGRASA
En esta dieta NO **se permite** huevo, leche entera, alimentos fritos o con grasa, salsas, cremas, mantequilla, condimentos irritantes
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido
En la dieta hipograsa NO JUGO NO LECHE **no se permite** el empleo de lácteos, frutas, jugos, alimentos productores de gas, cremas, salsas. En ocasiones se podrá utilizar porción de fruta o jugo de fruta astringente con el aval de la nutricionista, especificando el tipo de fruta.
Los lácteos deben ser descremados y el café descafeinado y el café descafeinado. El aporte de colesterol debe ser máximo 300mgrs por día.

No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre y mojarra.
No se permitirá el uso de leche en polvo solo liquida de marca reconocida en el mercado.
Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptara el uso de papa pastusa o sabanera, no se aceptara ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
En los vasos desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente.
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

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 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

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

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.

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

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

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.

ITEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE VERIFICACIÓN Y DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO
1	El servicio deberá prestarse únicamente al área de Hospitalización, de la Clínica Regional Inmaculadade 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 Nutricionistas 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.
8	Las dietas deberán suministrarse bandejas desechables para mejor comodidad del usuario y seguridad.
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.
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.
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.
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
20	El servicio se ofrecerá diario, hasta la cama del paciente
21	El Contratista se compromete a realizar cada tres meses el lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable del establecimiento.

22	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 ºC para productos refrigerados y de – 18 ºC o inferior para productos congelados.
23	Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura: los oferentes deberán presentar y Anexar el certificado BPM/HCCP.
24	El contratista cuenta como garantía 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.
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.
26	El contratista no se encuentran relacionados en el registro único de infractores ambientales R.U.I.A
27	El contratista debe dar cumplimiento al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SGSST, según decreto 1072 del 26 de mayo de 2015.
28	**CONTROL MICROBIOLÓGICO** Se deberá contratar sin cargo para la Seccional Sanidad 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.

29	**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 Regional Inmaculada incluyendo lo correspondiente al CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS, especialmente: Controles en desinfección de frutas, verduras y ambiente, tiempos y temperaturas de alimentos, rotaciones de materia prima en almacén, temperatura de cuartos fríos y equipos de congelación, higiene y presentación personal de los empleados incluyendo exámenes médicos exigidos, uniformes completos incluyendo tapabocas, guantes desechables, gorro, seguimiento de normas higiénicas, fumigación y erradicación de plagas, calibración de Básculas y termómetros personales y de equipos, prueba organoléptica diaria de los alimentos, limpieza especial y desinfección de áreas, equipo y menaje utilizado, evacuación de residuos y acopio de desechos y basuras, desengrase y limpieza semanal o mensual de campanas extractoras, estufas, hornos y trampas de grasa, los cuales deberán disponer en sitios autorizados por la corporación autónoma de alto magdalena CAM y se presentaran dichas actas mínimo cada seis meses. Materiales de limpieza y desinfección de operarios, áreas, equipo y menaje. El valor ocasionado por estas actividades será por cuenta del contratista.

OBIGACIONES DE CONTRATISTA

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.

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

Jeidi Caterine POLO A.

Patrullero **JEIDI CATERINE POLO APACHE**
Auxiliar Enfermería Seccional Sanidad Huila
Estructurador Estudio Previo.