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

No. GS-2026- 035407 **- ESPCO/ UPRES -20.1**

Señor capitán
OSCAR EDUARDO ILLERA MENZA
Jefe Grupo Contratos UPRES Huila
Carrera 22 Sur No. 26 a -21 B/ fronteras de milenio
Neiva

Asunto: Evaluación oferta proceso PN UPRES HUILA MIC 008 2026

Respetuosamente me permito informar a mi Capitan, que una vez realizado el cierre del proceso y realizada la recepción de ofertas presentadas dentro del proceso de **PN UPRES HUILA MIC 008 2026** cuyo objeto es "**SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN EL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO CLINICA DEUIL DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD HUILA"** se procede a realizar la evaluación técnica presentada por la entidad **MINUTRICION S.A.S**, así:

ANEXO No. 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

El oferente deberá diligenciar y presentar junto con la oferta el formato de Especificaciones Técnicas que se presenta a continuación debidamente firmado por el oferente, en el que exprese su manifestación de cumplimiento o no cumplimiento con cada una de las especificaciones técnicas solicitadas, las cuales serán verificadas por el Comité Técnico aplicando el criterio de CUMPLE o NO CUMPLE.

a. Las especificaciones técnicas requeridas son de obligatorio cumplimiento, de no hacerlo la propuesta se considerará no apta técnicamente.
b. En la columna CUMPLE/NO CUMPLE, se evaluará las especificaciones técnicas ofertadas por la firma.

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE	
				SI	NO
1. DIETA ASTRINGENTE					
DESAYUNO	Fruta	Astringente	120 gr	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
	Jugo en Agua	Compota Astringente	110-125 gr		
	Bebida en leche	Te o colada o aromática de canela o anís o manzana	200 cc		
	Alimento proteico	Caldo de papa con carne o pollo (90 gr de proteína)	200 cc		
	Farináceos	2 panes ó	40 gr c/u		
		2 Galletas de soda o	40 gr c/u		
		2 Tostadas	40 gr c/u		
	Edulcorante	Se debe emplear edulcorante a base de Aspartamen, Acesulfame K, Sucralosa. No se acepta edulcorantes a base Stevia.	1 Sobre		
ALMUERZO Y COMIDA	Fruta entera	Astringente			
	Sopa o crema	Con cereal o plátano o Arroz tubérculo	120 gr	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
	Alimento Proteico	Carne o pollo	110 gr		
	Farináceo I	Arroz	120 gr		
	Farináceo II	Papa o pasta o plátano	90 gr		
	Verdura	Cocida Astringente	90 gr		
	Bebida	Jugo astringente o te en agua ó aromática de canela, anís o manzana	200 cc		
	Postre	Gelatina dietita comercial	120 cc		
	Enducolorante		1 sobre		
OTRAS CARACTERISTICAS DE LA DIETA ASTRINGENTE					

Esta dieta es exenta de lácteos y azucares concentrados. Se debe emplear edulcorante a base de Aspartamen, Acesulfame K, Sucralosa. No se acepta edulcorantes a base Stevia.
No se permiten ácidos, salsas, cremas, productos integrales, leguminosos, ensaladas crudas ni avena en agua.
Según necesidades del Servicio de Nutrición y Dietética se indicará el uso de Leche Sin Lactosa presentación liquida.
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
Debe suministrarse en consistencia normal ó blanda a solicitud de nutrición.
No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre y mojarra.
Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se 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 neto entre 110 y 125 gramos.
La Entidad considera: Frutas astringentes permitidas: Guayaba, Pera, Manzana y Durazno y Verduras Astringentes Permitidas: Zanahoria, Ahuyama y Arveja.
En el desayuno el farináceo debe ser variado.
Esta dieta se suministrará en loza de icopor cubierta con tapa o vinypel a solicitud de nutrición para casos especiales, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos, o en su defecto en cajas de cartón adecuada con vinipel y que cumpla con la norma sanitaria vigente.
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE	
				SI	NO
ITEM NO. 2. DIETA COMPLEMENTARIA I					
DESAYUNO	Papilla de fruta con cereal infantil de arroz	No Acida	150 gr	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
	Bebida caliente	Colada de avena o maizena en leche de continuación	150 cc		
ALMUERZO Y COMIDA	Jugo en agua	Fruta no acida	100 cc	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
	Sopa o crema	Crema de verdura con pollo o carne (60 gr de proteína)	100 cc		
	Farináceo II	Puré de Papa o plátano pasta	60 gr		
	Verdura	Puré de verduras	60 gr		

OTRAS CARACTERISTICAS DE LA DIETA COMPLEMENTARIA I

Los alimentos se suministrarán con mínima adición de sal y azúcar
Los alimentos se suministrarán de consistencia y textura suave
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido
La leche debe ser una Fórmula Infantil de Iniciación o Continuación al 100%. Se permite Fórmula de Iniciación o Continuación en polvo.
La dieta complementaria I incluye pacientes pediátricos de 6 meses y 7 meses.
Todo alimento adicional u omitido debe ser a solicitud de nutrición.
No se permite el suministro de huevo, fresa, leche entera de vaca, cítricos o ácidos, chocolate.
El cereal infantil debe ser de arroz exclusivamente.
No se permitirá el empleo de carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada.
Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
En los vasos desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente Esta dieta se suministrará en loza de icopor cubierta con tapa o vinypel a solicitud de nutrición para casos especiales, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos, o en su defecto en cajas de cartón adecuada con vinipel y que cumpla con la norma sanitaria vigente.
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE	
				SI	NO
ITEM NO. 3 DIETA HIPOGLUCIDA					
DESAYUNO	Fruta	Con índice Glicémico bajo	120 gr	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
	Jugó en agua	Fruta según la indicación del Nutricionista	200CC		
	Bebida en leche	Café o té o chocolate dietético o avena o maicena	200 CC		
	Alimento Proteico	Huevo (tibio o cocido) o	Tipo (A)		
		Huevo (revuelto o perico) o	80 gr		
		Queso ó	60 gr		
		Caldo de papa con carne o pollo (90 gr de proteína)	220 cc		
	Farinaceos	1 pan integrales ó	40 gr c/u		
		1 arepas ó	40 gr c/u		
		2 tostadas integrales	40 gr c/u		
	Edulcorante	Se debe emplear edulcorante a base de Aspartamen, Acesulfame K, Sucralosa. No se acepta edulcorantes a base Stevia.	1 sobre		
	Fruta entera	Con Índice Glicémico bajo (hipoglucida)	120 gr		

ALMUERZO Y COMIDA	Sopa o crema	Verduras	220 cc	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
	Alimento Proteico	Carne o pollo ó vísceras ó	110 gr		
		Pescado	120 gr		
	Farináceo I	Arroz o papa o pasta o plátano o yuca	90 gr		
	Verdura	Cruda o cocida hipoglucida	90 gr		

OTRAS CARACTERISTICAS DE LA DIETA HIPOGLUCIDA

Se restringe azúcar, grasa, salsas, cremas.
Los lácteos autorizados únicamente serán leche descremada.
Esta dieta es exenta de lácteos y azucares concentrados. Se debe emplear edulcorante a base de Aspartamen, Acesulfame K, Sucralosa. No se acepta edulcorantes a base Stevia.
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
Se suministrará en consistencia normal o blanda a solicitud de nutrición.
La dieta hipoglucida todo molido debe tener las indicaciones de la dieta blanda todo molido frutas y verduras indicadas para paciente diabético, se restringe azúcar, grasa, salsas, cremas.
En la dieta hipoglucida NO JUGO NO LECHE no se permite el empleo de lácteos, frutas, jugos, alimentos productores de gas, cremas, salsas. En ocasiones se podrá utilizar porción de fruta o jugo de fruta astringente con el aval de la nutricionista, especificando el tipo de fruta.
No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre y mojarra.
Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera, 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 desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente. Esta dieta se suministrará en loza de icopor cubierta con tapa o vinypel a solicitud de nutrición para casos especiales, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos, o en su defecto en cajas de cartón adecuada con vinipel y que cumpla con la norma sanitaria vigente.

DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE	
				SI	NO
ITEM NO. 4 DIETA BLANDA TODO MOLIDO					
DESAYUNO	Fruta	Compota industrializada	120 gr	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
	Jugó en agua	No acida	110 -125 gr		
	Bebida en leche	Café o té o chocolate o avena o maicena	200 cc		
	Alimento Proteico	Huevo (tibio o cocido)	50GR		
		Caldo de papa con carne o pollo (90 gr de proteína)	220 cc		
	FARINACEOS	2 panes ó	40 gr c/u		
	Energético	Mermelada	15 gr		
ALMUERZO Y COMIDA	Fruta entera	Compota industrializada	110-125 gr	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
	Sopa o crema	Sopa licuada del día o crema	220 cc		
	Alimento Proteico	Carne o pollo	110 gr		
		Pescado	120 gr		
		Atún			
	Farináceo I	Arroz	90 gr		
	Farináceo II	Papa o pasta o plátano o yuca en puré torta o soufflé	120 gr		
	Verdura	Cocida en puré, torta o soufflé	90 gr		
	Bebida	Jugo de fruta con espesante	220 gr		
	Postre	Flan o pudin	60 cc		
OTRAS CARACTERISTICAS DE LA DIETA BLANDA TODO MOLIDO					

La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
Se deben suministrar suficientes pitillos y cucharitas para las bebidas.
En la dieta blanda todo molido NO JUGO NO LECHE no se permite el empleo de lácteos, frutas, jugos, alimentos productores de gas, cremas, salsas.
En ocasiones se podrá utilizar porción de fruta o jugo de fruta astringente con el aval de la nutricionista, especificando el tipo de fruta.
Todos los alimentos tendrán consistencia de purés, compotas o licuados y/o colado tipo miel.
Todos los líquidos deben estar en consistencia miel, teniendo en cuenta que la cantidad del espesante varía según el alimento base así en promedio: 1 porción de maizena: 7,5 gr, 1 porción de sorbete: 5 gr ,1 porción de sopa: 7,5 gr, 1 porción de jugo: 10 gr de espesante.
Se prohíbe el suministro de verduras productoras de gas y tortas con corteza de consistencia dura.
En la dieta toda molida no se acepta la proteína deshilachada ni en cuadros.
Todos los líquidos deben ser espesos o espesados con espesante mezcla de almidón de maíz modificado amilasa 25% amilopectina 75% (SPEZANTE)
Nutrición podrá solicitar fruta blanda picada si lo requiere.
Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre y mojarra.
No se permitirá el uso de leche en polvo solo liquida de marca reconocida en el mercado.
En los vasos desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente. Esta dieta se suministrará en loza de icopor cubierta con tapa o vinypel a solicitud de nutrición para casos especiales, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos, o en su defecto en cajas de cartón adecuada con vinipel y que cumpla con la norma sanitaria vigente.
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE	
				SI	NO
ITEM NO. 5 DIETA HIPOGRASA					
DESAYUNO	Fruta	Fruta fresca	120 gr	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
	Jugó en agua	fruta	200 cc		
	Bebida en leche	Café o té o chocolate o avena o maicena	200 cc		
	Alimento Proteico	Queso ó	60 gr		
		Caldo de papa con carne o pollo (90 gr de proteína)	220 cc		
	Farinaceos	2 panes ó	40 gr c/u		
		2 arepas ó	40 gr c/u		
		2 tostadas	40 gr c/u		
	Energético	Mermelada	15 gr		
ALMUERZO Y COMIDA	Fruta entera	No acida	120 gr	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	200 CC		
	Alimento Proteico	Carne o pollo	110 gr		
		Pescado	120 gr		
	Farináceo I	Arroz	90 gr		
	Farináceo II	Papa o plátano ó yuca	120 gr		
	Verdura	Cruda o cocida	90 gr		
	Bebida	Jugo de fruta no acido	200 cc		
	Postre	Dulce fruta ó, bocadillo ó fruta	60 cc		

OTRAS CARACTERÍSTICAS HIPOGRASA

En esta dieta NO se permite huevo, leche entera, alimentos fritos o con grasa, salsas, cremas, mantequilla, condimentos irritantes.
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
En la dieta hipograsa NO JUGO NO LECHE no se permite el empleo de lácteos, frutas, jugos, alimentos productores de gas, cremas, salsas. En ocasiones se podrá utilizar porción de fruta o jugo de fruta astringente con el aval de la nutricionista, especificando el tipo de fruta.
Los lácteos deben ser descremados y el café descafeinado y el café descafeinado. El aporte de colesterol debe ser máximo 300mgrs por día.
No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre y mojarra.
No se permitirá el uso de leche en polvo solo liquida de marca reconocida en el mercado.
Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
En los vasos desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente. Esta dieta se suministrará en loza de icopor cubierta con tapa o vinypel a solicitud de nutrición para casos especiales, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos, o en su defecto en cajas de cartón adecuada con vinipel y que cumpla con la norma sanitaria vigente.

DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE	
				SI	NO
[redacted]					
DESAYUNO	Fruta	Según indicación del Nutricionista	120 gr	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
	Jugó en agua	Según indicación del Nutricionista	200 cc		
	Bebida en leche	Café o té o chocolate o avena o maicena o milo	200 cc		
	Alimento Proteico	Huevo (tibio o cocido) o	Tipo (A)		
		Huevo (revuelto o perico) o	80 gr		
		Queso blando bajo en sal ó	60 gr		
		Sándwich de Jamón y Queso	150 gr		
		Caldo de papa con carne o pollo (90 gr de proteína)	220 cc		
	FARINACEOS	2 panes ó	40 gr c/u		
		2 arepas ó	40 gr c/u		
		2 tostadas	40 gr c/u		
	Grasa	Mantequilla	20 gr		
	Energético	Mermelada	15 gr		
ALMUERZO Y COMIDA	Fruta entera	Según indicación del Nutricionista	120 gr	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	120 CC		
	Alimento Proteico	Carne o pollo ó vísceras ó	110 gr		
		Pescado	120 gr		
	Farináceo I	Arroz	90 gr		
	Farináceo II	Papa o pasta o plátano ó yuca o leguminosa	120 gr		
	Verdura	Cruda o cocida	90 gr		
	Bebida	Jugo de fruta	200 cc		
	Postre	Dulce fruta ó, bocadillo ó fruta	60 cc		

OTRAS CARACTERÍSTICAS DE LA DIETA HIPOSODICA

El aporte de sodio de la dieta debe ser máximo 2 gr.
Todos los alimentos deben prepararse sin sal y adicionar sobre de sal de 1 gramo según solicitud de nutrición.
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
En la dieta hiposódica NO JUGO NO LECHE no se permite el empleo de lácteos, frutas, jugos, cremas, alimentos productores de gas, salsas. En ocasiones se podrá utilizar porción de fruta o jugo de fruta astringente con el aval de la nutricionista, especificando el tipo de fruta.
Todos los platos principales deben llevar cascos de limón o vinagreta natural en sobres.
No se permite el suministro de concentrados, enlatados, salsamentaría, apio, espinaca, salsas, debe utilizarse leche descremada, café descafeinado y aceite 100% vegetal.
No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre y mojarra.
Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
En los vasos desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente. Esta dieta se suministrará en loza de icopor cubierta con tapa o vinypel a solicitud de nutrición para casos especiales, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos, o en su defecto en cajas de cartón adecuada con vinipel y que cumpla con la norma sanitaria vigente.
La dieta hiposódica todo molido debe observar las indicaciones de la dieta blanda todo molido sin sal, pero la proteína debe ser molida y el farináceo en puré. Adicionar sobre de sal a solicitud de Nutrición.
No se permitirá el uso de leche en polvo solo liquida de marca reconocida en el mercado.

DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE	
				SI	NO
ITEM NO. 7 DIETA BLANDA LIQUIDA CLARA					
DESAYUNO	Consomé sin grasa	Consomé natural de carne o pollo SIN GRASA (90 gr de proteína)	200 CC	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
	Bebida caliente	Agua de panela	200 cc		
	Bebida caliente	Té en agua o aromática de canela o manzana o pera	200 cc		
	Energético	Gelatina Industrializada	120gr		
ALMUERZO Y COMIDA	Consomé sin grasa	Consomé natural de carne o pollo SIN GRASA (90 gr de proteína)	200 cc	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una	
	Bebida caliente	Té en agua o aromática de canela o manzana o pera	200 cc		
	Bebida	Jugo astringente o té en agua o aromática de canela o anís o manzana	200 cc		
	Energético	Gelatina Industrializada	120 gr		

				(X) que CUMPLE	

OTRAS CARACTERISTICAS DE LA DIETA LIQUIDA CLARA

Se deben suministrar suficientes pitillos, cucharas y cucharitas para las bebidas en todas las comidas
No se permite el suministro de lácteos, frutas excepto astringentes, verduras.
A solicitud de nutrición se podrá suministrar pan blando o galletas de soda y porción de frutas aclarando tipo de fruta
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido
En los vasos desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente. Esta dieta se suministrará en loza de icopor cubierta con tapa o vinypel a solicitud de nutrición para casos especiales, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos, o en su defecto en cajas de cartón adecuada con vinipel y que cumpla con la norma sanitaria vigente.
No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada.

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE	
				SI	NO
ITEM NO. 8 DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA					
DESAYUNO	Jugó en Agua	Jugo de fruta no ácida con espesante	200 CC	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
	Bebida caliente	Licuado de carne o pollo con papa (90 gr de proteína	200 cc		
	Bebida caliente	Candil con espesante	200 cc		
	Bebida con leche	Café o chocolate o avena o maizena o te	200 cc		
	Energético	Gelatina Industrializada	110-125 gr		
ALMUERZO Y COMIDA	Fruta	Compota industrializada	120 CC	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
	Sopa o crema	Licuado de carne o pollo con papa (90 gr de proteína) y verdura amarilla o verde	200 cc		
	Bebida con leche	Yogurt o kumis	200 cc		
	Bebida con agua	Jugo no acido con espesante	200 CC		
	Energético	Gelatina Industrializada	120 gr		

OTRAS CARACTERÍSTICAS DE LA DIETA LÍQUIDA HIPERPROTEICA

Se Deben suministrar suficientes pitillos, cucharas y cucharitas en todas las comidas.
Únicamente a solicitud de nutrición se pueden suministrar galletas, pan blando o porciones de fruta aclarando el tipo de fruta.
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
Todos los líquidos deben ser espesos o espesados con espesante mezcla de almidón de maíz modificado amilasa 25% amilopectina 75% (SPEZANTE).
Todos los líquidos deben estar en consistencia miel, teniendo en cuenta que la cantidad del espesante varía según el alimento base así en promedio: 1 porción de maizena: 7,5 gr, 1 porción de sorbete: 5 gr ,1 porción de sopa: 7,5 gr, 1 porción de jugo: 10 gr de espesante.
No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada.
Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera, 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 desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente. Esta dieta se suministrará en loza de icopor cubierta con tapa o vinypel a solicitud de nutrición para casos especiales, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos, o en su defecto en cajas de cartón adecuada con vinipel y que cumpla con la norma sanitaria vigente.

DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE	
				SI	NO
ITEM NO. 9 DIETA RENAL					
DESAYUNO	Fruta	Renal	120 gr	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
	Jugó en agua	Fruta	200 cc		
	Bebida en leche	Café o Té o avena o maizena	200 cc		
	Alimento Proteico	Huevo (tibio o cocido) o	Tipo (A)		
		Huevo (revuelto o perico) o	80 gr		
		Queso blando bajo en sal ó Caldo de papa o carne o pollo (90 gr de proteína)	60 gr		
	FARINACEOS	2 panes ó	40 gr c/u		
		2 arepas ó	40 gr c/u		
		2 tostadas	40 gr c/u		
	Energético	Mermelada	15 gr		
ALMUERZO Y COMIDA	Fruta entera	Renal	120 gr	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo *Especificaciones* técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
	Sopa o crema	Cereal o verdura	120 c/c		
	Alimento Proteico	Carne o pollo ó vísceras ó	90 gr		
		Pescado	120 gr		
	Farináceo I	Arroz o pasta	90 gr		
	Farináceo II	Papa o plátano o yuca dializados	120 gr		
	Verdura	Cruda o cocida renal	90 gr		
	Bebida	Jugo de fruta para renal	200 cc		
	Postre	Dulce fruta ó, bocadillo ó fruta para renal	60 gr		

OTRAS CARACTERÍSTICAS DE LA DIETA RENAL

Todos los alimentos que lo requieran deben dializarse antes de su preparación.
Los alimentos que deben dializarse son: tubérculos, raíces, leguminosas.
La unidad de medida *mínima exigida* corresponde al peso del alimento cocido.
Como máximo se acepta el contenido de sodio 2000 mg y el de potasio 2000 mg.

Todos los alimentos se suministrarán sin sal, los líquidos y la sal permitidos deben ser solicitados por nutrición.
Todas las frutas, verduras, acompañantes y otros deben ser de bajo contenido en potasio y sodio.
No se permite el suministro de chocolate, panela, caldos concentrados, bocadillo, plátano, salsamentaría, condimentos industrializados y todas aquellas fuentes de sodio, potasio y fósforo.
La dieta renal todo molido y renal diabética todo molido deben observar las indicaciones de la dieta blanda todo molido e hipoglucida los alimentos se suministrarán sin sal, los líquidos y sobre de sal según solicitud de nutrición. Las frutas y verduras indicadas para pacientes renales y diabéticos.
Las dietas renales 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 pacientes diabéticos.
Esta dieta se suministrará en loza de icopor cubierta con tapa o vinypel a solicitud de nutrición para casos especiales, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos, o en su defecto en cajas de cartón adecuada con vinipel y que cumpla con la norma sanitaria vigente.
La sopa podrá ser reemplazada por jugo de fruta renal en todo caso llevará 1 solo líquido en cada comida, todo cambio al respecto debe ser autorizado por nutrición.
Las bebidas con leche para este tipo de dieta deben llevar el 50% en leche solamente.
No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad.
En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre y mojarra.
Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
En los vasos desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente.
Frutas restringidas: Aguacate, almendras, banano, brevas, coco, ciruelas, ciruelas pasas, frutas en almíbar, frutas secas, guayaba, granadilla, higos, jugos de *paquete, limón, lulo,* mango, maracuyá, mandarina, naranja, nueces, piña, tomate de árbol, uvas, uvas pasas, zapote, Carambolo.
Verduras restringidas: Acelgas, espinacas, apio, remolacha, zanahoria, tomate, verduras enlatadas y encurtidos, ahuyama. Nota: La zanahoria se puede suministrar 3 veces por semana, pero no como verdura principal.
Frutas astringentes para dietas renales: pera, manzana, durazno.
DIALIZAR Pele el alimento desde el día anterior y déjelo en agua. Cambie el líquido por lo menos 3 ó 4 veces. Al día siguiente cocine el alimento y bote el agua. De esta manera está disminuyendo el 50% del contenido de potasio de estos alimentos, por esta razón sólo está permitido uno de ellos en el día.
No se permitirá el uso de leche en polvo solo liquida de marca reconocida en el mercado.

DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE	
				SI	NO
ITEM NO. 10 DIETA NORMAL					
DESAYUNO	Fruta	Fruta o	120 gr	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
	Jugó en Agua	Jugo de fruta	200cc		
	Bebida con leche	Café o té o chocolate o avena o maizena o milo	200 cc		
	Alimento Proteico	Huevo (tibio o cocido) o	Tipo (A)		
		Huevo (revuelto o perico) o	80 gr		
		Queso o	60 gr		
		Caldo de papa con carne o pollo (90 gr de proteína)	220 cc		
		Sándwich de jamón y queso	150 gr		
	Farináceo	2 panes o	30 gr c/u		
		2 arepas o	30 gr c/u		
		2 tostadas	30 gr c/u		
	Grasa	Mantequilla	20 gr		
	Energético	Mermelada	15 gr		
ALMUERZO Y COMIDA	Fruta entera	Fruta	120 gr	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
	Sopa o crema	Con cereal o tubérculo o verdura o leguminosa	220 c/c		
	Alimento Proteico	Carne o pollo o hígado o	150 gr		
		Pescado	120gr		
	Farináceo I	Arroz	90 gr		
	Farináceo II	Papa o pasta o plátano o yuca o leguminosa	120 gr		
	Verdura	Cruda o cocida	90 gr		
	Bebida	Jugo de fruta	200 cc		
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe.	60 gr		

OTRAS ESPECIFICACIONES

La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido, la bebida caliente del desayuno debe elaborase en leche 100%.
Cuando se ofrezca huevo tibio este debe pesar entre 56 - 62.9 gr (Tipo A).
En los vasos desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente.
No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre y mojarra.
Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera, 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.

DIETA NORMAL TODO COCIDO (NTC)

Esta dieta se suministrará en loza de icopor cubierta con tapa o vinypel a solicitud de nutrición para casos especiales, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos, o en su defecto en cajas de cartón adecuada con vinipel y que cumpla con la norma sanitaria vigente.
Todos los alimentos deben ser bien cocidos y las frutas con cáscara gruesa.
Los cubiertos desechables completos en bolsa plástica no reutilizable.
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
Debe llevar botella de agua industrializada al desayuno y a la comida.
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido, la bebida caliente del desayuno debe elaborase en leche 100%.
Cuando se ofrezca huevo tibio este debe pesar entre 56 - 62.9 gr (Tipo A).
En los vasos desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente.
No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre y mojarra.

Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera, 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.

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
11. REFRIGERIO					
Refrigerio destinado a la alimentación complementaria de pacientes hospitalizados. Está compuesto por alimentos de fácil consumo, buena tolerancia digestiva y presentación individual, garantizando inocuidad, adecuada digestión y aporte nutricional moderado. Su selección se adapta a las restricciones de textura, digestivas o metabólicas definidas por el servicio clínico.					
CARACTERISTICAS REFRIGERIO					
□ Presentación individual para garantizar higiene y control de porciones.				Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
□ Empaque práctico, desechable y fácil de transportar.				Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
□ Incluye alimentos de fácil consumo y manipulación.				Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
□ Debe suministrarse teniendo en cuenta dieta principal				Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
□ Puede contener opciones dulces y saladas (ej.: sándwich, fruta fresca, bebida).				Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
□ Contenido moderado				Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS				Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
12. COMPOTA					
La compota es un alimento semisólido elaborado a partir de frutas licuadas y cocidas, destinado a facilitar la digestión y aportar nutrientes esenciales. Se utiliza especialmente en pacientes con limitaciones de masticación, deglución o digestión.					
CARACTERISTICAS REFRIGERIO					
□ Sin colorantes ni sabores artificiales				Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
□ Elaborada con frutas 100% naturales				Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
□ Buena fuente de vitaminas y antioxidantes naturales.				Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
□ Producto de fácil digestión,				Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
□ Homogéneo, sin grumos ni partículas que puedan dificultar la deglución.				Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones	

	técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
□ Consistencia semilíquida, suave y segura para pacientes con riesgo de aspiración (según indicación)	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
□ Envase individual, hermético y de un solo uso.	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
□ Material inocuo, resistente y seguro para ambientes hospitalarios.	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	

OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES

ITEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE VERIFICACIÓN Y DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO	CUMPLE	
		SI	NO
1	El Suministro de dietas será únicamente al área de Hospitalización y Urgencias, del Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEUIL, o donde por necesidades del servicio sea requerido y previa autorización del supervisor del contrato.	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas, donde marca con una (X) que CUMPLE	
2	EXPERIENCIA PROPONENTE Con el fin de garantizar la calidad de los bienes o servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en proyectos similares al objeto del presente estudio previo, tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados de proyectos iguales o similares al presente proceso contractual cuya suma, supere el cincuenta por ciento (50%) del presupuesto asignado al presente proceso, con empresas públicas o privadas, para lo cual el oferente deberá presentar certificaciones con concepto favorable de la recepción de los contratos. Las certificaciones deben contener la siguiente información básica: Nombre del contratante Objeto del contrato Número del contrato Valor del contrato Plazo Fechas de inicio y finalización Nombre del contratista debidamente suscrita por el representante legal, gerente o quien haga sus veces.	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas donde marca con una (X) y anexo experiencia proponente que CUMPLE	

	Nota: En Caso de no contar con la certificación de experiencia, bajo los parámetros anteriores, será válida para evaluar el factor de experiencia las actas de liquidación de los contratos ejecutados por el oferente, que contengan todos los datos anteriormente mencionados No se admiten: Certificaciones de Subcontrataciones No se acepta auto certificaciones. Copias de facturas órdenes de pago etc. Copias de Contratos. En caso de contratos en ejecución, se tomará la fecha de legalización del contrato hasta la fecha de expedición de la certificación. Cuando se certifiquen contratos realizados bajo la modalidad de Consorcio o Unión Temporal, para la verificación se tomará el porcentaje de participación en la ejecución del contrato del 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 Huila, no es obligatorio que anexe certificación, solamente con enunciar el contrato objeto y el valor; la unidad verificara la información, según la Ley 019 de del 2012. ARTICULO 9. PROHIBICIÓN DE EXIGIR DOCUMENTOS QUE REPOSAN EN LA ENTIDAD. La Unidad Prestadora de Salud Huila se reserva el derecho de verificar la veracidad de los documentos que los Oferentes aporten a su Propuesta.		
3	NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO. Para la prestación del servicio objeto del presente proceso, será requisito mínimo que las personas que presten los servicios a nuestros usuarios y beneficiarios, sean profesionales titulados por parte de una entidad educativa debidamente reconocida ante el Ministerio de Educación y soportar que dichos estudios, así como capacitaciones de los mismos. Por lo tanto, el oferente deberá adjuntar en su propuesta copia íntegra y legible de los correspondientes diplomas y actas de grado titulado en: El Oferente para la prestación de los servicios deberá contar con mínimo el siguiente personal (disponibilidad permanente) así:	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas donde marca con una (X) que CUMPLE	
4	RECURSO HUMANO: El oferente deberá presentar una certificación firmada por el representante legal, en donde demuestre que el personal de su entidad cuenta con los estudios técnicos, tecnólogos, profesionales y especializados, propicios para la ejecución del contrato, dicho personal deberá contar con la disponibilidad permanente. Además, el oferente deberá certificar que cuenta con el personal idóneo.	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas donde marca con una (X) y anexo mediante mensaje 4 Certificado de	

CARGO	PERFIL	EXPERIENCIA MINIMA
NUTRICIONISTA	Experiencia certificada, después de expedida la matricula profesional, en actividades acordes o similares al objeto del presente proceso. El profesional deberá encontrarse inscrito ante el Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud (RETHUS).	1 Año
CHEFF, TECNICO EN COCINA O TECNÓLOGO EN GASTRONOMIA	Experiencia mínima certificada de 1 año, posterior a la obtención del título, en actividades acordes o similares al objeto del presente proceso.	1 Año
MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Bachiller en cualquier modalidad con certificación en manipulación de alimentos.	1 Año
DESPENSERO	Bachiller en cualquier modalidad con curso en manipulación de alimentos.	1 Año

		recursos Humanos que CUMPLE.	
5	CAPACIDAD OPERATIVA (En caso de que aplique) El oferente deberá CERTIFICAR MEDIANTE DOCUMENTO escrito firmado por el representante legal de la entidad, que cuenta con toda la infraestructura, vehículos, equipos, capacidad técnica, y capacidad tecnológica para suministro de dietas solicitadas en el presente estudio previo. Igualmente certificará que cumplen con los estándares mínimos de habilitación y calidad a que haya lugar. Asimismo, que la sede, cumple con las normas sanitarias y de bioseguridad para la manipulación y procesamiento de alimentos según la normatividad vigente.	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas donde marca con una (X) y anexo capacidad operativa que CUMPLE	
6	EL OFERENTE debe presentar para el Suministro de Alimentación y Nutrición un ciclo de cinco (5) semanas de variación en todas las preparaciones de la minuta patrón tanto para adulto como para pediatría, teniendo en cuenta que, para los niños, en ocasiones se hace necesario cambiar la consistencia, textura y en algunas ocasiones toda la preparación a ofrecer.	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas donde marca con una (X) que CUMPLE	
7	El ciclo de minutas de dietas normales y terapéuticas tendrá una duración de treinta y cinco días (5 semanas). Debe especificar el nombre y el peso de todas las preparaciones inclusive frutas, ensaladas y postres. Si alguna preparación es rechazada por los usuarios o es muy repetitiva dentro del menú, esta será modificada por el Nutricionistas Dietista Interventor del Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEUIL. Se deben anexar las recetas estandarizadas programadas en el ciclo, al inicio del Contrato.	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas donde marca con una (X) que CUMPLE	
8	Se requiere que el oferente suministre las dietas de manera permanente en los horarios requeridos (06:00 a 07:00 horas, 12:00 a 13:00 horas y 18:00 a 19:00 Horas) por la Unidad Prestadora de Salud Huila, incluidos los días festivos.	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas donde marca con una (X) que CUMPLE	
9	El Suministro de alimentación a pacientes debe hacerse mediante la información diaria que reporte el nutricionista y/o Jefe de Enfermería El Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEUIL relacionando cantidad, tipo de dieta, nombre de paciente; requerimiento especial mediante correo electrónico o vía WhatsApp, mediante grupo de dietas hospitalarias.	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas donde marca con una (X) que CUMPLE	
10	El OFERENTE deberá tener un plan de capacitación y mejoramiento continuo y permanente para el personal manipulador de alimento, de acuerdo al Artículo 13 de la Resolución 2674/2013. (ANEXAR CERTIFICACION)	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas donde marca con una (X) y anexos Secop MINUTRICION S.A.S 1 que CUMPLE	
11	Las dietas deberán suministrarse en loza de icopor cubierta con tapa o vinypel a solicitud de nutrición para casos especiales, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos, o en su defecto en cajas de cartón adecuada con vinipel y que cumpla con la norma sanitaria vigente y transportada en carro de transporte de alimentos hasta su destino.	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas donde marca con una (X) que CUMPLE	
12	El OFERENTE contratado debe tener un personal idóneo en el manejo de residuos alimenticios, residuos hospitalarios peligrosos y no peligrosos. (ANEXAR CERTIFICACION)	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas donde marca con una (X) que CUMPLE	
13	El personal que labora debe estar capacitado en preparación de alimentos, manipulación, atención al público y demás actividades para una excelente ejecución del contrato. (ANEXAR CERTIFICACION).	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas donde marca con una (X) y anexos Secop	

		MINUTRICION S.A.S 1 que CUMPLE	
14	El personal que participará dentro de la ejecución del presente contrato tendrá al día y desde el primer momento el carné de manipuladores de alimentos expedido por Salud Pública. (ANEXAR CERTIFICACION)	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas donde marca con una (X) y anexos Secop MINUTRICION S.A.S 1 que CUMPLE	
15	En caso de solicitudes de dietas extraordinarias por ingresos y cambio de dietas se establecerá por ambas partes el horario límite para realizar la solicitud.	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas donde marca con una (X) que CUMPLE	
16	El OFERENTE deberá cuidar que la presentación, olor, sabor y consistencia sean las adecuadas a cada tipo de dieta, como las siguientes: Buena presentación de las preparaciones, No sobre cocción de verduras, Carnes de primera, tiernas, blandas, Sin condimentos irritantes para pacientes, Alimentos frescos, y todas aquellas características y condiciones nutricionales de las dietas especiales que especifique o indique el nutricionista interventor de la Clínica.	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas donde marca con una (X) que CUMPLE	
17	CONTROL DE PLAGAS: el oferente se compromete a que, mediante la ejecución de un programa quincenal o mensual, por parte de una firma especializada y autorizada por el Ministerio de Salud o la Secretaría Departamental de Salud, realizará el procedimiento Control de plagas. (Enviara copia del cumplimiento de manera trimestral al supervisor del contrato.)	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas donde marca con una (X) y anexos Secop MINUTRICION S.A.S 1 que CUMPLE	
18	La cancelación de una dieta se podrá realizar hasta tanto la alimentación no haya salido del centro de distribución de comidas.	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas donde marca con una (X) que CUMPLE	
19	EL OFERENTE garantizará la entrega y/o suministro de dietas a diario, hasta la cama del paciente deberá ir marcada y rotulada con el nombre, apellidos el número de cama con el fin de evitar confusión al momento de la entrega. El carro transportador y/o distribuidor de las dietas dentro de la Espco Clínica Deuil deberá estar identificado con el nombre de la entidad y el personal quien realiza la entrega de las dietas, deberá tener buena presentación personal (higiene y limpieza) y utilizar elementos de protección personal.	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas donde marca con una (X) que CUMPLE	
20	EL OFERENTE Certificara por escrito que se compromete a realizar cada tres meses el lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable del establecimiento. ANEXAR CERTIFICACION	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas donde marca con una (X) y anexos Secop MINUTRICION S.A.S 1 que CUMPLE	
21	El OFERENTE Certificará que cuenta con los vehículos necesarios y reglamentados para el transporte de alimentos adecuado, para (isotermos, refrigerados o congeladores). – Tª de transporte por normativa es de 0-5 ºC para productos refrigerados y de – 18 ºC o inferior para productos congelados.	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas donde marca con una (X) que CUMPLE	
22	El OFERENTE deberá anexar Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura: los oferentes deberán presentar y Anexar el certificado BPM/HCCP.	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas donde marca con	

		una (X) y anexos Secop MINUTRICION S.A.S 1 que CUMPLE	
23	EL OFERENTE deberán Anexar como garantía de la calidad de la ejecución, el contrato el acta con concepto favorable sanitario expedida por la secretaria de salud municipal que lo certifica como empresa procesadora de alimentos.	Se verifica en la *plataforma del* secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas donde marca con una (X) y anexos Secop MINUTRICION S.A.S 1 que CUMPLE	
24	EL OFERENTE garantizará que a las personas vinculadas en la preparación y suministro de la alimentación cuenta con la respectiva dotación de los uniformes y calzados establecidos por la ley.	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas donde marca con una (X) que cumple.	
25	EL OFERENTE deberán CERTIFICAR por escrito que no se encuentran relacionados en el registro único de infractores ambientales R.U.I.A	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas donde marca con una (X) y anexos Secop MINUTRICION S.A.S 1 que CUMPLE	
26	CONTROL MICROBIOLÓGICO Se deberá contratar sin cargo para la Unidad Prestadora de Salud Huila, un laboratorio de análisis microbiológico y físico-químico, al cual remitirá trimestral, muestras de siete (7) productos para su análisis así: un producto preparado (cocido), una ensalada cruda, una bebida, un análisis para agua potable, una para superficies, mano y uñas de los empleados, y uno de ambiente. Este laboratorio deberá ser reconocido por la entidad de salud correspondiente y los diagnósticos y recomendaciones deben ser enviados con copia al interventor del contrato mensualmente y al comité de infecciones de la Clínica; esto con el fin de controlar y garantizar la inocuidad de la alimentación ofrecida en la institución. Como norma de seguridad, el contratista deberá guardar diariamente en refrigeración una muestra del menú del día, para mantenerlos en refrigeración por espacio de cuarenta y ocho (48) horas, para verificar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), e Inocuidad de los Alimentos y establecer responsabilidades si llegara a presentarse una intoxicación masiva o similar. En tal caso el Contratista se compromete a asumir la responsabilidad de los gastos ocasionados por servicio médico y por los perjuicios de las personas afectadas. ANEXAR CERTIFICACION	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas donde marca con una (X) y anexo mediante mensaje 26 certificado control microbiologico que CUMPLE.	
27	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD HACCP: El OFERENTE certificará que se compromete a verificar y realizar auditoría al Plan HACCP o Control de Calidad solicitado y a presentar los controles establecidos cuando sean requeridos por la Interventora del contrato de la Clínica incluyendo lo correspondiente al CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS, especialmente: Controles en desinfección de frutas, verduras y ambiente, tiempos y temperaturas de alimentos, rotaciones de materia prima en almacén, temperatura de cuartos fríos y equipos de congelación, higiene y presentación personal de los empleados incluyendo exámenes médicos exigidos, uniformes completos incluyendo tapabocas, guantes desechables, gorro, seguimiento de normas higiénicas, fumigación y erradicación de plagas, calibración de Básculas y termómetros personales y de equipos, prueba organoléptica diaria de los alimentos, limpieza especial y desinfección de áreas, equipo y menaje utilizado, evacuación de residuos y acopio de desechos y basuras, desengrase y limpieza semanal o mensual de campanas extractoras, estufas, hornos y trampas de grasa, los cuales deberán disponer en sitios autorizados por la corporación autónoma de alto magdalena CAM y se presentaran dichas actas mínimo cada seis meses. Materiales de limpieza y desinfección de operarios, áreas, equipo y menaje. El valor ocasionado por estas actividades será por cuenta del Contratista ANEXAR CERTIFICACION	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas donde marca con una (X) y anexos Secop MINUTRICION S.A.S 1 que CUMPLE	
28	EL OFERENTE deberá cumplir con la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a lo establecido en el Decreto No. 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo" y la Resolución Nº. 0312	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones	

	de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo". Por lo cual el OFERENTE deberá presentar junto con su propuesta la siguiente documentación: Certificado vigencia 2024- emitido por la Administradora de Riesgos Laborales (ARL) sobre la Evaluación Inicial o Autoevaluación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST), donde conste una calificación total que se encuentre en una escala de valoración "Aceptable" (puntaje mayor a 85%) y mantener la calificación y evidencias a disposición (para el caso de consorcio o uniones temporales se deberá presentar certificado por cada empresa que conforma la unión temporal o consorcio). La calificación total de la Evaluación inicial del SGSST será objeto de verificación durante la ejecución del contrato. Diligenciamiento del anexo FORMULARIO DE COMPROMISO SG-SST, el cual deberá estar debidamente firmado por el representante legal de la empresa.	técnicas mínimas donde marca con una (X) y anexo sistema de seguridad y salud en el trabajo firmado por el representante legal Sol Eliana Alvarez Anacona que CUMPLE	
29	EL OFERENTE deberá recibir, tramitar y solucionar de manera diligente las quejas, no conformidades o sugerencias que se presenten en desarrollo de la prestación de servicios a los usuarios y aplicar las acciones de mejora pertinentes, atendiendo en todo caso las recomendaciones formuladas por el contratante cuando a ello hubiere lugar y entregando un informe al Supervisor del Contrato.	Se verifica en la plataforma del secop 2, el anexo Especificaciones técnicas mínimas donde marca con una (X) que CUMPLE	

Atentamente,

COMITÉ TECNICO:

Subintendente JEIDI CATERINE POLO APACHE
Líder Salud Mental Upres Huila

Rural SHARICK KARINA MEJIA PUENTES
Líder Seguridad del paciente Upres Huila

Elaborado por: SI. Jeidi Caterine Polo Apache
Revisado por Rural Sharick Karina Mejia Puentes

Fecha de elaboración: 17/03/2026
Ubicación: D:\2026 CIRUGIA\Comunicaciones Oficiales

Carrera 22 sur 26A–21 Barrio Fronteras del Milenio
Teléfonos 8630065 Ext. 6410
www.policia.gov.co