MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO
GRUPO DE CONTRATOS

GS -2024- **DEATA – GRUCO -29,25**

Soledad, 25 de octubre 2024

Señor
Oferente
VITAL ALIMENTOS S.A.S.
Ciudad-.

Asunto: Informe Consolidado proceso N° PN-UPRES – DEATA MIC – 031 - 2024

De manera atenta colocamos en conocimiento las revaluaciones emitidas por parte de los comités evaluadores técnico, económico y jurídico al oferente VITAL ALIMENTOS SAS dentro del proceso No. **PN UPRES-DEATA-MIC-031-2024** 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"***, por lo cual se procede a publicar el consolidado de las evaluaciones así:

Los informes **DETALLADOS** de verificación Técnica, Económica y jurídica se encuentran adjuntos al consolidado de la siguiente manera:

OFERENTE	EVALUACIÓN TÉCNICA	EVALUACIÓN ECONÓMICA	EVALUACIÓN JURÍDICA
VITAL ALIMENTOS SAS **NIT. 901.625.007-2** **REPRESENTANTE LEGAL:** ELIETH JURANY CALDERON MUÑOZ	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

Atentamente,

Capitán **RAUL ALBERTO RAMIREZ RAMIREZ**
Jefe de la Unidad Prestadora de Salud Atlántico (E)

Elaboro: CPS Tatiana Catalán Ripoll
Analista de contratos UPRES DEATA

Reviso: SI JHONNY MARTINEZ MILLAN
Jefe de contratos UPRES DEATA

Elaborado: 25/10/2024

AV Circunvalar Nro. 45-124
deata.rases-gco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACION PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE SANIDAD
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD DEL ATLANTICO

No. GS-2024- 016/66 **DEATA- 29.25**

Soledad, 25 octubre 2024

Señor Capitán
RAUL ALBERTO RAMIREZ RAMIREZ
Jefe Unidad Prestadora de Salud Atlántico (E)
Soledad, Atlántico.

Asunto: INVITACIÓN PÚBLICA A PRESENTAR OFERTA AL PROCESO DE MINIMA CUANTIA PN UPRES – DEATA MIC – 031 - 2024

Con el fin de continuar con la verificación económica de la documentación presentada dentro del proceso de contratación mínima cuantía que tiene por objeto prestar **"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 acuerdo a las condiciones técnicas mínimas establecidas y cumplan con todos los requisitos exigidos para el mismo

EVALUACIÓN ECONOMICA

REQUISITOS	VITAL ALIMENTOS S.A.S
	OBSERVACIONES
REGISTRO CAMARA DE COMERCIO	SECOP II – Validado
REGISTRO UNICO TRIBUTARIO	SECOP II - Validado
CERTIFICACION BANCARIA	SECOP II - **Validado (24-10-2024)**
CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA	SECOP II – Validado
DATOS BASICOS BENEFICIARIO DE CUENTA	SECOP II - Validado
OFERTA ECONOMICA	SECOP II – OFERTA 2%
SOSTENIBILIDAD DE PRECIOS	SECOP II – Validado

Me permito informar al Señor Capitan ordenar a quien corresponda continuar con el presente proceso licitatorio. del oferente **VITAL ALIMENTOS S.A.S, el cual subsano lo requerido por el comité ECONOMICO Y FIANCIERO.**

Lo anterior para que obre dentro del proceso de contratación N° PN UPRES – DEATA MIC – 031 - 2024

Atentamente,
CPS. **ALEXANDER RUIZ C.**
Evaluador económico
Elaboró: Cps. ALEXANDER RUIZ C
Fecha de elaboración 25/10/2024
Avenida Circunvalar N°45-124 Soledad-Atlántico

INFORMACIÓN PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE SANIDAD
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO

No. GS-2024- 093613- DEATA – ASJUR 29:57

Soledad, 25 octubre de 2024.

Señor
Subintendente JHONNY MARTINEZ MILLAN
Jefe de Contratos UPRES - DEATA
Avenida Circunvalar 45-124.
Soledad- Atlántico.

ASUNTO: REEVALUACIÓN JURÍDICA PROCESO No. PN-UPRES–DEATA MIC–031-2024.

En atención a comunicación recibida por correo electrónico, por parte del señor Subintendente JHONNY MARTINEZ MILLAN Jefe de Contratos UPRES-DEATA (E), de fecha 25 de octubre de 2024, se procede nuevamente a evaluar jurídicamente el proceso contractual de la referencia, cuyo objeto es 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"**.

2. OFERENTE

RAZON SOCIAL: VITAL ALIMENTOS S.A.S.
NIT: 901.625.007-2
REPRESENTANTE LEGAL: ELIETH JURANY CALDERON MUÑOZ
CEDULA DE CIUDADANIA: 55.247.064
DIRECCIÒN: CALLE 53 # 43-85 BARRIO BOSTON- BARRANQUILLA
TELÈFONO:

ÍTEM	REQUISITO	VITAL ALIMENTOS S.A.S. NIT: 901.625.007-2	
		CUMPLE	NO CUMPLE
1.1.1	Carta de Presentación de la propuesta	Se verificó documentación en fecha 25/10/2024, CUMPLE	
1.1.2	Certificado de existencia y representación legal, acuerdos y/o decretos que lo complementan.	Se verificó documentación en fecha 25/10/2024, CUMPLE	
1.1.3	Cedula del Representante Legal	Se verificó documentación en fecha 25/10/2024, CUMPLE	
1.1.4	Boletín de Responsables Fiscales de la Entidad y Representante Legal.	Se verifico en el sistema antecedentes CGN en fecha 25/10/2024 CUMPLE	

1.1.5	Certificado de Antecedentes Disciplinarios del Representante Legal.	Se verifico en el sistema antecedentes PGN en fecha 25/10/2024, CUMPLE	
1.1.6	Certificado de antecedentes judiciales Representante Legal.	Se verifico en el sistema antecedentes PONAL en fecha 25/10/2024, CUMPLE	
1.1.7	Constancia de cumplimiento de aportes parafiscales y tarjeta profesional del revisor fiscal, si aplica.	Se verificó documentación en fecha 25/10/2024, CUMPLE	
1.1.8	Registro Único Tributario (RUT)	Se verificó documentación en fecha 25/10/2024, CUMPLE	
1.1.9	Compromiso Anticorrupción	Se verificó documentación en fecha 25/10/2024, CUMPLE	
1.1.10	Certificado origen licito de los recursos	Se verificó documentación en fecha 25/10/2024, CUMPLE	
1.1.11	Compromiso Confidencialidad	Se verificó documentación en fecha 25/10/2024, CUMPLE	
1.1.12	Certificado de inhabilidades e incompatibilidades	Se verificó documentación en fecha 25/10/2024, CUMPLE	

Una vez revisados los requisitos de carácter legal dentro del proceso de invitación, se observa que la entidad **VITAL ALIMENTOS S.A.S., CUMPLE** con la totalidad de los requisitos jurídicos exigidos en la invitación pública.

No siendo otro el motivo de la presente se da por terminado, se firma por quienes en ella intervinieron.

CPS. YENNY PAOLA ORTIZ HERNANDEZ
Evaluador Jurídico.

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA ATLANTICO
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO

Nro. GS – 2024- 092768 **- DEATN PLANE-GUSAP- 3.1**

Soledad, 23 de octubre de 2024

Señor Subintendente
JHONNY MARTINEZ MILLAN
Jefe Grupo Contratos UPRES DEATA
Avenida Circunvalar 45-124
Soledad, Atlantico

Asunto: Evaluación técnica proceso **PN UPRES – DEATA MIC – 031 - 2024**

Siguiendo instrucciones de la unidad prestadora de salud Atlántico, de manera atenta y respetuosa me permito enviar al grupo de contratos de la unidad resultado de la evaluación técnica al proceso **PN UPRES – DEATA MIC – 031 - 2024**, el cual 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. El proceso de evaluación se realizó por medio del anexo no. 1 especificaciones técnicas mínimas, el cual relaciono a continuación.

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,	X	
		ò en jugo	90-120 gr		
	Bebida láctea	Café o té o chocolate o Avena o Maicena o milo o agua de panela	200 cc		
	Alimento proteico	Huevo	80 gr		
		Sándwich de jamón y queso	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	X	
	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	X	
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido,	X	
La bebida caliente del desayuno debe elaborase en leche 100%	X	
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%)	X	
No se permitirá el uso de leche en polvo, solo liquida de marca reconocida en el mercado,	X	

Para la preparación de jugos debe utilizarse pulpa de fruta natural pasterizada,	X	
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,	X	
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	X	
DEBE HABER VARIEDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS	X	
DIETA NORMAL TODO COCIDO (NTC)	X	
Alimentos permitidos y restringidos: 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 pasterizada, 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,	X	
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,	X	
		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	Pollo en hamburguesa	90 gr		
	Farináceos O tubérculos o plátanos	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	X	
	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 azúcar 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	X	
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido,	X	
Debe suministrarse en consistencia blanda o todo molido a solicitud de nutrición	X	
Los farináceos se pueden remplazar en el desayuno por guineo verde, mafufo, papa cocida	X	
No se permiten ácidos, salsas, cremas, productos integrales, leguminosos, ensaladas crudas ni avena en agua,	X	
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,	X	

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,	X	

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,	X	
		ò jugo en agua no acida	200 cc		
	Bebida láctea	Café o té o Avena o Maicena o agua de panela	200 cc		
	Alimento proteico	Huevo	80 gr		
		Ó 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	X	
	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	X	
La proteína puede variarse por carne en hamburguesa, queso campesino 60 gr, pollo en hamburguesa 70 gr	X	
La porción de pescado 120 gr	X	
Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los siclos de menú con aporte principal de carbohidratos permitiendo la variabilidad en preparaciones, guineo verde, mafufo, papa cocida	X	
Se permiten aromáticas aromática de hierbas y/o Frutal o agua de panela por solicitud del profesional en nutrición	X	
En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente	X	
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,	X	
Para la institución los alimentos productores de gas son: cebolla, brócoli, coliflor, pepino cohombro, pimentón, repollo, leguminosas, menudo y callo,	X	
Todos los alimentos de esta dieta deben presentarse en consistencia blanda, desmechado, picado, puré, papilla o compota,	X	
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,	X	
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	X	
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 Pudin, Solo llevará líquidos claros cuando sea indicación de nutrición, No incluir leguminosas	X	

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 ò	60 gr	X	
		Jugo de Fruta no acida	120cc		
	Bebida con leche	Chocolate o Avena o Maicena o milo o leche con cereal infantil	200cc		
	Alimento proteico	Huevo o	Tipo A 80gr		
		Queso o	60gr		
		Nuggets de carne o pollo	60 gr		
	Farináceo	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	X	
	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	X	
Combinar colores en las comidas	X	
Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los siclos de menú con aporte principal de carbohidratos permitiendo la variabilidad en preparaciones	X	
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido,	X	
la bebida caliente del desayuno debe elaborase en leche 100%	X	
Cuando se ofrezca huevo tibio este debe pesar entre 56 - 62,9 gr (Tipo A)	X	
En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente	X	
Se permite el uso de carne de cerdo SOLO en cortes magro, lomo, pierna o brazo	X	
Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los siclos de menú con aporte principal de carbohidratos permitiendo la variabilidad en preparaciones,	X	
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS	X	

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	X	
	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	X	
	Licuado	Licuado 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,	X	
Los alimentos tendrán consistencia licuados, semiblanda, en trozos o desmechada,	X	
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido,	X	
Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los siclos de menú con aporte principal de carbohidratos permitiendo la variabilidad en preparaciones	X	
La leche debe ser una Fórmula de continuación al 100%, Se permite Fórmula de continuación en polvo reconocidas en el mercado, con registro sanitario,	X	

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,	X	
COMPLEMENTARIA II ASTRINGENTE	X	
Las preparaciones no tendrán contenido de sal, No se permite azúcar, ni gelatina dietética	X	
se puede incluir desde los 6 meses el huevo entero	X	
En caso de ser solicitada dieta complementaria astringente no se permite el uso de papaya, fresa, mango, azúcar, frutas acidas, chocolate,	X	
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,	X	
Todos los alimentos se suministrarán en preparaciones sencillas, sin condimentos, ni grasa, de consistencia normal o blanda bajos en fibra a solicitud de nutrición,	X	
Líquidos a solicitud de nutrición,	X	
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS	X	

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	X	
	Bebida con leche descremada	Café o té o chocolate dietético o Avena o maicena,	200cc	X	
	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		
	Edulcorante	1 sobre	1 gr c/u		
ALMUERZO / COMIDA	Fruta	Fruta en porción	80 gr	X	
	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	X	
Se dan las frutas en porciones no se permiten jugos	X	
Los lácteos autorizados únicamente serán leche descremada	X	
Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los siclos de menú con aporte principal de carbohidratos permitiendo la variabilidad en preparaciones	X	
Se debe emplear edulcorante a base de Stevia, Aspartame, Acesulfame K, Sucralosa,	X	
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido,	X	
Se suministrará en consistencia normal o blanda a solicitud de nutrición	X	
La restricción de frutas y verduras para la dieta hipoglucida son: las kidice glucémico alto, patilla, banano, manzana roja mango de azúcar y la remolacha, zanahoria cocida	X	
Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra, (Con porcentaje de grasa menor al 5%)	X	
Se permite el uso de carne de cerdo SOLO en cortes magro, lomo, pierna o brazo	X	
No se permitirá el uso de leche en polvo, solo liquida de marca reconocida en el mercado,	X	
En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente	X	
Esta dieta incluye el refrigerio nocturno hipo glúcido,	X	
Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los siclos de menú con aporte principal de carbohidratos permitiendo la variabilidad en preparaciones,	X	
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS,	X	

1.1.7 DIETA HIPOGRASA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	Fruta	Entera	120 gr,	X	
		ò 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	X	
	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	X	
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido,	X	
La bebida caliente del desayuno debe elaborase en leche 100%	X	
En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente	X	
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%)	X	
No se permitirá el uso de leche en polvo, solo liquida descremada de marca reconocida en el mercado,	X	
Alimentos permitidos: Lácteos descremados, queso campesino, pera o cuajada	X	
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,	X	
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	X	
Para las ensaladas se podrá utilizar aceite de oliva o canola,	X	
Se podrá ofrecer huevo dos veces por semana en preparaciones cocido o tibio, Se puede utilizar clara de huevo en otro tipo de preparaciones,	X	
La bebida caliente del desayuno debe elaborase con leche, 100% descremada,	X	
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	X	
Alimentos permitidos y restringidos: • 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 pasterizada, • 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,	X	

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	X	
	Jugó en Agua	Fruta no ácida	200cc		
	Bebida con leche	Café o té o Avena o Maicena 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	X	
	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 acido	200 cc		
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o ariquipe o panelita,	60 gr,		

OTRAS ESPECIFICACIONES	CUMPLE	NO CUMPLE
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS	X	
El aporte de sodio de la dieta debe ser máximo 2 gr,	X	
Todos los alimentos deben prepararse sin sal y adicionar sobre de sal de 1 gramo según solicitud de nutrición	X	
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido,	X	
Todos los platos principales deben llevar cascos de limón o vinagreta natural,	X	
No se permite el suministro de concentrados, acelgas, enlatados, salsamentaría, apio, espinaca, salsas, debe utilizarse leche descremada, café descafeinado y aceite 100% vegetal,	X	
Se permite el uso de carne de cerdo SOLO en cortes magro, lomo, pierna o brazo	X	
En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente	X	
No se permitirá el uso de leche en polvo, solo liquida de marca reconocida en el mercado,	X	
Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los siclos de menú con aporte principal de carbohidratos permitiendo la variabilidad en preparaciones,	X	

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	X	
	Jugó en Agua	Jugo de fruta	200cc		
	Bebida con leche	Café o té o chocolate o Avena o Maicena 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	X	
	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,	X	
DEBE HABER VARIEDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS	X	
Se debe realizar fortificación con modulo proteico que contenga proteína de alto valor biológico con disponibilidad de absorción mínimo del 90% libre de azucares, que se pueda usar en pacientes diabéticos,	X	
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 dietarías, 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,	X	

La bebida caliente del desayuno debe elaborase en leche 100%	X	
Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra, (Con porcentaje de grasa menor al 5%)	X	
Se permite el uso de carne de cerdo SOLO en cortes magro, lomo, pierna o brazo	X	
No se permitirá el uso de leche en polvo solo liquida de marca reconocida en el mercado,	X	
Para la preparación de jugos debe utilizarse pulpa de fruta natural pasterizada,	X	
La dieta HIPERPROTEICA es una derivación de la dieta normal caracterizado por el incremento del aporte proteico, Esta dieta puede incluirse todas las derivaciones dietarías (dietas de transición o con modificación en el contenido de nutrientes), a excepción de la dieta líquida clara,	X	

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	X	
	Bebida con leche	Café o Té o Avena o maicena	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	X	
	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,	X	
Los alimentos que deben dializarse* son: tubérculos, raíces, leguminosas, Por especificación de restricción de micronutrientes algunas verduras irán cocidas según indicación de nutrición	X	
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido,	X	
Como máximo se acepta el contenido de sodio 1500 mg y el de potasio 2000 mg	X	
Todos los alimentos se suministraran sin sal, los líquidos y la sal permitidos deben ser solicitados por nutrición	X	
Todas las frutas, verduras, acompañantes y otros deben ser de bajo contenido en potasio y sodio	X	
No se permite el suministro de chocolate, panela, caldos concentrados, bocadillo, plátano, salsamentaría, condimentos industrializados y todas aquellas fuentes de sodio, potasio y fósforo, NOTA: el uso de plátano será indicado exclusivamente por nutrición	X	
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,	X	
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,	X	
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,	X	
El horario de suministro de las dietas de los pacientes renales se verá condicionado a los horarios de la realización de las diálisis,	X	
Se permite el uso de carne de cerdo SOLO en cortes magro, lomo, pierna o brazo	X	
Frutas restringidas: Aguacate, almendras, banano, brevas, frutas en almíbar, 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,	X	
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,	X	
Frutas astringentes para dietas renales: pera, manzana, durazno,	X	
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,	X	
No se permitirá el uso de leche en polvo, solo liquida de marca reconocida en el mercado,	X	
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS	X	

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	X	
	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	X	
	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				X	
No se permite el suministro de lácteos, frutas y verduras excepto astringentes, por orden de la nutricionista				X	
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido,				X	
En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente				X	
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 pernil con hueso o pechuga deshuesada,				X	
Únicamente a solicitud de nutrición, se pueden suministrar galletas, pan blando o porciones de fruta aclarando el tipo de fruta				X	
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS				X	

1.1.12 DIETA LIQUIDA COMPLETA						
ITEM	**TIPO DE COMIDA**	**COMPOSICIÓN**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	DESAYUNO	Jugo	Jugo de fruta no ácida	200cc	X	
		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 Maicena o agua de panela o te o aromática	200cc		
		Energético	Gelatina o compota Industrializada	120gr		
2	ALMUERZO Y COMIDA	Fruta	Compota Industrializada	90-120 gr,	X	
		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					X	
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido,					X	
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 ",					X	
No se permitirá el uso de leche en polvo, solo liquida de marca reconocida en el mercado,					X	
Para la preparación de jugos debe utilizarse pulpa de fruta natural pasterizada,					X	
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 Pudin					X	

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	X	
		Fruta en porción	120 gr	X	
		Alimento Proteico: Queso descremado	60gr	X	
		Acompañante de panadería: galletas o tostadas integrales o torta dietética o arepa	20gr	X	

		Edulcorante	1 sobre	X	
		NO aromática		X	
	REFRIGERIO NO JUGO/ NO LECHE	Gelatina hipoglucida, compota hipoglucida, fruta en porción, flanes dietéticos,		X	
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				X	
Indicado solo para pacientes diabéticos e hipoglicémicos				X	

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 te, manzanilla, canela, agua de arroz,	200cc	X	
Indicado solo para pacientes de post operatorio y pacientes que necesiten probar vía oral				X	

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,	X	
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,	X	
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	X	
Cuando se ofrezca frutas como manzana, pera, mandarina, naranja se harán por unidad	X	
No se permitirá el empleo de merluza, basa y carnes como murillo, 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,	X	
Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra, (Con porcentaje de grasa menor al 5%)	X	
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,	X	
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	X	
No repetir el tipo de alimento en la misma semana	X	
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 pernil la presentación es entera y con hueso,	X	
La porción de carne debe ser de 100 gr peso en cocido	X	
La leche debe ser Descremada para las dietas Hipo grasa, Hipoglucida, blanda e Hiposodica	X	
Las dietas que no llevan azúcar se reemplazaran por edulcorante tipo Stevia	X	
Debe disponer de té verde y te negro para las dietas según orden por nutrición,	X	
No se permitirá bebidas azucaradas jugos comerciales	X	
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	X	
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,	X	
La materia prima, utilizada debe ser de PRIMERA Y EXCELENTE calidad, Cumplir con todas las características organolépticas	X	
Las compotas industrializadas y/o caceras se debe disponer de variedad de sabores, teniendo en cuenta que sea sin azúcar añadida	X	
Los adicionales solo s e suministraran cuando estos sean solicitados por el nutricionista para pacientes con dietas especiales pacientes adultos mayores oncológicos u otros	X	
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	X	
DEBE HABER VARIEDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS	X	

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>1.2. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th><th>OBSERVACIONES</th></tr>
<tr><td>1</td><td>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.

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
• 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.</td><td>X</td><td></td><td></td></tr>
<tr><th>ITEM</th><th>1.3. EXPERIENCIA E IDONEIDAD DEL PERSONAL. RECURSO HUMANO REQUERIDO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th><th>OBSERVACIONES</th></tr>
<tr><td>1</td><td>PERSONAL MINIMO REQUERIDO: El Oferente para la prestación de los servicios deberá contar como mínimo el siguiente personal así:

<table>
<tr><th>PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO</th><th>RECURSO HUMANO MINIMO REQUERIDO</th></tr>
<tr><td>NUTRICIONISTA</td><td>1</td></tr>
<tr><td>CHEFF. TECNICO EN COCINA O TECNÓLOGO EN GASTRONOMIA</td><td>1</td></tr>
<tr><td>AUXILIAR DE DIETAS</td><td>1</td></tr>
<tr><td>DESPENSERO</td><td>1</td></tr>
</table>

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.</td><td>X</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>EXPERIENCIA E IDONEIDAD

<table>
<tr><th>CARGO</th><th>PERFIL</th><th>EXPERIENCIA MÍNIMA</th></tr>
<tr><td>NUTRICIONISTA</td><td>Experiencia certificada después de expedida la matricula profesional en actividades acordes al objeto del presente</td><td>1 año</td></tr>
</table></td><td>X</td><td></td><td></td></tr>
</table>

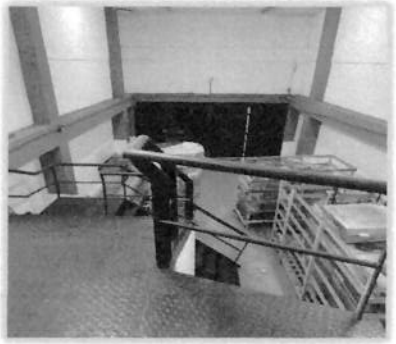
		proceso. El profesional deberá encontrarse inscrito ante el Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud (RETHUS).				
	CHEFF. TECNICO EN COCINA O TECNÓLOGO EN GASTRONOMIA	Experiencia mínima certificada de 1 año posterior a la obtención del título en actividades acordes o similares al objeto del 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 caso de 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**			**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIONES**
1	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. 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 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. 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: • 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.			X		
2	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: 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			X		

	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**	**OBSERVACIONES**
1	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	X		
	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.	X		
	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	X		
	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.	X		
	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.	X		
	Horario De Prestación Del Servicio ÁREA: SEGUNDO PISO Y TERCER PISO HOPSITALIZACION ADULTO. PEDIATRIA. UCI. HORARIO DE ATENCIÓN: 07.00 a 08:00 / 11.30 a 12.30 / 17.00 a 17.30	X		
	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	X		
	El oferente se compromete a 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	X		
	Entregar las dietas solicitadas en las condiciones adecuadas 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.	X		
	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.	X		
	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	X		
	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.	X		

	CONTROL DE CALIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
	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 compromiso firmada por el suscrito representante legal	X		
2	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	X		
	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 CRÍTICOS, especialmente: Controles en desinfección de frutas, verduras y ambiente, tiempos y temperaturas de alimentos, rotaciones de materia prima en almacén, temperatura de cuartos fríos y equipos de congelación, higiene y presentación personal de los empleados incluyendo exámenes médicos exigidos, uniformes completos incluyendo tapabocas, guantes desechables, gorro, seguimiento de normas higiénicas, fumigación y erradicación de plagas, calibración de Básculas y termómetros personales y de	X		
	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. Materiales de limpieza y desinfección de operarios, áreas, equipo y menaje. El valor ocasionado por estas actividades será por cuenta del Contratista			
	GESTION AMBIENTAL Y SANEAMIENTO BASICO	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIONES**
	El oferente deberá anexar junto con la propuesta el plan de saneamiento básico actualizado, el cual deberá contar mínimo con los siguientes aspectos: • 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	X		
3	Durante la ejecución del contrato se verificará la implementación del plan de saneamiento básico actualizado, para lo cual se verificarán los respectivos soportes de cumplimento: • certificados actualizados de control de plagas • certificado actualizado de lavado de tanques	X		
	El oferente en un plazo no mayor de 30 días calendario se compromete a entregar y cumplir con los siguientes documentos: MANUAL DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. (APLICA PARA EL OFERENTE QUE RESULTARE ADJUDICATARIO). ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS APLICA PARA EL OFERENTE QUE RESULTARE ADJUDICATARIO).	X		
4	**CAPACITACION**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIONES**

	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 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. 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.	X		
	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIONES**
5	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". • 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).	X		

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS:











CUARTO DE
ALMACEN

FRUVER








La evaluación técnica se hace con base en la información suministrada por el oferente **VITAL ALIMENTOS SAS**, a través de su oferta el cual CUMPLE en su totalidad con los ítems de condiciones técnicas requeridas para el proceso **PN UPRES – DEATA MIC – 031 - 2024** contractual. Por tanto el comité evaluador habilita a la empresa **VITAL ALIMENTOS SAS con NIT 901625007-2.**

CPS **DAYANA MARCELA GARCÍA POSADA**
Tecnóloga ambiental UPRES Atlántico
Ubicación: C:\TNLGA AMBIENTAL DAYANA GARCÍA
Avenida Circunvalar 45-124, Soledad.
Deata.upres@policia.gov.co
www.policia.gov.co

CPS **ENITH CENAIDA PEREZ BARRIOS**
Nutricionista. Comité evaluador técnico