Código: 1DE-FR-0033	**DIRECCIONAMIENTO ESTRATÉGICO**	POLICIA NACIONAL
Fecha: 29/02/2024	**CERTIFICACIÓN PLAN DE ADQUISICIONES GASTOS DE FUNCIONAMIENTO**	
Versión: 4		

FECHA	30/03/2026
CERTIFICADO No.	612

UNIDAD QUE EJECUTA	UNIDAD QUE REQUIERE	UNIDAD DE AFECTACIÓN DEL GASTO	CODIGO UNSPSC	RUBRO PRESUPUESTAL	DESAGREGACIÓN PRESUPUSETAL	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	VALOR UNITARIO (INCLUIDO IVA)	FONDOS ESPECIALES R16		FONDOS ESPECIALES R16		OTRO RECURSO_____	
								CANT	VALOR TOTAL 2026	CANT	VALOR TOTAL 2027	CANT	VALOR TOTAL
UPRES VALLE	ESPCO CLINICA DEVAL	UPRES VALLE	90101500	ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS 02- 02- 006- 003	SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS 02- 02- 006- 003- 03	SERVICIO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA	N/A		$ 181.733.440				
Relación de Documentos que soportan ésta certificación y modificaciones							**TOTAL**	-	$ 181.733.440	-	-	-	-

No. SISCO	PR-DEVAL-0451-26

VALOR TOTAL CERTIFICACIÓN **181.733.440,00**

Laurincón

SI LAURA MARCELA RINCÓN NIETO

Grado, Nombres y Apellidos Responsable Direccionamiento Estratégico y de Recursos Unidad

Laurincón

SI LAURA MARCELA RINCÓN NIETO

Grado, Nombres y Apellidos Administrador Plan de Compras

RECIBE:

Grado, Nombres y Apellidos _____

Cargo _____

Unidad _____

TSD 79126 CDP 79126 - 26

UNIDAD PRESTADORA DE SALUD VALLE

Santiago de Cali

I. ASPECTOS GENERALES DEL ESTUDIO PREVIO.

1. DEFINICIÓN O IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DEL SECTOR

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS USUARIOS DEL ESPCO DEVAL, ANEXO LOS SERVICIOS DE CAFETERÍAS PARA USUARIOS Y PERSONAL ADMINISTRATIVO"

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
90101800	Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicio de comida para llevar y a domicilio	----------
90101700	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicios de cafetería	----------

1.2 VALOR ESTIMADO

El valor estimado para adelantar el presente proceso de contratación será por la suma de **CIENTO OCHENTA Y UN MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS CUARENTA PESOS ($181.733.440)**

Distribuidos asi:

Vigencia 2026: $**181.733.440**

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCÓN	RECURSO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO, INLCUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA VIGENCIA 2026	VALOR TOTAL ESTIMADO INLCUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA
1	"ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS 02- 02- 006- 003"	UPRES VALLE	SERVICIO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA	16	N/A	$ 181.733.440.00	$ 181.733.440.00
					VALOR TOTAL ESTIMADO		$ 181.733.440.00

1.3 CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, GASTOS DE FUNCIONAMIENTO Y/O INVERSIÓN Y/O VIGENCIAS FUTURAS.

La Dirección de Sanidad de la POLICÍA NACIONAL, asigno a través de:

Resolución: 001 del 01 de enero de 2026
Rubro PPTAL: 02-02-02-006-003-03 Servicios de suministro de Alimentación Hospitalaria
RECURSO: 16
VALOR TOTAL: $ 181.733.440.00
VIGENCIA 2026: $ 181.733.440.00

No.	Fecha	No. Plan de compras	Unidad	Recurso	Descripción	Cantidad	Valor Vigencia 2026	Valor total
1	30/03/2026	612	UPRES VALLE	16	SERVICIO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA	N/A	$181.733.440.00	$181.733.440.00
Total								$181.733.440.00

1.4 CLASE DE CONTRATO	Prestación de Servicio **ARTÍCULO 2.2.1.2.1.2.20.** ***Procedimiento para la selección abreviada de menor cuantía***
1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES	Podrán participar en el presente proceso Selección Abreviada Menor Cuantía para el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEVAL todas las personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras, en forma individual o conjunta (Consorcio o Unión Temporal), que tenga dentro de su objeto social o actividad expresamente el objeto de este proceso que cumpla con todos los requisitos exigidos para el mismo. El presente proceso podrá ser limitado a Mipyme toda vez que el valor del mismo es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), de conformidad a los términos expuestos en el Artículo 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1082 de 2015 y 1860 del 2021. Además, NO supera el valor umbral de $532.338.092 de conformidad con lo expuesto por la ANC-CCE, en el SECOP II, por lo tanto, es abierta a los oferentes que cumplan con los requisitos exigidos para la misma. Umbral para convocatorias limitadas a Mi pyme (2026) Valor Umbral | $125.000.USD

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

JUSTIFICACIÓN

La Unidad Prestadora de Salud Valle del Cauca, a través del Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEVAL, presta servicios de atención en salud a los afiliados y beneficiarios del Subsistema de Salud de la Policía Nacional. Dentro del proceso de atención integral a los pacientes hospitalizados, el suministro de alimentación hospitalaria constituye un componente esencial para apoyar el tratamiento médico, favorecer la recuperación y garantizar el bienestar de los usuarios durante su estancia hospitalaria.

En este sentido, se requiere la prestación integral del servicio de alimentación hospitalaria para los pacientes que se encuentren en las áreas de hospitalización y observación del Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEVAL, garantizando dietas adecuadas desde el punto de vista nutricional y ajustadas a las condiciones fisiopatológicas, edad, género, estado metabólico y requerimientos clínicos de cada paciente. La alimentación suministrada debe cumplir con criterios de calidad, inocuidad y balance nutricional, de acuerdo con la prescripción médica y la valoración nutricional correspondiente, con el fin de contribuir de manera efectiva al proceso terapéutico y a la recuperación del usuario. El soporte nutricional durante la hospitalización es un factor determinante en la evolución clínica del paciente, ya que un estado nutricional adecuado contribuye a reducir complicaciones asociadas a la enfermedad, disminuir el riesgo de infecciones, favorecer la cicatrización y optimizar los tiempos de recuperación. Por el contrario, la deficiencia nutricional puede prolongar la estancia hospitalaria y afectar negativamente los resultados del tratamiento.

De acuerdo con lo establecido en el Acuerdo 093 de 2025, el Sistema de Salud de las Fuerzas Militares y de la Policía Nacional garantiza la prestación integral de servicios y tecnologías en salud para sus afiliados y beneficiarios, incluyendo las acciones necesarias para la recuperación y rehabilitación del paciente durante su proceso de atención.

En este marco, la alimentación hospitalaria se constituye en un servicio de apoyo esencial dentro de la atención en salud brindada a los usuarios del sistema.

De igual manera, la Resolución 429 de 2016 establece un modelo de atención centrado en el individuo, la familia y la comunidad, en el cual la atención integral incluye intervenciones orientadas a garantizar condiciones adecuadas durante todo el proceso de atención en salud, dentro de las cuales se encuentra el soporte nutricional para pacientes hospitalizados.

La Unidad Prestadora de Salud Valle del Cauca cuenta con instalaciones físicas destinadas al funcionamiento del servicio de alimentación hospitalaria dentro de la Clínica DEVAL; sin embargo, no dispone de personal de planta ni de la infraestructura operativa necesaria para asumir directamente las actividades de preparación, manipulación, distribución y control nutricional de los alimentos. Por tal motivo, se hace necesario contratar una empresa especializada que cuente con experiencia en la prestación de servicios de alimentación hospitalaria y que garantice el cumplimiento de los estándares técnicos, sanitarios y nutricionales exigidos para este tipo de servicios.

La contratación del servicio deberá contemplar el suministro de dietas hospitalarias completas y balanceadas conforme a la prescripción médica y a la evaluación nutricional individual de cada paciente, así como la preparación, manipulación y distribución de los alimentos bajo condiciones estrictas de higiene y seguridad alimentaria, de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.

Adicionalmente, con el propósito de optimizar el uso de los espacios disponibles dentro de la Clínica DEVAL y atender las necesidades del personal institucional, usuarios ambulatorios y visitantes, se contempla la prestación complementaria del servicio de cafetería y repostería mediante el uso del área destinada para tal fin dentro de las instalaciones, lo cual permite generar sinergias operativas que contribuyen a mejorar la eficiencia del servicio y el aprovechamiento de la infraestructura existente.

Actualmente, la Unidad Prestadora de Salud Valle del Cauca atiende una población aproximada de 54.649 usuarios entre afiliados activos, pensionados y beneficiarios del Subsistema de Salud de la Policía Nacional, quienes requieren acceso oportuno a los servicios de salud, incluyendo el soporte nutricional durante los procesos de hospitalización. En este contexto, la alimentación hospitalaria constituye un servicio de apoyo indispensable para garantizar la atención integral de los pacientes.

En consecuencia, resulta necesario adelantar el estudio de mercado que permita identificar proveedores con capacidad técnica, operativa y sanitaria para la prestación del servicio requerido, así como establecer el valor estimado del proceso contractual conforme a las condiciones actuales del mercado. Lo anterior permitirá estructurar adecuadamente el proceso de contratación y asegurar la prestación continua, oportuna y eficiente del servicio de alimentación hospitalaria en el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEVAL.

PROMEDIO DE CONSUMO VIGENCIA 2025-2026

El promedio de consumo y la estadística de dietas suministradas se determinan con base en la información registrada durante la ejecución de la vigencia 2025-2026, en el cual se consolidó el número total de dietas hospitalarias entregadas a los pacientes en los servicios de hospitalización y observación. A partir de estos registros se estableció el promedio de consumo del servicio, el cual sirve como referencia para la proyección de la demanda y la estimación de las cantidades requeridas en el nuevo proceso contractual, considerando que el consumo real podrá variar de acuerdo con la ocupación hospitalaria y las necesidades asistenciales de la entidad.

VIGENCIA	SEPTIEM-25	OCTUBRE-25	NOVIEMBRE -25	DICIEMBRE-25	ENERO -26	FEBRERO-26
2025-2026	$ 41.899.149	$ 48.419.059	$ 49.733.999	$ 45.823.193	$ 45.823.193	$ 39.847.385

ESTADISTICA DE DIETAS SUMINISTRADAS PRIMER SEMESTRE 2025-2026

DIETA	SEPTIEM-25	OCTUBRE-25	NOVIEMBRE-25	DICIEMBRE-26	ENERO -26	FEBR-26
DESAYUNO DIETA- COMÚN, HPS,HPG,HIPOPOTREICO,BLANDA,LIQUIDA COMPLETA, ASTRIGENTE, ALTO EN FIBRA	900	1022	1050	947	900	837
DESAYUNO DIETA- LIQUIDA CLARA	15	20	30			22
DESAYUNO DIETA HIPERPROTEICA	5	7				
DESAYUNO DIETA- HIPERCALORICO						
ALMUERZO- COMÚN, HPS,HPG,HIPOPOTREICO,BLANDA,LIQUIDA COMPLETA, ASTRIGENTE, ALTO EN FIBRA	878	1064	1023	973	930	842
ALMUERZO-LIQUIDA CLARA	10	18	20			25
ALMUERZO-HIPERPROTEICA	5	2				
HIPERCALORICA ALMUERZO						
CENA DIETA- COMUN, HPS,HPG,HIPOPOTREICO,BLANDA,LIQUIDA COMPLETA, ASTRIGENTE, ALTO EN FIBRA	833	994	986	942	860	789
CENA DIETA- LIQUIDA CLARA	12	22	17			25
CENA DIETA- HIPERPROTEICA	5					
HIPERCALORICA CENA						

PROMEDIO DE CONSUMO

El valor estimado del contrato para la prestación del servicio de alimentación hospitalaria se estableció tomando como referencia el promedio de consumo registrado durante la vigencia anterior, considerando la cantidad de dietas hospitalarias suministradas a los pacientes en las áreas de hospitalización y observación. Con base en este comportamiento histórico del servicio, se realizó una proyección del consumo esperado para la vigencia actual, lo cual permite estimar un valor acorde con la demanda real del servicio y garantizar la continuidad en la prestación de la alimentación hospitalaria a los usuarios que requieran estancia intrahospitalaria.

DIETA	CANTIDAD PROMEDIO MENSUAL	VALOR UNITARIO ESTIMADO	VALOR PROMEDIO MENSUAL	VALOR PROMEDIO X CINCO MESES Y DIEZ DIAS
DESAYUNO DIETA- COMÚN, HPS,HPG,HIPOPOTREICO,BLANDA,LIQUIDA COMPLETA, ASTRIGENTE, ALTO EN FIBRA	943	$ 11.924	$ 11.244.332	$ 59.969.771
DESAYUNO DIETA- LIQUIDA CLARA	22	$ 9.013	$ 198.286	$ 1.057.525
DESAYUNO DIETA HIPERPROTEICA	6	$ 11.705	$ 70.230	$ 374.560
DESAYUNO DIETA- HIPERCALORICO	0	$ 13.464	$ 0	$ 0
ALMUERZO- COMÚN, HPS,HPG,HIPOPOTREICO,BLANDA,LIQUIDA COMPLETA, ASTRIGENTE, ALTO EN FIBRA	952	$ 17.690	$ 16.840.880	$ 89.818.027
ALMUERZO-LIQUIDA CLARA	18	$ 12.141	$ 218.538	$ 1.165.536
ALMUERZO-HIPERPROTEICA	4	$ 18.339	$ 73.356	$ 391.232
HIPERCALORICA ALMUERZO	0	$ 23.294	$ 0	$ 0
CENA DIETA- COMUN, HPS,HPG,HIPOPOTREICO,BLANDA,LIQUIDA COMPLETA, ASTRIGENTE, ALTO EN FIBRA	901	$ 17.715	$ 15.961.215	$ 85.126.480
CENA DIETA- LIQUIDA CLARA	19	$ 11.543	$ 219.317	$ 1.169.691
CENA DIETA- HIPERPROTEICA	5	$ 17.907	$ 89.535	$ 477.520
HIPERCALORICA CENA	0	$ 23.284	$ 0	$ 0
TOTAL			**$ 44.915.689**	**$ 239.550.341**

Se establece que el valor promedio estimado de consumo corresponde aproximadamente de **CUARENTA Y CUATRO MILLONES NOVECIENTOS QUINCE MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y NUEVE PESOS ($ 44.915.689.00)**, cifra que se toma como referencia para la proyección del servicio. No obstante, este valor podrá aumentar o disminuir durante la

ejecución del contrato, de acuerdo con la variación en la cantidad de pacientes que se encuentren en los servicios de hospitalización y observación, así como por posibles incrementos en la demanda asociados a picos epidemiológicos u otras situaciones asistenciales que impacten la ocupación hospitalaria. En consecuencia, el consumo real del servicio estará sujeto a las necesidades efectivas de atención de la entidad.

NECESIDAD REAL	PRESUPUESTO ASIGNADO	COSTO MENSUAL	NECESIDAD 21 DE MAYO 2026 – 31 DE OCTUBRE 2026	DEFICIT
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN ESTANCIA HOSPITALARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO CLÍNICA EPSCO DEVAL PARA LOS USUARIOS Y PERSONAL ADMINISTRATIVO DEL SUBSISTEMA DE SALUD DE LA POLICÍA NACIONAL ANEXO LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA	$181.733.440.00	$ 44.915.689	$ 239.550.341	$ 57.816.901

NOTA: Se pretende contratar la adquisición de este servicio para ser ejecutado durante la vigencia 2026 , es así como es imperativo que el proceso de contratación se realice con base en las presentes justificaciones y se pueda suplir la necesidad hasta el mes de **OCTUBRE 2026** aproximadamente, por ende, se solicita a la Unidad Prestadora de Salud Valle del Cauca, que en caso de que alguna entidad oferte algún porcentaje de descuento este sea reutilizado con el fin de complementar la necesidad real del proceso; puesto que conforme al análisis realizado se estaría presentando un déficit del 24% el cual se requiere cubrir garantizando así la prestación del servicio objeto del presente proceso.

En consecuencia, y con fundamento en el análisis técnico, asistencial y operativo previamente expuesto, la Unidad Prestadora de Salud Valle del Cauca evidencia la necesidad de adelantar el proceso de contratación para la prestación del servicio de alimentación hospitalaria, el cual constituye un componente esencial dentro de la atención integral de los pacientes hospitalizados. La estructuración del presente estudio de mercado permite establecer las condiciones técnicas y económicas del proceso, y determinar un valor estimado acorde con las necesidades institucionales, con el propósito de garantizar la continuidad, calidad y oportunidad en la prestación del servicio requerido por el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEVAL.

l) OPORTUNIDAD:

VIGENCIA DEL CONTRATO ACTUAL

El contrato No 100-7-200653/2025 que tiene por objeto "**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN ESTANCIA HOSPITALARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO CLÍNICA EPSCO DEVAL PARA LOS USUARIOS Y PERSONAL ADMINISTRATIVO DEL SUBSISTEMA DE SALUD DE LA POLICÍA NACIONAL ANEXO LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA"** cubre la prestación del servicio hasta el 31 de Octubre 2026, razón por la cual se requiere dar continuidad al servicio de suministro de alimentos

l) ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN

La contratación de alimentación hospitalaria mediante la modalidad de "outsourcing", como única alternativa, dada las ventajas que en costo-beneficio se obtienen de este tipo de contratación, y teniendo en cuenta que el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEVAL de la Unidad Prestadora de Salud Valle del Cauca no cuenta con los equipos e infraestructura para prestar este tipo de servicios, además de la adquisición de la materia prima (alimentos) y su manipulación y conservación hasta su destinación final, ni con el recurso humano necesario para cubrir la demanda del servicio; y al no tratarse de un proceso misional se considera contratar a un experto cuya unidad de negocio se desarrolle en este tipo de servicios

Para la Unidad Prestadora de Salud Valle del Cauca es contraproducente la adquisición de equipo de apoyo hospitalario, la contratación de personal idóneo y el mantenimiento de la infraestructura para prestar este tipo de servicios, además de la adquisición de la materia prima (alimentos) y su manipulación y conservación hasta su destinación final, y al no tratarse de un proceso misional se considera contratar a un experto cuya unidad de negocio se desarrolle en este tipo de servicios.

Acuerdos comerciales

En cumplimiento al numeral 8 del Artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, sobre la indicación de si la contratación respectiva está cobijada por un Acuerdo internacional o un tratado de libre comercio vigente para el Estado Colombiano en los términos del citado Decreto, se hace el siguiente análisis, así:

Acuerdo Comercial		VIGENTE	Entidad Estatal Cubierta	Presupuesto del Proceso de Contratación superior al valor del Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
Alianza Pacífico	Chile	SI	SI	NO	NO	NO
	México	SI	SI	NO	NO	NO
	Perú	SI	SI	NO	NO	NO
Canadá		SI	SI	NO	NO	NO
Chile		SI	SI	NO	NO	NO
Corea		SI	SI	NO	NO	NO
Costa Rica		SI	SI	NO	NO	NO
Estados Unidos		SI	SI	NO	NO	NO
Estados AELC		SI	SI	NO	NO	NO
México		SI	SI	NO	NO	NO
Triángulo Norte	El Salvador	SI	SI	SI	NO	SI
	Guatemala	SI	SI	SI	NO	SI
	Honduras	SI	NO	SI	NO	NO
Unión Europea		SI	SI	NO	NO	NO
Israel		SI	SI	NO	NO	NO
Reino Unido e Irlanda del Norte		SI	SI	NO	NO	NO
Comunidad Andina		SI	SI	SI	NO	SI

Para efectos de claridad, los países miembros de la CAN son Colombia, Bolivia, Ecuador y Perú.
Los Estados de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC) son: Islandia, Liechtenstein, Noruega y Suiza.
Los Estados de la Unión Europea son: Alemania, Austria, Bélgica, Bulgaria, Chipre, Croacia, Dinamarca, Eslovaquia, Eslovenia, España, Estonia, Finlandia, Francia, Grecia, Hungría, Irlanda, Italia, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Malta, Países Bajos, Polonia, Portugal, Reino Unido, República Checa, Rumania y Suecia.
La Alianza del Pacífico) son: Chile, México y Perú.

En tal razón se concluye que el proceso de selección a adelantar, goza de exclusión de aplicabilidad o excepción contemplada en el numeral No. 14 "Las convocatorias limitadas a Mipyme." Anexo 4: Lista de excepciones a la aplicación de los Acuerdos Comerciales, del Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación - M-MACPC-14.

VERIFICACIÓN DE EXISTENCIA DE AMP: Hecha la consulta en la página web oficial de la Agencia Colombia Compra Eficiente, link https://www.colombiacompra.gov.co/tienda-virtual-del-estado-colombiano/acuerdos-marco, se verificó que el presente proceso de contratación no se encuentra cobijado por acuerdos marco de precios.

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

UNIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	OBJETO	NÚMERO DE PROCESO	ACIERTOS	PROBLEMAS
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD VALLE DEL CAUCA - AGM HEALTH & BUSINEES SAS	100-7-200283/2024 11/09/2024	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y SERVICIO DE CAFETERÍA	PN UPRES VALLE SA MC 276/2024	EJECUCION AL 100%	NINGUNO
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD VALLE DEL CAUCA - BANQUETES LA ESPERANZA	100-7-200449/2025 26/05/2025	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y SERVICIO DE CAFETERÍA	PN UPRES VALLE SA MC 182/2025	EJECUCION AL 100%	NINGUNO
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD VALLE DEL CAUCA - BANQUETES LA ESPERANZA	100-7-200653/2025 30/10/2025	ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y SERVICIO DE CAFETERÍA	PN UPRES VALLE SA MC 598/2025	EJECUCION AL 85%	NINGUNO

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Según lo expresado por el literal c) del numeral 1.1. Capítulo III de la resolución No. 03049 de 2014, *"Por medio de la cual se adopta el manual de contratación de la Policía Nacional"*:

"Se expresarán las razones que llevan a escoger la modalidad de selección de que se trate, indicando sobre el particular, los aspectos que se consideran determinantes para la aplicación de una u otra modalidad. (Podrán considerarse para los efectos enunciados las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación, la cuantía o destinación de los bienes, servicios u obra, naturaleza de los contratantes, etc.)"

Por lo anterior, se debe indicar la modalidad de selección, teniendo en cuenta lo dispuesto en las Leyes 80 de 1993, 1150 del 2007, 1882 de 2018 y el Decreto 1082 del 2015, las cuales son:

B. SELECCIÓN ABREVIADA. Reglada por el numeral 2 del Artículo 2 de la ley 1150 de 2007 y el Capítulo 2, Sección 1, Subsección 2 del Decreto 1082 de 2015, así:

"(...) La Selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual..."

En sujeción a la norma anterior, el numeral 2 del capítulo II de la Resolución No. 03049 de 2014, dispone:

"(...) Es una modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, pueden adelantarse procesos simplificados. Para efectos de esta modalidad de selección, el numeral 2º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007..."

Son causales de esta modalidad:

- **Selección Abreviada de menor cuantía**

De conformidad con el numeral 2° del artículo 2° de la ley 1150 de 2007 y el numeral 2° literales c) al i) del capítulo II de la resolución No. 03049 de 2014 *"por medio de la cual se adopta el manual de contratación de la Policía Nacional"* se entenderá por menor cuantía:

"(...) los valores que a continuación se relacionan, determinados en función de los presupuestos anuales de las entidades públicas expresados en salarios mínimos legales mensuales.

Para las entidades que tengan un presupuesto anual superior o igual a 1.200.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 1.000 salarios mínimos legales mensuales.

Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 850.000 salarios mínimos legales mensuales e inferiores a 1.200.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 850 salarios mínimos legales mensuales.

Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 400.000 salarios mínimos legales mensuales e inferior a 850.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 650 salarios mínimos legales mensuales.

Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 120.000 salarios mínimos legales mensuales e inferior a 400.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 450 salarios mínimos legales mensuales.

Las que tengan un presupuesto anual inferior a 120.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía

4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

4.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Los factores de verificación técnica mínimas habilitantes están descrito en el Anexo **ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS** Para efectos de continuar en el proceso todo proponente deberá cumplir en su totalidad esas condiciones técnicas mínimas habilitantes, los cuales se verificarán como CUMPLE o NO CUMPLE.

4.1.1. EXPERIENCIA PROPONENTE

Se requiere que el oferente acredite su experiencia contractual en actividades iguales o similares con el objeto del presente proceso contractual con la presentación del Registro Único de Proponentes (RUP), donde la Unidad Prestadora de Salud Valle del Cauca verificara el reporte de los contratos celebrados y ejecutados con empresas públicas o privadas, nacionales o extranjeras, cuya suma sea mayor o igual (≥) que 50% del presupuesto total establecido para el proceso, o mayor o igual (≥) que los Salarios Mínimos Mensuales Legales Vigentes-S.M.M.L.V equivalentes con cualquiera de las clasificaciones UNSPSC mínimo en el tercer nivel como se enuncia a continuación:

CLASIFICACIÓN UNSPSC	Segmento	Familia	Clase	PRESUPUESTO ASIGNADO	EXPERIENCIA EN SMMLV
90101800	Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicio de comida para llevar y a domicilio	**$ 181.733.440**	**51.8 SMMLV**
90101700	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicios de cafetería		

Nota: La experiencia del oferente plural (unión temporal, consorcio y promesa de sociedad futura) corresponde a la suma de la experiencia que acredite cada uno de los integrantes del proponente plural. De acuerdo a lo contemplado en el Manual *para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los Procesos de Contratación.* M-DVRHPC-04.

Para efectos de verificación Tecnica el proponente deberá acreditar mediante la presentación del Certificado de Inscripción, Clasificación y Calificación del Registro Único de Proponentes (R.U.P), vigente y en firme a la fecha de cierre del presente proceso de selección, expedido por la Cámara de Comercio del domicilio respectivo.

Nota 2. La Circular Externa Única de Colombia Compra Eficiente de 2019 expedida por Colombia compra eficiente establece que: *"**La experiencia es un requisito habilitante**. Los proponentes deben inscribir en el RUP su experiencia usando los códigos del Clasificador de Bienes y Servicios. Por su parte las Entidades Estatales al establecer el requisito habilitante de experiencia deben incluir los códigos específicos del objeto a contratar o el de bienes, obras o servicios afines al Proceso de Contratación respecto de los cuales los proponentes deben acreditar su experiencia."* Negrillas fuera de texto.

Nota 3. El oferente debe anexar como soporte los contratos que se relacionen en el formulario 9 y/o formulario 10, los cuales deben registrar dentro del objeto contractual alimentación hospitalario.

4.1.2 NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO

Los factores de verificación técnica mínimas habilitantes están descrito en el Anexo **ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS**

4.1.3 EXPERIENCIA

Los factores de verificación técnica mínimas habilitantes están descrito en el Anexo ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

4.1.4. CAPACIDAD OPERATIVA

Los factores de verificación técnica mínimas habilitantes están descrito en el Anexo **ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS.**

4.1.5 OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES

Los factores de verificación técnica mínimas habilitantes están descrito en el Anexo **ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS**

4.1.6 CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN

Conforme al Anexo FACTORES DE VERIFICACION Y PONDERACION

4.1.7 EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA

INDICADORES FINANCIEROS A EVALUAR

Se dará cumplimiento a la Ley 1150 de 2007, Artículo 6 DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LOS PROPONENTES, así como al Decreto 1082 del 2015, conforme a lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.1.5.3. *Requisitos habilitantes contenidos en el RUP.*

El proponente debe cumplir los valores mínimos para todos y cada uno de los indicadores financieros y organizacionales que se establecen en el presente numeral. Por lo que la Unidad Prestadora de Salud Valle del Cauca, ha establecido los indicadores mínimos de tal forma que resultan proporcionales al objeto a realizar y las características del contrato que se calificarán como CUMPLE o NO CUMPLE.

Teniendo en cuento lo establecido en el MANUAL PARA DETERMINAR Y VERIFICAR LOS REQUISITOS HABILITANTES EN LOS PROCESOS DE CONTRATACIÓN, se realiza la respectiva consulta en el portal web https://community.secop.gov.co/Directory/CompanyProfiles/Network/Index.

Para efectos de verificación financiera el proponente deberá acreditar mediante la presentación del Certificado de Inscripción, Clasificación y Calificación del Registro Único de Proponentes (R.U.P), vigente y en firme, expedido por la Cámara de Comercio del domicilio respectivo.

Se analizan los RUP los cuales fueron solicitados mediante comunicación oficial **GS-2026-040795-DEVAL** obteniendo respuesta mediante comunicación oficial **GS-2026-046491-DEVAL** en el cual se realiza un análisis de las empresas que más adelante se relacionan y se toman los indicadores flexibles con el ánimo de que en el presente proceso exista pluralidad de oferentes.

Entidades	Nro Nit	Indice de liquidez	Indice de endeudamiento	Razon cobertura de interes	Rentabilidad del patrimonio	Rentabilidad del activo
BANQUETES LA ESPERANZA SAS	901000703	4,31	0,49	300,82	0,49	0,25
AGM HEALTH & BUSINESS SAS	900140110	4,02	0,26	2,59	0,07	0,05
ALIMENTAR CAPITAL SAS	901191678	5,96	0,42	1,89	0,47	0,27
FUNDACION BANCO DE ALIMENTOS PAZ CON PROPOSITO	900909214	8,27	0,15	53,20	0,34	0,29
GEB CADENA HOTELERA S.A.S	901173916	2,94	0,25	INDETERMINADO	0,51	0,38
CORPORACION PARA LA GESTION DEL DESARROLLO HUMANO FILANTROPOS	809012325	10,53	0,40	332,90	0,82	0,49
FUHS	900678825	2,88	0.34	185.76	0.18	0.11
ASEOS DE OCCIDENTE SAS	901747390	7,04	0.67	45,71	0,74	0,24
MEDIA GEOMETRICA		5,20	0,34	32,56	0,36	0,22
MEDIANA		5,14	0,37	49,46	0,48	0,26
PROMEDIO		5,74	0,37	122,85	0,45	0,26
MINIMO		2,88	0,15	1,89	0,07	0,05

MAXIMO	10,53	0,67	332,90	0,82	0,49

Para este análisis se tomó información financiera de 8 empresas que prestan ese tipo de servicios, se aplicó cinco formulas o promedios estadísticos, valor medio geométrico, valor mediano, valor promedio, valor mínimo, valor máximo, que garanticen pluralidad en la presentación de las ofertas.

La finalidad de los siguientes indicadores financieros es verificar la capacidad financiera y solvencia de los proponentes, asegurando que posean los recursos necesarios para cumplir el objeto contractual de manera oportuna y eficiente. Estos indicadores funcionan como requisitos habilitantes que permiten a la entidad contratante evaluar la salud económica del oferente, reduciendo el riesgo de incumplimiento y garantizando la calidad y continuidad del servicio o bien contratado.

Para el proceso en mención se tiene previsto los siguientes indicadores de capacidad financiera y capacidad organizacional, asi:

Indice de liquidez	Indice de endeudamiento	Razon cobertura de interes	Rentabilidad del patrimonio	Rentabilidad del activo
>=2,88	<=67%	>=1,89	>=0,07	>=0,05

Nota 1. En el caso de un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, para los indicadores de Liquidez y Nivel de Endeudamiento, el resultado será la suma de cada uno de los mismos según su porcentaje de participación.

1. La opción uno (1) se aplicará para las uniones temporales como para consorcios en los indicadores de liquidez, endeudamiento, razón cobertura de intereses, rentabilidad del activo y rentabilidad del patrimonio.

2. Ponderación de los componentes de los indicadores

En esta opción cada uno de los integrantes del oferente aporta al valor total de cada componente del indicador de acuerdo con su participación en la figura del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura).

La siguiente es la fórmula aplicable:

$$(ii)\ Indicador = \frac{\left(\sum_{1}^{n} Componente\ 1\ del\ indicador_n \times porcentaje\ de\ participación_n\right)}{\left(\sum_{1}^{n} Componente\ 2\ del\ indicador_n \times porcentaje\ de\ participación_n\right)}$$

Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura). Esta opción incentiva que el integrante del proponente plural con los mejores indicadores tenga una mayor participación en dicho proponente plural.

Nota 2: los resultados de los indicadores financieros se trabajarán con dos decimales.

Nota 3. Los oferentes cuyos gastos de intereses sean cero (0), no podrán calcular el indicador de razón de cobertura de intereses (Su resultado estará reflejado en el RUP como "Indeterminado"). En este caso el oferente cumple el indicador, salvo que la utilidad operacional sea negativa, caso en el cual no cumple con el indicador de razón de cobertura de intereses.

Nota 4: La anterior información se verificará con el registro único de proponentes - RUP, el cual debe contener la información financiera conforme a lo descrito en el Decreto 1082 de 2015, los cuales serán evaluados por la entidad.

Nota 5: Cuando la entidad proponente sea un Gobierno Extranjero o alguna Entidad Estatal Extranjera del Orden Nacional, no requerirá acreditar la Capacidad Patrimonial y deberá anexar Carta de Compromiso irrevocable e incondicional, emitida por el funcionario competente del país de origen de la entidad, en la cual conste que su gobierno asume solidariamente las obligaciones económicas derivadas del contrato, documento que deberá ser aportado con el cumplimiento de las formalidades previstas en la ley colombiana para la disponibilidad en Colombia de documentos expedidos en el extranjero, teniendo en cuenta lo dispuesto en los Artículos 251 del Código General del proceso y demás normas vigentes

4.3.1. EVALUACIÓN ECONÓMICA

Los factores de verificación y ponderación para la evaluación económica están establecidos en el anexo FACTORES DE PONDERACION Y VERIFICACION.

4.3.2. FACTORES ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN

Los factores de asignación de puntaje se evaluarán de acuerdo al anexo **FACTORES DE VERIFICACION Y PONDERACION.**

4.3.3. CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de ocurrencia entre las diferentes propuestas; de conformidad con lo dispuesto en el "Articulo 35; factores de desempate" en la ley 2069 del 31 de diciembre de 2020. lo establecido en el Articulo 2.2.1.2.4.2.17. Factores de desempate establecidos en el Decreto 1082 de 2015, adicionado por el Decreto 1860 de diciembre de 2021, por medio el cual establece la obligatoriedad de los parámetros de desempate instaurados en el artículo 35, el contratante deberá utilizar las reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes.

ARTÍCULO 35. FACTORES DE DESEMPATE. En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas en los Procesos de Contratación realizados con cargo a recursos públicos, los Procesos de Contratación realizados por las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, así como los celebrados por los Procesos de Contratación de los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales, el contratante deberá utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes.

Por lo anterior se aplicarán las siguientes reglas:

1.Se preferirá la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.
El proponente acreditará el origen del servicio con los documentos señalados en la sección respectiva del pliego de condiciones. Para el caso de los proponentes plurales, todos los integrantes deberán acreditar el origen nacional de la oferta en las condiciones señaladas en la ley.

El requisito de desempate se deberá acreditar con los mismos documentos que se presentaron para ser acreedor del puntaje.

2.Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.

Su acreditación se realizará en los términos del parágrafo del artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008, o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya, es decir, la condición de mujer cabeza de familia y la cesación de esta se otorgará desde el momento en que ocurra el respectivo evento y se declare ante un notario. Esta declaración debe tener una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendarios anteriores a la fecha del cierre del proceso. Igualmente, se preferirá la propuesta de la mujer víctima de violencia intrafamiliar, la cual acreditará dicha condición de conformidad con lo previsto en el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008, esto es, cuando se profiera una medida de protección expedida por la autoridad competente. De acuerdo con el artículo 16 de la Ley 1257 de 2008, la medida de protección la debe impartir el comisario de familia del lugar donde ocurrieron los hechos y a falta de este del juez civil municipal o promiscuo municipal, o la autoridad indígena en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades de esta naturaleza.

En el caso de las personas jurídicas se preferirá a aquellas en las que participen mayoritariamente mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, diligenciará el «Formato 1 – Participación mayoritaria de mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar (persona jurídica)», mediante el cual certifica, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50%) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las mujeres que participen en la sociedad, aportando los documentos de cada una de ellas, de acuerdo con los dos incisos anteriores.

Finalmente, en el caso de los proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral.

Debido a que el diligenciamiento del «Formato 1 – Participación mayoritaria de mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar (persona jurídica)» contiene datos sensibles, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1581 de 2012 se requiere que el titular de la información, en el caso de las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, diligencie el «Formato 9 – Autorización para el tratamiento de datos personales» como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

3.Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere el artículo 24 de la Ley 361 de 1997. debidamente certificadas por la oficina de trabajo de la respectiva zona, que hayan sido contratados con por lo menos un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del presente proceso de contratación o desde el momento de la constitución de la persona jurídica cuando esta es inferior a un (1) año y que manifieste adicionalmente que mantendrá dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato, para lo cual deberá diligenciar el «Formato 2 – Vinculación de personas en condición de discapacidad» y adjuntar el documento expedido por el Ministerio del Trabajo. Para aquellos eventos en que el 10% de la nómina corresponda a un numeral decimal terminado en 5, 6, 7, 8, 9, deberá realizarse la aproximación decimal al número entero siguiente.

Si la oferta es presentada por un consorcio o una unión temporal o promesa de sociedad futura, el integrante del proponente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio o en la unión temporal o promesa de sociedad futura, y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%)

de la experiencia acreditada en la oferta. habilitante. En el evento que se solicite acreditar varios requisitos de experiencia general lo dispuesto en este literal se cumplirá cuando se supere dicho porcentaje en cualquiera de ellas.

El tiempo de vinculación en la planta referida de que trata este numeral se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

4.Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley.

para lo cual la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, diligenciará el «Formato 3 – Vinculación de personas mayores y no beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o sobrevivencia – (Empleador – proponente)», mediante la cual certificará bajo la gravedad de juramento las personas vinculadas en su nómina y el número de trabajadores de personas mayores que no son beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron el requisito de edad de pensión. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas mayores que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un año contados a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica.

El tiempo de vinculación en la planta referida de que trata el inciso anterior se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

En el caso de los proponentes plurales, su representante legal diligenciará el «Formato 3 – Vinculación de personas mayores y no beneficiaria de pensión de vejez, familiar o sobrevivencia – (Empleador – proponente)», mediante el cual certifica el número de trabajadores vinculados que son personas mayores no beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron el requisito de edad de pensión establecido en la ley, de todos los integrantes del consorcio o de la unión temporal.

NOTA: En cualquiera de los dos supuestos anteriores, para el otorgamiento del criterio de desempate cada uno de los trabajadores que cumpla las condiciones previstas por la ley diligenciará el «Formato 4 – Vinculación de personas mayores y no beneficiaria de pensión de vejez, familiar o sobrevivencia (Trabajador)», mediante el cual certifica bajo la gravedad de juramento que no es beneficiario de pensión de vejez, familiar o sobrevivencia y cumple la edad de pensión, además, se deberá allegar el documento de identificación del trabajador que lo firma.

La mayor proporción se definirá en relación con el número total de trabajadores vinculados en la planta de personal, por lo que se preferirá al oferente que acredite un porcentaje mayor.

5.Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley 2069 de 2020, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.

para lo cual, la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, diligenciará el «Formato 5 – Vinculación de población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitanas» mediante el cual certifica las personas vinculadas a su nómina y el número y el nombre de las personas que pertenecen a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un

año contados a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma de la persona jurídica. Además, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

En el caso de los proponentes plurales, su representante legal diligenciará el «Formato 5 – Vinculación de población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitanas», mediante el cual certifica que por lo menos diez por ciento (10%) del total de la nómina de sus integrantes pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Este porcentaje se definirá de acuerdo con la sumatoria de la nómina de cada uno de los integrantes del proponente plural. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus miembros. En todo caso, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas que pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, diligencien el «Formato 9- Autorización para el tratamiento de datos personales» como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

6.Preferir la propuesta de personas naturales en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente. para lo cual presentará copia de alguno de los siguientes documentos: i) la certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, ii) el certificado que emita el Comité Operativo para la Dejación de las Armas respecto de las personas desmovilizadas en forma individual o iii) cualquier otro certificado que para el efecto determine la Ley. Además, se entregará copia del documento de identificación de la persona en proceso de reintegración o reincorporación.

En el caso de las personas jurídicas, el representante legal o el revisor fiscal diligenciará el «Formato 6- Participación mayoritaria de personas en proceso de reincorporación y/o reintegración (personas jurídicas)», por medio del cual certificará bajo la gravedad de juramento que más del cincuenta por ciento (50%) de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación. Además, deberá aportar alguno de los certificados del inciso anterior, junto con los documentos de identificación de cada una de las personas que está en proceso de reincorporación o reintegración.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral.
Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como son las personas en proceso de reincorporación o reintegración, diligencien el «Formato 9- Autorización para el tratamiento de datos personales» como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que se cumplan las condiciones de los siguientes literales:

(a) Esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual se acreditarán estas condiciones de acuerdo con lo previsto en el inciso 1 del numeral 2 y/o el inciso 1 del numeral 6; o por una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, diligenciará el «Formato 7 – Participación mayoritaria de mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración (personas jurídicas)», mediante el cual certifica, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50%) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación y/o reintegración. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las personas que participe en la sociedad que sean mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación y/o reintegración, aportando los documentos de cada una de ellas, de acuerdo con lo previsto en este literal. Este integrante debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural.

(b)El integrante proponente plural debe aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia general acreditada en la oferta. Constituida por madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica. En el evento que se solicite acreditar varios requisitos de experiencia general lo dispuesto en este literal se cumplirá cuando se supere dicho porcentaje en cualquiera de ellas

(c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros y/o integrantes del proponente plural. Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo el artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración, diligencien el «Formato 9- Autorización para el tratamiento de datos personales» como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

8.Preferir la oferta presentada por una Mipyme, para lo cual se verificará en los términos del parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 957 de 2019, esto es, la acreditación del tamaño empresarial se efectuará diligenciando el «Formato 11G – Acreditación Mipyme», mediante el cual certifica bajo la gravedad de juramento que la Mipyme tiene el tamaño empresarial establecido de conformidad con la Ley 590 de 2000 y lo indicado en el RUP.

Asimismo, se preferirá la oferta presentada por una cooperativa o asociaciones mutuales para lo cual se aportará el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio. En el caso que se presenten cooperativas o asociaciones mutuales que tengan el tamaño empresarial de grandes empresas junto con micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellas cooperativas o asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, que sean micro, pequeñas o medianas.

Tratándose de proponentes plurales constituido por Mipymes se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral.

9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido en su totalidad por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.

La condición de micro o pequeña empresa se verificará en los términos del parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 957 de 2019, esto es, la acreditación del tamaño empresarial se efectuará de acuerdo con lo previsto en el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, para lo cual diligenciará del «Formato 8 – Acreditación

Mipyme», mediante el cual bajo la gravedad de juramento certifica la condición de micro o pequeña empresa de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.

La condición de cooperativa o asociación mutual se acreditará con el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio. En el caso que se presenten cooperativas o asociaciones mutuales que tengan el tamaño empresarial de grandes empresas junto con micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellas cooperativas o asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, que sean micro, pequeñas o medianas.

10. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año inmediatamente anterior, que por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos fueron realizados a Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; para lo cual diligenciará el «Formato 10- Pagos realizados a Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales».

Cuando la oferta es presentada por un proponente plural (consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura) se preferirá a este siempre que: (a) esté conformado por al menos una Mipyme, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%), para lo cual se presentará el documento de conformación del proponente plural y, además, ese integrante acredite la condición de Mipyme, cooperativa o asociación mutual en los términos del numeral 8; (b) la Mipyme, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta. En el evento que se solicite acreditar varios requisitos de experiencia lo dispuesto en este literal se cumplirá cuando se supere dicho porcentaje en cualquiera de ellas; y (c) ni la Mipyme, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros y/o integrantes del proponente plural.

11.Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES. para lo cual se presentará el certificado de existencia y representación legal en el que conste el cumplimiento de los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018, o la norma que la modifique o la sustituya. Asimismo, acreditará la condición de Mipymes en los términos del numeral 8 de esta sección.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral.

12.Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente, método que deberá haber sido previsto previamente en los Documentos del Proceso.

PARÁGRAFO PRIMERO. Los factores de desempate serán aplicables en el caso de las cooperativas y asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, priorizando aquellas que sean micro, pequeñas o medianas.
PARÁGRAFO SEGUNDO. Para los criterios enunciados que involucren la vinculación de capital humano, el oferente deberá acreditar una antigüedad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma.

PARÁGRAFO TERCERO. El Gobierno Nacional podrá reglamentar la aplicación de factores de desempate en casos en que concurran dos o más de los factores aquí previstos.

13.Si después de aplicar los criterios anteriormente mencionados persiste el empate: Se utilizará el siguiente método para seleccionar el oferente, por lo tanto, LA ENTIDAD adjudicará el contrato al proponente que resulte favorecido entre las empresas empatadas, el proceso se realizará conforme a las reglas que se señalan a continuación:

a. La entidad ordenará a los proponentes empatados en orden alfabético según el nombre de la persona natural, la persona jurídica o el proponente plural. Una vez ordenados, la entidad compradora le asigna un número entero a cada uno de estos de forma ascendente, de tal manera que al primero de la lista le corresponde el número 1.

b. Seguidamente, la entidad debe tomar la parte entera (números a la izquierda de la coma decimal) de la TRM que rigió el día del cierre del proceso. La entidad debe dividir esta parte entera entre el número total de proveedores en empate, para posteriormente tomar su residuo y utilizarlo en la selección final.

c. Realizados estos cálculos, la entidad seleccionará a aquel proponente que presente coincidencia entre el número asignado y el residuo encontrado. En caso de que el residuo sea cero (0), la entidad seleccionará al proponente con el mayor número asignado.

Nota: Para los fines prácticos, empleará la función "=RESIDUO ()" de Microsoft Excel para calcular el residuo del cual trata el literal b. del procedimiento previamente descrito.

Nota general 1. Si el empate entre las propuestas se presenta con un proponente extranjero, cuyo país de origen tenga Acuerdo Comercial con Colombia o trato nacional por reciprocidad, no se dará aplicación a los criterios de desempate establecidos en los numerales 8, 9, 10 y 11.

Nota general 2. Si el empate entre las propuestas se presenta con un proponente extranjero cuyo país de origen no tiene Acuerdo Comercial con Colombia, ni trato de reciprocidad, se dará aplicación a todos los criterios de desempate previstos en el presente numeral.

Nota general 3: Conforme con el artículo 18 de la Ley 1712 de 2014 y los artículos 5 y 6 de la Ley 1581 de 2012, la Entidad garantizará el derecho a la reserva legal de toda aquella información que acredita el cumplimiento de los factores de desempate de: i) las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, ii) las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración y iii) la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana.

En armonía con lo anterior, en la plataforma del SECOP NO se publicará para conocimiento de terceros la información relacionada con los factores de desempate de personas en procesos de reincorporación o reintegración o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar o la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, puesto que su público conocimiento puede afectar el derecho a la intimidad de los oferentes o de sus trabajadores o socios o accionistas. proceso de contratación

5. CONDICIONES DEL CONTRATO

5.1. LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El proponente debe prestar el servicio de alimentación hospitalaria en las instalaciones de la Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEVAL y así mismo deberán tomar en arriendo dos locales, para el funcionamiento de la cocina, área de preparación de alimentos ubicada en el sótano y la cafetería ubicada en el

segundo piso, los cuales se encuentran en las Instalaciones de la Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEVAL **(calle 48 No 86-08)**, Barrio Caney, Santiago de Cali, previa coordinación con el supervisor del contrato.

5.2. FORMA DE EJECUCIÓN

La ejecución para el presente contrato se hará de forma Tracto Sucesivo, de acuerdo a los requerimientos del supervisor del contrato y las necesidades de acuerdo con las especificaciones, condiciones y garantías exigidas en el presente estudio.

5.3. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será contado a partir de la aprobación de la garantía única y la entrega de la carta de inicio de ejecución del contrato por parte de la Unidad Prestadora de Salud Valle del Cauca, hasta el **31 de OCTUBRE 2026** o hasta agotar presupuesto, lo primero que ocurra, tiempo durante el cual deberá dar cumplimiento cabal a las prestaciones a que se obliga

5.4. FORMA DE PAGO

Debido a que el contrato que se llegue a suscribir implica obligaciones de pago de ambas partes, la forma de cancelar las obligaciones mensuales se discriminará de la siguiente manera:

PAGO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD VALLE DEL CAUCA AL CONTRATISTA POR CONCEPTO DE LOS SERVICIOS PRESTADOS

La Unidad Prestadora de Salud Valle del Cauca, cancelara el valor del Contrato que se suscriba como producto del presente proceso de selección en **pagos** al contratista que sea seleccionado de acuerdo al producto y a la calidad de los mismos en la ciudad de Cali, o según Como se ejecute el contrato según **Tracto Sucesivo** mensualmente. Por el monto relacionado con la selección definida si es uno o varios contratistas, en el respectivo periodo, dentro de los cuarenta y cinco (45) días calendarios siguientes a la presentación de la cuenta de cobro y/o factura comercial en original y dos copias, La factura electrónica y/o cuenta de cobro deberá presentarse de manera mensual, por periodos consecutivos de treinta (30) días, contados a partir de la fecha de inicio del contrato. En consecuencia, cuando el contrato inicie en una fecha distinta al primer día del mes, el primer periodo de facturación comprenderá, a modo de ejemplo, del 7 de febrero al 6 de marzo, y así sucesivamente durante la ejecución contractual.

La factura electrónica y/o cuenta de cobro correspondiente a cada periodo mensual deberá radicarse en la ventanilla de la Central de Cuentas de la Entidad dentro de los cinco (5) días calendario siguientes al vencimiento del respectivo periodo facturado. El RECIBO A SATISFACCIÓN (RAS) expedido por el supervisor del contrato, una vez cumplidos los trámites administrativos y fiscales vigentes conforme con los cupos de PAC autorizados por la Dirección del Tesoro Nacional. No obstante, la aprobación de los cupos de PAC no será impedimento para la ejecución del objeto contractual.

REQUISITOS PARA EL PAGO. - 1.- El CONTRATISTA deberá consolidar una relación mensual de facturas. La factura deberá cumplir los requisitos señalados en el Estatuto Tributario. 2.- Una vez recepcionada la cuenta en la ventanilla única de Central de Cuentas de la Unidad Prestadora de Salud Valle del Cauca se procederá a realizar los trámites correspondientes para su respectivo pago. 3.- El CONTRATISTA deberá presentar la factura correspondiente a los elementos entregados en el mes inmediatamente anterior. 4. La factura debe ser a nombre Unidad Prestadora de Salud Valle del Cauca UPRES **NIT 901.361.882-6** en original y dos (2) copias. 5- Las

cuentas presentadas para pago deben llegar sin ganchos de grapadora, con legajado plástico y la perforación para legajar debe ser a un costado de la factura (No en la parte superior de la misma) de conformidad a la ley General de archivo. 6-. Todas las facturas deben tener un recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato.

PRESENTACIÓN DE CUENTAS. EL CONTRATISTA deberá presentar la factura comercial correspondiente a los servicios prestados en el mes inmediatamente anterior, dentro de los primeros cinco (5) días hábiles de cada mes. El CONTRATISTA informa mediante el formulario denominado "datos básicos beneficiario cuenta" y certificación bancaria, que es titular de la Cuenta (Esclarecer si es cuenta de Ahorros o Corriente) Nº (Número de cuenta) de (Nombre del banco), en la cual se procederá a realizar las consignaciones correspondientes al pago del presente contrato.

Si el Contratista una vez iniciada la ejecución del presente contrato, requiere cambiar la información de la cuenta, éste debe presentar al Ordenador del Gasto solicitud por escrito acompañada de la nueva certificación bancaria y el formulario "datos básicos beneficiario cuenta". En cumplimiento a lo anterior, solo el Ordenador del Gasto autoriza el cambio de la cuenta bancaria, en la jefatura de la Unidad Prestadora de Salud Valle del Cauca

En el caso que el contratista haya cambiado de representante legal, además de la documentación anterior, se debe anexar certificado de representación legal expedido por la autoridad correspondiente, donde esté estipulada la nueva representación, así como la fotocopia de la cédula de ciudadanía de éste.

Dar cumplimiento a lo establecido en el "Modelo de Recepción de Facturas de Venta, Notas Débito y/o Notas Crédito", el cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las Entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial 09 de septiembre del 2020.

Aquellos Proveedores o Contratistas que tengan identificado en el RUT la responsabilidad 52 – Facturador electrónico (emisor), deberán entregar factura electrónica de venta por los bienes y/o servicios ofrecidos a las entidades del ámbito SIIF Nación, como también las notas débito y/o notas crédito, a través del buzón dispuesto para el efecto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, para lo cual la información tributaria de los terceros creados en el SIIF Nación se actualizará con base en los datos de la DIAN mediante un Servicio Web.

Los pagos se harán a la siguiente cuenta:

NOMBRE BENEFICIARIO: XXXXXXXXXXXXXXXXX
BANCO: XXXXXXXXXXXXXX
TIPO DE CUENTA: XXXXXXXXXXX
NUMERO DE CUENTA: XXXXXXXXXX-X

Se hace la salvedad, que la aprobación de los cupos de PAC, no será impedimento para la ejecución del objeto contractual; el oferente debe manifestar mediante documento escrito y firmado por el representante legal que se acoge a la forma de pago establecida en la presente convocatoria.

A) Contratista o proveedor (emisor), deberá realizar las actividades ordenadas en la CIRCULAR 016 del Ministerio de Hacienda – Sistema Integral de Información Financiera SIIF Nación.

1. Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN.

2. Diligenciar en la sección de la factura Datos del Emisor, en el campo "correo" la dirección electrónica, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo.
3. Diligenciar en el asunto o en la sección de la factura Notas, lo siguiente: #$ luego el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, finalizando con #$, debidamente separados por punto y coma, según ej. adjunto. #$15-03-00; Contrato; PedroPerez@ entidadpgn.gov.co #$ ó #$02-01-01; Contrato; centralizada@entidadpgn.gov.co #$
4. Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente en el campo "Correo", el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio Seleccionado, éste la envíe automáticamente.
5. Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento Zip (PDF, XML).
6. Enviar al buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico -Documento Zip (PDF, XML), referenciando en el asunto de este correo el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, debidamente separados por punto y coma, según ej. adjunto: #$15-03-00; Contrato; PedroPerez@ entidadpgn.gov.co #$ ó #$02-01-01; Contrato; centralizada@entidadpgn.gov.co #$
   Nota importante: De no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, descrito en el numeral 4, estos podrán remitir la factura al buzón indicado para tal fin.
7. La factura se puede direccionar a la entidad del PGN o al supervisor del contrato, según el esquema que la entidad establezca para la recepción de la factura electrónica, siempre y cuando se diligencien los datos requeridos en el numeral 3 o en el numeral 6 o en los dos, y, de no registrarse dicha información en alguna de estas dos opciones, la factura será devuelta al correo registrado en el numeral 2, es decir, al correo electrónico registrado en los datos del emisor en el documento electrónico

B) **Entidades del ámbito SIIF Nación (adquiriente y receptor).**

1. Habilitarse ante la Dian
2. Si la entidad emite factura electrónica desde el SIIF Nación ya se encuentra habilitado, por favor omitir este paso

PROCEDIMIENTO TÉCNICO - ADMINISTRATIVO PARA EMISIÓN DEL RAS

El contratista debe allegar durante los cinco (5) días calendario siguientes al vencimiento del respectivo periodo facturado, la correspondiente factura a el supervisor del contrato, esta será revisada en el lapso de 5 días hábiles y se emitirá el RAS, o quien haga sus veces.

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.

PAGO DEL CONTRATISTA A LA DISAN POR CONCEPTO DE ARRENDAMIENTO

El canon de arrendamiento propuesto para las instalaciones donde se preste el servicio es de **DOS MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS CON OCHENTA Y DOS CENTAVOS ($ 2.350.885,82) MONEDA LEGAL COLOMBIANA**, el cual se pagara en la ciudad de Santiago de Cali, mediante pagos mensuales anticipados, dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes (**el valor del primer canon se realizara los primeros 5 días después la fecha de la carta de inicio**), el valor correspondiente

deberá ser cancelado a favor de la Policía Nacional - a la cuenta de fondos del subsistema de salud de la policía nacional así:

NOMBRE: UNIDAD PRESTADORA DE SALUD VALLE DEL CAUCA
NUMERO: 073867533
NIT. No: 901361882-6
TIPO: Cuenta Corriente
BANCO: Banco Occidente

El valor del canon de arrendamiento con el que suscriba el contrato será objeto de reajuste una vez cumplido un (1) año de la emisión de la carta de inicio del contrato, este reajuste será equivalente a la variación del Índice de Precios al Consumidor que esté vigente para ese año.

Para el servicio de las cafeterías la entidad deberá tomar en arrendamiento, los dos (2) espacios ubicados así:

LOCACION	DIRECCION	AREA M2	VALOR CANON
CAFETERIA PISO 2	Cra 86 No 46-05	47,31	$808.405,35
REPOSTERO Y COCINA	Cra 86 No 46-05	90,27	$1.542.480,47
VALOR TOTAL			**$2.350.885,82**

NOTA: el análisis realizado se hace de acuerdo a el peritaje hecho por el grupo de Bienes Raíces a través de respuesta mediante oficio **N° GS-2022-052050-MECAL.** Para determinar el canon de arrendamiento de los lugares destinados para la atención y preparación de alimentos en el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEVAL, se tomó como referencia los valores de acuerdo al peritaje los cuales se proyectaron con el incremento del IPC.

SERVICIOS PÚBLICOS

La lectura de los medidores se hará de manera mensual (**los primeros 5 días del mes y con la fecha de la carta de inicio del contrato, el pago se realizará mes vencido**) en el sitio en presencia del supervisor del contrato y el arrendatario, en la fecha programada.

Se identifica el servicio de acueducto y alcantarillado prestado por la Empresa EMCALI al edificio donde funciona el ESPCO DEVAL, el cual presenta facturación mensual y mediante comunicado se certificará por parte del Responsable Logístico de la UPRES Valle, la cuantificación del consumo según lectura del medidor testigo. De igual manera se certificará el consumo de energía.

El supervisor del contrato informare al contratista mediante comunicación escrita el valor del metro cúbico y del kilovatio (kwh), respectivamente según certificaciones emitidas por el Responsable Logístico de la UPRES Valle.

El contratista realizará el pago de los consumos de los servicios públicos domiciliarios, los primeros cinco días hábiles de cada mes una vez notificados por el supervisor, los cuales deben ser consignados en:

NOMBRE: UNIDAD PRESTADORA DE SALUD VALLE DEL CAUCA
NUMERO: 073867533
NIT. No: 901361882-6
TIPO: Cuenta Corriente
BANCO: Banco Occidente

Así mismo el contratista entregará copia del comprobante de pago o transferencia virtual al supervisor del contrato, quien incluirá dicho soporte en el informe de supervisión que se presente de manera mensual ante la oficina de contratos de la UPRES Valle.

Los cobros de servicios públicos domiciliarios de acueducto, alcantarillado, energía alumbrado público y las tasas de seguridad asociadas al cobro sobre la base de consumo en KWH de energía, establecidas mediante ordenanza No. 425 del 01 de agosto de 2016 de la Gobernación del Valle de Cauca, Decreto reglamentario No 01-24-1457 del 31 de octubre de 2016, implemento el cobro por concepto Tasa De Seguridad y Convivencia, por lo tanto se describen los conceptos que el arrendatario asumirá aunado al valor del consumo facturado, de acuerdo a la lectura que presente cada medidor (acueducto y energía), así:

SERVICIOS PUBLICOS CAFETERIAS RESTAURANTES DEVAL	UNIDAD DE MEDIDA	LECTURA
ACUEDUCTO	M3	Medidor testigo
ALCANTARILLADO	M3	Medidor testigo
ENERGIA	KWH	Medidor testigo
ALUMBRADO PUBLICO (AP)	8,0 % (X) $ facturado	Consumo
TASA SEGURIDAD (TS) - GOBERNACION VALLE DEL CAUCA	$ 1 (X) $ facturado	Consumo
SOBRETASA ART. 313 Ley.1955/19 (ST)	Cobro $ 4 (X) KWH Consumido	Consumo

5.5. SUPERVISOR, INTERVENTOR Y/O COORDINADOR

La supervisión del contrato Será el ***Líder De Hotelería Hospitalaria de la Unidad Prestadora de Salud Valle del Cauca o quien haga sus veces***; o la persona que él (la) Jefe de la Unidad Prestadora de Salud Valle del Cauca, designe, conforme a lo establecido en la Resolución 00090 del 15-01-2018 de la Dirección General de la Policía Nacional "por la cual se reglamenta la actividad de interventores, supervisores y coordinadores de los contratos y/o convenios en la policía.

Los supervisores deberán realizar seguimiento continuo a las condiciones estipuladas en el contrato, verificando las posibles novedades con el mismo, para lo cual deberán informar las mismas de manera inmediata al contratista y al ordenar del gasto, cargando posteriormente de manera mensual en la plataforma del SECOP II de Colombia Compra Eficiente.

Mantendrá permanente vigilancia de los servicios contratados. verificando los plazos, términos, condiciones y cumplimiento conforme lo descrito en el contrato.

Revisar y constatar la entrega de los bienes y/o servicios contratados, mediante actas de entrega y recibido; verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas y el suministro de los documentos necesarios, para el trámite administrativo de registro contable e ingreso a los inventarios de la Policía Nacional – Dirección Administrativa y Financiera. Expedir constancia de recibido a satisfacción en el formato alojado en la suite visión empresarial (SVE), denominado "CONSTANCIA DE RECIBIDO A SATISFACCIÓN" asociado al código "2BS-FR-0045

Los informes de supervisión deberán presentarse con una periodicidad mensual, esta actividad es de carácter obligatorio conforme a lo establecido en el Artículo 8, del Decreto 103 de 2015, actividad que debe desarrollarse dentro de los tres (3) días siguientes a la radicación del documento de supervisión y las fechas establecidas en el sistema de información SINAR MTC, en cumplimiento al Artículo 2.2.1.1.1.7.1. del Decreto 1082 de 2015.

El acta de liquidación deberá ser presentado dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la fecha de finalización del plazo de ejecución del acuerdo de voluntades, resaltando que la información consignada en el

proyecto de liquidación debe ser completa, veraz, transparente, oportuna verificable, comprensible, precisa e idónea en relación a la manera en que se surtió la ejecución del contrato, resaltando que el inciso tercero del artículo 60 de la Ley 80 de 1993, prevé "(...) En el acta de liquidación constarán los acuerdos, conciliaciones y transacciones a que llegaren las partes para poner fin a las divergencias presentadas y poder declararse a paz y salvo.(...)".

5.6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Las obligaciones del contratista están descritas en OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

5.7. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

Las obligaciones de la Policía Nacional están descritas en OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL.

6. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación del presente proceso se realizará en forma total, a la entidad que cumpla con todos los requisitos de evaluación conforme a lo establecido en el presente estudio previo de conveniencia y oportunidad y que dentro de las ofertas presentadas en el proceso que se oferte la totalidad de los ítems requeridos, al proponente que obtenga el mayor puntaje.

NOTA:

- El ordenador del gasto de La Unidad Prestadora de Salud UPRES Valle del Cauca, podrá adjudicar hasta la totalidad del presupuesto asignado del presente proceso, con el fin de garantizar las necesidades con las que se cuenta en la unidad y dar cobertura a un servicio permanente.

- Para contribuir con la unidad prestadora de salud UPRES, se requiere que el descuento ofertado sea reintegrado al proceso para cubrir con la necesidad real.

7. ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS.

De conformidad con lo indicado en el "Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación (Versión 1)", publicado por la Agencia Nacional de Contratación – Colombia Compra Eficiente, se determinaron los posibles riesgos, reflejándose en la matriz indicada en dicho Manual y conforme a los lineamientos y metodologías expuestos en el mismo, conforme al anexo ANALISIS DEL RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO Y ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS.

II. ESTUDIO DEL SECTOR

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

La Unidad Prestadora de Salud Valle del Cauca, a través del Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEVAL, presta servicios de atención en salud a los afiliados y beneficiarios del Subsistema de Salud de la Policía Nacional. Dentro del proceso de atención integral a los pacientes hospitalizados, el suministro de alimentación hospitalaria constituye un componente esencial para apoyar el tratamiento médico, favorecer la recuperación y garantizar el bienestar de los usuarios durante su estancia hospitalaria.

En este sentido, se requiere la prestación integral del servicio de alimentación hospitalaria para los pacientes que se encuentren en las áreas de hospitalización y observación del Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEVAL, garantizando dietas adecuadas desde el punto de vista nutricional y ajustadas a las condiciones fisiopatológicas, edad, género, estado metabólico y requerimientos clínicos de cada paciente. La alimentación suministrada debe cumplir con criterios de calidad, inocuidad y balance nutricional, de acuerdo con la prescripción médica y la valoración nutricional correspondiente, con el fin de contribuir de manera efectiva al proceso terapéutico y a la recuperación del usuario.

El soporte nutricional durante la hospitalización es un factor determinante en la evolución clínica del paciente, ya que un estado nutricional adecuado contribuye a reducir complicaciones asociadas a la enfermedad, disminuir el riesgo de infecciones, favorecer la cicatrización y optimizar los tiempos de recuperación. Por el contrario, la deficiencia nutricional puede prolongar la estancia hospitalaria y afectar negativamente los resultados del tratamiento.

De acuerdo con lo establecido en el Acuerdo 093 de 2025, el Sistema de Salud de las Fuerzas Militares y de la Policía Nacional garantiza la prestación integral de servicios y tecnologías en salud para sus afiliados y beneficiarios, incluyendo las acciones necesarias para la recuperación y rehabilitación del paciente durante su proceso de atención. En este marco, la alimentación hospitalaria se constituye en un servicio de apoyo esencial dentro de la atención en salud brindada a los usuarios del sistema.

De igual manera, la Resolución 429 de 2016 establece un modelo de atención centrado en el individuo, la familia y la comunidad, en el cual la atención integral incluye intervenciones orientadas a garantizar condiciones adecuadas durante todo el proceso de atención en salud, dentro de las cuales se encuentra el soporte nutricional para pacientes hospitalizados.

La Unidad Prestadora de Salud Valle del Cauca cuenta con instalaciones físicas destinadas al funcionamiento del servicio de alimentación hospitalaria dentro de la Clínica DEVAL; sin embargo, no dispone de personal de planta ni de la infraestructura operativa necesaria para asumir directamente las actividades de preparación, manipulación, distribución y control nutricional de los alimentos. Por tal motivo, se hace necesario contratar una empresa especializada que cuente con experiencia en la prestación de servicios de alimentación hospitalaria y que garantice el cumplimiento de los estándares técnicos, sanitarios y nutricionales exigidos para este tipo de servicios.

La contratación del servicio deberá contemplar el suministro de dietas hospitalarias completas y balanceadas conforme a la prescripción médica y a la evaluación nutricional individual de cada paciente, así como la preparación, manipulación y distribución de los alimentos bajo condiciones estrictas de higiene y seguridad alimentaria, de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.

Adicionalmente, con el propósito de optimizar el uso de los espacios disponibles dentro de la Clínica DEVAL y atender las necesidades del personal institucional, usuarios ambulatorios y visitantes, se contempla la prestación complementaria del servicio de cafetería y repostería mediante el uso del área destinada para tal fin dentro de las

instalaciones, lo cual permite generar sinergias operativas que contribuyen a mejorar la eficiencia del servicio y el aprovechamiento de la infraestructura existente.

Actualmente, la Unidad Prestadora de Salud Valle del Cauca atiende una población aproximada de 54.649 usuarios entre afiliados activos, pensionados y beneficiarios del Subsistema de Salud de la Policía Nacional, quienes requieren acceso oportuno a los servicios de salud, incluyendo el soporte nutricional durante los procesos de hospitalización. En este contexto, la alimentación hospitalaria constituye un servicio de apoyo indispensable para garantizar la atención integral de los pacientes.

En consecuencia, resulta necesario adelantar el estudio de mercado que permita identificar proveedores con capacidad técnica, operativa y sanitaria para la prestación del servicio requerido, así como establecer el valor estimado del proceso contractual conforme a las condiciones actuales del mercado. Lo anterior permitirá estructurar adecuadamente el proceso de contratación y asegurar la prestación continua, oportuna y eficiente del servicio de alimentación hospitalaria en el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEVAL.

PROMEDIO DE CONSUMO DURANTE EL PRIMER SEMESTRE DEL AÑO 2025

El promedio de consumo y la estadística de dietas suministradas se determinan con base en la información registrada durante la ejecución del contrato 2025-2026, en el cual se consolidó el número total de dietas hospitalarias entregadas a los pacientes en los servicios de hospitalización y observación. A partir de estos registros se estableció el promedio de consumo del servicio, el cual sirve como referencia para la proyección de la demanda y la estimación de las cantidades requeridas en el nuevo proceso contractual, considerando que el consumo real podrá variar de acuerdo con la ocupación hospitalaria y las necesidades asistenciales de la entidad.

VIGENCIA	SEPTIEM-25	OCTUBRE-25	NOVIEMBRE -25	DICIEMBRE-25	ENERO -26	FEBRERO-26
2025-2026	$ 41.899.149	$ 48.419.059	$ 49.733.999	$ 45.823.193	$ 45.823.193	$ 39.847.385

ESTADISTICA DE DIETAS SUMINISTRADAS PRIMER SEMESTRE 2025-2026

DIETA	SEPTIEM-25	OCTUBRE-25	NOVIEMBRE-25	DICIEMBRE-26	ENERO -26	FEBR-26
DESAYUNO DIETA- COMÚN, HPS,HPG,HIPOPOTREICO,BLANDA,LIQUIDA COMPLETA, ASTRIGENTE, ALTO EN FIBRA	900	1022	1050	947	900	837
DESAYUNO DIETA- LIQUIDA CLARA	15	20	30			22
DESAYUNO DIETA HIPERPROTEICA	5	7				
DESAYUNO DIETA- HIPERCALORICO						
ALMUERZO- COMÚN, HPS,HPG,HIPOPOTREICO,BLANDA,LIQUIDA COMPLETA. ASTRIGENTE, ALTO EN FIBRA	878	1064	1023	973	930	842
ALMUERZO-LIQUIDA CLARA	10	18	20			25
ALMUERZO-HIPERPROTEICA	5	2				
HIPERCALORICA ALMUERZO						
CENA DIETA- COMUN, HPS,HPG,HIPOPOTREICO,BLANDA,LIQUIDA COMPLETA, ASTRIGENTE, ALTO EN FIBRA	833	994	986	942	860	789
CENA DIETA- LIQUIDA CLARA	12	22	17			25
CENA DIETA- HIPERPROTEICA	5					
HIPERCALORICA CENA						

PROMEDIO DE CONSUMO

El valor estimado del contrato para la prestación del servicio de alimentación hospitalaria se estableció tomando como referencia el promedio de consumo registrado durante la vigencia anterior, considerando la cantidad de

dietas hospitalarias suministradas a los pacientes en las áreas de hospitalización y observación. Con base en este comportamiento histórico del servicio, se realizó una proyección del consumo esperado para la vigencia actual, lo cual permite estimar un valor acorde con la demanda real del servicio y garantizar la continuidad en la prestación de la alimentación hospitalaria a los usuarios que requieran estancia intrahospitalaria.

DIETA	CANTIDAD PROMEDIO MENSUAL	VALOR UNITARIO ESTIMADO	VALOR PROMEDIO MENSUAL	VALOR PROMEDIO X CINCO MESES Y DIEZ DIAS
DESAYUNO DIETA- COMÚN, HPS,HPG,HIPOPOTREICO,BLANDA,LIQUIDA COMPLETA, ASTRIGENTE, ALTO EN FIBRA	943	$ 11.924	$ 11.244.332	$ 59.969.771
DESAYUNO DIETA- LIQUIDA CLARA	22	$ 9.013	$ 198.286	$ 1.057.525
DESAYUNO DIETA HIPERPROTEICA	6	$ 11.705	$ 70.230	$ 374.560
DESAYUNO DIETA- HIPERCALORICO	0	$ 13.464	$ 0	$ 0
ALMUERZO- COMÚN, HPS,HPG,HIPOPOTREICO,BLANDA,LIQUIDA COMPLETA, ASTRIGENTE, ALTO EN FIBRA	952	$ 17.690	$ 16.840.880	$ 89.818.027
ALMUERZO-LIQUIDA CLARA	18	$ 12.141	$ 218.538	$ 1.165.536
ALMUERZO-HIPERPROTEICA	4	$ 18.339	$ 73.356	$ 391.232
HIPERCALORICA ALMUERZO	0	$ 23.294	$ 0	$ 0
CENA DIETA- COMUN, HPS,HPG,HIPOPOTREICO,BLANDA,LIQUIDA COMPLETA, ASTRIGENTE, ALTO EN FIBRA	901	$ 17.715	$ 15.961.215	$ 85.126.480
CENA DIETA- LIQUIDA CLARA	19	$ 11.543	$ 219.317	$ 1.169.691
CENA DIETA- HIPERPROTEICA	5	$ 17.907	$ 89.535	$ 477.520
HIPERCALORICA CENA	0	$ 23.284	$ 0	$ 0
TOTAL			**$ 44.915.689**	**$ 239.550.341**

Se establece que el valor promedio estimado de consumo corresponde aproximadamente de **CUARENTA Y CUATRO MILLONES NOVECIENTOS QUINCE MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y NUEVE PESOS ($ 44.915.689.00)**, cifra que se toma como referencia para la proyección del servicio. No obstante, este valor podrá aumentar o disminuir durante la ejecución del contrato, de acuerdo con la variación en la cantidad de pacientes que se encuentren en los servicios de hospitalización y observación, así como por posibles incrementos en la demanda asociados a picos epidemiológicos u otras situaciones asistenciales que impacten la ocupación hospitalaria. En consecuencia, el consumo real del servicio estará sujeto a las necesidades efectivas de atención de la entidad.

NECESIDAD REAL	PRESUPUESTO ASIGNADO	COSTO MENSUAL	NECESIDAD 21 DE MAYO 2026 – 31 DE OCTUBRE 2026	DEFICIT
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN ESTANCIA HOSPITALARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO CLÍNICA EPSCO DEVAL PARA LOS USUARIOS Y PERSONAL ADMINISTRATIVO DEL SUBSISTEMA DE SALUD DE LA POLICÍA NACIONAL ANEXO LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA	**$181.733.440.00**	**$ 44.915.689**	**$ 239.550.341**	**$ 57.816.901**

NOTA: Se pretende contratar la adquisición de este servicio para ser ejecutado durante la vigencia 2026 , es así como es imperativo que el proceso de contratación se realice con base en las presentes justificaciones y se pueda suplir la necesidad hasta el mes de **OCTUBRE 2026** aproximadamente, por ende, se solicita a la Unidad Prestadora de Salud Valle del Cauca, que en caso de que alguna entidad oferte algún porcentaje de descuento este sea reutilizado con el fin de complementar la necesidad real del proceso; puesto que conforme al análisis

realizado se estaría presentando un déficit del 24% el cual se requiere cubrir garantizando así la prestación del servicio objeto del presente proceso.

En consecuencia, y con fundamento en el análisis técnico, asistencial y operativo previamente expuesto, la Unidad Prestadora de Salud Valle del Cauca evidencia la necesidad de adelantar el proceso de contratación para la prestación del servicio de alimentación hospitalaria, el cual constituye un componente esencial dentro de la atención integral de los pacientes hospitalizados. La estructuración del presente estudio de mercado permite establecer las condiciones técnicas y económicas del proceso, y determinar un valor estimado acorde con las necesidades institucionales, con el propósito de garantizar la continuidad, calidad y oportunidad en la prestación del servicio requerido por el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEVAL.

II) OPORTUNIDAD:

VIGENCIA DEL CONTRATO ACTUAL

El contrato No 100-7-200653/2025 que tiene por objeto "**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN ESTANCIA HOSPITALARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO CLÍNICA EPSCO DEVAL PARA LOS USUARIOS Y PERSONAL ADMINISTRATIVO DEL SUBSISTEMA DE SALUD DE LA POLICÍA NACIONAL ANEXO LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA**" cubre la prestación del servicio hasta el 31 de Octubre 2026, razón por la cual se requiere dar continuidad al servicio de suministro de alimentos.

III) ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN

La contratación de alimentación hospitalaria mediante la modalidad de "outsourcing", como única alternativa, dada las ventajas que en costo-beneficio se obtienen de este tipo de contratación, y teniendo en cuenta que el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEVAL de la Unidad Prestadora de Salud Valle del Cauca no cuenta con los equipos e infraestructura para prestar este tipo de servicios, además de la adquisición de la materia prima (alimentos) y su manipulación y conservación hasta su destinación final, ni con el recurso humano necesario para cubrir la demanda del servicio; y al no tratarse de un proceso misional se considera contratar a un experto cuya unidad de negocio se desarrolle en este tipo de servicios

Para la Unidad Prestadora de Salud Valle del Cauca es contraproducente la adquisición de equipo de apoyo hospitalario, la contratación de personal idóneo y el mantenimiento de la infraestructura para prestar este tipo de servicios, además de la adquisición de la materia prima (alimentos) y su manipulación y conservación hasta su destinación final, y al no tratarse de un proceso misional se considera contratar a un experto cuya unidad de negocio se desarrolle en este tipo de servicios.

2. ANÁLISIS DEL MERCADO

DESCRIPCIÓN DEL MERCADO

De acuerdo con el objeto del presente proceso, es preciso tener en cuenta que se trata de la Prestación de un Servicio toda vez que es un proceso que versa sobre el suministro de alimentos a pacientes hospitalizados de acuerdo con diferentes tipos de dieta y patología que presenta el paciente y por tal razón los posibles oferentes que allegaron cotización, manifiestan cumplir con las condiciones técnicas mininas requeridas por el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEVAL.

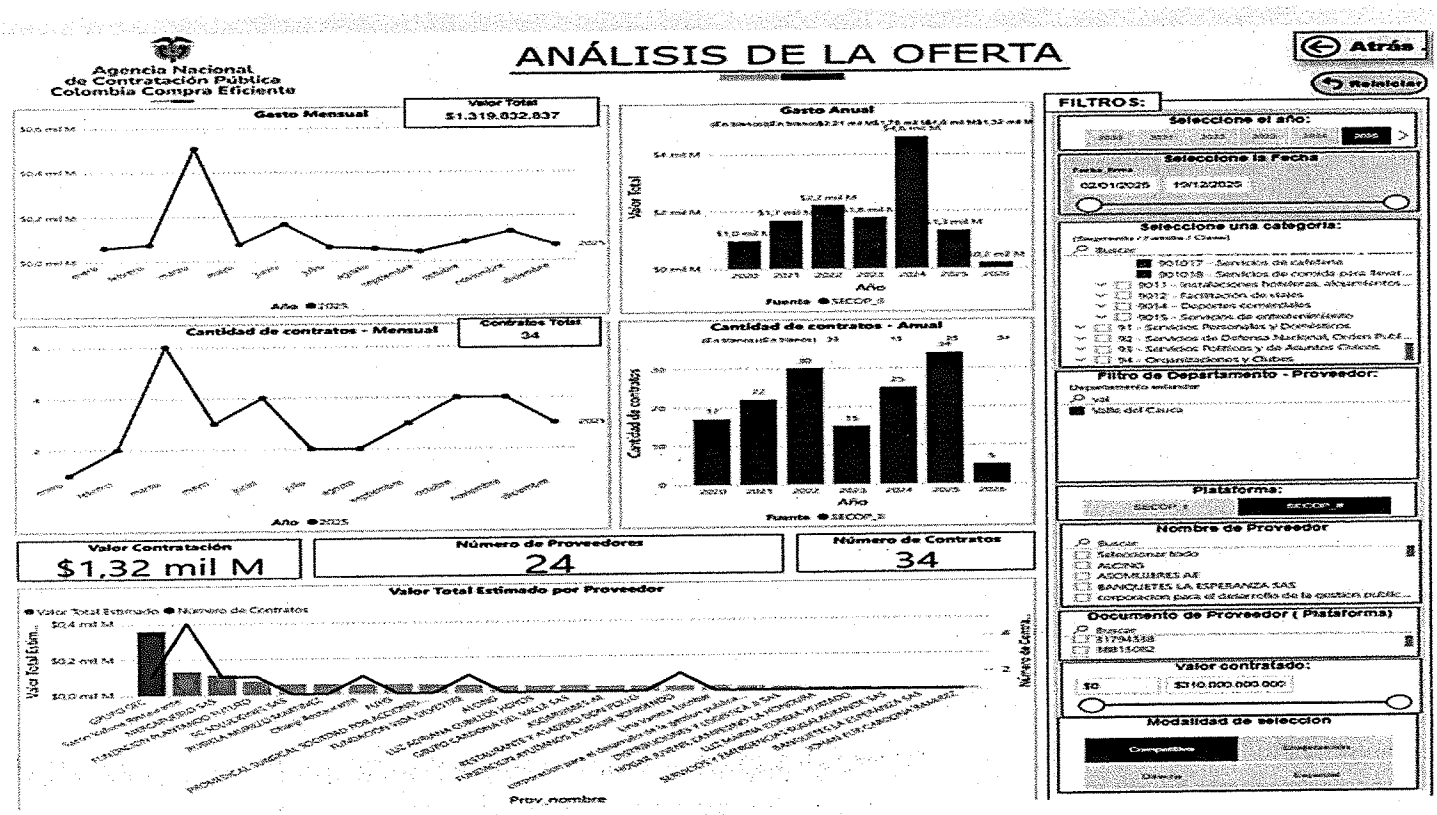
Adicionalmente los costos unitarios cotizado por la firma que dieron respuesta a la solicitud de cotización, se encuentran plasmados en el estudio de mercado y teniendo en cuenta que cotizaron lo mínimo requerido por la Unidad Prestadora De Salud De Valle Del Cauca, se toma como referencia el único valor cotizado.

Por otra parte, la necesidad del objeto de contratación se centraliza en instituciones dedicadas al suministro de alimentos las cuales en su gran mayoría cuentan con equipos, personal e insumos propios para prestar el servicio, por ende, se recurre a un proceso de contratación tan específico como el objeto del presente Estudio de Conveniencia y Oportunidad.

La Unidad Prestadora de Salud Valle del Cauca, en busca de realizar un análisis de mercado completo que garantice y soporte el valor estimado de la presente contratación, de igual forma se realiza solicitud de información a proveedores, a través de la PLATAFORMA SECOP II bajo el Número **PN UPRES VALLE COTIZACION 014/2026** teniendo en cuenta que en el mercado existe pluralidad de oferentes, por lo cual se realizó convocatoria a toda persona natural o jurídica que pueda cumplir con el objeto de este proceso y todos sus criterios de selección objetivo.

3. ANALISIS DE LA OFERTA

Conforme al análisis efectuado en el portal de Colombia compra eficiente MODELO ESTRATEGICO, Link https://www.colombiacompra.gov.co/analisis-de-datos-de-compra-publica/visualizaciones-compra-publica/herramienta-de-visualizacion-para-el-analisis-de-la-demanda-y-de-la-oferta Se realiza una validación de datos en cuanto a la oferta presentada en el mercado del código de clasificación UNSPSC 90101800, 90101700 para la vigencia 2025, donde se pudo identificar que se realizaron un total de 34 contratos por un valor aproximado de **MIL TRESCIENTOS DIECINUEVE MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y SIETE PESOS (1.319.832.837)** con 24 proveedores, lo cual garantiza que existe un sector importante de proveedores que pueden solventar las necesidades de la unidad para el presente objeto del proceso.



IDENTIFICACION DEL PROVEEDOR: se realizó publicación mediante solicitud de cotización PN UPRES VALLE COTIZACION 014/2026 link de consulta: https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.8664581&isFromPublicArea=True&isModal=False en la cual se obtuvo una cotización de la entidad que más adelante se relaciona:

- BANQUETES LA ESPERANZA
- NIT 901000703
- CORREO: julvalenciazuluaga@gmail.com

ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTO: En cumplimiento del decreto 1082 de 2015, se verifico que en el mercado actual a nivel local se cuenta con empresas que prestan los servicios de alimentación hospitalaria, las cuales cuentan con la capacidad operativa y logística para satisfacer las necesidades de la unidad prestadora de salud valle del cauca

Costos de Oportunidad: entre los factores del mercado se midió el costo de oportunidad para la prestación del servicio objeto del presente proceso, estableciendo el costo más favorable a cancelar por el servicio a contratar para satisfacer la necesidad de la unidad prestadora de salud valle del cauca

Costos fijos: canon de arrendamiento de la cafetería y un repostero ubicados en el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEVAL 2 piso – sótano.

Costos variables: ocupación hospitalaria

VALORACIÓN DE BENEFICIOS: el mayor beneficio de adelantar el presente proceso es contar con el servicio de alimentación hospitalaria en beneficio de usuarios de la unidad prestadora de salud valle del cauca y asi poder satisfacer el servicio que demandan; garantizando la prestación de un servicio oportuno y de buena calidad de acuerdo a los estándares de habilitación.

COSTOS INDIRECTOS: estarán a cargo del contratista los costos de pólizas, transportes, movilización, seguros, fletes y demás que se causen con motivos de la prestación del servicio a contratar

4. MONEDA A CONTRATAR

La a moneda a contratar será el peso colombiano (COP).

5. **ANÁLISIS DE PRECIOS:** Para realizar el análisis de precios es necesario tener en cuenta los precios referencia de los siguientes aspectos:

- Precios referencia SECOP (otras entidades)
- Precios históricos (anteriores contrataciones: Policía Nacional).
- Precios de catálogo o portales web.
- Precios del mercado (cotizaciones).

5.1. PRECIOS REFERENCIA SECOP (OTRAS ENTIDADES)

La Unidad Prestadora de Salud Valle Del Cauca, luego de realizar la consulta en el Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II página Web https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticeManagement/Index?currentLanguage=es-

CO&Page=login&Country=CO&SkinName=CCE contratos de similar objeto al que se pretende contratar encontrando los siguientes:

ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	OBJETO	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	NÚMERO DE PROCESO	VALOR
ESE HOSPITAL EDUARDO SANTOS- FUNDACION JARDINE ESPERANZA	SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS CONFORME A LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN Y URGENCIAS DEL HOSPITAL EDUARDO SANTOS ESE.	CS-2024-0011ª DEL 01/03/2024	01/03/2024	$ 80.000.000,00
UPRES ANTIOQUIA / ESTELAR FOOD S.A.S	PRESTACIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA	102-7-20295-25 24/07/2025	PN UPRES DEANT SA MC 228-2025	$494.172.740
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD HUILA-ASESORIAS E INGENIERIA, SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S	"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	98-8-20089-25 13/03/2025	PN UPRES HUILA MIC 001 2025	99.000.000

NOTA: Se realizó Verificación en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública (SECOP II), encontrando los anteriores procesos con objeto similar, sin embargo, no comparten las mismas condiciones y especificaciones técnicas de la necesidad de la Unidad Prestadora de Salud Valle del Cauca, y la modalidad de contratación difiere de la que se requiere en el presente proceso; por tal motivo no se tendrá en cuenta para determinar el valor estimado.

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

5.2. PRECIOS HISTÓRICOS

VALOR PRECIO HISTORICO VIGENCIA 2024

Valor unitario Proyectado IPC 2024

ÍTEM	ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DE CONTRATO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO PROYECTADO CON IPC 5,20% + 5,1%
			DESAYUNO		
1	UNIDAD PRESTADORA DE SALUD VALLE DEL CAUCA Y AGM HEALTH & BUSINESS S.A.S	100-7-200283/2024	COMUNES, HIPOSÓDICOS, HIPOGLÚCIDOS, HIPOPROTEICA,HIPOGRASA, BLANDO, ASTRINGENTE, ALTO EN FIBRA, COMPLEMENTARIA I Y II, RENAL	$ 11.366	$ 12.567
2			LÍQUIDA CLARA	$ 9.678	$ 10.701
3			HIPERPROTEÍCA	$ 13.383	$ 14.797
4			HIPERCALÓRICA	$ 12.835	$ 14.191
			ALMUERZOS		
1			COMUNES, HIPOSÓDICOS, HIPOGLÚCIDOS, HIPOPROTEICA,HIPOGRASA, BLANDO, ASTRINGENTE, ALTO EN FIBRA, COMPLEMENTARIA I Y II, RENAL	$ 16.865	$ 18.647
2			LÍQUIDA CLARA	$ 12.599	$ 13.930
3			HIPERPROTEÍCA	$ 23.060	$ 25.496
4			HIPERCALÓRICA	$ 22.207	$ 24.553
			CENA		

1			COMUNES, HIPOSÓDICOS, HIPOGLÚCIDOS, HIPOPROTEICA, HIPOGRASA, BLANDO, ASTRINGENTE, ALTO EN FIBRA, COMPLEMENTARIA I Y II, RENAL	$ 16.887	$ 18.671
2			LÍQUIDA CLARA	$ 12.589	$ 13.919
3			HIPERPROTEÍCA	$ 23.069	$ 25.506
4			HIPERCALÓRICA	$ 22.169	$ 24.511
			ADICIONALES		
1			VASO DE LECHE/ SOYA	$ 3.979	$ 4.399
2			VASO DE JUGO EN AGUA	$ 3.971	$ 4.391
3			TÉ EN AGUA	$ 2.706	$ 2.992
4			AROMÁTICA	$ 2.706	$ 2.992
5			POSILLO DE AGUA DE PANELA	$ 2.846	$ 3.147
6			COLADA EN LECHE	$ 3.737	$ 4.132
7			COLADA EN AGUA	$ 2.653	$ 2.933
8			CONSOMÉ	$ 3.541	$ 3.915
9			CALDO LICUADO	$ 4.399	$ 4.864
10			COMPOTA SIN ZUCAR	$ 4.630	$ 5.119
11			GELATINA	$ 4.616	$ 5.104
12			YOGURT	$ 4.818	$ 5.327
13			PORCIÓN DE GALLETAS/ O PAN	$ 1.998	$ 2.209
14			PORCIÓN DE POLLO	$ 6.229	$ 6.887
15			PORCIÓN DE CARNE	$ 7.009	$ 7.750
16			PORCIÓN DE PESCADO	$ 7.017	$ 7.758
17			PORCIÓN DE HUEVO	$ 3.490	$ 3.859
18			PORCIÓN DE QUESO	$ 3.090	$ 3.416
19			PORCIÓN DE TUBÉRCULO O ACOMPAÑAMIENTO	$ 3.543	$ 3.917
20			PORCIÓN DE CEREAL	$ 2.887	$ 3.192
21			PORCIÓN DE FRUTA	$ 4.620	$ 5.108
22			ENSALADA DE FRUTA	$ 7.945	$ 8.784
23			PORCIÓN DE TORTA DE FRUTAS	$ 4.386	$ 4.849
24			PASTEL DE POLLO O CARNE	$ 4.430	$ 4.898
25			FORMULA ARTESANAL	$ 12.403	$ 13.713

VALOR PRECIO HISTORICO VIGENCIA 2025

Valor unitario Proyectado IPC

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	NÚMERO DE CONTRATO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO PROYECTADO IPC 5,1%	VALOR HISTORICO A TOMAR
1	UNIDAD PRESTADORA DE SALUD VALLE DEL CAUCA & BANQUETES LA ESPERANZA	100-7-200653/2025	**DESAYUNO**			
1			DESAYUNO DIETA- COMUN, HPS, HPG, HIPOPOTREICO, BLANDA, LIQUIDA COMPLETA, ASTRIGENTE, ALTO EN FIBRA	$ 11.345	$11.924	$11.924
2			DESAYUNO DIETA- LIQUIDA CLARA	$ 8.576	$9.013	$9.013
3			DESAYUNO DIETA - HIPERPROTEICA	$ 11.137	$11.705	$11.705
4			DESAYUNO DIETA- HIPERCALORICA	$ 12.811	$13.464	$13.464
			ALMUERZOS			
1			ALMUERZO- COMUN, HPS, HPG, HIPOPOTREICO, BLANDA, LIQUIDA COMPLETA, ASTRIGENTE, ALTO EN FIBRA	$ 16.832	$17.690	$17.690
2			ALMUERZO-LIQUIDA CLARA	$ 11.552	$12.141	$12.141
3			ALMUERZO-HIPERPROTEICA	$ 17.449	$18.339	$18.339
4			ALMUERZO DIETA- HIPERCALORICA	$ 22.164	$23.294	$23.294
			CENA			
1			CENA DIETA- COMUN, HPS, HPG, HIPOPOTREICO, BLANDA, LIQUIDA	$ 16.855	$17.715	$17.715

			COMPLETA, ASTRIGENTE, ALTO EN FIBRA			
2			CENA DIETA- LIQUIDA CLARA	$ 10.983	$11.543	$11.543
3			CENA DIETA- HIPERPROTEICA	$ 17.038	$17.907	$17.907
4			CENA DIETA- HIPERCALORICA	$ 22.154	$23.284	$23.284
			ADICIONALES			
13			VASO DE LECHE/ SOYA	$ 3.970	$ 4.172	$ 4.172
14			VASO DE JUGO EN AGUA	$ 3.962	$ 4.164	$ 4.164
15			TÉ EN AGUA	$ 2.699	$ 2.837	$ 2.837
16			AROMÁTICA	$ 2.699	$ 2.837	$ 2.837
17			POSILLO DE AGUA DE PANELA	$ 2.840	$ 2.985	$ 2.985
18			COLADA EN LECHE	$ 3.729	$ 3.919	$ 3.919
19			COLADA EN AGUA	$ 2.647	$ 2.782	$ 2.782
20			CONSOMÉ	$ 3.533	$ 3.713	$ 3.713
21			CALDO LICUADO	$ 4.389	$ 4.613	$ 4.613
22			COMPOTA SIN ZUCAR	$ 4.620	$ 4.856	$ 4.856
23			GELATINA	$ 4.607	$ 4.842	$ 4.842
24			YOGURT	$ 4.808	$ 5.053	$ 5.053
25			PORCIÓN DE GALLETAS/ O PAN	$ 1.993	$ 2.095	$ 2.095
26			PORCIÓN DE POLLO	$ 6.217	$ 6.534	$ 6.534
27			PORCIÓN DE CARNE	$ 6.995	$ 7.352	$ 7.352
28			PORCIÓN DE PESCADO	$ 7.003	$ 7.360	$ 7.360
29			PORCIÓN DE HUEVO	$ 3.483	$ 3.661	$ 3.661
30			PORCIÓN DE QUESO	$ 3.083	$ 3.240	$ 3.240
31			PORCIÓN DE TUBÉRCULO O ACOMPAÑAMIENTO	$ 3.535	$ 3.715	$ 3.715
32			PORCIÓN DE CEREAL	$ 2.880	$ 3.027	$ 3.027
33			PORCIÓN DE FRUTA	$ 4.611	$ 4.846	$ 4.846
34			ENSALADA DE FRUTA	$ 7.930	$ 8.334	$ 8.334
35			PORCIÓN DE TORTA DE FRUTAS	$ 4.377	$ 4.600	$ 4.600
36			PASTEL DE POLLO O CARNE	$ 4.422	$ 4.648	$ 4.648
37			FORMULA ARTESANAL	$ 12.377	$ 13.008	$ 13.008

Nota: Para la determinación del valor estimado del presente proceso contractual, se tomó como referencia el valor histórico correspondiente al último contrato suscrito para el mismo objeto, el cual se encuentra actualmente vigente en la presente vigencia fiscal. Dicho valor fue proyectado aplicando el incremento del IPC, con el fin de actualizar los precios conforme a las condiciones económicas actuales del mercado

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

5.3. PRECIOS DE CATÁLOGO O PORTALES WEB

Se realiza la consulta en el link www.colombiacompra.gov.co, se ingresa a la Tienda Virtual del Estado Colombiano y se consulta por categoría y producto; sin embargo, no se encuentran presentes los elementos solicitados en el presente proceso; por lo tanto, los precios de catálogo no serán tenidos en cuenta.

BIEN O SERVICIO	FECHA	EMPRESA	VALOR
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS USUARIOS DEL SUBSISTEMA DE SALUD DE LA POLICÍA NACIONAL EN ESTANCIA HOSPITALARIA DE LA ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO CLÍNICA DEVAL. ANEXO LOS SERVICIOS DE CAFETERÍAS PARA USUARIOS Y PERSONAL ADMINISTRATIVO, PRESENTES EN LA ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO CLÍNICA DEVAL	N/A	N/A	N/A

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

5.4. PRECIOS DE MERCADO

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	BANQUETES LA ESPERANZA	MENOR VALOR COTIZADO
	DESAYUNOS		
1	COMUNES, HIPOSÓDICOS, HIPOGLÚCIDOS, HIPOPROTEICA,HIPOGRASA, BLANDO, ASTRINGENTE, ALTO EN FIBRA, COMPLEMENTARIA I Y II, RENAL	$ 16.300	$ 16.300
2	LÍQUIDA CLARA	$ 12.322	$ 12.322
3	HIPERPROTEÍCA	$ 16.026	$ 16.026
4	HIPERCALÓRICA	$ 18.406	$ 18.406
	ALMUERZO		
1	COMUNES, HIPOSÓDICOS, HIPOGLÚCIDOS, HIPOPROTEICA,HIPOGRASA, BLANDO, ASTRINGENTE, ALTO EN FIBRA, COMPLEMENTARIA I Y II, RENAL	$ 24.186	$ 24.186
2	LÍQUIDA CLARA	$ 16.599	$ 16.599
3	HIPERPROTEÍCA	$ 25.072	$ 25.072
4	HIPERCALÓRICA	$ 31.846	$ 31.846
	CENA		
1	COMUNES, HIPOSÓDICOS, HIPOGLÚCIDOS, HIPOPROTEICA, HIPOGRASA, BLANDO, ASTRINGENTE, ALTO EN FIBRA, COMPLEMENTARIA I Y II, RENAL	$ 24.218	$ 24.218
2	LÍQUIDA CLARA	$ 15.782	$ 15.782
3	HIPERPROTEÍCA	$ 24.482	$ 24.482
4	HIPERCALÓRICA	$ 31.832	$ 31.832
	ADICIONALES		
1	VASO DE LECHE/ SOYA	$ 5.704	$ 5.704
2	VASO DE JUGO EN AGUA	$ 5.692	$ 5.692
3	TÉ EN AGUA	$ 3.878	$ 3.878
4	AROMÁTICA	$ 3.878	$ 3.878
5	POSILLO DE AGUA DE PANELA	$ 4.080	$ 4.080
6	COLADA EN LECHE	$ 5.358	$ 5.358
7	COLADA EN AGUA	$ 3.802	$ 3.802
8	CONSOMÉ	$ 5.077	$ 5.077
9	CALDO LICUADO	$ 6.307	$ 6.307
10	COMPOTA SIN ZUCAR	$ 6.638	$ 6.638
11	GELATINA	$ 6.619	$ 6.619
12	YOGURT	$ 6.908	$ 6.908
13	PORCIÓN DE GALLETAS/ O PAN	$ 2.863	$ 2.863
14	PORCIÓN DE POLLO	$ 8.931	$ 8.931
15	PORCIÓN DE CARNE	$ 10.051	$ 10.051
16	PORCIÓN DE PESCADO	$ 10.062	$ 10.062
17	PORCIÓN DE HUEVO	$ 5.004	$ 5.004
18	PORCIÓN DE QUESO	$ 4.429	$ 4.429
19	PORCIÓN DE TUBÉRCULO O ACOMPAÑAMIENTO	$ 5.079	$ 5.079
20	PORCIÓN DE CEREAL	$ 4.137	$ 4.137
21	PORCIÓN DE FRUTA	$ 6.625	$ 6.625
22	ENSALADA DE FRUTA	$ 11.394	$ 11.394
23	PORCIÓN DE TORTA DE FRUTAS	$ 6.289	$ 6.289
24	PASTEL DE POLLO O CARNE	$ 6.352	$ 6.352
25	FORMULA ARTESANAL	$ 17.785	$ 17.785

Nota: Para determinar el valor de los precios de mercado, se realizó solicitud de cotización a través de la plataforma SECOP II mediante la **Cotización PN UPRES VALLE No. 014/2026**, disponible para consulta en el siguiente enlace: https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.46148182&isFrom

PublicArea=True&isModal=False. Como resultado de dicha solicitud, se recibió una sola cotización, por lo cual el valor de mercado se estableció con base en el valor presentado en la única cotización recibida.

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

5.5 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	PRECIO SECOP	PRECIOS DE CATÁLOGO	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	PRECIOS DE MERCADO	VALOR ESTIMADO
DESAYUNO						
1	COMUNES, HIPOSÓDICOS, HIPOGLÚCIDOS, HIPOGRASA, BLANDO, ASTRINGENTE, ALTO EN FIBRA, COMPLEMENTARIA I Y II, RENAL	N/A	N/A	$ 11.924	$ 16.300	$ 11.924
2	LÍQUIDA CLARA	N/A	N/A	$ 9.013	$ 12.322	$ 9.013
3	HIPERPROTEÍCA	N/A	N/A	$ 11.705	$ 16.026	$ 11.705
4	HIPERCALÓRICA	N/A	N/A	$ 13.464	$ 18.406	$ 13.464
ALMUERZOS						
1	COMUNES, HIPOSÓDICOS, HIPOGLÚCIDOS, HIPOGRASA, BLANDO, ASTRINGENTE, ALTO EN FIBRA, COMPLEMENTARIA I Y II, RENAL	N/A	N/A	$ 17.690	$ 24.186	$ 17.690
2	LÍQUIDA CLARA	N/A	N/A	$ 12.141	$ 16.599	$ 12.141
3	HIPERPROTEÍCA	N/A	N/A	$ 18.339	$ 25.072	$ 18.339
4	HIPERCALÓRICA	N/A	N/A	$ 23.294	$ 31.846	$ 23.294
CENA						
1	COMUNES, HIPOSÓDICOS, HIPOGLÚCIDOS, HIPOGRASA, BLANDO, ASTRINGENTE, ALTO EN FIBRA, COMPLEMENTARIA I Y II, RENAL	N/A	N/A	$ 17.715	$ 24.218	$ 17.715
2	LÍQUIDA CLARA	N/A	N/A	$ 11.543	$ 15.782	$ 11.543
3	HIPERPROTEÍCA	N/A	N/A	$ 17.907	$ 24.482	$ 17.907
4	HIPERCALÓRICA	N/A	N/A	$ 23.284	$ 31.832	$ 23.284
ADICIONALES						
1	VASO DE LECHE/ SOYA	N/A	N/A	$ 4.172	$ 5.704	$ 4.172
2	VASO DE JUGO EN AGUA	N/A	N/A	$ 4.164	$ 5.692	$ 4.164
3	TÉ EN AGUA	N/A	N/A	$ 2.837	$ 3.878	$ 2.837
4	AROMÁTICA	N/A	N/A	$ 2.837	$ 3.878	$ 2.837
5	POSILLO DE AGUA DE PANELA	N/A	N/A	$ 2.985	$ 4.080	$ 2.985
6	COLADA EN LECHE	N/A	N/A	$ 3.919	$ 5.358	$ 3.919
7	COLADA EN AGUA	N/A	N/A	$ 2.782	$ 3.802	$ 2.782
8	CONSOMÉ	N/A	N/A	$ 3.713	$ 5.077	$ 3.713
9	CALDO LICUADO	N/A	N/A	$ 4.613	$ 6.307	$ 4.613
10	COMPOTA SIN ZUCAR	N/A	N/A	$ 4.856	$ 6.638	$ 4.856
11	GELATINA	N/A	N/A	$ 4.842	$ 6.619	$ 4.842
12	YOGURT	N/A	N/A	$ 5.053	$ 6.908	$ 5.053
13	PORCIÓN DE GALLETAS/ O PAN	N/A	N/A	$ 2.095	$ 2.863	$ 2.095
14	PORCIÓN DE POLLO	N/A	N/A	$ 6.534	$ 8.931	$ 6.534
15	PORCIÓN DE CARNE	N/A	N/A	$ 7.352	$ 10.051	$ 7.352
16	PORCIÓN DE PESCADO	N/A	N/A	$ 7.360	$ 10.062	$ 7.360
17	PORCIÓN DE HUEVO	N/A	N/A	$ 3.661	$ 5.004	$ 3.661
18	PORCIÓN DE QUESO	N/A	N/A	$ 3.240	$ 4.429	$ 3.240
19	PORCIÓN DE TUBÉRCULO O ACOMPAÑAMIENTO	N/A	N/A	$ 3.715	$ 5.079	$ 3.715
20	PORCIÓN DE CEREAL	N/A	N/A	$ 3.027	$ 4.137	$ 3.027
21	PORCIÓN DE FRUTA	N/A	N/A	$ 4.846	$ 6.625	$ 4.846
22	ENSALADA DE FRUTA	N/A	N/A	$ 8.334	$ 11.394	$ 8.334
23	PORCIÓN DE TORTA DE FRUTAS	N/A	N/A	$ 4.600	$ 6.289	$ 4.600
24	PASTEL DE POLLO O CARNE	N/A	N/A	$ 4.648	$ 6.352	$ 4.648
25	FORMULA ARTESANAL	N/A	N/A	$ 13.008	$ 17.785	$ 13.008

NOTA: Para la determinación del valor estimado del presente proceso contractual, se tomó como referencia el valor histórico correspondiente al contrato que actualmente se encuentra en ejecución y cuyo objeto es similar al del presente proceso. A partir de dicho valor histórico se realizó una proyección aplicando el incremento del IPC, con el fin de actualizar los valores conforme a las condiciones económicas actuales del mercado y establecer un valor estimado razonable para la presente contratación.

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

5.6 VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	REC	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	CANT	VALOR UNITARIO ESTIMADO, INCLUIDO IMPUESTOS DE LEY SEGÚN CORRESPONDA	VALOR TOTAL ESTIMADO INLCUIDO INCLUIDO IMPUESTOS DE LEY SEGÚN CORRESPONDA
				DESAYUNO			
1	SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS - 02-02-02-006-003-03-16	16	UPRES VALLE	DESAYUNO DIETA- COMUN, HPS, HPG, BLANDA, LIQUIDA COMPLETA, ASTRIGENTE, ALTO EN FIBRA	UND	$ 11.924	$ 11.924
2				DESAYUNO DIETA- LIQUIDA CLARA	UND	$ 9.013	$ 9.013
3				DESAYUNO DIETA - HIPERPROTEICA	UND	$ 11.705	$ 11.705
4				DESAYUNO DIETA- HIPERCALORICA	UND	$ 13.464	$ 13.464
				ALMUERZO			
1				ALMUERZO- COMUN, HPS, HPG, BLANDA, LIQUIDA COMPLETA, ASTRIGENTE, ALTO EN FIBRA	UND	$ 17.690	$ 17.690
2				ALMUERZO-LIQUIDA CLARA	UND	$ 12.141	$ 12.141
3				ALMUERZO-HIPERPROTEICA	UND	$ 18.339	$ 18.339
4				ALMUERZO DIETA- HIPERCALORICA	UND	$ 23.294	$ 23.294
				CENA			
1				CENA DIETA- COMUN, HPS, HPG, BLANDA, LIQUIDACOMPLETA, ASTRIGENTE, ALTO EN FIBRA	UND	$ 17.715	$ 17.715
2				CENA DIETA- LIQUIDA CLARA	UND	$ 11.543	$ 11.543
3				CENA DIETA- HIPERPROTEICA	UND	$ 17.907	$ 17.907
4				CENA DIETA- HIPERCALORICA	UND	$ 23.284	$ 23.284
				ADICIONALES			
1				VASO DE LECHE/ SOYA	UND	$ 4.172	$ 4.172
2				VASO DE JUGO EN AGUA	UND	$ 4.164	$ 4.164
3				TÉ EN AGUA	UND	$ 2.837	$ 2.837
4				AROMÁTICA	UND	$ 2.837	$ 2.837
5				POSILLO DE AGUA DE PANELA	UND	$ 2.985	$ 2.985
6				COLADA EN LECHE	UND	$ 3.919	$ 3.919
7				COLADA EN AGUA	UND	$ 2.782	$ 2.782
8				CONSOMÉ	UND	$ 3.713	$ 3.713
9				CALDO LICUADO	UND	$ 4.613	$ 4.613
10				COMPOTA SIN ZUCAR	UND	$ 4.856	$ 4.856
11				GELATINA	UND	$ 4.842	$ 4.842
12				YOGURT	UND	$ 5.053	$ 5.053
13				PORCIÓN DE GALLETAS/ O PAN	UND	$ 2.095	$ 2.095
14				PORCIÓN DE POLLO	UND	$ 6.534	$ 6.534
15				PORCIÓN DE CARNE	UND	$ 7.352	$ 7.352

16				PORCIÓN DE PESCADO	UND	$ 7.360	$ 7.360
17				PORCIÓN DE HUEVO	UND	$ 3.661	$ 3.661
18				PORCIÓN DE QUESO	UND	$ 3.240	$ 3.240
19				PORCIÓN DE TUBÉRCULO O ACOMPAÑAMIENTO	UND	$ 3.715	$ 3.715
20				PORCIÓN DE CEREAL	UND	$ 3.027	$ 3.027
21				PORCIÓN DE FRUTA	UND	$ 4.846	$ 4.846
22				ENSALADA DE FRUTA	UND	$ 8.334	$ 8.334
23				PORCIÓN DE TORTA DE FRUTAS	UND	$ 4.600	$ 4.600
24				PASTEL DE POLLO O CARNE	UND	$ 4.648	$ 4.648
25				FORMULA ARTESANAL	UND	$ 13.008	$ 13.008

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	RECURSO	DESCRIPCÓN	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO, INLCUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR TOTAL ESTIMADO INLCUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA
1	"ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS 02- 02- 006- 003"	16	SERVICIO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA	UPRES DEVAL	N/A	$ 181.733.440	$ 181.733.440
						VALOR TOTAL ESTIMADO	$ 181.733.440

Teniente DIONE ARIAS PALACIOS
Jefe Espco Clínica Deval

Patrullero GILMER IRLET MARULANDA RIVERA
Líder De Hotelería Hospitalaria Espco Deval

Documentos Anexos al Estudio Previo:

Los documentos seleccionados en la siguiente lista, aplican para el proceso de Seleccionar modalidad de contratación cuyo objeto es **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN ESTANCIA HOSPITALARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO CLÍNICA EPSCO DEVAL PARA LOS USUARIOS Y PERSONAL ADMINISTRATIVO DEL SUBSISTEMA DE SALUD DE LA POLICÍA NACIONAL ANEXO LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA**

Aplica

Anexos

(Los anexos se imprimen junto con el estudio previo)

- ☐ Certificación de la necesidad
- ☐ Especificaciones técnicas mínimas
- ☐ Constancia de idoneidad y experiencia (aplica para prestación de servicios profesionales)
- ☐ Estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías
- ☐ Análisis del riesgo y forma de mitigarlo.
- ☐ Ficha técnica
- ☐ Obligaciones de la policía nacional (no aplica para mínima cuantía)
- ☐ Obligaciones del contratista (no aplica para mínima cuantía)

Aplica

Formularios adjuntos al estudio previo

(Seleccionar los formatos que aplican para el proceso de selección)

- ☐ Factores de verificación y ponderación.
- ☐ Apoyo a la industria nacional
- ☐ Indicación de trato nacional
- ☐ Experiencia del proponente
- ☐ Certificación de contratos para acreditación de experiencia proponente extranjero sin sucursal o domicilio en Colombia
- ☐ Clasificación proponente extranjero
- ☐ Acuerdo de confidencialidad (obligatorio)
- ☐ Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (obligatorio)
- ☐ Compromiso anticorrupción (obligatorio)
- ☐ Capacidad financiera
- ☐ Certificación de compromiso del fabricante y/o oferente
- ☐ Certificación de la capacidad técnica
- ☐ Personal, experiencia y tiempos de dedicación mínimos
- ☐ Carta de compromiso postventa

Otros documentos adjuntos al Estudio Previo

X Anexo PROPUESTA ECONOMICA.

ANEXO CONDICIONES TECNICAS

El oferente deberá diligenciar y presentar junto con la oferta, el formato de especificaciones técnicas que se presenta a continuación debidamente firmado por el representante legal, en el que exprese su manifestación de cumplimiento o no cumplimiento con cada una de las especificaciones técnicas solicitadas.

Para lo anterior se diligencia la siguiente informacion:

ÍTEM 1. DIETA COMUN					
TIPO DE COMIDA	**COMPOSICIÓN**	**CLASE DE ALIMENTO**	**MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
DESAYUNO	FRUTA		120 gr		
	JUGÓ EN AGUA		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 (AA)		
		Huevo (revuelto o perico) o	80 gr		
		Queso ó	50 gr		
		Sándwich de Jamón y Queso	150 gr		
	FARINÁCEOS	2 panes ó	30 gr c/u		
		2 arepas ó	30 gr c/u		
		2 tostadas	30 gr c/u		
	GRASA	Mantequilla	10 gr		
	ENERGÉTICO	Mermelada	15 gr		
ALMUERZO Y COMIDA	FRUTA ENTERA		120 gr		
	SOPA O CREMA	Con cereal o tubérculo o verdura	200 cc		
	ALIMENTO PROTEICO	Carne o pollo ó vísceras ó	100 gr		
		Pescado	100 gr		
	LEGUMINOSAS	Frijoles o lentejas o blanquillos o garbanzos (3 veces por semana)	60 gr		
	FARINÁCEO I	Arroz	90 gr		
	FARINÁCEO II	Papa o pasta o plátano ó yuca	90 gr		
	VERDURA	Cruda o cocida	70 gr		
	BEBIDA	Jugo de fruta	200 gr		
	POSTRE	Dulce de fruta ó , o gelatina	60 gr		
		Bocadillo	30 gr		
OTRAS CARACTERÍSTICAS DE LA DIETA NORMAL					
la bebida caliente del desayuno debe elaborase en leche 100%					
Cuando se ofrezca huevo tibio este debe pesar entre 60 – 66.9 gr (Tipo AA)					
DIETA COMUN TODO COCIDO (NTC)					
Todos los alimentos deben ser bien cocidos y las frutas con cáscara gruesa					
No se permite verdura cruda					
A solicitud de Nutrición se suministrara jugo natural con fruta cocida preparado en agua hervida					
No alimentos doble textura (naranja, las ciruelas, la sopa de pasta, bollos mojados en leche, alimentos sólidos con salsas líquidas), tipo caramelo o demasiado secos.					

CERTIFICACION DE LA NECESIDAD

En mí calidad de Líder logístico de Unidad Prestadora De Salud Valle Del Cauca, en el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEVAL, manifiesto con la suscripción de esta certificación que consultados los servicios de salud contratados por la Unidad Prestadora de Salud Valle del Cauca, existe en el momento contrato vigente mediante el cual se puede garantizar la adecuada **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS USUARIOS DEL ESPCO DEVAL, ANEXO LOS SERVICIOS DE CAFETERÍAS PARA USUARIOS Y PERSONAL ADMINISTRATIVO**, no obstante, el mismo tiene fecha de finalización 30/04/2026 Por lo anterior la única forma de resolver la necesidad y darle continuidad al servicio es realizando un nuevo proceso de contratación con la entidad que puedan cumplir con el objeto contractual, para dar continuidad al servicio que requieren los usuarios

INTENDENTE JEFE JUAN CAMILO MUÑOZ DIAZ
jefe Logístico UPRES VALLE

ÍTEM 2. DIETA ASTRINGENTE					
TIPO DE COMIDA	**COMPOSICIÓN**	**CLASE DE ALIMENTO**	**MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
DESAYUNO	**FRUTA**	Astringente o	120 gr		
	JUGÓ EN AGUA	Compota astringente	110 -125 gr		
	BEBIDA CALIENTE SIN LECHE	Te o colada o aromática de canela o anís o manzana	200 cc		
	ALIMENTO PROTEICO	Queso cuajada o clara de huevo cocida	50 gr		
	FARINÁCEOS	2 panes ó	30 gr c/u		
		2 porciones de Galletas de soda(6 galletas)	30 gr c/u		
		2 tostadas medianas	30 gr c/u		
	EDULCORANTE		1 sobre		
ALMUERZO Y COMIDA	**FRUTA ENTERA**	Astringente			
	SOPA O CREMA	Con cereal o plátano o arroz o tubérculo	120 gr		
	ALIMENTO PROTEICO	Carne o pollo o pescado	100 gr		
	LEGUMINOSAS	Frijoles o lentejas o garbanzos o blanquillos (3 veces en la semana)	60 gr		
	FARINÁCEO I	Arroz	90 gr		
	FARINÁCEO II	Papa o pasta o plátano	90 gr		
	VERDURA	cocida astringente	70 gr		
	BEBIDA	Jugo astringente o te en agua ó aromática de canela, anís o manzana	200 cc		
	POSTRE	Gelatina dietética comercial	60 cc		
	EDULCORANTE		1 sobre		

OTRAS CARACTERÍSTICAS DE LA DIETA ASTRINGENTE		
Esta dieta es exenta de lácteos y azucares concentrados. Se debe emplear edulcorante a base de Aspartame, Acesulfame K, Sacarina		
No se permiten ácidos, salsas, cremas, productos integrales, leguminosos, ensaladas crudas ni avena en agua		
Debe suministrarse en consistencia normal ó blanda a solicitud de nutrición		
Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra..		
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		

ÍTEM 3. DIETA BLANDA					
TIPO DE COMIDA	**COMPOSICIÓN**	**CLASE DE ALIMENTO**	**MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
DESAYUNO	Fruta	No acida	120 gr		
	Jugó en agua	No acida	200cc		
	Bebida en leche	té o chocolate o avena o maicena o milo o agua de panela	200 cc		
	Alimento proteico	Queso cuajada o	60 gr		
		Huevo (revuelto o perico)	80 gr		

	FARINÁCEOS	2 panes ó	30 gr c/u		
		2 arepas ó	30 gr c/u		
		Cereal en hojuelas	60 gr		
	Energético	Mermelada no acida	15 gr		
ALMUERZO Y COMIDA	Fruta entera				
	Sopa o crema	cereal o tubérculo o verdura	220 cc		
	Alimento Proteico	Carne o pollo	100 gr		
		Pescado	100 gr		
	Farináceo I	Arroz	90 gr		
	Farináceo II	Papa o pasta o plátano ó yuca	90 gr		
	Verdura	Cocida	70 gr		
	Bebida	Jugo de fruta no acido	200 cc		
	Postre	Dulce de fruta ó gelatina	60 gr		
		Bocadillo ó	30 gr		
OTRAS CARACTERÍSTICAS DE LA DIETA BLANDA					
Todos los alimentos de esta dieta deben presentarse en consistencia blanda, no deben incluirse verduras crudas, productos de salsamentaría, preparaciones fritas, condimentos, ni irritantes.					
En la dieta blanda NO JUGO, NO LECHE: no se permite el empleo de lácteos, café, chocolate, verduras, alimentos productores de gas, preparaciones con grasa o alimentos que la contengan. Se podrá utilizar porción de fruta astringente o jugo astringente.					
Debe suministrarse en consistencia normal ó blanda a solicitud de nutrición.					
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.					

ÍTEM 4. DIETA BLANDA TODO MOLIDO

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	Fruta	Compota industrializada	120 gr		
	Jugó en agua	No acida	200 cc		
	Bebida en leche	té o chocolate o avena o maicena o agua de panela	200 cc		
	Alimento Proteico	Huevo (tibio o cocido)	Tipo (AA)		
		O queso cuajada	50 gr		
	FARINÁCEOS	2 panes	30 gr c/u		
	Energético	Mermelada	15 gr		
ALMUERZO Y COMIDA	Fruta entera	Compota industrializada	120gr		
	Sopa o crema	Sopa licuada del día o crema	220 cc		
	Alimento Proteico	Carne o pollo	100 gr		
		Pescado	100 gr		
		Atún	100 gr		
	Leguminosas	Frijoles o lentejas o garbanzos o blanquillos (3 veces en la semana)	60 gr		
	Farináceo I	Arroz	90 gr		
	Farináceo II	Papa o pasta o plátano o yuca en puré torta o soufflé	90 gr		
	Verdura	Cocida en puré, torta o soufflé	70 gr		
	Bebida	Jugo de fruta con espesante	200 cc		
	x	Flan o pudin o gelatina	60 gr		

OTRAS CARACTERÍSTICAS DE LA DIETA BLANDA TODO MOLIDO		
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 maicena: 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 todo molido 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% amilo pectina 75% .		
Nutrición podrá solicitar fruta blanda picada si lo requiere		

ÍTEM 5. DIETA HIPOGRASA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	Fruta	Fruta fresca	120 gr		
	Jugó en agua	fruta	200 cc		
	Bebida en leche	Té o chocolate o avena o maicena o agua de panela con leche descremada	200 cc		
	Alimento Proteico	Queso ó	60 gr		
		Claras de huevo cocida	60 gr		
	FARINÁCEOS	2 panes ó	30 gr c/u		
		2 arepas ó	30 gr c/u		
		2 tostadas	30 gr c/u		
	Energético	Mermelada	15 gr		
ALMUERZO Y COMIDA	Fruta entera	No acida	120 gr		
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	120 gr		
	Alimento Proteico	Carne o pollo	100 gr		
		Pescado	100 gr		
	Leguminosas	Frijoles o lentejas o blanquillos o garbanzos (3 veces por semana)	60 gr		
	Farináceo I	Arroz	90 gr		
	Farináceo II	Papa o plátano ó yuca	90 gr		
	Verdura	Cruda o cocida	70 gr		
	Bebida	Jugo de fruta no acido	200 cc		
	Postre	Dulce de fruta ó gelatina	60 gr		
		Bocadillo	30 gr		

OTRAS CARACTERÍSTICAS HIPOGRASA		
En esta dieta NO se permite yema de huevo, leche entera, alimentos fritos o con grasa, salsas, cremas, mantequilla, condimentos irritantes		
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. El aporte de colesterol debe ser máximo 300 mg por día.		

ÍTEM 6. DIETA HIPOSODICA					
TIPO DE COMIDA	**COMPOSICIÓN**	**CLASE DE ALIMENTO**	**MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
DESAYUNO	Fruta		120 gr		
	Jugó en agua		200 cc		
	Bebida en leche	té o chocolate o avena o maicena o milo agua de panela	200 cc		
	Alimento Proteico	Huevo (tibio o cocido) o	Tipo (AA)		
		Huevo (revuelto o perico) o	80 gr		
		Queso blando bajo en sal ó	60 gr		
		Sándwich de Queso	150 gr		
	FARINÁCEOS	2 panes ó	30 gr c/u		
		2 arepas ó	30 gr c/u		
		2 tostadas	30 gr c/u		
	Energético	Mermelada	15 gr		
ALMUERZO Y COMIDA	Fruta entera		120 gr		
	Sopa o crema	cereal o tubérculo o verdura	220 cc		
	Alimento Proteico	Carne o pollo ó vísceras ó	100 gr		
		Pescado	100 gr		
	Farináceo I	Arroz	90 gr		
	Farináceo II	Papa o pasta o plátano ó yuca	120 gr		
	Verdura	Cruda o cocida	90 gr		
	Bebida	Jugo de fruta	200 cc		
	Postre	Dulce de fruta ó ,bocadillo ó gelatina	60 gr		
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					
En la dieta hipo sódica 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, y aceite 100% vegetal					
La dieta hipo sódica 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.					

ÍTEM 7. DIETA HIPOGLUCIDA					
TIPO DE COMIDA	**COMPOSICIÓN**	**CLASE DE ALIMENTO**	**MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
DESAYUNO	Fruta	Con índice Glicemico bajo	60 -120 gr		
	Jugó en agua		200 cc		
	Bebida en leche	té o chocolate dietético o aromática	200 cc		
	Alimento Proteico	Huevo (tibio o cocido) o	Tipo (AA)		
		Huevo (revuelto o perico) o	80 gr		
		Queso ó	60 gr		
	FARINÁCEOS	2 panes integrales ó	30 gr c/u		
		2 arepas ó	30 gr c/u		
		2 tostadas integrales	30 gr c/u		

	Edulcorante		1 sobre		
ALMUERZO Y COMIDA	Fruta entera	Con Índice Glicemico bajo (hipoglúcidas	60-120 gr		
	Sopa o crema	Verduras	220 cc		
	Alimento Proteico	Carne o pollo ó vísceras ó	100 gr		
		Pescado	100 gr		
	Leguminosas	Frijoles o lentejas o blanquillos o garbanzos (3 veces por semana)	60 gr		
	Farináceo I	Arroz o papa o pasta o plátano o yuca	90 gr		
	Verdura	Cruda o cocida hipoglúcidas	90 gr		
Otras características de la dieta Hipoglúcidas					
Se restringe los azúcar, grasas salsas y crema					
Los lácteos utilizados únicamente serán leches descremadas					
Se debe emplear edulcorante a base de Aspartamen, Acesulfame K, Sacarina.					
Se suministrara en consistencia normal o blanda a solicitud de nutrición					
La dieta hipoglúcidas 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 hipoglúcidas 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.					

ÍTEM 8. DIETA LIQUIDA CLARA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	Jugó en agua	De fruta no acida	200 cc		
	Bebida caliente	Té en agua o aromática de canela o agua de panela	200 cc		
	Energético	Gelatina Industrializada	120 gr		
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 agua de panela	200 cc		
	Bebida fría	Jugo no acido	200 cc		
	Energético	Gelatina Industrializada	60 gr		
OTRAS CARACTERÍSTICAS 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					

ÍTEM 9. DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	Jugó en Agua	Jugo de fruta no ácida con espesante	200 cc		
	Bebida caliente	Candil o caspiroleta	200 cc		
	Bebida con leche	chocolate o avena o maicena o te o agua de panela	200 cc		
	Energético	Gelatina Industrializada	120 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 y verde	200 cc		

	Bebida con leche	Leche descremada o de soya	200 cc		
	Bebida con agua	Jugo no acido con espesante	200 cc		
	Energético	Gelatina Industrializada	60 gr		
OTRAS CARACTERÍSTICAS DE LA DIETA LÍQUIDA HIPERPROTEÍCA					
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					
Todos los líquidos deben ser espesos o espesados con espesante mezcla de almidón de maíz modificado amilasa 25% amilopectina 75%					
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.					

ITEM 10. DIETA RENAL

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	Fruta	Renal	120 gr		
	Jugó en agua	Fruta	200 cc.		
	Bebida en leche	Té o avena o maicena	200 cc		
	Alimento proteico	Huevo (tibio o cocido) o	Tipo (AA)		
		Huevo (revuelto o perico) o	80 gr		
		Queso blanco bajo en sal ó	50 gr		
	Farináceos	2 panes ó	30 gr c/u		
		2 arepas ó	30 gr c/u		
		2 tostadas	30 gr c/u		
	Energético	Mermelada	15 gr		
ALMUERZO Y COMIDA	Fruta entera	Renal	120 gr		
	Sopa o crema	Cereal o verdura	110 cc		
	Alimento Proteico	Carne o pollo ó vísceras ó	60 gr		
		Pescado	60 gr		
	Farináceo I	Arroz o pasta	90 gr		
	Farináceo II	Papa o plátano o yuca dializados	90 gr		
	Verdura	Cruda o cocida renal	90 gr		
	Bebida	Jugo de fruta para renal	200 cc		
	Postre	Dulce de fruta ó ,bocadillo ó gelatina	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.					
Como máximo se acepta el contenido de sodio 2000 mg y el de potasio 2000 mg					
Todos los alimentos se suministraran sin sal, los líquidos y la sal permitidos deben ser solicitados por nutrición					
Todas las frutas, verduras, acompañantes y otros deben ser de bajo contenido en potasio y sodio					
La restricción de proteína se realiza para las pacientes pre diálisis. Pacientes en diálisis se administrara proteína normal					
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 hipoglúcidas 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 diabéticas deben observar las indicaciones de la dieta diabética (6 porciones incluyendo onces y refrigerio nocturno), sin dulce, las frutas y verduras indicadas para pacientes renales y pacientes diabéticos.		
La sopa podrá ser reemplazada por jugo de fruta renal en todo caso llevara 1 solo líquido en cada comida, todo cambio al respecto debe ser autorizado por nutrición		
Las bebidas con leche para este tipo de dieta deben llevar el 50% en leche solamente.		
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 ésta manera está disminuyendo el 50% del contenido de potasio de éstos alimentos, por ésta razón sólo está permitido uno de ellos en el día		

ÍTEM 11. COMPLEMENTARIA I

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	Compota de fruta con cereal infantil de arroz	No Acida	150 gr		
	Bebida caliente	Colada de avena o maicena en leche de continuación	150 cc		
ALMUERZO Y COMIDA	Jugó en agua	Fruta no acida	100 cc		
	Sopa o crema	Crema de verdura con pollo o carne (50 gr de proteína)	100 cc		
	Farináceo II	Puré de Papa o plátano pasta	60 gr		
	Verdura	Puré de verduras	60 gr		
OTRAS CARACTERÍSTICAS DE LA DIETA COMPLEMENTARIA I					
Los alimentos se suministraran con mínima adición de sal y azúcar					
Los alimentos se suministrarán de consistencia y textura suave					
La leche debe ser una Fórmula de continuación al 100%. Se permite Fórmula de 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					

ÍTEM 12. COMPLEMENTARIA II

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	Frutas en trozos pequeños	No Acida	60 gr		
	Bebida caliente	Colada de avena o maicena en leche de continuación	150 cc		
	Alimento Proteico	Caldo de papa con carne o pollo (50 gramos de proteína finamente picada)	120 cc		

	Farináceo	1 pan blando o galleta	30 gr		
ALMUERZO Y COMIDA	Jugó en agua	Fruta no acida	100 cc		
	Sopa o crema	Crema de verdura	150 cc		
	Alimento Proteico	Carne o pollo molido	60 gr		
	Leguminosas	Frijoles o lentejas o blanquillos o garbanzos (3 veces por semana)	60 gr		
	Farináceo I	arroz	30 gr		
	Farináceo II	Papa o plátano o pasta	60 gr		
	Verdura	Cocida	40 gr		
OTRAS CARACTERÍSTICAS DE LA DIETA COMPLEMENTARIA II					
Los alimentos tendrán consistencia firme y textura con trocitos no alergénico					
La leche debe ser una Fórmula de continuación al 100%. Se permite Fórmula de continuación en polvo					
No suministrar verduras como brócoli, coliflor, repollo					
Todo alimento adicional u omitido debe ser a solicitud de nutrición					
La dieta complementaria II incluye pacientes pediátricos de 8 meses y 12 meses.					
Los alimentos se suministraran con mínima adición de sal y azúcar					
COMPLEMENTARIA II ASTRINGENTE					
Las preparaciones tendrán bajo contenido de sal					
No se permite azúcar no se permite gelatina dietética					
Se puede incluir a partir de los 9meses poco a poco huevo					
Alimentos permitidos: edulcorante dietético, purés de plátano, zanahoria, auyama, guayaba, manzana, pera, durazno.					
En caso de ser solicitada dieta complementaria II astringente no se permite el uso de papaya, mango, leche entera, azúcar, frutas acidas, chocolate, fresas.					
La leche debe ser una fórmula de continuación al 100% sin lactosa no se acepta leche de continuación de soya. Se permite fórmula de continuación en polvo					
Todos los alimentos se suministrarán en preparaciones sencillas, sin condimentos, ni grasa, de consistencia normal o blanda bajos en fibra a solicitud de nutrición.					
Líquidos a solicitud de nutrición					

ÍTEM 13. NUEVES Y ONCES HIPOGLUCIDA				
TIPO DE COMIDA	**CLASE DE ALIMENTO**	**MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
REFRIGERIO	Bebida caliente con leche descremada sin azúcar : té o chocolate dietético o avena o maicena	200 cc		
	Fibra: avena hojuelas o salvado o linaza molida	60 gr		
	Acompañante de panadería: galletas de soda o tostadas o torta dietética o arepa	100 cc		
	Edulcorante	1 sobre		

VASO DE SUPLEMENTO FORMULA ARTESANAL		
DESCRIPCION	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
leche de soya: 4 cucharadas soperas razas		
módulo de carbohidrato: 2 cucharadas de cereal arroz		
módulo de proteína: 1 cucharada sopera raza(ensoy , enterex,casilan,dietavit)		
módulo de grasa: 1 cucharadita pequeña o edulcorante		

CONDICIONES TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO (OBLIGACIONES DELCONTRATISTA)

DESCRIPCIÓN	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**

El tamaño de las porciones dispuesto en los menús corresponde al tamaño y al producto en cocido, exigido por el servicio de Nutrición y Dietética del Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEVAL.		
Las dietas, los vasos desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente		
No se permitirá el uso de leche en polvo solo liquida de marca reconocida en el mercado, presentación en caja o bolsa		
Todos los alimentos deben servirse en loza solo se permite desechable para pacientes en aislamiento, observados y deben ser de icopor con tapa con vinypel con cubiertos completos, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos.		
Los cubiertos completos en bolsa de papel no reutilizable		
No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad.		
Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra.		
En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre y mojarra		
En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada		
No se aceptara ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado		
Las bebidas llevan 10 gramos de azúcar en sobre, o edulcorante en empaque individual		
Los jugos serán de fruta natural de primera calidad y punto óptimo de maduración. (No repetir jugo en la semana para las dietas normales)		
La mermelada, margarina, sal por prescripción, se servirán en empaque individual presentación comercial de 20 gramos y 10 gramos y un gramo respectivamente		
Consomé será desgrasado y preparado con carnes magras. No utilizar cubo de caldo concentrado.		
Para verificar el peso de las porciones de servida, Proponente deberá contar tanto en los centros de Producción y de distribución con BALANZAS DIGITALES con calibración certificada, donde también tendrá los registros diarios de reportes de pesos de las diferentes porciones del menú.		
Entregar el yogurt y el kumis en presentación comercial o re envasado.		
Suministrar diariamente una (1) jarra de agua potable, con un vaso (1) desechable, por paciente, exceptuando los pacientes que tengan restricciones médicas.		
El aceite a utilizar para las preparaciones será de girasol, canola, maíz o soya.		
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS		
Todas las dietas, la unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido		
El trasporte de los alimentos deben ser en recipientes herméticos con su tapas "no vinipel" esto para la conservación de temperatura salubridad y evitar proliferación de virus e infecciones infectocontagiosas.		

CALIDAD NUTRICIONAL

DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
El aporte de calorías diarias para la dieta normal será de 1.800 calorías totales, el aporte de proteínas puede variar entre un 12 y 20%, con un 60-75% de alto valor biológico, grasas 25 y 30% con una adecuada relación de grasa saturada, mono insaturada y poli insaturada, carbohidratos entre 55 y 60%, con un porcentaje entre 10 a 14% en azúcares concentrados, el aporte de Calcio debe ser de 700 -900 mg/día, el Hierro de 15-17 mg/día, Fibra de 23 - 30 gr/día, vitamina C de 60 mg/día, vitamina A de 1.500 equivalentes de retinol, Colesterol menor de 200 mg/día		
El Nutricionista Dietista de la institución solicitará otros tipos de dietas de acuerdo a las enfermedades y los requerimientos nutricionales del paciente.		
Los indicadores de calidad nutricional: relación porcentual de macronutrientes-proteínas, grasas y carbohidratos y porcentaje de adecuación de calorías, macro nutrientes y micronutrientes-vitaminas y minerales; índice de calidad Nutricional.		
La minuta patrón; incluye los grupos de alimentos y las porciones de cada uno para lograr el aporte de calorías y nutrientes de los usuarios de esta se derivan las dietas terapéuticas.		
El oferente se compromete a utilizar los formatos de dietas establecidos en el ANEXO, "Condiciones Técnicas Mínimas- Actividades del Servicio" del presente estudio, en los cuales se indica el contenido, volumen y gramaje mínimo de cada uno de los alimentos componentes de las dietas y a cumplir a cabalidad con las especificaciones técnicas requeridas en el presente estudio		

CALIDAD ORGANOLÉPTICA

DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
El oferente que resultare adjudicatario presentará a la supervisora del contrato del Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEVAL, en un plazo no mayor de 30 días calendario un ciclo de menús para periodos de seis (06) semanas con sus respectivas derivaciones incluyendo ciclo de nueves , onces y refrigerios		
El ciclo debe ser periódicamente evaluado cualitativamente y cuantitativamente por las nutricionistas del servicio de alimentos del contratista y cambiarse cada seis (06) meses con la aprobación del Servicio de Nutrición y Dietética del Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEVAL		
Renovación del ciclo de minutas Es la reguiaridad con la cual se deben introducir modificaciones al ciclo de minutas y su porcentaje de renovación. Cada 6 meses luego de iniciado el primer ciclo de minutas se debe renovar la alimentación, presentando un 20 % de preparaciones nuevas en sopa, 15% para carnes, 10% de ensaladas, 20% del plato acompañante papa plátanos, etc.		
Si alguna preparación es rechazada por los usuarios o es muy repetitiva dentro del menú, esta será modificada por el/la Nutricionista Dietista Interventor de la Clínica. Se deben anexar las recetas estandarizadas programadas en el ciclo, al inicio del Contrato		

SERVICIO

DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
Suministrar dietas solicitadas en bandejas para los pacientes en loza para hospitalización tercer piso y pediatría.		
A solicitud del servicio de nutrición y dietética las dietas suministradas para pacientes en aislamiento, infecto-contagiosos, o psiquiátricos deben ser suministradas en vajilla desechable de icopor, con cubiertos desechables completos		
Los vasos desechables deben ser de calibre 25, con el fin de evitar riesgos con el paciente, debe adicionarse cubiertos completos y en forma individual en bolsa plástica de 10 X 25 cm y dentro de ella incluir además: servilletas, mezcladores		
Las bandejas deben salir rotuladas y los alimentos empacados en vinipel		
El proponente deberá contar con un buen sistema de Carros termo y/o baños de maría además de la correspondiente medición con termómetros adecuados		
Los alimentos que se lleven afuera de las bandejas térmicas deberán ser transportados en envases cerrados, descartables con tapa		
Emplear para el transporte de los alimentos a las habitaciones carros termos bandejeros que garanticen una temperatura adecuada al llegar a las manos del paciente		
La vajilla y el equipamiento debe estar siempre completo (según número total de camas) y deberá reponerse cuando el Servicio de Alimentación lo exija y las circunstancias propias del higiene y presentación lo requieran		
Las dietas para los pacientes infectocontagiosos, el proveedor la entregará al personal de enfermería en vajilla térmica desechable, con tapa, incluyendo cuchara y tenedor; etiquetados como charola roja. Al recoger la loza se descartará inmediatamente en una bolsa de color rojo		
HORARIO DE ENTREGA: el oferente debe cumplir con el horario establecido para el suministro de pacientes Hospitalizados. **ÁREA** — **HORARIO DE ATENCIÓN** — **CANTIDAD OPERARIO** Hospitalización adultos, pediatría y observación urgencias — Desayuno: Entre las 06:30 y 07:00 horas; Nueves: Entre las 09:30 y 10:00 horas; Almuerzo: Entre las 12:00 y 13:00 horas; Onces: Entre las 15:00 y 15:30 horas; Cena: Entre las 17:30 y 18:00 horas — 2 OPERARIOS (01 para Hospitalización adultos y pediatría. 01 para observación y urgencias.) Nota 1: el personal no podrá superar la jornada máxima legal, sin perjuicio de dejar descubierto el servicio en los horarios requeridos. Nota 2. Para el presente proceso se deberá adjuntar con la propuesta las hojas de vida de las nutricionistas y los chef ofertados, anexando hojas de vida de cada uno, copia del título, acta de grado, certificación de experiencia en servicio de alimentación que incluya funciones y cargo.		

Período de recolección de loza usada por los pacientes debe iniciar media hora después de la entrega teniendo en cuenta de hacerlo en el mismo orden en que fue entregada. Deberá respetarse un tiempo prudente de 30 minutos para el consumo de la dieta.		
Transcurrida una hora de la distribución de alimentos y dietas, de cada comida, por ningún motivo deben quedar bandejas en las habitaciones ni en los pasillos de la Clínica. Así mismo se prohíbe dejar durante toda la noche, alguna bandeja y sus componentes, en los servicios ó habitaciones.		
Los pacientes DE URGENCIAS recibirán el servicio los que se encuentren con orden de hospitalización y con 12 horas de estancia recibirán el servicio de alimentación, autorizado por el supervisor del contrato.		
LISTA DE SOLICITUD DE DIETAS: Proponente se compromete a recoger la lista solicitud de dietas para pacientes, firmada por el jefe de enfermería en el siguiente horario. Desayuno: 5:30 am Medias mañana: 8:00 am Almuerzo: 9:30 am Medias tarde: 12:00 pm Comida: 3:00 pm		
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		
El horario para recoger la lista de solicitud de dietas anterior podrá ajustarse de acuerdo a las necesidades de cada servicio de hospitalización		
La cancelación de una dieta se podrá realizar hasta tanto la alimentación no haya salido del centro de distribución de comidas. En los pasillos; las dietas ya servidas en los carros bandejeros, no podrán ser Canceladas		
Por ningún motivo se autoriza entrega de dietas, alimentos, fórmulas entérales y fórmulas lácteas para el consumo de familiares, allegados al paciente ó personal que labore en el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEVAL		
La UPRES VALLE aplicará encuesta de satisfacción a los pacientes hospitalizados y de urgencias de manera mensual durante el periodo de ejecución del contrato. Los resultados serán analizados por el contratante, si el índice de satisfacción se encuentra entre el 71% y 95 %, se elaborará un plan de trabajo por parte del contratista, el cual será aprobado y objeto de seguimiento por parte del contratante. En caso que el índice de satisfacción se encuentra por debajo del 70%, la facturación de ese periodo será objeto de descuento del 1% del total del periodo facturado.		

PLAN DE CONTROL DE CALIDAD

DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
Desde el inicio del contrato el proponente se compromete con LA UNIDAD PRESTADORA EN SALUD VALLE DEL CAUCA, a preparar los alimentos con insumos y víveres de óptima calidad para la producción de la alimentación con destino a los pacientes hospitalizados y usuarios		
Se compromete a dar cumplimiento estricto a lo estipulado por el decreto 3075 de referente a: Infraestructura, Transporte, abastecimiento, almacenamiento, producción y servicio de alimentos		
En ningún momento violara lo consignado en la Ley 100 del 93 y sus decretos sobre alimentos; la Ley 9 de 1979, Capítulo V, Resoluciones 2437/83, 2278/82, 2162/82, 1471/84, 1148/84, 1287/76, Código Sanitario Nacional y en general todas las normas que modifiquen total o parcialmente alguna de las normas anteriores. Para el cumplimiento de la calidad del servicio; la Unidad Prestadora En Salud Valle Del Cauca, vigilara y controlara por intermedio del supervisor del contrato lo pertinente a: Los insumos y víveres; Aseguramiento de la calidad HACCP; Control microbiológico; Programas de aseo, recolección de basuras, desinfección y fumigación; La bioseguridad del personal, tanto en la producción de la alimentación como en su distribución.		

Para la presentación de la propuesta el oferente debe comprometerse por escrito que una vez adjudicado el contrato y en un plazo no mayor de 30 días calendario a entregar y cumplir con los siguientes documentos: ➢ MANUAL DE FUNCIONES DE PERSONAL. (APLICA PARA EL OFERENTE QUE RESULTARE ADJUDICATARIO). ➢ MANUAL DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. (APLICA PARA EL OFERENTE QUE RESULTARE ADJUDICATARIO ➢ ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS. APLICA PARA EL OFERENTE QUE RESULTARE ADJUDICATARIO). ➢ MODELO PROGRAMA SALUD OCUPACIONAL. (APLICA PARA EL OFERENTE QUE RESULTARE ADJUDICATARIO). ➢ PLAN DE GESTIÓN DE RESIDUOS (APLICA PARA EL OFERENTE QUE RESULTARE ADJUDICATARIO). ➢ PLAN DE EMERGENCIAS (APLICA PARA EL OFERENTE QUE RESULTARE ADJUDICATARIO). ➢ PROGRAMA DE USO Y AHORRO EFICIENTE DE AGUA Y ENERGÍA APLICA PARA EL OFERENTE QUE RESULTARE ADJUDICATARIO)		
El oferente que resulte adjudicado se compromete a permitir la verificación de la calidad de los víveres y la realización de pruebas organolépticas, inspecciones para controlar la asepsia de la utilería, seguimiento a la manipulación de alimentos, preparación de las Comidas y almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos, por parte DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO CLÍNICA.		
Proponente se compromete a verificar y realizar auditoría al Plan HACCP o Control de Calidad solicitado y a presentar los controles establecidos cuando sean requeridos por la Supervisora del contrato de DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO CLÍNICA DEVAL. incluyendo lo correspondiente al CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS, especialmente: Controles en desinfección de frutas, verduras y ambiente, tiempos y temperaturas de alimentos, rotaciones de materia prima en almacén, temperatura de cuartos fríos y equipos de congelación, higiene y presentación personal de los empleados incluyendo exámenes médicos exigidos, uniformes completos incluyendo tapabocas, guantes desechables, gorro, seguimiento de normas higiénicas, fumigación y erradicación de plagas, calibración de Básculas y termómetros personales y de equipos, prueba organoléptica diaria de los alimentos, limpieza especial y desinfección de áreas, equipo y menaje utilizado, evacuación de residuos y acopio de desechos y basuras, desengrase y limpieza semanal o mensual de campanas extractoras, estufas, hornos y trampas de grasa, materiales de limpieza y desinfección de operarios, áreas, equipo y menaje.		
Debe presentarse el plan de aseguramiento de calidad dentro de la propuesta.		

CONTROL MICROBIOLÓGICO

DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
Se deberá contratar sin cargo para La **UNIDAD PRESTADORA EN SALUD VALLE DEL CAUCA, un LABORATORIO DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y FÍSICO-QUÍMICO**, al cual remitirá de manera 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, una 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, Proponente 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 Proponente se compromete a asumir la responsabilidad de los gastos ocasionados por servicio médico y por los perjuicios de las personas.		
El oferente que resultare adjudicatario, antes del inicio de la ejecución del contrato y dentro de los 15 días calendario establecidos para el empalme debe practicar al personal que se contrate, como mínimo un examen médico general, en donde conste la ausencia de enfermedades infectocontagiosas y afecciones cutáneas, exámenes bacteriológicos de frotis, nasofaringes y de uñas, coproparasitologico, serología y certificado de vacuna hepatitis, garantizando que de acuerdo con el decreto 1575 del 2000. Estos exámenes serán repetidos semestralmente y dichos resultados serán remitidos al supervisor del Contrato, para controlar su vigencia y los tratamientos médicos cuando sean necesarios.		

CONTROL DE PLAGA

DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
Proponente 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 Distrital de Salud, realizará el CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES en todas las áreas asignadas, deberán presentar el respectivo certificado al supervisor del contrato. El valor ocasionado por ésta actividad será por cuenta del Proponente. Debe presentarse el plan de control de plagas dentro de la propuesta.		
El oferente que resulte adjudicado, debe dar cumplimiento a la RUTA SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO CLÍNICA DEVAL, y a seguir las instrucciones de la Secretaria Distrital de Salud, igualmente se responsabilizará por la recolección y clasificación de los residuos generados en los sitios de producción. Para cumplir dichos compromisos deben utilizar recipientes adecuados con tapas y bolsas plásticas de colores como lo exige la normatividad vigente, autorizadas por la Secretaria de Salud de acuerdo al Decreto 2676 de 2000, del Ministerio de protección social. El valor ocasionado por esta actividad será por cuenta del Contratista. La supervisión se hará por parte del Programa Gestión ambiental de la Unidad Prestadora En Salud Valle del Cauca		

MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS Y ASEO

DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
El proponente se responsabilizará de la recolección, clasificación y disposición final de los residuos y restos de alimentos en los sitios de producción y de la evacuación diaria de estos por sus propios medios. El valor ocasionado por esta actividad será por cuenta del Contratista. La supervisión se hará por parte del Programa de Gestión Ambiental de la Unidad Prestadora En Salud Valle del Cauca.		
Para la disposición temporal de los residuos (reciclables, ordinarios, peligrosos y orgánicos) deben utilizar recipientes adecuados, rotulados, con tapa y bolsas plásticas como lo indica el código obligatorio de colores de acuerdo a la normatividad vigente.		
En la oferta Proponente debe presentar el programa de Gestión Integral de residuos" que mantendrá durante el tiempo de ejecución del contrato. Este programa obligatoriamente debe estar ajustado a las exigencias de la Ley, en cuanto al manejo de desechos hospitalarios.		
El proponente deberá realizar la limpieza de las trampas grasas dos veces al mes, deberán presentar certificado de la limpieza y disposición de los residuos extraídos en esta. El valor ocasionado por esta actividad será por cuenta del Contratista.		
El proponente realizará la disposición final de AVU (Aceite Vegetal Usado), deberá presentar certificación de tratamiento. El valor ocasionado por esta actividad será por cuenta del Contratista.		

El proponente se hace responsable del MANTENIMIENTO, ASEO Y PRESENTACIÓN de las zonas internas del servicio de alimentación y de las áreas aledañas a: Cocina y Comedores, del Establecimiento De Sanidad Policial Complementario Clínica DEVAL.		
Además debe hacerse cargo de la Limpieza tanto del lugar de producción como del área de cafetería.		

EQUIPOS

DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
El oferente que resulte adjudicado se compromete a hacer el Montaje y adecuación de infraestructura tecnológica y logística para el cumplimiento del objeto de la contratación en las instalaciones del Establecimiento De Sanidad Policial Complementario Clínica DEVAL o presentar su planta de PRODUCCIÓN, y la logística para el ensamblaje de la alimentación hospitalaria.		
El oferente que resultare adjudicatario debe en todo momento del contrato mantener la dotación requerida para el desarrollo del mismo, si llegare a faltar algún elemento para cumplir a cabalidad con el objeto del contrato el oferente que resultare adjudicatario deberá incluirlo.		
Se exige filtro de agua, carro termo bandejero en acero inoxidable para distribución de las preparaciones a los pacientes hospitalizados y carro transportador de alimentos cubierto totalmente, con ruedas para evitar el ruido y garantizar un adecuado despiazamiento a los Servicios de hospitalización.		
Los equipos que debe adquirir Proponente, desde el inicio del contrato deberá proveerlos para no desmeritar la calidad en la prestación del servicio al usuario.		
El contratista una vez adjudicado el contrato se comprometerá en constituir una póliza de todo riesgo de maquinaria y equipo (TRM O TREC) con el fin de tener cobertura de los DAÑOS A LOS EQUIPOS Y/O MAQUINARIA QUE PUEDAN PRESENTARSE EN LA EJECUCCION DEL CONTRATO POR SITUACIONES ACCIDENTALES, SUBITOS O DE IMPREVISTOS POR CAUSAS EXTERNAS O INTERNAS en tal razón el mismo no podrá solicitar indemnizaciones o reclamaciones al contratante en caso que de los equipos se vean afectados por alguna situación externa a la ejecución del contrato		

ÁREAS LOCALES

DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
El oferente que resultare adjudicatario asumirá los costos que se generen por la adecuación del área locativa del servicio de alimentos, en especial la cafeterías del Establecimiento De Sanidad Policial Complementario Clínica DEVAL, entendiéndose como el cambio de tubería, ductos y demás que se requieran para el normal funcionamiento y cumplimiento del posible contrato que se requieran, estas deberán ser autorizada previamente por Unidad Prestador En Salud Valle del Cauca y con Visto Bueno del supervisor del contrato.		
El oferente al cual se adjudique el contrato, cuenta con 2 días máximo luego de la firma del mismo, para tener el servicio totalmente organizado y cumpliendo con el 100% de los requisitos exigidos		
El oferente que resultare adjudicado, devolverá al Establecimiento De Sanidad Policial Complementario Clínica DEVAL, las aéreas locativas en las mismas condiciones de aseo mantenimiento y pintura con que se les entrego.		
El oferente que resultare adjudicatario deberá garantizar el servicio integral de la alimentación a los pacientes hospitalizados y de urgencias, bien sea que la elaboración de las diferentes dietas sea realizada en las instalaciones de la clínica o en las propias, bajo su responsabilidad y sin ningún costo para la Establecimiento De Sanidad Policial Complementario Clínica DEVAL, con la supervisión directa de la nutricionista dietista de la clínica, en caso de presentarse daños en los equipos o en el suministro de servicios públicos o cualquier otra eventualidad que se pueda presentar.		

CONDICIONES PARA EL TALENTO HUMANO

DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
Establecidos para el empalme debe practicar al personal que se contrate, como mínimo un examen médico general, en donde conste la ausencia de enfermedades infectocontagiosas y afecciones cutáneas, exámenes bacteriológicos de frotis nasofaringes y de uñas, coproparasitologico, serología y certificado de vacuna hepatitis, garantizando que de acuerdo con el decreto 1575 del 2000. Estos exámenes serán repetidos semestralmente y dichos resultados serán remitidos al supervisor del Contrato, para controlar su vigencia y los tratamientos médicos cuando sean necesarios.		
Contratista que resulte adjudicado debe presentar programa de capacitación y entrenamiento en manipulación, preparación y conservación de Alimentos; así mismo el personal que labore en el servicio de cafetería deberá estar capacitado en atención al usuario.		
El Contratista que resultare adjudicado deberá dotar a sus empleados con uniformes y calzado, de acuerdo a lo establecido por la Ley y velara por la correcta presentación, aseo y utilización de los mismos, igualmente lo dotará de los elementos de protección personal tales como gorros, tapabocas, guantes y delantales desechables etc., de acuerdo a los riesgos de exposiciones, según resolución 1016 del 1989.		
El Contratista que resulte adjudicado suministrará carnet de identificación personal responsabilizándose de la autorización de su personal para el ingreso a las Instalaciones de la clínica. El carnet debe contener Logotipo de la Empresa, nombre del empleado y vigencia del contrato, su uso es obligatorio para todos los trabajadores los cuales se deben portar en lugar visible		
El Contratista que resultare adjudicado debe asumir la responsabilidad como único empleador de sus trabajadores y por lo tanto estarán bajo su directo y total responsabilidad exonerando al Establecimiento De Sanidad Policial Complementario Clínica DEVAL y Establecimiento De Sanidad Policial Primario Nuestra Señora De Fátima - Dirección de Sanidad y Policía Nacional de cualquier obligación de carácter laboral o de seguridad social con sus trabajadores, garantiza que cumplirá con lo referente a sueldos, parafiscales, afiliaciones de salud y demás ordenados por ley, copia de lo cual se presentara al supervisor del contrato mensualmente		
El Contratista que resulte favorecido se compromete a contratar empleados SIN ANTECEDENTES JUDICIALES y le exigirá honestidad, responsabilidad, comportamiento, disciplina y excelente atención al usuario, será responsable del ingreso de las personas bajo su mando a la Institución.		
El Contratista que resultare adjudicado debe remitir las hojas de vida del personal a contratar al supervisor del contrato, dentro de los 15 días calendario establecidos para el empalme. De igual forma del personal que durante el transcurso del contrato sea cambiado y sea relevado por uno nuevo.		
El Contratista que resulte adjudicado para cualquier traslado, cambio o vacaciones de personal deberá contar con el aval del supervisor del contrato, lo anterior se solicita con el fin de garantizar la continuidad y buena prestación del servicio		
El Contratista que resulte adjudicado por temas de seguridad dentro de las instalaciones y debido a que se debe hacer estudio de antecedentes con el personal, con los que inicie sus labores con ese debe culminar excepto que el contratista le cancele su servicios prestado con justificada causa y para dicho cambio debe tener el aval del supervisor del contrato		
El Contratista deberá garantizar que cuenta con el Recurso Humano solicitado, que cumple con la formación académica y experiencia requerida estipulados en el presente Estudio de Conveniencia y oportunidad y de igual manera acepta que el Establecimiento de Establecimiento De Sanidad Policial Complementario Clínica DEVAL y Establecimiento De Sanidad Policial Primario Nuestra Señora De Fátima, se reserve el derecho de verificar la información que se encuentra respaldada con el presente documento		

PERFIL DEL PERSONAL REQUERIDO		
CARGO	PERFIL	EXPERIENCIA
NUTRICIONISTA DIETISTA	Nutricionista Dietista titulada con experiencia certificada en Servicios de Alimentación Hospitalarios; Según ley 2043 de 2020 se tendrá en cuenta prácticas que se hayan realizado en el sector público y/o sector privado como opción para adquirir el correspondiente título. Dentro de sus funciones se establece que deberá permanecer	1 Año

	en constante vigilancia del adecuado cumplimiento de las dietas de los usuarios para evitar cualquier novedad.	
CHEF	Chef o Técnico en Cocina o Tecnólogo en Cocina o Técnico Profesional en Cocina o Tecnólogo en Gastronomía, con experiencia mínimo de 2 años certificada en Servicios de Alimentación Hospitalarios, además se tendrá en cuenta, según Ley 2043 de 2020 las prácticas que se hayan realizado en el sector público y/o sector privado como opción para adquirir el correspondiente título. También deberá contar con certificado de Curso en Manipulación de Alimentos según legislación sanitaria, en el decreto 3075 de 1997. Por el cual se reglamenta parcialmente la ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones. Capitulo III personal manipulador de alimento, art 13 estado de salud art 14 educación y capacitación.	2 Años
MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Bachiller en cualquier modalidad. Certificado de Curso en Manipulación de Alimentos emitido por entidad externa, con experiencia en manejo de dietas hospitalarias.	1 año
AUXILIAR SERVICIOS GENERALES	Educación básica primaria con experiencia certificada en el cargo.	1 año
Se hace claridad que la certificación de experiencia en servicio de alimentación debe ser expedida por la institución o entidad o empresa en la que se prestó el servicio, especificando las funciones desarrolladas. Para la verificación del manipulador de alimentos, auxiliar servicios generales, el oferente deberá diligenciar el "anexo formato de idoneidad del recurso humano requerido".		

Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura: Los oferentes deberán presentar junto a la oferta el certificado BPM/HCCP expedido por entidad sanitaria externa competente.

Suministro líquidos Quirúrgicos: Los oferentes deberá garantizar y certificar el suministro de agua, azúcar líquidos quirúrgicos y especiales para aquellos pacientes hospitalizados que lo requieran de acuerdo a prescripción médica, sin costo adicional.

Certificación de compromiso de cumplimiento de todas y cada una de las especificaciones técnicas solicitadas firmado por el representante legal de la firma.

SERVICIOS PÚBLICOS

SERVICIOS PUBLICOS	CUMPLE	NO CUMPLE
El oferente para estructurar su oferta, deberá tener en cuenta que el valor por concepto de servicios públicos (energía y agua), correrán por cuenta del contratista cancelándolo directamente de acuerdo al consumo mensual en KW/H Y acueducto M3, de acuerdo al resultado de lo que marque micromedidores. La consignación tanto del canon de arrendamiento como de servicios públicos se realiza en el BANCO DE OCCIDENTE a nombre de UNIDAD PRESTADORA DE SALUD VALLE DEL CAUCA, cuenta corriente N° 073867533		

CONDICIONES DEL PAGO DE ARRENDAMIENTO

No	DESCRIPCIÓN				CUMPLE	
					SI	NO
1	El adjudicatario se obliga a pagar el CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL propuesto para las instalaciones donde se preste el servicio en las siguientes condiciones					
	CIUDAD	**UNIDAD DE POLICÍA**	**DIRECCIÓN DONDE SE PRESTARA EL SERVICIO**	**METROS CUADRADOS**		
	Cali	ESPCO Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEVAL – Cafetería	Carrera 86 No 46-05	47,31 metros cuadrados		

	Cali	ESPCO Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEVAL– repostero Cocina	Carrera 86 No 46-05	90,27 metros cuadrados		
	El pago del canon de arrendamiento está sujeto a la duración de la prestación del servicio objeto del presente proceso contractual, por término del plazo de ejecución del contrato o por consumo total del presupuesto asignado al proceso					
2	El arrendamiento se cancelara en la ciudad de Santiago de Cali, mediante pagos mensuales anticipados, dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes.					
3	El valor del canon de arrendamiento con el que se suscriba el contrato será objeto de reajuste una vez transcurrido un año de ejecución del contrato, dicho ajuste será en porcentaje equivalente al índice de inflación para el año anterior.					
4	El proponente entiende que de no aceptar el pago del canon de arrendamiento es causal de rechazo de la propuesta.					

OTROS REQUISITOS HABILITANTES, SEGÚN LINEAMIENTO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Lineamientos para la implementación del SG-SST que se deben cumplir La Unidad Prestadora de Salud Valle del Cauca solicita a los oferentes presentar junto con la propuesta los siguientes documentos:

ITEM	CONDICIONES TECNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	EL OFERENTE deberá entregar junto con la propuesta el registro de la autoevaluación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST) del año inmediatamente anterior, realizado en el aplicativo de la página del Sistema General de Riesgos Laborales del Ministerio del Trabajo, donde conste una calificación 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 el certificado por cada empresa que conforma la unión temporal o consorcio). Así mismo, se deberá mantener la calificación y las evidencias de la autoevaluación del SGSST a disposición, las cuales serán objeto de verificación durante la ejecución del contrato.		
2	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 N° 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo" y la Resolución N° 0312 de 2019 "Por la cual se definen los estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo".		
3	Diligenciar el FORMULARIO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO adjunto		

CONDICIONES TÉCNICAS AMBIENTALES

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Informar si la empresa, consorcio o unión temporal presenta sanciones vigentes de acuerdo al Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA) del Ministerio de Ambiente y Desarrollo (http://vital.minambiente.gov.co/SILPA_UT_PRE/RUIA/ConsultarSancion.aspx?Ubic=ext), por lo cual, el oferente deberá anexar carta firmada por el representante legal de la misma, donde manifieste que la empresa no cuenta con sanciones vigentes por incumplimiento de la legislación ambiental colombiana.		
2	Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso por parte del contratista, serán asumidas como responsabilidad del oferente o futuro contratista.		
3	Garantizar que la gestión de sus residuos peligrosos generados por su actividad económica se realice a través de un gestor ambiental, cuya licencia o permiso tenga alcance en los servicios de recolección, transporte, tratamiento, aprovechamiento o disposición final de residuos peligrosos, dentro del marco de la gestión integral y cumpliendo con los requerimientos de la normatividad vigente.		

4	El oferente y futuro contratista deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética, es decir que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado.		
5	Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones de los Establecimientos de Sanidad de la Dirección de Sanidad		

Patrullero GILMER IRLET MARULANDA RIVERA
Líder De Hotelería Hospitalaria Espco Deval

Este anexo debe ser diligenciado para todo el personal que conforma el Recurso Humano ofertado.

Para cada funcionario se deberá diligenciar un formato y anexar fotocopia de certificados de educación.

La Unidad Prestadora de Salud Valle del Cauca se reserva el derecho de verificar la información plasmada en este formato.

FORMATO DE IDONEIDAD DEL RECURSO HUMANO OFRECIDO
Ciudad y Fecha:
Nombres y Apellidos:
Cédula de Ciudadanía:
Fecha de Nacimiento:
Nacionalidad:
Profesión:
Fecha de Grado:
Universidad o institución educativa:
N°. Registro Profesional:
Título Obtenido:
Cursos realizados:
Tiempo de Experiencia en la profesión:
Tiempo de Servicio en la Institución Oferente:
Observaciones:

Firma del Profesional

Firma del Representante Legal

NOTA: En caso que EL OFERENTE tenga un recurso humano muy numeroso, EL OFERENTE podrá presentar certificación firmada por el representante legal, en la cual deberá contener expresamente que:

Se deja constancia de la idoneidad del recurso humano asistencial y administrativo, incluido aquel que, con posterioridad a la iniciación de ejecución del contrato, en caso de adjudicarse, se dispondrá para la atención de los usuarios a cargo de la Unidad Prestadora de Salud Valle del Cauca.

Dicha certificación, será suficiente para cumplimiento del requisito solicitado de idoneidad, sin ser necesario el diligenciamiento del presente formato para cada persona.

GARANTÍAS DEL PROCESO

ETAPA PRECONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
GARANTÍA DE SERIEDAD	RIESGO JURÍDICO	LA NO SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO SIN JUSTA CAUSA	Diez por ciento (10%) DEL MONTO DEL PRESUPUESTO OFICIAL.gg	PROPONENTE SELECCIONADO.	DESDE LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA Y POR CUATRO (4) MESES MAS	AMPARA LA NO SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO SIN JUSTA CAUSA POR EL DIEZ POR CIENTO (10%) DEL PRESUPUESTO OFICIAL
	RIESGO JURÍDICO	LA NO AMPLIACIÓN DE LA VIGENCIA DE LA GARANTÍA DE SERIEDAD DE OFERTA CUANDO EL TERMINO PREVISTO EN LA INVITACIÓN PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO SE PRORROGUE O CUANDO EL TERMINO PREVISTO PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO SE PRORROGUE SIEMPRE Y CUANDO ESAS PRORROGAS NO EXCEDAN UN TERMINO DE TRES MESES.				
	RIESGO JURÍDICO	LA FALTA DE OTORGAMIENTO POR PARTE DEL PROPONENTE SELECCIONADO DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO EXIGIDA POR LA ENTIDAD PARA AMPARAR EL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATO.				
	RIESGO JURÍDICO	EL RETIRO DE LA OFERTA DESPUÉS DE VENCIDO EL TERMINO FIJADO PARA LA PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS.				

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SESENTA (60) DÍAS CALENDARIO MAS	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL 20% DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDE EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD EN LOS MISMOS TÉRMINOS DE LA CLAUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO OPERATIVO	CALIDAD DEL SERVICIO	CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR EL TERMINO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y UN AÑO MAS	AMPARA EL RIESGO DE LOS PERJUICIOS DERIVADOS DE LA DEFICIENTE CALIDAD DEL SERVICIO PRESTADO DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y UN AÑO MÁS BUSCANDO RESARCIR EL DETRIMENTO CAUSADO A LA ENTIDAD POR MALA CALIDAD O INSUFICIENCIA DEL SERVICIO ENTREGADO.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL AL PLAZO DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS	AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONE COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTE OBLIGADO EL CONTRATISTA DERIVADAS DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.
GARANTIA UNICA	RIESGO OPERATIVO	POLIZA DE TODO RIESGO DE MAQUINARIA Y EQUIPO (TRM O TREC)	CINCUENTA PORCIENTO (50%) DEL VALOR TOTAL DE LOS EQUIPOS	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO CUATRO (4) MESES MÁS	AMPARA EL RIESGO POR DAÑOS A LOS EQUIPOS Y/O MAQUINARIA QUQ PUEDAN PRESENTARSE EN LA EJECUCCION DEL CONTRATO POR SITUACIONES ACCIDENTALES, SUBITOS O DE IMPREVISTOS POR CAUSAS EXTERNAS O INTERNAS
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO FINANCIERO	DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL POR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.	200 SMMLV	CONTRATISTA	VIGENTE POR EL TÉRMINO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.	AMPARA LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL CONTRATISTA CON OCASIÓN DE LA EJECUCIÓN DE CONTRATO AMPARADO, Y SERÁN BENEFICIARIOS TANTO LA ENTIDAD CONTRATANTE COMO LOS TERCEROS QUE PUEDAN RESULTAR AFECTADOS POR LA RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL DEL CONTRATISTA O SUS SUBCONTRATISTA. LA PÓLIZA DEBERÁ CONTENER COMO MÍNIMO, EN ADICIÓN A LA COBERTURA BÁSICA DE PREDIOS, LABORES Y OPERACIONES LOS AMPAROS CONTEMPLADOS EN EL NUMERAL 3 DEL ARTÍCULO 2.2.1.2.3.2.9 DEL DECRETO 1082 DE 2015.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MULTA	RIESGO JURÍDICO	LA NO CONSTITUCIÓN DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARA CON BASE EN UN CERO PUNTO DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARA POR CADA DÍA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ(10) DÍAS	CUANDO EL CONTRATISTA NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, A PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA
MULTA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARA CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DÍA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DÍAS CALENDARIO QUE SE DESCONTARA DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD. ESTA SANCIÓN SE IMPONDRÁ MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLA	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACIÓN DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	EL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO Y PROPORCIONAL AL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL CONTRATISTA , SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD

Patrullero GILMER IRLET MARULANDA RIVERA
Líder De Hotelería Hospitalaria Espco Deval

| MATRIZ DE RIESGOS DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN | | |

5	4	3
General	General	General
Externo	Externo	Externo
Selección/Contratación	Ejecución	Ejecución
Riesgos Operacionales: son los asociados a la operatividad del contrato, tales como la suficiencia del presupuesto oficial, del plazo o los derivados de	Riesgos Operacionales: son los asociados a la operatividad del contrato, tales como la suficiencia del presupuesto oficial, del plazo o los derivados de procesos, procedimientos,	Riesgos Operacionales: son los asociados a la operatividad del contrato, tales como la suficiencia del presupuesto oficial, del plazo o los derivados de procesos, procedimientos,
Ilegalidad de la documentación presentada para la selección del contratista/ Ilegalidad de la documentación presentada por el contratista durante la ejecución del	Terminación anormal del contrato	Incumplimiento de algunas condiciones pactadas en el contrato
Obstrucción o terminación anormal al proceso de selección; generación de caducidad del contrato; genera un reproceso/obstrucción a la ejecución contractual, presupuestal, dilata la atención a los usuarios, genera no conformidades, genera observaciones	Afectación grave de la salud de los usuarios, desgaste y reproceso administrativo; generación de la demanda insatisfecha	Afectación grave de la salud de los usuarios *desgaste y pérdida de recursos administrativos *generación de la demanda insatisfecha * Afecta la percepción de Calidad del Servicio y la satisfacción del usuario *Afectación a la ejecución presupuestal
2	1	3
5	5	4
[redacted]	6	7
[redacted]	Transferir	Reducir las consecuencias o el impacto del Riesgo a través de planes de contingencia, en los términos y condiciones del contrato
Oferente/Contratista	Contratista/Asegurador	Contratista
Denunciar el ilícito ante la autoridad competente	*Agotamiento del debido proceso para imposición de multas; *utilización de los mecanismos alternativos de solución de conflictos; *aplicación de las clausulas exorbitantes;	Exigencia para el cumplimiento de las condiciones pactadas en el contrato; *Agotamiento del debido proceso para imposición de multas; *utilización de los
1	1	2
1	1	3
[redacted]	[redacted]	5
[redacted]	[redacted]	Riesgo medio
No	Si	No
Jurídica	Contratante	Supervisor, contratos, jurídica y ordenador del gasto
Inmediatamente detectada la anomalía	Inmediatamente detectada la novedad	Una vez el supervisor del contrato presente el informe sobre el incumplimiento
Inmediatamente detectada la novedad	Dentro de los términos establecidos en la normatividad aplicable y respetando el debido proceso	Dentro de los términos establecidos en la normatividad aplicable y respetando el debido proceso
Verificar documentación que se genere	Con la generación de autos y actos administrativos necesarios	A través de la sumatoria de requerimientos realizados al contratista
Cada vez que se presente la documentación o información	inmediato	Mensual

8	7	6
General	General	especifico
Externo	Interna/externa	externo
ejecución	Selección/contratación/ejecución	Selección
Riesgos Operacionales: son los asociados a la operatividad del contrato, tales como la suficiencia del presupuesto oficial, del plazo o los derivados de procesos, procedimientos	Riesgos Operacionales: son los asociados a la operatividad del contrato, tales como la suficiencia del presupuesto oficial, del plazo o los derivados de	Riesgos Económicos
Eventos adversos generados por el prestador del servicio	Incurrencia en el régimen de inhabilidad e incompatibilidad	Ofertas artificialmente bajas
* Afectación grave a la salud de los usuarios; * Sobrecostos; * Insatisfacción de los usuarios; * Fallecimiento del usuario * Afectación de la imagen de las partes; * Acciones judiciales y disciplinarias; * detrimento patrimonial;	*Generación de nulidades contractuales, *Investigaciones de tipo disciplinario, *Terminación anormal del contrato, *Afectación a la prestación de los servicios, *Reproceso administrativo	*Adquisición de bienes y servicios de mala calidad; *Generación de eventos adversos; *Desgaste administrativo; *Sobrecostos;
4	3	3
4	5	1
[redacted]	[redacted]	[redacted]
Contratista	de acuerdo a la etapa del proceso	Contratista
* Exigir la gestión de eventos adversos; * Exigir el Análisis del evento bajo el protocolo de Londres; * Aplicación de las pólizas;	Nota: tanto el tratamiento como la asignación y la administración del riesgo se hará de acuerdo a la etapa. * adoptar los lineamientos legales	*Se realiza raquerimiento al oferente para que justifique la oferta; *Se analiza y se recomienda la continuación de la evaluación o no
3	3	1
2	2	1
5	5	[redacted]
Riesgo Medio	Riesgo medio	
Si	dependiendo de la etapa del proceso	No
*Garantía de la Calidad *Jurídica *Supervisor Contrato *Auditoria Medica (Cuentas concurrencia y	Ordenador del gasto y su equipo asesor.	Comité evaluador
Inmediatamente se conoce el evento	Inmediatamente se evidencie la situación.	Según cronograma para evaluar el proceso
Cuando se agote el debido proceso y se establezcan responsabilidades	Con la ejecutoria del acto administrativo de declaratoria de inhabilidad.	Una vez agotado el termino respectivo
*Verificación de los indicadores de gestión (eficiencia y oficacia) reportados a la supersalud; *Solicitando a la aseguradora el estado del	Consultando la página web de la procuraduría y cámara de comercio respectiva.	Recepcionando y verificación la respuesta al requerimiento hecho al oferente
Permanente.	Cuando sea necesaria la consulta.	inmediato

POLICÍA NACIONAL

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

10	9
General	General
Externo	Externo
Ejecución	Ejecución
Riesgos Económicos	Riesgos Económicos
La facturación tardía por servicios prestados	Sobre ejecución Presupuestal
*Impacta la ejecución presupuestal por aumento de la reserva Presupuestal (SIC); *Expone a la entidad contratante a sanciones de tipo Económico y Financiero; *Afectación a los indicadores Financieros y Asistenciales. *Expone al ordenador del gasto y su equipo	* Afectación de la imagen institucional * Acciones judiciales y disciplinarias; * detrimento patrimonial;
4	3
4	3
6	6
Riesgo alto	Riesgo alto
No	Si
Jefe administrativo y financiero y Supervisor	Jefe administrativo y financiero, Supervisor del contrato y Central de cuentas del contratante,
Una vez ejecutado el contrato	Permanente una vez se genere la prestación del servicio, sujeto a la programación del PAC
Mediante la verificación de radicación de cuentas y detalle de ejecución del contrato	Durante la ejecución del contrato
Mensual	Mediante la verificación de radicación de cuentas y detalle de ejecución del contrato
	Mensual
Contratista	Las partes
*Requerimiento permanente por parte del Jefe administrativo y financiero y del supervisor del contrato para que el contratista facture oportunamente	*Control a la ejecución del contrato por parte del Jefe administrativo y financiero y supervisor, con base en el cruce de información con la central de cuentas de las partes
3	2
3	2
6	6
Riesgo alto	Riesgo alto

Patrullero Gilmer Irlet Marulanda Rivera
Lider De Hotelería Hospitalaria Espco Deval

1LF-FR-0071
Versión:10

aprobación: 17/06/2024

1. Poner a disposición del **CONTRATISTA** los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado.

2. Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un supervisor, a través de quien la **POLICÍA NACIONAL** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **CONTRATISTA**.

3. Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar.

4. Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el **CONTRATISTA,** cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico.

5. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la POLICÍA NACIONAL, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.

6. Pagar al **CONTRATISTA** en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto.

7. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato.

8. Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del **CONTRATISTA** en desarrollo del objeto del contractual.

9. Incluir aquellas obligaciones propias de cada proceso que coadyuven al cumplimiento de las obligaciones contractuales.

10. Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.

11. El supervisor de contrato deberá suministrar al contratista el correo electrónico registrado en la plataforma que el Ministerio de Hacienda disponga para tal fin, esto en el caso de que el contratista este obligado a facturar electrónicamente, según la Directiva Presidencial 09 del 17 de septiembre de 2020 y la circular externa 053 del 01 de diciembre de 2020 expedida por el MINHACIENDA; esto dando cumplimiento a la Guía acceso al sistema de facturación electrónica del SIIF Nación validador de factura electrónica – VFE.

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 EJECUTORA 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 EJECUTORA 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. Incluir todas aquellas obligaciones que el contratista debe cumplir con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental. Tener además en cuenta lo establecido en la resolución 03049 del 2014, "Por medio del cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional", actualizada, modificada y complementada por las Resoluciones Nos. 00090 del 2018 apéndice 1 y apéndice 2 del 2020.
12. 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.
13. 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.

14. El contratista se compromete a verificar y realizar auditoría al Plan HACCP o Control de Calidad solicitado y a presentar los controles establecidos cuando sean requeridos por la Supervisora del contrato del ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO CLÍNICA DEVAL Y ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL PRIMARIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA, 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 ios alimentos, limpieza especial y desinfección de áreas, equipo y menaje utilizado, evacuación de residuos y acopio de desechos y basuras, desengrase y limpieza semanal o mensual de campanas extractoras, estufas, hornos y trampas de grasa, materiales de limpieza y desinfección de operarios, áreas, equipo y menaje.
15. El contratista Se deberá contratar sin cargo para LA UNIDAD PRESTADORA EN SALUD VALLE DEL CAUCA , 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, una 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.
16. Como norma de seguridad, Proponente 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 Proponente se compromete a asumir la responsabilidad de los gastos ocasionados por servicio médico y por los perjuicios de las personas.
17. El contratista deberá practicar al personal que contrate, como mínimo un examen médico general, en donde conste la ausencia de enfermedades infectocontagiosas y afecciones cutánea, exámenes bacteriológicos de frotis nasofaríngeas y de uñas, coproparasitologico, serología y certificado de vacunas de hepatitis, garantizando que de acuerdo con el decreto 1575 del 2000. Estos exámenes serán repetidos semestralmente y dichos resultados serán remitidos al supervisor del Contrato, para controlar su vigencia y los tratamientos médicos cuando sean necesarios.
18. El contratista que resulte adjudicado, debe Dar cumplimiento a la RUTA SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO CLÍNICA DEVAL Y ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL PRIMARIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA, y a seguir las instrucciones de la Secretaria Distrital de Salud, igualmente se responsabilizará por la recolección clasificación en los sitios de producción. Para cumplir dichos compromisos deben utilizar recipientes adecuados con tapas y bolsas plásticas de colores vigentes autorizadas por la Secretaria de Salud de acuerdo al Decreto 2676 de 2000, del Ministerio de protección social el valor ocasionado por esta actividad será por cuenta del Contratista. La supervisión se hará por parte del Programa de salud ocupacional de la clínica.
19. El contratista deberá garantizar el servicio integral de la alimentación a los pacientes hospitalizados y de urgencias, bien sea que la elaboración de las diferentes dietas sea realizada en las instalaciones de la clínica o en las propias, bajo su responsabilidad y sin ningún costo para el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEVAL, con la supervisión directa de la

nutricionista dietista de la clínica, en caso de presentarse daños en los equipos o en el suministro de servicios públicos o cualquier otra eventualidad que se pueda presentar.
20. Incluir todas aquellas obligaciones que el contratista debe cumplir con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental. (Tener en cuenta las disposiciones señaladas de la nota 4 a la 11 de la Resolución No. 00090 del 15/01/2018, "por la cual se adopta el manual de contratación de la Policía Nacional").
21. Cumplir con todas las especificaciones técnicas, características y condiciones del servicio que se encuentran en el anexo 1.
22. El Contratista garantizar la calidad del servicio de alimentación y que mantendrá las especificaciones técnicas determinadas en el Anexo 2 con su cumplimiento al 100% de la Invitación a Convocatoria y de la propuesta presentada.
23. El contratista permitirá que el Contratante haga las pruebas de inspección de los servicios con el fin de comprobar el cumplimiento de las especificaciones técnicas y calidad de los mismos.
24. El contratista se obliga a responder por los daños ocasionados por todos los alimentos que no estuviesen preparados de acuerdo a las especificaciones establecidas por la Nutricionista en el Anexo 2 del proyecto pliego de condiciones.
25. El Contratista se obliga a obtener y mantener vigente todos los permisos requeridos por las normas correspondientes para el suministro de los alimentos. Cumpliendo con todas las normas y lineamientos sanitarios impuestos por el Instituto Nacional de Medicamentos y Alimentos Invima, Secretaria de Salud, Dirección de Salud pública y todos los demás entes de control.
26. El contratista garantizará la sostenibilidad de los precios para evitar el incremento de los mismos durante la vigencia del contrato.
27. El contratista debe informar al Supervisor del Contrato cuando la ejecución del mismo se encuentre en un 50% y luego el 80%, a fin de evitar el sobre ejecución del objeto contractual por ende no se reconocerán pagos por fuera del presupuesto asignado para el presente contrato.
28. Estará a cargo del contratista los costos de transporte, movilización, seguros, fletes, que se causen para la ejecución del contrato. Estos costos se entienden incorporados al valor total del contrato.
29. La entidad deberá asumir el gasto generado por consumo de gas natural y energía eléctrica además pagará el canon de arrendamiento por valor de **DOS MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS CON OCHENTA Y DOS CENTAVOS ($ 2.350.885,82) MONEDA LEGAL COLOMBIANA** durante la vigencia del contrato.
30. El contratista realizará el pago de los consumos de los servicios públicos domiciliarios, los primeros cinco días hábiles de cada mes una vez notificados por el supervisor
31. Cumplir con 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.
32. El contratista se obliga a cumplir con las normas sobre seguridad y salud en el trabajo (deberá presentar copia del documento del sistema y copia de la última acta de reunión del COPASST o socialización por parte del vigía de seguridad y salud en el trabajo) bioseguridad para los trabajadores que el contrate, garantizando su vinculación al sistema de seguridad social y a la facturación electrónica con el ministerio de hacienda nacional.
33. El CONTRATISTA en caso de estar obligado a la implementación de la facturación electrónica, se obliga a cumplir con la emisión de la facturación electrónica, para lo cual deberá coordinar con el supervisor de contrato para la recepción de la misma. Dando cumplimiento así a la Directiva Presidencial 09 del 17 de septiembre de 2020 y la circular externa 053 del 01 de diciembre de 2020 expedida por el MINHACIENDA, l Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia

FACTORES DE VERIFICACION Y PONDERACION

Todas las ofertas presentadas válidamente en el proceso de contratación serán analizadas por los evaluadores designados por la Policía Nacional para tal efecto, aplicando los mismos criterios para todas ellas, procurando con ello una selección objetiva que le permita asegurar la escogencia del ofrecimiento más favorable para la Entidad y la realización de los fines que se buscan con la contratación, de conformidad con lo establecido en el Estatuto General de Contratación.

La UNIDAD EJECUTORA evaluará únicamente las Ofertas de los Proponentes que hayan acreditado los requisitos mínimos habilitantes.

Las ofertas deben presentarse en los términos establecidos en el presente pliego de condiciones como el formato para presentación de la Oferta.

La omisión de la información requerida en este anexo, **NO SERÁ SUBSANABLE POR SER FACTOR DE PONDERACIÓN**, en todo caso, la no presentación de la información requerida no restringe la participación del proponente, ni es causal de rechazo de la propuesta.

La propuesta seleccionada será aquella que obtenga los mayores puntajes al consolidar los aspectos técnicos y económicos.

Estarán habilitados para acceder a esta ponderación económica los oferentes que hayan cumplido con todos los parámetros exigidos en el **Anexo No. 2,** de carácter técnico, jurídico y económico.

Se determinará la oferta más favorable, ponderando los siguientes factores:

CRITERIO DE LA EVALUACIÓN	PUNTAJE
1- FACTOR ECONÓMICO	50
2- FACTORES TECNICOS	40
3- ESTIMULO A LA INDUSTRIA NACIONAL	10
Total	**100**

1. FACTOR ECONÓMICO:(ASIGNACIÓN DE 50 Puntos)

La propuesta económica deberá ser presentada, en los términos y condiciones establecidos en el cuestionario de SECOP II.

Las ofertas que superen el valor total establecido en el presupuesto oficial no serán habilitadas económicamente.

Se le otorgarán los 50 puntos a aquella propuesta que presente el mayor porcentaje de descuento ofertado

Para las demás propuestas se ponderará de acuerdo a la siguiente formula.

$$P.O = \frac{O.A.E}{O.M.P} X\ 50$$

P.O. = Puntaje de la Oferta
O.M.P.= Oferta Mayor porcentaje ofrecido

O.A.E. = Oferta a Evaluar
Para efectos de evaluación el resultado final de aplicar la formula anterior solo serán tenidos en cuenta dos (2) decimales.

2. FACTOR TÉCNICO: (ASIGNACIÓN DE 40 PUNTOS)

ITEM	FACTOR DE EVALUACIÓN	CANTIDAD DIETAS ADICIONALES DURANTE EL MES	PUNTAJE ASIGNADO
1	**DESAYUNO** - Comunes, hiposódicos, hipoglúcidos, hipoproteica, blando, astringente, alto en fibra	10	10
2	**ALMUERZO** - Común, hiposódicos, hipoglúcidos, hipoproteica, blando, astringente, alto en fibra	10	15
3	**CENA** - Comunes, hiposódicos, hipoglúcidos, hipoproteica, blando, astringente, alto en fibra	10	15

NOTA 1 La distribución de las dietas será concertada con el supervisor del contrato, conforme a las necesidades de la ESPCO DEVAL.

NOTA 2 Las condiciones técnicas de las dietas adicionales deben ceñirse a las establecidas en el **ANEXO No 2 CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITABLES.**

3. ESTÍMULO A LA INDUSTRIA NACIONAL: (10 Puntos)

Para la verificación, evaluación y asignación del puntaje de que trata este numeral, el proponente deberá diligenciar y suscribir el formulario **APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL** "*PROTECCIÓN A LA INDUSTRIA NACIONAL-INCENTIVOS EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA*", teniendo en cuenta sus notas descritas el cual se entenderá presentado bajo la gravedad de juramento.

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.2.1 del Decreto 1082 de 2015, artículo 51 del Decreto 019 de 2012, parágrafo del artículo 1 de la Ley 816 de 2003, se dará un incentivo a la contratación pública para los bienes, servicios y oferentes nacionales o aquellos considerados nacionales con la ocasión de la existencia de un trato nacional, por lo tanto, la Entidad ha determinado la siguiente asignación de puntaje para las propuestas que se presenten en el desarrollo del proceso contractual.

a) Las ofertas presentadas por proponentes nacionales y que involucren bienes y/o servicios 100% nacionales, obtendrán (10) puntos.

b) Las ofertas presentadas por proponentes nacionales y que involucren bienes y/o servicios nacionales superiores al 50% de los recursos y menor al 100% de estos, obtendrán (8) puntos.

c) Las ofertas presentadas por proponentes nacionales y que involucren bienes y/o servicios de origen nacional, inferior al 50% de los recursos, obtendrá (7) puntos.

d) Las ofertas presentadas por proponentes extranjeros y que involucren bienes y/o servicios 100% nacionales obtendrán (5) puntos.

e) Las propuestas presentadas por proponentes extranjeros y que involucren bienes y/o servicios nacionales, superiores al 50% de los recursos y menor al 100% de estos obtendrán (2) puntos.

f) Las propuestas presentadas por proponentes extranjeros y que involucren bienes y/o servicios nacionales de origen nacional inferior al 50% de los recursos, obtendrán (1) puntos.

En caso de presentarse propuestas conjuntas conformadas por proponentes nacionales y extranjeros, se aplicarán los literales A, B y C, cuando la propuesta conjunta contenga un porcentaje igual o superior al 50% de participación del proponente nacional o nacionales y los literales D, E y F, cuando la propuesta conjunta contenga un porcentaje menor al 50% de participación del proponente nacional o nacionales.
El artículo 51 del Decreto 019 de 2012 que modifica el parágrafo del artículo 1 de la Ley 816 de 2003, establece que se otorgará tratamiento de bienes y servicios nacionales a aquellos bienes y servicios originarios de los países con los que Colombia ha negociado trato nacional en materia de compras estatales y de aquellos países en los cuales a las ofertas de bienes y servicios colombianos se les concederá el mismo tratamiento otorgado a sus bienes y servicios nacionales. La acreditación demostración de tal circunstancia se hará en los términos que señale el reglamento.

Son servicios de origen nacional aquellos presentados por empresas constituidas de acuerdo con la legislación nacional, por personas naturales colombianos o por residentes en Colombia.

4. FACTOR JURÍDICO: EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS CONFORMADAS POR MUJERES SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL DECRETO 1860 DEL 2021:

Artículo 2.2.1.2.4.2.15 del Decreto 1082 de 2015 (modificado y adicionado por el Decreto 1860 de 2021) criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas, para este proceso de selección, la entidad otorgará puntaje adicional del cero punto veinticinco por ciento (0.25%) del valor total de los puntos establecidos en los pliegos de condiciones, a los proponentes que acrediten alguno de los supuestos del artículo 2.2.1.2.4.2.14.

5. REDUCCIÓN DE PUNTAJE POR SANCIONES

La Unidad Prestadora de Salud Valle del Cauca, previa verificación por parte del Comité Jurídico evaluador de la información de los oferentes consignada en los RUP dará aplicación a la previsión contenida en el artículo 56 de la ley 2195 de 2022, en el sentido de reducir un dos por ciento (2%) del puntaje total asignado al proponente que se le haya impuesto una o más multas o cláusulas penales con decisión en firme, en el último año contado a partir del día de cierre del presente proceso de contratación.

En los casos en que el proponente indique que la decisión de imponer la multa o clausula penal haya sido objeto del medio de control establecido para este tipo de actos administrativos, deberá demostrarlo junto con la presentación de la oferta, adjuntando copia del auto de admisión de la demanda emanado del respectivo despacho judicial, lo cual será verificado en todo caso por el Comité Jurídico evaluador en la página de la Rama Judicial.

Esta reducción también afecta a los consorcios y uniones temporales si alguno de sus integrantes se encuentra en la situación anterior.

Para efectos de calcular la reducción, se aplicará la siguiente formula:

P.T: Ponderación Total (puntaje Técnico + Económico + Estimulo a la Industria Nacional)
RPS: Reducción Puntaje por Sanciones (2%)
P.F.P: Puntaje Final de Ponderación

$$RPS = \frac{PT*2}{100} \qquad PFP = PT - RPS$$

El proponente:

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar el nombre completo del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el nombre completo del proponente
Dirección: Diligenciar el nombre completo del proponente
Teléfono: Diligenciar el nombre completo del proponente
Email: Diligenciar el nombre completo del proponente

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA
Ciudad.

Referencia: Apoyo a la industria nacional del proceso de Elegir la modalidad de contratación., Número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: Transcribir el objeto del proceso

Declaramos bajo nuestra responsabilidad personal y/o comprometiendo a las personas naturales y/o personas jurídicas que represento o apodero que:

1. OFRECIMIENTO DE BIENES Y/O SERVICIOS NACIONALES (PRODUCCIÓN NACIONAL, ACUERDO O TRATADO INTERNACIONAL O PRINCIPIO DE RECIPROCIDAD)

Este punto lo deben diligenciar los oferentes cuyos bienes y/o servicios sean prestados y suministrados así:

		Marcar (X) según corresponda
Por Producción Nacional	Cuando es prestado y/o suministrado por un oferente colombiano o residente en Colombia	SI ☐
Por Acuerdo o Tratado Internacional o Principio de Reciprocidad	Para los bienes y/o servicios correspondientes a empresas nacionales de países que hacen parte de Acuerdos o Tratados Internacionales celebrados con Colombia para compras estatales aplicables a este proceso de contratación	SI ☐ Deberá allegar diligenciado el formulario indicación de trato nacional
	Para los bienes y/o servicios correspondientes a empresas nacionales de países que aplican el Principio de Reciprocidad	SI ☐ Deberá allegar diligenciado el formulario indicación de trato nacional

Porcentaje de los bienes y/o servicios de acuerdo con el desarrollo del proceso contractual.	**Certifico Marcar con (x) donde corresponda**	**Puntaje determinado según pliego de condiciones**
Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	☐	%.
Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	☐	%.
Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	☐	%.

Nota 1: los oferentes que certifiquen el cumplimiento de cualquiera de las situaciones y condiciones exigidas en el Numeral 1 del presente obtendrán la asignación puntos de acuerdo a lo descrito en el numeral 3 del formulario **FACTORES DE VERIFICACIÓN Y PONDERACIÓN.**

Nota 2: los oferentes que hayan diligenciado el Numeral 1 del presente formulario, en cualquiera de sus apartes, no deberán diligenciar lo exigido en el Numeral 2 de este formulario

Nota 3: para la verificación y asignación del puntaje de que trata el Numeral 1 de este formulario, el mismo se entenderá prestado bajo la gravedad de juramento con su suscripción y presentación junto con la propuesta.

2. OFRECIMIENTOS DE BIENES Y/O SERVICIOS EXTRANJEROS CON COMPONENTE NACIONAL

Este punto lo deben diligenciar los oferentes cuyos bienes y/o servicios sean ejecutados así:

		Marcar (X) según corresponda
Por Componente Nacional	Cuando la incorporación de bienes y/o servicios es realizada mediante la vinculación de personas naturales o jurídicas que presten servicios profesionales, técnicos u operativos	SI ☐
En el Exterior	Cuando la incorporación de bienes y/o servicios es realizada mediante la vinculación de personas naturales o jurídicas que presten servicios profesionales, técnicos u operativos extranjeras	SI ☐

Porcentaje de los bienes y/o servicios de acuerdo con el desarrollo del proceso contractual.	**Certifico Marcar con (x) donde corresponda**	**Puntaje determinado según pliego de condiciones**
Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	☐	%.
Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	☐	%.
Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	☐	%.

Nota 1: los oferentes que demuestren el cumplimiento de cualquiera de las situaciones y condiciones exigidas en el Numeral 2 del presente obtendrán la asignación puntaje de acuerdo a lo descrito en el numeral 3 del formulario **FACTORES DE VERIFICACIÓN Y PONDERACIÓN**

Nota 2: la incorporación de componente colombiano puede ofrecer servicios profesionales, técnicos y operativos, para esto último deberá allegar el comprobante de afiliación al Sistema General de Seguridad Social o copia de Contratos de Trabajo o Comprobante de los Pagos de Nómina. En todo caso, el componente nacional debe corresponder al porcentaje mínimo aquí exigido.

Nota 3: para la verificación y asignación del puntaje de que trata el Numeral 2 de este formulario, el mismo se entenderá prestado bajo la gravedad de juramento con su suscripción y presentación junto con la propuesta.

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

Ciudad, seleccionar la fecha

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA
Ciudad.

Referencia: Indicación de trato nacional Diligenciar el cargo a desempeñar para el proceso número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: Transcribir el objeto del proceso

En observancia a lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015, de conformidad con el Artículo 20 de Ley 80 de 1993 y para efectos del Parágrafo del Artículo 1 de la Ley 816 de 2003, modificado por el Artículo 51 del Decreto 019 de 2012; para otorgar puntaje como productor 100% nacional se deberá diligenciar por parte del Oferente el siguiente Anexo, discriminando la información dependiendo si es un Tratado o Acuerdo Internacional o si aplica el Principio de Reciprocidad, así;

PARA TRATADOS O ACUERDOS INTERNACIONALES

En caso de haberse suscrito y se encuentre vigente Acuerdo o Tratado Internacional alguno aplicable al presente proceso de contratación, indicar los siguientes datos:

Identificación o denominación del Acuerdo o Tratado: Diligenciar identificación del acuerdo.
Objeto del Tratado: Diligenciar el objeto del tratado
Ubicación en el SECOP (Link): Diligenciar link de consulta

RECIPROCIDAD

En ausencia de Acuerdo o Tratado Internacional, pero si existe trato nacional en virtud del Principio de Reciprocidad, indicar los siguientes datos:

Fecha de la expedición de la certificación: seleccionar fecha de expedición.
Estado sobre el que se certifica: Diligenciar estado.
Ubicación en el SECOP (LINK): Diligenciar link de consulta

Nota: estos datos serán verificados por la UNIDAD EJECUTORA por medio de la Página Web www.colombiacompra.gov.co, teniendo en cuenta que conforme con el *"Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación"* Versión M-MACPC-12 expedido por la Agencia Nacional de Contratación, la Entidad debe verificar los contenidos sobre Trato Nacional ya que no en todos los casos los conoce.

_____
Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
FORMULARIO EXPERIENCIA DEL PROPONENTE	

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA
Ciudad.

Referencia: experiencia del proponente del proceso de Elegir la modalidad de contratación., Número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: Transcribir el objeto del proceso

RELACIÓN DE CONTRATOS CON LOS QUE CUMPLE EXPERIENCIA REGISTRADA EN EL RUP- EXPERIENCIA DEL PROPONENTE.

CONSECUTIVO	ENTIDAD CONTRATANTE	FECHA DE INICIO DD/MM/AA	FECHA DE TERMINACIÓN DD/MM/AA	MODALIDAD *			% PART	VALOR CONTRATO EXPRESADO EN SALARIOS MÍNIMOS (SMMLV)	FOLIO EN QUE SE ENCUENTRA LA CERTIFICACIÓN PRESENTADA EN LA OFERTA	FOLIO EN QUE SE ENCUENTRA REGISTRADA LA EXPERIENCIA EN EL RUP.
				I	UT	C				
1	Nombre del contratante	DD/MM/AA	DD/MM/AA	☐	☐	☐	%	00	00	00
2	Nombre del contratante	DD/MM/AA	DD/MM/AA	☐	☐	☐	%	00	00	00
3	Nombre del contratante	DD/MM/AA	DD/MM/AA	☐	☐	☐	%	00	00	00
4	Nombre del contratante	DD/MM/AA	DD/MM/AA	☐	☐	☐	%	00	00	00
5	Nombre del contratante	DD/MM/AA	DD/MM/AA	☐	☐	☐	%	00	00	00
TOTAL								00		

*** I: INDIVIDUAL, UT: UNIÓN TEMPORAL, C: CONSORCIO**

Nota: el diligenciamineto del presente formulario se hará conforme a las condiciones establacidas en el pliego de condiciones definitivo publicado por la entidad

_____
Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA
Ciudad.

Referencia: Certificación de contratos para acreditación de experiencia proponente extranjero sin sucursal o domicilio en Colombia, del proceso de Elegir la modalidad de contratación., Número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: Transcribir el objeto del proceso

Contratos relacionados con la actividad de estudios en Moneda del País de Origen (A)	Contratos relacionados con la actividad estudios y diseños convertidos a Moneda Legal Colombiana (B)	Participación porcentual del proponente en el contratista plural (C)	Valor en Pesos Colombianos de los contratos ejecutados (valor del contrato ponderado por la participación) (D) (B * C) = D
Contrato	contrato	contrato	contrato
Contrato	contrato	contrato	contrato
Contrato	contrato	contrato	contrato
Contrato	contrato	contrato	contrato
Contrato	contrato	contrato	contrato
Total		Contrato	contrato

El proponente:

_____
Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal

_____
Firma del Contador público y/o Revisor fiscal
Nombre: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Cargo: Diligenciar cargo
Número de la Tarjeta Profesional: Diligenciar el número de la tarjeta profesional

NOTA: los representantes de los integrantes del Oferente plural deben suscribir cada uno el presente documento

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA
Ciudad.

Referencia: Clasificación del proponente extranjero de Elegir la modalidad de contratación., Número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: Transcribir el objeto del proceso

El suscrito declaro bajo gravedad de juramento acorde a la actividad comercial desarrollada, o al objeto social de la empresa que represento, que me encuentro facultado para ejercer las actividades comerciales propias a cada actividad, especialidad y grupo descrito en el pliego de condiciones "Clasificación en el Registro Único de Proponentes", así

SEGMENTO	FAMILIAS	CLASES
Segmento	Familia	Clases

Autorizo a la Unidad Ejecutora de la Policía Nacional para verificar la información suministrada.

Atentamente,

_____
Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA
Ciudad.

Referencia: Acuerdo de confidencialidad del proceso de Elegir la modalidad de contratación., Número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: Transcribir el objeto del proceso

El(los) suscrito(s) a saber: Nombre del representante legal de la sociedad, asociación o persona jurídica proponente, o nombre del representante legal del consorcio o unión temporal proponente). domiciliado en Domicilio de la persona firmante , identificado con Documento de identificación de la persona firmante y lugar de expedición, quien obra en calidad de representante legal Seleccionar la opción correspondiente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), que en adelante se denominará el proponente, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

Primero: que la Policía Nacional adelanta un proceso de contratación a través de la modalidad de Elegir la modalidad de contratación, para la celebración de un contrato estatal para. Transcribir el objeto del proceso.

Segundo: que el **proponente** entiende que parte de la información a la cual tendrá acceso por causa o con ocasión de los procesos de contratación descritos en el numeral anterior se encuentra sujeta a reserva legal por tratarse de actividades relacionadas con la defensa y seguridad de la nación.

Cláusula primera. Compromisos asumidos.

El proponente, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

1. Mantener en reserva y no divulgar la **información confidencial** revelada por la **policía nacional** o por terceros formalmente designados para el efecto.

2. Mantener en reserva y no divulgar ni utilizar, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el **contrato**, la información que le sea entregada directamente por la **policía nacional** y/o sus designados.

3. Mantener en reserva y no divulgar por ningún motivo la información que personalmente conozca o llegare a conocer en desarrollo y ejecución de las actividades que le competan por causa o con ocasión del **contrato**.

4. Mantener en reserva y no divulgar la información protegida por derechos de autor o por secreto industrial de acuerdo a la normatividad vigente y que haga parte de la **información confidencial**.

5. Reconocer que el recibo de la **información confidencial** no concede, ni expresa ni implícitamente, autorización, permiso o licencia de uso de marcas, patentes, derechos de autor, o de cualquier otro derecho de propiedad industrial o intelectual de la **Policía Nacional**.

6. Suscribir, con antelación a la revelación de la **información confidencial**, los acuerdos de confidencialidad que se ajustan a todo lo dispuesto en el presente acuerdo con todos sus empleados y/o familiares de los mismos, contratistas, subcontratistas, proveedores y demás personas naturales o jurídicas que haya involucrado, involucre o llegare a involucrar en la ejecución de las actividades que le correspondan para el cumplimiento del objeto del **contrato**.

7. El **proponente** mantendrá una lista de usuarios de la **información confidencial** que será entregada al **proponente** cuando lo solicite.

8. Utilizar única y exclusivamente la **información confidencial** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución de lo que le competa en relación con el contrato**.**

9. No utilizar la **información confidencial** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución del **contrato**, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el mismo, prohibiéndose la divulgación inclusive para fines académicos.

10. Adoptar y mantener mecanismos internos de seguridad adecuados para proteger la confidencialidad de toda la información que conozca o llegare a conocer en desarrollo del **contrato**.

11. No usar la **información confidencial** de modo que pueda ser de alguna manera, directa o indirectamente, perjudicial para los intereses de la **policía nacional**.

12. No acceder, copiar, reproducir, distribuir o transmitir por ningún medio conocido o por conocer la **información confidencial**, en todo o en parte, sin previo y escrito consentimiento de la **Policía Nacional**.

13. Cumplir con la confidencialidad en las mismas condiciones y formas, y con el mismo cuidado con que realiza la protección de la información confidencial.

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA
Ciudad.

Referencia: presentación sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo para el proceso de Elegir la modalidad de contratación. Número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: Transcribir el objeto del proceso

El(los) suscrito(s) a saber: Nombre del representante legal de la sociedad, asociación, persona jurídica, consorcio, unión temporal domiciliado en Domicio de la persona firmante., identificado con Documentos de identificación y lugar de expedición, quien obra en calidad de (representante legal de la sociedad, del consorcio, de la unión temporal, o de la asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), quien en adelante se denominará el PROPONENTE, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

La Policía Nacional, mediante la Resolución 03843 del 09/09/2019, prevé en el Artículo 2°, lo relacionado con la ***"Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional"***, en lo siguiente:

> *"La Policía Nacional de Colombia, en el ejercicio de su función de mantenimiento de seguridad y convivencia ciudadana, manifiesta su compromiso con la protección de la seguridad y salud en el trabajo de todos los funcionarios uniformados, no uniformados, contratistas y trabajadores en misión, mediante la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos laborales en todos los niveles de la Institución; para ello destinará el capital humano, financiero y tecnológico, que permita el cumplimiento de los requerimientos legales y las acciones de mejora continua".*

PERSONA JURÍDICA

Una vez leída y conocida la Política que define la Policía Nacional para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo certifico que cumplo con los requisitos legales aplicables a mi actividad económica, clase de riesgo y tamaño de la empresa, actualizando los documentos técnicos y cumplimientos asociados al objeto del presente contrato.

PERSONA NATURAL

Una vez leída y conocida la Política que define la Policía Nacional para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, certifico que cumplo con los requisitos legales aplicables a la actividad económica y clase de riesgo para la cual fui contratado, así mismo me comprometo a cumplir con las actividades y recomendaciones establecidas por el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el marco del objeto del presente contrato y de las instalaciones policiales en donde preste mis servicios.

Nota: seleccionar, según corresponda.

De igual manera en la ejecución del contrato adicional a los requerimientos exigidos para su ejecución, la persona natural o jurídica deberá:

- Cumplir con las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratista a los riesgos encontrados en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.

- Participar en las actividades que la Policía Nacional desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.
- Cumplir con el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados la tarea contratada.
- Conocer y participar en todas las actividades del plan de emergencia que se programen por parte de la Policía Nacional y los brigadistas de los centros de trabajo en donde desarrollará las actividades.
- Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.
- Practicarse o practicar a sus trabajadores (según sea el caso), los exámenes médico ocupacionales y complementarios que correspondan, de acuerdo a la actividad contratada y objeto del contrato.
- Diligenciar los formatos del SGSST de la Poiicía Nacional o el contratante, que le sean aplicables a la ejecución de la tarea contratada.
- Entregar los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista, efectuando los pagos a la ARL de acuerdo a la clase de riesgo de la actividad desarrollada.

Las personas **jurídicas** deben diligenciar la lista de chequeo que evidencie el cumplimiento a la Resolución 0312 del 2019 "*Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST*, considerando lo siguiente:

1. Estándares mínimos para empresas, empleadores y contratantes con diez (10) o menos trabajadores, clasificadas con riesgo I, II ó III

2. Estándares mínimos para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores clasificadas con riesgo I, II ó III.

3. Estándares mínimos para empresas de más de cincuenta (50) trabajadores clasificadas con riesgo I, II, III, IV ó V y de cincuenta (50) ó menos trabajadores con riesgo IV ó V.

La verificación al cumplimiento de lo antes descrito será efectuada por el supervisor del contrato.

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

Nota: Este formulario se actualizará por parte de las unidades dueñas de la necesidad en coordinación con el responsable del Sistema de Gestión de SST de la unidad, cada vez que se requiera, de acuerdo con la actualización de la normatividad, política y objetivos del SG-SST de la Policía Nacional

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA
Ciudad.

Referencia: Compromiso anticorrupción del proceso de Elegir la modalidad de contratación., Número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: Transcribir el objeto del proceso

El (los) suscrito(s) a saber Nombre del representante legal de la sociedad, asociación, persona jurídica, consorcio, unión temporal .: domiciliado en Domicio de la persona firmante., identificado con Documentos de identificación y lugar de expedición, quien obra en calidad de (representante legal de la sociedad, del consorcio, de la unión temporal, o de la asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), que en adelante se denominará el proponente, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: que la POLICÍA NACIONAL - DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA, adelanta un proceso de selección para la celebración de un contrato estatal.
SEGUNDO: que es interés del proponente apoyar la acción del estado colombiano, y de la POLICÍA NACIONAL - DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas;
TERCERO: que siendo del interés del proponente participar en el proceso de selección aludido en el considerando primero precedente, se encuentra dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso, y en tal sentido suscribe el presente compromiso unilateral anticorrupción, que se regirá por los siguientes compromisos:

COMPROMISOS ASUMIDOS.

El proponente, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

Nos comprometemos a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores de la Entidad Contratante, directamente o a través de sus empleados, contratistas o tercero.

Nos comprometemos a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o efecto la colusión en el presente Proceso de Contratación.

Nos comprometemos a revelar la información que sobre el presente Proceso de Contratación nos soliciten los organismos de control de la República de Colombia.

Nos comprometemos a comunicar a nuestros empleados y asesores el contenido del presente Compromiso Anticorrupción, explicar su importancia y las consecuencias de su incumplimiento por nuestra parte, y la de nuestros empleados o asesores.

Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.

El proponente no ofrecerá ni dará sobornos ni ninguna otra forma de halago a ningún funcionario público en relación con su propuesta, con el proceso de contratación, ni con la ejecución del contrato que pueda celebrarse como resultado de su propuesta,

El proponente se compromete a no permitir que nadie, bien sea empleado de la compañía o un agente comisionista independiente, o un asesor o consultor lo haga en su nombre;

El proponente se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente proceso de selección y la relación contractual que podría derivarse de ella, y les impondrá las obligaciones de:

No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios de LA UNIDAD EJECUTORA, ni a cualquier otro servidor público o privado que pueda influir en la adjudicación de la propuesta, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que, por su influencia sobre funcionarios públicos, puedan influir sobre la aceptación de la propuesta.

No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la POLICÍA NACIONAL - UNIDAD EJECUTORA durante el desarrollo del contrato que se suscriba si llegase a ser aceptada su propuesta.

Asimismo, debe tener en cuenta que los acuerdos contrarios a la libre competencia, es decir, aquellos que tengan por objeto la colusión (convenio o contrato hecho en forma fraudulenta o engañosa) en los procesos o los que tengan como efecto la distribución de adjudicaciones de contratos, distribución de concursos o fijación de términos de las propuestas,1 son sancionables por la Superintendencia de Industria y Comercio.

El proponente se compromete a que los recursos utilizados para las gestiones pre-contractuales o contractuales derivadas del presente proceso no provendrán de actividades ilícitas tales como el lavado de activos, testaferrato, tráfico de estupefacientes o delitos contra el orden constitucional, o que de alguna manera contraríen las leyes de la República, la moral o las buenas costumbres.

El proponente asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en la solicitud de oferta del proceso de contratación, si se verificare el incumplimiento de los compromisos anticorrupción.

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de (ciudad donde se firma el presente documento) a los (día del mes en letras y números, días del mes de del año).

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

NOTA: para el caso de ofertas conjuntas, suscribirán el presente documento todas los que conforman el consorcio o unión temporal a través del integrante, representante legal o apoderado.

[1] Decreto *2153* de 1992, Arts. 44 y 47.

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
FORMULARIO CUADRO CAPACIDAD FINANCIERA	

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA
Ciudad.

Referencia: Cuadro de capacidad financiera del proceso de Elegir la modalidad de contratación., Número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: Transcribir el objeto del proceso

La solicitud de las vigencias a tener en cuenta, se realizará de acuerdo a las normas vigentes, debiéndose realizar los ajustes acordes a la misma, por el estructurador del estudio previo, cuando se generen cambios.

PROPONENTE	ACTIVO CORRIENTE	ACTIVO TOTAL	PASIVO CORRIENTE	PASIVO TOTAL
	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00
	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00
	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00

PROPONENTE	UTILIDAD OPERACIONAL	GASTOS DE INTERESES	PATRIMONIO
	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00
	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00
	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00

Para el diligenciamiento del siguiente cuadro, en el caso de proponentes extranjeros, deberán realizar la conversión de la moneda según corresponda al país, a dólares y posteriormente a pesos colombianos.

Proponente	Liquidez	Nivel de endeudamiento	Capital de trabajo	Razón de cobertura de intereses	Rentabilidad del patrimonio	Rentabilidad del activo
Nombre del proponente	Activo corriente sobre pasivo corriente	Pasivo total sobre activo total	Activo corriente menos pasivo corriente	Utilidad operacional dividida por los gastos de intereses	Utilidad operacional dividida por el patrimonio	Utilidad operacional dividida por el activo total
RESULTADO	%	%	%	%	%	%

Declaramos bajo la gravedad de juramento, comprometiendo nuestra responsabilidad personal y comprometiendo la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos, que la información antes consignada es totalmente cierta, corresponde única y exclusivamente a la entidad que representamos.

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal

_____

Firma del Contador público y/o Revisor fiscal
Nombre: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Cargo: Diligenciar cargo
Número de la Tarjeta Profesional: Diligenciar el número de la tarjeta profesional

PROPUESTA ECONÓMICA

Se solicita a los oferentes no modificar el presente anexo en donde se solicita diligenciar únicamente el porcentaje de descuento, en caso que el oferente lo quiera ofrecer.

El suscrito (***nombre del representante legal***), obrando en nombre y representación legal de (***nombre de la empresa oferente***), de conformidad con lo establecido en el presente proceso de contratación adelantado por la Unidad Prestadora de Salud Valle del Cauca de la Policía Nacional, por medio de la presente oferto de forma irrevocable como único porcentaje de descuento que se aplicara para cada uno de los valores techos unitarios relacionados en la tabla siguiente y en consecuencia, ofrezco proveer los **servicios** y **alimentos** correspondientes previstos con un porcentajes que se describe así:

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	REC	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	CANT	VALOR ESTIMADO	% DE DESCUENTO OFERTADO
	SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS - 02-02-02-006-003-03-16	16	UPRES VALLE	**DESAYUNO**			%
1				DESAYUNO DIETA- COMUN, HPS, HPG, BLANDA, LIQUIDA COMPLETA, ASTRIGENTE, ALTO EN FIBRA	UND	$ 11.924	
2				DESAYUNO DIETA- LIQUIDA CLARA	UND	$ 9.013	
3				DESAYUNO DIETA - HIPERPROTEICA	UND	$ 11.705	
4				DESAYUNO DIETA- HIPERCALORICA	UND	$ 13.464	
				ALMUERZO			
5				ALMUERZO- COMUN, HPS, HPG, BLANDA, LIQUIDA COMPLETA, ASTRIGENTE, ALTO EN FIBRA	UND	$ 17.690	
6				ALMUERZO-LIQUIDA CLARA	UND	$ 12.141	
7				ALMUERZO-HIPERPROTEICA	UND	$ 18.339	
8				ALMUERZO DIETA- HIPERCALORICA	UND	$ 23.294	
				CENA			
9				CENA DIETA- COMUN, HPS, HPG, BLANDA, LIQUIDACOMPLETA, ASTRIGENTE, ALTO EN FIBRA	UND	$ 17.715	
10				CENA DIETA- LIQUIDA CLARA	UND	$ 11.543	
11				CENA DIETA- HIPERPROTEICA	UND	$ 17.907	
12				CENA DIETA- HIPERCALORICA	UND	$ 23.284	
				ADICIONALES			
13				VASO DE LECHE/ SOYA	UND	$ 4.172	
14				VASO DE JUGO EN AGUA	UND	$ 4.164	
15				TÉ EN AGUA	UND	$ 2.837	
16				AROMÁTICA	UND	$ 2.837	
17				POSILLO DE AGUA DE PANELA	UND	$ 2.985	
18				COLADA EN LECHE	UND	$ 3.919	
19				COLADA EN AGUA	UND	$ 2.782	
20				CONSOMÉ	UND	$ 3.713	
21				CALDO LICUADO	UND	$ 4.613	
22				COMPOTA SIN ZUCAR	UND	$ 4.856	
23				GELATINA	UND	$ 4.842	
24				YOGURT	UND	$ 5.053	
25				PORCIÓN DE GALLETAS/ O PAN	UND	$ 2.095	
26				PORCIÓN DE POLLO	UND	$ 6.534	
27				PORCIÓN DE CARNE	UND	$ 7.352	

28				PORCIÓN DE PESCADO	UND	$ 7.360	
29				PORCIÓN DE HUEVO	UND	$ 3.661	
30				PORCIÓN DE QUESO	UND	$ 3.240	
31				PORCIÓN DE TUBÉRCULO O ACOMPAÑAMIENTO	UND	$ 3.715	
32				PORCIÓN DE CEREAL	UND	$ 3.027	
33				PORCIÓN DE FRUTA	UND	$ 4.846	
34				ENSALADA DE FRUTA	UND	$ 8.334	
35				PORCIÓN DE TORTA DE FRUTAS	UND	$ 4.600	
36				PASTEL DE POLLO O CARNE	UND	$ 4.648	
37				FÓRMULA ARTESANAL	UND	$ 13.008	

Notas aclaratorias:

- El presente anexo se debe diligenciar por parte del proponente teniendo presente las especificaciones técnicas y condiciones mínimas descritas en el Anexo N° TECNICO y los criterios de Selección descritos en el presente estudio, incluyendo modificaciones mediante adenda, si las hubiera con posterioridad a la publicación de la presente convocatoria.

- La adjudicación se hará de forma total por el valor del presupuesto oficial asignado en el proceso al proponente que cumpla con las condiciones y requisitos mínimos establecidos en el presente proceso de contratación.

- El porcentaje único de descuento ofrecido se aplicará para cada uno de los valores techos unitarios que conforman los **servicios** y **alimentos** de la tabla.

- En caso de no otorgar porcentaje único descuento o que el descuento sea equivalente al 0%, se entenderá que su oferta se ajusta a la tarifa o valor techo establecido, por lo tanto, esos serán los precios que se manejarán durante toda la ejecución del contrato.

NOMBRE PROPONENTE: _____

NIT: _____

NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL: _____

C.C: _____

FIRMA_____

1 Sobre único

1.1 PRESTACION DE SERVICIO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA

1.1.1 EL OFERENTE DEBE PRESENTAR SU COTIZACION TENIENDO EN CUENTA LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL ANEXO N° 1 ESPECIFICACIONES TECNICAS Y CONDICIONES TECNICAS

Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal.
Esta pregunta requiere anexar documentos (OBLIGATORIO) ANEXAR EL DOCUMENTO EN EXCEL FORMATO SOLICITUD COTIZACION ALIMENTACION 2026)

							Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
							0,00	1,00
Ref.	Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
1		90101800	PRESTACION DE SERVICIO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA	1,00	UN	0,00	1,00	0,00	1,00

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	LISTA PRECIO IVA INCLUIDO
	Desayunos	
1	Comunes, hiposódicos, hipoglúcidos, hipoproteica,hipograsa, blando, astringente, alto en fibra, complementaria I y II, Renal	$ 16.300
2	Líquida Clara	$ 12.322
3	Hiperproteíca	$ 16.026
4	Hipercalórica	$ 18.406
	Almuerzos	
5	Comunes, hiposódicos, hipoglúcidos, hipoproteica,hipograsa, blando, astringente, alto en fibra, complementaria I y II, Renal	$ 24.186
6	Líquida Clara	$ 16.599
7	Hiperproteíca	$ 25.072
8	Hipercalórica	$ 31.846
	Cena	
9	Comunes, hiposódicos, hipoglúcidos, hipoproteica, hipograsa, blando, astringente, alto en fibra, complementaria I y II, Renal	$ 24.218
10	Líquida Clara	$ 15.782
11	Hiperproteíca	$ 24.482
12	Hipercalórica	$ 31.832
	LISTADO DE ALIMENTOS ADICIONALES PARA REFRIGERIO O SEGÚN REQUERIMIENTOS	
	DESCRIPCION	**PRECIO POR UNIDAD**
13	vaso de leche/ soya	$ 5.704
14	vaso de jugo en agua	$ 5.692
15	té en agua	$ 3.878
16	aromática	$ 3.878
17	posillo de agua de panela	$ 4.080
18	colada en leche	$ 5.358
19	colada en agua	$ 3.802
20	consomé	$ 5.077
21	caldo licuado	$ 6.307
22	compota sin zucar	$ 6.638
23	gelatina	$ 6.619
24	yogurt	$ 6.908
25	porción de galletas/ o pan	$ 2.863
26	porción de pollo	$ 8.931
27	porción de carne	$ 10.051
28	porción de pescado	$ 10.062
29	porción de huevo	$ 5.004
30	porción de queso	$ 4.429
31	porción de tubérculo o acompañamiento	$ 5.079
32	porción de cereal	$ 4.137
33	porción de fruta	$ 6.625

34	ensalada de fruta	$ 11.394
35	porción de torta de frutas	$ 6.289
36	pastel de pollo o carne	$ 6.352
	VASO DE SUPLEMENTO FORMULA ARTESANAL	
	DESCRIPCION	**PRECIO POR UNIDAD**
	Contenido:	$ 17.785
	leche de soya: 4 cucharadas soperas razas	
37	**módulo de carbohidrato:** 2 cucharadas de cereal arroz	
	módulo de proteína: 1 cucharada sopera raza(ensoy , enterex,casilan,dietavit)	
	módulo de grasa: 1 cucharadita pequeña o edulcorante	

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICIA NACIONAL
DIRECCION DE SANIDAD
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD VALLE DEL CAUCA

No. GS-2026 - 046491 **/ AREAD-GRUFI – 20.1**

Santiago de Cali, 12 de marzo 2026

Señor patrullero
GILMER IRLET MARULANDA RIVERA
Responsable servicio hoteleria hospitalaria UPRES Valle del Cauca
Calle 48 Nro 86-06
Ciudad

Asunto: Indicadores financieros proceso servicio de alimentación

De manera respetuosa me permito dar respuesta a la solicitud realizada mediante comunicado oficial numero GS-2026-040795-DEVAL de fecha 04 de marzo de la presente vigencia, en donde se solicita la realización de los indicadores financieros para el proceso medico quirurgico, asi:

Entidades	Nro Nit	Indice de liquidez	Indice de endeudamiento	Razon cobertura de interes	Rentabilidad del patrimonio	Rentabilidad del activo
BANQUETES LA ESPERANZA SAS	901000703	4,31	0,49	300,82	0,49	0,25
AGM HEALTH & BUSINESS SAS	900140110	4,02	0,26	2,59	0,07	0,05
ALIMENTAR CAPITAL SAS	901191678	5,96	0,42	1,89	0,47	0,27
FUNDACION BANCO DE ALIMENTOS PAZ CON PROPOSITO	900909214	8,27	0,15	53,20	0,34	0,29
GEB CADENA HOTELERA S.A.S	901173916	2,94	0,25	INDETERMINADO	0,51	0,38
CORPORACION PARA LA GESTION DEL DESARROLLO HUMANO FILANTROPOS	809012325	10,53	0,40	332,90	0,82	0,49
FUHS	900678825	2,88	0.34	185.76	0.18	0.11
ASEOS DE OCCIDENTE SAS	901747390	7,04	0.67	45,71	0,74	0,24
MEDIA GEOMETRICA		5,20	0,34	32,56	0,36	0,22
MEDIANA		5,14	0,37	49,46	0,48	0,26
PROMEDIO		5,74	0,37	122,85	0,45	0,26
MINIMO		2,88	0,15	1,89	0,07	0,05
MAXIMO		10,53	0,67	332,90	0,82	0,49

Para este analisis se tomo información financiera de 6 empresas que prestan ese tipo de servicios, se aplico cinco formulas o promedios estadisticos, valor media geometrica, valor mediana, valor promedio, valor mínimo, valor máximo, que garanticen pluralidad en la presenteacion de las ofertas.

La finalidad de los siguientes indicadores financieros es verificar la capacidad financiera y solvencia de los proponentes, asegurando que posean los recursos necesarios para cumplir el objeto contractual de manera oportuna y eficiente. Estos indicadores funcionan como requisitos habilitantes que permiten a la entidad contratante evaluar la salud económica del oferente, reduciendo el riesgo de incumplimiento y garantizando la calidad y continuidad del servicio o bien contratado.

Para el proceso en mención se tiene previsto los siguientes indicadores de capacidad financiera y capacidad organizacional, asi:

Indice de liquidez	Indice de endeudamiento	Razon cobertura de interes	Rentabilidad del patrimonio	Rentabilidad del activo
>=2,88	<=67%	>=1,89	>=0,07	>=0,05

Nota 1: Se establecieron los indicadores con información financiera de las entidades interesadas, información suministrada por quien elabora el estudio de mercado del presente proceso.

Nota 2: Se realizo la recomendación verbal sobre invitar a participar a mas entidades a cerca del presente proceso, toda vez evitar direccionamiento a una sola entidad.

Atentamente

CPS 4 CESAR ORLANDO QUINTERO SALAZAR
COMITÉ ECONOMICO

Avenida 10N 16N - 21, Barrio Granada
Teléfonos 3102107286
orlando.quintero1795@correo.policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACION PUBLICA

Reporte Certificado de Disponibilidad Presupuestal Comprobante

Usuario Solicitante: MHzmontano ZULLY PAOLA MONTANO ANGULO

Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 16-01-02-057 UNIDAD PRESTADORA DE SALUD VALLE DEL CAUCA

Fecha y Hora Sistema: 2026-03-30-5:48 p. m.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Ítems de afectación de gastos"

Numero:	78126	Fecha Registro:	2026-03-30	Unidad / Subunidad ejecutora:	16-01-02-057 UNIDAD PRESTADORA DE SALUD VALLE DEL CAUCA						
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado		Tipo:	Gasto			Uso Caja Menor	Ninguno	
Valor Inicial:	181.733.440,00	Valor Total Operaciones:		0,00	Valor Actual.:	181.733.440,00	Saldo x Comprometer:	181.733.440,00	Vr. Bloqueado		0,00

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS					
Número:	78126	Fecha Registro:	2026-03-30	Número:		Modalidad de contratación:		Tipo de contrato:	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSOR ECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
O57 ATENCION SALUD	A-02-02-02-006-003 ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS	Nación	16	SSF						
					Total:	181.733.440,00	0,00	181.733.440,00	181.733.440,00	0,00

Objeto:	SUMINISTRO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA EN LAS AREAS DE URGENCIAS Y HOSPITALIZACION PARA LOS USUARIOS QUE LO REQUIERAN EN EL ESPCO CLINICA DEVAL APROBADO POR LA ORDENADORA DEL GASTO MEDIANTE CPAA 612 DEL 30-03-2026

CPS-4 ZULLY PAOLA MONTAÑO ANGULO
Jefe Presupuesto UPRES Valle del Cauca