CARTA DE ACEPTACIÓN DE LA OFERTA

CONTRATO PN UPRES – DEATA - 104 - 7- 20799- 25

Soledad – Atlántico, 27 de noviembre del 2025

Señores.

VITAL ALIMENTOS S.A.S.
NIT. 901.625.007 – 2
Calderon Muñoz Elieth Jurany
C.C 55247064
Representante Legal
CL 53 No 43 - 85
Teléfono: 3104323175
Correo vitalalimentossas@outlook.com

ASUNTO: Aceptación Oferta Proceso **PN UPRES– DEATA MIC– 037- 2025**

Cordialmente me permito informarle que en virtud a la invitación pública del proceso **PN UPRES- DEATA MIC 037- 2025**, 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:

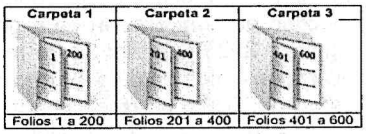
CONTRATO	**104 - 7- 20799- 25**
CONTRATANTE	UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO.
REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO	Mayor **JOHON SANTANDER HERNANDEZ HERRERA**
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	**8.572.622** de Ponedera Atlantico
CARGO	JEFE DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Orden del Día No. 25-217 del 12 de septiembre de 2025
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	011 del 02 de ENERO 2025 la cual está parcialmente modificada por la Resolución 00364 DEL 12/02/2025
CONTRATISTA	**RAZON SOCIAL:** VITAL ALIMENTOS S.A.S. **IDENTIFICACION:** NIT. . 901.625.007 – 2 **REPRESENTANTE LEGAL:** Calderon Muñoz Elieth Jurany **IDENTIFICACION: C.C**. . 55247064 **CIUDAD NOTIFICACIÓN:** Barranquilla Atlantico **DIRECCIÓN:** CL 53 No 43 - 85 **TELEFONO:** : 3104323175 **EMAIL** vitalalimentossas@outlook.com
CONSIDERANDOS	Que el presente contrato se deriva del PROCESO de **MINIMA CUANTIA PN UPRES– DEATA MIC– 037-2025**

SUPERVISOR DEL CONTRATO	El supervisor del contrato será el jefe logístico o quien haga sus veces o quien con posterioridad designe el ordenador del gasto, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución 00090 DEL 15 ENERO DEL 2018. Para estos efectos, el supervisor estará sujeto a lo dispuesto en el numeral 1° del artículo 26 de la ley 80 del 1993, los artículos 83 y 84 de la ley 1474 del 2011, la resolución 00090 del 2018 y demás normas que regulen la materia.
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	**El valor del presente proceso contractual es la suma de CIENTO DIECISIETE MILLONES DE PESOS M/CTE ($117.000.000.00). DIECISIETE MILLONES DE PESOS (17.000.000.00) para la vigencia 2025 y CIEN MILLONES DE PESOS, para la vigencia 2026.**
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 siguientes a la radicación de la factura, (SEGÚN GUÍA F-DI-14 MANUAL DE USUARIO – MODULO RECECCION 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 título valor y CIRCULAR EXTERNA 042 del 26 de diciembre de 2023 que al a letra dice: "La Administración del SIIF Nación implementó el "Modelo de Recepción de Facturas de Venta, Notas Débito y/o Notas Crédito", el cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las Entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial 09 de septiembre del 2020. Aquellos Proveedores o Contratistas que tengan identificado en el RUT la responsabilidad 52 – Facturador electrónico (emisor), deberán entregar factura electrónica de venta por los bienes y/o servicios ofrecidos a las entidades del ámbito SIIF Nación, como también las notas débito y/o notas crédito, a través del buzón dispuesto para el efecto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, para lo cual la información tributaria de los terceros creados en el SIIF Nación se actualizará con base en los datos de la DIAN mediante un Servicio Web. Así las cosas, las entidades ejecutoras del PGN, al realizar el registro de la obligación o del egreso de una caja menor, el sistema identificará si el tercero beneficiario de la misma es sujeto a facturar electrónicamente, y al verificarlo solicitará la consulta y vinculación de la(s) factura(s) electrónica(s) de venta en estado "Aprobada" (s) por el supervisor y/o tácitamente, según lo define la norma, para continuar con el proceso de pago. **5.4.1 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 o proveedor (emisor). 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 ej. 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 ej. 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 factura junto con los documentos soporte, pre radicado, planilla y constancia de aportes parafiscales, deben ser presentados en paquetes de 200 folios perforados y legajados en el lado izquierdo de la hoja, según manual de archivo y correspondencia.



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 Prestadora en Salud Atlántico 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.

Todos los pagos a que se compromete la Unidad Prestadora de Salud Atlántico serán cancelados dentro de los sesenta (60) días calendario siguiente a aquel en que haya sido presentada la respectiva factura y previo situado de los dineros correspondientes por parte de la Dirección de Sanidad.

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 FACTURACION ELECTRONICA

a. Recibo a satisfacción de la prestación de servicio expedido por el **SUPERVISOR DEL CONTRATO.**
b. **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.
c. Fotocopia de la hoja del contrato en donde se encuentra el registro presupuestal.

Las cuentas que sean radicadas deben corresponder a la facturación de los servicios que fu 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 S.A.S. BANCO: BANCO DE BOGOTA TIPO DE CUENTA: AHORROS NUMERO DE CUENTA: 173805763
APROPIACIÓN PRESUPUESTAL	El presente contrato se encuentra Amparado en el Certificado de Disponibilidad Presupuestal **SIIF N°: 137625 QUIPU V.A. 1366 del 12/11/2025. QUIPU V.F 1367.** 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 para la vigencia 2025 hasta el 31 de diciembre y para la vigencia 2026 hasta el 31 de mayo del 2026 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	El suministro de las dietas hospitalarias objeto del presente proceso y del contrato que se llegue a suscribir como resultado de la definición del proceso de selección de mínima cuantía deberán ser entregados en el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEATA ubicada en la Avenida circunvalar No 45-124 soledad Atlántico. (Área de Hospitalización 2do piso. 3er piso. pediatría. Uci, urgencias) previa coordinación con el supervisor del contrato.
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, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y 4 meses más para efecto de liquidación y.CALIDAD DEL SERVICIO Por el Cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato VIGENTE POR UN (01) AÑO CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE RECIBIDO FINAL DE LOS SERVICIOS Y Y CUATRO (4) MESES MAS PARA EFECTOS DE LIQUIDACION . NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO. VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS Y CUATRO MESES MAS RESPONSABILIDAD CIVIL

	EXTRACONTRACTUAL POR 200 SMLV VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y CUATRO MESES MAS
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 1° 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 6° 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 establecimiento de sanidad policial complementario del atlántico de la policía nacional, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato que no supere el porcentaje señalado. Para efectos de calcular el monto del incumplimiento parcial relativo a la obligación de plazo de ejecución, se empleará la misma fórmula de estimación de valor contemplada en el literal a) de la presente cláusula. La imposición de esta pena pecuniaria no se considerará como pago definitivo de los perjuicios que cause al establecimiento de sanidad policial complementario del atlántico de la policía nacional. d) 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. e) 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. f) IMCUMPLIMIENTO PARCIAL Multas cuyo valor se liquidará con base en un cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar. POR CADA DÍA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DÍAS CALENDARIO QUE SE DESCONTARÁ DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD, ESTA SANCIÓN SE IMPONDRÁ MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARÁ LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLA.

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 037- 2025. 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.

ANEXO
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

ITEM 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

DIETA NORMAL

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 o agua de panela	200cc
	Alimento proteico	Huevo (Tibio o Cocido) o	Tipo A
		Huevo (Revuelto o perico) o	80gr
		Queso o	60gr
		Caldo de papa con carne o pollo (90 gr de proteína) o	220cc
		Sándwich de jamón y queso	150 gr
	Farináceo	2 panes o	30gr c/u
		1 arepa o	60gr c/u
		2 tostadas o	30gr c/u
		2 galletas tipo soda	7 gr 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 O	100gr
		pescado	100gr
	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	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe o esponjado o natilla o helado o pudin o flan o arroz con leche o brevas o panelitas.	60 gr.

OTRAS ESPECIFICACIONES
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
La bebida caliente del desayuno debe elaborase en leche 100%
Cuando se ofrezca huevo tibio, este debe pesar entre 56 - 62.9 gr (Tipo A)
En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente
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 embutidos como salchichas, salchichón, salami
Solo se aceptará el uso de papa pastusa, sabanera o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
No se permitirá el uso de leche en polvo, solo liquida de marca reconocida en el mercado.
Para la preparación de jugos debe utilizarse pulpa de fruta natural pasterizada.
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.
Todos los alimentos deben servirse en loza desechable biodegradable, el cual deberá conservar las características organolépticas propias de los alimentos, conservando su buena presentación y

temperatura, así mismo se aclara que para suministrar las bebidas se deberán usar vasos de 8 onzas en material biodegradable, deberán ser de un solo uso (por condiciones biosanitarias), suministrar cubiertos desechable en material biodegradable completos, 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.
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. Todos los alimentos deben servirse en loza desechable biodegradable, el cual deberá conservar las características organolépticas propias de los alimentos, conservando su buena presentación y temperatura, así mismo se aclara que para suministrar las bebidas se deberán usar vasos de 8 onzas en material biodegradable, deberán ser de un solo uso (por condiciones biosanitarias), suministrar cubiertos desechable completos, los cuales deberán entregarse dentro de una bolsa biodegradable
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
A solicitud de Nutrición se suministrará jugo natural con fruta cocida o pulpa de fruta pasterizada preparado en agua ozonizada
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%)
Solo se aceptará el uso de papa pastusa, sabanera o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
No se permitirá el uso de leche en polvo solo liquida de marca reconocida en el mercado.
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS
DIETA SIN FUENTES DE VITAMINA K (NO VITAMINA K)
Corresponde a las especificaciones de la dieta normal realizando ajuste al contenido de algunos alimentos, se restringirá todos los alimentos FUENTES DE VITAMINA K como: Hortalizas de hoja verde, como la col, la espinaca, la col rizada, la acelga, el perejil, la lechuga romana y la lechuga de hoja verde. Verduras como las coles de Bruselas, berros, espárragos, el brócoli, la coliflor, habichuelas y el repollo. OTROS: té y soja. Atún en aceite de oliva y Aceite de soja Entre las frutas, aunque en menor cantidad, la aportan el kiwi, pera, melocotones, arándanos higos, manzana verde, ciruelas secas y las uvas.
DIETA HIPOGRASA
La dieta HIPOGRASA corresponde a las especificaciones de la dieta normal realizando ajuste a algunos alimentos y/o preparaciones que modifique la cantidad y calidad de la grasa utilizada
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. 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. Alimentos restringidos: Preparaciones fritas. Lácteos enteros (queso doble crema, leche entera). Helados de crema, 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 y chocolatinas.

La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
La bebida caliente del desayuno debe elaborase con leche, 100% descremada.
En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente
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.
Solo se aceptará el uso de papa pastusa, sabanera o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
No se permitirá el uso de leche en polvo, solo liquida de marca reconocida en el mercado.
Para la preparación de jugos debe utilizarse pulpa de fruta natural pasterizada.
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.
DEBE HABER VARIEDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS.

2

DIETA NORMAL PEQUEÑA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta o	No acida	60 gr
	Jugó en agua	Fruta no acida	200cc
	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
		Caldo de papa con carne o pollo (60 gr de proteína)	220cc
	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	200 cc
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe o esponjado o natilla o helado o pudin o flan o arroz con leche o brevas o panelitas.	60 gr.

OTRAS ESPECIFICACIONES
Dieta indicada para pacientes pediátricos niños de 1 a 7 años y adultos con bajo consumo, según orden médica.
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
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.
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
Solo se aceptará el uso de papa pastusa, sabanera o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
No se permitirá el uso de leche en polvo, solo liquida de marca reconocida en el mercado.
Todos los alimentos deben servirse en loza desechable biodegradable, el cual deberá conservar las características organolépticas propias de los alimentos, conservando su buena presentación y temperatura, así mismo se aclara que para suministrar las bebidas se deberán usar vasos de 8 onzas en material biodegradable, deberán ser de un solo uso (por condiciones biosanitarias), suministrar cubiertos desechable completos, los cuales deberán entregarse dentro de una bolsa biodegradable
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.

3

DIETA BLANDA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
TIPO DE COMIDA DESAYUNO	Fruta entera o en porción	Fruta no acida	120 gr
	Jugo en Agua Bebida en agua O Bebida con leche	Fruta no acida	200cc
		Caldo, consomé, té, aromática de hierbas y/o Frutal o agua de panela	200cc
		Café o té o Avena o Maizena	200cc
	Alimento proteico	Huevo (Revuelto o tortilla o cocido) o	Tipo A 80gr
		Caldo de papa con carne o pollo (90 gr de proteína)	220cc
		o queso (campesino o cuajada)	60 gr
	Farináceo	2 panes o	30gr c/u
		1 arepa o	60gr c/u
		2 galletas tipo soda	7 gr c/u
ALMUERZO Y COMIDA	Fruta entera o en porción	No acida	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	90gr
	Bebida	Jugo de fruta no acido en agua	200 cc
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe o panelita	60 gr.

OTRAS ESPECIFICACIONES

La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.

Todos los alimentos de esta dieta deben presentarse en consistencia blanda, no deben incluirse verduras crudas, productos de salsamentaría, preparaciones fritas, ni condimentos, ni irritantes.

Para la institución los alimentos productores de gas son: cebolla, brócoli, coliflor, pepino cohombro, pimentón, repollo, leguminosas, menudo y callo.

Alimentos permitidos:
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)
Para los postres de la dieta blanda no lácteos se podrá emplear dulce de fruta, gelatina o bocadillo.

Alimentos restringidos:
No deben incluirse verduras crudas, frutas ácidas, alimentos productores de gas, leguminosas, productos de salsamentaría, preparaciones fritas, margarinas, condimentos, irritantes
Productos de panadería y pastelería con alto contenido de grasa, como biscochos, tortas, ponqués, hojaldres, pasteles, buñuelos, pan de yuca, pan de bono, etc. Y galletas de borona.
Frutas enteras de consistencia dura, como pera, manzana, durazno

Para la institución los alimentos productores de gas son: cebolla, brócoli, coliflor, pepino cohombro, pimentón, repollo, leguminosas secas, menudo y callo.
NOTA: La dieta blanda debe contener lácteo descremados y sin lactosa, solo se eliminará estos alimentos cuando sea indicación expresa de nutrición.

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.

Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. (Con porcentaje de grasa menor al 5%)
solo lomo de cerdo magro de acuerdo a las cantidades permitidas por la institución para la porción de proteína

Solo se aceptará el uso de papa pastusa, sabanera o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.

Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los siclos de menú con aporte principal de carbohidratos permitiendo la variabilidad en preparaciones.

LA DIETA HIPOGRASA: En esta dieta NO se permite leche, alimentos fritos o con grasa, salsas, cremas, mantequilla, condimentos irritantes solo 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 DIETA BLANDA TODO PURE: es una derivación de la dieta blanda; por lo tanto, lleva los mismos alimentos de la dieta blanda; sin embargo, la consistencia de la verdura, el farináceo y el arroz debe ir en puré, los líquidos deben estar en presentación espesa, se suministrará proteína molida húmeda, solo en casos que sean por indicación de nutrición se cambiará la consistencia a tipo puré. Se permitirá el suministro de huevo tibio, no llevará NINGÚN otro alimento sólido; La dieta todo pure no llevará gelatina, ni lácteos, ni derivados (queso, yogurt o kumis).

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 con los siguientes tipos de consistencia: Néctar, Miel y Pudin. Solo llevará líquidos claros cuando sea indicación de nutrición.

Para los postres de pueden ser: flan o pudin o esponjado o helado cuando la indicación de nutrición sea si lácteos o con lácteos.

Todos los alimentos deben servirse en loza desechable biodegradable, el cual deberá conservar las características organolépticas propias de los alimentos, conservando su buena presentación y temperatura, así mismo se aclara que para suministrar las bebidas se deberán usar vasos de 8 onzas en material biodegradable, deberán ser de un solo uso (por condiciones biosanitarias), suministrar cubiertos desechable completos, los cuales deberán entregarse dentro de una bolsa biodegradable

No incluir leguminosas

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

DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

4

DIETA BLANDA PEQUEÑA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
TIPO DE COMIDA DESAYUNO	Fruta o	No acida	60 gr
	Jugó en agua	Fruta no acida	150cc
	Bebida con leche	Chocolate o Avena o Maizena o milo o leche con cereal infantil tipo colada	200cc
	Alimento proteico	Huevo o	Tipo A 80gr
		Queso o	60gr
		Caldo de papa con carne o pollo (60 gr de proteína)	220cc
	Farináceo	1 pan o	30gr
		1 arepa o	30gr
		1 tostada	30gr
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	90 gr
	Farináceo I	Arroz	50 gr
	Farináceo II	Papa o pasta o plátano o yuca.	60 gr
	Verdura	Cocida	40gr
	Bebida	Jugo de fruta no acido en agua	150 cc

OTRAS ESPECIFICACIONES

La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.

Alimentos permitidos:
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)
Para los postres de la dieta blanda no lácteos se podrá emplear dulce de fruta, gelatina o bocadillo.

Alimentos restringidos:
No deben incluirse verduras crudas, frutas ácidas, alimentos productores de gas, leguminosas, productos de salsamentaría, preparaciones fritas, margarinas, condimentos, irritantes
Productos de panadería y pastelería con alto contenido de grasa, como biscochos, tortas, ponqués, hojaldres, pasteles, buñuelos, pan de yuca, pan de bono, etc.
Frutas enteras de consistencia dura, como pera, manzana, durazno

	Para la institución los alimentos productores de gas son: cebolla, brócoli, coliflor, pepino cohombro, pimentón, repollo, leguminosas secas, menudo y callo. NOTA: La dieta blanda debe contener lácteo descremados y sin lactosa, solo se eliminará estos alimentos cuando sea indicación expresa de nutrición.
	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.
	Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. (Con porcentaje de grasa menor al 5%)
	Solo se aceptará el uso de papa pastusa, sabanera o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
	LA DIETA BLANDA PEQUEÑA TODO PURE: lleva los mismos alimentos de la dieta blanda pero la proteína debe ser molida, la verdura y el farináceo debe ir en puré.
	No se permitirá el uso de leche en polvo solo liquida de marca reconocida en el mercado o Formula Infantil SIN lactosa.
	Todos los alimentos deben servirse en loza desechable biodegradable, el cual deberá conservar las características organolépticas propias de los alimentos, conservando su buena presentación y temperatura, así mismo se aclara que para suministrar las bebidas se deberán usar vasos de 8 onzas en material biodegradable, deberán ser de un solo uso (por condiciones biosanitarias), suministrar cubiertos desechable completos, los cuales deberán entregarse dentro de una bolsa biodegradable
	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.

5

DIETA ASTRINGENTE

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Fruta Astringente o	120 gr.
		Compota industrializada sin azúcar Astringente o	90-120 gr
		Jugo de fruta astringente	200cc
	Bebida SIN leche	Té verde y/o negro o aromático de canela o anís o manzana	200 cc
	Alimento proteico	Caldo de papa con carne o pollo (90 gramos de proteína)	220cc
	Farináceo	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 Y COMIDA	Fruta	Fruta Astringente	120 gr
	Sopa	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
	Postre	Gelatina dietética industrializada o fruta astringente al horno	120 gr

OTRAS ESPECIFICACIONES
Esta dieta es exenta de lácteos y azucares concentrados. Se debe emplear edulcorante a base de Stevia, Aspartamen, Acesulfame K, Sucralosa.
No se permiten ácidos, salsas, cremas, productos integrales, leguminosos, ensaladas crudas ni avena en agua.
Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra.
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
Debe suministrarse en consistencia blanda o todo molido a solicitud de nutrición
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.
Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
La porción de compota debe pesar entre 90 y 120 gramos. Debe ser industrializada o preparada en el servicio, SIN DULCE: pera, guayaba, manzana, feijoba, durazno.

	La Entidad considera: Frutas astringentes permitidas: Guayaba, Pera, feijoba, Manzana y Durazno y Verduras Astringentes Permitidas: Zanahoria, Ahuyama y Arveja Pepino de guiso, guatila, calabacín, berenjena.
	En el desayuno el farináceo debe ser variado, el caldo también debe ser variado
	Todos los alimentos deben servirse en loza desechable biodegradable, el cual deberá conservar las características organolépticas propias de los alimentos, conservando su buena presentación y temperatura, así mismo se aclara que para suministrar las bebidas se deberán usar vasos de 8 onzas en material biodegradable, deberán ser de un solo uso (por condiciones biosanitarias), suministrar cubiertos desechable completos, los cuales deberán entregarse dentro de una bolsa biodegradable
	DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS.

6

DIETA COMPLEMENTARIA I

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
TIPO DE COMIDA DESAYUNO	Licuado	Licuado de verduras con pollo o carne (60 gr de proteína)	150 cc
	Fruta	Compota industrializada sin azúcar no acida	90-120 gr.
ALMUERZO Y COMIDA	Licuado	Licuado de verduras con pollo o carne (60 gr de proteína)	150 cc
	Fruta	Compota industrializada sin azúcar no acida	90-120 gr

OTRAS ESPECIFICACIONES
La dieta complementaria I incluye pacientes pediátricos de 6 meses y 8 meses.
Los alimentos se suministrarán sin adición de condimentos, sin sal y sin azúcar
Los alimentos se suministrarán de consistencia licuada o tipo papilla.
se ofrecerán: cereales fortificados, (arroz, avena, maíz, verduras cocidas y trituradas (auyama, zanahoria, calabazas) frutas en pures (banano, pera, manzana) carnes bien cocidas y trituradas (pollo, res, hígado) leguminosas sin piel (lentejas, frijoles, arvejas)
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
El servicio de nutrición determinara si se necesita la fruta astringente o alta en fibra para la compota.
Todo alimento adicional u omitido debe ser a solicitud de nutrición.
No se permite el suministro de clara de huevo, fresas, edulcorantes, sal y leche entera.
Las preparaciones que requiera leche deberán 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.
No se permitirá el empleo de 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 los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS.

7

DIETA COMPLEMENTARIA II

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	Caldo de papa con carne o pollo licuado (60 gramos de proteína) o Huevo (tipo A)	120cc
	Farináceo	Galletas o	30 gr
		Pan	30 gr
ALMUERZO Y COMIDA	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 II incluye pacientes pediátricos de 8 meses a 12 meses.
Los alimentos tendrán consistencia semiblanda, en trozos o desmechada. Sin alimentos alergénicos.
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.

	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.
	No se permite el suministro edulcorantes, sal, condimentos y leche entera antes del año. Todo alimento adicional u omitido debe ser avalado exclusivamente por nutrición
	No se permitirá el empleo de 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.
	Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. (Con porcentaje de grasa menor al 5%)
	Solo se aceptará el uso de papa pastusa, sabanera o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
	COMPLEMENTARIA II ASTRINGENTE
	Las preparaciones no tendrán contenido de sal
	No se permite azúcar, ni gelatina dietética
	se puede incluir después de los 12 meses paulatinamente la yema de huevo
	Alimentos permitidos: purés de: plátano, zanahoria, auyama, guayaba, manzana, pera, durazno. Alimento no permitido: edulcorante dietético
	En caso de ser solicitada dieta complementaria II 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.
	No se permitirá el empleo de 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.
	Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. (Con porcentaje de grasa menor al 5%)
	Solo se aceptará el uso de papa pastusa, sabanera o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
	DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS.

8

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
		Caldo de papa con carne o pollo (90 gr de proteína)	220cc
	Farináceo	1 panes integrales o	50gr c/u
		1 arepas o	50gr c/u
		1 tostadas integrales	50gr c/u
	Educolorante	1 sobre	1 gr c/u
ALMUERZO Y COMIDA	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.
	Fruta	Fruta entera o en porción	80 gr
	Bebida	Jugo de fruta hipoglucida	200 cc
	Educolorante	1 sobre	1 gr c/u

OTRAS ESPECIFICACIONES
Se restringe azúcar, salsas, cremas.
Los lácteos autorizados únicamente serán leche descremada
Esta dieta es exenta de azucares concentrados. Se debe emplear edulcorante a base de Stevia, Aspartamen, 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 dieta hipoglúcida todo molido debe tener las indicaciones de la dieta blanda todo molido frutas y verduras indicadas para paciente diabético, se restringe azúcar, salsas, cremas, La dieta hipoglucida debe contener un solo farináceo por tiempo de comida
	La restricción de frutas y verduras para la dieta hipoglucida son: banano tipo bocadillo, mango de azúcar y la remolacha
	En la dieta hipoglúcida NO JUGO NO LECHE no se permite el empleo de lácteos, frutas, jugos, alimentos productores de gas, cremas, salsas. En ocasiones se podrá utilizar porción de fruta o jugo de fruta astringente con el aval de la nutricionista, especificando el tipo de fruta.
	No se permitirá el empleo de merluza, 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.
	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
	Solo se aceptará el uso de papa pastusa, sabanera o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado
	No se permitirá el uso de leche en polvo, solo liquida de marca reconocida en el mercado.
	En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente
	Esta dieta incluye el refrigerio nocturno hipoglucido.
	Todos los alimentos deben servirse en loza desechable biodegradable, el cual deberá conservar las características organolépticas propias de los alimentos, conservando su buena presentación y temperatura, así mismo se aclara que para suministrar las bebidas se deberán usar vasos de 8 onzas en material biodegradable, deberán ser de un solo uso (por condiciones biosanitarias), suministrar cubiertos desechable completos, los cuales deberán entregarse dentro de una bolsa biodegradable
	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.

9

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 cocoa	200cc
	Alimento proteico	Huevo (Tibio o Cocido) o	Tipo A
		Huevo (Revuelto o perico) o	80gr
		Queso blanco bajo en sal o	60gr
		Caldo de papa con carne o pollo (90 gr de proteína)	220cc
	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
El aporte de sodio de la dieta debe ser máximo 2 gr.
Todos los alimentos deben prepararse sin sal y adicionar sobre de sal de 1 gramo según solicitud de nutrición
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
En la dieta hiposódica NO JUGO NO LECHE no se permite el empleo de lácteos, frutas, jugos, cremas, alimentos productores de gas, salsas. En ocasiones se podrá utilizar porción de fruta o jugo de fruta astringente con el aval de la nutricionista, especificando el tipo de fruta.
Todos los platos principales deben llevar cascos de limón o vinagreta natural.
No se permite el suministro de concentrados, acelgas, enlatados, salsamentaría, apio, espinaca, salsas, debe utilizarse leche descremada, café descafeinado y aceite 100% vegetal.

	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.
	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
	Solo se aceptará el uso de papa pastusa, sabanera o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
	En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente
	La dieta hiposodica todo molido debe observar las indicaciones de la dieta blanda todo molido sin sal, pero la proteína debe ser molida, la verdura y el farináceo en puré. Adicionar sobre de sal a solicitud de Nutrición.
	No se permitirá el uso de leche en polvo, solo liquida de marca reconocida en el mercado.
	Todos los alimentos deben servirse en loza desechable biodegradable, el cual deberá conservar las características organolépticas propias de los alimentos, conservando su buena presentación y temperatura, así mismo se aclara que para suministrar las bebidas se deberán usar vasos de 8 onzas en material biodegradable, deberán ser de un solo uso (por condiciones biosanitarias), suministrar cubiertos desechable completos, los cuales deberán entregarse dentro de una bolsa biodegradable
	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

10

DIETA LIQUIDA CLARA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Consomé sin grasa	Consomé natural de carne o pollo SIN GRASA	220cc
	Bebida caliente	Agua de panela	200cc
		Té en agua o aromática de canela o manzana o pera	200cc
	Energético	Gelatina Industrializada	120gr
ALMUERZO Y COMIDA	Consomé sin grasa	Consomé natural de carne o pollo SIN GRASA	220cc
	Bebida caliente	Té en agua o aromática de canela o manzana o pera	200cc
	Bebida	Jugo astringente o té en agua o aromática de canela o anís o manzana	200cc
	Energético	Gelatina Industrializada	120gr

OTRAS ESPECIFICACIONES
Se deben suministrar suficientes pitillos, cucharas y cucharitas para las bebidas en todas las comidas
No se permite el suministro de lácteos, frutas y verduras excepto astringentes, por orden de la nutricionista
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente
No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o pecho o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna 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
DIETA FALSA: Se denomina a la dieta que será ordenada por nutrición y costa de 1 paleta de agua, o 1 vaso de hielo de 03 oz y 1 unidad de chicle sin azúcar en los 3 tiempos de comida
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

11

DIETA LIQUIDA TOTAL O COMPLETA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
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
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 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.
Solo se aceptará el uso de papa pastusa, sabanera o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
No se permitirá el uso de leche en polvo, solo liquida de marca reconocida en el mercado.
En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente
Para la preparación de jugos debe utilizarse pulpa de fruta natural pasterizada.
Alimentos permitidos: Verduras, carnes, pollo, pescado, leguminosas, raíces, tubérculos y plátanos licuados y colados. Leche y derivado lácteos en consistencia líquida (malteadas, sorbetes, yogurt, kumis, flan, coladas). Alimentos restringidos: Alimentos de consistencia sólida (pan, galletas, arepa, arroz, carnes enteras, fruta en porción, etc)
La dieta LIQUIDA TOTAL FRIA es una derivación de la dieta líquida total, con menor contenido calórico, esta incluirá bebidas frías, granizados, helados, paletas en cada tiempo de comida.
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS
DIETA LÍQUIDA TOTAL ESPESA
Dieta LIQUIDA TOTAL ESPESA es una derivación de la dieta líquida total en consistencia espesa tipo néctar, miel y pudin Alimentos permitidos: Verduras, carnes, pollo, pescado, leguminosas, raíces, tubérculos y plátanos licuados y colados. Leche y derivado lácteos en consistencia líquida (malteadas, sorbetes, yogurt, kumis, flan, coladas). Se permitirá el uso de huevo tibio como alimento proteico. Se permite también yogurt, sorbetes, gelatina, flan, compotas y helados según las necesidades del paciente y solicitud de nutrición. La dieta líquida espesa contiene lácteos, en caso de no ser requeridos se debe hacer en la solicitud la aclaración "No lácteos" Alimentos restringidos: Alimentos de consistencia sólida (pan, galletas, arepa, arroz, carnes enteras, fruta en porción, etc)
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

12

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
	Alimento proteico 2	Caldo de papa con carne o pollo (90 gr de proteína) o	220cc
		Sándwich de jamón y queso 0	150 gr
		Módulo de proteína	40gr
	Farináceo	2 panes o	30gr c/u
		1 arepa o	60gr c/u

		2 tostadas	30gr c/u
ALMUERZO Y COMIDA	Fruta entera	Fruta	120 gr
	Sopa o crema	Con cereal o tubérculo o verdura o leguminosa	220cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o hígado o cerdo	190gr
		pescado	180gr
	Farináceo I	Arroz	90 gr
	Farináceo II	Papa o pasta o plátano o yuca o leguminosa.	120 gr
	Verdura	Cruda o cocida	90gr
	Bebida	Jugo de fruta	200 cc
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe o esponjado o natilla o helado o pudin o flan o arroz con leche o brevas o panelitas.	60 gr.

OTRAS ESPECIFICACIONES

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.

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.

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.

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

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.

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

Solo se aceptará el uso de papa pastusa, sabanera o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.

No se permitirá el uso de leche en polvo solo liquida de marca reconocida en el mercado.

Para la preparación de jugos debe utilizarse pulpa de fruta natural pasterizada.

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.

DEBE HABER VARIEDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

13

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 o	50gr
		Caldo de papa con carne o pollo (60 gr de proteína) o	220cc
	Farináceo	2 panes o	30gr c/u
		1 arepa o	60gr c/u
		2 tostadas	30gr c/u
ALMUERZO Y 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.
En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente
Todos los alimentos deben servirse en loza desechable biodegradable, el cual deberá conservar las características organolépticas propias de los alimentos, conservando su buena presentación y temperatura, así mismo se aclara que para suministrar las bebidas se deberán usar vasos de 8 onzas en material biodegradable, deberán ser de un solo uso (por condiciones biosanitarias), suministrar cubiertos desechable completos, los cuales deberán entregarse dentro de una bolsa biodegradable
La sopa podrá ser reemplazada por jugo de fruta renal en todo caso llevará 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.
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.
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
Solo se aceptara el uso de papa pastusa, sabanera o criolla, no se aceptara ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente
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

REFRIGERIOS HIPOGLUCIDOS

TIPO DE COMIDA	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA
REFRIGERIO	Bebida caliente con leche descremada sin azúcar Café o té o chocolate dietético o Avena o maisena	200cc

14		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		

NUEVES Y ONCES

	TIPO DE DIETA	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA
15	Astringente – Blanda – Blanda pequeña	Bebida caliente sin leche sin dulce o	200 cc
		Gelatina Dietética Industrializada o Fruta adstringente al horno Compota industrializada o Jugo Astringente	120 gr 120 gr 90-120 gr 200cc
		Acompañante de panadería Galletas de soda	20 gr
		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	
	TIPO DE DIETA	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA
	Normal – Hiposodica	No jugos en agua.	200 cc
		Sorbetes 100% en leche (liquida de marca conocida en el mercado) o Yogurt o Kumis industrializado	150cc
		Acompañante de panadería debe ser: croissant o pan queso o pan coco o croissant con jamón y queso o croissant con bocadillo o tortas de pan o empanadas no fritas, al horno. Se debe variar aparte de acompañante de panadería con postres, pudines, natilla, arroz con leche, leche asada, fruta entera, yogurt con cereal, salpicón, leche saborizada industrializada, galletas waffers, galletas de leche, galletas de sal, arequipe en vaso porción individual, brevas en almíbar industrializadas, bocadillos, helados de crema industrializados	80 gr.
		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	
	TIPO DE DIETA	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA
	Complementaria II -	Compota industrializada o gelatina y	90-120 gr
		Acompañante de panadería o	30 gr
		Papilla: Cereal con fruta y leche de continuación segundo semestre (leche para niños entre 6 y 12 meses) de marcas conocidas en el mercado	40 gr
	TIPO DE DIETA	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA
	Hipoglucida	No aromática	
		Porción de queso o cuajada descremado	60gr
		Café en leche o te en leche o kumis hipoglucido industrializado de marcas conocida en el mercado o yogurt hipoglucido industrializado de marcas conocidas en el mercado de buenas características organolépticas	200cc
		Acompañante de panadería : Tortas dietéticas o galletas de soda, o tostadas (integral) o	30 gr
		Postres o pudines o flanes dietéticos	80gr
		Edulcorante	1 sobre
		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	
	TIPO DE DIETA	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE

			MEDIDA MÍNIMA
	Liquida total – liquida fría	Jugo de fruta en agua o en leche Jugo tipo frappe	200 cc
		Kumis o yogurt industrializado de marcas conocidas en el mercado y buenas características organolépticas	150 cc
		Helado o paletas de agua	1 unidad
	Líquida total espesa	Kumis o yogurt industrializado de marcas conocidas en el mercado y buenas características organolépticas	150 cc
		Postre con leche	120cc
		Jugo de fruta en agua o en leche Jugo tipo frappe	200 cc
		Helado de crema industrializado porción individual; Variar con natilla, flanes, leche asada, bebida láctea, leche saborizada.	100 gr
	TIPO DE DIETA	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA
	Renal	Bebida caliente No aromática o Fruta renal entera o picada 0y	200 cc 120 gr
		Galletas o tostadas o hojuelas sin dulce o torta dietética hipoglucida NO PAN	80 gr
	TIPO DE DIETA	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA
	Liquida clara	Gelatina industrializada o aromática frutal	120 gr

	EXPERIENCIA DEL PROPONENTE
16	**PROPONENTE NACIONAL** Con el fin de garantizar la calidad de los bienes o servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato se requiere acreditar experiencia en proyectos similares al objeto del presente estudio previo tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acrediten la realización de **contratos celebrados y ejecutados satisfactoriamente** con objeto igual o similar al presente proceso contractual **cuya suma sea igual o superior** al cincuenta por ciento (50%) del presupuesto asignado al presente proceso con empresas públicas o privadas para lo cual el oferente deberá presentar certificaciones con concepto favorable de la recepción de los contratos. Este aspecto se verificará en el Anexo Especificaciones Técnicas Mínimas. Las certificaciones deben contener la siguiente información básica: • Nombre del contratante • Objeto del contrato • Número del contrato • Valor del contrato • Plazo • Fechas de inicio y finalización • 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.

17

El oferente debe acreditar mediante una carta de compromiso firmada por el suscrito representante legal, en la cual indique que cuenta con el personal y perfiles solicitados de acuerdo con el cuadro de PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO y PERFIL y EXPERIENCIA DEL PERSONAL REQUERIDO.

CARGO	PERFIL	EXPERIENCIA MÍNIMA
NUTRICIONISTA	Experiencia certificada. Después de expedida la matricula profesional. En actividades acordes al objeto del presente proceso. El profesional deberá encontrarse inscrito ante el Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud (RETHUS).	1 año
CHEFF Ö TECNICO EN COCINA Ö 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	Bachiller en cualquier modalidad, Curso De Manipulación De Alimentos Experiencia En Servicios De Alimentación Hospitalaria.	1 año
DESPENSERO	Bachiller En Cualquier Modalidad. Curso En Manipulación De Alimentos	1 año

PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO	RECURSO HUMANO MINIMO REQUERIDO
NUTRICIONISTA	1
CHEFF. TECNICO EN COCINA O TECNÓLOGO EN GASTRONOMIA	1
AUXILIAR DE DIETAS	2
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.

	EL PROPONENTE DEBERÁ PRESENTAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL de la entidad donde conste que el personal que labora ha pasado por un proceso de selección en el cual le han sido verificados sus diplomas actas de grado. RETHUS y demás documentos (carnet de manipulación de alimentos, así como cursos en manipulación de alimentos), que acreditan su idoneidad para desempeñarse en los distintos cargos y donde conste que este personal cuenta con experiencia laboral en el ejercicio profesional de mínimo un (01) año que tiene la idoneidad y competencia para el manejo de equipos herramientas e insumos en la realización de las actividades propias del objeto contractual.
18	**CAPACIDAD OPERATIVA** 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 grupo de 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.
	OTRAS CONDICIONES TECNICAS VERIFICABLES
	SUMINISTRO DE DIETAS
	HORARIO Y CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO

ÁREA	HORARIO DE ATENCIÓN	OPERARIO
Segundo Piso Hospitalización Adulto. Pediatría. Uci.	06:30 a 7:30 11.30 a 12.45 17.00 a 17.30	UN (1) operarios por TURNO, MAÑANA Y TARDE
Tercer Piso	06:30 a 7:30 11.30 a 12.45 17.00 a 17.30	
Urgencias	06:30 a 7:30 09.30 a 10.30 11.30 a 12.45 14.30 a 15.30 17.00 a 17.30	

Todos los alimentos deben servirse en loza desechable biodegradable, el cual deberá conservar las características organolépticas propias de los alimentos, conservando su buena presentación y temperatura

1	Los vasos en material biodegradables de 8 onzas deberán ser de un solo uso (por condiciones biosanitarias), suministrar cubiertos desechable completos, los cuales deberán entregarse dentro de una bolsa biodegradable
	Ensamblar las diferentes dietas en menaje completo P3 y P2, desechable en material biodegradable (vasos con tapa, cubiertos), adquiridos por el oferente que resulte adjudicatario
	El oferente debe acreditar 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 oferente que resulte adjudicado.
	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido, 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 medida 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. 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
	El oferente que resultare adjudicatario debe presentar al responsable del Servicio de Nutrición y Dietética de la ESPCO 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
	✓ 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 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 porción de compota debe pesar neto entre 90 y 120 gramos. ✓ La leche debe ser Descremada para las dietas Hipo grasa, Hipoglucida, blanda e Hiposódica. ✓ El peso de las leguminosas se refiere al peso neto con proceso de crecimiento. ✓ Las dietas que no llevan azúcar se reemplazaran por edulcorante tipo Stevia, Apártame, Acesulfame K o Sucralosa. ✓ Debe disponer de té verde y te negro para las dietas astringentes y otras según orden por nutrición. ✓ Como opción de postre no se debe incluir productos de Panadería y/o pastelería. ✓ 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 Entidad considera: Frutas astringentes permitidas: Guayaba, Pera, Manzana y Durazno y Verduras Astringentes Permitidas: Zanahoria, Ahuyama y Arveja. ✓ La Entidad considera: Frutas acidas: Lulo, Maracuyá, Tomate de Árbol, Mora, Piña, Tamarindo, Naranja, Mandarina, Limón, Uchuvas, Feijoa y Curuba. ✓ La materia prima, utilizada debe ser de PRIMERA Y EXCELENTE calidad.

	✓ Para el suministro de compotas industrializadas y/o caceras se debe garantizar la variedad de sabores, teniendo en cuenta si es astringente (SIN DULCE: pera, guayaba, manzana y durazno) o alta en fibra (ciruela, mango, frutas tropicales, papaya) y otras mezclas. De igual forma disponer producto con azúcar y sin azúcar. ✓ 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. ✓ La leche debe ser liquida de marca reconocida en el mercado, no se aceptará leche en polvo para ninguna preparación excepto las Fórmulas Lácteas para niños menores de 1año, la cual también debe ser de una marca reconocida en el mercado. ✓ Solo se acepta kumis hipoglucido industrializado de marcas conocida en el
	✓ mercado o yogurt hipoglucido industrializado de marcas conocidas en el mercado de buenas características organolépticas. NO DE SABOR NATURAL, excepto el kumis hipoglucido. ✓ Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. ✓ (Con porcentaje de grasa menor al 5%). ✓ Suministrar diariamente una (1) jarra con agua pura por paciente como parte de su ración
	Entregar las dietas solicitadas en un carro termo suministrado por el oferente (futuro oferente)
	Las comidas deberán ser entregadas en el punto que para tal fin designe la Unidad Prestadora de Salud Atlántico, a través del área de nutrición o el supervisor del contrato, garantizando que se cumplan las condiciones de higiene, temperatura y oportunidad requeridas.
	En caso de inconsistencias o no conformidades, deberá realizar el reemplazo inmediato del alimento, sin costo adicional.
	El contratista debe llevar registro de: Proveedores de insumos. Lotes de carnes, lácteos y frutas. Temperatura de conservación durante el transporte. Estos registros podrán ser requeridos por el supervisor del contrato.
	Todos los alimentos deben ser entregados calientes (cuando aplique), bien empacados, con tapas ajustadas y en condiciones sanitarias óptimas
	El oferente utilizara los formatos de dietas establecidos en el presente formulario., en el cual se indica el contenido, volumen y gramaje mínimo de cada uno de los alimentos componentes de las dietas y a cumplir a cabalidad con las especificaciones técnicas.
	Los alimentos deben estar identificados y diferenciados en su empaque o rotulado
	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 cubiertos con, tapas desechables biodegradables y se colocarán sobre bandeja individual antes de ser transportados a los diferentes pisos.
	Como apoyo a la lactancia materna se dará alimentación a las madres de niños de 1 a 5 meses en estancia hospitalaria que se encuentran lactando de forma exclusiva
	El oferente no podrá usar icopor y debe implementar recipientes para la distribución de alimentos biodegradables durante la duración del contrato.
	El oferente garantiza que, al inicio de ejecución de contrato, entregara al supervisor el Certificado o Carné de vacunación COVID 19, del personal que prestara los servicios objeto del presente proceso, en la Instalaciones del la ESPCO.
	El oferente debe cumplir con la obligación de carácter laboral o de seguridad social con sus trabajadores, garantiza que cumplirá con lo referente a sueldos, parafiscales, afiliaciones de salud y demás ordenados por ley, copia de lo cual se presentará al supervisor del contrato mensualmente.
	El oferente en caso de ser adjudicatario debe dotar a sus empleados con uniformes y calzado, de acuerdo con lo establecido por la Ley y velara por la correcta presentación, aseo y utilización de los mismos, igualmente lo dotara de los elementos de protección personal tales como gorros, tapabocas, guantes y delantales etc
2	**CONTROL DE CALIDAD**
	El oferente debe acreditar mediante una carta de compromiso firmada por el suscrito representante legal, que cuenta con el servicio para toma de muestras diarias, que incluye las contra muestras normales de custodia y para realización de análisis de muestras a que

	haya lugar según necesidades en todos la preparaciones: verdura cruda, verdura cocida, jugo, proteínas, 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 asume la responsabilidad de los gastos ocasionales por servicio médico y perjuicios legales de las personas afectadas.
	El oferente debe remitir al supervisor del contrato 1 vez durante el contrato los resultados de análisis microbiológico de muestras de siete (7) productos para su análisis así: un producto crudo, uno cocido, una ensalada cruda, uno de materia prima; un análisis microbiológico de agua potable, uno para superficies y uno para manos y uñas de los empleados. Para esto el oferente debe acreditar por medio de una carta de compromiso firmada por el representante legal, donde se comprometa a realizar estos exámenes por un laboratorio acreditado.
	El oferente en caso de ser adjudicatario permitirá la verificación de la calidad de los víveres y la realización de pruebas organolépticas, inspecciones para controlar la asepsia de la utilería, seguimiento a la manipulación de alimentos, preparación de las Comidas y almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos, por parte del ESPCO.
	El oferente debe acreditar mediante una carta de compromiso firmada por el suscrito representante legal que una vez iniciado la ejecución del contrato se compromete a realizar de los siguientes exámenes médicos de los operarios: PARACLÍNICOS MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (anual) Frotis directo de garganta KOH de uñas Coprológico Concepto de examen periódico en Seguridad y Salud en el trabajo con énfasis en dermatología y concepto de Aptitud para manipulación de alimentos (anual). Examen de optometría ESQUEMA DE VACUNAS Tétanos Hepatitis A Hepatitis B Títulos de Hepatitis B
3	**GESTION AMBIENTAL Y SANEAMIENTO BASICO**
	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
	Durante la ejecución 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).
4	**CAPACITACION**
	El oferente deberá acreditar por medio de una carta de compromiso firmada por el representante legal que cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y que deber ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización y que estará bajo la responsabilidad de la empresa y efectuada, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. 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.
	El supervisor del contrato y/o grupo de gestión ambiental, podrá realizar visita técnica a las instalaciones en el momento que considere pertinente.

	Durante la ejecución del contrato el grupo de gestión ambiental realizará visitas 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(programa de limpieza y desinfección, manejo de residuos y líquidos, programa de control de plagas, programa de agua potable) ✓ Instalaciones sanitarias ✓ Instalaciones físicas
5	**SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** El OFERENTE deberá acreditar por medio de una carta de compromiso firmada por el representante legal que cumle 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".

ANEXO No. 2
VALOR

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO ESTIMADO
	DESAYUNO	
1	**NORMAL**	17,575.00
2	**NORMAL PEQUEÑA**	15,973.00
3	**BLANDA**	17,083.00
4	**BLANDA PEQUEÑA**	16,445.00
5	**ASTRINGENTE**	17,775.00
6	**COMPLEMENTARIA I**	16,465.00
7	**COMPLEMENTARIA II**	16,848.00
8	**HIPOGLUCIDA**	17,525.00
9	**HIPOSODICA**	17,278.00
10	**LIQUIDA CLARA**	13,899.00
11	**LIQUIDA TOTAL**	14,669.00
12	**HIPERPROTEICA**	18,437.00
13	**DIETA RENAL**	17,288.00
14	**REFRIGERIOSHIPOGLUCIDOS**	11,445.00
15	**ONCES Y NUEVES**	10,411.00

16	LIQUIDOS QUIRUGICOS	7,851.00
	ALMUERZO	
1	NORMAL	21,247.00
2	NORMAL PEQUEÑA	20,276.00
3	BLANDA	20,527.00
4	BLANDA PEQUEÑA	18,617.00
5	ASTRINGENTE	20,731.00
6	COMPLEMENTARIA I	19,461.00
7	COMPLEMENTARIA II	19,848.00
8	HIPOGLUCIDA	21,267.00
9	HIPOSODICA	20,987.00
10	LIQUIDA CLARA	16,559.00
11	LIQUIDA TOTAL	17,665.00
12	HIPERPROTEICA	20,601.00
13	DIETA RENAL	21,021.00
14	REFRIGERIOS HIPOGLUCIDO	11,445.00
15	ONCES Y NUEVES	10,411.00
16	LIQUIDOS QUIRUGICOS	7,851.00
	COMIDA	
1	NORMAL	20,675.00
2	NORMAL PEQUEÑA	19,764.00
3	BLANDA	19,967.00
4	BLANDA PEQUEÑA	18,078.00
5	ASTRINGENTE	20,178.00
6	COMPLEMENTARIA I	18,922.00
7	COMPLEMENTARIA II	19,309.00
8	HIPOGLUCIDA	20,463.00
9	HIPOSODICA	20,426.00
10	LIQUIDA CLARA	15,640.00
11	LIQUIDA TOTAL	17,380.00
12	HIPERPROTEICA	19,974.00
13	DIETA RENAL	20,446.00
14	REFRIGERIOS HIPOGLUCIDO	11,445.00

15	ONCES Y NUEVES	10,411.00
16	**LIQUIDOS QUIRUGICOS**	7,851.00

Mayor. JOHON SANTANDER HERNANDEZ HERRERA
Jefe de la Unidad Prestadora de Salud Atlántico

Elaboró: CPS ODETH FREYLE CIJANES
Contadora Grupo contratos UPRES DEATA

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

Reviso y Aprobó: ST JOSE DAVID MUÑOZ RAMOS
Jefe Logistico y financiero UPRES DEATA (E)

Aprobó: CPS YENNY ORTIZ HERNANDEZ
Abogado Especialista UPRES DEATA