



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO

No. GS-2024-088050 / DEATA-GASIS

Soledad, octubre 4 del 2024

Señor Capitán
RAUL ALBERTO RAMIREZ RAMIREZ
Jefe Unidad Prestadora de Salud Atlántico (E)
Av. Circunvalar No 45-124 El Parque
Soledad Atlántico.

ASUNTO: Solicitud Autorización del gasto

Respetuosamente me permito solicitar al sr capitán, tenga a bien autorizar el inicio del proceso contractual, con el propósito de contribuir en el desarrollo de las metas estratégicas de la Dirección de Sanidad, en el sentido de realizar la aprobación al requerimiento contractual en el servicio de Suministro de Alimentación para los pacientes en estancia hospitalaria y de urgencias:

UNIDAD EJECUTORA	UNIDAD PRESTADORA DE SALUD DEL ATLANTICO			
IMP.PRESUP CONCEPTO:	SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS. BAJO REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO.			
PROGRAMA	O	RUBRO:	Servicio de suministro de comidas (02-02-02-006-03-03)	
VALOR 2024	VIGENCIA \$ 128.250.000,00		PLAZO DE EJECUCION	4 MESES

Lo anterior para conocimiento del señor Capitán y demás Fines que estime pertinente

Atentamente,


SM 116 JULIA MERCEDES PEREZ CAEZ
Nutricionista Dietista

Dirección
Teléfono(s)
deata.upres-gco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

Código: IDE-FR-0033

Fecha: 13-08-2021

Version: 3

PROCESO: DIRECCIONAMIENTO ESTRATÉGICO

CERTIFICACIÓN PLAN DE ADQUISICIONES GASTOS DE FUNCIONAMIENTO



POLICIA NACIONAL

FECHA

03/10/2024

CERTIFICADO No.

735

PROGRAMA O

UNIDAD QUE EJECUTA	UNIDAD QUE REQUIERE	UNIDAD DE AFECTACIÓN DEL GASTO	MES PROYECTADO COMPRA	CODIGO UNSPSC	RUBRO PRESUPUESTAL	DESAGREGACION PRESUPUESTAL	DESCRIPCION DEL BIEN VIO SERVICIO	VALOR UNITARIO (INCLUIDO IVA)	APORTES DE LA NACION R10		FONDOS ESPECIALES R16		OTRO RECURSO:	
									CANT	VALOR TOTAL	CANT	VALOR TOTAL	CANT	VALOR TOTAL
UPRES DEATA	UPRES DEATA	52	OCTUBRE	72101507	ALOJAMIENTO, SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS (02-02-02-006-03)	DE SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS (02-02-02-006-03-03)	ATENDIENDO LA SOLICITUD MEDIANTE COMUNICADO GS-2024-086866-DEATA - SE PROCEDE A CERTIFICAR EL PLAN DE COMPRAS PARA COMO SOPORTE DE LA DISPONIBILIDAD DEL RECURSO QUE EXISTE PARA EL PROCESO CONTRACTUAL QUE TIENE POR OBJETO SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS, BAJO REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO	28.250.000,00			1,00	28.250.000,00		
UPRES DEATA	UPRES DEATA	52	ENERO DE 2025	72101507	ALOJAMIENTO, SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS (02-02-02-006-03)	DE SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS (02-02-02-006-03-03)	CERTIFICACION CUPO VIGENCIA FUTURA 2025 "AUTORIZADO MEDIANTE COMUNICADO OFICIAL GS-2024-069387-DISAN DEL CUPO AUTORIZADO A LA UPRES ATLANTICO EN CONCORDANCIA CON LA APROBACION IMPARTIDA POR EL MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO, MEDIANTE OFICIO NO. 2-2024-037182 DEL 9 DE JULIO DEL 2024" ATENDIENDO LA SOLICITUD DE CERTIFICAR EL PLAN DE COMPRAS PARA COMO SOPORTE DE LA DISPONIBILIDAD DEL CUPO DE VIGENCIA FUTURA 2025 QUE EXISTE PARA EL PROCESO CONTRACTUAL QUE TIENE POR OBJETO "SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS, BAJO REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO	100.000.000,00			1,00	100.000.000,00		
TOTAL											2	128.250.000		

RELACION DE DOCUMENTOS QUE SOPORTAN ESTA CERTIFICACION Y MODIFICACIONES

COMUNICADO OFICIAL No. GS-2024-086866-DEATA

No SISCO

VALOR TOTAL CERTIFICACIÓN

\$ 128.250.000,00

RECIBE:

SMA-116 JULIA PEREZ CAEZ

Supervisora

Unidad Prestadora de Salud Atlantico

JJ. YENNY MERCADO TOVAR

Responsable Plan Anual de Adquisiciones UPRES DEATA

Página: 1 de 1	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR- 0046		
Fecha: 25-01-2021	FORMATO REVISIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
Versión: 1		

UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO

Fecha: Octubre 4-2024

Lugar: UPRES DEATA, SOLEDAD ATLANTICO –OFIC. CONTRATOS

No. Consecutivo revisión: _____ Nro. SISCO: _____

OBJETO: SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS, BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO

VALOR:

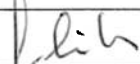
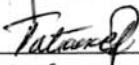
\$ 128.250.000

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN: Mínima Cuantía

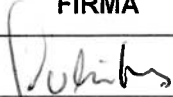
FUNCIONARIO - UNIDAD QUE PRESENTA EL ESTUDIO PREVIO: JULIA MERCEDES PEREZ CAEZ, UNIDAD PRESTADORA DE SALUD DEL ATLANTICO

OBSERVACIONES DEL ESTUDIO PREVIO: No

FUNCIONARIO QUE PARTICIPA EN LA REVISIÓN Y APROBACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO

CARGO	GRADO	NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA
RESPONSABLE PROCESO (UNIDAD DUEÑA NECESIDAD)	SM116	JULIA MERCEDES PEREZ CAEZ	
ANALISTA DE CONTRATOS (QUIEN REVISA)	CPS	TATIANA ISABEL CATALAN RIPOLL	
JEFE ÁREA O GRUPO CONTRATACIÓN (UNIDAD)	SI	JHONNI MARTINEZ MILLAN	
ASESOR JURÍDICO UNIDAD (QUIEN APRUEBA EL ESTUDIO PREVIO)	CPS	YENI PAOLA ORTIZ	

PROGRAMACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO

FECHA:		VALOR:	\$ 128.250.000
GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FIRMA
SM116	JULIA MERCEDES PEREZ CAEZ	NUTRICIONISTA	

Página 1 de 61	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024		
VERSIÓN: 10		

UNIDAD PRESTADORA DE SALUD DEL ATLANTICO

Soledad Atlántico. 04 octubre de 2024

I. ASPECTOS GENERALES DEL ESTUDIO PREVIO

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

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO	SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS. BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMINETO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO.							
	CLASIFICACIÓN UNSPSC		SEGMENTO	FAMILIA		CLASE	PRODUCTO	
	72101507		Servicios de edificación, construcción de instalaciones y mantenimiento	Servicio de mantenimiento y reparaciones de construcciones e instalaciones		Servicios de apoyo para la construcción	Servicio de mantenimiento de edificios	
1.2 VALOR ESTIMADO	El valor estimado del presente proceso contractual es la suma de CIENTO VEINTE OCHO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE (\$128.250.000,00) . Incluido IVA. Distribuidos de la siguiente manera: VEINTE OCHO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTAMIL PESOS M/CTE (\$28.250.000,00) Para la vigencia 2024 y CIEN MILLONES DE PESOS M/CTE (\$100.000.000,00) Para la vigencia 2025.							
	ITEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGA CIÓN PRESUPUEST AL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	RECU RSO	CANT	VALOR UNITARIO ESTIMADO. INLCUIDO IVA. EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR TOTAL ESTIMADO INLCUIDO IVA. EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA
	1	02-02-02-006-03-03 Alojamiento, servicio de suministros de comidas y bebidas	UPRES DEATA	ATENDIENDO LA SOLICITUD MEDIANTE COMUNICADO GS-2024-065029-DEATA SE PROCEDE A CERTIFICAR EL PLAN DE COMPRAS COMO SOPORTE DE LA DISPONIBILIDAD DEL RECURSO QUE EXISTE PARA EL PROCESO CONTRACTUAL QUE TIENE COMO OBJETO SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS. BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMINETO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO	16	1	Vigencia 2024 \$ 28.250.000,00	\$ 28.250.000,00

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

Página 2 de 61	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024		
VERSIÓN: 10		

	2	02-02-02-006-03-03 Alojamiento, servicio de suministros de comidas y bebidas	UPRES DEATA	CERTIFICACION CUPO VIGENCIA FUTURA 2025 "AUTORIZADO MEDIANTE COMUNICADO OFICIAL GS-2024-050387-DISAN DEL CUPO AUTORIZADO A LA UPRES ATLANTICO, EN CONCORDANCIA CON LA APROBACIÓN IMPARTIDA POR EL MINISTERIO DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, MEDIANTE OFICIO NO. 2-2024-037162 DEL 9 DE JULIO DEL 2024" ATENDIENDO LA SOLICITUD MEDIANTE COMUNICADO GS-2024-065029-DEATA - SE PROCEDE A CERTIFICAR EL PLAN DE COMPRAS COMO SOPORTE DE LA DISPONIBILIDAD DEL CUPO DE VIGENCIA FUTURA 2025 QUE EXISTE PARA EL PROCESO CONTRACTUAL, QUE TIENE POR OBJETO "SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS. BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMINETO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO	16	1	Vigencia 2025 \$100.000.000	\$100.000.000	
								\$ 128.250.000,00	
1.3 CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONE. GASTOS DE FUNCIONAMIENT O Y/O INVERSIÓN Y/O VIGENCIAS FUTURAS.	Rubro 02-02-02-006-003-03 PROGRAMA "O" ATENCION SALUD por valor de CIENTO VEINTE OCHO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE (\$128.250.000,00). Incluido IVA								
	No	Fecha	No. Plan de compras	Unidad	Recurso	Descripción	Can	Valor unitario	Valor total
	1	03/10/2024	735	UPRES DEATA	16	ATENDIENDO LA SOLICITUD MEDIANTE COMUNICADO GS-2024-065029-DEATA SE PROCEDE A CERTIFICAR EL PLAN DE COMPRAS COMO SOPORTE DE LA DISPONIBILIDAD DEL RECURSO QUE EXISTE PARA EL PROCESO CONTRACTUAL QUE TIENE COMO OBJETO SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMINETO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO	1	Vigencia 2024 \$ 28.250.000,00	\$ 28.250.000
	2	03/10/2024	735	UPRES DEATA	16	CERTIFICACION CUPO VIGENCIA FUTURA 2025 "AUTORIZADO MEDIANTE COMUNICADO OFICIAL GS-2024-050387-DISAN DEL CUPO AUTORIZADO A LA UPRES ATLANTICO, EN CONCORDANCIA CON LA APROBACIÓN IMPARTIDA POR EL MINISTERIO DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, MEDIANTE OFICIO NO. 2-2024-037162 DEL 9 DE JULIO DEL 2024" ATENDIENDO LA	1	Vigencia 2025 \$100.000.000	\$100.000.000

Página 3 de 61	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024		
VERSIÓN: 10		
ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS		

					SOLICITUD MEDIANTE COMUNICADO GS-2024- 065029-DEATA - SE PROCEDE A CERTIFICAR EL PLAN DE COMPRAS COMO SOPORTE DE LA DISPONIBILIDAD DEL CUPO DE VIGENCIA FUTURA 2025 QUE EXISTE PARA EL PROCESO CONTRACTUAL QUE TIENE POR OBJETO "SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS, BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO				
	Total								\$ 128.250.000
La presente Certificación del Plan de Adquisiciones Gastos de Funcionamiento está aprobada bajo la Resolución 001 del 01/01/2024 "Por la cual se desagrega el detalle del anexo del Decreto 2295 del 29 de diciembre de 2023 "Por el cual se liquida el Presupuesto General de la Nación para la vigencia fiscal de 2024. se detallan las apropiaciones y se clasifican y definen los gastos". se detallan los ingresos del presupuesto de Rentas y Gastos del Fondo Cuenta de Salud de la Policía Nacional y se efectúan asignaciones internas de apropiaciones del Presupuesto de Gastos de Salud al Nivel Central. Regionales de Aseguramiento en Salud. Unidades Prestadoras de Salud y Hospital Central de la Policía Nacional para la Vigencia Fiscal 2024".									
1.4 CLASE DE CONTRATO		SUMINISTRO (Art 32 Ley 80 de 1.993. Código Civil y Código de Comercio).							
1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES		<p>Podrán participar en el presente proceso de todas las personas naturales o jurídicas. Nacionales o extranjeras, domiciliadas o con sede en las ciudades de barranquilla o soledad – Atlántico. Legalmente establecida mediante registro mercantil, en forma individual o conjunta (consorcio o unión temporal) que tengan dentro de su objeto social o actividad el objeto de este proceso similar o igual que cumpla con todos los requisitos exigidos para el mismo y que no estén incurso en las prohibiciones. Inhabilidades o incompatibilidades para contratar señaladas por la Constitución y la Ley.</p> <p>De conformidad con lo establecido en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1082 de 2015 Convocatorias limitadas a Mipyme modificado por el Decreto 1860 de 2021 "<i>Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015. Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional. con el fin reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 y 35 de la Ley 2069 de 2020. en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones</i>" y teniendo en cuenta que el valor del proceso de contratación NO es superior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US\$125.000).</p>							
1.6. IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN		El Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEATA de la Unidad Prestadora de Salud Atlántico de la Policía Nacional. atendiendo su naturaleza hospitalaria y su nivel de complejidad de acuerdo con la Resolución No 229 del 06 de junio de 2007 "...Por la cual se actualiza la Regionalización operativa y funcional. los establecimientos de sanidad. el portafolio de servicios de salud del Subsistema de Salud de la Policía Nacional..." y su razón de ser requiere contratar el SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS, BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMINETO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA							

Página 4 de 61	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

DE SALUD ATLANTICO. Con el fin de cubrir los requerimientos nutricionales de acuerdo con su condición fisiopatología, edad, género, estado metabólico, y estado fisiológico asegurando la recuperación del paciente.

El servicio de salud es un servicio público esencial, que hace parte de la misión del Sistema de Salud de la Fuerzas Militares y de la Policía Nacional, por lo cual, debe garantizar su prestación de manera continua y eficiente a todos los usuarios. Es preciso anotar que la prestación del servicio de salud a los usuarios y a beneficiarios del Subsistema de Salud de la Policía Nacional debe prestarse bajo los principios de continuidad, oportunidad, pertinencia, accesibilidad y seguridad; de conformidad con lo establecido en el Decreto 1795 de 2000.

Por lo anterior el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEATA de la Unidad Prestadora de Salud Atlántico, está en la obligación de prestar el servicio de salud sin interrupción los 365 días al año y las 24 horas del día, requiriéndose en consecuencia y teniendo en cuenta que es deber de la institución suministrar la alimentación a pacientes en estancia hospitalaria como parte integral del tratamiento de acuerdo con cada patología y al soporte nutricional instaurado por el profesional en Nutrición, basado en el requerimiento energético de cada paciente. Es por esto que se hace necesario dar continuidad al servicio de alimentación mediante el suministro de dietas hospitalarias y sus derivaciones para los pacientes que se encuentran en estancia hospitalaria (en los servicios de urgencias, hospitalización, pediatría, uci y cirugía) e iniciar los trámites legales y administrativos que correspondan para la apertura de un nuevo proceso con el objeto contractual **SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS, BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMINETO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO** de conformidad con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y demás normas reglamentarias y concordantes.

1.6.1. POBLACION OBJETO

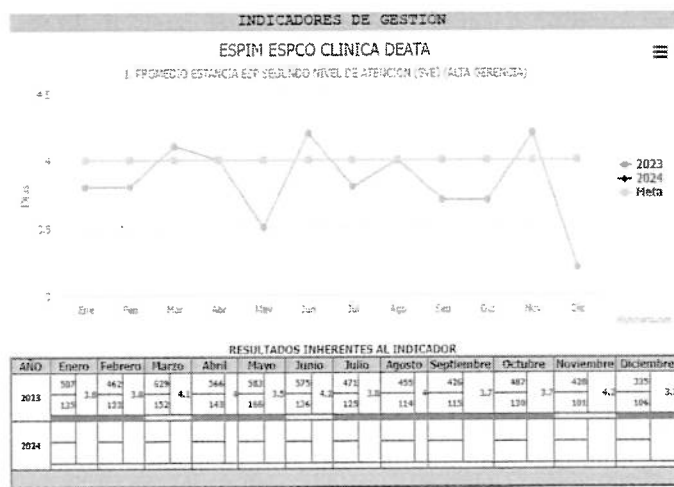
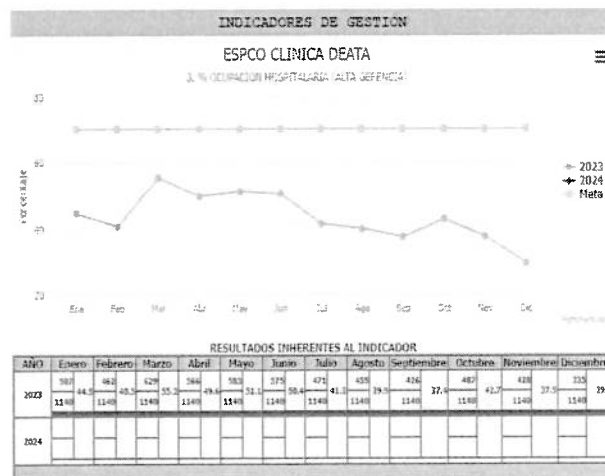
La Unidad Prestadora de Salud Atlántico, cuenta con una población aproximada de 34.201 usuarios, siendo la encargada de que se desarrollen las estrategias y actividades que garanticen el acceso efectivo a los servicios de salud, la articulación, la integralidad y continuidad de los mismos conforme a lo definido en el Acuerdo No 002 del 27 de abril de 2001 del Consejo Superior de Salud de las Fuerzas Militares y de la Policía Nacional y que por mandato constitucional y legal, para preservar la vida, la integridad personal y la salud, como derechos fundamentales de los afiliados y beneficiarios del Subsistema de Salud de la Policía Nacional se hace necesario la contratación del objeto contractual que hace parte del presente estudio previo, que requieren los afiliados y beneficiarios para satisfacer las necesidades en salud siempre y cuando hagan parte del tratamiento señalado por el profesional de la salud.

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Para llevar a cabo la futura contratación para el **SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS, BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMINETO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO**, la modalidad de selección del oferente adecuado es la:



1.6.2. COMPORTAMIENTO HOSPITALARIO



http://172.28.21.59/indicador_menu.php

De acuerdo a los grafico anteriores. en el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEATA de la Unidad Prestadora de Salud atlantico. podemos evidenciar el comportamiento hospitalario durante las vigencias 2023 lo siguiente:

- Egresos hospitalarios: 129
- Promedio de dias de estancia hospitalaria de 3.8;
- Porcentaje de ucupacion hospitalaria del 43.2 %

asi mismo se oferta atención al area de observacion de urgencias

1.6.3. ESTADISTICAS DE DIETAS SUMINISTRADAS

ESTADISTICAS DE DIETAS SUMINISTRADAS MENSUAL DURANTE LA VIGENCIA 2023			
ITEM / MES	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
ASTRINGENTE	10	9	9
BLANDA	61	70	64
NORMAL PEDIATRICA	78	71	67

Página 6 de 61	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

COMPLEMENTARIA	16	15	14
HIPOGLUCIDA	102	98	96
HIPOGRASA	23	23	22
HIPOSODICA	82	78	76
LIQUIDA CLARA	5	5	4
NORMAL	333	304	284
RENAL	2	2	2
DIETA LIQUIDA COMPLETA	25	26	23
HIPERPROTEICA	2	2	2
LIQUIDOS QUIRURGICOS	15	10	8
REFIREGERIOSHIPOGLUCIDOS	14	14	14

1.6.4. CONSUMO PROMEDIO VIGENCIA 2023

MES	CONSUMO \$
Enero	19.173.002
Febrero	20.604.735
Marzo	24.755.903
Abril	22.029.906
Mayo	21.842.013
Junio	24.225.876
Julio	20.677.803
Agosto	22.637.124
Septiembre	18.568.763
Octubre	24.091.482
Noviembre	29.492369
Diciembre	34.007.631
CONSUMO PROMEDIO	23.508.884

1.6.5. VIGENCIA DEL CONTRATO ACTUAL

El contrato No 104-7-200363-2023. Cubre la prestación del servicio hasta el día 30-08-2024. razón por la cual se requiere dar continuidad al servicio de alimentación con el objeto contractual de: **SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS. BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMINETO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO.**

1.6.6. ALTERNATIVA DE SOLUCION

La alternativa de solución para la contratación del suministro de la alimentación hospitalaria mediante la modalidad de subcontratación. como única alternativa. dada las ventajas que en costo-beneficio se obtienen de este tipo de contratación. y teniendo en cuenta que el Establecimiento de Sanidad Policial

Página 7 de 61	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

Complementario Clínica DEATA de la Unidad Prestadora de Salud Atlántico no cuenta con la planta física adecuada que cumpla con el decreto 3075 de 1997. ni los equipos y el recurso humano necesario para cubrir la demanda del servicio.

En cumplimiento al numeral 8 del Artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 del 26 de Mayo de 2015. sobre "La indicación de si el Proceso de Contratación está cobijado por un Acuerdo Comercial" en los términos del citado Decreto. se verificó lo indicado en el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación de Colombia Compra Eficiente de la siguiente

ACUERDOS INTERNACIONALES O TRATADOS DE LIBRE COMERCIO

ACUERDO COMERCIAL VIGENTE		ENTIDAD ESTATAL INCLUIDA	PRESUPUESTO SUPERIOR AL VR DEL ACUERDO COMERCIAL	EXCEPCIÓN APLICABLE AL PROCESO DE CONTRATACIÓN	PROCESO DE CONTRATACIÓN CUBIERTO POR EL ACUERDO COMERCIAL
ALIANZA PACIFICO	CHILE	SI	SI	NO	SI
	PERU	SI	SI	NO	SI
	MÉXICO	SI	SI	NO	SI
CANADÁ		SI	SI	NO	SI
COREA		SI	SI	NO	SI
COSTA RICA		SI	SI	NO	SI
CHILE		SI	SI	NO	SI
ESTADOS AELC		SI	SI	NO	SI
ESTADOS UNIDOS		SI	SI	NO	SI
TRIANGULO NORTE	EL SALVADOR	SI	SI	NO	SI
	GUATEMALA	SI		NO	SI
	HONDURAS	SI		NO	SI
UNIÓN EUROPEA		SI	SI	NO	SI
COMUNIDAD ANDINA DE NACIONES		SI	SI	NO	SI

NOTA: Teniendo en cuenta el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación. los acuerdos vigentes con los que cuenta Colombia actualmente se encuentran cubiertos por los citados acuerdos comerciales.

ANTECEDENTES DE CONTRATACION

La Unidad Prestadora de Salud Atlántico. una vez consultado los tres (3) últimos años cuenta con las referencias citadas como antecedentes administrativos los siguientes:

UNIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NUMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCION	OBJETO	ACIERTOS	PROBLEMAS
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO DNP SERVICIOS SAS	67-8-20508-2021	PRESTACIÓN SERVICIO INTEGRAL DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS USUARIOS DEL SUBSISTEMA DE SALUD DE LA POLICIA NACIONAL EN ESTANCIA HOSPITALARIA Y URGENCIAS DE LA CLÍNICA REGIONAL CARIBE SECCIONAL DE SANIDAD ATLANTICO (INCLUYENDO ARRIENDO DE CAFETERIA Y RESTAURANTE)	CUMPLIÓ 100% CON LO ESTABLECIDO EN EL OBJETO CONTRACTUAL	NINGUNO
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO DNP SERVICIOS SAS	104-8-200451-2022	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES EN ESTANCIA HOSPITALARIA. DEL SERVICIO DE HOSPITALIZACION Y URGENCIAS. DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD DEL ATLANTICO. INCUYENDO ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO UBICADO EN	CUMPLIÓ 100% CON LO ESTABLECIDO EN EL OBJETO CONTRACTUAL	NINGUNO

Página 8 de 61	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

		ESTA UNIDAD PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERIA PARA LOS USUARIOS DEL SUBSITEMA DE SALUD DE LA POLICIA NACIONAL Y VISITANTES		
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO UT VITAL ALIMENTOS S.A.S	104-7-200363-2023	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES EN ESTANCIA HOSPITALARIA. DEL SERVICIO DE HOSPITALIZACION Y URGENCIAS. DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD DEL ATLANTICO. INCUYENDO ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO UBICADO EN ESTA UNIDAD PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERIA PARA LOS USUARIOS DEL SUBSITEMA DE SALUD DE LA POLICIA NACIONAL Y VISITANTES	A LA FECHA HA CUMPLIDO CON LO ESTABLECIDO EN EL OBJETO CONTRACTUAL. EN EJECUCION.	A LA FECHA NO SE HAN PRESENTADO NOVEDADES EN LA EJECUCION.

Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.

MÍNIMA CUANTÍA Previsto en el Capítulo 2. Sección 1. Subsección 5. Artículo 2.2.1.2.1.5.2 establece el procedimiento para la contratación de mínima cuantía. cuyo valor no exceda del 10% de la menor cuantía de la Entidad Estatal. independientemente de su objeto.

4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

4.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Las definidas en el Anexo ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS del estudio previo que contiene la descripción clara y detallada de los suministros de salud que requiere la Unidad Prestadora de salud del DEATA las cuáles serán verificadas por los miembros del comité evaluador técnico.

4.1.1. EXPERIENCIA PROPONENTE

Con el fin de garantizar la calidad de los bienes o servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato se requiere acreditar experiencia en proyectos similares al objeto del presente estudio previo tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acrediten la realización de **contratos celebrados y ejecutados satisfactoriamente** con objeto igual o similar al presente proceso contractual **cuya suma sea igual o superior** al cincuenta por ciento (50%) del presupuesto asignado al presente proceso con empresas públicas o privadas para lo cual el oferente deberá presentar certificaciones con concepto favorable de la recepción de los contratos.

Este aspecto se verificará en el Anexo Especificaciones Técnicas Mínimas.
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

Página 9 de 61	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

- Nombre del contratista debidamente suscrito 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.

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

NOTA: *En caso de que el oferente haya firmado contratos con esta entidad Unidad Prestadora de Salud DEATA. 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.* La Unidad Prestadora de Salud DEATA se reserva el derecho de verificar la veracidad de los documentos que los Oferentes aporten a su Propuesta.

4.1.2. NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO

Para la prestación del servicio objeto del presente proceso será requisito mínimo que las personas que presten los servicios a nuestros usuarios y beneficiarios sean profesionales titulados por parte de una entidad educativa debidamente reconocida ante el Ministerio de Educación y soportar que dichos estudios, así como capacitaciones de los mismos. Por lo tanto, el oferente deberá adjuntar en su propuesta copia íntegra y legible de los correspondientes diplomas y actas de grado titulado

Este aspecto se verificará en el Anexo Especificaciones Técnicas Mínimas.

4.1.3 EXPERIENCIA

No aplica

4.1.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL

La definida en el Anexo ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS del estudio previo la cual será verificada por los miembros del comité evaluador técnico

EL PROPONENTE DEBERÁ PRESENTAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL de la entidad donde conste que el personal que labora ha pasado por un proceso de selección en el cual le han sido verificados sus diplomas. actas de grado. RETHUS y demás documentos que

Página 10 de 61	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICIA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

acreditan su idoneidad para desempeñarse en los distintos cargos y donde conste que este personal cuenta con experiencia laboral en el ejercicio profesional de mínimo un (01) año que tiene la idoneidad y competencia para el manejo de equipos herramientas e insumos en la realización de las actividades propias del objeto contractual.

4.1.5 CAPACIDAD OPERATIVA

El Oferente garantizara que cuenta con la infraestructura, equipos y recursos necesarios para cumplir con el objeto de la presente contratación. Este aspecto se verificará en el Anexo Especificaciones Técnicas Mínimas.

4.1.6 OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES N/A

4.1 CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN (NO APLICA)

4.2 EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA

4.3.1 EVALUACIÓN ECONÓMICA

El precio es el factor de selección del proponente; por lo anterior, la Unidad Prestadora De Salud Atlántico, adjudicará el futuro contrato al oferente que cumpla con todas las condiciones exigidas en los documentos del proceso (estudios previos e invitación), y que ofrezca el mayor porcentaje de descuento en el **anexo OFERTA ECONOMICA**.

1. La Unidad Prestadora de Salud Atlántico, revisará las ofertas económicas y verificará que el mayor porcentaje de descuento cumpla con las condiciones JURIDICAS TECNICAS Y ECONOMIICAS de la invitación.
2. Si la que ofreció el mejor porcentaje de descuento no cumple con las condiciones JURIDICAS TECNICAS Y ECONOMIICAS de la invitación, se procederá a verificar el cumplimiento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mayor porcentaje de descuento y así sucesivamente.

Atendiendo lo dispuesto en el Artículo 94 de la Ley 1474, Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, Numeral 5 del Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 en concordancia con lo contenido en el Sub numeral 8, Numeral 2.2.5.4 "Procedimiento" de la Resolución 03049 del 30 de Julio de 2014 "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional.

Si el oferente no discrimina el impuesto al valor agregado – IVA y el bien o servicio, causa dicho impuesto, la Unidad Prestadora de Salud Atlantico, lo considerará incluido en el valor total de la oferta y así lo aceptará el proponente.

La Unidad Prestadora de Salud Atlántico, no reconocerá ningún reajuste de tarifas o precios durante la vigencia del contrato, por lo tanto, el oferente debe proyectar el valor de la oferta por el tiempo de ejecución del contrato respectivo, estos valores no estarán sujetos a modificaciones por concepto de inflación y por ningún motivo se considerará costos adicionales.

Página 11 de 61	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

Para efectos de la evaluación económica, se considerará que la propuesta es hábil siempre que cumpla con la totalidad de los requisitos de orden jurídico y técnico, y cuando la misma no supere el precio techo unitario asignado a cada ítem.

Nota 1: El proceso será adjudicado por la totalidad del presupuesto oficial establecido por la entidad.

Nota 2: Para los precios artificialmente bajos, se dará aplicabilidad a lo señalado en el Artículo. 2.2.1.1.2.2.4. Del Decreto 1082 de 2015, el cual indica si de acuerdo con la información obtenida por la Entidad Estatal en su deber de análisis de que trata el artículo 2.2.1.1.1.6.1. Del presente decreto, el valor de una oferta parece artificialmente bajo, la Entidad Estatal debe requerir al oferente para que explique las razones que sustentan el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones, el comité evaluador de que trata el artículo anterior, o quien haga la evaluación de las ofertas, debe recomendar rechazar la oferta o continuar con el análisis de la misma en la evaluación de las ofertas.

Cuando el valor de la oferta sobre la cual la Entidad Estatal tuvo dudas sobre su valor responde a circunstancias objetivas del oferente y de su oferta que no ponen en riesgo el cumplimiento del contrato si éste es adjudicado a tal oferta, la Entidad Estatal debe continuar con su análisis en el proceso de evaluación de ofertas.

La Unidad Prestadora de Salud Atlántico, revisará las ofertas económicas y verificará que la de mayor descuento cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, se verificará el cumplimiento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mayor descuento, y así sucesivamente. Para lo cual se detalla a continuación:

OBJETO	PORCENTAJE % UNICO DE DESCUENTO OFERTADO APLICABLE A TODOS LOS ITEMS DEL ANEXO PRECIO TECHO
SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS. BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO.	_____ %
EL PORCENTAJE UNICO DE DESCUENTO OFERTADO POR EL OFERENTE SERA APLICABLE A TODOS LOS ITEMS DEL ANEXO PRECIO TECHO.	

4.3.2 FACTORES ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN N/A

4.3.3 CRITERIOS DE DESEMPATE

Los criterios que se aplicaran en el evento que se registre un empate por parte de los oferentes. luego de realizada la evaluación de las propuestas. se procederá de conformidad con lo dispuesto en la Ley 2069 de 31 de diciembre de 2020. reglamentada por el Decreto 1860 de diciembre de 2021 o demás normas que regulen la materia aplicar los siguientes criterios:

ARTÍCULO 35. FACTORES DE DESEMPATE. En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas en los Procesos de Contratación realizados con cargo a recursos públicos. los Procesos de Contratación realizados por las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación. así como los celebrados por los Procesos de Contratación de los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales. el contratante deberá utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente

Página 12 de 61	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

para seleccionar al oferente favorecido. respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes.

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.
2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.
3. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a

la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley.

5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.

6. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.

7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que:

(a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural;

(b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y

. c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

8. Preferir la oferta presentada por una MiPymes o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales.

9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.

Página 13 de 61	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

10. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MiPymes, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que:

- (a) esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%);
- (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y
- (c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES.

12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente, método que deberá haber sido previsto previamente en los Documentos del Proceso, el método aleatorio escogido podrá ser mediante de balotas enumeradas del 1 al 10 donde el mayor número será el ganador.

PARÁGRAFO 1. Los factores de desempate serán aplicables en el caso de las cooperativas y asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, priorizando aquellas que sean micro, pequeñas o medianas.

PARÁGRAFO 2. Para los criterios enunciados que involucren la vinculación de capital humano, el oferente deberá acreditar una antigüedad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma.

PARÁGRAFO 3. El Gobierno Nacional podrá reglamentar la aplicación de factores de desempate en casos en que concurran dos o más de los factores aquí previstos.

5. CONDICIONES

5.1. LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El suministro de las dietas hospitalarias. objeto del presente proceso y del contrato que se llegue a suscribir como resultado de la definición del proceso de selección de mínima cuantía. deberán ser entregados en el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEATA ubicada en la Avenida circunvalar No 45-124 soledad Atlántico. (área de Hospitalización 2do piso. 3er piso. pediatría. uci) previa coordinación con el supervisor del contrato.

5.2. FORMA DE EJECUCIÓN

La prestación del servicio por parte del CONTRATISTA será de TRACTO SUCESIVO de acuerdo con los requerimientos del supervisor del contrato según las necesidades de acuerdo con las especificaciones. condiciones y garantías exigidas en el presente proceso.

La alimentación será ordenada por el médico de turno y validada por el nutricionista del área en caso de ausencia por la enfermera jefe de turno.

Página 14 de 61	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

5.3. PLAZO DE EJECUCIÓN

El Plazo de Ejecución del contrato que se suscriba como resultado de la definición del proceso de contratación será Hasta el 31 de diciembre del 2024 para la vigencia 2024 y para la vigencia 2025 hasta el 30 de abril del 2025 o hasta agotar presupuesto lo primero que ocurra en el tiempo, durante el cual deberá dar cumplimiento cabal a las prestaciones a que se obliga. Dicho plazo iniciará a partir de la fecha de la carta de inicio de ejecución previa Aprobación de la Garantía Única.

5.4. FORMA DE PAGO

Los pagos se realizarán en mensualidades vencidas, dentro de los 60 días calendario siguiente a la radicación de la factura. (SEGÚN GUÍA F-DI-14 MANUAL DE USUARIO – MÓDULO RECEPCIÓN FACTURA ELECTRÓNICA-MINHA CIENDA. Las publicaciones realizadas, con la constancia de recibo a satisfacción del servicio, suscrita por el supervisor del contrato, previa presentación de los documentos más adelante relacionados a la central de cuentas de la Unidad Prestadora de Salud Atlántico de acuerdo al turno y a la programación del Plan Anual de caja (PAC).

La factura electrónica debe ser presentada de acuerdo a la resolución 0042 del 05 de mayo del 2021, por la cual se desarrollan los sistemas de facturación electrónica de venta como 3 título valor y **CIRCULAR EXTERNA 042 del 26 de diciembre de 2023**.

ACTIVIDADES Y ROLES QUE SE DEBEN CONSIDERAR EN EL PROCESO DE RECEPCIÓN

A continuación, se describen las actividades de cada uno de los roles que intervienen en el proceso:

A) Contratista:

1. Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN.

2. 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.

3. Diligenciar en el asunto o en la sección de la factura Notas, lo siguiente: ## luego el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, finalizando con ##, debidamente separados por punto y coma, según el ejemplo adjunto:

##15-03-00; Contrato; Pedro Pérez@ entidadpgn.gov.co ## ó ##02-01-01; Contrato; centralizada@entidadpgn.gov.co ##

4. 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.

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

Página 15 de 61	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

6. Enviar al buzón electrónico sifnacion.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 o cuentadante de caja menor. debidamente separados por punto y coma. según ejemplo adjunto:

#\$15-03-00; Contrato; Pedro Pérez@ entidadpgn.gov.co #\$ ó #\$02-01-01; Contrato; centralizada@entidadpgn.gov.co #\$

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. 7. La factura se puede direccionar a la entidad del PGN o al supervisor del contrato. según el esquema que la entidad establezca para la recepción de la factura electrónica. siempre y cuando se diligencien los datos requeridos en el numeral 3 o en el numeral 6 o en los dos. y. de no registrarse dicha información en alguna de estas dos opciones. la factura será devuelta al correo registrado en el numeral 2. es decir. al correo electrónico registrado en los datos del emisor en el documento electrónico.

La Unidad Prestadora en Salud Atlántico efectuará el pago del valor del contrato en los términos establecidos por la ley siempre y cuando EL CONTRATISTA presente los documentos requeridos por la Unidad para efectuar el pago. Estos documentos soportes de la facturación. deberán estar acompañados del recibo a satisfacción de la prestación del servicio expedido por el **SUPERVISOR DEL CONTRATO**. previo cumplimiento de los trámites administrativos y fiscales vigentes y conforme con los cupos de PAC autorizados por la Dirección del Tesoro Nacional. y de acuerdo al derecho de turno señalado en el artículo 19 de la ley 1150 de 2007. En ningún momento la aprobación de cupos de PAC será impedimento para la ejecución del contrato.

PARAGRAFO PRIMERO: Documentos que se deben presentar para el pago de los SERVICIOS PRESTADOS ASI:

Enviar la facturación los 5 (cinco) primeros días del mes siguiente a la prestación del servicio a la ventanilla Única de Central de Cuentas de la UPRES DEATA. ubicada en la Avenida Circunvalar No. 45-124 Soledad. con los siguientes soportes:

INSTRUCTIVO DE FACTURACIÓN ELECTRÓNICA

- Recibo a satisfacción de la prestación de servicio expedido por el **SUPERVISOR DEL CONTRATO**.
- Anexar los documentos soportes de acuerdo al anexo No. 5 de la Resolución 4331 del 19 de Diciembre del 2012 que modificó parcialmente la Resolución 3047 del 2008 y demás soportes que requiera la RASES No 8 Sanidad Atlántico para realizar la auditoria respectiva.
- Allegar con la correspondiente factura. el recibo de pago de aportes parafiscales y de seguridad social actualizado según corresponda de acuerdo a la ley 1607 de 2012. donde se especifique el mes de pago del mismo. de igual manera anexar en los casos que apliquen la planilla pila.
- Fotocopia de la hoja del contrato en donde se encuentra el registro presupuestal.

Página 16 de 61	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

- e. Las cuentas que sean radicadas deben corresponder a la facturación de los servicios que fueron prestados en el mes inmediatamente anterior a la fecha en que se entrega la facturación.

CAUSALES DE NO PAGO

- a) Todo servicio prestado en ausencia del supervisor será causal de no pago aun cuando presente informe con evidencias fotográficas

5.5 SUPERVISOR. INTERVENTOR Y/O COORDINADOR

El supervisor del contrato será el profesional en nutrición o quien haga sus veces o quien con posterioridad designe el ordenador del gasto quien deberá ejercer las funciones de supervisor del contrato. en cumplimiento con lo ordenado en el capítulo XII de la 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 la Resolución No. 03049 de 2014". Resolución 021 del 08 de Marzo de 2019 "Por la cual se establecen las instancias de apoyo para la contratación del Establecimiento de sanidad policial DEATA de la Policía Nacional y los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011.

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.

5.6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Las obligaciones del contratista están descritas en el Anexo OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

5.7. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

Las obligaciones de la Policía Nacional están descritas en el Anexo OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

6. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación del contrato se debe hacer en forma total esto teniendo en cuenta los aspectos técnicos, jurídicos y económicos.

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

la estimación del riesgo (probabilidad de ocurrencia del riesgo) corresponde a los porcentajes mínimos indicados dentro de la normatividad vigente. el Manual de contratación para la Policía Nacional y las necesidades de la Institución. los cuales se relacionan en el **ANEXO ESTIMACIÓN. TIPIFICACIÓN. ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS.** del presente estudio previo.

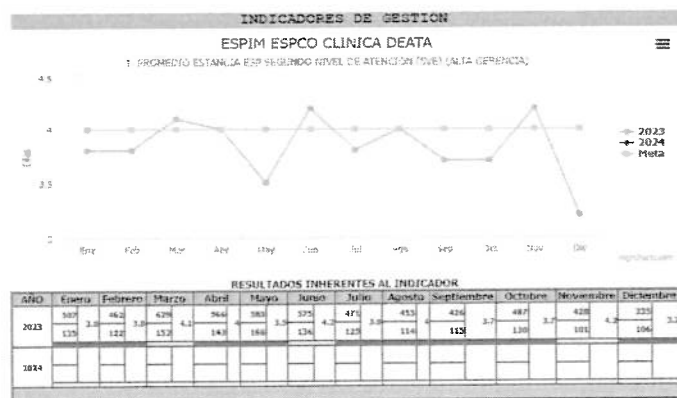
Página 17 de 61	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

II. ESTUDIO DEL SECTOR

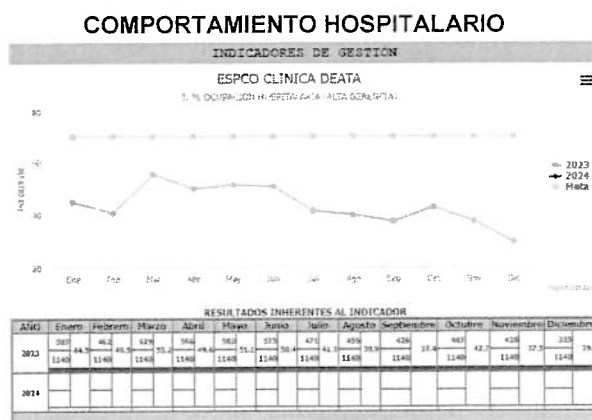
1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

El Establecimiento de Sanidad Policial Atlántico requiere contratar el servicio de **SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN EL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO CLINICA DEATA DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD DEL ATLANTICO**, con el fin de prestar una atención y servicio integral, teniendo en cuenta que el Subsistema de Salud de la Policía Nacional tiene la responsabilidad de ofrecer a sus usuarios atención de urgencias, hospitalización y consulta externa, (procedimientos diagnósticos y de intervención) y de acuerdo con la Resolución 3100 de 2019 del Ministerio de Salud (la cual establece que las entidades prestadoras de salud deben cumplir con los estándares básicos de estructura y de procesos para cada uno de los servicios que se prestan y que se consideran suficientes y necesarios para reducir los principales riesgos que amenazan la vida o la salud de los usuarios. Por lo tanto, el servicio de Nutrición debe disponer de los insumos básicos para la programación y realización de los procedimientos diagnósticos, terapéuticos e intervencionistas para pacientes hospitalizados y ambulatorios que así lo requieran contribuyendo así, al mejoramiento en la salud y calidad de vida del usuario.

Es preciso anotar que la prestación del servicio de salud a los usuarios y a beneficiarios del Subsistema de Salud de la Policía Nacional debe prestarse bajo los principios de continuidad, oportunidad, pertinencia, accesibilidad y seguridad, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1795 de 2000.



http://172.28.21.59/indicador_menu.php



De acuerdo a los grafico anteriores, en el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEATA de la Unidad Prestadora de Salud atlantico, podemos evidenciar el comportamiento hospitalario durante las vigencias 2023 lo siguiente:

- Egresos hospitalarios: 129
- Promedio de dias de estancia hospitalaria de 3.8;
- Porcentaje de ucupacion hospitalaria del 43.2 %

Página 18 de 61	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

asi mismo se oferta atención al area de observacion de urgencias

ESTADISTICAS DE DIETAS SUMINISTRADAS

ESTADISTICAS DE DIETAS SUMINISTRADAS MENSUAL DURANTE LA VIGENCIA 2023			
ITEM / MES	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
Astringente	10	9	9
Blanda	61	70	64
Normal Pediátrica	78	71	67
Complementaria	16	15	14
Hipoglucida	102	98	96
Hipograsa	23	23	22
Hiposodica	82	78	76
Liquida Clara	5	5	4
Normal	333	304	284
Renal	2	2	2
Dieta Líquida Completa	25	26	23
Hiperproteica	2	2	2
Líquidos Quirugicos	15	10	8
Refrigerios hipoglucidos	14	14	14

CONSUMO PROMEDIO VIGENCIA 2023

MES	CONSUMO \$
Enero	19.173.002
Febrero	20.604.735
Marzo	24.755.903
Abril	22.029.906
Mayo	21.842.013
Junio	24.225.876
Julio	20.677.803
Agosto	22.637.124
Septiembre	18.568.763
Octubre	24.091.482
Noviembre	29.492369
Diciembre	34.007.631
CONSUMO PROMEDIO	23.508.884

2. ANÁLISIS DEL MERCADO

DESCRIPCIÓN DEL MERCADO

Página 19 de 61	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024		
VERSIÓN: 10		

Para definir de forma general el cubrimiento de mercado que está habilitado para cobijar la necesidad que la entidad pretende cubrir con el presente proceso de contratación. es necesario tener en cuenta que el servicio requerido puede ser prestado por firmas que tengan experiencia con el **SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN EL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO CLINICA DEATA DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD DEL ATLANTICO**. Así las cosas se puede establecer que existe en el mercado variedad de oferentes dedicados a la prestación del servicio de las cuales algunas se encontraran clasificadas como mipyme y están en capacidad de participar en el presente proceso. por lo cual se realizará convocatoria a toda persona natural o jurídica. nacional o extranjera que pueda cumplir con el objeto de este proceso y todos sus criterios de selección. dentro de estas empresas dedicados a esta actividad encontramos las siguientes:

LA CUCHARA COLORA
ESTRADA NAVARRO
VITAL ALIMENTOS
DNP SERVICIOS SAS
LA VIANDA
MAREMAR SAS
SODEXO SAS
ACONDESA SAS
H&Y BROAD SOLUTIONS
H Y H SAS
DNP SERVICIOS
LOPNA SAS-LA COSTA COME

3. ANÁLISIS DE LA OFERTA

IDENTIFICACION DEL PROVEEDOR:

Podrán participar en el presente proceso de licitación pública. todas las personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras. MiPymes. legalmente establecida mediante registro mercantil en forma individual o conjunta (Consortio o Unión Temporal). con sede en la ciudad de barranquilla o soledad atlántico. que tenga dentro de su objeto social o actividad el objeto de este proceso similar o igual que cumpla con todos los requisitos exigidos para el mismo y que no estén incursos en las prohibiciones. inhabilidades o incompatibilidades para contratar. señaladas por la Constitución y la Ley.

se solicitó cotización en SECOP II mediante número de proceso **SIP 008 2024 UPRES DEATA** dentro del cual no se obtuvo respuesta. para determinar los posibles proveedores que podrán brindar el suministro de dietas requerido. es preciso tener en cuenta que se trata del suministro de alimentos a pacientes hospitalizados de acuerdo con diferentes tipos de dieta y patología que presenta y manifiestan cumplir con las condiciones técnicas mínimas así:

Página 20 de 61	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		



ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTO: No aplica.

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

VALORACIÓN DE BENEFICIOS: Los beneficios son los correspondientes al bienestar del usuario, ya que podrá contar con un servicio oportuno evitando traumatismo en la prestación del servicio y la vulneración de derechos fundamentales a nuestros usuarios.

El contratista suministrará los materiales requeridos para satisfacer las necesidades de los usuarios, cumplir con las obligaciones contractualmente pactadas, lo que garantiza el cumplimiento de los estándares de oportunidad y calidad requeridos para la prestación del servicio, las obligaciones pactadas con el contratista involucran indicadores para el control de la ejecución y calidad del servicio, la contratación con el oferente libera de toda responsabilidad a la institución por el cumplimiento de obligaciones laborales y costos parafiscales que se originan en la nómina. Todos los riesgos inherentes a la prestación del servicio y sus eventuales costos ante reclamos jurídicos, pasan a ser responsabilidad del contratista.

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

4. MONEDA A CONTRATAR

El presente proceso se contratará y ejecutará en Pesos colombianos.

5. ANÁLISIS DE PRECIOS

Página 21 de 61	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

Para obtener el precio de mercado. se tendrán en cuenta las cotizaciones presentadas. luego de realizar un análisis de las mismas. siempre y cuando cumplan con las exigencias para la prestación del servicio. determinando el menor valor ofertado en las cotizaciones presentadas y los valores históricos determinados.

- Precios referencia SECOP (otras entidades)
- Precios históricos (anteriores contrataciones: Policía Nacional).
- Precios de catálogo o portales web.
- Precios del mercado (cotizaciones).

5.1 PRECIOS REFERENCIA SECOP (OTRAS ENTIDADES)

Se realizó la consulta en la plataforma del SECOP II. logrando ubicar un contrato celebrado en diferentes unidades para el suministro consumo. los cuales no serán tenidos en cuenta dado que ninguno de ellos contempla las características y condiciones técnicas requeridas por parte de la unidad prestadora de Salud Atlántico.

ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	OBJETO	NUMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCION	FECHA	VALOR
E.S.E. HOSPITAL REGIONAL DE SAN GIL-CORPORACION BARAKA	SUMINISTRO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y A MÉDICOS INTERNOS. Y REFRIGERIOS PARA LAS ACTIVIDADES INSTITUCIONALES EN LA E.S.E. HOSPITAL REGIONAL DE SAN GIL. INCLUIDO INSUMOS	166-24	15/05/2024	\$400.000.000
HOSPITAL SAN ANTONIO DE SOATÁ E.S.E- CORPORACION LEGER S.A.S	SUMINISTRO PERMANENTE Y PERTINENTE DE LA ALIMENTACIÓN DE LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS. DE ACUERDO CON LAS CONDICIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS POR LA ESE HOSPITAL SAN ANTONIO DE SOATÁ.	104 -2024	30/04/2024	\$ 84.000.000
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOPSITAL LOCAL DE PIE DE CUESTA – SOLUCIONES INTEGRALES SAS	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PARA EL PERSONAL ASISTENCIAL Y ADMINISTRATIVO AUTORIZADO PARA GARANTIZAR LA CONTINUIDAD DE LOS SERVICIOS DE SALUD EN LA E.S.E. HLP	054-2024	18/02/2022	\$33.000.000

- ✓ Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.

5.2 PRECIOS HISTÓRICOS

El presente análisis se realizó de acuerdo a la verificación de contratación a vigencias anteriores. donde se verifica precios del 2022 y 2023 obteniendo la información de precios históricos de contratación.

ITEM	ENTIDAD CONTRATANTE	DESCRIPCION TIPO DE DIETA	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO PROYECTADO CON IPC
		DESAYUNO		
		NORMAL	7.329,00	8.291,00
		NORMAL PEDIATRICA	5.785,00	6.544,00
		ASTRINGENTE	7.985,00	9.033,00

Página 22 de 61	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024		
VERSIÓN: 10		

1	DNP SAS No contrato: 104-8-200451-2022	BLANDA	6.298,00	7.124,00
		COMPLEMENTARIA	No hay Histórico	No hay Histórico
		HIPOGLUCIDA	7.444,00	8.421,00
		HIPOSODICA	6.928,00	7.837,00
		HIPOGRASA	6.928,00	7.837,00
		DIETA RENAL	6.928,00	7.837,00
		LIQUIDA CLARA	5.383,00	6.089,00
		LIQUIDA COMPLETA	5.863,00	6.632,00
		HIPERPROTEICA	5.150,00	5.826,00
		LIQUIDOS QCO	N/a	N/a
		ONCES Y NUEVES HIPOGLUCIDOS	4.599,00	5.202,00
		ALMUERZO		
		NORMAL	11.278,00	12.758,00
		NORMAL PEDIATRICA	8.703,00	9.845,00
		ASTRINGENTE	10.364,00	11.724,00
		BLANDA	9.849,00	11.141,00
		COMPLEMENTARIA	No hay Histórico	No hay Histórico
		HIPOGLUCIDA	10.879,00	12.306,00
		HIPOSODICA	10.879,00	12.306,00
		HIPOGRASA	10.513,00	11.892,00
		DIETA RENAL	10.879,00	12.306,00
		LIQUIDA CLARA	7.939,00	8.981,00
		LIQUIDA COMPLETA	9.334,00	10.559,00
		HIPERPROTEICA	4.635,00	5.243,00
		LIQUIDOS QCO	N/a	N/a
		ONCES Y NUEVES HIPOGLUCIDOS	4.599,00	5.202,00
		COMIDA		
		NORMAL	10.763,00	12.175,00
		NORMAL PEDIATRICA	8.188,00	9.262,00
		ASTRINGENTE	9.849,00	11.141,00
		BLANDA	9.334,00	10.559,00
		COMPLEMENTARIA	No hay Histórico	No hay Histórico
		HIPOGLUCIDA	10.364,00	11.724,00
		HIPOSODICA	10.364,00	11.724,00
		HIPOGRASA	9.462,00	10.703,00
		DIETA RENAL	10.364,00	11.724,00
		LIQUIDA CLARA	7.424,00	4.661,00
		LIQUIDA COMPLETA	9.849,00	11.141,00
		HIPERPROTEICA	4.120,00	4.661,00
		LIQUIDOS QCO	N/a	N/a
		ONCES Y NUEVES HIPOGLUCIDOS	4.599,00	5.202,00
2		DESAYUNO		
		NORMAL	8.253,00	9.019,00
		NORMAL PEDIATRICA	8.019,00	8.763,00
		ASTRINGENTE	8.502,00	9.291,00
		BLANDA	7.604,00	8.310,00
		COMPLEMENTARIA	No hay Historico	No hay Historico

Página 23 de 61	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024		
VERSIÓN: 10		

UT VITAL ALIMENTOS CONTRATO No 104-7-200363-2023	HIPOGLUCIDA	8.186,00	8.946,00
	HIPOSODICA	7.632,00	8.340,00
	HIPOGRASA	7.550,00	8.251,00
	DIETA RENAL	7.765,00	8.486,00
	LIQUIDA CLARA	6.394,00	6.987,00
	LIQUIDA COMPLETA	6.499,00	7.102,00
	HIPERPROTEICA	7.582,00	8.286,00
	LIQUIDOS QCO	N/a	N/a
	ONCES Y NUEVES HIPOGLUCIDOS	5.441,00	5.946,00
	ALMUERZO		
	NORMAL	12.435,00	13.589,00
	NORMAL PEDIATRICA	12.375,00	13.523,00
	ASTRINGENTE	11.435,00	12.496,00
	BLANDA	11.006,00	12.027,00
	COMPLEMENTARIA	No hay Historico	No hay Historico
	HIPOGLUCIDA	12.006,00	13.120,00
	HIPOSODICA	11.791,00	12.885,00
	HIPOGRASA	11.705,00	12.791,00
	DIETA RENAL	12.022,00	13.138,00
	LIQUIDA CLARA	8.981,00	9.814,00
	LIQUIDA COMPLETA	9.653,00	10.549,00
	HIPERPROTEICA	11.519,00	12.588,00
	LIQUIDOS QCO	N/a	N/a
	ONCES Y NUEVES HIPOGLUCIDOS	5.441,00	5.946,00
	COMIDA		
	NORMAL	11.973,00	13.084,00
	NORMAL PEDIATRICA	11.929,00	13.037,00
	ASTRINGENTE	11.006,00	12.027,00
	BLANDA	10.551,00	11.530,00
	COMPLEMENTARIA	No hay Historico	No hay Historico
	HIPOGLUCIDA	11.576,00	12.650,00
	HIPOSODICA	11.329,00	12.380,00
	HIPOGRASA	11.158,00	12.193,00
	DIETA RENAL	11.502,00	12.569,00
	LIQUIDA CLARA	8.560,00	9.354,00
	LIQUIDA COMPLETA	10.073,00	11.008,00
	HIPERPROTEICA	11.006,00	12.027,00
	LIQUIDOS QCO	N/a	N/a
	ONCES Y NUEVES HIPOGLUCIDOS	5.441,00	5.946,00

TABLA No. 2

ITEM	DESCRIPCION TIPO DE DIETA	PROMEDIO DE PRECIOS HISTORICOS
	DESAYUNO	
	NORMAL	8.655.00
	NORMAL PEDIATRICA	7.653.00
	ASTRINGENTE	9.162.00
	BLANDA	7.717.00

Página 24 de 61	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

1	COMPLEMENTARIA	NA
	HIPOGLUCIDA	8.683.00
	HIPOSODICA	8.088.00
	HIPOGRASA	8.044.00
	DIETA RENAL	8.161.00
	LIQUIDA CLARA	6.538.00
	LIQUIDA COMPLETA	6.867.00
	HIPERPROTEICA	7.056.00
	LIQUIDOS QCO	NA
	ONCES Y NUEVES HIPOGLUCIDOS	5.574.00
	ALMUERZO	
	NORMAL	13.173.00
	NORMAL PEDIATRICA	11.684.00
	ASTRINGENTE	12.110.00
	BLANDA	11.584.00
	COMPLEMENTARIA	NA
	HIPOGLUCIDA	12.713.00
	HIPOSODICA	12.596.00
	HIPOGRASA	12.342.00
	DIETA RENAL	12.722.00
	LIQUIDA CLARA	9.397.00
	LIQUIDA COMPLETA	10.554.00
	HIPERPROTEICA	8.916.00
	LIQUIDOS QCO	NA
	ONCES Y NUEVES HIPOGLUCIDOS	5.574.00
	COMIDA	
	NORMAL	12.630.00
	NORMAL PEDIATRICA	11.150.00
	ASTRINGENTE	11.584,00
	BLANDA	11.044,00
	COMPLEMENTARIA	NA
	HIPOGLUCIDA	12.187,00
	HIPOSODICA	12.052,00
	HIPOGRASA	11.448,00
	DIETA RENAL	12.146,00
	LIQUIDA CLARA	7.007,00
	LIQUIDA COMPLETA	11.075,00
	HIPERPROTEICA	8.344,00
	LIQUIDOS QCO	NA
	ONCES Y NUEVES HIPOGLUCIDOS	5.574,00

NOTA: Para hallar los precios históricos se tomaron como referencia los contratos de las dos últimas vigencias que son los que más se acercan a los precios actuales del mercado, año 2022 y 2023 a los cuales les fue sumado el IPC de la anualidad correspondiente, es decir, 13.12% y 9.28% respectivamente. Luego de sumarlos este incremento, los valores del contrato del 2022 fueron promediados con los del año 2023, como se evidencia en la tabla No.2. Estos valores serán tenidos en cuenta para hallar el valor estimado de la presente contratación.

- Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.

Página 25 de 61	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024		
VERSIÓN: 10		

5.3 PRECIOS DE CATÁLOGO O PORTALES WEB

Una vez verificado los precios de catálogo que se encuentren publicados en la Tienda Virtual del Estado Colombiano, no se encontraron cotizaciones de igual o similar objeto al presente proceso "Suministro De Dietas Hospitalarias". Si no referentes alimentación escolar, alimentos para animales, refrigerios. Por lo tanto, no se encuentra dentro del acuerdo marco, por lo cual se realiza el presente estudio en la modalidad de Mínima Cuantía.



BIEN O SERVICIO	FECHA	EMPRESA	VALOR
IAD para el Suministro de alimentos para la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE por parte de la Secretaría de Educación del Distrito – SED 4ta Generación		NVERSIONES PENIEL SAS	

- Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.

5.4 PRECIOS DE MERCADO

ITEM	DESCRIPCION	COTIZACIÓN No, 1 LA CUCHARA COLORA	COTIZACIÓN No, 2 DNP	COTIZACION No 3, HYH	COTIZACION No 4 LA COSTA COME	PRECIOS DEL MERCADO
DESAYUNO						
1	NORMAL	16.000.00 ✓	12.000.00 ✓	12.100.00 ✓	14.000.00 ✓	13.525.00
2	NORMAL PEDIATRICA	18.000.00 ✓	11.000.00 ✓	11.200.00 ✓	12.000.00 ✓	13.050.00
3	ASTRINGENTE	16.000.00 ✓	12.000.00 ✓	11.500.00 ✓	13.000.00 ✓	13.125.00
4	BLANDA	14.000.00 ✓	12.000.00 ✓	12.100.00 ✓	13.000.00 ✓	12.775.00
5	DIETA COMPLEMETARIA	14.000.00 ✓	12.000.00 ✓	10.800.00 ✓	13.000.00 ✓	12.450.00
6	DIETA HIPOGLUCIDA	14.000.00 ✓	12.000.00 ✓	12.100.00 ✓	13.000.00 ✓	12.775.00
7	DIETA HIPOSODICA	15.000.00 ✓	12.000.00 ✓	12.100.00 ✓	13.000.00 ✓	13.025.00
8	DIETA HIPOGRASA	14.000.00 ✓	12.000.00 ✓	12.100.00 ✓	13.000.00 ✓	12.775.00
9	DIETA RENAL	14.000.00 ✓	12.000.00 ✓	12.100.00 ✓	13.000.00 ✓	12.775.00
10	DIETA LIQUIDA CLARA	11.000.00 ✓	11.000.00 ✓	10.000.00 ✓	12.000.00 ✓	11.000.00

Página 26 de 61	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024		
VERSIÓN: 10		

11	DIETA LIQUIDA COMP	15.000.00 ✓	11.000.00 ✓	11.500.00 ✓	12.000.00	12.375.00
12	HIPERPROTEICA	16.000.00 ✓	12.000.00 ✓	12.100.00	15.000.00	13.775.00
13	LIQUIDOS Q	5.000.00 ✓	5.000.00 ✓	NO COTIZO	6.000.00 ✓	5.333.00
14	ONCES Y NUEVE HIPOGLUCIDOS	13.000.00 ✓	8.000.00 ✓	5.500.00	10.000.00 ✓	9.125.00
ALMUERZO						
1	NORMAL	18.000.00 ✓	17.500.00 ✓	17.100.00	19.000.00 ✓	17.900.00
2	NORMAL PEDIATRICA	19.000.00 ✓	16.000.00 ✓	16.700.00 ✓	17.000.00 ✓	17.175.00
3	ASTRINGENTE	18.000.00 ✓	17.500.00 ✓	16.500.00 ✓	18.000.00	17.500.00
4	BLANDA	19.000.00 ✓	17.500.00 ✓	17.100.00 ✓	18.000.00 ✓	17.900.00
5	DIETA COMPLEMENTARIA	18.000.00 ✓	17.500.00	16.000.00	18.000.00 ✓	17.375.00
6	DIETA HIPOGLUCIDA	18.000.00 ✓	17.500.00 ✓	17.100.00 ✓	18.000.00	17.650.00
7	DIETA HIPOSODICA	19.000.00 ✓	17.500.00 ✓	17.100.00 ✓	18.000.00	17.900.00
8	DIETA HIPOGRASA	19.000.00 ✓	17.500.00 ✓	17.100.00 ✓	18.000.00 ✓	17.900.00
9	DIETA RENAL	18.000.00 ✓	17.500.00 ✓	17.100.00 ✓	18.000.00	17.650.00
10	DIETA LIQUIDA CLARA	16.000.00 ✓	16.000.00 ✓	14.000.00 ✓	15.000.00	15.250.00
11	DIETA LIQUIDA CO	16.000.00 ✓	16.000.00 ✓	16.500.00 ✓	16.000.00 ✓	16.125.00
12	HIPERPROTEICA	19.000.00 ✓	17.500.00 ✓	17.100.00 ✓	22.000.00 ✓	18.900.00
13	LIQUIDOS QUIRURGICOS	5.000.00 ✓	5.000.00 ✓	0	6.000.00 ✓	5.333.00
14	ONCES Y NUEVEHIPOGLUCIDOS	18.000.00 ✓	8.000.00 ✓	5.500.00 ✓	10.000.00 ✓	10.375.00
COMIDA						
1	NORMAL	18.000.00	15.000.00 ✓	17.100.00	18.000.00 ✓	17.025.00
2	NORMAL PEDIATRICA	19.000.00	15.000.00 ✓	16.700.00	16.000.00	16.675.00
3	ASTRINGENTE	18.000.00	15.000.00 ✓	16.500.00	17.500.00 ✓	16.750.00
4	BLANDA	19.000.00	15.000.00 ✓	17.100.00	17.500.00 ✓	17.150.00
5	DIETA COMP	18.000.00	15.000.00 ✓	16.000.00	17.500.00 ✓	16.625.00



6	DIETA HIPOGLUCIDA	18.000.00	15.000.00 ✓	17.100.00	17.500.00 ✓	16.900.00	
7	DIETA HIPOSODICA	19.000.00	15.000.00 ✓	17.100.00	17.500.00 ✓	17.150.00	
8	DIETA HIPOGRASA	19.000.00	15.000.00 ✓	17.100.00	17.500.00 ✓	17.150.00	
9	DIETA RENAL	18.000.00	15.000.00 ✓	17.100.00	17.500.00 ✓	16.900.00	
10	DIETA LIQUIDA CLARA	16.000.00	15.000.00 ✓	14.000.00	15.000.00 ✓	15.000.00	
11	DIETA LIQUIDA COMPLETA	16.000.00	15.000.00 ✓	16.500.00	16.000.00 ✓	15.875.00	
12	HIPERPROTEICA	19.000.00	15.000.00 ✓	17.100.00	19.000.00 ✓	17.525.00	
13	LIQUIDOS QU	5.000.00	5.000.00 ✓	NO COTIZO	6.000.00 ✓	5.333.00	
14	ONCES Y NUEVE HIPO	18,000.00	8,000.00 ✓	5.500.00	10.000.00 ✓	10.375.00	
VALOR TOTAL							

Para determinar el valor de precios del mercado, se tuvieron en cuenta las cotizaciones presentadas por LA CUCHARA COLORA, DNP SERVICIOS SAS, HYH SERVISIOC SAS, LA COSTA COME presentadas por correo electrónico para la elaboración del estudio de mercado del presente proceso. Tomando como referencia del precio del mercado el promedio de las cotizaciones allegadas

Nota: las cotizaciones relacionadas en el análisis de mercado se obtuvieron a través de una invitación a cotizar por medio de correo electrónico

- Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.

5.5 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO

[illegible]

Página 28 de 61	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

1	NORMAL	N/A	N/A	13.173,00	17.900.00	15.537,00
2	NORMAL PEDIATRICA	N/A	N/A	11.684,00	17.175.00	14.430,00
3	ASTRINGENTE	N/A	N/A	12.110,00	17.500.00	14.805,00
4	BLANDA	N/A	N/A	11.584,00	17.900.00	14.742,00
5	DIETA COMPLEMETARIA	N/A	N/A	NA	17.375.00	17.375,00
6	DIETA HIPOGLUCIDA	N/A	N/A	12.713,00	17.650.00	15.182,00
7	DIETA HIPOSODICA	N/A	N/A	12.596,00	17.900.00	15.248,00
8	DIETA HIPOGRASA	N/A	N/A	12.342,00	17.900.00	15.121,00
9	DIETA RENAL	N/A	N/A	12.722,00	17.650.00	15.186,00
10	DIETA LIQUIDA CLARA	N/A	N/A	9.397,00	15.250.00	12.324,00
11	DIETA LIQUIDA COMPLETA	N/A	N/A	10.554,00	16.125.00	13.340,00
12	HIPERPROTEICA	N/A	N/A	8.916,00	18.900.00	13.908,00
13	LIQUIDOS QUIRURGICOS	N/A	N/A	NA	5.333.00	5.333,00
14	ONCES Y NUEVE HIPOGLUCIDOS	N/A	N/A	5.574,00	10.375.00	7.975,00
COMIDA						
1	NORMAL	N/A	N/A	12.630,00	17.025.00	14.828,00
2	NORMAL PEDIATRICA	N/A	N/A	11.150,00	16.675.00	13.913,00
3	ASTRINGENTE	N/A	N/A	11.584,00	16.750.00	14.167,00
4	BLANDA	N/A	N/A	11.044,00	17.150.00	14.097,00
5	DIETA COMPLEMETARIA	N/A	N/A	NA	16.625.00	16.625,00
6	DIETA HIPOGLUCIDA	N/A	N/A	12.187,00	16.900.00	14.544,00
7	DIETA HIPOSODICA	N/A	N/A	12.052,00	17.150.00	14.601,00
8	DIETA HIPOGRASA	N/A	N/A	11.448,00	17.150.00	14.299,00
9	DIETA RENAL	N/A	N/A	12.146,00	16.900.00	14.523,00
10	DIETA LIQUIDA CLARA	N/A	N/A	7.007,00	15.000.00	11.004,00
11	DIETA LIQUIDA COMPLETA	N/A	N/A	11.075,00	15.875.00	13.475,00
12	HIPERPROTEICA	N/A	N/A	8.344,00	17.525.00	12.935,00
13	LIQUIDOS QUIRURGICOS	N/A	N/A	NA	5.333.00	5.333,00
14	ONCES Y NUEVE HIPOGLUCIDOS	N/A	N/A	5.574,00	10.375.00	7.975,00

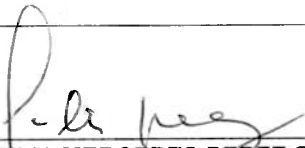
Se toma como valor estimado. Los valores promediados (PRECIOS HISTORICOS – PRECIOS DEL MERCADO) con la finalidad de guardar un equilibrio con los valores actuales del mercado.

- Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.

Página 29 de 61	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024		
VERSIÓN: 10		

5.6 VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	RECURSO	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO. INLCUIDO IVA. EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR TOTAL ESTIMADO INLCUIDO IVA. EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA
1	02-02-02-006-03-03	52	UPRES DEATA	SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS. BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMINETO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO.	5	Vigencia 2024 \$ 28.250.000,00	\$ 100.000,00
VALOR TOTAL ESTIMADO							\$ 128.250.000


 SM116. JULIA MERCEDES PEREZ CAEZ
 Estructurador proceso


 CAPITAN ESTEFANI CAMARGO YIME
 JEFE ESPCO DEATA

Página 30 de 61	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

Documentos Anexos al Estudio Previo:

Los documentos seleccionados en la siguiente lista, aplican para el proceso de Seleccionar modalidad de contratación cuyo objeto es **SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN EL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO CLINICA DEATA DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD DEL ATLANTICO.**

Aplica	Anexos
☒	Certificación de la necesidad
☒	Especificaciones técnicas mínimas
☐	Constancia de idoneidad y experiencia
☒	Estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías
☒	Análisis del riesgo y forma de mitigarlo.
☐	Ficha técnica
☒	Obligaciones de la Policía Nacional
☒	Obligaciones del contratista

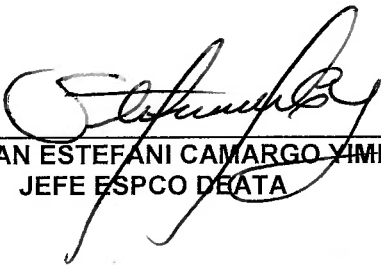
Aplica	Formularios adjuntos al estudio previo
☐	Factores de verificación y ponderación
☐	Apoyo a la industria nacional
☐	Indicación de trato nacional
☐	Experiencia del proponente
☐	Certificación de contratos para acreditación de experiencia proponente extranjero sin sucursal o domicilio en Colombia
☐	Clasificación proponente extranjero
☒	Acuerdo de confidencialidad (obligatorio)
☒	Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (obligatorio)
☒	Compromiso anticorrupción (obligatorio)
☐	Capacidad financiera
☐	Certificación de compromiso del fabricante y/o oferente
☐	Certificación de la capacidad técnica
☐	Personal, experiencia y tiempos de dedicación mínimos
☐	Carta de compromiso postventa

Otros documentos adjuntos al Estudio Previo

Otros (Certificación plan anual de adquisiciones gastos de funcionamiento y solicitud inicio proceso contratación)

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CERTIFICACION DE LA NECESIDAD	

En mi calidad de jefe de del establecimiento de sanidad policial del atlántico. Manifiesto con la suscripción de esta **CERTIFICACIÓN**. Que el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario DEATA. no cuenta con infraestructura física adecuada para la prestación del servicio de **SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN EL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO CLINICA DEATA DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD DEL ATLANTICO**. Y que consultado el contrato vigente No 104-7-200363-2023 no alcanzaría a suplir la demanda para la vigencia 2024 toda vez que finaliza el 30 de Noviembre del 2024. Y por tal razón la única forma de resolver la necesidad es mediante la contratación de lo requerido en el presente proceso


CAPITAN ESTEFANI CAMARGO YIME
JEFE ESPCO DEATA

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMA



POLICÍA NACIONAL

1.1. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS DE LAS DIETAS A SUMINISTRAR

1.1.1. DIETA NORMAL

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	7	MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	Fruta	Entera	120 gr.		
		o en jugo	90-120 gr		
	Bebida láctea	Café o té o chocolate o Avena o Maizena o milo o agua de panela	200 cc		
	Alimento proteico	Huevo	80 gr		
		Sándwich de jamón y queso	150 gr		
		2 panes o	30gr c/u		
		1 arepa o	60gr c/u		
ALMUERZO	Fruta	Entera	120 gr		
	Sopa o crema	Sopas de verduras. cereal. Leguminosas	220 cc		
	Alimento Proteico	Carne o sustituto (pollo. pescado. cerdo)	100gr		
	Farináceo I	Arroz	90 gr		
	Farináceo II	Papa o plátano o yuca o leguminosa	120 gr		
	Verdura	Cocida y cruda	90 gr		
	Bebida	Jugo de fruta en agua	200cc		
		Dulces de fruta o bocadillo. arroz con leche.	120 gr		
OTRAS ESPECIFICACIONES				CUMPLE	NO CUMPLE
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS					
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.					
La bebida caliente del desayuno debe elaborarse en leche 100%					
En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente					
Para todas las dietas no se permitirá el empleo de merluza. blanquillo y carnes como murillo. falda. pecho o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil con hueso o pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha. bagre. mojarra y según solicitud de nutrición. lomo de atún en agua bajo en sodio. Se permite el uso de carne de cerdo SOLO en cortes magro. lomo. pierna o brazo. Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. (Con porcentaje de grasa menor al 5%)					
No se permitirá el uso de leche en polvo. solo liquida de marca reconocida en el mercado.					
Para la preparación de jugos debe utilizarse pulpa de fruta natural pasteurizada.					
Todos los alimentos deben servirse en loza y se deben cubrir con película plástica extensible para alimentos libre de PVC y tóxicos. con cubiertos completos en acero inoxidable los cuales deberán entregarse dentro de una bolsa biodegradable.					
Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los ciclos de menú con aporte principal de carbohidratos permitiendo la variabilidad en preparaciones. En el desayuno variar el carbohidratos incluir tubérculos. plátanos guineo verde. mafufo					
DEBE HABER VARIEDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS					

DIETA NORMAL TODO COCIDO (NTC)		
<p>Alimentos permitidos y restringidos:</p> <p>Todos los alimentos deben estar bien cocidos.</p> <p>Las verduras serán ofrecidas en preparaciones cocidas. no crudas.</p> <p>Se deben suministrar frutas con cáscara gruesa. no se ofrecerá fruta en porción.</p> <p>Para la preparación de jugos debe utilizarse pulpa de fruta natural pasteurizada.</p> <p>Todos los productos lácteos serán pasteurizados.</p> <p>No se permite el suministro de huevo tibio. este debe ser bien cocido.</p> <p>NOTA: Las frutas a las que se hace referencia son tipo. granadilla. mandarina. naranja y banano.</p>		
PARA TODAS LAS DIETA SE SUMINISTRARÁ EN LOZA DESECHABLE CUBIERTA CON TAPA P3. QUE CUMPLA CON LA NORMA SANITARIA VIGENTE. LOS VASOS DESECHABLES DEBEN SER CALIBRE 25.		

1.1.2. DIETA ASTRINGENTE					
TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	Fruta	Entera Astringente	120 gr.		
		ò en jugo astringente	200 cc		
		Ò compota sin azúcar añadida	200cc		
	Bebida sin lácteo	Te o colada o aromática de canela o anís o manzana	200 cc		
	Alimento proteico Farináceos O tubérculos o platanos	Pollo en hamburguesa	90 gr		
		Plátano	80 gr		
		2 calados o	30 gr c/u		
		2 panes o	30 gr c/u		
		2 tostadas ó	30 gr c/u		
		galletas de soda	30 gr		
ALMUERZO/CENA	Fruta	Astringente	120 gr		
	Sopa o crema	Cereal o plátano o tubérculo	220 cc		
	Alimento Proteico	Carne o Pollo	100gr		
	Farináceo I	Arroz	90 gr		
	Farináceo II	Papa a pasta o plátano.	120 gr		
	Verdura	Cocida astringente	90 gr		
	Bebida	Jugo astringente o té frio en agua.	200cc		
	Postres	Gelatina dietética sin azucar o fruta astringente	120 gr		
OTRAS ESPECIFICACIONES				CUMPLE	NO CUMPLE
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS					
La Entidad considera: Frutas astringentes permitidas: Guayaba. Pera. Arándanos. Manzana y Durazno y Verduras Astringentes Permitidas: Zanahoria. Ahuyama y Arveja Pepino de guiso. guatila. calabacín. berenjena					
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.					
Debe suministrarse en consistencia blanda o todo molido a solicitud de nutrición					
Los farináceos se pueden remplazar en el desayuno por guineo verde. mafufo. papa cocida					
No se permiten ácidos. salsas. cremas. productos integrales. leguminosos. ensaladas crudas ni avena en agua.					
La porción de compota debe pesar entre 90 y 120 gramos. Debe ser industrializada o preparada en el servicio. SIN DULCE: pera. guayaba. manzana. durazno.					
Esta dieta se suministrara en loza desechable cubierta con tapa P3. que cumpla con la norma sanitaria vigente. los vasos desechables deben ser calibre 25.					

1.1.3. DIETA BLANDA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	Fruta	Entera no acida	120 gr.		
		ò jugo en agua no acida	200 cc		
	Bebida láctea	Café o té o Avena o Maizena o agua de panela	200 cc		
	Alimento proteico	Huevo	80 gr		
		Q queso campesino	60 gr		
		Carne molida o hamburguesa de carne	90 gr		
	Farináceos	1 arepa o	30gr c/u		
		2 tostadas	60gr c/u		
ALMUERZO/ CENA	Fruta	No acida	120 gr		
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	220 cc		
	Alimento Proteico	Carne o sustituto (pollo, pescado, cerdo)	110gr		
	Farináceo I	Arroz	90 gr		
	Farináceo II	Papa o plátano o yuca	120 gr		
	Verdura	Cocida	90 gr		
	Bebida	Jugo de fruta no acido en agua	200cc		
	Postres	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe o panelita	60 gr.		
OTRAS ESPECIFICACIONES				CUMPLE	NO CUMPLE
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS					
La proteína puede variarse por carne en hamburguesa, queso campesino 60 gr, pollo en hamburguesa 70 gr					
La porción de pescado 120 gr					
Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los ciclos de menú con aporte principal de carbohidratos permitiendo la variabilidad en preparaciones, guineo verde, mafufo, papa cocida					
Se permiten aromáticas aromática de hierbas y/o Frutal o agua de panela por solicitud del profesional en nutrición					
En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente					
Esta dieta se suministrara en loza desechable cubierta con tapa P3, que cumpla con la norma sanitaria vigente, los vasos desechables deben ser calibre 25.					
Para la institución los alimentos productores de gas son: cebolla, brócoli, coliflor, pepino cohombro, pimentón, repollo, leguminosas, menudo y callo.					
Todos los alimentos de esta dieta deben presentarse en consistencia blanda, desmechado, picado, puré, papilla o compota.					
Los productos lácteos ofrecidos deben ser descremados deslactosados (queso campesino o cuajada, yogurt descremado deslactosado) solo se eliminará estos alimentos cuando sea indicación expresa de nutrición.					
No deben incluirse verduras crudas, frutas ácidas, alimentos productores de gas, leguminosas, productos de salsamentaría, preparaciones fritas, margarinas, condimentos, irritantes, Frutas enteras de consistencia dura, como pera, manzana, durazno					
LA DIETA BLANDA TODO MOLIDO: es una derivación de la dieta blanda; por lo tanto, lleva los mismos alimentos de la dieta blanda; sin embargo, la consistencia de la proteína, la verdura y el farináceo debe ir en puré, se permitirá el suministro de huevo tibio, no llevará NINGÚN otro alimento sólido; solo se suministrará proteína molida cuando sea indicación de nutrición. La dieta blanda molida no llevara lácteos. Todos los líquidos deben ser espesos o espesados con espesante mezcla de almidón de maíz modificado amilasa 25% amilo pectina 75% (SPEZANTE), si es requerido por la nutricionista con los siguientes tipos de consistencia: Néctar, Miel y Pudín. Solo llevará líquidos claros cuando sea indicación de nutrición. No incluir leguminosas					

1.1.4. DIETA NORMAL PEDIATRICA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	Fruta	No acida entera o	60 gr		
		Jugo de Fruta no acida	120cc		
	Bebida con leche	Chocolate o Avena o Maizena o milo o leche con cereal infantil	200cc		
		Huevo o	Tipo A 80gr		
	Alimento proteico	Queso o	60gr		
		Nuggets de carne o pollo	60 gr		
		1 pan o	30gr		
		1 arepa o	30gr		
		1 tostada o	30gr		
		2 galletas tipo soda	14 gr		
ALMUERZO Y COMIDA	Fruta entera o en porción	No acida	60 gr		
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	120cc		
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado o cerdo o hígado	90 gr		
	Farináceo I	Arroz	50 gr		
	Farináceo II	Papa o pasta o plátano o yuca O leguminosa.	60 gr		
	Verdura	Cruda o cocida	40gr		
	Bebida	Jugo de fruta no acido en agua	120 cc		
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe o esponjado o natilla o helado o pudin o flan o arroz con leche o panelitas.	60 gr.		
OTRAS ESPECIFICACIONES				CUMPLE	NO CUMPLE
Dieta indicada para niños de 1 a 7 años					
Combinar colores en las comidas					
Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los ciclos de menú con aporte principal de carbohidratos permitiendo la variabilidad en preparaciones					
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.					
la bebida caliente del desayuno debe elaborarse en leche 100%					
Cuando se ofrezca huevo tibio este debe pesar entre 56 - 62.9 gr (Tipo A)					
En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente					
Se permite el uso de carne de cerdo SOLO en cortes magro. lomo. pierna o brazo					
Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los ciclos de menú con aporte principal de carbohidratos permitiendo la variabilidad en preparaciones.					
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS					

1.1.5. DIETA COMPLEMENTARIA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	Fruta	Compota industrializada sin azúcar	90-120 gr		
	Bebida caliente	Colada de avena o maicena o cereal de arroz en leche de continuación	150 cc		
	Alimento proteico	Huevo (tipo A)	120cc		
	Farináceo	Galletas o	30 gr		
		Pan o	30 gr		
ALMUERZO/CENA	Jugó en agua	Fruta no acida. ESPESO	150 cc		

	Licudo	Licudo de verduras con pollo o carne (60 gr de proteína)	150 cc		
	Alimento proteico	Carne o pollo molido	60gr		
	Farináceo I	Arroz	30gr		
	Farináceo II	Pasta o plátano o papa	60 gr.		
	Verdura	Cocida	40 gr		
OTRAS ESPECIFICACIONES				CUMPLE	NO CUMPLE
La dieta complementaria incluye pacientes pediátricos de 6 meses a 12 meses.					
Los alimentos tendrán consistencia licuados. semiblanda. en trozos o desmechada.					
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.					
Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los ciclos de menú con aporte principal de carbohidratos permitiendo la variabilidad en preparaciones					
La leche debe ser una Fórmula de continuación al 100%. Se permite Fórmula de continuación en polvo reconocidas en el mercado. con registro sanitario.					
No suministrar verduras productoras de gas. Para la institución los alimentos productores de gas son: cebolla. brócoli. coliflor. pepino cohombro. pimentón. repollo. leguminosas. menudo y callo.					
COMPLEMENTARIA II ASTRINGENTE					
Las preparaciones no tendrán contenido de sal. No se permite azúcar. ni gelatina dietética					
se puede incluir desde los 6 meses el huevo entero					
En caso de ser solicitada dieta complementaria astringente no se permite el uso de papaya. fresa. mango. azúcar. frutas acidas. chocolate.					
Las preparaciones que requiera leche deberá ser preparada con formula de continuación no se acepta leche de continuación de soya. Se permite fórmula de continuación en polvo de marcas reconocidas en el mercado.					
Todos los alimentos se suministrarán en preparaciones sencillas. sin condimentos. ni grasa. de consistencia normal o blanda bajos en fibra a solicitud de nutrición.					
Líquidos a solicitud de nutrición.					
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS					

1.1.6. DIETA HIPOGLUCIDA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	Fruta	Hipoglucida	120 gr		
	Bebida con leche descremada	Café o té o chocolate dietético o Avena o maizena.	200cc		
	Alimento proteico	Huevo (Tibio o Cocido) o	Tipo A		
		Huevo (Revuelto o perico) o	80gr		
		Queso o	60gr		
	Farináceo	1 panes integrales o	50gr c/u		
		1 arepas o	50gr c/u		
		1 tostadas integrales	50gr c/u		
ALMUERZO / COMIDA	Edulcorante	1 sobre	1 gr c/u		
	Fruta	Fruta en porción	80 gr		
	Sopa o crema	Verdura	220 cc		
	Alimento proteico	Carne o pollo o cerdo o hígado o	100gr		
		pescado	120 gr		
	Farináceo	Arroz o papa o pasta o plátano o leguminosa o yuca.	120gr		
	Verdura	Cocida hipoglucida.	90 gr.		
	Verdura	Cruda hipoglucida.	90 gr.		
OTRAS ESPECIFICACIONES				CUMPLE	NO CUMPLE
Se restringe azúcar. salsas. cremas. jugos comerciales					
Se dan las frutas en porciones no se permiten jugos					

Los lácteos autorizados únicamente serán leche descremada		
Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los ciclos de menú con aporte principal de carbohidratos permitiendo la variabilidad en preparaciones		
Se debe emplear edulcorante a base de Stevia. Aspartame. Acesulfame K. Sucralosa.		
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.		
Se suministrará en consistencia normal o blanda a solicitud de nutrición		
La restricción de frutas y verduras para la dieta hipoglúcida son: las kidice glucémico alto. patilla. banano. manzana roja mango de azúcar y la remolacha. zanahoria cocida		
Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. (Con porcentaje de grasa menor al 5%)		
Se permite el uso de carne de cerdo SOLO en cortes magro. lomo. pierna o brazo		
No se permitirá el uso de leche en polvo. solo liquida de marca reconocida en el mercado.		
En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente		
Esta dieta incluye el refrigerio nocturno hipo glúcido.		
Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los ciclos de menú con aporte principal de carbohidratos permitiendo la variabilidad en preparaciones.		
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS.		

1.1.7. DIETA HIPOGRASA					
TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	Fruta	Entera	120 gr.		
		o en jugo	90-120 gr		
	Bebida láctea	Café o té o Avena	200 cc		
	Alimento proteico	Huevo	80 gr		
		Queso descremado	150 gr		
	Farináceos O tubérculos o plátanos	2 panes o	30gr c/u		
		1 arepa o	60gr c/u		
		2 tostadas	30gr c/u		
ALMUERZO	Fruta	Entera	120 gr		
	Sopa o crema	Sopas de verduras. cereal. Leguminosas	220 cc		
	Alimento Proteico	Carne o sustituto (pollo. pescado. cerdo)	100gr		
	Farináceo I	Arroz	90 gr		
	Farináceo II	Papa o plátano o yuca o leguminosa	120 gr		
	Verdura	Cocida y cruda	90 gr		
	Bebida	Jugo de fruta en agua	200cc		
	Postre	Fruta	120 gr		
OTRAS ESPECIFICACIONES				CUMPLE	NO CUMPLE
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS					
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.					
La bebida caliente del desayuno debe elaborarse en leche 100%					
En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente					
Para todas las dietas no se permitirá el empleo de merluza. blanquillo y carnes como murillo. falda. pecho o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil con hueso o pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha. bagre. mojarra y según solicitud de nutrición. lomo de atún en agua bajo en sodio. Se permite el uso de carne de cerdo SOLO en cortes magro. lomo. pierna o brazo. Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. (Con porcentaje de grasa menor al 5%)					
No se permitirá el uso de leche en polvo. solo liquida descremada de marca reconocida en el mercado.					
Alimentos permitidos: Lácteos descremados. queso campesino. pera o cuajada					

Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. (Con porcentaje de grasa menor al 5%) Se permite el uso de carne de cerdo SOLO en cortes magro, lomo, pierna o brazo. Para la carne y el pollo deberá retirarse la piel y/o grasa visible antes de su preparación.		
Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los ciclos de menú con aporte principal de carbohidratos permitiendo la variabilidad en preparaciones. En el desayuno variar el carbohidratos incluir tubérculos, plátanos, guineo verde, mafufo		
Para las ensaladas se podrá utilizar aceite de oliva o canola.		
Se podrá ofrecer huevo dos veces por semana en preparaciones cocido o tibio. Se puede utilizar clara de huevo en otro tipo de preparaciones.		
La bebida caliente del desayuno debe elaborarse con leche, 100% descremada.		
Alimentos restringidos: Preparaciones fritas. Lácteos enteros (queso doble crema, leche entera), crema de leche, margarinas, mantequillas, grasas de origen animal, salsas comerciales, embutidos. Productos de panadería y pastelería con alto contenido de grasa, como biscochos, tortas, ponqués, hojaldres, pasteles, buñuelos, pan de yuca, pan de bono, etc. Chocolate de mesa		
Alimentos permitidos y restringidos: <ul style="list-style-type: none"> • Todos los alimentos deben estar bien cocidos. • Las verduras serán ofrecidas en preparaciones cocidas, no crudas. • Se deben suministrar frutas con cáscara gruesa, no se ofrecerá fruta en porción. • Para la preparación de jugos debe utilizarse pulpa de fruta natural pasteurizada. • Todos los productos lácteos serán pasteurizados. • No se permite el suministro de huevo tibio, este debe ser bien cocido. • NOTA: Las frutas a las que se hace referencia son tipo, granadilla, mandarina, naranja y banano. 		

1.1.8. DIETA HIPOSODICA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	Fruta o	No ácida	120 gr		
	Jugó en Agua	Fruta no ácida	200cc		
	Bebida con leche	Café o té o Avena o Maizena o cacao	200cc		
	Alimento proteico	Huevo (Tibio o Cocido) o	Tipo A		
		Huevo (Revuelto o perico) o	80gr		
		Queso blanco bajo en sal o	60gr		
	Farináceo	2 panes o	30gr c/u		
		1 arepa o	60gr c/u		
		2 tostadas	30gr c/u		
ALMUERZO Y COMIDA	Fruta entera o en porción	No ácida	120 gr		
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	220 cc		
	Alimento proteico	Carne o pollo o cerdo o	100gr		
		pescado	120 gr		
	Farináceo I	Arroz	90 gr		
	Farináceo II	Papa o pasta o plátano o yuca.	120 gr		
	Verdura	Cocida o cruda	90gr		
	Bebida	Jugo de fruta no ácido	200 cc		
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o ariquepe o panelita.	60 gr.		
OTRAS ESPECIFICACIONES				CUMPLE	NO CUMPLE
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS					
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.		
Todos los platos principales deben llevar cascós de limón o vinagreta natural.		
No se permite el suministro de concentrados, acelgas, enlatados, salsamentaría, apio, espinaca, salsas, debe utilizarse leche descremada, café descafeinado y aceite 100% vegetal.		
Se permite el uso de carne de cerdo SOLO en cortes magro, lomo, pierna o brazo		
En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente		
No se permitirá el uso de leche en polvo, solo líquida de marca reconocida en el mercado.		
Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los ciclos de menú con aporte principal de carbohidratos permitiendo la variabilidad en preparaciones.		

1.1.9. DIETA HIPERPROTEICA					
TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	Fruta	Fruta o	120 gr		
	Jugó en Agua	Jugo de fruta	200cc		
	Bebida con leche	Café o té o chocolate o Avena o Maizena o milo	200cc		
	Alimento proteico 1	Huevo (Tibio o Cocido) o	Tipo A		
		Huevo (Revuelto o perico) o	80gr		
		Queso o	60gr		
	Alimento proteico 2	Sándwich de jamón y queso 0	150 gr		
		Módulo de proteína	40gr		
	Farináceo	2 panes o	30gr c/u		
		1 arepa o	60gr c/u		
		2 tostadas	30gr c/u		
ALMUERZO Y COMIDA	Fruta entera	Fruta	120 gr		
	Sopa o crema	Con cereal o tubérculo o verdura o leguminosa	220cc		
	Alimento proteico	Carne o pollo o hígado o cerdo	190gr		
		pescado	180gr		
	Farináceo I	Arroz	90 gr		
	Farináceo II	Papa o pasta o plátano o yuca o leguminosa.	120 gr		
	Verdura	Cruda o cocida	90gr		
	Bebida	Jugo de fruta	200 cc		
	Postre	Frutas, frutos secos.	60 gr.		
OTRAS ESPECIFICACIONES				CUMPLE	NO CUMPLE
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.					
DEBE HABER VARIEDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS					
Se debe realizar fortificación con modulo proteico que contenga proteína de alto valor biológico con disponibilidad de absorción mínimo del 90% libre de azúcares, que se pueda usar en pacientes diabéticos.					
Alimentos permitidos: Se incluyen todos los grupos de alimentos en cualquier preparación, no tiene ningún tipo de restricción, solo hay modificación de alimentos y/o preparaciones con las derivaciones dietarias.					
En desayuno se incluirá dos porciones del alimento proteico, se puede ofrecer caldo con proteína con huevo o queso o módulo de proteína de acuerdo a especificación de nutrición.					
En almuerzo y cena se suministrará dos porciones del alimento proteico.					
La bebida caliente del desayuno debe elaborarse en leche 100%					
Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. (Con porcentaje de grasa menor al 5%)					
Se permite el uso de carne de cerdo SOLO en cortes magro, lomo, pierna o brazo					
No se permitirá el uso de leche en polvo solo líquida de marca reconocida en el mercado.					
Para la preparación de jugos debe utilizarse pulpa de fruta natural pasteurizada.					

La dieta HIPERPROTEICA es una derivación de la dieta normal caracterizado por el incremento del aporte proteico. Esta dieta puede incluirse todas las derivaciones dietarias (dietas de transición o con modificación en el contenido de nutrientes). a excepción de la dieta líquida clara.

1.1.10. DIETA RENAL

1.1.10. DIETA RENAL					
TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	Fruta Entera	Fruta renal	120gr		
	Bebida con leche	Café o Té o Avena o maizena	200cc		
	Alimento proteico	Huevo (Tibio o Cocido) o	Tipo A		
		Huevo (Revuelto) o	50gr		
		Queso blanco sin grasa y bajo en sal o	50gr		
	Farináceo	2 panes o	30gr c/u		
		1 arepa o	60gr c/u		
		2 tostadas	30gr c/u		
ALMUERZO /COMIDA	Fruta Entera	Fruta renal	120gr		
	Sopa o crema	Cereal o verdura	110 cc		
	Alimento proteico	Carne o pollo o cerdo	70 gr		
	Alimento proteico	pescado	90 gr		
	Farináceo I	Arroz o pasta	90gr		
	Farináceo II	Papa o plátano o yuca dializados*	120gr		
	Verdura	Cruda o cocida renal	90gr		
	Bebida	Jugo de fruta para renal	200 cc		
	Postre	Dulces de fruta para renal	60gr		
OTRAS ESPECIFICACIONES				CUMPLE	NO CUMPLE
Todos los alimentos que lo requieran deben dializarse antes de su preparación.					
Los alimentos que deben dializarse* son: tubérculos. raíces. leguminosas.					
Por especificación de restricción de micronutrientes algunas verduras irán cocidas según indicación de nutrición					
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.					
Como máximo se acepta el contenido de sodio 1500 mg y el de potasio 2000 mg					
Todos los alimentos se suministraran sin sal. los líquidos y la sal permitidos deben ser solicitados por nutrición					
Todas las frutas. verduras. acompañantes y otros deben ser de bajo contenido en potasio y sodio					
No se permite el suministro de chocolate. panela. caldos concentrados. bocadillo. plátano. salsamentaria. condimentos industrializados y todas aquellas fuentes de sodio. potasio y fósforo.					
NOTA: el uso de plátano será indicado exclusivamente por nutrición					
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.					
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.					
El horario de suministro de las dietas de los pacientes renales se verá condicionado a los horarios de la realización de las diálisis.					
Se permite el uso de carne de cerdo SOLO en cortes magro. lomo. pierna o brazo					
Frutas restringidas: Aguacate. almendras. banano. brevas. frutas en almibar. frutas secas. guayaba. papaya. granadilla. higos. jugos de paquete. limón. lulo. mango. maracuyá. mandarina. naranja. nueces. piña. tomate de árbol. uvas. uvas pasas. zapote. Carambolo.					

Verduras restringidas: Acelgas, espinacas, apio, remolacha, zanahoria, tomate, verduras enlatadas y encurtidos, ahuyama. Nota: La zanahoria se puede suministrar 3 veces por semana pero no como verdura principal.		
Frutas astringentes para dietas renales: pera, manzana, durazno.		
DIALIZAR: Pele el alimento desde el día anterior y déjelo en agua. Cambie el líquido por lo menos 3 ó 4 veces. Al día siguiente cocine el alimento y bote el agua. De ésta manera está disminuyendo el 50% del contenido de potasio de éstos alimentos, por ésta razón sólo está permitido uno de ellos en el día.		
No se permitirá el uso de leche en polvo, solo líquida de marca reconocida en el mercado.		
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS		

1.1.11. DIETA LIQUIDA CLARA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	Consomé sin grasa	Consomé natural de carne o pollo SIN GRASA	220cc		
	Bebida caliente	Agua de panela	200cc		
		Té en agua o aromática de canela o manzana o pera	200cc		
	Energético	Gelatina Industrializada	120gr		
ALMUERZO Y COMIDA	Consomé sin grasa	Consomé natural de carne o pollo SIN GRASA	220cc		
	Bebida caliente	Té en agua o aromática de canela o manzana o pera	200cc		
	Bebida	Jugo astringente o té en agua o aromática de canela o anís o manzana	200cc		
	Energético	Gelatina Industrializada	120gr		
OTRAS ESPECIFICACIONES				CUMPLE	NO CUMPLE
Se deben suministrar pitillos, cucharas y cucharitas para las bebidas en todas las comidas					
No se permite el suministro de lácteos, frutas y verduras excepto astringentes, por orden de la nutricionista					
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.					
En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente					
No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o pecho o semejantes de inferior calidad.					
En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna <u>pernil</u> con hueso o <u>pechuga</u> deshuesada.					
Únicamente a solicitud de nutrición, se pueden suministrar galletas, pan blando o porciones de fruta aclarando el tipo de fruta					
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS					

1.1.12. DIETA LIQUIDA COMPLETA

ITEM	TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	DESAYUNO	Jugó	Jugo de fruta no ácida	200cc		
		Alimento proteico	Consomé de carne o pollo	200 cc		
			Licuado de carne o pollo con papa (90 gr de proteína) o	220cc		
			Candil	200cc		
		Bebida caliente	Café, chocolate, Avena o Maizena o agua de panela o te o aromática	200cc		
2	ALMUERZO Y COMIDA	Energético	Gelatina o compota Industrializada	120gr		
		Fruta	Compota Industrializada	90-120 gr.		
		Sopa o crema	Licuado de carne o pollo con papa (90 gr de proteína) y verdura amarilla o verde	220cc		
		Bebida en agua	Jugo no acido	200cc		
		Energético	Flan o gelatina	120 gr		

OTRAS ESPECIFICACIONES	CUMPLE	NO CUMPLE
Se Deben suministrar suficientes pitillos, cucharas y cucharitas en todas las comidas		
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.		
La dieta líquida tiene incluida los lácteos en caso de ser restringidos en los pacientes. se debe realizar la solicitud con la aclaración de "NO LACTEOS".		
No se permitirá el uso de leche en polvo, solo líquida de marca reconocida en el mercado.		
Para la preparación de jugos debe utilizarse pulpa de fruta natural pasteurizada.		
Todos los líquidos deben ser espesos o espesados con espesante mezcla de almidón de maíz modificado amilasa 25% amilopectina 75% (SPEZANTE), si es requerido por la nutricionista cambiar la consistencia se realizará con las siguientes especificaciones: consistencia tipo Néctar, Miel y Pudín		

1.1.13. NUEVES Y ONCES					
ITEM	TIPO DE COMIDA	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	REFRIGERIO	Bebida caliente con leche descremada sin azúcar Café o té o chocolate dietético o Avena o maicena	200cc		
		Fruta en porción	120 gr		
		Alimento Proteico: Queso descremado	60gr		
		Acompañante de panadería: galletas o tostadas integrales o torta dietética o arepa	20gr		
		Edulcorante	1 sobre		
		NO aromática			
	REFRIGERIO NO JUGO/ NO LECHE	Gelatina hipoglúcida, compota hipoglúcida, fruta en porción, flanes dietéticos.			
NOTA suministrar en cada refrigerio mínimo 2 alimentos de las alternativas que se mencionan en la lista para garantizar un aporte acorde a la patología					
Indicado solo para pacientes diabéticos e hipoglucémicos					

1.1.14. LIQUIDOS QUIRURGICOS					
ITEM	TIPO DE COMIDA	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	LIQUIDOS QUIRURGICOS	Bebida caliente o frías : infusiones, aromáticas, té, manzanilla, canela, agua de arroz.	200cc		
Indicado solo para pacientes de post operatorio y pacientes que necesiten probar vía oral					

1.1.15. ESPECIFICACIONES NEGENERALES DE LAS DIETAS		
CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.		
Para todas las dietas el tipo de proteína debe ser diferente para el almuerzo y la comida al igual que el suministro de farináceo II, frutas, verduras y jugos deben ser diferentes para las dos comidas principales del día.		
El consumo de proteínas: pollo 2 veces por semana, carne de res 2 veces por semana, cerdo magro 1 vez por semana, vísceras 1 vez por semana, pescado 1 vez por semana, huevo 3 veces por semana, queso 2 veces por semana		
Cuando se ofrezca frutas como manzana, pera, mandarina, naranja se harán por unidad		
No se permitirá el empleo de merluza, basa y carnes como murillo. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna, perrito con hueso o pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre, mojarra y según solicitud de nutrición, lomo de atún en agua bajo en sodio.		

Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. (Con porcentaje de grasa menor al 5%)		
Cuando se ofrezca fruta entera, como manzana, mandarina, durazno, pera, entre otras, estas deben estar con adecuado grado de maduración de tal forma que estén listas para el consumo.		
El huevo si es en preparación entero con cáscara debe pesar entre 56 y 62.9 gr es decir TIPO A . si el huevo se ofrece en preparación perico o revuelto el peso neto del huevo debe ser de 80 gramos		
No repetir el tipo de alimento en la misma semana		
La porción pollo debe ser en cocido y de 90 g gramos de peso neto. en caso de ser pechuga deberá ser deshuesada y si se trata de pierna perril la presentación es entera y con hueso.		
La porción de carne debe ser de 100 gr peso en cocido		
La leche debe ser Descremada para las dietas Hipo grasa, Hipoglucida, blanda e Hiposodica		
Las dietas que no llevan azúcar se reemplazaran por edulcorante tipo Stevia		
Debe disponer de té verde y te negro para las dietas según orden por nutrición.		
No se permitirá bebidas azucaradas jugos comerciales		
Las dietas deben reunir las características en cuanto a variedad de colores, métodos de preparación, de consistencia y de formas, el cual será evaluado diariamente por el supervisor del contrato		
Para todas las dietas: El caldo que incluya pollo debe ser preparado únicamente con pechuga sin piel y el caldo que incluya carne debe ser preparado con carne magra cumpliendo con las cantidades exigidas en las minutas.		
La materia prima, utilizada debe ser de PRIMERA Y EXCELENTE calidad. Cumplir con todas las características organolépticas		
Las compotas industrializadas y/o caceras se debe disponer de variedad de sabores, teniendo en cuenta que sea sin azúcar añadida		
Los adicionales solo se suministraran cuando estos sean solicitados por el nutricionista para pacientes con dietas especiales pacientes adultos mayores oncológicos u otros		
Brindar una excelente presentación de las preparaciones servidas se debe tener en cuenta que todos los alimentos, como bebidas calientes o frías, acompañantes de nueves, onces, refrigerios, frutas, dulces, gelatinas, verduras y otros que requieran protección ambiental, serán servidos en recipientes con tapa		
DEBE HABER VARIEDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS		

ITEM	1.2. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE	CUMPLE	NO CUMPLE
1	<p>Con el fin de garantizar la calidad de los bienes o servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato se requiere acreditar experiencia en proyectos similares al objeto del presente estudio previo tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados satisfactoriamente con objeto igual o similar al presente proceso contractual cuya suma sea igual o superior el cincuenta por ciento (50%) del presupuesto asignado al presente proceso con empresas públicas o privadas para lo cual el oferente deberá presentar certificaciones con concepto favorable de la recepción de los contratos.</p> <p>Este aspecto se verificará en el Anexo Especificaciones Técnicas Mínimas.</p> <p>Las certificaciones deben contener la siguiente información básica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del contratante • Objeto del contrato • Número del contrato • Valor del contrato • Plazo • Fechas de inicio y finalización • Nombre del contratista debidamente suscrito por el representante legal, gerente o quien haga sus veces. <p>No se admiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certificaciones de Subcontrataciones • No se acepta auto certificaciones. • Copias de facturas órdenes de pago etc. • Copias de Contratos. <p>Cuando se certifiquen contratos realizados bajo la modalidad de Consorcio o Unión Temporal, para la verificación se tomará el porcentaje de participación en la ejecución del contrato del oferente que haga parte del Consorcio o de la Unión Temporal, para lo cual deberá anexar a la propuesta el documento que acreditó la conformación del Consorcio o Unión Temporal, donde deberá constar el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes para la ejecución del contrato.</p> <p>NOTA: En caso de que el oferente haya firmado contratos con esta entidad Unidad Prestadora de Salud DEATA, 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. La Unidad Prestadora de Salud DEATA se reserva el derecho de verificar la</p>		

veracidad de los documentos que los Oferentes aporten a su Propuesta.

ITEM

1.3. EXPERIENCIA E IDONEIDAD DEL PERSONAL. RECURSO HUMANO REQUERIDO

CUMPLE

NO
CUMPLE

PERSONAL MINIMO REQUERIDO: El Oferente para la prestación de los servicios deberá contar como mínimo el siguiente personal así:

PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO	RECURSO HUMANO MINIMO REQUERIDO
NUTRICIONISTA	1
CHEFF. TECNICO EN COCINA O TECNÓLOGO EN GASTRONOMIA	1
AUXILIAR DE DIETAS	1
DESPENSERO	1

Para constancia de lo anterior el futuro contratista deberá adjuntar a la propuesta una carta de compromiso firmada por el suscrito representante legal, en la cual indique el ofrecimiento y cumplimiento del personal y perfiles solicitados para Nutricionistas, Chef y la totalidad del personal requerido para el presente proceso de acuerdo con el cuadro de PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO y PERFIL PERSONAL REQUERIDO.

EXPERIENCIA E IDONEIDAD

CARGO	PERFIL	EXPERIENCIA MINIMA
NUTRICIONISTA	Experiencia certificada, después de expedida la matricula profesional, en actividades acordes al objeto del presente proceso. El profesional deberá encontrarse inscrito ante el Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud (RETHUS).	1 año
CHEFF. TECNICO EN COCINA O TECNÓLOGO EN GASTRONOMIA	Experiencia mínima certificada de 1 año, posterior a la obtención del título, en actividades acordes o similares al objeto del presente proceso.	1 año
AUXILIAR DE DIETAS	Curso En Manejo De Dietas Hospitalarias Experiencia En Servicios De Alimentación Hospitalaria. Curso De Manipulación De Alimentos	6 meses
DESPENSERO	Bachiller En Cualquier Modalidad. Curso En Manipulación De Alimentos	6 meses

Por lo anterior se deberá anexar junto con la propuesta la siguiente información:

- 1. hoja de vida, diploma del profesional en nutrición y el Chef, con mínimo un (1) año de experiencia en los procedimientos objeto del presente proceso. Dicha experiencia será demostrada con la presentación de mínimo una certificación expedidas por las entidades para las cuales el profesional haya prestado sus servicios.*
- 2. Para el auxiliar de Dietas anexar diploma de bachiller, curso en manejo de dietas hospitalarias, mínimo una certificación en experiencia en los procedimientos del presente proceso.*
- 3. Para el despensero diploma de bachiller, mínimo una certificación en experiencia en los procedimientos del presente proceso.*

En el caso en que se realice cambio de personal, el contratista se compromete a reemplazar por un funcionario que cumpla con el mismo perfil, para lo cual debe hacer llegar la misma documentación requerida.

ITEM.

1.4. CAPACIDAD OPERATIVA

1.	<p>Es importante que el proponente posea capacidad administrativa y operativa. Por tanto, el oferente debe acreditar mediante una carta de compromiso suscrita por el representante legal la disponibilidad de las instalaciones en la Ciudad de Barranquilla o municipios aledaños para la producción de alimentos (Dietas hospitalarias) objeto del presente proceso de contratación.</p> <p>Este lugar debe contar con concepto sanitario favorable vigente de la Secretaria de Salud y demás normatividad vigente que rija la producción de alimentos. además de garantizar la logística necesaria para cumplir con los horarios establecidos en la entrega de alimentos en el Establecimiento de sanidad Policial</p> <p>Nota 1: Las instalaciones pueden ser en la Ciudad de Barranquilla o municipios aledaños. siempre y cuando el Oferente (futuro contratista). garantice la entrega en los pisos de las raciones. en los diferentes tiempos de comida.</p> <p>Así mismo, se verificará mediante una visita técnica realizada por el profesional en gestión ambiental y el profesional en nutrición (comité evaluador) en la cual se verificará:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Infraestructura ✓ Capacidad de producción ✓ Logística y distribución: verificación de la logística de entrega y distribución de alimentos ✓ verificación de vehículos adecuados para el transporte de alimento que cumpla con la normatividad. 		
2	<p>Durante la ejecución del contrato se realizará una visita técnica en la que se verificará el diagnostico sanitario a través de la lista de chequeo (documento adjunto), en la que se revisaran los siguientes aspectos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ASPECTOS HIGIÉNICOS DEL PERSONAL 2. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS 3. CONDICIONES DE TRANSPORTE 4. ALMACENAMIENTO 5. ALMACENAMIENTO EN CONGELADOR, REFRIGERADOR O CUARTO FRÍO 6. ÁREA Y CONDICIONES DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 7. CONTROLES DE TEMPERATURA 8. CONDICIONES DE MANEJO Y ENSAMBLE DE ALIMENTOS 9. EQUIPOS Y UTENSILIOS 10. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS 11. PROGRAMA DE SANEAMIENTO 12. MANEJO DE RESIDUOS Y LÍQUIDOS 13. PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS 14. INSTALACIONES SANITARIAS 15. INSTALACIONES FÍSICAS 		
ITEM	1.5. OTRAS CONDICIONES TECNICAS VERIFICABLES		
	Suministro de Dietas	CUMPLE	NO CUMPLE
	Distribución: El proceso de entrega de dietas para pacientes hospitalizados del establecimiento de sanidad policial DEATA y demás servicios de internación se realizará de acuerdo a las especificaciones técnicas de las minutas patrón y órdenes específicas en la solicitud de dietas dispuestas por órdenes médicas y el Servicio de Nutrición y Dietética y se distribuirán dentro de la clínica en un carro termo en las Áreas y horarios establecidos.		
1	Una vez llegado las dietas a la EPSCO luego de haberse procesado en la sede del futuro contratista será distribuido en un carro transportador de alimentos, por una auxiliar de dieta a las habitaciones de los pisos (urgencias, hospitalización (segundo y tercer piso), el carro termo y la auxiliar de dieta será responsabilidad del futuro contratista		
	Antes de iniciar el contrato el oferente presentará al supervisor del contrato de un ciclo de menús para periodos de seis (06) semanas con sus respectivas derivaciones incluyendo ciclo de nueves. onces. refrigerios y análisis nutricionales de: calorías. proteínas. grasa. carbohidratos. grasa saturada. mono insaturado. poliinsaturada. colesterol. sodio. potasio. fosforo fibra. según tabla de composición de alimentos colombianos del instituto colombiano de bienestar familiar (ICBF) 2010 y la estandarización de recetas. Como complementos al ciclo de menús (mensual) deberá presentar la estandarización de recetas. medidas. utensilios y porciones. con el propósito de que todas las preparaciones se produzcan con los parámetros de cantidad. calidad nutricional y presentación excelentes. Adicionar glosario de preparaciones.		

Cada 2 meses se renovará el ciclo de minutas introduciendo el 20% de preparaciones nuevas en sopas. 15% de carnes. el 10% de ensaladas. el 20% del acompañante						
Presentar Al supervisor del contrato en un plazo no mayor de 30 días calendario las modificaciones en las preparaciones que tenga a lugar el ciclo de minutas ya establecido para su aprobación.						
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 DEATA relacionando cantidad. tipo de dieta. nombre de paciente; requerimiento especial mediante correo electrónico o vía WhatsApp. mediante grupo de dietas hospitalarias.						
Horario De Prestación Del Servicio						
<table><tr><th>AREA</th><th>HORARIO DE ATENCIÓN</th></tr><tr><td>SEGUNDO PISO Y TERCER PISO HOPSITALIZACION ADULTO. PEDIATRIA. UCI.</td><td>07.00 a 08:00 11.30 a 12.30 17.00 a 17.30</td></tr></table>	AREA	HORARIO DE ATENCIÓN	SEGUNDO PISO Y TERCER PISO HOPSITALIZACION ADULTO. PEDIATRIA. UCI.	07.00 a 08:00 11.30 a 12.30 17.00 a 17.30		
AREA	HORARIO DE ATENCIÓN					
SEGUNDO PISO Y TERCER PISO HOPSITALIZACION ADULTO. PEDIATRIA. UCI.	07.00 a 08:00 11.30 a 12.30 17.00 a 17.30					
Ensamblar las diferentes dietas en menaje completo loza desechable P3 y P2. vasos con tapas y cubiertos en material biodegradable adquiridos por el oferente que resulte adjudicatario						
El oferente debe acreditar mediante una <u>carta de compromiso suscrita</u> por el representante legal que cuenta con los vehículos adecuados para el transporte de alimentos y deberán llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos						
Entregar las dietas solicitadas en las condiciones adecuada que permita mantener la temperatura adecuada y cubiertas libres de contaminación para esto se requerirá un carro termo fácil de transportar los alimentos desde el primer día de contrato. y el cual será aportado por el oferente que resulte adjudicado.						
Garantizar que cada dieta debe ser identificada con rótulos que contenga nombre del paciente. número de cama. tipo de dieta que se distinga por colores y la aclaración específica de cada paciente en particular con las indicaciones y restricciones.						
De acuerdo con la composición de la dieta solicitada debe adicionarse con pitillos plásticos curvos en empaque individual. mezcladores. cubiertos completos y servilletas. sobres de sal. azúcar. edulcorantes sustitutos de azúcar. empacadas individualmente al vacío						
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.						
CONTROL DE CALIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE				
CONTROL MICROBIOLOGICO El Oferente debe contar con el servicio para toma de muestras diarias en todos los servicios: verdura cruda. verdura cocida. jugo. proteico. postres que lleven adición de leche y preparaciones que tengan embutidos y mayonesas para mantenerlos en refrigeración por espacio de 48 horas posteriores a la congelación. para verificar las BPM (Buenas Prácticas De Manufactura) e inocuidad de los alimentos y establecer responsabilidades si llegara a presentarse una intoxicación masiva o similar. en tal caso el Oferente se compromete a asumir la responsabilidad de los gastos ocasionales por servicio médico y perjuicios legales de las personas afectadas. Para constancia de lo anterior el futuro contratista deberá adjuntar a la propuesta una carta de <u>compromiso firmada por el suscrito representante legal</u>						
Contratar con un Laboratorio de análisis microbiológico el cual remitirá 2 veces durante el contrato muestras de siete (7) productos para su análisis así: un producto crudo. uno cocido. una ensalada cruda. uno de materia prima. un análisis para agua potable. uno para superficies y uno para manos y uñas de los empleados. este laboratorio debe ser conocido por la entidad de salud correspondiente y los diagnósticos y recomendaciones deben ser enviados con copia al supervisor del contrato y al comité de infecciones de la Clínica						
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD HACCP: El proponente 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 incluyendo lo correspondiente al CONTROL DE PUNTOS CRITICOS . 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						

	<p>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.</p> <p>Materiales de limpieza y desinfección de operarios. áreas. equipo y menaje. El valor ocasionado por estas actividades será por cuenta del Contratista</p> <p><i>Para constancia de lo anterior el futuro contratista deberá adjuntar a la propuesta una carta de compromiso firmada por el suscrito representante legal</i></p>		
	GESTION AMBIENTAL Y SANEAMIENTO BASICO	CUMPLE	NO CUMPLE
	<p>El oferente deberá anexar junto con la propuesta el plan de saneamiento básico actualizado, el cual deberá contar mínimo con los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programa de limpieza y desinfección • Programa de control integral de plagas • Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos • Programa de abastecimiento de agua potable 		
3	<p>Durante la ejecución del contrato se verificará la implementación del plan de saneamiento básico actualizado, para lo cual se verificarán los respectivos soportes de cumplimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • certificados actualizados de control de plagas • certificado actualizado de lavado de tanques <p>El oferente contratista en un plazo no mayor de 30 días calendario se compromete a entregar y cumplir con los siguientes documentos:</p> <p>MANUAL DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. (APLICA PARA EL OFERENTE QUE RESULTARE ADJUDICATARIO).</p> <p>ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS APLICA PARA EL OFERENTE QUE RESULTARE ADJUDICATARIO).</p>		
	CAPACITACION	CUMPLE	NO CUMPLE
4	<p>Durante la ejecución del contrato el contratista deberá contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización</p> <p>Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.</p> <p>El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.</p>		
5	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		

	<p>El OFERENTE deberá cumplir con la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a lo establecido en el Decreto No. 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo" y la Resolución No. 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo".</p> <ul style="list-style-type: none"> • El OFERENTE deberá entregar junto con la propuesta certificación expedida por la ARL donde se evidencie la implementación de seguridad y salud en el trabajo donde conste una calificación que se encuentre en una escala de valoración "Aceptable", es decir un puntaje mayor a 85% (para el caso de consorcio o uniones temporales se deberá presentar el registro de la autoevaluación por cada empresa que conforma la unión temporal o consorcio). 		
--	--	--	--

Firma del representante legal del proponente

Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente

Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente

Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal

Identificación (C.C ☐ C.E. ☐): Diligenciar el documento de identificación del representante legal

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



GARANTIAS DEL PROCESO

POLICÍA NACIONAL

GARANTÍAS DEL PROCESO

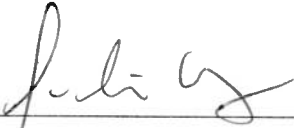
ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DEL RIESGO	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA /
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURIDICO	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	20% DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y CUATRO (4) MESES MÁS.	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y DOS (2) MESES MÁS. LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL 20% DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDA EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD. EN LOS MISMOS TÉRMINOS DE LA CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO OPERATIVO	CALIDAD DEL SUMINISTRO	50% DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y CUATRO (4) MESES MÁS Y 1 AÑO MAS	AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DE LOS SERVICIOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y DOS (02) MESES MÁS. BUSCANDO RESARCIR EL DETRIMENTO CAUSADO A LA ENTIDAD DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURIDICO	NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS Y CUATRO MESES MAS	AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONE COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTE OBLIGADO EL CONTRATISTA DERIVADAS DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO FINANCIERO	RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	200 SMMLV	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y CUATRO MESES MAS	AMPARA LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL OFERENTE CON OCASIÓN DE LA EJECUCIÓN DE CONTRATO AMPARADO. Y SERÁN BENEFICIARIOS TANTO LA ENTIDAD CONTRATANTE COMO LOS TERCEROS QUE PUEDAN RESULTAR AFECTADOS POR LA RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL DEL OFERENTE O SUS SUBOFERENTE. LA PÓLIZA DEBERÁ CONTENER COMO MÍNIMO. EN ADICIÓN A LA COBERTURA BÁSICA DE PREDIOS. LABORES Y OPERACIONES LOS AMPAROS CONTEMPLADOS EN EL ARTÍCULO DIECISEIS (16) DE DECRETO 4828 DE 241208.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
MULTA	RIESGO JURIDICO	LA NO CONSTITUCION DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA POLIZA DE GARANTIA UNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARA CON BASE EN UN CERO PUNTO DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARA POR CADA DIA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ(10) DIAS	CUANDO EL CONTRATISTA NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS. A POLIZA DE GARANTIA UNICA
MULTA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARA CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DE DEJADO	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARA POR CADA DIA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DIAS CALENDARIO QUE SE DESCONTARA DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACION DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA

			CUMPLIR ENTREGAR	O		ESTA SANCION SE IMPONDRÁ MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLA	
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO DECLARATORIA CADUCIDAD	TOTAL DE	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	EL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO Y PROPORCIONAL AL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL CONTRATISTA. SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD


 SM116. JULIA MERCEDES PEREZ CAEZ
 Estructurador proceso


 CAPITAN ESTEFANI CAMARGO YIME
 JEFE ESPCO DEATA

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

POLICÍA NACIONAL



3	General	Externo	Ejecución	Operacionales	Demora en el pago	Disminución flujo de caja del proveedor	3	2	5	Riesgo Medio	UPRES DEATA	Procedimientos y tramites de pago ágiles	2	2	5	Riesgo Medio	NO	NO	UPRES DEATA	Fecha radicación y documentos y soportes	Fecha de pago	Seguimiento del procedimiento de pago	En la ocurrencia del evento
2	Específico	Externo	Ejecución	Operacionales	Deficiente capacidad financiera del contratista, pérdida de la capacidad económica y contratista por cualquier razón	Dificultades o demoras para cumplir con los compromisos derivados y asociados al contrato	3	3	6	Riesgo Alto	Contratista	Reducir y Consecuencias probabilidades. Mantener una adecuada gestión administrativa, comercial y operativa, la que procure la estabilidad financiera	2	2	4	Riesgo Bajo	SI	SI	Contratista	Inicio de Etapa de ejecución	Al finalizar Etapa de ejecución	Seguimiento de procesos. Verificación de las condiciones y calidad de ejecución del contrato. Verificación de estados financieros del contratista	Permanente Durante toda la ejecución del evento
1	General	Interno	Planeación	Riesgos Económicos	El estudio de mercado no permite identificar los aspectos de oferta y demanda del mercado respectivo	Sobre costo en la asignación del presupuesto	3	1	4	Riesgo Bajo	UPRES DEATA	Análisis minucioso del análisis del sector, utilizando la información que suministran los interesados, de manera que se optimicen y aclaran las condiciones del proceso, características de los bienes y demás condiciones que pueda arrojar la información del sector	1	1	2	Riesgo Bajo	SI	SI	UPRES DEATA	En la etapa de planeación	En la etapa de Selección	Supervisando la determinación de las especificaciones y realizando la confrontación con el resultado del estudio del mercado en el que se evidencia la amplia potencialidad plural de oferentes en atención a la claridad de las especificaciones	Permanente Durante la etapa de Planeación
No.	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia de la Ocurrencia del Evento	Probabilidad	Impacto	Calificación Total	Prioridad	¿A quién se le asigna el riesgo?	Tratamiento controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento	Calificación	Calificación total	Afecta la ejecución del contrato?	¿Afecta el equilibrio económico del contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se complementa el tratamiento	¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?	Monitoreo y Revisión

SM116. JULIA MERCEDES PEREZ CAEZ

Estructurador proceso

CAPITAN ESTEFANI CAMARGO XIME
JEFE ESPCO DEATA

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO		

FICHA TÉCNICA

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO

SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS. BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLÁNTICO.

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Desayuno. Almuerzo. Comida. Nueves y onces

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad Prestadora de Salud Atlántico.

DESCRIPCIÓN GENERAL

Suministro de Dietas normales y sus derivaciones terapéuticas



1. Poner a disposición del **CONTRATISTA** los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado.
2. Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un supervisor, a través de quien la **POLICÍA NACIONAL** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **CONTRATISTA**.
3. Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar.
4. Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el **CONTRATISTA**, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico.
5. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la **POLICÍA NACIONAL** sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.
6. Pagar al **CONTRATISTA** en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto.
7. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato.
8. Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del **CONTRATISTA** en desarrollo del objeto del contractual.
9. Incluir aquellas obligaciones propias de cada proceso que coadyuven al cumplimiento de las obligaciones contractuales.
10. Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.
11. El supervisor deberá cumplir con la supervisión del contrato que se suscriba como resultado de la definición del proceso de selección, donde deberá ejercer las funciones de Supervisor del Contrato, cumpliendo para ello con lo ordenado por la 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 la Resolución No. 03049 de 2014" y los artículos 82, 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011.



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 **UPRES DEATA** 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 **UPRES DEATA** 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. Incluir todas aquellas obligaciones que el contratista debe cumplir con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental.
12. Así mismo incluir las obligaciones en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo y los lineamientos del gobierno nacional en el tema del COVID.
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. 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.



ANEXO OFERTA ECONOMICA

Señores
POLICÍA NACIONAL
LA UPRES - ATLANTICO
Ciudad.

El suscrito _____, obrando en nombre y representación de _____, de conformidad con lo establecido en el pliego de condiciones, del presente proceso de contratación, adelantado por la UNIDAD PRESTADORA EN SALUD ATLANTICO DE LA POLICIA NACIONAL, por medio de la presente, oferto de forma irrevocable y como precio fijo y global, para la celebración del contrato que es objeto el presente proceso, y en consecuencia, ofrezco proveer los servicios y/o bienes correspondientes previstos en el pliego por un valor total que se discrimina así:

OBJETO	PORCENTAJE % UNICO DE DESCUENTO OFERTADO APLICABLE A TODOS LOS ITEMS DEL ANEXO PRECIO TECHO
SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS, BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO.	_____ %
EL PORCENTAJE UNICO DE DESCUENTO OFERTADO POR EL OFERENTE SERA APLICABLE A TODOS LOS ITEMS DEL ANEXO PRECIO TECHO.	

Nota: El presente formato no debe ser modificado, ni adicionado en alguna de sus partes, solo en la concerniente a los valores o criterios solicitados, la modificación o adiciones al mismo, fuera de las establecidas será objeto para la descalificación de la propuesta.

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

Firma del representante legal del proponente

Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente

Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente

Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal

Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

FORMULARIO ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD



POLICÍA NACIONAL

Ciudad. seleccionar la fecha.

Señores.

POLICÍA NACIONAL – UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO

Ciudad.

Referencia: Acuerdo de confidencialidad del proceso de Mínima Cuantía . Número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: **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 DEATA**

El(los) suscrito(s) a saber: Nombre del representante legal de la sociedad, asociación o persona jurídica proponente, o nombre del representante legal del consorcio o unión temporal proponente, domiciliado en Domicilio de la persona firmante . identificado con Documento de identificación de la persona firmante y lugar de expedición, quien obra en calidad de representante legal Seleccionar la opción correspondiente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), que en adelante se denominará el proponente, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

Primero: que la Policía Nacional adelanta un proceso de contratación a través de la modalidad de Mínima Cuantía, para la celebración de un contrato estatal para, **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 DEATA**

Segundo: que el proponente entiende que parte de la información a la cual tendrá acceso por causa o con ocasión de los procesos de contratación descritos en el numeral anterior se encuentra sujeta a reserva legal por tratarse de actividades relacionadas con la defensa y seguridad de la nación.

Cláusula primera. Compromisos asumidos.

El proponente, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

1. Mantener en reserva y no divulgar la información confidencial revelada por la policía nacional o por terceros formalmente designados para el efecto.
2. Mantener en reserva y no divulgar ni utilizar, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el contrato, la información que le sea entregada directamente por la policía nacional y/o sus designados.
3. Mantener en reserva y no divulgar por ningún motivo la información que personalmente conozca o llegare a conocer en desarrollo y ejecución de las actividades que le competan por causa o con ocasión del contrato.
4. Mantener en reserva y no divulgar la información protegida por derechos de autor o por secreto industrial de acuerdo a la normatividad vigente y que haga parte de la información confidencial.



5. Reconocer que el recibo de la información confidencial no concede, ni expresa ni implícitamente, autorización, permiso o licencia de uso de marcas, patentes, derechos de autor, o de cualquier otro derecho de propiedad industrial o intelectual de la Policía Nacional.
6. Suscribir, con antelación a la revelación de la información confidencial, los acuerdos de confidencialidad que se ajustan a todo lo dispuesto en el presente acuerdo con todos sus empleados y/o familiares de los mismos, contratistas, subcontratistas, proveedores y demás personas naturales o jurídicas que haya involucrado, involucre o llegare a involucrar en la ejecución de las actividades que le correspondan para el cumplimiento del objeto del contrato.
7. El proponente mantendrá una lista de usuarios de la información confidencial que será entregada al proponente cuando lo solicite.
8. Utilizar única y exclusivamente la información confidencial que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución de lo que le compete en relación con el contrato.
9. No utilizar la información confidencial que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución del contrato, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el mismo, prohibiéndose la divulgación inclusive para fines académicos.
10. Adoptar y mantener mecanismos internos de seguridad adecuados para proteger la confidencialidad de toda la información que conozca o llegare a conocer en desarrollo del contrato.
11. No usar la información confidencial de modo que pueda ser de alguna manera, directa o indirectamente, perjudicial para los intereses de la policía nacional.
12. No acceder, copiar, reproducir, distribuir o transmitir por ningún medio conocido o por conocer la información confidencial, en todo o en parte, sin previo y escrito consentimiento de la Policía Nacional.
13. Cumplir con la confidencialidad en las mismas condiciones y formas, y con el mismo cuidado con que realiza la protección de la información confidencial.

El proponente:

Firma del representante legal del proponente

Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente

Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente

Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal

Identificación (C.C ☐ C.E. ☐): Diligenciar el documento de identificación del representante legal

Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor

Teléfono: Diligenciar telefonos de contacto del proveedor

Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

FORMULARIO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO



POLICÍA NACIONAL

Ciudad. seleccionar la fecha.

Señores.

POLICÍA NACIONAL – UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO

Ciudad.

Referencia: presentación sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo para el proceso de Mínima Cuantía Número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: **SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS. BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO.**

El(los) suscrito(s) a saber: Nombre del representante legal de la sociedad, asociación, persona jurídica, consorcio, unión temporal, domiciliado en Domicilio de la persona firmante, identificado con Documentos de identificación y lugar de expedición, quien obra en calidad de (representante legal de la sociedad, del consorcio, de la unión temporal, o de la asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), quien en adelante se denominará el PROPONENTE, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

La Policía Nacional, mediante la Resolución 03843 del 09/09/2019, prevé en el Artículo 2º, lo relacionado con la **“Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional”**, en lo siguiente:

“La Policía Nacional de Colombia, en el ejercicio de su función de mantenimiento de seguridad y convivencia ciudadana, manifiesta su compromiso con la protección de la seguridad y salud en el trabajo de todos los funcionarios uniformados, no uniformados, contratistas y trabajadores en misión, mediante la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos laborales en todos los niveles de la Institución; para ello destinará el capital humano, financiero y tecnológico, que permita el cumplimiento de los requerimientos legales y las acciones de mejora continua”.

De igual manera en la ejecución del contrato adicional a los requerimientos exigidos para su ejecución, la persona natural o jurídica deberá:

- Cumplir con las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratista a los riesgos encontrados en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.
- Participar en las actividades que la Policía Nacional desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.
- Cumplir con el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados la tarea contratada.
- Conocer y participar en todas las actividades del plan de emergencia que se programen por parte de la Policía Nacional y los brigadistas de los centros de trabajo en donde desarrollará las actividades.
- Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.
- Practicarse o practicar a sus trabajadores (según sea el caso), los exámenes médico ocupacionales y complementarios que correspondan, de acuerdo a la actividad contratada y objeto del contrato.
- Diligenciar los formatos del SGSST de la Policía Nacional o el contratante, que le sean aplicables a la ejecución de la tarea contratada.



- Entregar los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista, efectuando los pagos a la ARL de acuerdo a la clase de riesgo de la actividad desarrollada.

Las personas **jurídicas** deben diligenciar la lista de chequeo que evidencie el cumplimiento a la Resolución 0312 del 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST", considerando lo siguiente:

1. Estándares mínimos para empresas, empleadores y contratantes con diez (10) o menos trabajadores, clasificadas con riesgo I, II ó III
2. Estándares mínimos para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores clasificadas con riesgo I, II ó III.
3. Estándares mínimos para empresas de más de cincuenta (50) trabajadores clasificadas con riesgo I, II, III, IV ó V y de cincuenta (50) ó menos trabajadores con riesgo IV ó V.

La verificación al cumplimiento de lo antes descrito será efectuada por el supervisor del contrato.

El proponente:

Firma del representante legal del proponente y/o Apoderado

Fabricante: Diligenciar el nombre del fabricante

Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal

Identificación (C.C. ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal



Ciudad. seleccionar la fecha.

Señores.

POLICÍA NACIONAL – UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO

Ciudad.

Referencia: Compromiso anticorrupción del proceso de Mínima Cuantía . Número cuyo objeto es: **SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS. BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO.** El (los) suscrito(s) a saber Nombre del representante legal de la sociedad, asociación, persona jurídica, consorcio, unión temporal : domiciliado en Domicilio de la persona firmante. identificado con Documentos de identificación y lugar de expedición, quien obra en calidad de (representante legal de la sociedad, del consorcio, de la unión temporal, o de la asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), que en adelante se denominará el proponente, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: que la POLICÍA NACIONAL - UNIDAD PRESTADORA DE SALUD DEATA, adelanta un proceso de selección para la celebración de un contrato estatal.

SEGUNDO: que es interés del proponente apoyar la acción del estado colombiano, y de la POLICÍA NACIONAL - UNIDAD PRESTADORA DE SALUD DEATA para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas;

TERCERO: que siendo del interés del proponente participar en el proceso de selección aludido en el considerando primero precedente, se encuentra dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso, y en tal sentido suscribe el presente compromiso unilateral anticorrupción, que se regirá por los siguientes compromisos:

COMPROMISOS ASUMIDOS.

El proponente, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

Nos comprometemos a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores de la Entidad Contratante, directamente o a través de sus empleados, contratistas o tercero.

Nos comprometemos a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o efecto la colusión en el presente Proceso de Contratación.

Nos comprometemos a revelar la información que sobre el presente Proceso de Contratación nos soliciten los organismos de control de la República de Colombia.

Nos comprometemos a comunicar a nuestros empleados y asesores el contenido del presente Compromiso Anticorrupción, explicar su importancia y las consecuencias de su incumplimiento por nuestra parte, y la de nuestros empleados o asesores.

Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.

El proponente no ofrecerá ni dará sobornos ni ninguna otra forma de halago a ningún funcionario público en relación con su propuesta, con el proceso de contratación, ni con la ejecución del contrato que pueda celebrarse como resultado de su propuesta.

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

FORMULARIO COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN



POLICÍA NACIONAL

El proponente se compromete a no permitir que nadie, bien sea empleado de la compañía o un agente comisionista independiente, o un asesor o consultor lo haga en su nombre;

El proponente se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente proceso de selección y la relación contractual que podría derivarse de ella, y les impondrá las obligaciones de:

No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios de LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD DEATA, ni a cualquier otro servidor público o privado que pueda influir en la adjudicación de la propuesta, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que, por su influencia sobre funcionarios públicos, puedan influir sobre la aceptación de la propuesta.

No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la POLICÍA NACIONAL - UNIDAD PRESTADORA DE SALUD DEATA durante el desarrollo del contrato que se suscriba si llegase a ser aceptada su propuesta.

Asimismo, debe tener en cuenta que los acuerdos contrarios a la libre competencia, es decir, aquellos que tengan por objeto la colusión (convenio o contrato hecho en forma fraudulenta o engañosa) en los procesos o los que tengan como efecto la distribución de adjudicaciones de contratos, distribución de concursos o fijación de términos de las propuestas, son sancionables por la Superintendencia de Industria y Comercio.

El proponente se compromete a que los recursos utilizados para las gestiones pre-contractuales o contractuales derivadas del presente proceso no provendrán de actividades ilícitas tales como el lavado de activos, testaferrato, tráfico de estupefacientes o delitos contra el orden constitucional, o que de alguna manera contraríen las leyes de la República, la moral o las buenas costumbres.

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

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

El proponente:

Firma del representante legal del proponente

Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente

Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente

Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal

Identificación (C.C ☐ C.E. ☐): Diligenciar el documento de identificación del representante legal

Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor

Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor

Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones



DNP SERVICIOS S.A.S

ITEM	DESCRIPCION TIPO DE DIETA	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA		
1	DIETA NORMAL	\$ 12.000,00	\$ 17.500,00	\$ 15.000,00		
2	NORMAL PEDIATRICA	\$ 11.000,00	\$ 16.000,00	\$ 15.000,00		
3	ASTRINGENTE	\$ 12.000,00	\$ 17.500,00	\$ 15.000,00		
4	BLANDA	\$ 12.000,00	\$ 17.500,00	\$ 15.000,00		
5	DIETA COMPLEMENTARIA	\$ 12.000,00	\$ 17.500,00	\$ 15.000,00		
6	DIETA HIPOGLUSIDA	\$ 12.000,00	\$ 17.500,00	\$ 15.000,00		
7	DIETA HIPOSODICA	\$ 12.000,00	\$ 17.500,00	\$ 15.000,00		
8	DIETA HIPOGRASA	\$ 12.000,00	\$ 17.500,00	\$ 15.000,00		
9	DIETA RENAL	\$ 12.000,00	\$ 17.500,00	\$ 15.000,00		
10	DIETA LIQUIDA CLARA	\$ 11.000,00	\$ 16.000,00	\$ 15.000,00		
11	DIETA LIQUIDA COMPLETA	\$ 11.000,00	\$ 16.000,00	\$ 15.000,00		
12	HIPERPROTEICA	\$ 12.000,00	\$ 17.500,00	\$ 15.000,00		
13	LIQUIDOS QUIRUGICOS				\$ 5.000	
14	REFRIGERIOS HIPOGLUSIDO				\$ 8.000	

Signature



DNP SERVICIOS S.A.S

Soledad 16 Julio 2024

Señores

MINISTERIO DE DEFESA NACIONAL

DRA JULIA PEREZ

UNIDAD PRESTADORA DE SALUD DEL ATLANTICO

CIUDAD

Teniendo en cuenta su solicitud me permito adjuntar cotización para el:
SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS
INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS, BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES
EN ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD
PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO.

Estos precios incluyen la modalidad de Dietas preparadas en nuestra planta de Producción y
enviadas a la Clínica de la Policía para su distribución.

Atentamente

CARMEN NAVARRO PAREDES

C.C.: 1.129.566.519 De Barranquilla

Representante Legal

LA CUCHARA COLORÁ SAS BIC
NIT 901811978-6

Barranquilla, 13 de agosto de 2024

Señores
ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD
Policía del Atlántico
Barranquilla, Atlántico

Asunto: Remisión de documentos

Respetados señores,

Por medio de la presente, me permito remitir la cotización de alimentación para la clínica, con motivo del estudio de mercado. Esta cotización tendrá vigencia por un mes calendario y los valores son presentados antes de impuestos.

Agradecemos la atención prestada y quedamos atentos a cualquier observación o requerimiento adicional.

Cordialmente,

Diana Polo Lobo

Diana Polo Lobo
Cédula de Ciudadanía No. 55.304.650
Representante Legal
La Cuchara Colorá SAS BIC
NIT 901811978-6



DIETAS Y SUS DERIVACIONES REQUERIDAS PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y DE URGENCIAS

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL TIPO DE DIETA	DESAYUNO		ALMUERZO		COMIDA	
		VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO
1	NORMAL		16000		18000		18000
2	NORMAL PEDIÁTRICA		18000		19000		19000
3	ASTRINGENTE		16000		18000		18000
4	BLANDA		14000		19000		19000
5	DIETA COMPLEMENTARIA		14000		18000		18000
6	DIETA HIPOGLUCIDA		14000		18000		18000
7	DIETA HIPOSODICA		15000		19000		19000
8	DIETA HIPOGRASA		14000		19000		19000
9	DIETA RENAL		14000		18000		18000
10	DIETA LIQUIDA CLARA		11000		16000		16000
11	DIETA LIQUIDA COMPLETA		15000		16000		16000
12	HIPERPROTEICA		16000		19000		19000
13	LIQUIDOS QUIRURGICOS		5000		5000		5000
14	ONCES Y NUEVES HIPOGLUCIDOS		13000		18000		18000

*Valores antes de impuestos

*Incluye transporte



Barranquilla, 17 julio de 2024

Señores:

Unidad Prestadora de salud del Atlántico
Policía nacional
Atn. Julia Pérez Caez
Nutricionista Dietista

Asunto: Cotización suministro de dietas hospitalaria para los pacientes

Cordial saludo

Para nuestra compañía es un gusto enviarles la cotización solicitada en cuanto al a suministro de alimentación hospitalaria .

DIETAS Y SUS DERIVACIONES REQUERIDAS PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACION A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y DE URGENCIAS				
ITEM	DESCRIPCION TIPO DE DIETA	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA
		VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO
1	NORMAL	\$ 12.100	\$ 17.100	\$ 17.100
2	NORMAL PEDIATRICA	\$ 11.200	\$ 16.700	\$ 16.700
3	ASTRINGENTE	\$ 11.500	\$ 16.500	\$ 16.500
4	BLANDA	\$ 12.100	\$ 17.100	\$ 17.100
5	DIETA COMPLEMENTARIA	\$ 10.800	\$ 16.000	\$ 16.000
6	DIETA HIPOGLUCIDA	\$ 12.100	\$ 17.100	\$ 17.100
7	DIETA HIPOSODICA	\$ 12.100	\$ 17.100	\$ 17.100
8	DIETA HIPOGRASA	\$ 12.100	\$ 17.100	\$ 17.100
9	DIETA RENAL	\$ 12.100	\$ 17.100	\$ 17.100
10	DIETA LIQUIDA CLARA	\$ 10.000	\$ 14.000	\$ 14.000
11	DIETA LIQUIDA COMPLETA	\$ 11.500	\$ 16.500	\$ 16.500
12	HIPERPROTEICA	\$ 12.100	\$ 17.100	\$ 17.100
13	LIQUIDOS QUIRURGICOS	Valor agregado	Valor agregado	Valor agregado
14	ONCES NUEVES HIPOGLUCIDOS	\$ 5.500	\$ 5.500	\$ 5.500

Atentamente

Paola Hernández Cervantes
 Administradora

CRA 29# 65-13

TEL: 3104875828

NIT: 901132968-9

CORREO: hyh.gerencia.sas@gmail.com

CRA 29# 65-13
TEL: 3104875828
NIT: 901132968-9
CORREO: hyh.gerencia.sas@gmail.com



Soledad 18 Julio de 2.024

Señores

Dra.

JULIA PEREZ

Unidad prestadora de salud del atlántico

Ciudad

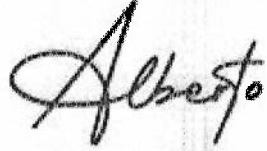
De acuerdo a su solicitud me permito adjuntar cotización para el: **SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS, BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO.**

DIETAS					
ITEM	DESCRIPCION TIPO DE DIETA	VALOR UNITARIO			
		DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA	
1	DIETA NORMAL	\$ 14.000	\$ 19.000	\$ 18.000	
2	NORMAL PEDIATRICA	\$ 12.000	\$ 17.000	\$ 16.000	
3	ASTRINGENTE	\$ 13.000	\$ 18.000	\$ 17.500	
4	BLANDA	\$ 13.000	\$ 18.000	\$ 17.500	
5	DIETA COMPLEMENTARIA	\$ 13.000	\$ 18.000	\$ 17.500	
6	DIETA HIPOGLUSIDA	\$ 13.000	\$ 18.000	\$ 17.500	
7	DIETA HIPOSODICA	\$ 13.000	\$ 18.000	\$ 17.500	
8	DIETA HIPOGRASA	\$ 13.000	\$ 18.000	\$ 17.500	
9	DIETA RENAL	\$ 13.000	\$ 18.000	\$ 17.500	
10	DIETA LIQUIDA CLARA	\$ 12.000	\$ 15.000	\$ 15.000	
11	DIETA LIQUIDA COMPLETA	\$ 12.000	\$ 16.000	\$ 16.000	
12	HIPERPROTEICA	\$ 15.000	\$ 22.000	\$ 19.000	
13	LIQUIDOS QUIRURGICOS				\$ 6.000
14	REFRIGERIOS HIPOGLUSIDO				\$10.000

*Este Valor Incluye el transporte de las dietas a la Clinica de la Policía- Sanidad Atlantico.

Muchas gracias por tenernos en cuenta

Atentamente,

A handwritten signature in cursive script, appearing to read 'Alberto', positioned above a horizontal line.

ALBERTO LOPEZ PASTRANA

Comercial LA COSTA COME

Contacto: 3013766793

Mail: lacostacomebaq@gmail.com