CARTA DE ACEPTACIÓN DE LA OFERTA

CONTRATO PN UPRES – DEATA - 104 - 8 – 20516- 24

No. ____ / GRUCO-DEATA

Soledad – Atlántico, 28 de octubre del 2024

Señores
VITAL ALIMENTOS S.A.S.
Representante legal
ELIETH JURANY CALDERON MUÑOZ
C.C. 55.247.064 Barranquilla
CL 53 No 43 - 85
Teléfono: 3104323175
Correo: vitalalimentossas@outlook.com

ASUNTO: Aceptación Oferta Proceso **PN UPRES– DEATA MIC– 031- 2024**

Cordialmente me permito informarle que en virtud a la invitación pública del proceso **PN UPRES - DEATA MIC 031- 2024**, cuyo objeto es **"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** su oferta ha cumplido a cabalidad con los requisitos de habilitación y por tanto es aceptada. En consecuencia y de conformidad con el artículo 94 de la ley 1474 de 2011 y el artículo 2.2.1.2.1.5.2 Numeral 7 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, la oferta por usted presentada junto con el presente documento constituye el contrato. Para tal fin, se relacionan los principales aspectos a tener en cuenta para el cumplimiento del objeto contractual, conforme a las condiciones fijadas en la invitación pública del proceso de la referencia:

CONTRATO	No. 104 - 8 - 20516- 24.
CONTRATANTE	POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE SANIDAD –UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO.
REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO	**Capitán RAUL ALBERTO RAMIREZ RAMIREZ**
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	**14.137.176** de Ibagué -Tolima
CARGO	JEFE DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO (E)
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Orden Interna No. 116 del 27 de agosto de 2024, debidamente facultado para celebrar contratos mediante Resolución No. 0579 del 28/02/2024.
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución No. 0579 del 28/02/2024.

CONTRATISTA	**RAZON SOCIAL:** VITAL ALIMENTOS S.A.S. **NIT.** 901.625.007 - 2 **REPRESENTANTE LEGAL:** ELIETH JURANY CALDERON MUÑOZ **IDENTIFICACION:** C.C. 55.247.064 Expedida en Barranquilla **CIUDAD NOTIFICACIÓN:** Barranquilla, Atlántico **DIRECCIÓN:** CL 53 No 43 - 85 **TELEFONO:** 3104323175 **MAIL:** vitalalimentossas@outlook.com
CONSIDERANDOS	Que el presente contrato se deriva del PROCESO de **MINIMA CUANTIA PN UPRES– DEATA MIC– 031 2024**
SUPERVISOR DEL CONTRATO	La supervisión del contrato estará a cargo de la Nutricionista de la UPRES ATLANTICO- o quien haga sus veces o quien con posterioridad designe la Jefatura de la Unidad Prestadora de Salud Atlántico conforme a lo establecido en la Resolución N° 00090 del 15 de enero de 2018 emanada por la Dirección General de la Policía Nacional "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014
OBJETO	El objeto del presente contrato es: **"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".**
VALOR	Para efectos legales y presupuestales, el valor estimado en el presente proceso es **CIENTO VEINTIOCHO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE ($128.250.000)** IVA incluido, distribuidos de la siguiente manera: VEINTIOCHO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA MIL 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. CDP No. SIIF 67524 448-449
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS U OTRAS OBLIGACIONES	Las contempladas en el anexo No. 1
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 RECECCIÓN FACTURA ELECTRÓNICA-MINHACIENDA. 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 3título valor y CIRCULAR EXTERNA 042 del 26 de diciembre de 2023.

ACTIVIADES Y ROLES QUE SE DEBEN CONSIDERAR EN EL PROCESO DE RECECPCIÓN

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).

6. Enviar al buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público el contenedor electrónico - Documento zip (PDF. XML). referenciando en el asunto de este correo el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura datos del contrato y correo del supervisor 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 a. Recibo a satisfacción de la prestación de servicio expedido por el SUPERVISOR DEL CONTRATO. b. 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. c. 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. d. Fotocopia de la hoja del contrato en donde se encuentra el registro presupuestal. 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 **PROCEDIMIENTOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS PARA EMISIÓN DEL RAS:** Una vez radicada la factura por parte del Contratista, el supervisor del contrato, previa revisión de los documentos y soportes, expedirá el recibo a satisfacción técnico-económico y posteriormente el contratista tramitará la cuenta junto con los soportes a la Central de cuentas para continuar con el trámite de pago respectivo. **PARAGRAFO 1:** La forma de pago del servicio objeto del presente contrato se cancelará de acuerdo al **ANEXO No. 2.** **PARAGRAFO 2:** Los pagos se harán a la siguiente cuenta: **NOMBRE BENEFICIARIO:** VITAL ALIMENTOS SAS **BANCO:** BANCO DE BOGOTA **TIPO DE CUENTA:** CUENTA AHORROS **NUMERO DE CUENTA:** 173805763

APROPIACIÓN PRESUPUESTAL	El presente contrato se encuentra Amparado en el Certificado de Disponibilidad Presupuestal **SIIF N°: 85124 y QUIPU N°791-792 del 09/10/2024,** expedido por el Jefe de Presupuesto de la Unidad Prestadora de Salud Atlántico
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.
VIGENCIA DEL CONTRATO	La vigencia del Contrato será igual al Plazo de ejecución y cuatro (4) meses única y exclusivamente para efectos de liquidación del Contrato.
LUGAR DE ENTREGA DE ELEMENTOS Y/O PRESTACION DE SERVICIOS	La entidad proponente que le sea adjudicada la contratación objeto del presente estudio, deberá prestar los servicios en las instalaciones de la Unidad Prestadora de Salud Atlántico Ubicada en la Avenida Circunvalar No. 45-124 el Parque Soledad.
MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos
GARANTÍAS	GARANTÍA ÚNICA - Con el objeto de garantizar el cumplimiento de sus obligaciones, el CONTRATISTA se compromete a suscribir a favor del CONTRATANTE a satisfacción del mismo, identificado con el NIT, 901.362.090-4 Garantía Única, cuyo objeto será respaldar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones que surjan del Contrato incluyendo en ellas el pago de multas y clausula penal pecuniaria. La Garantía se constituirá conforme a lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 o una Póliza expedida por Compañía de Seguros o Entidad Bancaria legalmente establecida en Colombia, cuyas pólizas matrices se encuentren aprobadas por la Superintendencia Financiera, la cual deberá presentarse dentro de los Tres (3) días hábiles, siguientes al retiro de la carta de aceptación de oferta, la cual debe mantenerse vigente durante la vida y liquidación de la misma. Dicha Garantía debe cubrir los siguientes riesgos: **a) CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Por el Veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la vigencia del contrato, sumar cuatro (04) meses para efectos de liquidación del contrato **b) CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES:** Por el cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato con una vigencia igual a la vigencia del contrato y un año más, sumar cuatro (04) meses para efectos de liquidación del contrato **c) NO PAGO DE SALARIOS:** Por el Cinco por ciento (5%) del valor del contrato con una vigencia igual a la vigencia del contrato y tres años más, sumar cuatro (04) meses para efectos de liquidación del contrato. contrato **d) RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL:** Por doscientos (200) SMMLV con una vigencia igual a la vigencia del contrato sumar cuatro (04) meses para efectos de liquidación del contrato .PARÁGRAFO PRIMERO - Nota 1: al término de la vigencia de cada uno de los amparos el CONTRATISTA deberá adicionar

	UN (1) MES más, con el fin de garantizar que los términos de la garantía única cubran la totalidad de lo exigido y de esta manera prevenir la ampliación de los mismos ocasionada por el lapso que transcurre desde el momento de la suscripción del contrato y el cumplimiento de los requisitos de ejecución. Nota 2: En todo caso en el mecanismo de cobertura de riesgo deberá constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la penal pecuniaria convenidas y que la entidad aseguradora renuncia al beneficio de excusión. Así mismo, se indicará que en el evento en que por incumplimiento del contratista garantizado el asegurador resolviera continuar, como cesionario, con la ejecución del contrato y la entidad estatal contratante estuviere de acuerdo con ello, el contratista garantizado aceptará desde el momento de contratación de la póliza la cesión del contrato a favor del asegurador. En todo caso, dependiendo del tipo de mecanismo de cobertura elegido, deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 1082 de 2015. PARÁGRAFO SEGUNDO – La Garantía Única debe presentarse con comprobante de pago. En la Póliza debe constar expresamente que se ampara el cumplimiento del Contrato, el pago de las multas y de la cláusula penal pecuniaria convenida y que la entidad aseguradora renuncia al beneficio de excusión. En todo caso el CONTRATISTA deberá reponer las Garantías cuando el valor de las mismas se vea afectado por razón de siniestros, dentro de los cinco (5) días calendario, siguientes a la notificación del Acto que deje en firme la sanción correspondiente. PARÁGRAFO TERCERO – EL CONTRATANTE aprobará o no la Garantía Única a más tardar el día hábil siguiente a la presentación por parte del CONTRATISTA. En el evento que la Garantía Única no sea aprobada, el CONTRATISTA deberá corregirla y ajustarla a lo pactado en el Contrato en un término no mayor a dos (2) días hábiles siguientes a su devolución. PARÁGRAFO CUARTO – Cuando haya lugar a la modificación del plazo o valor consignado en el Contrato, el CONTRATISTA deberá ampliar o prorrogar la Garantía Única en los términos en que se le señale. Si se negare a hacerlo, se hará acreedor a las sanciones respectivas, y el CONTRATANTE dará por terminado el presente Contrato en el estado en que se encuentre, sin que por este hecho deba reconocer o pagar indemnización alguna. PARÁGRAFO QUINTO.- Si el CONTRATISTA se negare a constituir la garantía única prevista en la presente clausula, en los términos, cuantía y duración establecidos, el CONTRATANTE podrá hacer efectivas las sanciones previstas en el presente contrato.
MULTAS Y CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	a) MULTAS.- En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al CONTRATISTA - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1º de la Ley 95 de 1.890 – las partes acuerdan que el establecimiento de sanidad policial complementario del atlántico de la policía nacional, mediante acto administrativo, afectará al CONTRATISTA con multas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor dejado de entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario, esta incidencia será evaluada y cuantificada por el supervisor técnico del contrato. Esta sanción se impondrá conforme a la ley y se reportará a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en el artículo 6º de la Ley 1150 de 2007, la imposición de multas al contratista se inicia con observancia del

	procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. b). MULTA POR LA MORA EN LA CONSTITUCIÓN DE LOS REQUISITOS DE PERFECCIONAMIENTO, LEGALIZACIÓN Y EJECUCIÓN: Cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, y/o alguno de los requisitos de legalización, el establecimiento de sanidad policial complementario del atlántico de la policía nacional podrá mediante acto administrativo afectar al CONTRATISTA con multa, cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0,2%) del valor del contrato, por cada día de retardo y hasta por diez (10) días. c). PENAL PECUNIARIA.- En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total de las obligaciones derivadas del presente contrato, EL CONTRATISTA pagará al el establecimiento de sanidad policial complementario del atlántico de la policía nacional, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato que no supere el porcentaje señalado. Para efectos de calcular el monto del incumplimiento parcial relativo a la obligación de plazo de ejecución, se empleará la misma fórmula de estimación de valor contemplada en el literal a) de la presente cláusula. La imposición de esta pena pecuniaria no se considerará como pago definitivo de los perjuicios que cause al establecimiento de sanidad policial complementario del atlántico de la policía nacional. De esta forma, EL establecimiento de sanidad policial complementario del atlántico de la policía nacional se reserva el derecho de cobrar perjuicios adicionales por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten. El pago de la cláusula penal pecuniaria estará amparado mediante póliza de seguros en las condiciones establecidas en el presente contrato. PARÁGRAFO. - APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS: Una vez ejecutoriada la resolución por medio de la cual se impone alguna de las sanciones antes descritas, el CONTRATISTA dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para a su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que el CONTRATISTA dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la resolución que imponga multas, la entidad podrá compensar el valor de la sanción del saldo a favor del CONTRATISTA si lo hubiere, o adelantar la reclamación ante la firma aseguradora garante de los riesgos contractuales o en su defecto acudir a la jurisdicción coactiva.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	1) Cumplir con el objeto contractual. 2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas. 3. Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule. 4. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de ésta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago. 5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la Dirección Administrativa y Financiera 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 Dirección Administrativa y Financiera de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. 8. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato. 9. Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado. 10. Incluir todas aquellas obligaciones que el contratista debe cumplir con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental. (Tener en cuenta las disposiciones señaladas de la nota 4 a la 11 de la Resolución No.04280 del 011113, Guía Para la etapa de Planeación de los procesos de Contratación en la Policía Nacional).11. Cumplir con las condiciones técnicas establecidas en el contrato 12. 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. 13. Cumplir a cabalidad con las condiciones técnicas/ambientales establecidas en el contrato.14) Se entiende que son obligaciones las condiciones descritas en el Anexo No. 1.

OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE	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 ó 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.
DOCUMENTOS	Los documentos que a continuación se relacionan, se consideran para todos los efectos parte integrante del presente contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos y obligaciones jurídicas y contractuales: **1.) INVITACIÓN PÚBLICA A PRESENTAR OFERTA AL PROCESO DE MINIMA CUANTIA PN UPRES - DEATA MIC 023- 2024. 2.)** Propuesta del Contratista **3).** Anexos del contrato. **4.)** Documentos que suscriban las partes.
NOTIFICACIONES	El contratista acepta ser notificado por medio electrónico según lo señalado en el artículo 67 de la Ley 1437 de 2011.

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

Elaboró: CPS TATIANA CATALAN RIPOLL
Analista Grupo contratos UPRES DEATA

Reviso y aprobo: SI JHONNY MARTINEZ MILLAN
Jefe de Contratos de la UPRES DEATA

Reviso y Aprobó: ST DANIEL SILVA COFLES
Jefe Logistico y financiero (E)

Aprobó: CPS YENNY ORTIZ HERNANDEZ
Abogado Especialista UPRES DEATA

ANEXO 1
CONDICIONES TECNICAS

1.1. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS DE LAS DIETAS A SUMINISTRAR

1.1.1. DIETA NORMAL

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	7	MEDIDA MINIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Entera	120 gr,
		ò 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
	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
		Dulces de fruta o bocadillo, arroz con leche,	120 gr

OTRAS ESPECIFICACIONES
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 elaborase 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 pasterizada,
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)
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,
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
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	Pollo en hamburguesa	90 gr
	Farináceos O tubérculos o platanos	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
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**
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
		Ò 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			
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 siclos 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 nutricion			
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 salsamentaria, 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 Pudin, 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**
DESAYUNO	Fruta	No acida entera ò	60 gr
		Jugo de Fruta no acida	120cc
	Bebida con leche	Chocolate o Avena o Maizena 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
	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			
Dieta indicada para niños de 1 a 7 años			
Combinar colores en las comidas			
Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los siclos 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 elaborase 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 siclos 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**
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
	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			
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 siclos 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
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
	Edulcorante	1 sobre	1 gr c/u
ALMUERZO / COMIDA	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			
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 siclos 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 hipoglucida 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 siclos 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
DESAYUNO	Fruta	Entera	120 gr,
		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
	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

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 elaborase 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 elaborase 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: • 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,

1.1.8 DIETA HIPOSODICA			
TIPO DE COMIDA	**COMPOSICIÓN**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA**
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 acido	200 cc
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o ariquipe o panelita,	60 gr,
OTRAS ESPECIFICACIONES			
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 cascos 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 liquida de marca reconocida en el mercado,
Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los siclos 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**
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
		Sándwich de jamón y queso 0	150 gr
	Alimento proteico 2	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			
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 azucares, 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 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,			
La bebida caliente del desayuno debe elaborase 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 liquida de marca reconocida en el mercado,			
Para la preparación de jugos debe utilizarse pulpa de fruta natural pasterizada,			
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,			

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

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 anis 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 minima 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 pernil con hueso o pechuga 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
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
		Energético	Gelatina o compota Industrializada	120gr
2	ALMUERZO Y COMIDA	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
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 liquida de marca reconocida en el mercado,
Para la preparación de jugos debe utilizarse pulpa de fruta natural pasterizada,
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 tipó Néctar, Miel y Pudin

1.1.13 NUEVES Y ONCES			
ITEM	**TIPO DE COMIDA**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA**
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 hipoglucida, compota hipoglucida, 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 hipoglicemicos			

1.1.14 LIQUIDOS QUIRURGICOS			
ITEM	**TIPO DE COMIDA**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA**
1	LIQUIDOS QUIRURGICOS	Bebida caliente o frías : infusiones, aromáticas te, manzanilla, canela, agua de arroz,	200cc
Indicado solo para pacientes de post operatorio y pacientes que necesiten probar via oral			

1.1.15 ESPECIFICACIONES NEGENERALES DE LAS DIETAS
CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
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 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,
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 pernil 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 s e 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	EXPERIENCIA DEL CONTRATISTA
1	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 contratista 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 contratista que haga parte del Consorcio o de la Unión Temporal para lo cual deberá anexar a la propuesta el documento que acreditó la conformación del Consorcio o Unión Temporal donde deberá constar el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes para la ejecución del contrato. NOTA: En caso de que el contratista haya firmado contratos con esta entidad Unidad Prestadora de Salud DEAT, 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 Contratistas aporten a su Propuesta.
ITEM	EXPERIENCIA E IDONEIDAD DEL PERSONAL. RECURSO HUMANO REQUERIDO
1	PERSONAL MINIMO REQUERIDO: El Contratista 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.*

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

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

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.

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.

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.</td></tr>
<tr><td>ITEM.</td><td>CAPACIDAD OPERATIVA</td></tr>
<tr><td>1.</td><td>Es importante que el contratista posea capacidad administrativa y operativa. Por tanto, el contratista 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 aledaño, siempre y cuando el Contratista (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.</td></tr>
</table>

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: ASPECTOS HIGIÉNICOS DEL PERSONAL RECEPCIÓN DE ALIMENTOS CONDICIONES DE TRANSPORTE ALMACENAMIENTO ALMACENAMIENTO EN CONGELADOR, REFRIGERADOR O CUARTO FRÍO ÁREA Y CONDICIONES DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS CONTROLES DE TEMPERATURA CONDICIONES DE MANEJO Y ENSAMBLE DE ALIMENTOS EQUIPOS Y UTENSILIOS CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS PROGRAMA DE SANEAMIENTO MANEJO DE RESIDUOS Y LÍQUIDOS PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS INSTALACIONES SANITARIAS INSTALACIONES FÍSICAS
ITEM	OTRAS CONDICIONES TECNICAS VERIFICABLES
1	Suministro de Dietas
	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.
	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 contratista 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 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
	Ensamblar las diferentes dietas en menaje completo loza desechable P3 y P2. vasos con tapas y cubiertos en material biodegradable adquiridos por el contratista que resulte adjudicatario
	El contratista debe acreditar mediante una carta de compromiso suscrita 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 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 contratista 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 vacio
	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.
2	CONTROL DE CALIDAD
	CONTROL MICROBIOLOGICO El Contratista 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 Contratista 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
	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 contratista 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 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 *Para constancia de lo anterior el futuro contratista deberá adjuntar a la propuesta una carta de compromiso firmada por el suscrito representante legal*
3	GESTION AMBIENTAL Y SANEAMIENTO BASICO
	El contratista 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
	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
	El contratista contratista 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 CONTRATISTA QUE RESULTARE ADJUDICATARIO).

	ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS APLICA PARA EL CONTRATISTA QUE RESULTARE ADJUDICATARIO).
4	CAPACITACION 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.
5	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO El CONTRATISTA 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 CONTRATISTA 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).

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

Elaboró. CPS TATIANA CATALAN RIPOLL
Analista Grupo contratos UPRES DEATA

Reviso y aprobo: SI JHONNY MARTINEZ MILLAN
Jefe de Contratos de la UPRES DEATA

Reviso y Aprobó: ST DANIEL SILVA COFLES
Jefe Logistico y financiero (E)

Aprobó CPS YENNY ORTIZ HERNANDEZ
Abogado Especialista UPRES DEATA

ANEXO 2
TARIFA PACTADA

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO ESTIMADO	DESCUENTO OFRECIDO 2%	VALOR A PAGAR
	DESAYUNO			
1	NORMAL	11.090,00	222	**10.868**
2	NORMAL PEDIATRICA	10.352,00	207	**10.145**
3	ASTRINGENTE	11.144,00	223	**10.921**
4	BLANDA	10.246,00	205	**10.041**
5	DIETA COMPLEMETARIA	12.450,00	249	**12.201**
6	DIETA HIPOGLUCIDA	10.729,00	215	**10.514**
7	DIETA HIPOSODICA	10.557,00	211	**10.346**
8	DIETA HIPOGRASA	10.410,00	208	**10.202**
9	DIETA RENAL	10.468,00	209	**10.259**
10	DIETA LIQUIDA CLARA	8.769,00	175	**8.594**
11	DIETA LIQUIDA COMPLETA	9.621,00	192	**9.429**
12	HIPERPROTEICA	10.416,00	208	**10.208**
13	LIQUIDOS QUIRURGICOS	5.333,00	107	**5.226**
14	ONCES Y NUEVE HIPOGLUCIDOS	7.350,00	147	**7.203**
	ALMUERZO			
1	NORMAL	15.537,00	311	**15.226**
2	NORMAL PEDIATRICA	14.430,00	289	**14.141**
3	ASTRINGENTE	14.805,00	296	**14.509**
4	BLANDA	14.742,00	295	**14.447**
5	DIETA COMPLEMETARIA	17.375,00	348	**17.028**
6	DIETA HIPOGLUCIDA	15.182,00	304	**14.878**
7	DIETA HIPOSODICA	15.248,00	305	**14.943**
8	DIETA HIPOGRASA	15.121,00	302	**14.819**
9	DIETA RENAL	15.186,00	304	**14.882**
10	DIETA LIQUIDA CLARA	12.324,00	246	**12.078**
11	DIETA LIQUIDA COMPLETA	13.340,00	267	**13.073**
12	HIPERPROTEICA	13.908,00	278	**13.630**
13	LIQUIDOS QUIRURGICOS	5.333,00	107	**5.226**
14	ONCES Y NUEVE HIPOGLUCIDOS	7.975,00	160	**7.816**
	COMIDA			

1	NORMAL	14.828,00	297	**14.531**
2	NORMAL PEDIATRICA	13.913,00	278	**13.635**
3	ASTRINGENTE	14.167,00	283	**13.884**
4	BLANDA	14.097,00	282	**13.815**
5	DIETA COMPLEMETARIA	16.625,00	333	**16.293**
6	DIETA HIPOGLUCIDA	14.544,00	291	**14.253**
7	DIETA HIPOSODICA	14.601,00	292	**14.309**
8	DIETA HIPOGRASA	14.299,00	286	**14.013**
9	DIETA RENAL	14.523,00	290	**14.233**
10	DIETA LIQUIDA CLARA	11.004,00	220	**10.784**
11	DIETA LIQUIDA COMPLETA	13.475,00	270	**13.206**
12	HIPERPROTEICA	12.935,00	259	**12.676**
13	LIQUIDOS QUIRURGICOS	5.333,00	107	**5.226**
14	ONCES Y NUEVE HIPOGLUCIDOS	7.975,00	160	**7.816**

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

Elaboró: CPS TATIANA CATALAN RIPOLL
Analista Grupo contratos UPRES DEATA

Reviso y aprobo: SI JHONNY MARTINEZ MILLAN
Jefe de Contratos de la UPRES DEATA

Reviso y Aprobó: ST DANIEL SILVA COFLES
Jefe Logistico y financiero (E)

Aprobó: CPS YENNY ORTIZ HERNANDEZ
Abogado Especialista UPRES DEATA