DIRECCIÓN DE SANIDAD – UNIDAD PRESTADORA DE SALUD HUILA

Neiva, 09 de Agosto de 2022

Señor
DANIEL ALFONSO CUMBE LOSADA
Representante Legal **ASESORIAS E INGENIERIA SERVICIOS Y SUMINISTROS AIS S.A.S.**
KM 2 VIA PALERMO PARQUE INDUSTRIAL PALERMO BG G 6
Palermo

Asunto: Aceptación oferta proceso **PN UPRES - HUILA MIC 028 2022**

Cordialmente me permito informarle que en virtud de la invitación pública del proceso PN RASES No. 2 MIC 013 2022 cuyo objeto es el "**SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO CLINICA DEUIL DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD HUILA**" su oferta ha cumplido a cabalidad con los requisitos de verificación y por lo tanto es aceptada. En consecuencia y de conformidad con el Decreto 1082 del 2015, Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018 *"Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014"*, la oferta presentada por usted, junto con el presente documento constituyen la carta de aceptación. Para tal fin, se relacionan los principales aspectos a tener en cuenta para el cumplimiento del objeto contractual, conforme a las condiciones fijadas en la invitación pública del proceso de la referencia:

CARTA DE ACEPTACION	**98-8-20200-22**
CONTRATANTE	POLICÍA NACIONAL – DIRECCION DE SANIDAD – UNIDAD PESTADORA DE SALUD HUILA
NIT	901.362.454-1
ORDENADOR DEL GASTO	Capitán **MONICA MARIA MOJICA SERRANO**
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	C.C 1.098.656.939 de Bucaramanga Santander.
CARGO	Jefe Unidad Prestadora de Salud Huila
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Orden interna No. 159 de fecha 07 de septiembre del año 2021
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución No. 00684 del 18 de Marzo de 2022 emanada del Director General de la Policía Nacional.
CONTRATISTA	Entidad: **ASESORIAS E INGENIERIA SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S** Sigla: **AIS S.A.S.** NIT: **9 0 0 3 4 1 4 9 5 -1** Representante Legal : **DANIEL ALFONSO CUMBE LOSADA** CC. 7.718.765 de Neiva-Huila Ciudad Notificación: Palermo - Huila

<table>
<tr><td></td><td>KM 2 VIA PALERMO PARQUE INDUSTRIAL PALERMO BG G 6
Teléfono : 3 1 8 5 3 5 7 8 2 6-- 8 7 1 6 5 9 1
Correo: aisingenieriascontabilidad@gmail.com</td></tr>
<tr><td>APROPIACION PRESUPUESTAL</td><td>Certificado de Disponibilidad Presupuestal de la UNIDAD PRESTADORA DE SALUD HUILA SIIF No. 45122 y QUIPU No. 263 del 29 de julio de 2022, expedido por el Jefe de Presupuesto.</td></tr>
<tr><td>VALOR</td><td>Para efectos legales y presupuestales, el valor total del contrato asciende a la suma de VEINTE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($20.500.000,00) M/LEGAL. Para la vigencia 2022.

VALORES CONTRATADOS
<table>
<tr><th>CANTIDAD</th><th>DESCRIPCION</th><th colspan="2">PRECIO CONTRATADOS</th></tr>
<tr><td colspan="4">DESAYUNO</td></tr>
<tr><td>1</td><td>ASTRIGENTE</td><td>$</td><td>5.256,00</td></tr>
<tr><td>2</td><td>COMPLEMENTARIA 1</td><td>$</td><td>4.450,00</td></tr>
<tr><td>3</td><td>HIPOGLUCIDA</td><td>$</td><td>6.119,00</td></tr>
<tr><td>4</td><td>BLANDA TODO MOLIDO</td><td>$</td><td>5.293,00</td></tr>
<tr><td>5</td><td>HIPOGRASA</td><td>$</td><td>5.220,00</td></tr>
<tr><td>6</td><td>HIPOSODICA</td><td>$</td><td>5.220,00</td></tr>
<tr><td>7</td><td>BLANDA LIQUIDA CLARA</td><td>$</td><td>4.691,00</td></tr>
<tr><td>8</td><td>HIPERPROTEICA</td><td>$</td><td>6.740,00</td></tr>
<tr><td>9</td><td>DIETA RENAL</td><td>$</td><td>6.627,00</td></tr>
<tr><td>10</td><td>DIETA NORMAL</td><td>$</td><td>5.990,00</td></tr>
<tr><td colspan="4">ALMUERZO</td></tr>
<tr><td>1</td><td>ASTRIGENTE</td><td>$</td><td>9.946,00</td></tr>
<tr><td>2</td><td>COMPLEMENTARIA 1</td><td>$</td><td>7.425,00</td></tr>
<tr><td>3</td><td>HIPOGLUCIDA</td><td>$</td><td>11.541,00</td></tr>
<tr><td>4</td><td>BLANDA TODO MOLIDO</td><td>$</td><td>10.521,00</td></tr>
<tr><td>5</td><td>HIPOGRASA</td><td>$</td><td>10.569,00</td></tr>
<tr><td>6</td><td>HIPOSODICA</td><td>$</td><td>10.606,00</td></tr>
<tr><td>7</td><td>BLANDA LIQUIDA CLARA</td><td>$</td><td>10.521,00</td></tr>
<tr><td>8</td><td>HIPERPROTEICA</td><td>$</td><td>9.580,00</td></tr>
<tr><td>9</td><td>DIETA RENAL</td><td>$</td><td>10.656,00</td></tr>
<tr><td>10</td><td>DIETA NORMAL</td><td>$</td><td>8.575,00</td></tr>
<tr><td colspan="4">COMIDA</td></tr>
<tr><td>1</td><td>ASTRIGENTE</td><td>$</td><td>8.489,00</td></tr>
<tr><td>2</td><td>COMPLEMENTARIA 1</td><td>$</td><td>6.385,00</td></tr>
<tr><td>3</td><td>HIPOGLUCIDA</td><td>$</td><td>9.917,00</td></tr>
<tr><td>4</td><td>BLANDA TODO MOLIDO</td><td>$</td><td>8.895,00</td></tr>
<tr><td>5</td><td>HIPOGRASA</td><td>$</td><td>8.852,00</td></tr>
<tr><td>6</td><td>HIPOSODICA</td><td>$</td><td>8.895,00</td></tr>
<tr><td>7</td><td>BLANDA LIQUIDA CLARA</td><td>$</td><td>8.895,00</td></tr>
<tr><td>8</td><td>HIPERPROTEICA</td><td>$</td><td>8.209,00</td></tr>
<tr><td>9</td><td>DIETA RENAL</td><td>$</td><td>9.012,00</td></tr>
<tr><td>10</td><td>DIETA NORMAL</td><td>$</td><td>7.227,00</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>SUPERVISOR DEL CONTRATO</td><td>La supervisión del contrato estará a cargo de la señorita Patrullero, GERARDIN GONZALEZ PALACIO Jefe de Gupas ESPCO Clínica DEUIL o quien con posterioridad designe el Jefe de la Unidad Prestadora de Salud Huila, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato, de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto, de conformidad con el numeral 1° del artículo 26 de la ley 80 del 1993, los artículos 83 y 84 de la ley 1474 del 2011, y la Resolución 00090 del 15 de enero de 2018 " Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución 03049 de 2014".</td></tr>
</table>

	El supervisor deberá dar pleno cumplimiento a la normativa legal vigente, así como también, deberá realizar el cargue de las supervisiones en la plataforma SECOP II.
FORMA DE PAGO	La Unidad Prestadora de Salud Huila, pagará al **CONTRATISTA** el valor del contrato que resulte del presente proceso, en la ciudad de Neiva, de manera mensual, dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la radicación y asignación del turno para pago respectivo, previa presentación de la factura electrónica, acompañada de formato 2BS-FR-0045 Constancia Recibo a Satisfacción de Bienes o Servicios (**RAS**) **original firmado** de los servicios prestados, expedida por parte del supervisor del contrato junto con la acreditación del contratista de encontrarse al día en el pago de aportes relativos al Sistema de Seguridad Social en Salud, pensiones y riesgos profesionales. Los documentos deben radicar los primeros cinco (5) días hábiles de cada mes, deben ser entregadas en medio físico, ante la Ventanilla Única-Central de Cuentas del Grupo de Apoyo Administrativo de la Unidad Prestadora de Salud Huila, 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. En caso que el CONTRATISTA presente los documentos requeridos para el pago después del día seis (6) del mes siguiente, 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 Nivel Central. Los pagos previstos se acreditarán a la cuenta a favor del CONTRATISTA, o en otro banco o cuenta que éste designe con anterioridad al vencimiento del pago, con sujeción a lo previsto en las disposiciones cambiarias, por medio de aviso escrito con no menos de sesenta (60) días de anticipación, acompañado de certificación bancaria original con fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendario, a nombre de la firma Contratista. Todos los pagos efectuados tendrán los descuentos de ley. Las facturas deben ser expedida a nombre de la Unidad Prestadora de Salud Huila con NIT: 901362454-1. **De igual forma, en cumplimiento a la** Guía de Lineamientos para la radicación y obligación de Cuentas Médicas (1AR-GU-0002) de la Policía Nacional, el contratista deberá tener en cuenta las otras Condiciones así: • Factura (de acuerdo a la normatividad establecida y los requisitos de Ley artículos 616- 1,616-3 617 y 618 E. T; artículos 772, 773, 774 Código de Comercio, Modificado Ley 1231 de 2008), este documento debe estar a nombre de la unidad de Sanidad, con el respectivo NIT y soportes de conformidad con lo establecido en la Resolución 3047 de 2008 MINSALUD, Instructivo 013 de 2013 – DISAN o la norma que la adicione, modifique o sustituya. Teniendo en cuenta el Decreto 2242 de 2015 "*Por el cual se reglamentan las condiciones de expedici e interoperabilidad de la factura electrónica con fines de masificación y control fiscal*" en el Artículo 3. punto 2 - parágrafo 1, que a la letra dice: "*El obligado a facturar electrónicamente deberá entregar al adquiriente una representación gráfica de factura electrónica en formato impreso o en formato digital…*", las unidades de la Dirección de Sanida deberán verificar si los proveedores están obligados a facturar electrónicamente y cumplan con protocolo de habilitación como facturador electrónico según indicaciones del Decreto en mención. • De acuerdo a la ley 594 del 2.000 por la cual se establece la Ley General de Archivo, la cuenta debe llegar en carpeta preferiblemente de las indicaciones de la institución, (carpeta blanca con 4 alas) sin ningún tipo de ganchos, documentos sin ser perforados, foliada en la parte

superior derecha con lápiz No. 2 a partir del consecutivo No. 7 máximo hasta 250 folios por carpeta; de igual forma se aclara que cada cuenta debe venir en una carpeta diferente, independientemente si los folios de las misma son una cantidad mínima. Si la cuenta de cobro sobrepasa los 250 folios ésta debe dividirse en varias carpetas y continuar con el consecutivo de foliación del primer tomo, **las hojas de menor dimensión al de tamaño carta debe ir pegado en una hoja completo bien sea carta u oficio.**

- El oferente a quien se le adjudique el presente proceso deberá cargar la respectiva factura en la PLATAFORMA SECOP II con el fin de que ésta sea verificada por el supervisor del contrato y poder realizar el respectivo pago".

- Adicionalmente, se solicitan los siguientes soportes:
- Certificación bancaria.
- Fotocopia del RUT.

NOTA 1: El contratante dará trámite a las facturas que no presenten objeciones.

PROCEDIMIENTOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS PARA EMISIÓN DEL RAS

SOPORTES DE LAS FACTURAS PARA EL MECANISMO DE PAGO

- Factura electrónica (cumplimiento al decreto 2242 de 2015).
- 2BS-FR-0045 Constancia Recibo a Satisfacción de Bienes o Servicios (emitido por supervisor).
- Certificados de pagos parafiscales y seguridad social (actualizada).
- Acta de recepción de bienes, comprobante de entrega y/o prestación del servicio (firman proveedor y supervisor).
- Certificación bancaria.
- Copia del RUT

1. **LINEAMIENTOS DE LA FACTURACIÓN ELECTRÓNICA**

Dando cumplimiento al decreto 2242 de 2015, la Resolución No 000020 de 26-03-2019 Expedida por la Dirección de Impuesto y Aduanas Nacionales DIAN y circular CR-016 Proceso de Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y notas Crédito, expedida por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público (SISTEMA INTEGRADO DE INFORMACION FINANCIERA SIIF NACION).

Se permite informar que las facturas electrónicas emitidas por las entidades prestadoras de bienes y/o servicios deben facturar bien sea por competencia de la UPRES HUILA, de acuerdo al contrato que se haya adjudicado, y/o en su defecto si los servicios son denominados urgencia médica con la unidad que a continuación se relaciona así:

RAZON SOCIAL: **UNIDAD PRESTADORA DE SALUD HUILA (UPRES HUILA)**
NIT No.: 901362454
DIRECCION: CRA 22 SUR No 26ª-21 Barrio Fronteras del Milenio
TELEFONO: 8630065 EXT 6419
CORREO ELECTRONICO: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co
CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN DE LA ENTIDAD **PCI: 16-01-02-053**

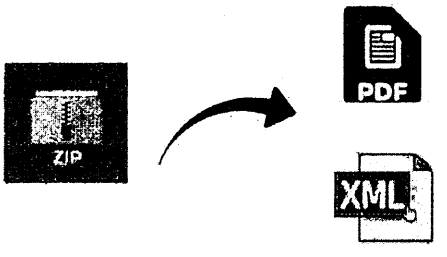
- Utiliza el formato electrónico de generación XML estándar establecido por la DIAN.
- Lleva la numeración consecutiva autorizada por la DIAN.
- Cumple con los requisitos del art. 617 del ET y discrimina el impuesto al consumo cuando es el caso.
- Incluye la firma digital o electrónica para garantizar autenticidad integridad y no repudio de la factura electrónica, de acuerdo con la política de firma adoptada por la DIAN.
- Incluye el Código Único de Factura Electrónica CUFE.
- Diligenciar en la sección de la factura Datos del Emisor, en el campo "correo" la dirección electrónica, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo.
- **Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente en el campo "Correo", el buzón electrónico** siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co, **dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente.**
- Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento .ZIP (PDF, XML).
- En la sección de la factura **NOTA O OBSERVACIONES** la entidad debe digitar los siguiente: **#$** luego el código de identificación de la entidad **PCI** a la cual le va a enviar la factura; número contrato, correo del supervisor, finalizando con **#$,** debidamente separados por punto y coma sin espacios, según ej. Adjunto

#$16-01-02-053;98-5-20019-2020;correo supervisor#$

- *Nota importante:* De no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, descrito en el numeral 4, estos podrán remitir la factura al buzón indicado para tal fin.

Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento .Zip (PDF, XML).

DOCUMENTO ZIP. de recepción de Facturas Electrónicas



Desde cualquier correo electrónico, puede enviar al buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico -Documento .Zip (PDF, XML), referenciando en el asunto de este correo el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor, debidamente separados por punto y coma, sin espacios según ej. Adjunto:
16-01-02-041;85-7-20033-2020;pepito.perez@correo.policia.gov.co

El contratista o proveedor, una vez haga su factura electrónica de venta tal como se indica, Le llegara una notificación de factura electrónica de la entidad al correo electrónico del supervisor, indicando o notificando que tiene un documento pendiente por aprobar en la plataforma Olimpia, que por obligación

el supervisor debe ingresar a la plataforma Olimpia, y es donde el supervisor verifica la factura para que sea rechazada o aprobada la factura, una vez haga el paso por parte del supervisor de rechazo o aprobación, la entidad debe estar atento si le llega notificación de que aprobaron o rechazaron la factura, si la factura es rechazada el supervisor debe justificar el rechazo, pero si es aprobada puede proceder a radicar en físico la factura con todos sus soportes normales como han estado haciendo ante la oficina Central de Cuentas de la UPRES HUILA.

Una vez radicada la factura por parte del adjudicatario contratista, el supervisor del contrato dentro de los (2) días hábiles siguientes a su recepción, deberá revisar los documentos y soportes para expedir el Recibo a Satisfacción Técnico-Económico y devolver la cuenta junto con los soportes a la Central de Cuentas para continuar con el trámite de pago respectivo.

El recibo a satisfacción, aunque se encuentre suscrito por el supervisor del contrato, no implica el recibo o aprobación definitiva por parte de la POLICIA NACIONAL y, por consiguiente, no exime al CONTRATISTA de su responsabilidad en cuanto a la calidad del bien o de cualquier otra obligación contractual o de responsabilidad civil.

Teniendo en cuenta lo anterior, se hace claridad a la facturación electrónica, los contratistas prestadores de bienes y/o servicios, una vez envíen la factura electrónica al correo antes mencionado, deberá seguir radicando físicamente como se ha venido haciendo en la oficina de Central de Cuentas UPRES HUILA, factura original con sus respectivos soportes originales y firmado a que haya lugar.

CAUSALES DE NO PAGO:

- Expedida por la Dirección de Impuesto y Aduanas Nacionales DIAN y circular CR-016 Proceso de Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y notas Crédito, expedida por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público (SISTEMA INTEGRADO DE INFORMACION FINANCIERA SIIF NACION).
- La no presentación de los documentos requeridos para el pago, mencionados en el título "SOPORTES DE LAS FACTURAS PARA EL MECANISMO DE PAGO".
- El no cumplimiento a la prestación del servicio o entrega de bienes.

NOTA - PLATAFORMA SECOP II: El oferente a quien se le adjudique el presente proceso deberá cargar la respectiva cuenta de cobro en la PLATAFORMA SECOP II, con el fin de que esta sea verificada por el supervisor del contrato y poder realizar el respectivo pago.

EL PAGO SE HARÁ A LA SIGUIENTE CUENTA:

NOMBRE BENEFICIARIO: ASESORIAS E INGENIERIA SERVICIOS Y SUMINISTROS AIS S.A.S.
TIPO DE CUENTA: CORRIENTE
NUMERO DE CUENTA: 442477410
ENTIDAD FINANCIERA: BANCO DE BOGOTA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

OTRAS CONDICIONES TECNICAS

ITEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE VERIFICACIÓN Y DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO
1	El Suministro de dietas será únicamente al área de Hospitalización y observación, del Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEUIL, y previa autorización del supervisor del contrato.
2	**EXPERIENCIA DEL PROPONENTE**: Con el fin de garantizar la calidad de los bienes o servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, el contratista acreditó experiencia en proyectos similares al objeto del presente estudio previo, tal acreditación fue avalada con la presentación de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados de proyectos iguales o similares al presente proceso contractual cuya suma, supere el cincuenta por ciento (50%) del presupuesto asignado al presente proceso, con empresas públicas o privadas, para lo cual presentó máximo tres (3) certificaciones con concepto favorable de la recepción de los contratos. Las certificaciones deben contener la siguiente información básica: • 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, gerente o quien haga sus veces. **No se admiten:** • Certificaciones de Subcontrataciones • No se acepta auto certificaciones. • Copias de facturas órdenes de pago etc. • Copias de Contratos. En caso de contratos en ejecución; se tomará la fecha de legalización del contrato hasta la fecha de expedición de la certificación. 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 contratista que haga parte del Consorcio o de la Unión Temporal, para lo cual deberá anexar a la propuesta el documento que acreditó la conformación del Consorcio o Unión Temporal, donde deberá constar el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes para la ejecución del contrato. **NOTA:** En caso de que El contratista haya firmado contratos con esta entidad Unidad Prestadora de Salud Huila, no es obligatorio que anexe certificación, solamente con enunciar el contrato objeto y el valor; la unidad verificara la información, según la Ley 019 de del 2012. ***ARTICULO 9. PROHIBICIÓN DE EXIGIR DOCUMENTOS QUE REPOSAN EN LA ENTIDAD.***

<table>
<tr><td>3</td><td>CAPACIDAD OPERATIVA: El contratista certificó por escrito que el servicio requerido por parte de la UNIDAD PRESTADORA DE SALUD HUILA, se prestará en las condiciones técnicas establecidas en el presente estudio previo. Asimismo la sede cumple con las normas sanitarias y de bioseguridad para la manipulación y procesamiento de alimentos.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>EXPERIENCIA DEL PERSONAL: Para la ejecución del presente proceso contractual, la Unidad Prestadora de Salud Huila requiere que la entidad oferente cuente con el personal idóneo con perfil técnico, tecnólogo y/o profesional, así:
<table>
<tr><th>CARGO</th><th>PERFIL</th><th>EXPERIENCIA MINIMA</th></tr>
<tr><td>NUTRICIONISTA</td><td>Experiencia certificada, después de expedida la matricula profesional, en actividades acordes o similares al objeto del presente proceso.</td><td>1 Año</td></tr>
<tr><td>CHEFF, TECNICO EN COCINA O TECNÓLOGO EN GASTRONOMIA</td><td>Experiencia mínima certificada de 2 años, posterior a la obtención del título, en actividades acordes o similares al objeto del presente proceso.</td><td>1 Año</td></tr>
<tr><td>MANIPULADOR DE ALIMENTOS</td><td>Bachiller en cualquier modalidad con certificación en manipulación de alimentos.</td><td>1 Año</td></tr>
<tr><td>DESPENSERO</td><td>Bachiller en cualquier modalidad con curso en manipulación de alimentos.</td><td>1 Año</td></tr>
</table>
Para la verificación de su cumplimiento el contratista allegó copia de las hojas de vida con sus respectivos diplomas, y/o certificaciones, con el propósito de demostrar su formación académica y certificar la experiencia requerida en el presente proceso contractual por parte de la Unidad Prestadora de Salud Huila.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>El contratista debe presentar para el Suministro de Alimentación y Nutrición un ciclo de cinco (5) semanas de variación en todas las preparaciones de la minuta patrón tanto para adulto como para pediatría, teniendo en cuenta que para los niños, en ocasiones se hace necesario cambiar la consistencia, textura y en algunas ocasiones toda la preparación a ofrecer.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>El ciclo de minutas de dietas normales y terapéuticas tendrá una duración de treinta y cinco días (5 semanas). Debe especificar el nombre y el peso de todas las preparaciones inclusive frutas, ensaladas y postres. Si alguna preparación es rechazada por los usuarios o es muy repetitiva dentro del menú, esta será modificada por el Nutricionistas Dietista Interventor de El Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEUIL. Se deben anexar las recetas estandarizadas programadas en el ciclo, al inicio del Contrato.</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Se requiere que el contratista suministre las dietas de manera permanente en los horarios requeridos (06:00 a 07:00 horas, 12:00 a 13:00 horas y 18:00 a 19:00 Horas) por la Unidad Prestadora de Salud Huila, incluidos los días festivos.</td></tr>
<tr><td>8</td><td>El Suministro de alimentación a pacientes debe hacerse mediante la información diaria que reporte el nutricionista y/o Jefe de Enfermería El Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEUIL relacionando cantidad, tipo de dieta, nombre de paciente; requerimiento especial mediante correo electrónico o vía WhatsApp, mediante grupo de dietas hospitalarias.</td></tr>
<tr><td>9</td><td>La empresa deberá tener un plan de capacitación y mejoramiento continuo y permanente</td></tr>
</table>

	para el personal manipulador de alimento, de acuerdo al Artículo 13 de la Resolución 2674/2013. (ANEXÓ CERTIFICACION)
10	Las dietas deberán suministrarse en loza de icopor cubierta con tapa o vinypel a solicitud de nutrición para casos especiales, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos, o en su defecto en cajas de cartón adecuada con vinipel y que cumpla con la norma sanitaria vigente.
11	La empresa contratada debe tener un personal idóneo en el manejo de residuos alimenticios, residuos hospitalarios peligrosos y no peligrosos. (EL CONTRATISTA ANEXÒ CERTIFICACION)
12	El personal que labora debe estar capacitado en preparación de alimentos, manipulación, atención al público y demás actividades para una excelente ejecución del contrato. (EL CONTRATISTA ANEXÒ CERTIFICACION).
13	El personal que participara dentro de la ejecución del presente contrato tendrá al día y desde el primer momento el carné de manipuladores de alimentos expedido por Salud Pública. (EL CONTRATISTA ANEXÒ CERTIFICACION)
14	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.
15	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.
16	**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. (**El contratista envió copia del cumplimiento de manera trimestral al supervisor del contrato.)**
17	La cancelación de una dieta se podrá realizar hasta tanto la alimentación no haya salido del centro de distribución de comidas
18	El suministro de dietas se hará diario, hasta la cama del paciente
19	El contratista Certificara por escrito que se compromete a realizar cada tres meses el lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable del establecimiento. **EL CONTRATISTA ANEXÒ CERTIFICACION**
20	El contratista Certificara que cuenta con los vehículos necesarios y reglamentados para el transporte de alimentos adecuado, para (isotermos, refrigerados o congeladores). – Tª de transporte por normativa es de 0-5 °C para productos refrigerados y de – 18 °C o inferior para productos congelados. **EL CONTRATISTA ANEXÒ CERTIFICACION**
21	Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura: El contratista deberán presentar y Anexar el certificado BPM/HCCP. **EL CONTRATISTA ANEXÒ CERTIFICACION**
22	El contratista deberán Anexar como garantía de la calidad de la ejecución del contrato el acta con concepto favorable expedida por la secretaria de salud municipal que lo certifica como empresa procesadora de alimentos. **EL CONTRATISTA ANEXÒ CERTIFICACION.**
23	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. **EL CONTRATISTA ANEXÒ**

	CERTIFICACION.
24	El contratista deberá **CERTIFICAR** por escrito que no se encuentran relacionados en el registro único de infractores ambientales R.U.I.A. **EL CONTRATISTA ANEXÒ CERTIFICACION.**
25	**CONTROL MICROBIOLÓGICO** Se deberá contratar sin cargo para la Unidad Prestadora de Salud Huila, un laboratorio de análisis microbiológico y físico-químico, al cual **remitirá trimestral muestras de siete (7) productos para su análisis así:** un producto preparado (cocido), una ensalada cruda, una bebida, un análisis para agua potable, una para superficies, mano y uñas de los empleados, y uno de ambiente. Este laboratorio deberá ser reconocido por la entidad de salud correspondiente y los diagnósticos y recomendaciones deben ser enviados con copia al interventor del contrato mensualmente y al comité de infecciones de la Clínica; esto con el fin de controlar y garantizar la inocuidad de la alimentación ofrecida en la institución. Como norma de seguridad, el contratista deberá guardar diariamente en refrigeración una muestra del menú del día, para mantenerlos en refrigeración por espacio de cuarenta y ocho (48) horas, para verificar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), e Inocuidad de los Alimentos y establecer responsabilidades si llegara a presentarse una intoxicación masiva o similar. En tal caso el Contratista se compromete a asumir la responsabilidad de los gastos ocasionados por servicio médico y por los perjuicios de las personas afectadas. **EL CONTRATISTA ANEXÒ CERTIFICACION**
26	**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. **EL CONTRATISTA ANEXÒ CERTIFICACION**

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA
1. DIETA ASTRINGENTE			
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
	Fruta entera	Astringente	

ALMUERZO Y COMIDA	**Sopa o crema**	Con cereal o plátano o Arroz tubérculo	120 gr
	Alimento Proteico	Carne o pollo	110 gr
	Farináceo I	Arroz	120 gr
	Farináceo II	Papa o pasta o plátano	90 gr
	Verdura	Cocida Astringente	90 gr
	Bebida	Jugo astringente o te en agua ó aromática de canela, anís o manzana	200 cc
	Postre	Gelatina dietita comercial	120 cc
	Enducolorante		1 sobre

OTRAS CARACTERISTICAS DE LA DIETA ASTRINGENTE

- Esta dieta es exenta de lácteos y azucares concentrados. Se debe emplear edulcorante a base de Aspartamen, Acesulfame K, Sucralosa. No se acepta edulcorantes a base Stevia.
- No se permiten ácidos, salsas, cremas, productos integrales, leguminosos, ensaladas crudas ni avena en agua.
- Según necesidades del Servicio de Nutrición y Dietética se indicara el uso de Leche Sin Lactosa presentación liquida.
- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido
- Debe suministrarse en consistencia normal ó blanda a solicitud de nutrición.
- No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre y mojarra.
- Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptara el uso de papa pastusa o sabanera, no se aceptara ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
- La porción de compota debe pesar neto entre 110 y 125 gramos.
- La Entidad considera: Frutas astringentes permitidas: Guayaba, Pera, Manzana y Durazno y Verduras Astringentes Permitidas: Zanahoria, Ahuyama y Arveja.
- En el desayuno el farináceo debe ser variado
- 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, o en su defecto en cajas de cartón adecuada con vinipel y que cumpla con la norma sanitaria vigente.

DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA
ITEM NO. 2. DIETA COMPLEMENTARIA I			
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 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, o en su defecto en cajas de cartón adecuada con vinipel y que cumpla con la norma sanitaria vigente.
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA
ITEM NO. 3 DIETA HIPOGLUCIDA			
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. 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, o en su defecto en cajas de cartón adecuada con vinipel y que cumpla con la norma sanitaria vigente.
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS.

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA
ITEM NO. 4 DIETA BLANDA TODO MOLIDO			
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. 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, o en su defecto en cajas de cartón adecuada con vinipel y que cumpla con la norma sanitaria vigente.
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA
ITEM NO. 5 DIETA HIPOGRASA			
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. 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, o en su defecto en cajas de cartón adecuada con vinipel y que cumpla con la norma sanitaria vigente.

DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA
ITEM NO. 6 DIETA HIPOSODICA			
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. 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, o en su defecto en cajas de cartón adecuada con vinipel y que cumpla con la norma sanitaria vigente.
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

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA
ITEM NO. 7 DIETA BLANDA LIQUIDA CLARA			
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. 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, o en su defecto en cajas de cartón adecuada con vinipel y que cumpla con la norma sanitaria vigente.
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.

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA
ITEM NO. 8 DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA			
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. 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, o en su defecto en cajas de cartón adecuada con vinipel y que cumpla con la norma sanitaria vigente.
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA
ITEM NO. 9 DIETA RENAL			
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	60 gr
		Caldo de papa o carne o pollo (90 gr de proteína)	

	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, o en su defecto en cajas de cartón adecuada con vinipel y que cumpla con la norma sanitaria vigente.
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

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA
ITEM NO. 10 DIETA NORMAL			
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)			

	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, o en su defecto en cajas de cartón adecuada con vinipel y que cumpla con la norma sanitaria vigente. 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.
GARANTIA ÚNICA, SANCIONES, MULTAS Y CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA	**GARANTÍA ÚNICA** – Con el objeto de garantizar el cumplimiento de sus obligaciones, el CONTRATISTA se compromete a suscribir a favor del **CONTRATANTE** a satisfacción del mismo, identificado con el NIT. 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. Dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la publicación de la aceptación de oferta, el CONTRATISTA deberá constituir y presentar a favor de la **POLICÍA NACIONAL- UNIDAD PRESTADORA DE SALUD HUILA**, la Garantía Única que cubra los siguientes riesgos: **a) DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Equivalente al veinte por ciento (20%) del valor de la aceptación de la oferta, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y dos (02) meses mas, y sus prórrogas cuando a ello haya lugar, **con inicio en la fecha de suscripción del contrato**; esto hasta el día **30/06/2023. b) DE CALIDAD DEL BIEN**: Equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de la aceptación de la oferta, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y dos (02) meses mas, y sus prórrogas cuando a ello haya lugar, **con inicio en la fecha de suscripción del contrato**; esto hasta el día **30/06/2023. PARÁGRAFO PRIMERO** - La Garantía Única debe presentarse con comprobante de pago. En la Póliza debe constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la cláusula penal pecuniaria convenida. En todo caso el **CONTRATISTA** deberá reponer las garantías cuando el valor de las mismas se vea afectado por razón de siniestros, dentro de los cinco (5) días calendario, siguientes a la notificación del acto que deje en firme la sanción correspondiente. **PARÁGRAFO 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 indicará 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 aceptará 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. **SANCIONES : a). MULTAS**.- En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables a **EL CONTRATISTA** - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1890 – las partes acuerdan que **EL CONTRATANTE**, mediante acto administrativo, afectará a **EL CONTRATISTA** con multas, siguiendo el procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con lo establecido en la Resolución 3049 del 2014 DIPON, Manual de Contratación de la Policía Nacional y con audiencia de las partes, cuyo valor se liquidará del punto uno (0.1) al cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor del contrato, por cada día de retardo, dependiendo de la gravedad del incumplimiento y hasta por quince (15) días calendario. En caso de incumplimiento no valorable en días, se impondrá una multa de hasta el cinco por ciento (5%) del valor del contrato, dependiendo de la gravedad del incumplimiento. Esta sanción se impondrá conforme a la ley y se reportará a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en el artículo 6° de la Ley 1150 de 2007. **b). 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. **c) PENAL PECUNIARIA**.- En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total de las obligaciones derivadas del presente contrato, **EL CONTRATISTA** pagará a **EL CONTRATANTE**, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato que no supere el porcentaje señalado. Para efectos de calcular el monto del incumplimiento parcial relativo a la obligación de plazo de ejecución, se empleará la misma fórmula de estimación de valor contemplada en el literal a) de la presente cláusula. La imposición de esta pena pecuniaria se considerará como pago parcial y definitivo de los perjuicios que cause a **EL CONTRATANTE**. No obstante, **EL CONTRATANTE** se reserva el derecho de cobrar perjuicios adicionales por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten. El pago de la cláusula penal pecuniaria estará amparado mediante póliza de seguro en las condiciones establecidas en el presente contrato. **PARÁGRAFO PRIMERO:** El procedimiento para la imposición de las multas y sanciones, se sujetará a lo previsto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011: 1. Evidenciado un posible incumplimiento de las obligaciones a cargo del **CONTRATISTA**, la entidad pública lo citará a audiencia para debatir lo ocurrido. En la citación, hará mención expresa y detallada de los hechos que la soportan, acompañando el informe de interventoría o de supervisión en el que se sustente la actuación y enunciará las normas o cláusulas posiblemente violadas y las consecuencias que podrían derivarse para el **CONTRATISTA** en desarrollo de la actuación. En la misma se establecerá el lugar, fecha y hora para la realización de la audiencia, la que podrá tener lugar a la mayor brevedad posible, atendida la naturaleza del contrato y la periodicidad establecida para el cumplimiento de las obligaciones contractuales. En el evento en que la garantía de cumplimiento consista en póliza de seguros, el garante será citado de la misma manera. 2. En desarrollo de la audiencia, el jefe de la entidad o su delegado, presentará las circunstancias de hecho que motivan la

	actuación, enunciará las posibles normas o cláusulas posiblemente violadas y las consecuencias que podrían derivarse para el **CONTRATISTA** en desarrollo de la actuación. Acto seguido se concederá el uso de la palabra al representante legal del **CONTRATISTA** o a quien lo represente, y al garante, para que presenten sus descargos, en desarrollo de lo cual podrá rendir las explicaciones del caso, aportar pruebas y controvertir las presentadas por la entidad. c. Hecho lo precedente, mediante resolución motivada en la que se consigne lo ocurrido en desarrollo de la audiencia y la cual se entenderá notificada en dicho acto público, la entidad procederá a decidir sobre la imposición o no de la multa, sanción o declaratoria de incumplimiento. Contra la decisión así proferida sólo procede el recurso de reposición que se interpondrá, sustentará y decidirá en la misma audiencia. La decisión sobre el recurso se entenderá notificada en la misma audiencia. d. En cualquier momento del desarrollo de la audiencia, el jefe de la entidad o su delegado, podrá suspender la audiencia cuando de oficio o a petición de parte, ello resulte en su criterio necesario para allegar o practicar pruebas que estime conducentes y pertinentes, o cuando por cualquier otra razón debidamente sustentada, ello resulte necesario para el correcto desarrollo de la actuación administrativa. En todo caso al adoptar la decisión, se señalará fecha y hora para reanudar la audiencia. La entidad podrá dar por terminado el procedimiento en cualquier momento, si por algún medio tiene conocimiento de la cesación de situación de Incumplimiento. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** 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 Art. 17 Ley 1150 de 2007). **PARÁGRAFO TERCERO.- APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS:** Una vez notificada la resolución por medio de la cual se imponen alguna de las sanciones antes descritas, el **CONTRATISTA** dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que el **CONTRATISTA** dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la resolución que imponga multas, podrá tomarse del saldo a favor del **CONTRATISTA** si lo hubiere, o acudir a la jurisdicción coactiva.
LUGAR DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS	Los suministros (***dietas hospitalarias***) objeto del presente contrato deberán ser entregados en las instalaciones del Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEUIL ubicado en la Carrera 22 sur ° 26ª-21 de la ciudad de Neiva-Huila.
PLAZO DE LA EJECUCION Y LIQUIDACION DEL CONTRATO	El plazo de ejecución será hasta el **31 DE DICIEMBRE DE 2022 y/o hasta agotar presupuesto**. Dicho plazo iniciará a partir de la fecha de la Carta de Iniciación de Ejecución del Contrato, previa aprobación de la Garantía Única, para así realizar la entrega de los elementos. Dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la terminación del mismo, se liquidará el presente contrato de común acuerdo, conforme al artículo 11 de la Ley 1150 de 2007, de lo contrario se liquidará unilateralmente por parte del CONTRATANTE dentro de los dos (2) meses siguientes, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 1564 de 2012 "*Por medio de la cual se expide el Código General del Proceso y de dictan otras disposiciones*" Para tal efecto se requerirá la presentación del Certificado de Recibido a Satisfacción, en que conste que el servicio fue prestado a satisfacción y ciñéndose a las estipulaciones contractuales, y el cumplimiento de los aportes de que trata el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. El Acta de Liquidación de mutuo acuerdo será suscrita por las partes contratantes. **PARÁGRAFO PRIMERO: El CONTRATANTE** al momento de liquidar el presente Contrato, en cumplimiento del artículo 23 de la Ley 1150 de 2.007 en concordancia con lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, y por intermedio de los encargados de controlar la ejecución del mismo,

	deberá verificar y dejar constancia del cumplimiento de las obligaciones del CONTRATISTA frente a los aportes a los Sistemas de Salud, Riesgos Profesionales, Pensiones y Aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (I.C.B.F.) y Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, durante la vigencia de este Contrato. **PARÁGRAFO SEGUNDO**: Para efectos de la liquidación del contrato de común acuerdo entre las partes se agotará el siguiente procedimiento dentro del término antes estipulado. EL CONTRATANTE invitará al CONTRATISTA a liquidar el contrato de común acuerdo. En caso de desacuerdo EL CONTRATANTE mediante acto administrativo motivado dentro de los cuatro (4) meses previstos para la liquidación procederá a liquidarlo unilateralmente. **PARÁGRAFO TERCERO:** Los pagos contractuales pendientes que arroje la liquidación del contrato y que no sean materia de controversia entre los Contratantes serán realizados dentro de los treinta (30) días calendario, siguientes a la fecha de suscripción del Acta de Liquidación de común acuerdo, previo cumplimiento de los trámites administrativos y fiscales vigentes. Los valores controvertidos se pagarán una vez dirimida la controversia. **FACULTADES EXCEPCIONALES:** En caso de presentarse cualquiera de las circunstancias establecidas en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80/93, debidamente establecidas y documentadas, la **UNIDAD PRESTADORA DE SALUD HUILA** podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas, en caso que las mismas resulten aplicables.
FORMA EJECUCION DEL CONTRATO	El objeto del contrato a celebrar se ejecutará en forma de **TRACTO SUCESIVO**, por lo cual el contratista prestará el servicio solicitado en la presente aceptación de oferta de forma permanente dentro del plazo de ejecución cumpliendo con la oportunidad de cita ofertada.
MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	**COMPROMISOS DEL CONTRATISTA** 1. Cumplir con el objeto contractual. 2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas. 3. Responder en los plazos que la **POLICÍA NACIONAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule. 4. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago. 5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la UNIDAD PRESTADORA DE SALUD HUILA o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única. 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 UNIDAD PRESTADORA DE SALUD HUILA 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 de que se hayan suministrado. **10.** CATALOGACIÓN. - EL CONTRATISTA deberá proporcionar la información necesaria para denominar, clasificar, identificar y numerar los artículos de abastecimiento relacionados y/o incluidos en el objeto del contrato, dentro del plazo y en las condiciones señaladas por el Supervisor, quien acreditará el cumplimiento de la presente cláusula, mediante un certificado en que conste la entrega total de la información requerida. La presente certificación será necesaria para la liquidación del contrato. Entendiéndose no finalizada la entrega de los bienes objeto del contrato, en tanto no se cumplan las obligaciones de la cláusula de catalogación. **11.** El contratista debe cumplir con la normatividad ambiental y de saneamiento básico vigente, Decreto 2811 de 1974, Ley 9 de 1979, Decreto 1594 de 1984, Decreto 351 de 2014, Resolución 1164 de 2002, las normas universales de bioseguridad, conservación del medio ambiente, recursos naturales, participación activa en la prevención de la contaminación, uso racional del agua, la energía, segregación adecuada de residuos hospitalarios y demás actividades que incluyan o relacione su actividad, además de las normas que modifiquen, reglamente y/o sustituyan. **12.** Cumplir con lo dispuesto en el SGSST (Formulario SGSST). **13.** Para la facturación de los bienes o servicios contratados, se debe tener en cuenta los lineamientos y parámetros contemplados en la circular externa 016 del 09 de marzo de 2021 establecidos por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, por medio del cual se implementa el modelo de recepción de facturas de venta, notas débito y/o notas crédito, la cual es de obligatorio cumplimiento, de acuerdo con la Directiva Presidencial 09 del 17 de septiembre de 2020 "*Lineamientos para el Pago de Proveedores del Estado*" y la Resolución No. 000042 del 05 de mayo de 2020, "*Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos*" y el registro de la factura electrónica de venta. **14.** El CONTRATISTA deberá asumir el costo de los fletes sin ningún costo al contrato en ejecución. **15.** Las demás obligaciones del CONTRATISTA 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.
VIGENCIA	La vigencia del presente contrato será de cuatro (04) meses adicionales al plazo de ejecución.

De acuerdo a lo anterior, el Comité Evaluador, CPS - 04. LAURA VICTORIA BERNAL LUGO, Asesora Jurídica, CPS NINI MARGARITA DIAZ CORREA, Evaluador Económico y las Señoras Patrullero ANDREA DEL PILAR RIVAS PERDOMO, Evaluador Técnico, recomiendan a la Jefe de la Unidad Prestadora de Salud Huila, adjudicar el proceso PN UPRES HUILA No. 2 MIC 028 2022 cuyo objeto es el "**SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO CLINICA DEUIL DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD HUILA,** a la empresa **ASESORIAS E INGENIERIA SERVICIOS Y SUMINISTROS AIS S.A.S** identificada con NIT: **9 0 0 3 4 1 4 9 5 -1**, Representada Legalmente por el Señor **DANIEL ALFONSO CUMBE LOSADA,** identificado con cédula de ciudadanía No. 7.718.765 de Neiva-Huila, por un valor de **VEINTE**

MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($20.500.000,00) M/LEGAL Para la vigencia 2022 y un plazo de ejecución hasta el día **31/12/2022**, en atención a que cumplió, jurídica, técnica y económicamente de conformidad con los términos establecidos en la invitación PN UPRES HUILA No. 2 MIC 028 2022 que rigió el proceso y la oferta presentada.

Capitán **MONICA MARIA MOJICA SERRANO**
Jefe Unidad Prestadora de Salud Huila

Proyectado por: SI Edier Cedeño Rivas / Analista Grupo de contratos
Revisado por: CT Paul Ricardo Pineda Mosquera / Jefe Grupo de contrato (E)
CT Ciro Andrés Correa Hermida /Jefe Área Administrativa
Aprobado por: CPS - 04. Laura Victoria Bernal Lugo/ Asesoría Jurídica
Fecha de Elaboración: 09 de Agosto 2022

Carrera 22 Sur No. 26 A-21 B/ Fronteras del Milenio
Teléfono: 8630065 Opción 4
deuil.upres-con@policia.gov.co
www.policia.gov.co