MINISTERIO DE DEFENSA
POLICIA NACIONAL
DIRECCIÓN DE SANIDAD – UNIDAD PRESTADORA DE SALUD HUILA

Neiva, 25 MAR 2026

Señor(a)
SOL ELIANA ÁLVAREZ ANACONA
Representante Legal: **MINUTRICIÓN S.A.S.**
Carrera 7 # 18A – 29
Neiva – Huila

Asunto: Aceptación oferta proceso **PN UPRES HUILA 2 MIC 008 2026**

Cordialmente me permito informarle que en virtud de la invitación pública del proceso **PN UPRES HUILA MIC 008 2026** cuyo objeto es la ***"SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO CLINICA DEUIL DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD HUILA"***, su oferta ha cumplido a cabalidad con los requisitos de verificación y por lo tanto es aceptada.

En consecuencia, y de conformidad con el Decreto 1082 del 2015, modificado por el Decreto 1860 de 2021, la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018 *"Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014"*, y el decreto 441 de 2022, la oferta presentada por usted, junto con el presente documento constituyen la carta de aceptación. 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:

ACEPTACION DE OFERTA	**98-8-20082-26**
CONTRATANTE	POLICÍA NACIONAL – DIRECCION DE SANIDAD – UNIDAD PRESTADORA DE SALUD HUILA
NIT	901.362.454-1
ORDENADOR DEL GASTO	Capitán **RUTH STELLA CARMONA PUERTA**
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	C.C. 1.017.168.821 Medellín – Antioquia.
CARGO	Jefe Unidad Prestadora de Salud Huila (E)
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Orden del día No. 26-081 de fecha 22 de marzo del año 2026
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución No. 00502 del 05 de mayo de 2026, emanada por la Dirección General de la Policía Nacional.
CONTRATISTA	Entidad: **MINUTRICIÓN S.A.S.** NIT: **900.790.139-8** Representante Legal: **SOL ELIANA ÁLVAREZ ANACONA** C.C. No. 1.075.253.884 Ciudad Notificación: Neiva, Carrera 7 # 18A – 29 en Neiva – Huila Teléfono: 3186201246, 3187503414, 8667202 Ext: 107, fax 8667202 Correo: sealvareza@minutricionsas.com; contabilidad@minutricionsas.com
APROPIACION PRESUPUESTAL	Certificado de Disponibilidad Presupuestal de la Unidad Prestadora de Salud Huila, SIIF No. **38326 y QUIPU 159** del 09 de marzo de 2026, **para la vigencia 2026** expedido por la Jefe de Presupuesto.

<table>
<tr><td>VALOR</td><td>El Valor estimado del presente proceso de contratación es CINCUENTA Y NUEVE MILLONES DE PESOS M/CTE ($59.000.000,00) Incluido IVA, para la vigencia 2026.
<table>
<tr><th>Grupo lote</th><th>Unidad</th><th>Descripción</th><th>Recurso</th><th>Cantidad</th><th>Valor unitario</th><th>Valor total estimado</th></tr>
<tr><td>I</td><td>UPRES HUILA</td><td>SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO CLINICA DEUIL</td><td>16</td><td>1</td><td>$59.000.000</td><td>$59.000.000</td></tr>
<tr><td colspan="5">Total</td><td>$59.000.000</td><td>$59.000.000</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>SUPERVISOR DEL CONTRATO</td><td>El supervisor del contrato será la señora SI. YESICA LORENA SUAREZ AVILES Y/O RESPONSABLE DE SERVICIOS DE SALUD SEURG, quien realizará sus funciones conforme a lo normado, o quien con posterioridad designe el Jefe de la Unidad Prestadora de Salud Huila, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto. Ley 1474 de 2011, y la Resolución 00090 del 15 de enero de 2018 “Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución 03049 de 2014”.

Así las cosas, deberá ejercer las funciones de supervisión y control en la ejecución del futuro contrato de conformidad con lo antes descrito, el resto de la normatividad aplicable y vigente que exista sobre el tema de supervisión contractual. Por tal razón, los informes de supervisión deberán ser cargados los primeros 5 días de cada mes en plataforma de SECOP II y ser entregados a la oficina de contratos de forma física. Así mismo, de encontrar novedades en los contratos deberá informar al ordenador del gasto para iniciar las acciones disciplinarias a que haya lugar.

El supervisor del contrato, solicitará, consolidará, verificará y aprobarán las remisiones o pre-facturas de los bienes y/o servicios adquiridos y dará trámite de la factura al Grupo central de cuentas de la Unidad Prestadora de Salud Caquetá, en los plazos establecidos en el mismo, con su respectivo recibo a satisfacción.</td></tr>
<tr><td>FORMA DE PAGO</td><td>El pago se realizará de acuerdo a las disposiciones contenidas en el Decreto 441 del 2022, el pago por la prestación de los servicios objeto del contrato se efectuará en pagos parciales en moneda legal colombiana, junto con los documentos requeridos para el pago, de acuerdo al derecho a turno y la programación del plan anual de caja (PAC).

El pago se realizará en moneda legal Colombiana, La Unidad Prestadora de Salud Huila, pagará al CONTRATISTA el valor del contrato que resulte del presente proceso, en la ciudad de Neiva, dentro de los cuarenta y cinco (45) días calendario siguientes a la radicación y asignación del turno para pago respectivo, previa presentación de la factura acompañada de la constancia de recibo a satisfacción suscrita por el supervisor del contrato, junto con las autorizaciones del servicio, demás soportes requeridos del resultado a la prestación de bienes y servicios de manera impresa o en medio magnético, acreditación del contratista de encontrarse al día en el pago de aportes relativos al Sistema de Seguridad Social en salud, pensiones y riesgos laborales, así como los parafiscales del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda, documentos que deben ser tramitados en la Ventanilla Única – Central de Cuentas de La Unidad Prestadora de Salud Huila, donde de conformidad con lo establecido en el artículo 19 de la Ley 1150 de 2007 “Derecho a Turno” se le asignará un número de radicación.

En caso que el CONTRATISTA presente los documentos solicitados, cumpliendo con el total de los requisitos exigidos para el pago después del undécimo (11) día hábil del mes, los pagos se realizarán dentro de los (45) días calendario siguientes a la fecha de la radicación. En todo caso, los pagos están sujetos a la disponibilidad de PAC y ubicación de los recursos por parte del Nivel Central.

Los pagos previstos se acreditarán a la cuenta a favor del CONTRATISTA, o en otro banco o cuenta que éste designe con anterioridad al vencimiento del pago, con sujeción a lo previsto en las disposiciones cambiarias, por medio de aviso escrito con no menos treinta (30) días de anticipación, acompañado de certificación bancaria original con fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendario, a nombre</td></tr>
</table>

	de la firma Contratista. Todos los pagos realizados se ajustarán a los descuentos legales aplicables, de acuerdo a responsabilidades tributarias contempladas en el Registro Único Tributario RUT. La radicación de facturas se llevará a cabo en la ventanilla única de la Central de Cuentas de la Unidad Prestadora de Salud Huila. Allí se deberá presentar la documentación requerida según la cláusula de forma de pago del contrato correspondiente. Además, se procederá a validar la información de los documentos entregados, incluyendo el número consecutivo de la factura, concepto de bienes y servicios con sus respectivos valores discriminados etc. **De igual forma, en cumplimiento del procedimiento "Recepción, Radicación y Obligación de Cuentas Médicas" (1LF-PR-0008) de la Policía Nacional, el contratista deberá tener en cuenta las siguientes condiciones adicionales:** • La factura electrónica de venta debe expedirse con el cumplimiento de lo dispuesto a la Resolución 000165 del 01 de noviembre del 2023 y demás normas que regulan esta resolución. **~~0.~~1. RECEPCIÓN, REVISIÓN Y APROBACION DE LA FACTURA POR PARTE DEL SUPERVISOR** • El supervisor del contrato u orden de compra debe recepcionar, revisar y avalar las facturas electrónicas, notas débito o crédito a través del sistema integrado de información financiera – SIIF, nación, de acuerdo a la circular **externa 042 de 26 de diciembre del 2023 "Sistema Facturación Electrónica del SIIF Nación**, una vez sean emitidas por el proveedor. Todo proveedor y/o contratistas obligados a facturar electrónicamente (personas jurídicas y personas naturales incluyendo la prestación de servicios profesionales) deben parametrizar con su operador electrónico de facturación los datos del emisor, datos del adquiriente y notas finales; así mismo, establecer, que todas las facturas a nombre de Unidad Prestadora de Salud Huila, se direccionen al buzón dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público al siguiente correo electrónico siifnacion.facturacionelectronica@minhacienda.gov.co toda vez que será el Ministerio de Hacienda - SIIF NACION quien centraliza su recepción y gestione el envío a cada supervisor a través "Software propio" validación previa a su expedición pasará a ser asumido en su totalidad por el SIIF Nación. Con el fin de evitar contratiempos y tener un proceso éxito en la recepción de los documentos electrónico, el contratista debe indicar a los proveedores y/o contratistas de bienes y/o servicios, la información a registrar al momento de emitirlo, según los lineamientos definidos por la Administración del SIIF Nación para realizar el procesamiento de los DE y la asignación a la entidad correspondiente. Los cuales, se enumeran a continuación: ❖ Proveedor/contratista registrado en SIIF Nación ❖ Que en el RUT del proveedor y/o contratista tenga relacionada la responsabilidad 52 – Facturador electrónico. ❖ En los datos del emisor en el campo de correo electrónico debe registrar el correo en el que requiere que le llegue información sobre el proceso de recepción. ❖ Al igual, que debe recomendar registrar en tipo de contribuyente que se encuentra registrado en el RUT. ❖ El contratista y/o proveedor, en el momento de que este generando la factura en su operador tecnológico autorizado, en datos del Adquirente en el campo correo electrónico debe registre la cuenta el correo que la Administración del SIIF Nación ha dispuesto para la recepción que en este caso es siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co ❖ Adicional que registren el correo electrónico en datos del adquiriente, en el **campo de Notas u Observaciones**, debe registrar la referencia de distribución a saber así: **#$** luego el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la

	factura, datos del contrato, y correo del supervisor, finalizando con #$, debidamente separados por punto y coma, sin dejar espacios; en la casillas mencionadas solo debe registrar el dato que se expone o indica, no pueden registrar más datos. Ejemplo:**#$16-01-02-053;98-8-20001-26;xxxxxxx@correo.policia.gov.co#$** ~~0.~~1. ***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. Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento .Zip (PDF, XML).  Desde cualquier correo electrónico, puede 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, debidamente separados por punto y coma, sin espacios según ej. Adjunto: **16-01-02-053;98-8-20001-26;pepito.perez@correo.policia.gov.co**  Ejemplo: se anexa pantallazo que muestra cómo queda lo indicado en la nota importante. No es necesario incluir texto en el cuerpo del correo; solo debe contener lo indicado para hacer el cargue manual al software propio del SIIF Nación. En virtud de lo anteriormente expuesto, para una mejor claridad en los lineamientos de la circular 042 del Sistema Integrado de Información Financiera (SIIF) Nación, emitida el 26 de diciembre de 2023, el contratista deberá comunicarse con el supervisor asignado. • Así mismo, debe exigir a los proveedores el cargue de las facturas de conformidad a la Guía de Gestión Contractual en el SECOP II (Colombia Compra Eficiente), de acuerdo con lo establecido en el capítulo I, Numeral 7 "ejecución del contrato", así: Sección "Plan de pagos": En esta sección el Proveedor debe cargar las facturas. Es importante aclarar que previamente debe radicarlas en físico en la Entidad Estatal, pues el SECOP II le pedirá que indique el número y fecha de radicación." • Una vez avaladas mediante la verificación técnica por parte del supervisor, entregará las facturas al contratista, para que las radique en la ventanilla de central de cuentas con la totalidad de los requisitos contenidos en la cláusula forma de pago del respectivo contrato.

	~~0.~~2. RECEPCIÓN DE LAS FACTURAS En cuanto a la facturación electrónica, las entidades prestadoras de bienes y servicios deben presentar de manera individual cumpliendo con los requisitos de ley, así mismo se debe verificar que las facturas no estén prescritas de acuerdo a los términos de ley. (contados a partir de la fecha de la prestación del servicio de la entrega de la tecnología en salud). ✓ Apellidos y nombres o razón social completa e identificación tributaria, C.C. o NIT de quien prestó el servicio -IPS entidad que figura en el contrato suscrito. ✓ Apellidos y nombre o razón social y NIT del adquirente de los servicios (UPRES HUILA). ✓ Discriminar el impuesto a las ventas, si son grabados, exentos o excluidos. ✓ Verificar que la factura de venta tenga un número consecutivo que corresponda a un sistema de numeración. ✓ Fecha de expedición y de vencimiento de la factura. ✓ Código y descripción específica o genérica de los servicios prestados. ✓ Valor total. ✓ Nombre o razón social del impresor de la factura. ✓ Indicar la calidad de retenedor del impuesto sobre las ventas. ✓ No deben presentar tachones o enmendaduras. Adicionalmente tendrán en cuenta los siguientes aspectos: ✓ Verificar el código QR de la factura física por la cual la factura sea realizada mediante inserción en la página web de la Unidad Administrativa Especial Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales –DIAN. ✓ Verificar el cumplimiento de los archivos XLM definidos en la Resolución 2275 del 28 de diciembre del 2023 "*Por la cual se expide la resolución única reglamentaria del Registro Individual de Prestación de Servicios de Salud - RIPS, soporte de la Factura Electrónica de Venta - FEV en salud y se dictan otras disposiciones*". o la norma que lo modifique, adicione o sustituya. (**en caso que aplique**) ✓ De acuerdo con la Superintendencia Nacional de Salud (concepto 20151120123100l), las facturas de periodos anteriores dentro de la misma vigencia, se debe recibir en el mes siguiente, y la facturación generada en el año anterior deberá ser presentada con plazo máximo el día primero (01) de febrero del año siguiente, con sujeción a la administración del presupuesto del Subsistema de Salud de la Policía Nacional. ✓ Una vez todos los documentos lleguen a Central de Cuentas se procederá a dar cumplimiento a la Guía de Gestión Contractual en el SECOP II (Colombia Compra Eficiente), con lo establecido en el capítulo VI *"Seguimiento a la ejecución contractual"*, literal d) *"Aprobación de facturas"* descrito de la siguiente manera: *"Aprobación de facturas una vez que los Proveedores completan sus entregas y le envían a la Entidad Estatal las facturas correspondientes, la persona designada en la Entidad Estatal (generalmente del área financiera) debe ingresar al SECOP II, consultar las facturas y aprobarlas o rechazarlas. La plataforma solicita que los Proveedores ingresen el número y fecha de radicación de la factura, lo que significa que los Proveedores deben llevar la factura en físico a la Entidad antes de ingresarla al SECOP II…"*, de esta manera las unidades en el ámbito nacional, deberán verificar la información para aprobación de las facturas de los contratos. **~~0.~~3. RADICACIÓN DE CUENTAS MÉDICAS POR CONTRATO** ~~0.0~~3.1 La facturación electrónica y los soportes para ser radicadas deben ser entregadas en medio físico en la ventanilla única de Central de Cuentas de las unidades en los siguientes tiempos: • Las cuentas médicas con respaldo presupuestal durante los primeros diez (10) días hábiles de cada mes o en los tiempos definidos en la forma de pago de la minuta contractual.

	✓ Se verificará que la factura electrónica en salud, notas débito y crédito, estén validadas por el supervisor del contrato y/o orden de compra antes los sistemas establecidos. A. Las facturas electrónicas, notas débito y crédito, deben cumplir con los requisitos definidos en la circular 042 del Ministerio de Hacienda y Crédito Público, establecido en la presente forma de pago en su numeral No. 1 ~~A.~~B. El supervisor debe aprobar o rechazar las facturas electrónicas, notas débito y crédito por el SECOP II. (cuando el proveedor o contratista haya realizado el cargue de facturas en dicha plataforma). ~~A.~~C. Verificar la certificación aportes parafiscales vigente firmada por el representante legal y/o revisor fiscal. ✓ **Documentos adicionales requeridas para el mecanismo de pago:** ➢ Factura original (electrónica o impresa) o documento equivalente. Según estatuto tributario ➢ Certificación aportes parafiscales actualizado. ➢ Planilla asignación de turno - trámite de cuentas formato, código: 2BS-FR-021. ➢ 2BS-FR-0045 Constancia Recibo a Satisfacción de Bienes o Servicios (emitido por supervisor). ➢ Comprobante de entrega, por tipo de dietas y por área o servicios de atención (firmados por el servicio). ➢ Relación de censo de dietas diario detallado (desayuno, almuerzo, cena, debe contener cantidad de pacientes, identificación del paciente, nombres y apellidos, numero de cama o habitación, tipo de dieta y cantidad): Con firma de recibido a satisfacción por parte del jefe del servicio (hospitalización, observación urgencias) de la ESPCO DEUIL, o quien reciba las dietas de cada uno de los pacientes en los diferentes servicios que así lo requiera. ~~0.~~4. **Organización de Soportes de la facturación**; De acuerdo a la ley 594 del 2,000 por la cual se establece la Ley General de Archivo, y demás normatividad establecida por Policía Nacional, Todos los documentos deben ser radicados en Carpeta de 4 aletas color blanca, Los documentos no deben estar perforados ni sujetos con ganchos para evitar daños y facilitar su conservación, Cada relación de envío debe estar encarpetada por separado, y no debe exceder los 200 folios por carpeta; las hojas de menor dimensión al de tamaño carta debe ir pegado en una hoja completo bien sea carta u oficio. **NOTA 1:** El contratante dará trámite a las facturas que no presenten objeciones. **NOTA 2:** El derecho de turno es el orden que la administración tendrá en cuenta para el pago de acuerdo con lo establecido en el artículo 8 numeral 1 de la ley 1150 de 2007, "*por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con Recursos Públicos*". ~~0.~~5. **PROCEDIMIENTOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS PARA EMISIÓN DEL RAS** El funcionario de la Ventanilla Única de Cuentas, remitirá al supervisor del contrato para la revisión de los documentos y soportes. Tras esta revisión, expedirá la Constancia de Recibo a Satisfacción de Bienes o Servicios (2BS-FR-0045) (RAS). Posteriormente, se tramitará la cuenta o factura junto con los soportes requeridos para continuar con el proceso de pago respectivo. ~~0.~~6. **CAUSALES DE NO PAGO**: • El incumplimiento al decreto 2242 de 2015, la Resolución No 000020 de 26-03-2019 expedida por la Dirección de Impuesto y Aduanas Nacionales DIAN y circular CR-042 del 26-12-2023 de asunto Sistema Facturación Electrónica del SIIF NACIÓN, notifica "*el proceso de emisión y recepción de factura electrónica de venta, cambia su modo de operación y pasa de "Proveedor tecnológico" a "Software propio"*.

	• La no presentación de los documentos requeridos para el pago, mencionados en el título "soportes de las facturas para el mecanismo de pago". • Incumplimiento a los suministros de dietas hospitalarias. • Incumplimiento con las especificaciones técnicas establecidas en el presente contrato, (no cumplir con el tipo dieta hospitalaria ordenada para los diferentes pacientes hospitalizados de acuerdo a su diagnóstico). • El incumplimiento a la Guía rápida de Gestión Contractual para Proveedores en el SECOP II (Colombia Compra Eficiente), con lo establecido en el punto IV "Envío de facturas". Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. Lo mismo se predicará en el caso de que el CONTRATISTA no presente el recibo a satisfacción firmado por el supervisor del contrato. Es importante mencionar que de conformidad con el sistema de tributación en Colombia cuyos principios y preceptos normativos son exigidos por el Estatuto Tributario, el cual por tratarse de una norma procedimental, tiene aplicabilidad en todos los impuestos (nacionales, departamentales y municipales); así mismo hay que tener en cuenta que es deber del estado actuar como agente retenedor en el recaudo de los impuestos a título de anticipo por intermedio de los establecimientos públicos del orden nacional. Por lo anterior es importante mencionar la responsabilidad del Unidad prestadora de salud Huila en la aplicabilidad de estos gravámenes a las tarifas establecidas según cada concepto de retención y de acuerdo con la clasificación o tipo de contribuyente. (Retención en la fuente, Retención en la fuente por IVA, Retención del impuesto de industria y comercio y Sobretasa bomberil). **EL PAGO SE HARÁ A LA SIGUIENTE CUENTA:** **NOMBRE BENEFICIARIO**: MINUTRICION SAS. **TIPO DE CUENTA:** CORRIENTE **NUMERO DE CUENTA: 383-810926** **ENTIDAD FINANCIERA:** BANCO OCCIDENTE.
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Las contempladas en el anexo No. 1
GARANTIA ÚNICA, SANCIONES, MULTAS Y CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA	**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. 900.419.719-1, Garantía Única, cuyo objeto será respaldar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones que surjan del contrato. Esta garantía consistirá en una Póliza expedida por Compañía de Seguros o Entidad Bancaria legalmente establecida en Colombia, cuyas pólizas matrices se encuentren aprobadas por la Superintendencia Financiera. Dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la publicación de la aceptación de oferta, el CONTRATISTA deberá constituir y presentar **A FAVOR DE LA POLICÍA NACIONAL – DIRECCION DE SANIDAD – UNIDAD PRESTADORA DE SALUD HUILA**, la Garantía Única que cubra los siguientes riesgos: **a) DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Equivalente al veinte por ciento (20%) del valor de la aceptación de la oferta, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y dos (2) meses más y sus prorrogas, **b) DE CALIDAD DEL SERVICIO,** Equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de la aceptación de la oferta, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y dos (2) meses más y sus prorrogas, **c) DE NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** Equivalente al cinco por ciento (5%) del valor de la aceptación de la oferta, vigente por un término igual a la ejecución del contrato y tres (3) años más y sus prorrogas. **D) RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL:** Equivale a 200 SMLMV, vigente por un término igual a la ejecución del contrato. **PARÁGRAFO PRIMERO** - La Garantía Única debe presentarse **con comprobante de pago**. En la Póliza debe constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la cláusula penal pecuniaria convenida. En todo caso el **CONTRATISTA** deberá reponer las garantías cuando el valor de las mismas se vea afectado por razón de siniestros, dentro de los cinco (5) días calendario, siguientes a la notificación del acto que deje en firme la

	sanción correspondiente. **PARÁGRAFO SEGUNDO** – En caso de constituirse póliza, **en la misma deberá constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la penal pecuniaria convenidas. Así mismo, se indicará que en el evento en que, por incumplimiento del CONTRATISTA garantizado, el asegurador resolviera continuar como cesionario con la ejecución del contrato y la entidad estatal contratante estuviere de acuerdo con ello, el CONTRATISTA garantizado aceptará desde el momento de contratación de la póliza la cesión del contrato a favor del asegurador. En todo caso, dependiendo del tipo de mecanismo de cobertura elegido, deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 1082 de 2015.** **PARÁGRAFO TERCERO** - Cuando haya lugar a la modificación del plazo o valor consignado en el contrato, el **CONTRATISTA** deberá ampliar o prorrogar la Garantía Única en los términos en que se le señale. Si se negare a hacerlo, se hará acreedor a las sanciones respectivas, y el **CONTRATANTE** dará por terminado el presente contrato en el estado en que se encuentre, sin que por este hecho deba reconocer o pagar indemnización alguna. **PARÁGRAFO CUARTO – El CONTRATANTE** aprobará o no la Garantía Única a más tardar el día hábil siguiente a la presentación por parte del **CONTRATISTA**. En el evento que la Garantía Única no sea aprobada, el **CONTRATISTA** deberá corregirla y ajustarla a lo pactado en el contrato en un término no mayor a dos (2) días hábiles siguientes a su devolución. **SANCIONES: a). MULTAS**.- En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables a **EL CONTRATISTA** - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1º de la Ley 95 de 1890 – las partes acuerdan que **EL CONTRATANTE**, mediante acto administrativo, afectará a **EL CONTRATISTA** con multas, siguiendo el procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con lo establecido en la Resolución 3049 del 2014 DIPON, Manual de Contratación de la Policía Nacional y con audiencia de las partes, cuyo valor se liquidará del punto uno (0.1) al cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor del contrato, por cada día de retardo, dependiendo de la gravedad del incumplimiento y hasta por quince (15) días calendario. En caso de incumplimiento no valorable en días, se impondrá una multa de hasta el cinco por ciento (5%) del valor del contrato, dependiendo de la gravedad del incumplimiento. Esta sanción se impondrá conforme a la ley y se reportará a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en el artículo 6º de la Ley 1150 de 2007. **b). MULTA POR LA MORA EN LA CONSTITUCIÓN DE LOS REQUISITOS DE EJECUCIÓN Y LEGALIZACIÓN:** Cuando el **CONTRATISTA** no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única, en caso de existir, y/o alguno de los requisitos de legalización, **EL CONTRATANTE** podrá mediante acto administrativo afectar a **EL 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 a **EL CONTRATANTE**, 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 se considerará como pago parcial y definitivo de los perjuicios que cause a **EL CONTRATANTE**. No obstante, **EL CONTRATANTE** 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 seguro en las condiciones establecidas en el presente contrato. **PARÁGRAFO PRIMERO:** El procedimiento para la imposición de las multas y sanciones, se sujetará a lo previsto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011: 1. Evidenciado un posible incumplimiento de las obligaciones a cargo del **CONTRATISTA**, la entidad pública lo citará a audiencia para debatir lo ocurrido. En la citación, hará mención expresa y detallada de los hechos que la soportan, acompañando el informe de interventoría o de supervisión en el que se sustente la actuación y enunciará las normas o cláusulas posiblemente violadas y las consecuencias que podrían derivarse para el **CONTRATISTA** en desarrollo de la

	verificar y dejar constancia del cumplimiento de las obligaciones del CONTRATISTA frente a los aportes a los Sistemas de Salud, Riesgos Profesionales, Pensiones y Aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (I.C.B.F.) y Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, durante la vigencia de este Contrato. **PARÁGRAFO SEGUNDO**: Para efectos de la liquidación del contrato de común acuerdo entre las partes se agotará el siguiente procedimiento dentro del término antes estipulado. EL CONTRATANTE invitará al CONTRATISTA a liquidar el contrato de común acuerdo. En caso de desacuerdo EL CONTRATANTE mediante acto administrativo motivado dentro de los cuatro (4) meses previstos para la liquidación procederá a liquidarlo unilateralmente. **PARÁGRAFO TERCERO:** Los pagos contractuales pendientes que arroje la liquidación del contrato y que no sean materia de controversia entre los Contratantes serán realizados dentro de los treinta (30) días calendario, siguientes a la fecha de suscripción del Acta de Liquidación de común acuerdo, previo cumplimiento de los trámites administrativos y fiscales vigentes. Los valores controvertidos se pagarán una vez dirimida la controversia. **FACULTADES EXCEPCIONALES:** En caso de presentarse cualquiera de las circunstancias establecidas en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80/93, debidamente establecidas y documentadas, la **UNIDAD PRESTADORA DE SALUD HUILA,** podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas, en caso que las mismas resulten aplicables.
FORMA EJECUCION DEL CONTRATO	El suministro de las dietas hospitalarias será de **TRACTO SUCESIVO** y de acuerdo a los requerimientos del supervisor del contrato según las necesidades de acuerdo con las especificaciones, condiciones y garantías exigidas en el presente estudio. La alimentación para el servicio de Hospitalización y Urgencias, será ordenada por el médico de turno y validada por el nutricionista del área, en caso de ausencia por la enfermera Jefe de turno.
MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos
VIGENCIA	La vigencia del presente contrato será de cuatro (04) meses adicionales al plazo de ejecución.

De acuerdo a lo anterior, el Comité Evaluador, Subintendente **MARIO GERMAN GARCIA HERRERA** y CPS. **DIANA MARGARITA FONSECA LAGUNA** comité económico, Subintendente **JEIDI CATERINE POLO APACHE** y Rural **SHARICK KARINA MEJIA PUENTES** Comité Técnico, CPS-04 **INGRID ESMITH CAMPOS PIZO** y CPS-04 **CAROL MICHELL NARANJO BARRERA** Comité Jurídico, recomiendan al Jefe de la Unidad Prestadora de Salud Huila, adjudicar el proceso **PN UPRES HUILA MIC 008 2026** cuyo objeto es el **"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"** a la entidad **MINUTRICIÓN S.A.S.** Identificada con NIT: **900.790.139-8,** representada legalmente por la señora **SOL ELIANA ÁLVAREZ ANACONA,** identificada con C.C. 1. 1.075.253.884 de Neiva, Carrera 7 # 18A – 29 en Neiva – Huila, Tel.: 8667202 Ext: 107, fax 8667202, E-mail: sealvareza@minutricionsas.com , contabilidad@minutricionsas.com, en atención a que cumplió técnica, jurídica y económicamente, de conformidad con los términos establecidos en la invitación que rigió el proceso, la oferta presentada y lo dispuesto en: la Ley 80 de 1993, Ley 1150 del 2007, Ley 1450 del 2011, Ley 1474 de 2011, Decreto 1082 del 2015, la Resolución 00090 del 15 de enero de 2018 *"Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014"*, y el Manual de Mínima Cuantía de Colombia Compra Eficiente.

Capitán **RUTH STELLA CARMONA PUERTA**
Jefe Unidad Prestadora de Salud Huila (E)

Proyectó: SI. Eduard Mauricio Escobar V / Analista Grupo de Contratos
Revisado por: CT. Lizeth Perdomo Moreno. / Jefe Grupo Contrato (E)
MY. Laura Rocio Larrahondo R /Jefe Área Logística y Financiero (E)
Aprobado por: CPS- Sandra Caterine Cabrera Vasquez / Abogada
Fecha de Elaboración: 25 de marzo de 2026
Ubicación: D:\COPIA SEGURIDAD RASES 2 2021\6.CONTRATOS 2026\01.CONTRATOS 2026\02.MINIMA CUANTIA\02.PN UPRES HUILA MIC 008 2026 DIESTAS HOSPITALARIAS\ACPTACIÓN DE OFERTA

	actuación. En la misma se establecerá el lugar, fecha y hora para la realización de la audiencia, la que podrá tener lugar a la mayor brevedad posible, atendida la naturaleza del contrato y la periodicidad establecida para el cumplimiento de las obligaciones contractuales. En el evento en que la garantía de cumplimiento consista en póliza de seguros, el garante será citado de la misma manera. 2. En desarrollo de la audiencia, el jefe de la entidad o su delegado, presentará las circunstancias de hecho que motivan la actuación, enunciará las posibles normas o cláusulas posiblemente violadas y las consecuencias que podrían derivarse para el **CONTRATISTA** en desarrollo de la actuación. Acto seguido se concederá el uso de la palabra al representante legal del **CONTRATISTA** o a quien lo represente, y al garante, para que presenten sus descargos, en desarrollo de lo cual podrá rendir las explicaciones del caso, aportar pruebas y controvertir las presentadas por la entidad. c. Hecho lo precedente, mediante resolución motivada en la que se consigne lo ocurrido en desarrollo de la audiencia y la cual se entenderá notificada en dicho acto público, la entidad procederá a decidir sobre la imposición o no de la multa, sanción o declaratoria de incumplimiento. Contra la decisión así proferida sólo procede el recurso de reposición que se interpondrá, sustentará y decidirá en la misma audiencia. La decisión sobre el recurso se entenderá notificada en la misma audiencia. d. En cualquier momento del desarrollo de la audiencia, el jefe de la entidad o su delegado, podrá suspender la audiencia cuando de oficio o a petición de parte, ello resulte en su criterio necesario para allegar o practicar pruebas que estime conducentes y pertinentes, o cuando por cualquier otra razón debidamente sustentada, ello resulte necesario para el correcto desarrollo de la actuación administrativa. En todo caso al adoptar la decisión, se señalará fecha y hora para reanudar la audiencia. La entidad podrá dar por terminado el procedimiento en cualquier momento, si por algún medio tiene conocimiento de la cesación de situación de Incumplimiento. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Para el pago de la sanción a que se refiere esta cláusula, el **CONTRATISTA** autoriza a la **DIRECCION DE SANIDAD** para que se descuente de las sumas que se adeuden al **CONTRATISTA** por parte de la **DIRECCIÓN DE SANIDAD**, o de la Garantía Única o podrá exigirse por vía ejecutiva. Si dicho pago no se hubiere efectuado durante el término de duración del contrato, se tendrá en cuenta al momento de su liquidación. (Parágrafo Art. 17 Ley 1150 de 2007). **PARÁGRAFO TERCERO. - APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS:** Una vez notificada la resolución por medio de la cual se imponen alguna de las sanciones antes descritas, el **CONTRATISTA** dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que el **CONTRATISTA** dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la resolución que imponga multas, podrá tomarse del saldo a favor del **CONTRATISTA** si lo hubiere, o acudir a la jurisdicción coactiva.
LUGAR DE PRESTACION DEL SERVICIO	El suministro de las dietas hospitalarias, objeto del presente contrato deberán ser entregados en el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEUIL ubicada en la Carrera 22 Sur No. 26 A – 21 Barrio Fronteras del Milenio Neiva - Huila, (áreas asistenciales) previa coordinación con el supervisor del contrato.
PLAZO DE LA EJECUCION Y LIQUIDACION DEL CONTRATO	El Plazo de Ejecución del contrato, será hasta el **15 DE DICIEMBRE DE 2026**, tiempo durante el cual deberá dar cumplimiento cabal a las prestaciones a que se obliga. contado a partir de la fecha de la aprobación de la garantía única y entrega de la carta de inicio de la ejecución del contrato por parte de la Unidad Prestadora de Salud Huila, previa coordinación y verificación del supervisor del contrato. Dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la terminación del mismo, se liquidará el presente contrato de común acuerdo, conforme al artículo 11 de la Ley 1150 de 2007, de lo contrario se liquidará unilateralmente por parte del CONTRATANTE dentro de los dos (2) meses siguientes, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 1564 de 2012 "*Por medio de la cual se expide el Código General del Proceso y de dictan otras disposiciones*" Para tal efecto se requerirá la presentación del Certificado de Recibido a Satisfacción, en que conste que el servicio fue prestado a satisfacción y ciñéndose a las estipulaciones contractuales, y el cumplimiento de los aportes de que trata el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. El Acta de Liquidación de mutuo acuerdo será suscrita por las partes contratantes. **PARÁGRAFO PRIMERO: El CONTRATANTE** al momento de liquidar el presente Contrato, en cumplimiento del artículo 23 de la Ley 1150 de 2.007 en concordancia con lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, y por intermedio de los encargados de controlar la ejecución del mismo, deberá

ANEXO No 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA
1. DIETA ASTRINGENTE			
DESAYUNO	**Fruta**	Astringente	120 gr
	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
	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 dietética 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
ITEM NO. 2. DIETA COMPLEMENTARIA I			
DESAYUNO	**Papilla de fruta con cereal infantil de arroz**	No Acida	150 gr
	Bebida caliente	Colada de avena o maizena en leche de continuación	150 cc
ALMUERZO Y COMIDA	**Jugo en agua**	Fruta no acida	100 cc
	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
ITEM NO. 3 DIETA HIPOGLUCIDA			
DESAYUNO	**Fruta**	Con índice Glicémico bajo	120 gr
	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
ALMUERZO Y COMIDA	**Fruta entera**	Con Índice Glicémico bajo (hipoglucida)	120 gr
	Sopa o crema	Verduras	220 cc
	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
ITEM NO. 4 DIETA BLANDA TODO MOLIDO			
DESAYUNO	**Fruta**	Compota industrializada	120 gr
	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
	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
ITEM NO. 5 DIETA HIPOGRASA			
DESAYUNO	**Fruta**	Fruta fresca	120 gr
	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
	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
ITEM NO. 6 DIETA HIPOSODICA			
DESAYUNO	**Fruta**	Según indicación del Nutricionista	120 gr
	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
	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
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
	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
	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
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
ITEM NO. 8 DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA			
DESAYUNO	**Jugó en Agua**	Jugo de fruta no ácida con espesante	200 CC
	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
	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
ITEM NO. 9 DIETA RENAL			
DESAYUNO	**Fruta**	Renal	120 gr
	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
	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
ITEM NO. 10 DIETA NORMAL			
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	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
	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
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.			
☐ Empaque práctico, desechable y fácil de transportar.			
☐ Incluye alimentos de fácil consumo y manipulación.			
☐ Debe suministrarse teniendo en cuenta dieta principal			
☐ Puede contener opciones dulces y saladas (ej.: sándwich, fruta fresca, bebida).			
☐ Contenido moderado			
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS			

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA
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			
☐ Elaborada con frutas 100% naturales			
☐ Buena fuente de vitaminas y antioxidantes naturales.			
☐ Producto de fácil digestión,			
☐ Homogéneo, sin grumos ni partículas que puedan dificultar la deglución.			
☐ Consistencia semilíquida, suave y segura para pacientes con riesgo de aspiración (según indicación)			
☐ Envase individual, hermético y de un solo uso.			
☐ Material inocuo, resistente y seguro para ambientes hospitalarios.			
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS			

OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES

ITEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE VERIFICACIÓN Y DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO
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.
2	**EXPERIENCIA** Con el fin de garantizar la calidad de los bienes o servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del contrato, el contratista acreditar experiencia en proyectos similares al objeto del presente contrato, tal acreditación fue avalada con la presentación de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados de proyectos iguales

<table>
<tr><td></td><td>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 contratista presento certificaciones con concepto favorable de la recepción de los contratos.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO.

Para la prestación del servicio objeto del presente contrato, 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 contratista adjunto en su propuesta copia íntegra y legible de los correspondientes diplomas y actas de grado titulado en:

El contratista para la prestación de los servicios cuenta con mínimo el siguiente personal (disponibilidad permanente) así:
<table>
<tr><th>CARGO</th><th>PERFIL</th><th>EXPERIENCIA MINIMA</th></tr>
<tr><td>NUTRICIONISTA</td><td>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).</td><td>1 Año</td></tr>
<tr><td>CHEFF, TECNICO EN COCINA O TECNÓLOGO EN GASTRONOMIA</td><td>Experiencia mínima certificada de 1 año, posterior a la obtención del título, en actividades acordes o similares al objeto del presente proceso.</td><td>1 Año</td></tr>
<tr><td>MANIPULADOR DE ALIMENTOS</td><td>Bachiller en cualquier modalidad con certificación en manipulación de alimentos.</td><td>1 Año</td></tr>
<tr><td>DESPENSERO</td><td>Bachiller en cualquier modalidad con curso en manipulación de alimentos.</td><td>1 Año</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>4</td><td>RECURSO HUMANO: El contratista presenta <u>una certificación firmada por el representante legal</u>, en donde demostró 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.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>CAPACIDAD OPERATIVA (En caso de que aplique)
El contratista <u>CERTIFICA MEDIANTE DOCUMENTO</u> 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 contrato. Igualmente certifica 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.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>EL contratista 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.</td></tr>
<tr><td>7</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Se requiere que el contratista 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.</td></tr>
<tr><td>9</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>10</td><td>El contratista 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.</td></tr>
<tr><td>11</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>12</td><td>El contratista debe tener un personal idóneo en el manejo de residuos alimenticios, residuos hospitalarios peligrosos y no peligrosos.</td></tr>
<tr><td>13</td><td>El personal que labora debe estar capacitado en preparación de alimentos, manipulación, atención al público y demás actividades para una excelente ejecución del contrato.</td></tr>
<tr><td>14</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>15</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>16</td><td>El contratista 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,</td></tr>
</table>

	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.
17	**CONTROL DE PLAGAS:** el contratista 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.)**
18	La cancelación de una dieta se podrá realizar hasta tanto la alimentación no haya salido del centro de distribución de comidas.
19	**EL** contratista 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.
20	**EL** contratista Certifica por escrito que se compromete a realizar cada tres meses el lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable del establecimiento.
21	**El** contratista **Certifica** que cuenta con los vehículos necesarios y reglamentados para el transporte de alimentos adecuado, para (isotermos, refrigerados o congeladores). – T^{a} de transporte por normativa es de 0-5 °C para productos refrigerados y de – 18 °C o inferior para productos congelados.
22	**El** contratista **anexa Certificado** de Buenas Prácticas de Manufactura**: el** contratista presenta **el certificado BPM/HCCP**.
23	**EL** contratista **Anexa** como garantía de la calidad de la ejecución del contrato, el acta con **concepto favorable sanitario** expedida por la secretaria de salud municipal que lo certifica como empresa procesadora de alimentos.
24	**EL** contratista garantiza que 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.
25	**EL** contratista **CERTIFICA** por escrito que no se encuentran relacionados en el registro único de infractores ambientales R.U.I.A
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.
27	**ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD HACCP: El** contratista **certifica** 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.
28	**EL** contratista deberá cumplir con la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a lo establecido en el Decreto No. 1072 de 2015 "*Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo*" y la Resolución N^{o}. 0312 de 2019 *"Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo"*.
29	**EL** contratista 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.

ANEXO No. 2
OFERTA ECONOMICA

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR ESTIMADO
	DESAYUNO	
1	ASTRINGENTE	$ 9.212
2	COMPLEMETARIA 1	$ 7.615
3	HIPOGLUCIDA	$ 9.243
4	BLANDA TODO MOLIDO	$ 8.488
5	HIPOGRASA	$ 8.155
6	HIPOSODICA	$ 8.281
7	BLANDA LIQUIDA CLARA	$ 7.406
8	HIPERPROTEICA	$ 9.482
9	DIETA RENAL	$ 9.148
10	DIETA NORMAL	$ 9.513
	ALMUERZO	
1	ASTRINGENTE	$ 14.632
2	COMPLEMETARIA 1	$ 11.227
3	HIPOGLUCIDA	$ 16.215
4	BLANDA TODO MOLIDO	$ 14.253
5	HIPOGRASA	$ 14.368
6	HIPOSODICA	$ 15.349
7	BLANDA LIQUIDA CLARA	$ 13.207
8	HIPERPROTEICA	$ 15.185
9	DIETA RENAL	$ 14.147
10	DIETA NORMAL	$ 13.609
	COMIDA	
1	ASTRINGENTE	$ 13.135
2	COMPLEMETARIA 1	$ 9.558
3	HIPOGLUCIDA	$ 14.394
4	BLANDA TODO MOLIDO	$ 12.418
5	HIPOGRASA	$ 12.397
6	HIPOSODICA	$ 13.364
7	BLANDA LIQUIDA CLARA	$ 12.180
8	HIPERPROTEICA	$ 13.582
9	DIETA RENAL	$ 12.402
10	DIETA NORMAL	$ 12.175
	OTRO	
11	REFRIGERIO	$ 7.697
12	COMPOTA	$ 9.422

ANEXO No. 3
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 esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.
5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la UNIDAD PRESTADORA DE SALUD HUILA 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 UNIDAD PRESTADORA DE SALUD HUILA de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.
8. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.
9. Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso de que se hayan suministrado.
10. CATALOGACIÓN. - EL CONTRATISTA deberá proporcionar la información necesaria para denominar, clasificar, identificar y numerar los artículos de abastecimiento relacionados y/o incluidos en el objeto del contrato, dentro del plazo y en las condiciones señaladas por el Supervisor, quien acreditará el cumplimiento de la presente cláusula, mediante un certificado en que conste la entrega total de la información requerida. La presente certificación será necesaria para la liquidación del contrato. Entendiéndose no finalizada la entrega de los bienes objeto del contrato, en tanto no se cumplan las obligaciones de la cláusula de catalogación.
11. El contratista debe cumplir con la normatividad ambiental y de saneamiento básico vigente, Decreto 2811 de 1974, Ley 9 de 1979, Decreto 1594 de 1984, Decreto 351 de 2014, Resolución 1164 de 2002, las normas universales de bioseguridad, conservación del medio ambiente, recursos naturales, participación activa en la prevención de la contaminación, uso racional del agua, la energía, segregación adecuada de residuos hospitalarios y demás actividades que incluyan o relacione su actividad, además de las normas que modifiquen, reglamente y/o sustituyan.
12. Cumplir con lo dispuesto en el SGSST (Formulario SGSST).
13. Para la facturación de los bienes o servicios contratados, se debe tener en cuenta los lineamientos y parámetros contemplados en la circular externa 016 del 09 de marzo de 2021 establecidos por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, por medio del cual se implementa el modelo de recepción de facturas de venta, notas débito y/o notas crédito, la cual es de obligatorio cumplimiento, de acuerdo con la Directiva Presidencial 09 del 17 de septiembre de 2020 "*Lineamientos para el Pago de Proveedores del Estado*" y la Resolución No. 000042 del 05 de mayo de 2020, "*Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos*" y el registro de la factura electrónica de venta.
14. 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 Clinica 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.
15. El CONTRATISTA deberá asumir el costo de los fletes sin ningún costo al contrato en ejecución.
16. 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.