MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICIA NACIONAL
POLICIA METROPOLITANA DE TUNJA
UNIDAD PRESTADORA EN SALUD TIPO B BOYACÁ

Tunja, 04 de mayo de 2026

I. ASPECTOS GENERALES DEL ESTUDIO PREVIO.

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

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO

SUMINISTRO DE DIETAS ALIMENTARIAS HOSPITALARIAS, NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN DE PACIENTES DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO ESPCO – TUNJA.

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
93131604	Servicios Políticos y asuntos cívicos	Ayudas y asistencia humanitaria	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	Servicios de la organización para la alimentación y la agricultura
85151601	Servicios de salud	Servicios de Alimentación y Nutrición	Asuntos nutricionales	Servicios de programación de la nutrición
50101700	Alimentos bebidas y tabaco	frutos secos	frutos secos	N/A
50121539	Alimentos bebidas y tabaco	Pescados y mariscos	Pescado	Pescado fresco
50111500	Alimentos bebidas y tabaco	Carnes y aves de corral	carnes y aves de corral	N/A
50131600	Alimentos bebidas y tabaco	Productos lácteos y huevos	Huevos y sustitutos	N/A
50131801	Alimentos bebidas y tabaco	Productos lácteos y huevos	Queso	Queso natural
50171548	Alimentos bebidas y tabaco	Condimentos y conservantes	Hierbas y especias y extractos	Hierbas frescas
50161500	Alimentos bebidas y tabaco	Chocolates, azucares, edulcorantes y productos de confitería	Chocolates, azucares, edulcorantes y productos	N/A
50180000	Alimentos bebidas y tabaco	Productos de panadería	N/A	N/A
50201700	Alimentos bebidas y tabaco	Bebidas	Café yTe	N/A
50307500	Alimentos bebidas y tabaco	Fruta fresca	Subproductos de frutas frescas	N/A
50407200	Alimentos bebidas y tabaco	Vegetales frescos	Tubérculos	N/A

1.2 VALOR ESTIMADO

El estimado del contrato será de **TREINTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS VEINTE MIL PESOS M/CTE ($37.520.000,00)** Vigencia 2026, incluido IVA, impuestos Nacionales, Departamentales y Municipales.

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	RECURSO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	02-02-02-006-03 ALOJAMIENTO, SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS	UPRES TIPO B BOYACA	SERVICIO DE ALIMENTACION PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y DEL SERVICIO DE URGENCIS ESPCO DEBOY	16	1	$37.520.000,00	$37.520.000,00
						VALOR TOTAL ESTIMADO	$ 37.520.000,00

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

Plan Anual de Adquisiciones 427 de fecha 04 de mayo de 2026 – Recurso 16 – por valor de **TREINTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS VEINTE MIL PESOS M/CTE ($37.520.000,00)** Vigencia 2026, incluido IVA, impuestos Nacionales, Departamentales y Municipales.

No.	Fecha	No. Plan de compras	Unidad	Recurso	Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
1	04/05/2026	427	UPRES TIPO B BOYACA	16	SERVICIO DE ALIMENTACION PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y DEL SERVICIO DE URGENCIS ESPCO DEBOY	1	$37.520.000,00	$37.520.000,00
					TOTAL		$ 37.520.000,00	

1.4 CLASE DE CONTRATO

SUMINISTRO Art 32 Ley 80 de 1.993, Código Civil Colombiano libro cuarto de las obligaciones en general y de los contratos Titulo I definiciones artículo 1494, fuente de las obligaciones y código de comercio de Colombia **título III. del contrato de suministro artículo 968 "contrato de suministro".**

1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES

Podrán participar en el presente proceso todas las personas naturales o jurídicas ya sean nacionales o extranjeras, productores y/o comercializadores y/o distribuidores en Colombia, con representación o sucursal en Colombia, en forma individual o conjunta (consorcio, unión temporal y/o promesas de sociedad futuras), que estén en capacidad de suministrar el bien objeto del presente proceso y cumpla con todos los requisitos exigidos para el mismo.

En caso de uniones temporales o consorcios o promesa de sociedad futura, cada uno de los miembros deberá acreditar que, dentro de su objeto social o

	actividad económica o comercial, se encuentra comprometida la actividad que se comprometen a desarrollar en el acuerdo de conformación correspondiente. De conformidad con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1860 del 24 de diciembre de 2021, numeral 3, y en concordancia con lo establecido en el artículo 12 de la ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 34 de la ley 2069 de 2020, el presente proceso es susceptible de ser limitado a Mipymes, cuando se haya manifestado interés de por lo menos dos (02) Mipymes, dentro del día hábil siguiente a la publicación de la invitación pública. Por lo anterior se convoca a las Mipymes interesadas para que, de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015, realicen su solicitud de limitar la presente convocatoria a Mipyme, para lo cual deberán cumplir con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, así: Artículo 2.2.1.2.4.2.4 acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas. La Mipyme nacional debe acreditar su condición con un certificado expedido por el representante legal y el revisor fiscal, si está obligado a tenerlo, o el contador, en el cual conste que la Mipyme tiene tamaño empresarial establecido de conformidad con la ley. En las convocatorias limitadas, la Entidad Estatal debe aceptar solamente las ofertas de Mipyme, consorcios o uniones temporales formados únicamente por Mipyme y promesas de sociedad futuras suscritas por Mipyme. La Entidad Estatal debe recibir estas solicitudes junto con los documentos descritos en el artículo y el certificado de existencia y representación legal de la Mipyme interesada, dentro del día hábil siguiente a la publicación de la invitación pública del proceso de contratación. Igualmente, para que las Mipymes puedan participar en las convocatorias limitadas, deberán acreditar como mínimo un (01) año de existencia, para lo cual deberán presentar el certificado de existencia y representación expedido por la respectiva cámara de comercio. Por lo tanto, el siguiente día hábil posterior a la recepción de las solicitudes para limitar la convocatoria a Mipyme, la entidad estatal procederá a publicar un aviso precisando si el proceso efectivamente se limita a Mipyme o si podrá participar cualquier otro interesado. De acuerdo con lo establecido en el decreto 1860 de 2021, en su artículo 2.2.1.2.4.2.16 Fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional. En los procesos de contratación, las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos fomentaran en los pliegos de condiciones o documento equivalente que los contratistas destinen al cumplimiento del objeto contractual la provisión

	de bienes o servicios por parte de la población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial atención constitucional, garantizando las condiciones de calidad y sin perjuicio de los acuerdos comerciales vigentes, motivo por el cual, dentro de las condiciones generales de la invitación publica, se establecerán las obligaciones generales de la futura aceptación de oferta, la provisión de servicios de dichas poblaciones vulnerables.

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

La Unidad Prestadora de Salud Boyacá, establecimiento perteneciente a la Regional de Aseguramiento en Salud No.1, atendiendo su naturaleza, nivel de complejidad y su razón de ser, requiere **SUMINISTRO DE DIETAS ALIMENTARIAS HOSPITALARIAS, NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN DE PACIENTES DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO ESPCO – TUNJA** con el fin de cubrir los requerimientos nutricionales de acuerdo con su condición anatomo fisiológicas, fisiopatología, edad, género, estado metabólico y estado fisiológico, medicamentos o tratamientos que este recibiendo el paciente; asegurando un suministro dietario que cumpla con las condiciones de calidad y salubridad que contribuya a la recuperación y estabilidad del paciente más no a generar un evento adverso e intoxicación.

El estado nutricional normal es el reflejo del equilibrio entre la ingesta balanceada de alimentos y el consumo de energía necesario para mantener las funciones diarias del organismo, siempre que exista algún factor que interfiera en cualquiera de las etapas de este equilibrio, los riesgos de que un individuo desarrolle desnutrición son inminentes.

Es importante resaltar, que el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario (ESPCO) Tunja, cuenta con instalaciones que disponen de un espacio, para el emplataje (servir las dietas) que son requeridas para los pacientes, contando así con la capacidad logística; se aclara que la institución no cuenta con el personal idóneo para manipular y realizar la alimentación bajo las normas de salubridad que se encuentren vigentes; así mismo se realiza aclaración que en la actualidad no se cuenta con contrato de suministro de víveres, cárnicos y legumbres.

El contar con los alimentos adecuados, junto con toda la logística, coadyudará en el éxito de los tratamientos brindados por los médicos y especialistas que hacen parte del Establecimiento de Sanidad Policial Complementario ESPCO Tunja, para egresar los pacientes en menor tiempo, aspecto que brinda más bienestar tanto al usuario como a sus familiares.

La desnutrición es uno de los problemas que afectan a América Latina, encontrándose que cerca del 50% de la población hospitalizada ingresa con algún grado de desnutrición, lo cual conlleva a una incidencia elevada de mortalidad, de complicaciones y de aumento de la estancia hospitalaria.

Por lo tanto, el estado nutricional es uno de los principales factores que se deben considerar en los pacientes hospitalizados debido al alto riesgo de complicaciones como: infección, falla respiratoria, mala cicatrización de heridas y fístulas, entre otras que, unidos a un mal estado nutricional, pueden aumentar el tiempo de estancia hospitalaria y el riesgo de mortalidad, según concepto de la nutricionista y personal médico del establecimiento de sanidad policial complementarios – ESPCO Tunja.

El Decreto 1795 de 2000 establece que el objeto del Sistema de Salud de las Fuerzas Militares y de la Policía Nacional (SSMP) es prestar el servicio integral de salud en las áreas de promoción prevención, protección recuperación y rehabilitación del personal afiliado y beneficiarios del Subsistema de Salud de la

Policía Nacional (SSPN). El servicio de salud es un servicio público esencial, que hace parte de la misión del Sistema de Salud de la Fuerzas Militares y de la Policía Nacional, por lo cual la Clínica ESPCO Tunja debe garantizar su prestación de manera continua y eficiente a todos los usuarios. Es preciso anotar que la prestación del servicio de salud a los usuarios y a beneficiarios del Subsistema de Salud de la Policía Nacional, debe prestarse bajo los principios de continuidad, oportunidad, pertinencia, accesibilidad y seguridad; de conformidad con lo establecido el Decreto 1795 de 2000.

En virtud de los principios anteriores, la ESPCO está en la obligación de prestar el servicio de salud sin interrupción los 365 días al año, requiriéndose en consecuencia y teniendo en cuenta que es deber de la Institución suministrar la alimentación a pacientes hospitalizados, como parte integral del tratamiento de acuerdo con cada patología.

No se puede determinar el promedio mensual, ni anual del suministro de alimentación para los usuarios de la Unidad Prestadora de Salud de Boyacá, dado que es impredecible el número de pacientes que ingresas o son hospitalizados en el servicio de urgencias y los picos epidemiológicos que existan; sin embargo en la Unidad Prestadora de Salud Boyacá – Establecimiento de Sanidad Policial Complementario (ESPCO) Tunja; cuenta con el **servicio de Hospitalización y urgencias contamos con una ocupación de camas distribuidas así: Hospitalización cuatro (4), observación (4); además con el servicio de urgencias las 24 horas**.

De igual manera teniendo en cuenta la resolución 003803 del 22/06/2016 del Ministerio de Salud y protección Social en donde indica: **RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES (RÍEN) ESTABLECIDOS PARA LA POBLACIÓN COLOMBIANA.**

Requerimientos de Energía: Se adopta como expresión de la ingesta dietética de energía, el requerimiento promedio de un grupo de población referido como la cantidad de energía que debe suministrar la dieta para mantener el balance de energía, según edad, género, estatura, peso y un grado de actividad física compatible con buena salud a largo plazo, mientras se aportan todos los nutrientes para conformar una alimentación saludable.

El cálculo de los requerimientos de energía en todas las edades se basó en la medición y estimación del gasto total diario de energía más la necesidad de energía para crecimiento, gestación y lactancia. Los componentes del requerimiento de energía son: el Metabolismo Basal, la respuesta metabólica a los alimentos (ECA), la actividad física, el costo energético del crecimiento, gestación y lactancia.

- Requerimiento diario de energía para la población colombiana de lactantes de 0 a 12 meses alimentados con leche materna, con fórmula y con leche materna + fórmula.
- Requerimiento diario de energía para la población colombiana de lactantes de 0 a 12.
- Requerimientos adicionales de energía para la población colombiana de la mujer gestante
- Requerimiento adicional de energía durante la lactancia para la mujer colombiana

Para establecer el consumo promedio mes para el nuevo proceso, se determinó tomando el comportamiento promedio para los meses facturados del octubre a diciembre del año 2024 arrojando un promedio mensual de $ 5.161.589.00. En la actualidad la Unidad Prestadora de Salud Boyacá – Establecimiento de Sanidad Policial Complementario ESPCO Tunja; cuenta con el servicio de Hospitalización y urgencias con una ocupación de camas distribuidas así: Hospitalización cuatro (4), observación (cuatro); además con el servicio de urgencias las 24 horas.

De acuerdo con lo anterior se proyecta un consumo promedio mes de $5.000.000,00 el cual puede aumentar o disminuir según porcentaje de ocupación en la Clínica y picos epidemiológicos.

POBLACIÓN OBJETIVO:

Se ofrece un espacio de 30 m2 en el cual se podrá realizar el emplataje de DIETAS ALIMENTARIAS HOSPITALARIAS, NORMALES Y TERAPÉUTICAS la cual se encuentra ubicada dentro de las instalaciones del Establecimiento de Sanidad Policial Complementario (ESPCO) Tunja, Transversal 15 No 16-01 Barrio Ricaurte; dicha área deberá mantenerse en excelentes condiciones higiénicas.

Es importante resaltar, que el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario (ESPCO) Tunja, cuenta con instalaciones que disponen de un espacio, para el emplataje (servir las dietas) que son requeridas para los pacientes, contando así con la capacidad logística; se aclara que la institución no cuenta con el personal idóneo para manipular y realizar la alimentación bajo las normas de salubridad que se encuentren vigentes; así mismo se realiza aclaración que en la actualidad no se cuenta con contrato de suministro de víveres, cárnicos y legumbres.

El contar con los alimentos adecuados, junto con toda la logística, coadyuvará en el éxito de los tratamientos brindados por los médicos y especialistas que hacen parte del Establecimiento de Sanidad Policial Complementario ESPCO Tunja, para egresar los pacientes en menor tiempo, aspecto que brinda más bienestar tanto al usuario como a sus familiares

De acuerdo a la RESOLUCIÓN NÚMERO 00002674 DE 2013, "se establece que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social"

Por lo anterior se debe tener en cuenta:

1. **ALIMENTO.** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias. Debe ser suministrado este con buena calidad. Evitando alimentos:

1.1 ALIMENTO ADULTERADO. Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
a) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas.
b) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y,
Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

1.2 ALIMENTO ALTERADO. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a:
El cual se encuentre por fuera de su vida útil.
No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

1.3 ALIMENTO CONTAMINADO. Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

1.4 ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

1.5 ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

1.6 ALIMENTO DERIVADO DE UN ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO OGM. Alimento derivado en su totalidad o en una parte de un Organismo Genéticamente Modificado.

1.7 ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

1.8 ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

1.9 AMBIENTE. Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

1,10 DISEÑO SANITARIO. Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento. transporte y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

2. **EMBALAJE:** Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.

2.1 ENVASE PRIMARIO. Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

2.2 ENVASE SECUNDARIO: Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

2.3 ENVASE TERCIARIO: Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.

3. **EQUIPO:** Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase,

fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.

4. **HIGIENE DE LOS ALIMENTOS:** Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

5. **INOCUIDADO DE LOS ALIMENTOS.** Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al paciente cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina. Infestación. Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos. Por lo que se deberá realizar SIMUESTRAS A LAS DIETAS por el contratista por 72 horas, en caso de presentarse alguna intoxicación por ingesta de alimentos suministrados por el mismo. Si se diera lugar a la misma los costos de laboratorio y de más a que haya lugar deberán ser asumidos por la entidad contratista.

6. **MANIPULADOR DE ALIMENTOS.** Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

7. **CONDICIONES GENERALES.** Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

7.1 LOCALIZACIÓN Y ACCESOS. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.

7.2 Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

7.3 Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

7.4 El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

8. **DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LIQUIDOS:** El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con éste.

9. **DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS:** Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con éste.

9.1 Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.
9.2 El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.

9.3 Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se disponga de un mecanismo adecuado de evacuación periódica se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.
9.4 Aquellos establecimientos que generen residuos peligrosos deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente.

10. **VENTILACIÓN:** Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas anti-insectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación. Los sistemas de ventilación deben filtrar el aire y proyectarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias, y de forma que se les realice limpieza y mantenimiento periódico.

11. **CONDICIONES GENERALES.** Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

12. **CONDICIONES ESPECÍFICAS:** Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

12.1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

12.2 Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 Y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

12.3 Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, construidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.

12.4 Los equipos deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, desde la recepción de las materias primas y demás ingredientes, hasta el envasado y embalaje del producto terminado.

13. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

13.1 Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.
13.2 Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas

de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

13.3 En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

13.4 La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

13.5 La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.

13.6 Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa. actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

13.7 Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas semestrales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias.

13.8 Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

13.9 Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

14. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

14.1 Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

14.2 Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.

En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

14.3 El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.

14.4 Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

14.5 Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

14.6 Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando éste se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

14.7 Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

14.8 No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

14.9 Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

14.10 De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.

14.11 No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

14.12 El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

14.13 Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

14.14 Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.

15. CONDICIONES GENERALES. Todas las materias primas e insumos para la fabricación, así como las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en este capítulo para garantizar la inocuidad del alimento.

16. ENVASES Y EMBALAJES: Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deber reunir los siguientes requisitos:

16.1 Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las Resoluciones 683, 4142 Y 4143 de 2012; 834 Y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto.

16.2 El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación.

16.3 No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.

16.4 Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados.

16.5 Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.

17. PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA. Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deben cumplir los siguientes requisitos:

17.1 Durante las operaciones de fabricación, procesamiento, envasado y almacenamiento se tomarán medidas eficaces para evitar la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con materias primas que se encuentren en las fases iníciales del proceso.

17.2 Hasta que no se cambien de indumentaria y adopten las debidas precauciones higiénicas y medidas de protección, las personas que manipulen materias primas o productos semielaborados susceptibles de contaminar el producto final no deben entrar en contacto con el producto terminado.

17.3 Cuando exista el riesgo de contaminación en las diversas fases del proceso de fabricación, el personal manipulador debe lavarse las manos entre una y otra operación en el proceso de elaboración.

17.4 Las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para evitar el cruce de flujos de producción.

17.5 Todo equipo y utensilio que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado debe limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser nuevamente utilizado.

17.6 Ingresar al lugar con elementos contaminados de urgencias y se presente aglomeraciones en el lugar donde se preparan los alimentos.

18. PLAN DE SANEAMÍENTO. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

18.1 Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

18.2 Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

18.3 Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

18.4 Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

19. ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS: Condiciones generales. Las operaciones y condiciones de almacenamiento, distribución, transporte y comercialización deben evitar:

a) La contaminación y alteración.
b) La proliferación de microorganismos indeseables
c) El deterioro o daño del envase o embalaje

20. ALMACENAMIENTO. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

20.1 Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

20.2 El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor.

20.3 El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además, se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.

20.4 El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

20.5 En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumas y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a éstas.

20.6 El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente

21. **MEDIO DE TRANSPORTE.** Es cualquier nave, aeronave, vagón de ferrocarril o vehículo de transporte por carretera que moviliza mercancías, incluidos los remolques y semirremolques cuando están incorporados a un tractor o a otro vehículo motor. Transporte. El transporte de alimentos y sus materias primas se realizará cumpliendo con las siguientes condiciones:

21.1 En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.
21.2 Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, o al producto durante el cargue y descargue.
21.3 Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación, deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.
21.4 Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.
21.5 Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
21.6 Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.
21.7 Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.
21.8 Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
21.9 Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.
21.10 Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.

22. **PERMISO SANITARIO.** Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y lo comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.

23. **REGISTRO SANITARIO.** Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

24. **RESTAURANTE O ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.** Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

25. **DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALÍZACIÓN.** Durante las actividades de distribución y comercialización de alimentos y materias primas debe garantizarse el mantenimiento de las condiciones sanitarias de éstos. Toda persona natural o jurídica que se dedique a la distribución o comercialización de alimentos y materias primas será responsable del mantenimiento de las condiciones sanitarias de los mismos.

Parágrafo 1. Los alimentos y materias primas que requieran refrigeración durante su distribución, deben mantenerse a temperaturas que aseguren su adecuada conservación hasta el destino final.

Parágrafo 2. Cuando se trate de alimentos y materias primas que requieren congelación, éstos deben conservarse a las temperaturas necesarias de acuerdo a las características del producto.

26. **EQUIPOS Y UTENSILIOS.** Los equipos y utensilios empleados en los restaurantes y establecimientos gastronómicos, deben cumplir con las condiciones establecidas en el Capítulo 11 de la presente resolución. Artículo 35. Operaciones de preparación y servido de los alimentos. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos

27. **SUSTANCIA PELIGROSA:** Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

28. **VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.** Es el conjunto de actividades que le permite a las autoridades competentes, la recolección de información permanente y continúa, su tabulación, análisis e interpretación. Del mismo modo, le permite tomar una serie de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con éstas, la divulgación y evaluación del sistema empleado para este fin.

29. **ALMACENAMIENTO:** El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.

29.1 Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.
29.2 Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.
29.3 Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.
29.4 El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.
29.5 Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.
29.6 El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.
29.7 El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las

cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.

29.8 La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. Esta desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.

29.9 Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso

30. RESPONSABILIDAD. El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor. Además, estarán obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Capítulo 111 de la presente resolución.

Parágrafo 1. Los manipuladores de alimentos de los restaurantes y establecimientos gastronómicos deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos a cargo de la autoridad local de salud, de la misma empresa o por personas naturales o jurídicas. Para este efecto, se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente, dispuesto en el artículo 12 de la presente resolución.

Parágrafo 2. la autoridad sanitaria competente en cumplimiento de sus actividades de inspección, vigilancia y control verificará el cumplimiento de la capacitación para los manipuladores de alimentos a que se refiere este artículo.

31. OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA. Todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido conforme a lo establecido en la presente resolución. Se exceptúan del cumplimiento de este requisito, los siguientes productos alimenticios:

1. los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.
2. los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.
3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.
4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

32. INSPECCIÓN, VÍGILANCIA Y CONTROL. Las acciones de inspección, vigilancia y control sobre los establecimientos que fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, importen, exporten y comercialicen alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos, se realizarán de acuerdo con el Modelo de Inspección, Vigilancia y Control que establezca el Ministerio de Salud y Protección Social.

El Decreto 1011 de 2006, "por el cual se establece el Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad de la Atención de Salud del Sistema General de Seguridad Social en Salud", define en el artículo 2 la "calidad de la atención en salud, como la provisión de servicios de salud a los usuarios individuales y colectivos de

manera accesible y equitativa, a través de un nivel profesional óptimo, teniendo en cuenta el balance entre beneficios, riesgos y costos, con el propósito de lograr la adhesión y satisfacción de dichos usuarios"

Que la Ley 100 de 1993 amplió las coberturas del Sistema de Seguridad Social y estableció Centro como principios básicos de la IPS, la calidad, la oportunidad y la eficiencia. Atendiendo, que la Organización Mundial de la Salud declaró el 11 de marzo de 2020 que el brote del nuevo coronavirus COVID-19 es una pandemia mundial, esencialmente por la velocidad en su propagación, por lo que instó a los Estados a tomar acciones urgentes y decididas para la identificación, confirmación, aislamiento, monitoreo de los posibles casos y el tratamiento de los casos confirmados, así como la divulgación de ¡as medidas preventivas, todo lo cual debe redundar en la mitigación del contagio

A. Ordenar a las EPS, entidades territoriales e IPS facilitar la afiliación de oficio al Sistema General de Seguridad Social en Salud de la población colombiana y de los migrantes regulares, utilizando los canales virtuales que este Ministerio ha dispuesto.

La Constitución Política de Colombia en su artículo 49 establece que la atención de la salud un servicio público a cargo del estado, donde se debe garantizar a todas las personas el acceso a los servicios de salud, promoción, protección y recuperación de la salud. Así mismo al estado le corresponde organizar, dirigir, reglamentar la prestación del servicio de salud a los habitantes conforme a los principios de eficiencia, universalidad, igualdad y solidaridad. La Constitución y la Ley les han otorgado a las entidades del estado correspondientes, la responsabilidad de la prestación del servicio de salud, dando cumplimiento a los derechos fundamentales y la creación de las condiciones para que se ejerzan estos derechos. Dentro de su estructura básica de Organización Interna y por su naturaleza de institución prestadora de salud se encuentra en la obligación de suministrar de manera permanente la alimentación para los pacientes, de acuerdo con las necesidades de los pacientes y los requerimientos efectuados por el servicio de urgencias del Establecimiento de Sanidad Policial Complementario (ESPCO) Tunja, en consecuencia la presente necesidad se encuentra incluida en el Plan Anual de Adquisiciones Institucional para la vigencia 2026 como "SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS ESPCO TUNJA" clasificada en la familia de Comidas para llevar preparadas profesionalmente y que para el momento de validar los códigos UNSPSC se clasificó en [85151607].

El Proceso de Atención Intrahospitalaria. tiene por objeto, "Prestar servicios de salud intrahospitalarios orientados a estabilizar al paciente y mejorar su estado de salud, mediante el cumplimiento de requisitos en una cultura de seguridad del paciente". Y se encuentra conformado por Urgencias y Hospitalización

Urgencias Servicio: Urgencias baja complejidad Descripción del Servicio: Servicio responsable de dar atención a las alteraciones de la integridad física, funcional y/o psíquica por cualquier causa con diversos grados de severidad, que comprometen la vida o funcionalidad de la persona y que requiere de la protección inmediata de servicios de salud, a fin de conservar la vida y prevenir consecuencias críticas presentes o futuras.

Por lo cual en el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario ESPCO Tunja en el servicio de Hospitalización y urgencias contamos con una ocupación de camas y o camillas distribuidas así: Hospitalización cuatro (4), observación cuatro (3) las 24 horas.

Hospitalización baja complejidad Descripción del Servicio: Es la actividad de atención en salud que se realiza a un paciente por requerimiento de su condición de salud, para realizarse monitorización y/o un procedimiento, los cuales se efectúan con una estancia del paciente mayor a 24 horas en un servicio de internación o de hospitalización. Aplica a todos los servicios de internación, sin perjuicio de los adicionales que se exijan a cada uno de los servicios de internación.

En cumplimiento del objeto descrito anteriormente, se considera necesario el desarrollo de las siguientes actividades:

1) Suministrar de lunes a domingo las dietas prescritas por los diferentes profesionales y suministrar alimentación a los pacientes que se encuentren en el servicio de hospitalización, observación y/o urgencias.
2) Cumplir con las normas higiénico-sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según el Decreto 539 de 2014.
3) El oferente, deberá presentar, un plan de aseguramiento de calidad, con el propósito de garantizar la calidad en el proceso de compra, almacenamiento, preparación y suministro de las raciones.
4) Suministrar el personal ofrecido con la capacitación e idoneidad y que sea de acuerdo a las hojas de vida que se cargan en el SECOP II, ya que por ser una institución vulnerable se debe realizar estudio de seguridad a este personal antes de que ingrese a trabajar a nuestra institución.
5) Acreditar que el personal propuesto cumple con los requisitos señalados en la oferta.
6) Presentar estandarización de las recetas y porciones a distribuir en el ESPCO.
7) Presentar los menús a suministrar.
8) El suministro de alimentación a pacientes deberá ser cubierto todos los días en el siguiente horario: Desayuno, 7:30 a.m., Medias nueves (pacientes de 0 a 12 años, mujeres embarazadas, mujeres lactantes, pacientes, pacientes con desnutrición, cuando lo requiera la nutricionista, pacientes diabéticos) 10:00 a.m., Almuerzo 12:00 m. onces 16:00 p.m. (pacientes de 0 a 12 años, mujeres embarazadas, mujeres lactantes, pacientes, pacientes con desnutrición, cuando lo requiera la nutricionista, pacientes diabéticos); Comida 18:00 p.m. Refrigerio Nocturno (pacientes diabéticos). A pacientes hospitalizados en exámenes de RX, ecografías, TAC, se les guardara su respectivo servicio, igualmente a pacientes que les sea restablecida la vía oral se le distribuirá dicha dieta en el horario que se le solicite el jefe o médico de turno.
9) Utilizar materias primas de primera calidad en la preparación de la alimentación.
10) El servicio se prestará hasta la cama del paciente llevando las 3 comidas diarias, refrigerios (nueves, onces y nocturno cuando se solicite) la alimentación se suministrará en bandejas individuales que garanticen el mantenimiento de la temperatura de las preparaciones, igualmente el contratista se comprometerá a proporcionar las dietas de pacientes aislados prescritas por el médico jefe de turno en el menaje correspondiente de desechables.
11) Llevar el control diario de la alimentación.
12) Realizar el mantenimiento del purificador de agua a base de ozono, aseo, conservación de las instalaciones, menaje, sillas y fumigación, Se deberá entregar un reporte mensual de estas actividades al Supervisor del contrato.
13) Acatar las instrucciones que, durante el desarrollo del contrato, se le impartan por parte del Supervisor del contrato, con respecto a la ejecución del mismo.
14) Presentar el carné y/o certificación expedida por Saneamiento donde conste sobre manipuladores de alimentos de todo el personal que participará en la ejecución del contrato, en cumplimiento a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997.
15) Presentar un manual de desinfección y aseo del área a utilizar en la elaboración de los alimentos.
16) Presentar mensualmente los recibos de pago al sistema de seguridad social (salud, pensiones y riesgos profesionales) y parafiscales (caja de compensación, SENA, ICBF), cuando haya lugar a ello.
17) Suministrar jarras de agua para los medicamentos de los pacientes con su respectivo vaso desechables.
18) Efectuar la distribución de alimentos en menaje que cumpla la normatividad de transporte de alimentos vigente Decreto 3075 de 1997 (carros térmicos, desechables etc.)
19) Las demás que se requieran de acuerdo con la naturaleza del contrato.

PRESENTACIÓN DEL CICLO DE SEMANA El Proponente deberá presentar el ciclo semanal de las raciones a proporcionar (7) días dieta normal y dieta terapéuticas (Blanda – hiposódica –hipoglúcida etc.) Con su respectivo análisis químico y cumpliendo con lo siguiente: Las dietas complementarias deben ofrecer preparaciones adecuadas organolépticamente para la edad de los pacientes pediátricos, incluyendo en las preparaciones de suplementación proteica.

Calidad sensorial El menú diario o almuerzo debe ser agradable en su presentación y cumplir además con características de variedad diaria en lo relacionado con textura, consistencia, color, sabor, forma y métodos de preparación. Se debe controlar el exceso de azúcar y sal de las preparaciones. **"LOS MENÚS PODRÁN VARIAR SIEMPRE QUE SE CUMPLA CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA MINUTA PATRÓN".**

Renovación del ciclo de minutas Presentar carta compromiso de renovación del ciclo inicial, previa autorización de la nutricionista, el cual debe ser ajustado con base en una Encuesta de Satisfacción aplicada a los usuarios del servicio cada cuatro semanas.

Características de los insumos Presentar carta de compromiso en que se indique: ¬ La elaboración de los menús se pueden usar productos preelaborados, preferiblemente de origen nacional y todos deben ser de primera calidad.
¬ No se permite el uso de insumos que contengan glutamato monosódico y se deben usar condimentos naturales. Para los alimentos que corresponden se debe tener registro sanitario vigente que los acredita como aptos para el consumo humano.
¬ La calidad de los alimentos debe corresponder a parámetros contenidos en la regulación nacional vigente, expedida por el Ministerio de la Protección Social.
¬ Cada insumo como carnes, lácteos, productos de panadería debe contener registro sanitario de transporte y manejo de producción.

Presentación de Alimentos:

• Deberá anexar protocolo de presentación de alimentos o comidas servidas, en recipientes adecuados y limpios, de materiales que permitan fácil lavado y desinfección. Para paciente adulto en porcelana, en recipientes plásticos únicamente para paciente pediátrico, el suministro de dieta pediátrica debe ser ofrecido en bandeja especial de tamaño proporcional al plato servido y para pacientes especiales únicamente en recipientes desechables. En caso de continuar en pandemia se debe servir para todos en desechable; se coordinará con el supervisor de acuerdo a las necesidades, los diferentes picos epidemiológicos que se presenten, entre otras enfermedades transmisibles si sea necesario la servida de todas las dietas en loza desechable, se deberá verificar según las condiciones:

• Las adiciones como sal, azúcar, mermelada y salsas deben ofrecerse en recipientes adecuados e independientes al plato servido.
• Los líquidos no deben servirse hasta el borde del recipiente.
• Durante la exposición y servicio de los alimentos se debe proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscos, cabellos etc.).
• Ningún elemento desechable podrá ser reutilizado.
• El proponente debe proveer una jarra plástica la cual debe mantenerse con agua hervida apta para los pacientes El Oferente debe proveer una jarra plástica la cual debe mantenerse con agua hervida apta para los pacientes y vasos desechables para el consumo de este, 1 diario por paciente

Control de calidad Deberá presentar programa trimestral de exámenes microbiológicos de almuerzo, comida o desayuno servido con miras a verificar la calidad del servicio. Aseo, higiene y desinfección. Deberá presentar programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y

diluciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras. Debe desinfectarse puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. Todos los objetos manipulados para la preparación de alimentos, así como la vajilla cubiertos, vasos y demás enseres para servir los alimentos, deberán ser lavados y esterilizados diariamente.

En las instalaciones adecuadas (bodega, planta, entre otras) donde se realice la preparación de alimentos debe Control de plagas, roedor y rastrero. Deberá presentar manual para efectuar fumigaciones trimestrales, en forma que se garantice este control y enviar constancia del trabajo realizado.

Que el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, establece que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social.

POBLACIÓN OBJETO

Actualmente, la Unidad Prestadora de Salud Tipo B Boyacá según datos consolidados (fuente DISAN AGESA GEINF) es de 22.885 usuarios y beneficiarios, a los cuales se les debe brindar atención.

REGION	USP	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	Total general
1	3. BOYACA	Boyacá	ALMEIDA	6
1	3. BOYACA	Boyacá	AQUITANIA	64
1	3. BOYACA	Boyacá	ARCABUCO	35
1	3. BOYACA	Boyacá	BELÉN	113
1	3. BOYACA	Boyacá	BERBEO	8
1	3. BOYACA	Boyacá	BETÉITIVA	24
1	3. BOYACA	Boyacá	BOAVITA	44
1	3. BOYACA	Boyacá	BOYACÁ	56
1	3. BOYACA	Boyacá	BRICEÑO	9
1	3. BOYACA	Boyacá	BUENAVISTA	20
1	3. BOYACA	Boyacá	BUSBANZÁ	12
1	3. BOYACA	Boyacá	CALDAS	29
1	3. BOYACA	Boyacá	CAMPOHERMOSO	6
1	3. BOYACA	Boyacá	CERINZA	35
1	3. BOYACA	Boyacá	CHINAVITA	38
1	3. BOYACA	Boyacá	CHIQUINQUIRÁ	1076
1	3. BOYACA	Boyacá	CHÍQUIZA	17
1	3. BOYACA	Boyacá	CHISCAS	5
1	3. BOYACA	Boyacá	CHITA	6
1	3. BOYACA	Boyacá	CHITARAQUE	20
1	3. BOYACA	Boyacá	CHIVATÁ	17
1	3. BOYACA	Boyacá	CHIVOR	5
1	3. BOYACA	Boyacá	CIÉNEGA	30
1	3. BOYACA	Boyacá	CÓMBITA	130
1	3. BOYACA	Boyacá	COPER	16
1	3. BOYACA	Boyacá	CORRALES	23
1	3. BOYACA	Boyacá	COVARACHÍA	11

1	3. BOYACA	Boyacá	CUCAITA	12
1	3. BOYACA	Boyacá	CUÍTIVA	27
1	3. BOYACA	Boyacá	DUITAMA	2502
1	3. BOYACA	Boyacá	EL COCUY	19
1	3. BOYACA	Boyacá	EL ESPINO	14
1	3. BOYACA	Boyacá	FIRAVITOBA	85
1	3. BOYACA	Boyacá	FLORESTA	28
1	3. BOYACA	Boyacá	GACHANTIVÁ	18
1	3. BOYACA	Boyacá	GAMEZA	20
1	3. BOYACA	Boyacá	GARAGOA	252
1	3. BOYACA	Boyacá	GUACAMAYAS	6
1	3. BOYACA	Boyacá	GUATEQUE	111
1	3. BOYACA	Boyacá	GUAYATÁ	14
1	3. BOYACA	Boyacá	GÜICÁN	7
1	3. BOYACA	Boyacá	IZA	35
1	3. BOYACA	Boyacá	JENESANO	25
1	3. BOYACA	Boyacá	JERICÓ	14
1	3. BOYACA	Boyacá	LA CAPILLA	20
1	3. BOYACA	Boyacá	LA UVITA	29
1	3. BOYACA	Boyacá	LA VICTORIA	6
1	3. BOYACA	Boyacá	LABRANZAGRANDE	6
1	3. BOYACA	Boyacá	MACANAL	18
1	3. BOYACA	Boyacá	MARIPÍ	12
1	3. BOYACA	Boyacá	MIRAFLORES	81
1	3. BOYACA	Boyacá	MONGUA	45
1	3. BOYACA	Boyacá	MONGUÍ	70
1	3. BOYACA	Boyacá	MONIQUIRÁ	402
1	3. BOYACA	Boyacá	MOTAVITA	29
1	3. BOYACA	Boyacá	MUZO	13
1	3. BOYACA	Boyacá	NOBSA	99
1	3. BOYACA	Boyacá	NUEVO COLÓN	19
1	3. BOYACA	Boyacá	OICATÁ	49
1	3. BOYACA	Boyacá	OTANCHE	20
1	3. BOYACA	Boyacá	PACHAVITA	10
1	3. BOYACA	Boyacá	PÁEZ	10
1	3. BOYACA	Boyacá	PAIPA	421
1	3. BOYACA	Boyacá	PANQUEBA	16
1	3. BOYACA	Boyacá	PAUNA	38
1	3. BOYACA	Boyacá	PAZ DE RÍO	16
1	3. BOYACA	Boyacá	PESCA	20
1	3. BOYACA	Boyacá	QUÍPAMA	9
1	3. BOYACA	Boyacá	RAMIRIQUÍ	118
1	3. BOYACA	Boyacá	RÁQUIRA	16
1	3. BOYACA	Boyacá	RONDÓN	23
1	3. BOYACA	Boyacá	SABOYÁ	71
1	3. BOYACA	Boyacá	SÁCHICA	23

1	3. BOYACA	Boyacá	SAMACÁ	47
1	3. BOYACA	Boyacá	SAN EDUARDO	12
1	3. BOYACA	Boyacá	SAN JOSÉ DE PARE	28
1	3. BOYACA	Boyacá	SAN LUIS DE GACENO	13
1	3. BOYACA	Boyacá	SAN MATEO	36
1	3. BOYACA	Boyacá	SAN MIGUEL DE SEMA	22
1	3. BOYACA	Boyacá	SAN PABLO DE BORBUR	25
1	3. BOYACA	Boyacá	SANTA MARÍA	10
1	3. BOYACA	Boyacá	SANTA ROSA DE VITERBO	1631
1	3. BOYACA	Boyacá	SANTA SOFÍA	14
1	3. BOYACA	Boyacá	SANTANA	34
1	3. BOYACA	Boyacá	SATIVANORTE	15
1	3. BOYACA	Boyacá	SATIVASUR	12
1	3. BOYACA	Boyacá	SIACHOQUE	60
1	3. BOYACA	Boyacá	SOATÁ	217
1	3. BOYACA	Boyacá	SOCHA	19
1	3. BOYACA	Boyacá	SOCOTÁ	24
1	3. BOYACA	Boyacá	SOGAMOSO	1765
1	3. BOYACA	Boyacá	SOMONDOCO	10
1	3. BOYACA	Boyacá	SORA	21
1	3. BOYACA	Boyacá	SORACÁ	66
1	3. BOYACA	Boyacá	SOTAQUIRÁ	36
1	3. BOYACA	Boyacá	SUSACÓN	18
1	3. BOYACA	Boyacá	SUTAMARCHÁN	33
1	3. BOYACA	Boyacá	SUTATENZA	27
1	3. BOYACA	Boyacá	TASCO	9
1	3. BOYACA	Boyacá	TENZA	30
1	3. BOYACA	Boyacá	TIBANÁ	30
1	3. BOYACA	Boyacá	TIBASOSA	95
1	3. BOYACA	Boyacá	TINJACÁ	18
1	3. BOYACA	Boyacá	TIPACOQUE	31
1	3. BOYACA	Boyacá	TOCA	41
1	3. BOYACA	Boyacá	TOGÜÍ	20
1	3. BOYACA	Boyacá	TÓPAGA	39
1	3. BOYACA	Boyacá	TOTA	29
1	3. BOYACA	Boyacá	TUNJA	7491
1	3. BOYACA	Boyacá	TUNUNGUÁ	8
1	3. BOYACA	Boyacá	TURMEQUÉ	36
1	3. BOYACA	Boyacá	TUTA	92
1	3. BOYACA	Boyacá	TUTAZÁ	22
1	3. BOYACA	Boyacá	UMBITA	19
1	3. BOYACA	Boyacá	VENTAQUEMADA	47
1	3. BOYACA	Boyacá	VILLA DE LEYVA	126
1	3. BOYACA	Boyacá	VIRACACHÁ	9
1	3. BOYACA	Boyacá	ZETAQUIRA	36
1	3. BOYACA	Santander	AGUADA	7

1	3. BOYACA	Santander	ALBANIA	13
1	3. BOYACA	Santander	BARBOSA	747
1	3. BOYACA	Santander	BOLÍVAR	39
1	3. BOYACA	Santander	CHIPATÁ	32
1	3. BOYACA	Santander	EL PEÑÓN	10
1	3. BOYACA	Santander	FLORIÁN	15
1	3. BOYACA	Santander	GAMBITA	13
1	3. BOYACA	Santander	GUAVATÁ	35
1	3. BOYACA	Santander	GÜEPSA	40
1	3. BOYACA	Santander	JESÚS MARÍA	26
1	3. BOYACA	Santander	LA BELLEZA	20
1	3. BOYACA	Santander	LA PAZ	16
1	3. BOYACA	Santander	PUENTE NACIONAL	159
1	3. BOYACA	Santander	SAN BENITO	11
1	3. BOYACA	Santander	SANTA HELENA DEL OPÓN	8
1	3. BOYACA	Santander	SUAITA	50
1	3. BOYACA	Santander	SUCRE	18
1	3. BOYACA	Santander	VÉLEZ	1512

La anterior información es obtenida de la oficina de afiliaciones de la Unidad Prestadora de Salud Boyacá y del FTP actualizada base de datos a fecha de diciembre del año 2025.

El Decreto 1795 de 2000 establece que el objeto del SISTEMA DE SALUD DE LAS FUERZAS MILITARES Y DE LA POLICIA NACIONAL –SSMP- es prestar el servicio integral de salud en las áreas de promoción prevención, protección recuperación y rehabilitación del personal afiliado y beneficiarios del SSPN (SUBSISTEMA DE SALUD DE LA POLICIA NACIONAL ADSCRITO A LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD BOYACÁ)

En virtud de los principios anteriores, la Unidad Prestadora de Salud Boyacá está en la obligación de prestar servicios de salud, requiriendo que los pacientes que se encuentren en el servicio de hospitalización y urgencias se les deban suministrar la alimentación de acuerdo a las dietas programadas por parte del cuerpo médico de la institución (nutricionista, jefe, médico general del servicio).

1.7 ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN

Por tal motivo es fundamental para la Unidad Prestadora de Salud Boyacá / Establecimiento de Sanidad Policial Complementario ESPCO Tunja, adelante un proceso de contratación de suministro de dietas alimentarias hospitalarias, normales y terapéuticas para el servicio de hospitalización de pacientes del Establecimiento de Sanidad Policial Complementario ESPCO -Tunja, teniendo en cuenta el Sistema de Salud de la Fuerzas Militares y de la Policía Nacional, en la cual es obligación suministrar la alimentación por medio de la prescripción de dietas terapéuticas, adecuadas teniendo en cuenta el estado del paciente y la patología, garantizando y promoviendo en nuestros usuarios un proceso de mejoramiento dentro de su estancia en el servicio de hospitalización y urgencias.

RECOMENDACIÓN

Por tanto, se hace imprescindible realizar un proceso de contratación, con entidades que adelanten su actividad comercial en la ciudad de Tunja y suministren alimentos con el fin de garantizar y brindar a los

pacientes del Establecimiento de Sanidad Policial Complementario ESPCO - Tunja una atención médica integral.

IMPACTO AMBIENTAL NEGATIVO

Teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 00090 del 15 de enero de 2018," por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional adoptado mediante resolución 03049 de 2014" la prestación del servicio objeto del presente proceso no genera ningún tipo de contaminación o impacto ambiental negativo al medio ambiente.

NOTA: El oferente deberá asumir como su responsabilidad cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesaria tramitar antes de la prestación del servicio.

1.8 ACUERDO INTERNACIONAL O TRATADO DE LIBRE COMERCIO

En cumplimiento a lo establecido en los términos del Capítulo 1 sistema de compras y contratación pública, Sección 4 de la Subsección 1 del Decreto 1082 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, se concluye que el presente proceso de contratación NO está cobijado por los Tratados de Libre Comercio, según lo señalado en el literal D del MANUAL PARA EL MANEJO DE LOS ACUERDOS COMERCIALES EN PROCESOS DE CONTRATACIÓN-COLOMBIA COMPRA EFICIENTE" el cual dice: "Las Entidades Estatales deben determinar en la etapa de planeación si los Acuerdos Comerciales son aplicables al Proceso de Contratación que están diseñando y en caso de que sean aplicables, cumplir con las obligaciones derivadas de los mismos. Las Entidades Estatales no deben hacer este análisis para los Procesos de Contratación adelantados por las modalidades de selección de contratación directa y de mínima cuantía".

Las consultas de producción nacional derivadas del cumplimiento de la ley 1089 del 2006, se pueden realizar en la página web: www.mindefensa.gov.co, ruta: Ministerio – Contratación – Normatividad – Certificación.

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

ENTIDAD Y UNIDAD	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	OBJETO	NÚMERO DE PROCESO	ACIERTOS	PROBLEMAS
POLICIA NACIONAL METROPOLITANA DE TUNJA SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA SUMISERVI SAS	95-8-20277-23 20 de septiembre del 2023	SUMINISTRO DE DIETAS ALIMENTARIAS HOSPITALARIAS, NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN DE PACIENTES DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO ESPCO - TUNJA.	PN METUN DISAN MIC 051 2023	Cumplió con el objeto al 100	Ninguno
POLICIA NACIONAL METROPOLITANA DE TUNJA SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA SUMISERVI SAS	95-8-20169-24 18 de abril del 24	SUMINISTRO DE DIETAS ALIMENTARIAS HOSPITALARIAS, NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN DE PACIENTES DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL	PN METUN MIC 017 DE 2024	Cumplió con el objeto al 100%	Ninguno

		COMPLEMENTARIO ESPCO - TUNJA.			
POLICIA NACIONAL METROPOLITANA DE TUNJA SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA SUMISERVI SAS	95-8-20260-25 16 de septiembre del 2025	SUMINISTRO DE DIETAS ALIMENTARIAS HOSPITALARIAS, NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN DE PACIENTES DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO ESPCO - TUNJA.	PN METUN MIC 051 DE 2024	73.63%	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 numeral 5. Capítulo II de la resolución No. 03049 de 2014, *"Por medio de la cual se adopta el manual de contratación de la Policía Nacional"*, en concordancia con la Resolución 00090 del 15 de enero de 2018 "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional" y lo dispuesto en las Leyes 80 de 1993, 1150 del 2007, 1882 de 2018, Decreto 1082 del 2015, Ley 2069 de 2020 y Decreto 1860 del 24 de diciembre de 2021, la modalidad de selección será:

MÍNIMA CUANTÍA: Previsto en el Capítulo 2, Sección 1, Subsección 5, Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 por el cual se establece el procedimiento para la contratación de mínima cuantía, cuyo valor no exceda del 10% de la menor cuantía de la Entidad Estatal, independientemente de su objeto y Decreto 1860 del 24 de diciembre de 2021 "*Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, con el fin reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 y 35 de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones*".

4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

4.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Los factores de verificación técnicas están descritos en el **ANEXO Especificaciones Técnicas Mínimas** del presente estudio previo, los cuales se verificará como **CUMPLE o NO CUMPLE.**

4.1.1. EXPERIENCIA PROPONENTE

Los factores de verificación de experiencia proponente se encuentran descritos en el **ANEXO** Especificaciones Técnicas Mínimas del presente estudio previo, los cuales se verificará como **CUMPLE o NO CUMPLE**

4.1.2 NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO (NO APLICA)

4.1.3 EXPERIENCIA (NO APLICA)

4.1.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL (En caso de que aplique)

El proponente deberá ofertar un grupo de trabajo (Sin costo para la Unidad Prestadora de salud Tipo B Boyacá) que cumpla con el perfil que a continuación se relaciona:

- El proponente deberá ofrecer: (1) Jefe de Cocina que cumpla con los siguientes requisitos mínimos:
  A. Titulo como Técnico en Cocina y/o experiencia relacionada con el título de formación certificada de un año (01) años; de acuerdo a lo establecido en el decreto 785 de 2005, artículo 25 en analogía para la parte tecnológica y técnica

B. Dedicación tiempo completo. 2 años de experiencia específica certificada en servicios de alimentos.

Nota: este requisito deberá ser consignado en el anexo de ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS y deberá ser verificado por los miembros del comité evaluador técnico

El oferente deberá diligencia y presentar junto con la oferta el **ANEXO** Certificado de Idoneidad del Recurso Humano del presente estudio de conveniencia firmado por el Representante Legal de la entidad oferente.

4.1.5 CAPACIDAD OPERATIVA (En caso de que aplique)

El oferente deberá garantizar que cuenta con el servicio y suministro de las dietas solicitadas por parte de la Policía Metropolitana de Tunja - Unidad Prestadora de Salud Boyacá, en las cantidades y condiciones establecidas en el presente requerimiento, sin perjuicio de incumplimiento y elementos defectuosos., con las condiciones adecuados, donde el paciente reciba un servicio de calidad, ajustado a lo establecido en el Acuerdo 002 de 2001 Por el cual se establece el Plan de Servicios de Sanidad Militar y Policial y verificable en el **ANEXO Especificaciones Técnicas Mínimas**.

El oferente deberá anexar **Formato carta de compromiso que certifique su capacidad administrativa y operativa** (recursos logísticos, operativos y físicos) frente a las necesidades del área.

4.1.5.1 SUFICIENCIA TÉCNICA Y ADMINISTRATIVA: El oferente deberá anexar carta de compromiso que soporte la capacidad técnica y administrativa **ANEXO,** para prestar los servicios a contratar, estimada a partir de la capacidad instalada (recursos logísticos, operativos y físicos), portafolio de servicios, (Horas personal disponible o por disponibilidad requeridas), cobertura requerida y oportunidad de atención.

4.1.6 OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES

4.1. CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN (NO APLICA):

4.2. EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA

4.3.1. EVALUACIÓN ECONÓMICA

Al momento de la entrega de las propuestas, se determinará el orden de elegibilidad, comenzando por la oferta económica con mayor porcentaje de descuento hasta la de menor porcentaje de descuento ofrecido.

La Entidad procederá a verificar los requisitos habilitantes y condiciones técnicas de la oferta que haya ofrecido el mayor porcentaje único de descuento, en caso que este no cumpla con los requisitos habilitantes exigidos, vencido el plazo para subsanar los mismos, se procederá a verificar la oferta económica que haya ofrecido el segundo mayor porcentaje de descuento y así sucesivamente, de conformidad con lo establecido en el Artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, en los términos 4 y 6 del Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 y Decreto 1860 de 2021.

PRECIOS ARTIFICIALMENTE BAJOS:

La Unidad Prestadora de Salud Boyacá siguiendo los parámetros legales de la Ley 80 de 1993 y el Decreto 1082 del 2015, Artículo 2.2.1.1.2.2.4. que dice" Si de acuerdo con la información obtenida por la Entidad Estatal en su deber de análisis de que trata el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del presente decreto, el valor de una oferta parece artificialmente bajo, la Entidad Estatal debe requerir al oferente para que explique las razones que sustentan el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones, el comité evaluador de que trata el artículo anterior,

o quien haga la evaluación de las ofertas, debe recomendar rechazar la oferta o continuar con el análisis de la misma en la evaluación de las ofertas.

El Artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 de 2015 establece que la Entidad Estatal debe solicitar aclaraciones al proponente que presenta una oferta que parece artificialmente baja. La Entidad Estatal debe solicitar al proponente explicar por escrito y en detalle su oferta indicando que hace la solicitud por considerar que la oferta puede ser artificialmente baja. La explicación del proponente debe ser completa para permitir el análisis completo de la oferta y su sostenibilidad durante la vigencia del contrato.

Colombia Compra Eficiente recomienda incluir en la solicitud de aclaración de la oferta la siguiente desagregación de su precio:

Oferta = Costo del bien, servicio u obra (insumos, equipos, personal) + gastos generales + imprevistos + utilidad

Adicionalmente, la Entidad Estatal puede indagar por el costo marginal de las unidades ofrecidas por el proponente.

La Entidad Estatal debe analizar la desagregación de precio con base en el Estudio del Sector y la información del mercado disponible. De ser necesario debe pedir los mismos datos a los otros proponentes para poder contrastarlos.

La Entidad Estatal puede solicitar aclaraciones tantas veces como lo considere necesario y debe dejar tiempo suficiente a los proponentes para responder. Ese tiempo debe ser proporcional a la complejidad del objeto contratado en términos de administración del riesgo y las características de especificidad del objeto.

4.3.2 FACTORES ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN: NO APLICA

4.2.1 CRITERIOS DE DESEMPATE

Los criterios se desempaten serán conforme al artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, "*Por la cual se impulsa el emprendimiento en Colombia*", reglamentada por el Decreto 1860 de diciembre de 2021 o demás normas que regulen la materia. Por tal motivo la Policía Nacional aplicara lo siguiente:

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.

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.
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.
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 la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente 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, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

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.
5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.
6. Preferir la propuesta de personas 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.
7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural; (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (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 del proponente plural.
8. Preferir la oferta presentada por una MiPymes o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por MiPymes, cooperativas o asociaciones mutuales.
9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.
10. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MIPYME, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural 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%); (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural .
11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MiPymes.
12. Si el empate se mantiene se procederá a adjudicar mediante sistema alternativo establecido por la Unidad Prestadora De Salud Tipo B Boyacá, el sorteo será realizado en audiencia con el sistema de balotas, a la que se invitará por medio de mensaje en SECOP II a los oferentes. Se ingresarán en un sobre de Manila las balotas con los nombres de las firmas de los oferentes empatados de manera individual y separada, de tal modo que posibilite su selección aleatoria, para posteriormente preceder con los asistentes de la audiencia a extraer el nombre de la firma seleccionada o favorecida en el desempate.

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.

NOTA 1: la condición de mujer cabeza de familia se acreditará con la declaración ante el notario de conformidad con lo previsto en el parágrafo del artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1°

de la Ley 1232 de 2008 – «Por la cual se expiden normas para apoyar de manera especial a la mujer cabeza de familia» – establece que «La condición de Mujer Cabeza de Familia y la cesación de la misma, desde el momento en que ocurra el respectivo evento, deberá ser declarada ante notario por cada una de ellas, expresando las circunstancias básicas del respectivo caso y sin que por este concepto se causen emolumentos notariales a su cargo (...)».

NOTA 2: la condición de mujer víctima de violencia intrafamiliar se acredita con la medida de protección expedida por la autoridad competente de conformidad con lo dispuesto en el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008 – «Por la cual se dictan normas de sensibilización, prevención y sanción de formas de violencia y discriminación contra las mujeres, se reforman los Códigos Penal, de Procedimiento Penal, la Ley 294 de 1996 y se dictan otras disposiciones» – , dispone que «Las situaciones de violencia que dan lugar a la atención de las mujeres, sus hijos e hijas, se acreditarán con la medida de protección expedida por la autoridad competente, sin que puedan exigirse requisitos adicionales».

NOTA 3: el proponente que desee acreditar que por lo menos el 10% de la nómina está en condición de discapacidad a que se refiere la Ley 361 de 1997, debe aportar la certificación expedida por el Ministerio de Trabajo, en la cual conste que el personal en condición de discapacidad lo contrató por lo menos con anterioridad a un año. Es importante tener en cuenta que, si el proponente adjudicatario se hizo acreedor a esta regla de desempate, el personal deberá mantenerse por un lapso igual al de la contratación. La constancia correspondiente emitida por el Ministerio de Trabajo deberá estar vigente en el momento en que la Entidad aplique los criterios de desempate.

NOTA 4: para acreditar 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, el proponente deberá allegar certificación suscrita por el representante legal en la que se relacione el personal vinculado que cumple con estas condiciones indicando: 1) Nombre y apellidos, 2) Edad, 3) No de identificación, 4) Tipo de vinculación, 5) Fecha de vinculación. Igualmente deberá anexar copia de la cédula del personal relacionado y el contrato que soporta la vinculación.

NOTA 5: para acreditar que por lo menos el 10% de sus trabajadores pertenece a las poblaciones indígena, negra, afrocolombiana, raizal, el proponente deberá aportar certificación suscrita por el representante legal en la que se relacione la totalidad del personal vinculado y el personal vinculado que cumpla estas condiciones indicando: 1) Nombre y apellidos, 2) No de identificación, 3) Tipo de vinculación, 4) Fecha de vinculación. Igualmente, por cada persona que reúna estas condiciones deberá anexar copia de la cédula de ciudadanía, el contrato que soporta la vinculación y la acreditación que expide el Ministerio del Interior que acredita la pertenencia a estas poblaciones.

NOTA 6: la condición de persona en proceso de reintegración o reincorporación se acredita con la certificación que expedida la Agencia para la Reincorporación y la Normalización ARN.
NOTA 7: para acreditar que 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 del proponente plural. El proponente deberá aportar certificación expedida por el representante legal del integrante del proponente plural que acredite tal condición.

NOTA 8: la condición de MiPymes se acreditará, conforme a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, con un certificado expedido por el representante legal y el revisor fiscal, si está obligado a tenerlo, o el contador, en el cual conste que la MiPymes tiene el tamaño empresarial establecido de conformidad con la ley.
NOTA 9: para la aplicación del criterio de desempate establecido en el numeral 10, el proponente deberá aportar los estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, que permita establecer tal circunstancia.

NOTA 10: para acreditar que ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural. El

proponente deberá aportar certificación expedida por el representante legal o el revisor fiscal (si tiene la obligación de tenerlo) del integrante del proponente plural que acredite tal condición.

NOTA 11: para acreditar la condición de Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo BIC, bastará con el Certificado de Existencia y Representación Legal de la sociedad en la que se evidencie dicha denominación conforme al artículo 2° de la Ley 1901 de 2018.

5. CONDICIONES

5.1 LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El contratista entregará el suministro de dietas alimentarias hospitalarias, normales y terapéuticas para el servicio de hospitalización de pacientes del Establecimiento de Sanidad Policial Complementario ESPCO, ubicado en la Transversal 15 número 16-01 Barrio Ricaurte de la ciudad de Tunja; de acuerdo a las cantidad y tipo de dieta que solicita el jefe de turno de acuerdo a indicaciones médicas, en caso de ser menor de edad o adulto mayor en presencia de su acudiente, los cuales (paciente y jefe de turno), deben diligenciar una planilla la cual contienen la firma del paciente como recibido de satisfacción en los horarios establecidos; deberá ser entregado de forma presentada y la hora será pactada con el supervisor.

El oferente deberá indicar el LUGAR DE ELABORACION DE LOS SERVICIOS REQUERIDOS; Certificando que cuenta con un establecimiento (inmueble) dentro de la jurisdicción (Tunja), adecuado para la realización de los alimentos, certificar la idoneidad del lugar (cámara de comercio, Registro mercantil), además la logística y recurso humano suficiente que garanticen las mejores condiciones requeridas por la entidad para la ejecución y elaboración del proceso requerido.

Es de anotar que el costo de transporte para la entrega de las dietas solicitados, correrá a cuenta del contratista, sin ocasionar costos adicionales en el contrato.

5.2. FORMA DE EJECUCIÓN

- La ejecución del contrato a celebrar será de tracto sucesivo, de acuerdo a la demanda del servicio, teniendo en cuenta las características según los requerimientos de la unidad, las especificaciones técnicas y de acuerdo a la oferta realizada y con fundamento al listado proporcionado por la nutricionista de acuerdo a las dietas terapéuticas según su patología.
- Deberá contar con los víveres perecederos y no perecederos de manera inmediata para poder suplir este tipo de demanda.
- Los alimentos deberán contar con excelente calidad y presentación, entendida esta como la frescura de los mismos, la entrega oportuna de los productos de conformidad a los requerimientos de necesidad presentada por la Clínica a través de la Nutricionista quien es la encargada de verificar los requisitos. En el evento que los productos entregados por el contratista no cuenten con las condiciones o especificaciones, serán devueltos de manera inmediata con el fin que sean reemplazados en un tiempo no mayor a una hora.
- Las personas que manipulen los alimentos deben poseer la dotación apropiada, ejerciendo en todo momento buenas prácticas higiénicas
- El vehículo donde se transporten los alimentos debe estar igualmente en condiciones de salubridad e higiene.

5.3. PLAZO DE EJECUCIÓN

Para el desarrollo de la ejecución del contrato que se suscriba como resultado de la definición del proceso de contratación, el CONTRATISTA cuenta con un Plazo de Ejecución de cinco (05) meses y quince (15) días o hasta agotar el presupuesto, lo primero que ocurra; tiempo durante el cual deberá dar cumplimiento cabal a

la prestación que se obliga. el cual iniciará a partir de la carta de inicio previo cumplimiento de los requisitos legales.

5.4. FORMA DE PAGO

El Comando de la Policía de la Metropolitana de Tunja pagará el valor del presente contrato de manera mensual dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la presentación de la respectiva factura (s) comercial (es); previamente realizados el informe de supervisión, pago de estampillas, recibido a satisfacción y pago salud pensión y parafiscales, estos documentos deben ser tramitados ante el grupo de central de cuentas de la Unidad Prestadora de Salud Tipo B Boyacá. Todos los pagos estarán sujetos a la disponibilidad del PAC - Programa Anual mensualizado de Caja, a la asignación de Recursos de La Dirección de Sanidad de La Policía Nacional y a las metas macroeconómicas del País. Si los documentos en referencia no se reciben dentro de la fecha estipulada, ó, que una vez recibidos sean devueltos, por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, el La Unidad Prestadora de Salud Tipo B Boyacá, cancelara la (s) factura (s) dentro de los noventa (90) días siguientes de la fecha programada, siempre y cuando se hubieren subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado.

No se admitirán propuestas con formas de pago diferentes a las aquí establecidas.

El contratista o proveedor para dar cumplimiento al proceso de recepción de facturación electrónica en la Policía Nacional, tendrá como responsabilidad:

a) Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN.
b) Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML).
c) Datos Estándar Factura Código CUFE: Huella digital, código único de la factura.
d) 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, deben incluir correo del contratista o proveedor.
e) Datos del adquiriente: todas las facturas deben direccionarse a un buzón único: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con los datos correspondientes a este mismo.

Notas finales: Diligenciar en esta sección de la factura los datos de la entidad, número de contrato y correo del supervisor, al que Olimpia IT enviará la factura para aprobación, esta información debe relacionarse con la estructura estructurada por SIIF NACION
Nota importante: de igual forma al momento de enviar la factura, en el asunto, deberán incluir esta estructura, aquí no es necesario incluir el #$.

REQUISITOS PARA EL PAGO

El contratista estará en la obligación de radicar las cuentas generadas en la oficina de central de cuentas del Área de Sanidad Boyacá dentro de los 5 primeros días hábiles de cada mes, cumpliendo con los siguientes requisitos:

a. Relación general de insumos entregados, detallando el número del contrato, numero de la factura por cada entrega y firmada por el supervisor del contrato.
b. Factura con el lleno de requisitos establecidos por la DIAN.
c. La factura debe presentarse en original y una copia debidamente firmada por quien la expide, en carpeta tipo yute tamaño oficio, debidamente legajadas en gancho plástico, sin gancho de cosedora, foliadas en forma consecutiva en la parte superior derecha de cada hoja lápiz negro hasta un máximo de 250 folios, desde el primer evento hasta el último junto con sus respectivos anexos en estricto orden cronológico de la prestación de los servicios por cada usuario en medio físico y en medio magnético. para evitar pérdida de soportes individuales y hacer el seguimiento de los mismos en caso

de inconsistencias. De acuerdo a la ley general de archivo No 594 del 2000 que rige tanto a entidades públicas como privadas.

d. Comprobantes de recibido del supervisor del contrato
e. Anexar el original de la orden de suministro
f. Si el contratista no presenta la factura dentro del término de los cinco (05) primeros días de cada mes, el trámite y el pago de la factura se realizará hasta el mes siguiente.
g. La presentación de las facturas por el suministro causado en ningún caso deberá superar los treinta (30) días calendario posterior al suministro.
h. Certificado original suscrito por el representante legal o revisor fiscal (en el evento de estar legalmente obligado a tenerlo) sobre el cumplimiento de sus obligaciones ante el SGSSI y parafiscales del periodo correspondiente.
i. Copia del soporte de liquidación y pago de aportes al SGSSI y parafiscales del periodo correspondiente.
j. Recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato previa verificación del suministro y a los soportes de la facturación.
k. Consignación bancaria y estampillas expedidas por la UPTC
l. Adjuntar planillas de consolidado de dietas mensuales emanada por la empresa contratista el cual debe firmada por el representante legal de la empresa.
m. Adjuntar planilla de solicitud diaria de dietas generada en el servicio de urgencia y/o hospitalización firmada por el jefe de turno y el supervisor del contrato.
n. Adjuntar en original y copia, la planilla de la ejecución del contrato de acuerdo al siguiente formato:

Número de Contrato	Objeto Contractual	Valor total del Contrato	Valor del mes facturado	Saldo a la fecha

o. EL CONTRATANTE dará trámite a las facturas que no presenten objeciones
p. **La presentación de las facturas por los servicios causados en ningún caso deberá superar los treinta días (30) posteriores a la prestación de los servicios.**
q. *FACTURA QUE NO CUMPLA CON LOS REQUISITOS LEGALES VIGENTES NO SERÁ RADICADA.*

Si los documentos en referencia son devueltos por la Unidad Prestadora de Salud Tipo B Boyacá, por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, la Unidad Prestadora de Salud Tipo B Boyacá, se obliga a la asignación nuevamente del turno, siempre y cuando se hubieren subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado. 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.

EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No 000042 del 5 de mayo de 2020; dicha facturación o representación gráfica de la factura será recepcionada en el correo electrónico del supervisor designado para el contrato.
Nota: El cumplimiento de la facturación electrónica se dará en los términos del Artículo 1.6.1.4.3 sujetos no obligados a expedir factura de venta y/o documento equivalente del Decreto 358 del 5 de marzo de 2020. Los pagos previstos se acreditarán a la cuanta a favor del CONTRATISTA, o en otro banco o cuanta que este designe con anterioridad al vencimiento del pago, con sujeción a lo previsto en las disposiciones cambiarias por medio de aviso escrito con no menos treinta (30) días de anticipación, acompañado de certificación bancaria original con fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendario, a nombre de la firma contratista. Todos los pagos efectuados tendrán los descuentos de Ley.
CAUSALES DE NO PAGO

La Policía Metropolitana de Tunja – Unidad Prestadora de Salud Tipo B Boyacá no cancelará las cuentas que, a criterio del **Supervisor de Contrato**, presenten inconsistencias entre el suministro y precios pactados en el Contrato o por cualquier otro inconveniente que se derive de la revisión de la facturación

5.5. SUPERVISOR

En desarrollo de la ejecución de la carta de aceptación de la oferta que se suscriba, el supervisor será el **SM-106 Enfermero(a) Jefe, del Establecimiento de Sanidad Policía Complementario Tunja de la UPRES Tipo B Boyacá** o quien haga sus veces o quien con posterioridad designe el ordenador del gasto, quien desempeñara las funciones como supervisor de la carta de aceptación de la oferta deberá ejercer, en cumplimiento con lo ordenado en el capítulo XII de la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018 "Por la cual se actualiza, modifica, y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante la Resolución No. 03049 de 2014".

5.6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Las obligaciones del contratista están descritas en el Anexo OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

5.7. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

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

6. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

El procedimiento de adjudicación se realizará en forma **TOTAL,** al oferente que haya ofrecido el mayor porcentaje de descuento para el presente proceso, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía. En caso de que éste no cumpla con los mismos, procederá la verificación del proponente ubicado en segundo lugar con el mayor porcentaje de descuento y así sucesivamente. Lo anterior según lo dispuesto en el Artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, así como el numeral 4 del Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015.

De no quedar ningún oferente habilitado se declarará desierto el proceso, mediante acto administrativo motivado que se publicará en el SECOP, atendiendo lo dispuesto en el **Art. 94 de la ley 1474 del 2011**, el numeral 4 del Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, en el numeral 18 del Artículo 25, numeral 9 del Artículo 30 de la Ley 80 de 1993.

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

La entidad deberá establecer la distribución del riesgo, de conformidad con lo previsto en el artículo 4º de la ley 1150 de 2007, para lo cual deberá hacer la estimación, tipificación y asignación de los riesgos previsibles involucrados en la contratación, de acuerdo con la naturaleza del Contrato y las actividades involucradas en él. Para estos efectos podrá usar como referencia 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.

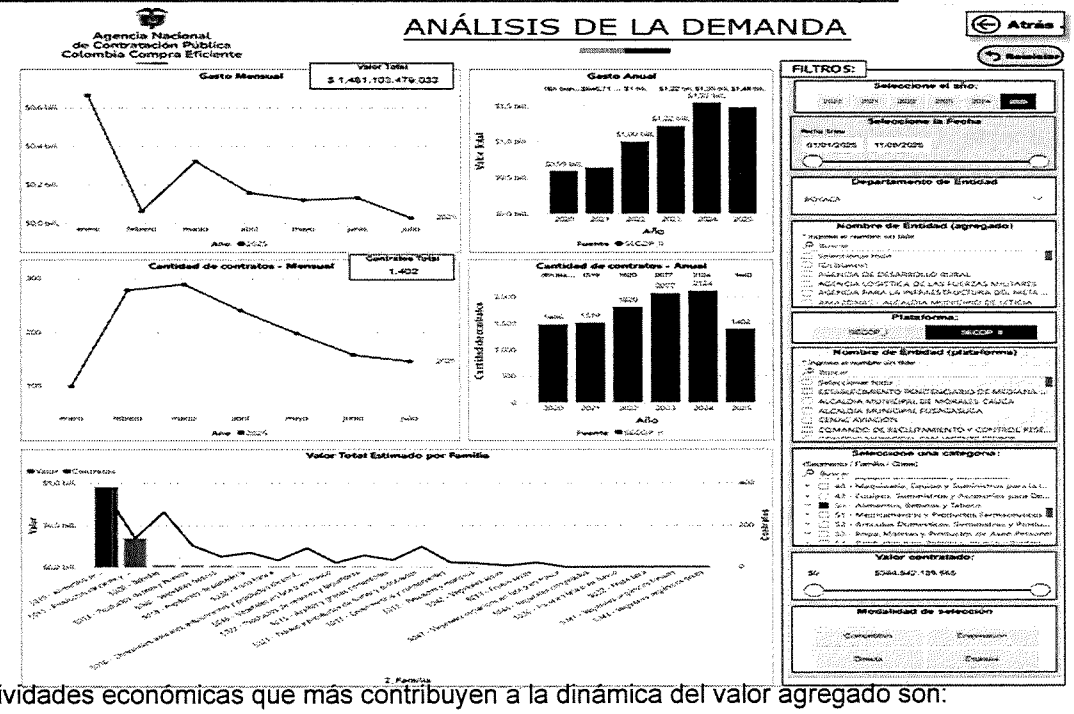
Se encuentra descrito en el anexo 3. ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS y anexo 4 ANALISIS DE RIESGO.

II. ESTUDIO DEL SECTOR

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

La Unidad Prestadora de Salud Boyacá, establecimiento perteneciente a la Regional de Aseguramiento en Salud No.1, atendiendo su naturaleza, nivel de complejidad y su razón de ser, requiere SUMINISTRO DE DIETAS ALIMENTARIAS HOSPITALARIAS, NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN DE PACIENTES DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO ESPCO -TUNJA. con el fin de cubrir los requerimientos nutricionales de acuerdo con su condición anatomo fisiológicas, fisiopatología, edad, género, estado metabólico y estado fisiológico, medicamentos o tratamientos que este recibiendo el paciente; asegurando un suministro dietario que cumpla con las condiciones de calidad y salubridad que contribuya a la recuperación y estabilidad del paciente más no a generar un evento adverso e intoxicación. El estado nutricional normal es el reflejo del equilibrio entre la ingesta balanceada de alimentos y el consumo de energía necesario para mantener las funciones diarias del organismo, siempre que exista algún factor que interfiera en cualquiera de las etapas de este equilibrio, los riesgos de que un individuo desarrolle desnutrición son inminentes.

Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:
https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiOTk0MWM1MjMtYzhkOS00NDUwLThmOTEtMmRmMTQxNTEyYTczIiwidCI6IjdiMDkwNDFlLTI0NTEtNDlkMC04Y2IxLTc5ZDVlM2Q4YzFiZSIsImMiOjR9



Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 8,1% (contribuye 0,8 puntos porcentuales a la variación anual).

Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 4,2% (contribuye 0,7 puntos porcentuales a la variación anual). Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 8,1% (contribuye 0,3 puntos porcentuales a la variación anual).

Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 4,4% (contribuye 1,0 puntos porcentuales a la variación anual). - Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 4,0% (contribuye 0,7 puntos porcentuales a la variación anual). - Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 6,5% (contribuye 0,6 puntos porcentuales a la variación anual).

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 0,6%. Cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 3,2%. Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 1,3%. Industrias manufactureras crece 1,1%.

2. ANÁLISIS DEL MERCADO

DESCRIPCIÓN DEL MERCADO

DESCRIPCIÓN DEL MERCADO

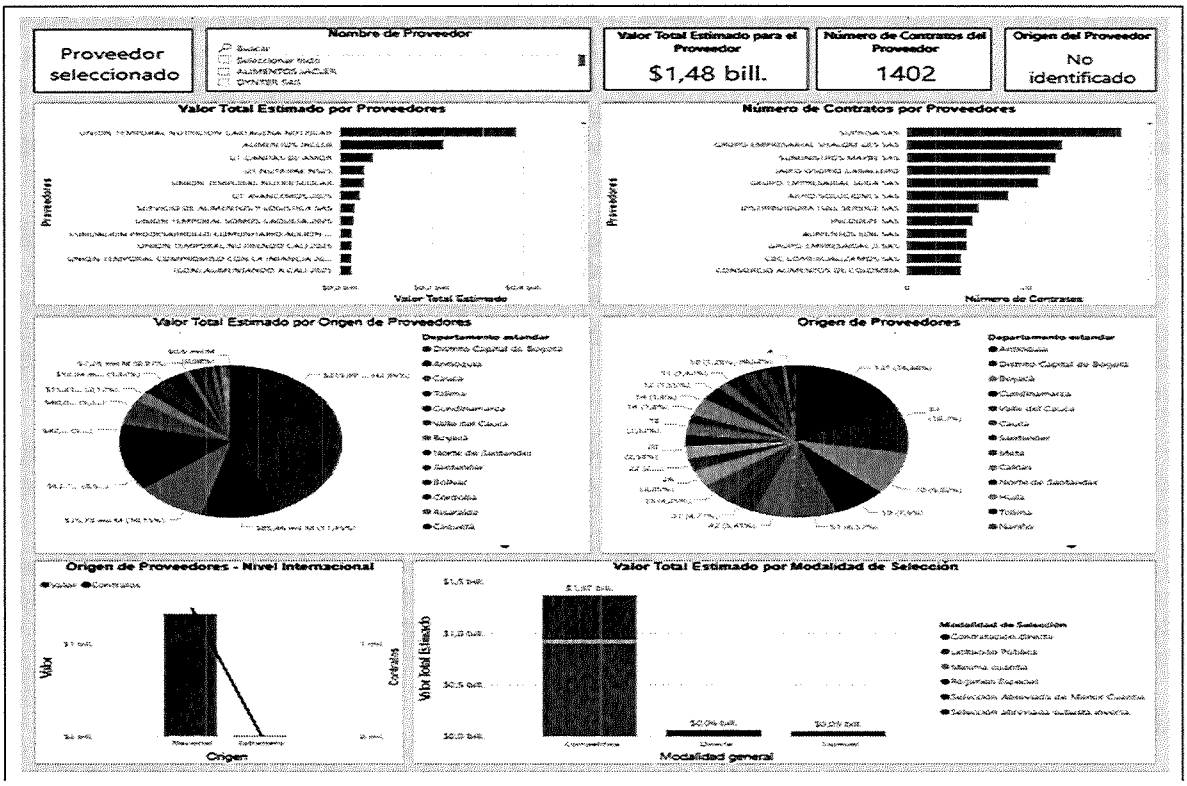
Se pudo establecer que, en la ciudad de Tunja y Departamentos circunvecinos, se cuenta con empresas que puedan prestar el servicio para el **"SUMINISTRO DE MATERIALES DE CONSTRUCCION, REPUESTOS Y ELEMENTOS DE FERRETERIA PARA LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD TIPO B BOYACÁ, SUS ESTABLECIMIENTOS DE SANIDAD PRIMARIOS (DUITAMA, SOGAMOSO, GARAGOA, CHIQUINQUIRA, MONIQUIRÁ, SOATA, BARBOSA SANTANDER, ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES, ESCUELA DE POLICIA VELEZ SANTANDER) Y ESTABLECIMIENTO DE SALUD COMPLEMENTARIO TUNJA.**

de igual forma se solicitó cotización a las empresas dedicadas a este mercado en el orden Nacional, de la siguiente manera:

OFERENTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO
CORPORACION LEGER SAS	Calle 19 bis 30 – 106 piso 1 Duitama	3208764363
SUMINISTROS Y SERVICIOS TONI SAS	carrera 12 # 35-33 DUITAMA	3204662203

3. ANÁLISIS DE LA OFERTA

https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiOTk0MWM1MjMtYzhkOS00NDUwLThmOTEtMmRmMTQxNTEyYTczIiwidCI6IjdiMDkwNDFlLTI0NTEtNDlkMC04Y2IxLTc5ZDVlM2Q4YzFiZSIsImMiOjR9



IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR:

Se procedió a solicitar cotización a través de la página de Colombia Compra Eficiente mediante **SOLICITUD DE COTIZACIÓN** con título **"SUMINISTRO DE DIETAS ALIMENTARIAS, HOSPITALARIAS"** por medio de la plataforma del SECOP II a través del siguiente link:

https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.10218861&isFromPublicArea=True&isModal=False

ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTO: Si el oferente acepta las condiciones impuestas por la entidad, esta tendrá una mejor relación costo beneficio lo cual es favorable en la oferta para la entidad que obtendrá un servicio de calidad con un menor precio.

COSTOS DE OPORTUNIDAD: Se consideran como circunstancias que inciden en el costo de oportunidad: la estacionalidad del bien, saturación de los mercados, bajas en la moneda, caída de precios por diversos factores y reconocidas por los entes reguladores del mercado

VALORACIÓN DE BENEFICIOS: La necesidad que busca satisfacer la Unidad Prestadora de Salud Tipo B Boyacá es la "**SUMINISTRO DE DIETAS ALIMENTARIAS HOSPITALARIAS, NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN DE PACIENTES DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO ESPCO - TUNJA**". con el propósito de contribuir con el desarrollo de las metas estratégicas y políticas de la Dirección de Sanidad y del Consejo Superior de Salud, debe brindar herramientas optimas e idóneas que permitan la cómoda y adecuada prestación del servicio, Es preciso señalar que la unidad a diario practica procedimientos en cada una de sus áreas asistenciales, donde

se utilizan diversos elementos, que posteriormente deben ser sometidos a su recolección, transporte, tratamiento y disposición final de residuos peligrosos; así mismo, es importante resaltar que el manejo integral de los residuos peligroso por un gestor externo estipula y fomenta el cuidado integral y la adecuada higiene del Establecimiento.

COSTOS INDIRECTOS: El futuro Contratista debe asumir los gastos por concepto de Pólizas, estampillas, costo de intermediación, gastos administrativos, trasporte, pruebas, entre otros, permitiendo el desarrollo del proceso de contratación y la ejecución del contrato, sin generar costos adicionales.

4. MONEDA A CONTRATAR

La oferta debe ser presentada en pesos colombianos.

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)

- Consultada la página web de Colombia compra eficiente se encontraron procesos los cuales han sido contratados con un objeto similar al del presente proceso, así:

ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	OBJETO	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	NÚMERO DEL PROCESO	VALOR
HOSPITAL SAN RAFAEL DE JERICÓ	SUMINISTRO ALIMENTACION PACIENTES HOSPITALIZADOS	018-2020 5 de marzo de 2020	018-2020_15	$ 15.000.000
HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SINCELEJO-ESE	SUMINISTRO DE ALIMENTACION A LOS USUARIOS HOSPITALIZADOS EN TODAS LAS AREAS, SERVICIO DE CAFETERIA Y MERIENDAS DEL HOSPITAL UNIVERSISTARIO E.S.E Y LA SUBSEDE UNIDAD MATERNO INFANTIL (UMI)	0242-2021 31 de mayo de 2021	HUS-SO-010-2021	$302.797.400
HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SINCELEJO-ESE	SUMINISTRO DE ALIMENTACION A LOS USUARIOS HOSPITALIZADOS EN TODAS LAS AREAS, SERVICIO DE CAFETERIA Y MERIENDAS DEL HOSPITAL UNIVERSISTARIO E.S.E Y LA SUBSEDE UNIDAD MATERNO INFANTIL (UMI)	0242-2021 31 de mayo de 2021	HUS-SO-010-2021	$302.797.400
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO	Suministro de alimentación a los pacientes en las áreas de hospitalización y observación urgencias	067-2023 1 de julio de 2023	067-2023	$20.000.000

HOSPITAL NIVEL I EL BORDO	de la Empresa Social del Estado HOSPITAL NIVEL I EL BORDO.			
HOSPITAL REGIONAL SUROCCIDENTAL	SUMINISTRO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS DE LA ESE HOSPITAL REGIONAL SUR ORIENTAL	CD 0033-2024 1 de enero de 2024	CD 0033-2024	$15.000.000

- **NOTA:** En atención a que los procesos de contratación anteriormente relacionados, se puedo establecer que NO cuentan con las mismas condiciones técnicas requeridas en el presente estudio previo, por lo cual no serán tenidos en cuenta para el análisis del valor estimado.

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

5.2. PRECIOS HISTÓRICOS

Con el fin de realizar un análisis objetivo de los bienes y/o servicios adquiridos en la actual vigencia, se tomará el valor del contrato N° 95-7-20277-23 de la vigencia del año 2023, se le aplico el incremento del IPC para diciembre del año 2024 (5,20%) referente a diciembre del año 2024 de acuerdo al DANE. Por otra parte, se tomó el contrato N° 95-8-20169-24 y se aplicó el incremento del IPC para el año 2024 (5,20%) referente a diciembre del año 2024 de acuerdo al DANE. Por último Por otra parte, se tomó el contrato N° 95-8-20260-25 y se aplicó el incremento del IPC para el año 2025 (5,10%) referente a diciembre del año 2025 de acuerdo al DANE

toda vez que este este contrato aún se encuentra en ejecución a corte del mes de junio del año 2026, el cual favorece a la Unidad Prestadora de Salud Tipo B Boyacá y con esto prestar un mejor servicio a los usuarios del subsistema de salud Policía Nacional.

ÍTEM	ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO 95-7-20277-23	VALOR UNITARIO PROYECTADO CON IPC	VALOR UNITARIO 95-8-20169-24	VALOR UNITARIO PROYECTADO CON IPC	VALOR UNITARIO 95-8-20260-25	VALOR UNITARIO PROYECTADO CON IPC	PRECIO HISTORICOS
1	POLICÍA NACIONAL - POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD BOYACÁ SUMINISTROS Y	DIETA LIQUIDA CLARA DESAYUNO	$12.290,70	$12.929,82	$13.134,00	$13.816,97	$14.619,99	$15.365,61	$15.365,61
2		DIETA LIQUIDA COMPLETA DESAYUNO	$15.631,35	$16.444,18	$16.616,50	$17.480,56	$18.523,03	$19.467,70	$19.467,70
3		DIETA NORMAL DESAYUNO	$18.546,44	$19.510,85	$18.559,74	$19.524,84	$20.427,67	$21.469,48	$21.469,48
4		DIETA BLANDA DESAYUNO	$17.972,01	$18.906,55	$18.407,50	$ 9.364,69	$19.959.10	$20.977,01	$20.977,01
5		DIETA HIPOGLUCIDA DESAYUNO	$17.274,71	$18.172,99	$17.468,22	$18.376,57	$19.205.79	$20.185,29	$20.185,29
6		DIETA HIPOSODICA DESAYUNO	$16.403,58	$17.256,57	$16.376,71	$17.228,29	$18.330,65	$19.265,51	$19.265,51
7		DIETA HIPERPROTEICA DESAYUNO	$17.399,58	$18.304,36	$17.468,22	$18.376,57	$19.899.29	$20.914,15	$20.914,15
8		DIETA HIPOGRASA DESAYUNO	$17.274,71	$18.172,99	$17.468,22	$18.376,57	$19.205,79	$20.185,29	$20.185,29
9		DIETA RENAL DESAYUNO	$17.224,76	$18.120,45	$17.468,22	$18.376,57	$19.205,79	$20.185,29	$20.185,29
10		DIETA HEPÁTICA DESAYUNO	$17.149,83	$18.041,62	$17.468,22	$18.376,57	$19.552,79	$20.549,98	$20.549,98
11		DIETA COMPLEMENTARIA 1 DESAYUNO	$16.203,78	$17.046,38	$16.376,71	$17.228,29	$17.984.15	$18.901,34	$18.901,34
12		DIETA COMPLEMENTARIA 2 DESAYUNO	$16.153,83	$16.993,83	$16.376,71	$17.228,29	$17.984.15	$18.901,34	$18.901,34

13	SERVICIOS TONY SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA SUMISERVISAS	DIETA COMPLEMENTARIA 3 DESAYUNO	$16.078,91	$16.915,01	$16.376,71	$17.228,29	$17.984.15	$18.901,34	$18.901,34
14		DIETA BLANDA PEQUEÑA DESAYUNO	$15.381,60	$16.181,44	$15.285,19	$16.080,02	$17.455,51	$18.345,74	$18.345,74
15		DIETA NORMAL PEQUEÑA DESAYUNO	$15.331,65	$16.128,90	$15.285,19	$16.080,02	$17.455,51	$18.345,74	$18.345,74
16		DIETA HIPOGLUCIDA NUEVES	$15.256,73	$16.050,08	$15.285,19	$16.080,02	$17.109,01	$17.981,57	$17.981,57
17		DIETA HIPERPROTEICA NUEVES	$14.882,10	$15.655,97	$15.285,19	$16.080,02	$17.109,01	$17.981,57	$17.981,57
18		DIETA 2 COMPLEMENTARIA 1 NUEVES	$14.832,15	$15.603,42	$15.285,19	$16.080,02	$17.049,01	$17.918,51	$17.918,51
19		DIETA COMPLEMENTARIA 2 NUEVES	$14.757,23	$15.524,61	$14.925,00	$15.701,10	$16.705,80	$17.557,80	$17.557,80
20		DIETA COMPLEMENTARIA 3 NUEVES	$14.882,10	$15.655,97	$14.925,00	$15.701,10	$16.705,80	$17.557,80	$17.557,80
21		DIETA BLANDA PEQUEÑA NUEVES	$13.437,55	$14.136,30	$13.101,17	$13.782,43	$15.357,97	$16.141,23	$16.141,23
22		DIETA LIQUIDA CLARA ALMUERZO	$13.112,87	$13.794,74	$13.101,17	$13.782,43	$14.664,47	$15.412,36	$15.412,36
23		DIETA LIQUIDA COMPLETA ALMUERZO	$18.846,14	$19.826,14	$18.559,74	$19.524,84	$20.080.67	$21.104,78	$21.104,78
24		DIETA NORMAL ALMUERZO	$19.619,36	$20.639,57	$19.652,25	$20.674,16	$21.650.33	$22.754,50	$22.754,50
25		DIETA BLANDA ALMUERZO	$17.399,58	$18.304,36	$17.468,22	$18.376,57	$19.552.79	$20.549,98	$20.549,98
26		DIETA HIPOGLUCIDA ALMUERZO	$21.812,17	$22.946,40	$21.835,28	$22.970,71	$23.053,36	$24.229,08	$24.229,08
27		DIETA HIPOSODICA ALMUERZO	$18.796,19	$19.773,59	$18.559,74	$19.524,84	$20.427.67	$21.469,48	$21.469,48
28		DIETA HIPERPROTEICA ALMUERZO	$21.937,04	$23.077,77	$21.835,28	$22.970,71	$24.007,11	$25.231,47	$25.231,47
29		DIETA HIPOGRASA ALMUERZO	$22.061,92	$23.209,14	$21.835,28	$22.970,71	$23.053,36	$24.229,08	$24.229,08
30		DIETA RENAL ALMUERZO	$18.546,44	$19.510,85	$18.559,74	$19.524,84	$20.427,67	$21.469,48	$21.469,48
31		DIETA HEPÁTICA ALMUERZO	$18.084,90	$19.025,31	$18.559,74	$19.524,84	$20.774.17	$21.833,65	$21.833,65
32		DIETA COMPLEMENTARIA 1 ALMUERZO	$17.936,05	$18.868,72	$18.014,48	$18.951,23	$19.643,62	$20.645,44	$20.645,44
33		DIETA COMPLEMENTARIA 2 ALMUERZO	$17.424,56	$18.330,64	$17.468,22	$18.376,57	$19.205,79	$20.185,29	$20.185,29
34		DIETA COMPLEMENTARIA 3 ALMUERZO	$17.349,63	$18.251,81	$17.468,22	$18.376,57	$19.205,79	$20.185,29	$20.185,29
35		DIETA BLANDA PEQUEÑA ALMUERZO	$16.453,53	$17.309,11	$16.376,71	$17.228,29	$18.330.65	$19.265,51	$19.265,51
36		DIETA NORMAL PEQUEÑA ALMUERZO	$17:224,76	$18.120,45	$17.468,22	$18.376,57	$19.205.79	$20.185,29	$20.185,29
37		DIETA HIPOGLUCIDA ONCES	$17.149,83	$18.041,62	$16.019,50	$16.852,51	$17.698,26	$18.600,87	$18.600,87
38		DIETA HIPERPROTEICA ONCES	$17.274,71	$18.172,99	$14.925,00	$15.701,10	$16.820.30	$17.678,14	$17.678,14
39		DIETA COMPLEMENTARIA 1 ONCES	$16.403,58	$17.256,57	$14.925,00	$15.701,10	$16.705,80	$17.557,80	$17.557,80
40		DIETA COMPLEMENTARIA 2 ONCES	$16.328,66	$17.177,75	$14.925,00	$15.701,10	$16.705,80	$17.557,80	$17.557,80
41		DIETA COMPLEMENTARIA 3 ONCES	$16.453,53	$17.309,11	$14.925,00	$15.701,10	$16.705,80	$17.557,80	$17.557,80
42		DIETA BLANDA PEQUEÑA ONCES	$15.331,65	$16.128,90	$14.328,00	$15.073,06	$16.341,78	$17.175,21	$17.175,21
43		DIETA LIQUIDA CLARA COMIDA	$13.112,87	$13.794,74	$13.101,17	$13.782,43	$14.664,47	$15.412,36	$15.412,36
44		DIETA LIQUIDA COMPLETA COMIDA	$18.596,39	$19.563,40	$18.559,74	$19.524,84	$20.080.67	$21.104,78	$21.104,78
45		DIETA NORMAL COMIDA	$19.619,36	$20.639,57	$19.652,25	$20.674,16	$21.650,33	$22.754,50	$22.754,50
46		DIETA BLANDA COMIDA	$18.471,51	$19.432,03	$18.308,00	$19.260,02	$20.226,01	$21.257,54	$21.257,54
47		DIETA HIPOGLUCIDA COMIDA	$22.061,92	$23.209,14	$21.835,28	$22.970,71	$3.053,36	$24.229,08	$24.229,08
48		DIETA HIPOSODICA COMIDA	$18.546,44	$19.510,85	$18.559,74	$19.524,84	$20.427,67	$21.469,48	$21.469,48
49		DIETA HIPERPROTEICA COMIDA	$21.937,04	$23.077,77	$21.835,28	$22.970,71	$24.007,11	$25.231,47	$25.231,47
50		DIETA HIPOGRASA COMIDA	$22.061,92	$23.209,14	$21.835,28	$22.970,71	$23.053,36	$24.229,08	$24.229,08

51		DIETA RENAL COMIDA	$18.546,44	$19.510,85	$18.559,74	$19.524,84	$20.427,67	$21.469,48	$21.469,48
52		DIETA HEPÁTICA COMIDA	$18.471,51	$19.432,03	$18.559,74	$19.524,84	$20.774,17	$21.833,65	$21.833,65
53		DIETA COMPLEMENTARIA 1 COMIDA	$18.322,66	$19.275,44	$18.014,48	$18.951,23	$19.643,62	$20.645,44	$20.645,44
54		DIETA COMPLEMENTARIA 2 COMIDA	$17.474,51	$18.383,18	$17.468,22	$18.376,57	$19.205,79	$20.185,29	$20.185,29
55		DIETA COMPLEMENTARIA 3 COMIDA	$17.399,58	$18.304,36	$17.468,22	$18.376,57	$19.205,79	$20.185,29	$20.185,29
56		DIETA BLANDA PEQUEÑA COMIDA	$17.524,46	$18.435,73	$17.213,50	$18.108,60	$19.001,80	$19.970,89	$19.970,89
57		DIETA NORMAL PEQUEÑA COMIDA	$17.474,51	$18.383,18	$17.468,22	$18.376,57	$19.205,79	$20.185,29	$20.185,29
58		DIETA ASTRINGENTE	NO SE CONTRATO	NO SE CONTRATO	$18.308,00	$19.260,02	$19.260,02	$20.242,28	$20.242,28
59		DIETA HIPERCALORICA	NO SE CONTRATO	NO SE CONTRATO	$23.482,00	$24.703,06	$24.703,06	$25.962,92	$25.962,92
60		DIETA SEMIBLANDA	NO SE CONTRATO	NO SE CONTRATO	$19.502,00	$20.516,10	$20.516,10	$21.562,42	$21.562,42
61		DIETA TUMIX O PURE	NO SE CONTRATO	NO SE CONTRATO	$19.502,00	$20.516,10	$20.516.10	$21.562,42	$21.562,42
62		DIETA LIQUIDA COMPLETA	NO SE CONTRATO	NO SE CONTRATO	$19.999,50	$21.039,47	$21.039,47	$22.112,48	$22.112,48
63		DIETA PEDIATRICA	NO SE CONTRATO	NO SE CONTRATO	$19.502,00	$20.516,10	$20.516.10	$21.562,42	$21.562,42
64		DIETA MENU PATRON MERINEDA	NO SE CONTRATO	NO SE CONTRATO	$16.019,50	$16.852,51	$16.852,51	$17.711,99	$17.711,99

- **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

BIEN O SERVICIO	FECHA	EMPRESA	VALOR
N/A	N/A	N/A	N/A

- Se realizó consulta en la página https://colombiacompra.gov.co/tienda-virtual-del-estado-colombiano/acuerdos-marco donde se evidencio que no existe acuerdo marco para la prestación del servicio objeto del presente proceso; dada las características específicas por consiguiente no se tendrá en cuenta este factor para establecer el precio techo o precio estimado

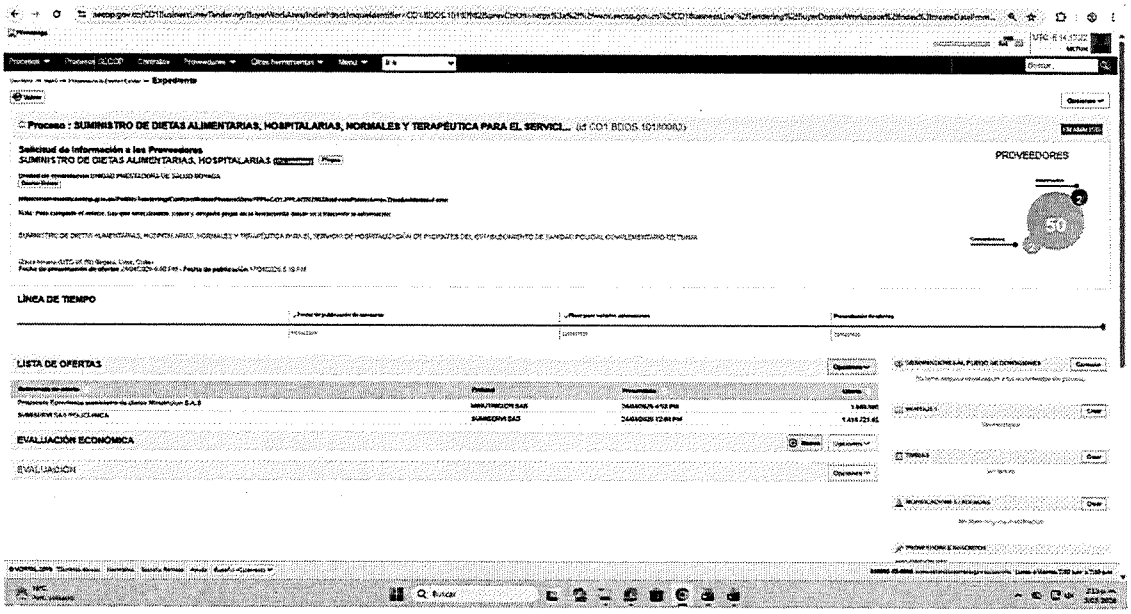
- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

5.4. PRECIOS DE MERCADO

Se realizó solicitud de cotización en el mes de abril de 2026 mediante la plataforma SECOP II; el día 17 de abril del año 2026, proceso Nombre de solicitud de Cotización "**SUMINISTRO DE DIETAS ALIMENTARIAS, HOSPITALARIAS**".

se tuvo en cuenta las dos cotizaciones allegadas por los proponentes **MINUTRICION S.A.S** y **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONI SAS,** se realizó el cotejo de los valores de cada uno de los item para posteriormente obtener el de menor valor cotizado entre las cotizaciones, siendo más beneficioso para la entidad contratante.

Link:
https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.7464748&isFromPublicArea=True&isModal=False



ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COTIZACION MINUTRICION S.A.S	COTIZACION SUMINISTROS Y SERVICIOS TONI SAS	PRECIOS DEL MERCADO
1	DIETA LIQUIDA CLARA DESAYUNO	UNIDAD	$ 10.600,00	$ 16.894,64	$ 10.600,00
2	DIETA LIQUIDA COMPLETA DESAYUNO	UNIDAD	$ 13.100,00	$ 21.301,48	$ 13.100,00
3	DIETA NORMAL DESAYUNO	UNIDAD	$ 13.600,00	$ 23.491,82	$ 13.600,00
4	DIETA BLANDA DESAYUNO	UNIDAD	$ 15.800,00	$ 22.952,97	$ 15.800,00
5	DIETA HIPOGLUCIDA DESAYUNO	UNIDAD	$ 14.300,00	$ 22.086,66	$ 14.300,00
6	DIETA HIPOSODICA DESAYUNO	UNIDAD	$ 13.000,00	$ 21.080,25	$ 13.000,00
7	DIETA HIPERPROTEICA DESAYUNO	UNIDAD	$ 14.300,00	$ 22.884,18	$ 14.300,00
8	DIETA HIPOGRASA DESAYUNO	UNIDAD	$ 13.600,00	$ 22.086,66	$ 13.600,00
9	DIETA RENAL DESAYUNO	UNIDAD	$ 13.000,00	$ 22.086,66	$ 13.000,00
10	DIETA HEPÁTICA DESAYUNO	UNIDAD	$ 13.600,00	$ 22.485,71	$ 13.600,00
11	DIETA COMPLEMENTARIA 1 DESAYUNO	UNIDAD	$ 14.400,00	$ 20.681,77	$ 14.400,00
12	DIETA COMPLEMENTARIA 2 DESAYUNO	UNIDAD	$ 15.400,00	$ 20.681,77	$ 15.400,00
13	DIETA COMPLEMENTARIA 3 DESAYUNO	UNIDAD	$ 12.200,00	$ 20.681,77	$ 12.200,00
14	DIETA BLANDA PEQUEÑA DESAYUNO	UNIDAD	$ 15.700,00	$ 20.073,84	$ 15.700,00
15	DIETA NORMAL PEQUEÑA DESAYUNO	UNIDAD	$ 15.200,00	$ 20.073,84	$ 15.200,00
16	DIETA HIPOGLUCIDA NUEVES	UNIDAD	$ 9.000,00	$ 19.675,36	$ 9.000,00
17	DIETA HIPERPROTEICA NUEVES	UNIDAD	$ 9.000,00	$ 19.675,36	$ 9.000,00
18	DIETA 2 COMPLEMENTARIA 1 NUEVES	UNIDAD	$ 9.000,00	$ 19.606,36	$ 9.000,00
19	DIETA COMPLEMENTARIA 2 NUEVES	UNIDAD	$ 9.000,00	$ 19.211,67	$ 9.000,00
20	DIETA COMPLEMENTARIA 3 NUEVES	UNIDAD	$ 9.000,00	$ 19.211,67	$ 9.000,00
21	DIETA BLANDA PEQUEÑA NUEVES	UNIDAD	$ 9.000,00	$ 17.661,67	$ 9.000,00
22	DIETA LIQUIDA CLARA ALMUERZO	UNIDAD	$ 11.400,00	$ 16.864,14	$ 11.400,00
23	DIETA LIQUIDA COMPLETA ALMUERZO	UNIDAD	$ 19.300,00	$ 23.092,77	$ 21.230,00
24	DIETA NORMAL ALMUERZO	UNIDAD	$ 20.900,00	$ 24.897,88	$ 22.990,00
25	DIETA BLANDA ALMUERZO	UNIDAD	$ 22.600,00	$ 22.485,71	$ 22.600,00

26	DIETA HIPOGLUCIDA ALMUERZO	UNIDAD	$ 23.800,00	$ 26.511,36	$ 26.180,00
27	DIETA HIPOSODICA ALMUERZO	UNIDAD	$ 20.900,00	$ 23.491,82	$ 22.990,00
28	DIETA HIPERPROTEICA ALMUERZO	UNIDAD	$ 23.800,00	$ 27.608,18	$ 26.180,00
29	DIETA HIPOGRASA ALMUERZO	UNIDAD	$ 20.600,00	$ 26.511,36	$ 20.600,00
30	DIETA RENAL ALMUERZO	UNIDAD	$ 20.900,00	$ 23.491,82	$ 22.990,00
31	DIETA HEPÁTICA ALMUERZO	UNIDAD	$ 20.600,00	$ 23.890,30	$ 22.660,00
32	DIETA COMPLEMENTARIA 1 ALMUERZO	UNIDAD	$ 16.100,00	$ 22.590,16	$ 16.100,00
33	DIETA COMPLEMENTARIA 2 ALMUERZO	UNIDAD	$ 16.600,00	$ 22.086,66	$ 16.600,00
34	DIETA COMPLEMENTARIA 3 ALMUERZO	UNIDAD	$ 18.600,00	$ 22.086,66	$ 20.460,00
35	DIETA BLANDA PEQUEÑA ALMUERZO	UNIDAD	$ 22.200,00	$ 21.080,25	$ 24.420,00
36	DIETA NORMAL PEQUEÑA ALMUERZO	UNIDAD	$ 18.000,00	$ 22.086,66	$ 18.000,00
37	DIETA HIPOGLUCIDA ONCES	UNIDAD	$ 9.000,00	$ 20.353,00	$ 9.000,00
38	DIETA HIPERPROTEICA ONCES	UNIDAD	$ 9.000,00	$ 19.343,35	$ 9.000,00
39	DIETA COMPLEMENTARIA 1 ONCES	UNIDAD	$ 9.000,00	$ 19.211,67	$ 9.000,00
40	DIETA COMPLEMENTARIA 2 ONCES	UNIDAD	$ 9.000,00	$ 19.211,67	$ 9.000,00
41	DIETA COMPLEMENTARIA 3 ONCES	UNIDAD	$ 9.000,00	$ 19.211,67	$ 9.000,00
42	DIETA BLANDA PEQUEÑA ONCES	UNIDAD	$ 9.000,00	$ 18.793,05	$ 9.000,00
43	DIETA LIQUIDA CLARA COMIDA	UNIDAD	$ 11.400,00	$ 16.864,14	$ 11.400,00
44	DIETA LIQUIDA COMPLETA COMIDA	UNIDAD	$ 19.300,00	$ 23.092,77	$ 21.230,00
45	DIETA NORMAL COMIDA	UNIDAD	$ 20.900,00	$ 24.897,88	$ 22.990,00
46	DIETA BLANDA COMIDA	UNIDAD	$ 22.000,00	$ 23.259,91	$ 24.200,00
47	DIETA HIPOGLUCIDA COMIDA	UNIDAD	$ 23.800,00	$ 26.511,36	$ 26.180,00
48	DIETA HIPOSODICA COMIDA	UNIDAD	$ 20.900,00	$ 23.491,82	$ 22.990,00
49	DIETA HIPERPROTEICA COMIDA	UNIDAD	$ 23.800,00	$ 27.608,18	$ 26.180,00
50	DIETA HIPOGRASA COMIDA	UNIDAD	$ 20.600,00	$ 26.511,36	$ 20.600,00
51	DIETA RENAL COMIDA	UNIDAD	$ 20.900,00	$ 23.491,82	$ 22.990,00
52	DIETA HEPÁTICA COMIDA	UNIDAD	$ 20.600,00	$ 23.890,30	$ 22.660,00
53	DIETA COMPLEMENTARIA 1 COMIDA	UNIDAD	$ 16.700,00	$ 22.590,16	$ 16.700,00
54	DIETA COMPLEMENTARIA 2 COMIDA	UNIDAD	$ 17.900,00	$ 22.086,66	$ 17.900,00
55	DIETA COMPLEMENTARIA 3 COMIDA	UNIDAD	$ 18.600,00	$ 22.086,66	$ 20.460,00
56	DIETA BLANDA PEQUEÑA COMIDA	UNIDAD	$ 21.700,00	$ 21.852,07	$ 23.870,00
57	DIETA NORMAL PEQUEÑA COMIDA	UNIDAD	$ 21.000,00	$ 22.086,66	$ 23.100,00
58	DIETA ASTRINGENTE	UNIDAD	$ 23.800,00	$ 22.149,02	$ 26.180,00
59	DIETA HIPERCALORICA	UNIDAD	$ 23.800,00	$ 28.408,52	$ 23.800,00
60	DIETA SEMIBLANDA	UNIDAD	$ 20.900,00	$ 23.593,52	$ 22.990,00
61	DIETA TUMIX O PURE	UNIDAD	$ 21.300,00	$ 23.593,52	$ 23.430,00
62	DIETA LIQUIDA COMPLETA	UNIDAD	$ 19.300,00	$ 24.195,39	$ 19.300,00
63	DIETA PEDIATRICA	UNIDAD	$ 18.600,00	$ 23.593,52	$ 18.600,00
64	DIETA MENU PATRON MERINEDA	UNIDAD	$ 9.000,00	$ 19.380,39	$ 9.000,00

Nota: Para obtener el valor del mercado se cotejo los valores de las cotizaciones y se realizado el análisis de la siguiente manera:

Los item 1 al 22, 25, 29, 32,33, 36 al 43, 4, 46, 47, 49, 50, 51, 53, 54, 56 al 59 y 61 al 6 al no superar el 20% entre los valores de las cotizaciones se tomó como valor del mercado el menor valor cotizado.

En los item 23, 24, 26, 27, 28, 30, 31, 34, 35, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 51, 52, 55, 56, 57, 58, 60 y 61 al superar el 20% entre los valores de las cotizaciones se procedió a realizar la suma de los valores cotizados, del resultado se realizó la división entre (dos) y el valor obtenido se tomo como valor del mercado el menor valor cotizado

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

5.5 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO

Para el análisis del valor estimado del contrato en el presente estudio de conveniencia y oportunidad No Aplica los parámetros y/o precios del SECOP II, toda vez que tal y como se puede apreciar la información

relacionada para este criterio no hay identidad en cuanto al objeto y las condiciones técnicas mínimas exigidas, pese a que el objeto es similar.

De igual forma el precio histórico proyectado si bien es un referente para un estudio de mercado, no podemos basarnos en él, teniendo en cuenta que los precios de los alimentos con que se preparan las dietas están afectados de forma directa por el IPC por eso el valor que se ha tomado es el precio de mercado el cual es el más favorable para la entidad para evitar que posiblemente por bajos precios no se presenten oferentes.

Para realizar el presente estudio del valor estimado se tuvo en cuenta los valores del precio histórico proyectado y el precio del mercado donde se realizó la sumatoria de los valores de cada uno de los item para posteriormente sacar el promedio de los valores, teniendo en cuenta que la futura contratación tiene vigencias para el año 2026 y posibles incrementos para esta vigencia que pueden tener incidencias en las dietas alimentarias del presente estudio previo.

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO SECOP	PRECIOS DE CÁTALOGO	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	PRECIOS DE MERCADO	VALOR ESTIMADO
1	DIETA LIQUIDA CLARA DESAYUNO	UNIDAD	N/A	N/A	$15.365,61	$ 10.600,00	$ 12.982,81
2	DIETA LIQUIDA COMPLETA DESAYUNO	UNIDAD	N/A	N/A	$19.467,70	$ 13.100,00	$ 16.283,85
3	DIETA NORMAL DESAYUNO	UNIDAD	N/A	N/A	$21.469,48	$ 13.600,00	$ 17.534,74
4	DIETA BLANDA DESAYUNO	UNIDAD	N/A	N/A	$20.977,01	$ 15.800,00	$ 18.388,51
5	DIETA HIPOGLUCIDA DESAYUNO	UNIDAD	N/A	N/A	$20.185,29	$ 14.300,00	$ 17.242,65
6	DIETA HIPOSODICA DESAYUNO	UNIDAD	N/A	N/A	$19.265,51	$ 13.000,00	$ 16.132,76
7	DIETA HIPERPROTEICA DESAYUNO	UNIDAD	N/A	N/A	$20.914,15	$ 14.300,00	$ 17.607,08
8	DIETA HIPOGRASA DESAYUNO	UNIDAD	N/A	N/A	$20.185,29	$ 13.600,00	$ 16.892,65
9	DIETA RENAL DESAYUNO	UNIDAD	N/A	N/A	$20.185,29	$ 13.000,00	$ 16.592,65
10	DIETA HEPÁTICA DESAYUNO	UNIDAD	N/A	N/A	$20.549,98	$ 13.600,00	$ 17.074,99
11	DIETA COMPLEMENTARIA 1 DESAYUNO	UNIDAD	N/A	N/A	$18.901,34	$ 14.400,00	$ 16.650,67
12	DIETA COMPLEMENTARIA 2 DESAYUNO	UNIDAD	N/A	N/A	$18.901,34	$ 15.400,00	$ 17.150,67
13	DIETA COMPLEMENTARIA 3 DESAYUNO	UNIDAD	N/A	N/A	$18.901,34	$ 12.200,00	$ 15.550,67
14	DIETA BLANDA PEQUEÑA DESAYUNO	UNIDAD	N/A	N/A	$18.345,74	$ 15.700,00	$ 17.022,87
15	DIETA NORMAL PEQUEÑA DESAYUNO	UNIDAD	N/A	N/A	$18.345,74	$ 15.200,00	$ 16.772,87
16	DIETA HIPOGLUCIDA NUEVES	UNIDAD	N/A	N/A	$17.981,57	$ 9.000,00	$ 13.490,79
17	DIETA HIPERPROTEICA NUEVES	UNIDAD	N/A	N/A	$17.981,57	$ 9.000,00	$ 13.490,79
18	DIETA 2 COMPLEMENTARIA 1 NUEVES	UNIDAD	N/A	N/A	$17.918,51	$ 9.000,00	$ 13.459,26
19	DIETA COMPLEMENTARIA 2 NUEVES	UNIDAD	N/A	N/A	$17.557,80	$ 9.000,00	$ 13.278,90
20	DIETA COMPLEMENTARIA 3 NUEVES	UNIDAD	N/A	N/A	$17.557,80	$ 9.000,00	$ 13.278,90
21	DIETA BLANDA PEQUEÑA NUEVES	UNIDAD	N/A	N/A	$16.141,23	$ 9.000,00	$ 12.570,62
22	DIETA LIQUIDA CLARA ALMUERZO	UNIDAD	N/A	N/A	$15.412,36	$ 11.400,00	$ 13.406,18
23	DIETA LIQUIDA COMPLETA ALMUERZO	UNIDAD	N/A	N/A	$21.104,78	$ 21.230,00	$ 21.167,39
24	DIETA NORMAL ALMUERZO	UNIDAD	N/A	N/A	$22.754,50	$ 22.990,00	$ 22.872,25
25	DIETA BLANDA ALMUERZO	UNIDAD	N/A	N/A	$20.549,98	$ 22.600,00	$ 21.574,99
26	DIETA HIPOGLUCIDA ALMUERZO	UNIDAD	N/A	N/A	$24.229,08	$ 26.180,00	$ 25.204,54
27	DIETA HIPOSODICA ALMUERZO	UNIDAD	N/A	N/A	$21.469,48	$ 22.990,00	$ 22.229,74
28	DIETA HIPERPROTEICA ALMUERZO	UNIDAD	N/A	N/A	$25.231,47	$ 26.180,00	$ 25.705,74
29	DIETA HIPOGRASA ALMUERZO	UNIDAD	N/A	N/A	$24.229,08	$ 20.600,00	$ 22.414,54
30	DIETA RENAL ALMUERZO	UNIDAD	N/A	N/A	$21.469,48	$ 22.990,00	$ 22.229,74
31	DIETA HEPÁTICA ALMUERZO	UNIDAD	N/A	N/A	$21.833,65	$ 22.660,00	$ 22.246,83
32	DIETA COMPLEMENTARIA 1 ALMUERZO	UNIDAD	N/A	N/A	$20.645,44	$ 16.100,00	$ 18.372,72
33	DIETA COMPLEMENTARIA 2 ALMUERZO	UNIDAD	N/A	N/A	$20.185,29	$ 16.600,00	$ 18.392,65
34	DIETA COMPLEMENTARIA 3 ALMUERZO	UNIDAD	N/A	N/A	$20.185,29	$ 20.460,00	$ 20.322,65
35	DIETA BLANDA PEQUEÑA ALMUERZO	UNIDAD	N/A	N/A	$19.265,51	$ 24.420,00	$ 21.842,76
36	DIETA NORMAL PEQUEÑA ALMUERZO	UNIDAD	N/A	N/A	$20.185,29	$ 18.000,00	$ 19.092,65
37	DIETA HIPOGLUCIDA ONCES	UNIDAD	N/A	N/A	$18.600,87	$ 9.000,00	$ 13.800,44
38	DIETA HIPERPROTEICA ONCES	UNIDAD	N/A	N/A	$17.678,14	$ 9.000,00	$ 13.339,07
39	DIETA COMPLEMENTARIA 1 ONCES	UNIDAD	N/A	N/A	$17.557,80	$ 9.000,00	$ 13.278,90
40	DIETA COMPLEMENTARIA 2 ONCES	UNIDAD	N/A	N/A	$17.557,80	$ 9.000,00	$ 13.278,90
41	DIETA COMPLEMENTARIA 3 ONCES	UNIDAD	N/A	N/A	$17.557,80	$ 9.000,00	$ 13.278,90

42	DIETA BLANDA PEQUEÑA ONCES	UNIDAD	N/A	N/A	$17.175,21	$ 9.000,00	$ 13.087,61
43	DIETA LIQUIDA CLARA COMIDA	UNIDAD	N/A	N/A	$15.412,36	$ 11.400,00	$ 13.406,18
44	DIETA LIQUIDA COMPLETA COMIDA	UNIDAD	N/A	N/A	$21.104,78	$ 21.230,00	$ 21.167,39
45	DIETA NORMAL COMIDA	UNIDAD	N/A	N/A	$22.754,50	$ 22.990,00	$ 22.872,25
46	DIETA BLANDA COMIDA	UNIDAD	N/A	N/A	$21.257,54	$ 24.200,00	$ 22.728,77
47	DIETA HIPOGLUCIDA COMIDA	UNIDAD	N/A	N/A	$24.229,08	$ 26.180,00	$ 25.204,54
48	DIETA HIPOSODICA COMIDA	UNIDAD	N/A	N/A	$21.469,48	$ 22.990,00	$ 22.229,74
49	DIETA HIPERPROTEICA COMIDA	UNIDAD	N/A	N/A	$25.231,47	$ 26.180,00	$ 25.705,74
50	DIETA HIPOGRASA COMIDA	UNIDAD	N/A	N/A	$24.229,08	$ 20.600,00	$ 22.414,54
51	DIETA RENAL COMIDA	UNIDAD	N/A	N/A	$21.469,48	$ 22.990,00	$ 22.229,74
52	DIETA HEPÁTICA COMIDA	UNIDAD	N/A	N/A	$21.833,65	$ 22.660,00	$ 22.246,83
53	DIETA COMPLEMENTARIA 1 COMIDA	UNIDAD	N/A	N/A	$20.645,44	$ 16.700,00	$ 18.672,72
54	DIETA COMPLEMENTARIA 2 COMIDA	UNIDAD	N/A	N/A	$20.185,29	$ 17.900,00	$ 19.042,65
55	DIETA COMPLEMENTARIA 3 COMIDA	UNIDAD	N/A	N/A	$20.185,29	$ 20.460,00	$ 20.322,65
56	DIETA BLANDA PEQUEÑA COMIDA	UNIDAD	N/A	N/A	$19.970,89	$ 23.870,00	$ 21.920,45
57	DIETA NORMAL PEQUEÑA COMIDA	UNIDAD	N/A	N/A	$20.185,29	$ 23.100,00	$ 21.642,65
58	DIETA ASTRINGENTE	UNIDAD	N/A	N/A	$20.242,28	$ 26.180,00	$ 23.211,14
59	DIETA HIPERCALORICA	UNIDAD	N/A	N/A	$25.962,92	$ 23.800,00	$ 24.881,46
60	DIETA SEMIBLANDA	UNIDAD	N/A	N/A	$21.562,42	$ 22.990,00	$ 22.276,21
61	DIETA TUMIX O PURE	UNIDAD	N/A	N/A	$21.562,42	$ 23.430,00	$ 22.496,21
62	DIETA LIQUIDA COMPLETA	UNIDAD	N/A	N/A	$22.112,48	$ 19.300,00	$ 20.706,24
63	DIETA PEDIATRICA	UNIDAD	N/A	N/A	$21.562,42	$ 18.600,00	$ 20.081,21
64	DIETA MENU PATRON MERINEDA	UNIDAD	N/A	N/A	$17.711,99	$ 9.000,00	$ 13.356,00

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

5.6 VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

El valor estimado para el presente proceso de contratación es de **TREINTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS VEINTE MIL PESOS M/CTE ($37.520.000,00)** incluido IVA:

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	RECURSO	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	02-02-02-006-03 PROGRAMA O ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMOIDAS Y BEBIDAS	16	ESPCO	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y DEL SERVICIO DE URGENCIAS ESPCO DEBOY	1	$ 37.520.000,00	$ 37.520.000,00
						VALOR TOTAL ESTIMADO	**$ 37.520.000,00**

Mayor Ivan David Contreras Salamanca
Jefe Unidad Prestadora de Salud Tipo B Boyacá (E)

Subintendente Gabriel Ricardo Sanchez Galvis
Responsable Central de Citas UPRES Tipo B Boyacá

Documentos Anexos al Estudio Previo:

La unidad policial debe tener en cuenta que la lista que sigue a continuación es obligatoria.

Contiene la referenciación de Anexos y Formularios, los cuales conforme a la modalidad de contratación a adelantar, serán escogidos por el funcionario estructurador de la necesidad y aportados al Estudio Previo.

Los documentos seleccionados en la siguiente lista, aplican para el proceso de Seleccionar modalidad de contratación cuyo objeto es **diligenciar el objeto a contratar**

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

(Relacionar los demás documentos que sean necesarios y no se encuentren incluidos en la presente lista, tales como, conceptos ambientales, indicadores financieros, conceptos jurídico-catastrales, certificación de verificación de tratados internacionales, solicitud de cotización, cotizaciones, plan de compras, CDP, documentos de vigencias futuras, escrituras públicas, licencias de construcción, licencias ambientales, permisos especiales, documentos anexos que permitan dar cumplimiento al decreto 1072 de 2015, en cuanto a los requisitos relacionados con la implementación del sistema de seguridad y salud en el trabajo para los contratistas, entre otros)

Otros _____

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
CONSTANCIA DE IDONEIDAD	

En mí calidad de Responsable Central de Citas UPRES Tipo B Boyacá, manifiesto con la suscripción de esta certificación que en la actualidad se encuentra el contrato 95-8-20260-25 en ejecución cuyo objeto es **SUMINISTRO DE DIETAS ALIMENTARIAS HOSPITALARIAS, NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN DE PACIENTES DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO ESPCO -TUNJA,** El cual ya se le realizo adición de recursos y por lo tanto se requiere iniciar nuevo proceso para garantizar a los pacientes el adecuado servicio de hospitalización.

Subintendente Gabriel Ricardo Sanchez Galvis
Responsable Central de Citas UPRES Tipo B Boyacá

El oferente deberá marcar con una **X**, en el siguiente cuadro su manifestación voluntaria de aceptación de cumplimiento a las especificaciones técnicas establecidas en los siguientes cuadros; donde se pueda evidenciar **CUMPLE** o **NO CUMPLE**

REQUISITOS GENERALES

a. Las especificaciones técnicas requeridas son de obligatorio cumplimiento, de no hacerlo la propuesta se considerará rechazada.

b. En la columna **CUMPLE / NO CUMPLE**, se verificarán las especificaciones técnicas ofertadas por la firma; así mismo deberá escribir la marca que ofertada.

c. El oferente no deberá modificar ni cambiar el presente anexo.

CONDICIONES TECNICAS MÍNIMAS HABILITABLES

Para el adecuado manejo y desarrollo del servicio de alimentos de la Unidad prestadora de salud Boyacá, se requiere llevar a cabo las siguientes actividades:

FICHA TECNICA DE PRODUCTOS O SERVICIOS

DIETA NORMAL

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	EQUIVALENCIA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Avena en hojuelas	24 gr o 4 cucharadas soperas colmadas		
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66 gr o 1/4 unidad mediana		
		Papa cocida	83gr o 1 unidad mediana		
		Galletas integrales	20gr o 2 Unidades		
		Pan centeno	35gr o 1 tajada mediana		
		Pan de salvado de avena	38gr o 1 tajada mediana		
		Pan integral	32gr o 1 tajada mediana		
		Pan pita o árabe	25gr o 1/2 unidad pequeña		
		Pan de queso	28gr o 1 unidad pequeña		
		Pan de yuca	20gr o 2 unidades		
		Ponqué	30 gr o 1 trozo pequeño		
		Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas		
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana		
		Almojábana	31gr o 1 unidad grande		
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña		
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas		
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana		
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa		
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa		
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas		
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa		

ALMUERZO	frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas		
		Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero		
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo		
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano		
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana		
		Papa criolla cocida	108gr o 3 unidades medianas		
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana		
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66gr o 1/4 unidad mediana		
		Plátano collí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño		
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra		
		Carne de res	120 o 1/4 de libra		
		Carne de ternera	120 o 1/4 de libra		
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana		
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana		
		Frijol bolo roja con plátano verde	65gr o 1/2 cucharón		
		Garbanzo con guiso	50gr o 1/2 cucharón		
		Frijol caraota con guiso	70gr o 1/2 cucharón		
		Frijol zaragoza con guiso	50gr o 1/2 cucharón		
		Soya con guiso	50 gr o 1/2 cucharón		
		Lenteja con guiso	70gr o 1/2 cucharón		
COMIDA	frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas		
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana		
		Almojábana	31gr o 1 unidad grande		
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña		
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande		
		Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas		
		Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero		
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo		
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano		
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana		
		Papa criolla cocida	108gr o 3 unidades medianas		
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana		
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66gr o 1/4 unidad mediana		
		Plátano collí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño		
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra		
		Carne de res	120 o 1/4 de libra		
		Carne de ternera	120 o 1/4 de libra		

		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana		
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana		
		Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas		
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana		
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa		
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa		
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas		
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa		

	OTRAS ESPECIFICACIONES	CUMPLE	NO CUMPLE
	La dieta normal está indicada para los pacientes que no tengan restricción de los diferentes grupos de alimentos, texturas y preparaciones.		
	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.		
	No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre mojarra, róbalo, dorado de mar, tollo o tilapia.		
	Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra		
	Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o capira o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.		
	Debe llevar jarra de agua potable o en su defecto botella de agua industrializada		
	Todos los alimentos deben ser bien cocidos y las frutas con cáscara gruesa		
	Los cubiertos desechables completos en bolsa plástica no reutilizable		
	. Debe haber variabilidad en todos los alimentos suministrados		
	Todos los alimentos deben servirse en loza de cerámica y cubierta con vinypel con cubiertos completos, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos		

DIETA HIPOGRASA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	EQUIVALENCIA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Avena en hojuelas	24 gr o 4 cucharadas soperas colmadas		
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66 gr o 1/4 unidad mediana		
		Papa cocida	83gr o 1 unidad mediana		
		Galletas integrales	20gr o 2 Unidades		
		Pan centeno	35gr o 1 tajada mediana		
		Pan de salvado de avena	38gr o 1 tajada mediana		
		Pan integral	32gr o 1 tajada mediana		
		Pan pita o árabe	25gr o 1/2 unidad pequeña		
		Pan de queso	28gr o 1 unidad pequeña		
		Pan de yuca	20gr o 2 unidades		
		Ponqué	30gr o 1 trozo pequeño		
		Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas		
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana		
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña		
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande		

	Carnes, huevos y leguminosas secas	Huevo de gallina cocido	60 gr o 1 unidad mediana		
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa		
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa		
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas		
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa		
ALMUERZO	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas		
		Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero		
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo		
		Yuca blanca cocida	62gr o 1 trozo mediano		
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana		
		Papa criolla cocida	108gr o 3 unidades medianas		
		Plátano verde sin cáscara cocido	78gr o 1/2 unidad mediana		
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66gr o 1/4 unidad mediana		
		Plátano collí o guineo cocido	88gr o 1 unidad mediana		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Carne de cerdo	120gr o 1/4 de libra		
		Carne de res	120gr o 1/4 de libra		
		Carne de ternera	120gr o 1/4 de libra		
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana		
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana		
		Frijol bolo roja con plátano verde	65gr o 1/2 cucharón		
		Garbanzo con guiso	50gr o 1/2 cucharón		
		Frijol caraota con guiso	70gr o 1/2 cucharón		
		Frijol zaragoza con guiso	50gr o 1/2 cucharón		
		Soya con guiso	50 gr o 1/2 cucharón		
		Lenteja con guiso	70gr o 1/2 cucharón		
COMIDA	frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas		
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana		
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña		
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande		
		Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas		
		Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero		
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo		
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano		
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana		
		Papa criolla cocida	108gr o 3 unidades medianas		
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana		
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66gr o 1/4 unidad mediana		
		Plátano colí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Carne de cerdo	120gr o 1/4 de libra		
		Carne de res	120gr o 1/4 de libra		
		Carne de ternera	120gr o 1/4 de libra		
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana		

		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana		
		Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas		
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana		
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa		
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa		
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas		

OTRAS ESPECIFICACIONES		CUMPLE	NO CUMPLE
1.	La dieta Hipograsa está indicada para pacientes con cirrosis, hipertrigliceridemia, hipercolesterolemia, colelitiasis, intolerancia a las grasas, hígado graso, pancreatitis aguda o crónica		
2.	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido		
3.	En la dieta Hipograsa no se debe utilizar preparaciones de fritos, empanizados, guisos grasosos, broaster.		
4.	Los lácteos deben ser descremados, desnatados.		
5.	No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre mojarra, róbalo, dorado de mar, tollo o tilapia.		
6.	Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o capira o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado		
7.	Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra.		
8.	Todos los alimentos deben servirse en loza de cerámica y cubierta con vinypel con cubiertos completos, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos		
9.	Debe haber variabilidad en todos los alimentos suministrados		
10.	En esta dieta NO se permite leche entera, alimentos fritos o con grasa, salsas, mantequilla, margarina.		

DIETA HIPOGLUCIDA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	EQUIVALENCIA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	frutas y verduras	Tener en cuenta índice glicémico, ver tabla de especificaciones, frutas permitidas para prescripción dietaría; verduras en ensaladas crudas y desinfectadas	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Avena en hojuelas	12 gr o 2 cucharadas soperas colmadas		
		Plátano hartón verde sin cáscara cocido	66 gr o 1/4 unidad mediana		
		Papa cocida	40 gr o 1 unidad pequeña		
		Galletas integrales	24gr o 3 Unidades		
		Tortilla de maíz	30 gr o 1 unidad pequeña		
		Pan de salvado de avena	38gr o 1 tajada mediana		
		Pan integral	32gr o 1 tajada mediana		
		Pan pita o árabe	25gr o 1/2 unidad pequeña		
		Pan de queso	28gr o 1 unidad pequeña		
		Pan de yuca	20gr o 2 unidades		
		Almojábana	31gr o 1 unidad grande		
		Arepa delgada de mazorca	56 gr o 1 unidad pequeña		
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana		

		Taco vacío	13gr o 1 unidad pequeña		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas		
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana		
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa		
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa		
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas		
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa		
ALMUERZO	Frutas y verduras	Tener en cuenta índice glicémico, ver tabla de especificaciones, frutas permitidas para prescripción dietaría; verduras en ensaladas crudas y desinfectadas	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Pastas integrales	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero		
		Arroz integral, cocido	60 gr o 6 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo		
		Papa común cocida	40gr o 1 unidad pequeña		
		Plátano verde cocido	78gr o 1/2 unidad mediana		
		Papa criolla cocida	72 gr o 2 unidades medianas		
		Plátano collí	44gr o 1/2 unidad mediana		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño		
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra		
		Carne de res	120 o 1/4 de libra		
		Carne de ternera	120 o 1/4 de libra		
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana		
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana		
		Frijol bolo roja con plátano verde	33gr o 1/3 cucharón		
		Garbanzo con guiso	30gr o 1/3 cucharón		
		Frijol caraota con guiso	35gr o 1/3 cucharón		
		Frijol zaragoza con guiso	30gr o 1/3 cucharón		
		Soya con guiso	30 gr o 1/3 cucharón		
		Lenteja con guiso	35gr o 1/3 cucharón		
	frutas y verduras	Tener en cuenta índice glicémico, ver tabla de especificaciones, frutas permitidas para prescripción dietaría; verduras en ensaladas crudas y desinfectadas	Unidad		
		Pastas integrales	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero		
		Arroz integral, cocido	60 gr o 6 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo		
		Papa común cocida	40gr o 1 unidad pequeña		
		Plátano verde cocido	78gr o 1/2 unidad mediana		

COMIDA	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Papa criolla cocida	72 gr o 2 unidades medianas		
		Plátano collí	44gr o 1/2 unidad mediana		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño		
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra		
		Carne de res	120 o 1/4 de libra		
		Carne de ternera	120 o 1/4 de libra		
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana		
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana		
		Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas		
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana		
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa		
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa		
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas		
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa		

	OTRAS ESPECIFICACIONES	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	Se restringe azúcares simples como caramelos, pudines, bombones, entre otros		
2.	Los lácteos autorizados pueden ser deslactosados, leche de soya o almendras		
3.	Esta dieta es exenta de edulcorante a base de Aspartame, Acesulfame K, Sucralosa.		
4.	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido		
5.	Se suministrará en consistencia solida o blanda de acuerdo a la necesidad del paciente		
6.	La dieta hipoglúcida todo molido debe tener las indicaciones de la dieta blanda todo molido frutas y verduras indicadas para paciente diabético, se restringe azúcar.		
7.	En la dieta hipoglúcida no se permite el empleo jugos, sopas.		
8.	No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de proteína magra. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre mojarra, róbalo, dorado de mar, tollo o tilapia.		
9.	Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra.		
10.	Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o capira o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado		
11.	Todos los alimentos deben servirse en loza de cerámica y cubierta con vinypel con cubiertos completos, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos		
12.	Debe haber variabilidad en todos los alimentos suministrados.		

DIETA ASTRINGENTE

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO / PREPARACIÓN	EQUIVALENCIA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	Caldo de huevo, res o pollo	1 taza		
	Pollo, pescado, res, cerdo, pavo, huevo	unidad		
	Fruta o verdura	unidad		
	Galleta integral	unidad		
	Aromática	unidad		
MEDIAS MAÑANAS	Aromática	unidad		
ALMUERZO	Caldo de huevo, res, pollo	1 taza		
	Pollo, pescado, res, cerdo, pavo	unidad		
	Fruta o verdura	unidad		
	Aromática	unidad		
MEDIAS TARDES	Aromática	unidad		
	Caldo de huevo, res, pollo	1 taza		

COMIDA	Pollo, pescado, res, cerdo, pavo, huevo	Unidad		
	Galleta integral	unidad		
	Aromática	unidad		

	OTRAS ESPECIFICACIONES	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	Esta dieta es exenta de lácteos y azucares concentrados. No se debe emplear edulcorante a base de Aspartame, Acesulfame K, Sucralosa.		
2.	No se permiten alimentos ácidos, cítricos, alimentos condimentados, picantes, grasosos, azucarados, salsas, leguminosas, ensaladas crudas.		
3.	No se permite lácteos o derivados lácteos para esta prescripción dietaría.		
4.	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso neto del alimento cocido		
5.	La Entidad considera: Frutas astringentes permitidas: Guayaba, Pera, Manzana, Durazno, arándanos, granada. Verduras Astringentes Permitidas: Zanahoria, Ahuyama, calabaza.		
6.	No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre mojarra, róbalo, dorado de mar, tollo o tilapia.		
7.	Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o capira o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.		
8.	Todos los alimentos deben servirse en loza de cerámica y cubierta con vinypel con cubiertos completos, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos		

DIETA BLANDA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	EQUIVALENCIA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Avena en hojuelas	24 gr o 4 cucharadas soperas colmadas		
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66 gr o 1/4 unidad mediana		
		Papa cocida	83gr o 1 unidad mediana		
		Galletas integrales	20gr o 2 Unidades		
		Pan centeno	35gr o 1 tajada mediana		
		Pan de salvado de avena	38gr o 1 tajada mediana		
		Pan integral	32gr o 1 tajada mediana		
		Pan pita o árabe	25gr o 1/2 unidad pequeña		
		Pan de queso	28gr o 1 unidad pequeña		
		Pan de yuca	20gr o 2 unidades		
		Ponqué	30gr o 1 trozo pequeño		
		Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas		
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana		
		Almojábana	31gr o 1 unidad grande		
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña		
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas		
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana		
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa		
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa		
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas		
	frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		

ALMUERZO	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas		
		Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero		
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo		
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano		
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana		
		Papa criolla cocida	108gr o 3 unidades medianas		
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana		
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66gr o 1/4 unidad mediana		
		Plátano collí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño		
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra		
		Carne de res	120 o 1/4 de libra		
		Carne de ternera	120 o 1/4 de libra		
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana		
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana		
COMIDA	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas		
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana		
		Almojábana	31gr o 1 unidad grande		
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña		
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande		
		Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas		
		Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero		
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo		
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano		
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana		
		Papa criolla cocida	108gr o 3 unidades medianas		
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana		
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66gr o 1/4 unidad mediana		
		Plátano collí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño		
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra		
		Carne de res	120 o 1/4 de libra		
		Carne de ternera	120 o 1/4 de libra		
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana		
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana		
		Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas		
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana		
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa		
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa		
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas		

OTRAS ESPECIFICACIONES		CUMPLE	NO CUMPLE
1.	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido		
2.	La dieta blanda bebe incluir texturas de los alimentos espichados, triturados, blandos, purés, de modo que capacidad de masticación y digestión sea más fácil de lo habitual.		
3.	En la dieta blanda no deben incluirse productos de salsamentaría, cebolla en las ensaladas, condimentos.		
4.	La dieta blanda pequeña incluye pacientes pediátricos de 1 a 10 años de edad.		
5.	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.		
6.	No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre mojarra, róbalo, dorado de mar, tollo o tilapia.		
7	Todos los alimentos deben servirse en loza de cerámica y cubierta con vinypel con cubiertos completos, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos		

DIETA HIPERPROTEICA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	EQUIVALENCIA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Avena en hojuelas	24 gr o 4 cucharadas soperas colmadas		
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66 gr o 1/4 unidad mediana		
		Papa cocida	83gr o 1 unidad mediana		
		Galletas integrales	20gr o 2 Unidades		
		Pan centeno	35gr o 1 tajada mediana		
		Pan de salvado de avena	38gr o 1 tajada mediana		
		Pan integral	32gr o 1 tajada mediana		
		Pan pita o árabe	25gr o 1/2 unidad pequeña		
		Pan de queso	28gr o 1 unidad pequeña		
		Pan de yuca	20gr o 2 unidades		
		Ponqué	30gr o 1 trozo pequeño		
		Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas		
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana		
		Almojábana	31gr o 1 unidad grande		
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña		
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Huevo de codorniz crudo	70gr o 7 unidades pequeñas		
		Huevo de gallina crudo	120 gr o 2 unidades medianas		
		Queso fineses	80gr o 1 tajada gruesa		
		Quesillo	80gr o 1 tajada gruesa		
		Queso parmesano	90gr o 6 cucharadas soperas		
		Queso pera	80gr o 1 tajada gruesa		
ALMUERZO	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
		Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas		
		Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero		
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo		
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano		

	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana		
		Papa criolla cocida	108gr o 3 unidades medianas		
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana		
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66gr o 1/4 unidad mediana		
		Plátano collí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Carne de cerdo	180 o 1/3 de libra		
		Carne de res	180 o 1/3 de libra		
		Carne de ternera	180 o 1/3 de libra		
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	120gr o 2 unidades medianas		
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	120gr o 2 unidades medianas		
		Queso pera	80gr o 1 tajada gruesa		
		Huevo de codorniz crudo	70gr o 7 unidades pequeñas		
		Huevo de gallina crudo	120 gr o 2 unidades medianas		
		Queso fineses	80gr o 1 tajada gruesa		
		Quesillo	80gr o 1 tajada gruesa		
		Queso parmesano	90gr o 6 cucharadas soperas		
COMIDA	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas		
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana		
		Almojábana	31gr o 1 unidad grande		
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña		
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande		
		Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas		
		Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero		
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo		
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano		
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana		
		Papa criolla cocida	108gr o 3 unidades medianas		
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana		
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66gr o 1/4 unidad mediana		
		Plátano collí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Carne de cerdo	180 o 1/3 de libra		
		Carne de res	180 o 1/3 de libra		
		Carne de ternera	180 o 1/3 de libra		
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	120gr o 2 unidades medianas		
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	120gr o 2 unidades medianas		
		Queso pera	80gr o 1 tajada gruesa		
		Huevo de codorniz crudo	70gr o 7 unidades pequeñas		
		Huevo de gallina crudo	120 gr o 2 unidades medianas		
		Queso fineses	80gr o 1 tajada gruesa		
		Quesillo	80gr o 1 tajada gruesa		
		Queso parmesano	90gr o 6 cucharadas soperas		

	OTRAS ESPECIFICACIONES	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.		
2.	Para la preparación de carnes debe utilizarse carnes magras		
3.	No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre mojarra, róbalo, dorado de mar, tollo o tilapia.		
4.	Debe llevar jarra de agua potable o en su defecto botella de agua industrializada al desayuno y a la comida		
5.	Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o capira o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.		
6.	Todos los alimentos deben servirse en loza de cerámica y cubierta con vinypel con cubiertos completos, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos.		
7.	Todos los alimentos deben ser bien cocidos y las frutas con cáscara gruesa		
8.	Los cubiertos desechables completos en bolsa plástica no reutilizable		
9.	Debe haber variabilidad en todos los alimentos suministrados		

DIETA HIPERCALORICA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	EQUIVALENCIA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Avena en hojuelas	24 gr o 4 cucharadas soperas colmadas		
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	88 gr o 1/3 unidad mediana		
		Papa cocida	166 gr o 2 unidades medianas		
		Galletas integrales	40gr o 4 Unidades		
		Pan centeno	70gr o 2 tajadas medianas		
		Pan de salvado de avena	76gr o 2 tajadas medianas		
		Pan integral	64gr o 2 tajadas medianas		
		Pan pita o árabe	50gr o 1 unidad pequeña		
		Pan de queso	56gr o 2 unidades pequeñas		
		Pan de yuca	30gr o 3 unidades		
		Taco vacío	39gr o 3 unidades pequeñas		
		Tostada integral	74gr o 2 unidades medianas		
		Almojábana	62gr o 2 unidades grandes		
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	112 gr o 2 unidades pequeñas		
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	114 gr o 2 unidades grandes		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas		
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana		
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa		
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa		
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas		

		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa		
ALMUERZO	frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas		
		Pasta larga, cocida	96gr o 1 de pocillo chocolatero		
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo		
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano		
		Papa común cocida	166gr o 2 unidades medianas		
		Papa criolla cocida	144gr o 4 unidades medianas		
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana		
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	88gr o 1/3 unidad mediana		
		Plátano collí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	105gr o 1/2 de filete pequeño		
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra		
		Carne de res	120 o 1/4 de libra		
		Carne de ternera	120 o 1/4 de libra		
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana		
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana		
		Frijol bolo roja con plátano verde	120 gr o 1 cucharón		
		Garbanzo con guiso	100gr o 1 cucharón		
		Frijol caraota con guiso	130gr o 1 cucharón		
		Frijol zaragoza con guiso	100gr o 1 cucharón		
		Soya con guiso	90 gr o 1 cucharón		
		Lenteja con guiso	130gr o 1 cucharón		
COMIDA	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas		
		Pasta larga, cocida	96gr o 1 de pocillo chocolatero		
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo		
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano		
		Papa común cocida	166gr o 2 unidades medianas		
		Papa criolla cocida	144gr o 4 unidades medianas		
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana		
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	88gr o 1/3 unidad mediana		
		Plátano colí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño		
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra		
		Carne de res	120 o 1/4 de libra		
		Carne de ternera	120 o 1/4 de libra		

		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana		
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana		
		Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas		
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana		
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa		
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa		
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas		
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa		

	OTRAS ESPECIFICACIONES	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.		
2.	Para la preparación de carnes debe utilizarse carnes magras		
3.	No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre mojarra, róbalo, dorado de mar, tollo o tilapia.		
4.	Debe llevar jarra de agua potable o en su defecto botella de agua industrializada al desayuno y a la comida		
5.	Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o capira o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.		
6.	Todos los alimentos deben servirse en loza de cerámica y cubierta con vinypel con cubiertos completos, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos		
7.	Todos los alimentos deben ser bien cocidos y las frutas con cáscara gruesa		
8.	Los cubiertos desechables completos en bolsa plástica no reutilizable		
9.	Debe haber variabilidad en todos los alimentos suministrados		

DIETA RENAL

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	EQUIVALENCIA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Avena en hojuelas	12 gr o 2 cucharadas soperas colmadas		
		Papa cocida	83gr o 1 unidad mediana		
		Galletas integrales	20gr o 2 Unidades		
		Pan integral	32gr o 1 tajada mediana		
		Pan pita o árabe	25gr o 1/2 unidad pequeña		
		Pan de queso	28gr o 1 unidad pequeña		
		Pan de yuca	20gr o 2 unidades		
		Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas		
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana		
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña		
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande		
		Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas		
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana		

	Carnes, huevos y leguminosas secas	Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa		
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa		
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas		
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa		
ALMUERZO	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero		
		Arroz cocido	60 gr o 6 cucharadas soperas colmadas		
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano		
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño		
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra		
		Contramuslo de pollo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana		
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana		
COMIDA	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero		
		Arroz cocido	60 gr o 6 cucharadas soperas colmadas		
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano		
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana		
		Avena en hojuelas	12 gr o 2 cucharadas soperas colmadas		
		Papa cocida	83gr o 1 unidad mediana		
		Galletas integrales	20gr o 2 Unidades		
		Pan integral	32gr o 1 tajada mediana		
		Pan pita o árabe	25gr o 1/2 unidad pequeña		
		Pan de queso	28gr o 1 unidad pequeña		
		Pan de yuca	20gr o 2 unidades		
		Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas		
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana		
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña		
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño		
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra		
		Contramuslo de pollo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana		
		Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas		
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana		
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa		
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa		
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas		
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa		

OTRAS ESPECIFICACIONES		CUMPLE	NO CUMPLE
1.	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.		

2.	No se permite el uso de carnes rojas, frutos secos, o leguminosas.		
3.	El pescado únicamente se permite su consumo una vez a la semana		
4.	Debe llevar jarra de agua potable o en su defecto botella de agua industrializada al desayuno y a la comida		
5.	Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o capira o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.		
6.	Debe haber variabilidad en todos los alimentos suministrados		
7.	Todos los alimentos deben servirse en loza de cerámica y cubierta con vinypel con cubiertos completos, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos		
8.	Todos los alimentos deben ser bien cocidos y las frutas con cáscara gruesa		
9.	Los cubiertos desechables completos en bolsa plástica no reutilizable		

DIETA SEMIBLANDA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	EQUIVALENCIA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Avena en hojuelas	24 gr o 4 cucharadas soperas colmadas		
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66 gr o 1/4 unidad mediana		
		Papa cocida	83gr o 1 unidad mediana		
		Galletas integrales	20gr o 2 Unidades		
		Pan centeno	35gr o 1 tajada mediana		
		Pan de salvado de avena	38gr o 1 tajada mediana		
		Pan integral	32gr o 1 tajada mediana		
		Pan pita o árabe	25gr o 1/2 unidad pequeña		
		Pan de queso	28gr o 1 unidad pequeña		
		Pan de yuca	20gr o 2 unidades		
		Ponqué	30gr o 1 trozo pequeño		
		Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas		
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana		
		Almojábana	31gr o 1 unidad grande		
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña		
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas		
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana		
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa		
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa		
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas		
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa		

ALMUERZO	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas		
		Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero		
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo		
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano		
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana		
		Papa criolla cocida	108gr o 3 unidades medianas		
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana		
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66gr o 1/4 unidad mediana		
		Plátano collí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño		
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra		
		Carne de res	120 o 1/4 de libra		
		Carne de ternera	120 o 1/4 de libra		
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana		
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana		
		Frijol bola roja con plátano verde	65gr o 1/2 cucharón		
		Garbanzo con guiso	50gr o 1/2 cucharón		
		Frijol caraota con guiso	70gr o 1/2 cucharón		
		Frijol zaragoza con guiso	50gr o 1/2 cucharón		
		Soya con guiso	50 gr o 1/2 cucharón		
		Lenteja con guiso	70gr o 1/2 cucharón		
COMIDA	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas		
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana		
		Almojábana	31gr o 1 unidad grande		
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña		
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande		
		Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas		
		Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero		
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo		
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano		
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana		

		Papa criolla cocida	108gr o 3 unidades medianas		
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana		
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66gr o 1/4 unidad mediana		
		Plátano collí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño		
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra		
		Carne de res	120 o 1/4 de libra		
		Carne de ternera	120 o 1/4 de libra		
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana		
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana		
		Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas		
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana		
		Queso finesse	50gr o 1 tajada gruesa		
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa		
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas		
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa		

	OTRAS ESPECIFICACIONES	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido		
2.	La dieta blanda bebe incluir texturas de los alimentos espichados, triturados, blandos, purés, de modo que capacidad de masticación y digestión sea más fácil de lo habitual.		
3.	En la dieta blanda no deben incluirse productos de salsamentaría, cebolla en las ensaladas, condimentos.		
4.	No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre mojarra, róbalo, dorado de mar, tollo o tilapia.		
5.	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.		
6	Todos los alimentos deben servirse en loza de cerámica y cubierta con vinypel con cubiertos completos, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos		

DIETA TURMIX O TODO PURE

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	EQUIVALENCIA	CUMPLE	NO CUMPLE
	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
		Avena en hojuelas	24 gr o 4 cucharadas soperas colmadas		
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66 gr o 1/4 unidad mediana		
		Papa cocida	83gr o 1 unidad mediana		
		Galletas integrales	20gr o 2 Unidades		
		Pan centeno	35gr o 1 tajada mediana		

DESAYUNO	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Pan de salvado de avena	38gr o 1 tajada mediana		
		Pan integral	32gr o 1 tajada mediana		
		Pan pita o árabe	25gr o 1/2 unidad pequeña		
		Pan de queso	28gr o 1 unidad pequeña		
		Pan de yuca	20gr o 2 unidades		
		Ponqué	30gr o 1 trozo pequeño		
		Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas		
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana		
		Almojábana	31gr o 1 unidad grande		
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña		
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas		
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana		
		Queso finesse	50gr o 1 tajada gruesa		
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa		
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas		
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa		
ALMUERZO	frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas		
		Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero		
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo		
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano		
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana		
		Papa criolla cocida	108gr o 3 unidades medianas		
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana		
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66gr o 1/4 unidad mediana		
		Plátano colí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño		
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra		
		Carne de res	120 o 1/4 de libra		
		Carne de ternera	120 o 1/4 de libra		
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana		
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana		
		Frijol bola roja con plátano verde	65gr o 1/2 cucharón		
		Garbanzo con guiso	50gr o 1/2 cucharón		
		Frijol caraota con guiso	70gr o 1/2 cucharón		
		Frijol zaragoza con guiso	50gr o 1/2 cucharón		
		Soya con guiso	50 gr o 1/2 cucharón		
		Lenteja con guiso	70gr o 1/2 cucharón		
	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
		Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas		
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana		
		Almojábana	31gr o 1 unidad grande		

COMIDA	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña		
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande		
		Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas		
		Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero		
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo		
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano		
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana		
		Papa criolla cocida	108gr o 3 unidades medianas		
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana		
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66gr o 1/4 unidad mediana		
		Plátano colí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño		
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra		
		Carne de res	120 o 1/4 de libra		
		Carne de ternera	120 o 1/4 de libra		
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana		
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana		
		Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas		
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana		
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa		
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa		
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas		
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa		

OTRAS ESPECIFICACIONES		CUMPLE	NO CUMPLE
1.	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido		
2.	La dieta blanda bebe incluir texturas de los alimentos espichados, triturados, blandos, purés, de modo que capacidad de masticación y digestión sea más fácil de lo habitual.		
3.	En la dieta blanda no deben incluirse productos de salsamentaría, cebolla en las ensaladas, condimentos.		
4.	No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre mojarra, róbalo, dorado de mar, tollo o tilapia.		
5.	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.		
6	Todos los alimentos deben servirse en loza de cerámica y cubierta con vinypel con cubiertos completos, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos		

DIETA LIQUIDA COMPLETA

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO / PREPARACIÓN	EQUIVALENCIA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	Caldo de huevo, res, pollo	1 taza		
	aromática	unidad		
MEDIAS MAÑANAS	aromática	unidad		
ALMUERZO	Caldo de huevo, res, pollo	1 taza		
	aromática	unidad		

MEDIAS TARDES	aromática	unidad		
COMIDA	Caldo de huevo, res, pollo	1 taza		
	aromática	unidad		

	OTRAS ESPECIFICACIONES	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido		
2.	Esta dieta es exenta de lácteos y azucares concentrados. No se debe emplear edulcorante a base de Aspartame, Acesulfame K, Sucralosa		
3.	Se suministrará en consistencia liquida		
4.	No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre mojarra, róbalo, dorado de mar, tollo o tilapia.		
5.	No se permiten alimentos ácidos, cítricos, alimentos condimentados, picantes, grasosos, azucarados, salsas, leguminosas, ensaladas crudas.		
6.	No se permite lácteos o derivados lácteos para esta prescripción dietaría.		
7.	Todos los alimentos deben servirse en loza de cerámica y cubierta con vinypel con cubiertos completos, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos		

DIETA COMPLEMENTARIA I (6 a 7 meses de edad)

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	EQUIVALENCIA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	frutas y verduras	Ver tabla de especificaciones	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Avena en hojuelas	24 gr o 4 cucharadas soperas colmadas		
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66 gr o 1/4 unidad mediana		
		Papa cocida	41gr o 1/2 unidad mediana		
		Yuca cocida	1trozo pequeño		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Huevo de codorniz (solo yema)	5 unidades pequeñas		
		Huevo de gallina (solo yema)	1 unidad mediana		
MEDIAS MAÑANAS	frutas	Ver tabla de especificaciones	Unidad		
ALMUERZO	frutas y verduras	Ver tabla de especificaciones	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Arroz blanco, cocido	53gr o 4 cucharadas soperas colmadas		
		Pasta larga, cocida sin gluten	32gr o 1/3 de pocillo chocolatero		
		Arroz integral, cocido	40gr o 4 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo		
		Yuca blanca	31gr o 1 trozo pequeño		
		Papa común cocida	41gr o 1/2 unidad mediana		
		Papa criolla cocida	36gr o 1 unidad medianas		

		Plátano verde sin cáscara	31gr o 1/5 unidad mediana		
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	44gr o 1/6 unidad mediana		
		Plátano collí o guineo crudo	29gr o 1/3 unidad mediana		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Carne de cerdo	70gr o 1 porción pequeña		
		Carne de res	60 gr o 1 porción pequeña		
		Carne de ternera	60gr o 1 porción pequeña		
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	40gr o 1 unidad pequeña		
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana		
		Frijol bola roja con plátano verde	30gr o 1/4 cucharón		
		Garbanzo con guiso	25gr o 1/4 cucharón		
		Frijol caraota con guiso	32gr o 1/4 cucharón		
		Frijol zaragoza con guiso	25gr o 1/4 cucharón		
		arvejas con guiso	39 gr o 1/4 cucharón		
		Lenteja con guiso	32gr o 1/4 cucharón		
MEDIAS TARDES	Frutas	Ver tabla de especificaciones	Unidad		
COMIDA	frutas y verduras	Ver tabla de especificaciones	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Arroz blanco, cocido	53gr o 4 cucharadas soperas colmadas		
		Pasta larga, cocida sin gluten	32gr o 1/3 de pocillo chocolatero		
		Arroz integral, cocido	40gr o 4 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo		
		Yuca blanca	31gr o 1 trozo pequeño		
		Papa común cocida	41gr o 1/2 unidad mediana		
		Papa criolla cocida	36gr o 1 unidad medianas		
		Plátano verde sin cáscara	31gr o 1/5 unidad mediana		
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	44gr o 1/6 unidad mediana		
		Plátano collí o guineo crudo	29gr o 1/3 unidad mediana		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Huevo (solo yema)	1 unidad		
		Carne de cerdo	70gr o 1 porción pequeña		
		Carne de res	60 gr o 1 porción pequeña		
		Carne de ternera	60gr o 1 porción pequeña		
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	40gr o 1 unidad pequeña		

		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana		

OTRAS ESPECIFICACIONES		SI OFRECE	NO OFRECE
1.	Los alimentos se suministrarán sin adición de sal, azúcar y miel.		
2.	Los alimentos se suministrarán de consistencia y textura tipo compota. Aplica para frutas, verduras, carbohidratos.		
3.	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido		
4.	Las frutas enteras que se presten para su preparación en compota no necesitan preparación, de lo contrario hacerlas al vapor o baño maría por un tiempo no mayor a 5 -7 minutos.		
5.	No se permite dar leche de vaca entera.		
6.	La dieta complementaria I incluye pacientes pediátricos de 6 meses y 7 meses.		
7.	Todo alimento adicional u omitido debe ser a solicitud de nutrición		
8.	No se permite el suministro de fresa, leche entera de vaca, cítricos o ácidos, mariscos, soya o derivados de soya		
9.	Debe haber variabilidad en todos los alimentos suministrados		
10.	No se permitirá el empleo de carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada.		
11.	Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o capira o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.		
12.	Todos los alimentos deben servirse en loza de cerámica y cubierta con vinypel con cubiertos completos, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos		
13.	No se permite remplazo de un tiempo de comida por leche de formula.		
14.	Todos los alimentos se suministrarán en preparaciones sin condimentos.		
15.	No se deben suministrar galletas altas en sal o azucares.		

DIETA COMPLEMENTARIA II (8 a 12 meses de edad)

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	EQUIVALENCIA	CUMPLE	NO CUMPLE
DESAYUNO	Frutas y verduras	Ver tabla de especificaciones	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Avena en hojuelas	24 gr o 4 cucharadas soperas colmadas		
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66 gr o 1/4 unidad mediana		
		Papa cocida	41gr o 1/2 unidad mediana		
		Yuca cocida	1trozo pequeño		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Huevo de codorniz (solo yema)	5 unidades pequeñas		
		Huevo de gallina (solo yema)	1 unidad mediana		
MEDIAS MAÑANAS	Frutas y verduras	Ver tabla de especificaciones	Unidad		
ALMUERZO	Frutas y verduras	Ver tabla de especificaciones	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Arroz blanco, cocido	53gr o 4 cucharadas soperas colmadas		
		Pasta larga, cocida sin gluten	32gr o 1/3 de pocillo chocolatero		
		Arroz integral, cocido	40gr o 4 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo		
		Yuca blanca	31gr o 1 trozo pequeño		
		Papa común cocida	41gr o 1/2 unidad mediana		
		Papa criolla cocida	36gr o 1 unidad medianas		
		Plátano verde sin cáscara	31gr o 1/5 unidad mediana		

		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	44gr o 1/6 unidad mediana		
		Plátano collí o guineo crudo	29gr o 1/3 unidad mediana		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Carne de cerdo	70gr o 1 porción pequeña		
		Carne de res	60 gr o 1 porción pequeña		
		Carne de ternera	60gr o 1 porción pequeña		
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	40gr o 1 unidad pequeña		
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana		
		Frijol bola roja con plátano verde	30gr o 1/4 cucharón		
		Garbanzo con guiso	25gr o 1/4 cucharón		
		Frijol caraota con guiso	32gr o 1/4 cucharón		
		Frijol zaragoza con guiso	25gr o 1/4 cucharón		
		arvejas con guiso	39 gr o 1/4 cucharón		
		Lenteja con guiso	32gr o 1/4 cucharón		
MEDIAS TARDES	Frutas y verduras	Ver tabla de especificaciones	Unidad		
COMIDA	Frutas y verduras	Ver tabla de especificaciones	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Arroz blanco, cocido	53gr o 4 cucharadas soperas colmadas		
		Pasta larga, cocida sin gluten	32gr o 1/3 de pocillo chocolatero		
		Arroz integral, cocido	40gr o 4 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo		
		Yuca blanca	31gr o 1 trozo pequeño		
		Papa común cocida	41gr o 1/2 unidad mediana		
		Papa criolla cocida	36gr o 1 unidad medianas		
		Plátano verde sin cáscara	31gr o 1/5 unidad mediana		
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	44gr o 1/6 unidad mediana		
		Plátano collí o guineo crudo	29gr o 1/3 unidad mediana		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Huevo (solo yema)	1 unidad		
		Carne de cerdo	70gr o 1 porción pequeña		
		Carne de res	60 gr o 1 porción pequeña		
		Carne de ternera	60gr o 1 porción pequeña		
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	40gr o 1 unidad pequeña		
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana		

	OTRAS ESPECIFICACIONES	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	Los alimentos tendrán consistencia firme. Tubérculos Cocidos: En desmechados, triturados, machacados o trozos pequeños.		
2.	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido		
3.	No se permite remplazo de un tiempo de comida por leche de formula.		
4.	La leguminosa en preparaciones maceradas o en crema espesa.		
5.	Los alimentos se suministrarán sin adición de sal, azúcar y miel.		
6.	Todos los alimentos se suministrarán en preparaciones sencillas, sin condimentos, ni grasa.		
7.	La dieta complementaria II incluye pacientes pediátricos de 8 meses a 12meses.		

8.	No se permitirá el empleo de carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada.		
9.	Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o Capira o criolla o no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.		
10.	COMPLEMENTARIA II ASTRINGENTE		
11.	Los alimentos se suministrarán sin adición de sal, azúcar y miel.		
12.	No se permite azúcar no se permite gelatina dietética		
13.	Alimentos permitidos: espichados o macerados de plátano, papa, zanahoria, auyama, guayaba, manzana, pera, durazno.		
14.	En caso de ser solicitada dieta complementaria II astringente no se permite el uso de papaya, mango, leche entera, azúcar, frutas acidas, chocolate, fresas.		
15.	La leche entera de vaca debe se suministrada para niños mayores de 12 meses		
16	Debe haber variabilidad en todos los alimentos suministrados.		
17	No se debe suministrar leche entera a menores de 12 meses.		
18	Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.		

DIETA COMPLEMENTARIA III (1 a 2 años de edad)

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	EQUIVALENCIA	CUMPLE	NO CUMLE
DESAYUNO	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Avena en hojuelas	24 gr o 4 cucharadas soperas colmadas		
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66 gr o 1/4 unidad mediana		
		Papa cocida	83gr o 1 unidad mediana		
		Galletas integrales	20gr o 2 Unidades		
		Pan centeno	35gr o 1 tajada mediana		
		Pan de salvado de avena	38gr o 1 tajada mediana		
		Pan integral	32gr o 1 tajada mediana		
		Pan pita o árabe	25gr o 1/2 unidad pequeña		
		Pan de queso	28gr o 1 unidad pequeña		
		Pan de yuca	20gr o 2 unidades		
		Ponqué	30gr o 1 trozo pequeño		
		Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas		
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana		
		Almojábana	31gr o 1 unidad grande		
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña		
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas		
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana		
		Quesos fineses	50gr o 1 tajada gruesa		
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa		
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas		
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa		

MEDIAS MAÑANAS	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
ALMUERZO	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas		
		Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero		
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo		
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano		
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana		
		Papa criolla cocida	108gr o 3 unidades medianas		
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana		
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66gr o 1/4 unidad mediana		
		Plátano collí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño		
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra		
		Carne de res	120 o 1/4 de libra		
		Carne de ternera	120 o 1/4 de libra		
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana		
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana		
		Frijol bola roja con plátano verde	65gr o 1/2 cucharón		
		Garbanzo con guiso	50gr o 1/2 cucharón		
		Frijol caraota con guiso	70gr o 1/2 cucharón		
		Frijol zaragoza con guiso	50gr o 1/2 cucharón		
		Soya con guiso	50 gr o 1/2 cucharón		
		Lenteja con guiso	70gr o 1/2 cucharón		
MEDIAS TARDES	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas		
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana		
		Almojábana	31gr o 1 unidad grande		
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña		
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande		
		Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas		
		Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero		

COMIDA		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo		
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano		
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana		
		Papa criolla cocida	108gr o 3 unidades medianas		
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana		
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66gr o 1/4 unidad mediana		
		Plátano collí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño		
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra		
		Carne de res	120 o 1/4 de libra		
		Carne de ternera	120 o 1/4 de libra		
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana		
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana		
		Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas		
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana		
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa		
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa		
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas		
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa		

	OTRAS ESPECIFICACIONES	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	Los alimentos tendrán consistencia firme. Tubérculos Cocidos: En desmechados, triturados, machacados o trozos pequeños.		
2.	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido		
3.	No se permite remplazo de un tiempo de comida por leche de formula.		
4.	Debe haber variabilidad en todos los alimentos suministrados		
5.	No se debe suministrar alimentos como la miel, soya o derivados de soya, mariscos o frutos secos.		
6.	En caso de ser solicitada dieta astringente no se permite el uso de papaya, mango, leche entera, azúcar, frutas acidas, chocolate, fresas.		
7.	Todos los alimentos se suministrarán en preparaciones sencillas, sin condimentos, ni grasa.		
8.	No se permitirá el empleo de carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada.		
9.	Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o capira o criolla o no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.		
10.	Se permite uso de leche entera en las preparaciones		

DIETA NORMAL PEDIATRICA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	EQUIVALENCIA	CUMPLE	NO CUMPLE
	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
		Avena en hojuelas	24 gr o 4 cucharadas soperas colmadas		

DESAYUNO	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66 gr o 1/4 unidad mediana		
		Papa cocida	83gr o 1 unidad mediana		
		Galletas integrales	20gr o 2 Unidades		
		Pan centeno	35gr o 1 tajada mediana		
		Pan de salvado de avena	38gr o 1 tajada mediana		
		Pan integral	32gr o 1 tajada mediana		
		Pan pita o árabe	25gr o 1/2 unidad pequeña		
		Pan de queso	28gr o 1 unidad pequeña		
		Pan de yuca	20gr o 2 unidades		
		Ponqué	30gr o 1 trozo pequeño		
		Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas		
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana		
		Almojábana	31gr o 1 unidad grande		
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña		
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas		
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana		
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa		
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa		
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas		
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa		
MEDIAS MAÑANAS	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
ALMUERZO	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas		
		Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero		
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo		
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano		
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana		
		Papa criolla cocida	108gr o 3 unidades medianas		
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana		
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66gr o 1/4 unidad mediana		
		Plátano colí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño		
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra		
		Carne de res	120 o 1/4 de libra		
		Carne de ternera	120 o 1/4 de libra		
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana		
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana		

		Frijol bola roja con plátano verde	65gr o 1/2 cucharón		
		Garbanzo con guiso	50gr o 1/2 cucharón		
		Frijol caraota con guiso	70gr o 1/2 cucharón		
		Frijol zaragoza con guiso	50gr o 1/2 cucharón		
		Soya con guiso	50 gr o 1/2 cucharón		
		Lenteja con guiso	70gr o 1/2 cucharón		
MEDIAS TARDES	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
COMIDA	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad		
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas		
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana		
		Almojábana	31gr o 1 unidad grande		
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña		
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande		
		Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas		
		Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero		
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo		
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano		
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana		
		Papa criolla cocida	108gr o 3 unidades medianas		
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana		
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66gr o 1/4 unidad mediana		
		Plátano collí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana		
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño		
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra		
		Carne de res	120 o 1/4 de libra		
		Carne de ternera	120 o 1/4 de libra		
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana		
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana		
		Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas		
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana		
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa		
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa		
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas		
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa		

	OTRAS ESPECIFICACIONES	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	La dieta normal está indicada para los pacientes que no tengan restricción de los diferentes grupos de alimentos, texturas y preparaciones.		
2.	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.		
3.	Todos los alimentos deben servirse en loza de cerámica y cubierta con vinypel con cubiertos completos, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos		

4.	Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra		
5.	Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o capira o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.		
6.	Debe llevar jarra de agua potable o en su defecto botella de agua industrializada al desayuno y a la comida		
7.	Todos los alimentos deben ser bien cocidos		
8.	Los cubiertos desechables completos en bolsa plástica no reutilizable		
9.	No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre mojarra, róbalo, dorado de mar, tollo o tilapia.		
10.	Debe haber variabilidad en todos los alimentos suministrados		

MENÚ PATRÓN PARA MEDIA MAÑANA Y ALGO

SUB ÍTEM	TIPO DE DIETA	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA	CUMPLE	NO CUMPLE
14.1	Astringente	Opción 1: Bebida caliente sin leche y acompañante de panadería	UNIDAD		
		Opción 2: Compota 100-120 gr	UNIDAD		
		Opción 3: Gelatina Dietética 100-120gr	UNIDAD		
		Opción 4: Jugo astringente y acompañante de panadería galletas de soda o pan	UNIDAD		
	Liquida Clara	Opción 1: Bebida caliente sin leche	UNIDAD		
		Opción 2: Compota. 100-120 gr	UNIDAD		
		Opción 3: Gelatina Dietética 100-120gr	UNIDAD		
		Opción 4: Jugo astringente 200cc	UNIDAD		
		Edulcorante	SOBRE		
SUB ÍTEM	**TIPO DE DIETA**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA**		
14.2	Semiblanda	NO JUGOS EN AGUA.			
		Opción 1: Sorbetes 100% en leche o Yogurt o Kumis presentación comercial y Acompañante de panadería: croissant o pan queso o pan coco o tortas de pan o galletas.	UNIDAD		
		Opción 2: postre o pudin o natilla o arroz con leche o leche asada o fruta de fácil masticación o bonyurt o salpicón o leche saborizada industrializada con, galletas waffers o galletas de leche o galletas de sal, arequipe en vaso porción individual o helados de crema presentación comercial	PORCIÓN- UNIDAD		
SUB ÍTEM	**TIPO DE DIETA**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA**		
14.3	Complementaria II	Opción 1: Jugo de fruta en leche de continuación y acompañante de panadería.	UNIDAD		
		Opción 2: Compota. 100-120 gr	UNIDAD		
		Opción 3: Compota y acompañante de panadería	UNIDAD		

		Acompañante de panadería: galletas sin dulce y sin relleno tipo ducales o pan.	UNIDAD		
SUB ÍTEM	**TIPO DE DIETA**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA**		
14.4	Hipoglucida	Opción 1: Porción de queso o cuajada descremado y Café en leche o te en leche sin azúcar. 60gr/200cc	PORCIÓN		
		Opción 2: Kumis dietético o yogurt dietético. 130-150 gr.	UNIDAD		
		Opción 3: Café en leche o te en leche sin azúcar y acompañante de panadería.	UNIDAD		
		Opción 4: Postres o pudines o flanes dietéticos.	UNIDAD		
		Acompañante de panadería: Torta dietética o galletas de soda, o tostada	UNIDAD		
		Edulcorante	SOBRE		
SUB ÍTEM	**TIPO DE DIETA**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA**		
14.5	Blanda pequeña	Opción 1: Kumis o Yogurt 150-200 gr	UNIDAD		
		Opción 2: Gelatina 100-120gr	UNIDAD		
		Opción 3: Compota 110-125gr	UNIDAD		
		Opción 4: Postre o arroz con leche o leche asada, o empanadas o fruta o arequipe porción individual de 50gr, o bebida láctea o leche saborizada o natilla, bocadillos, helados de crema industrializados, salpicón	PORCIÓN		
SUB ÍTEM	**TIPO DE DIETA**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
14.6	Líquida Hiperproteica	Kumis o yogurt sin fruta industrializado o sorbete de fruta 100% en leche o agua	UNIDAD		
		Postre con leche	PORCIÓN		

MENU PATRON MERIENDA

SUB ÍTEM	TIPO DE DIETA	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA	CUMPLE	NO CUMPLE
15.1	Hipoglúcida	Bebida caliente con leche descremada sin azúcar café o té o chocolate dietético o avena o Maizena	UNIDAD		
		Alimento Proteico: Queso descremado	PORCIÓN		
		Acompañante de panadería: galletas de soda o tostadas o torta dietética o arepa	UNIDAD		
		Edulcorante	SOBRE		
		NO AROMATICA			

SUB ÍTEM	TIPO DE DIETA	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA	CUMPLE	NO CUMPLE
15.2	Líquida Hiperproteica	Bebida caliente con leche: Café o té o chocolate o avena o Maizena	UNIDAD		

		O kumis o yogurt sin fruta industrializado o sorbete de fruta 100% en leche (liquida de marca conocida en el mercado)	UNIDAD		
		NO AROMATICA			

	DOCUMENTOS: MANUAL DE FUNCIONES DE PERSONAL. (APLICA PARA EL OFERENTE QUE RES LTARE 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 OFERENT E QUE RESÜLTARE ADJUDICATARIOS: MANUAL DE BUENAS PRACTICES DE MANUFACTURE. (APLICA PARA EL OFERENTE QUE RESULTARE ADJUDICATARIO). MANUAL DE DIETAS Y ANALISIS QUIMICO (APLICA PARA EL OFERENTE QUE RESULTAR E ADJUDICATARIO). MANUAL "MANEJO DE BASURAS, RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS". (APLICA PARA EL OFERENTE QUE RESULTARE ADJUDICATARIO). g. PLAN DE CAPACITACION CONTINUADA AL PERSONAL. (APLICA PARA EL OFERENTE QUE RESULTARE ADJUDICATARIO). PLAN DE HACCP O DE CONTROL DE CALIDAD. (APLICA PARA EL OFERENTE QUE RESULTARE ADJUDICATARIO). PROGRAMA DE FUMIGACION Y CONTROL DE PLAGAS. (APLICA PARA EL OFERENTE QUE RESULTARE ADJUDICATARIO). PROCEDIMIENTO CONTROL DE PROVEEDORES. (APLICA PARA EL OFERENTE QUE RESULTARE ADJUDICATARIO). Nota: Por lo que el comité técnico evaluador realizara la verificación.		

ITEM	SUMINISTRO DE DIETA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El tamaño de las porciones dispuesto en los menús patrón corresponde a los rangos establecido para cada dieta según las fichas técnicas.		
2	El contratista que resultare adjudicatario presentará a la Líder del Servicio de Nutrición y Dietética Clínica de la Unidad Prestadora de Salud Boyacá en un plazo no mayor de 30 días calendario un ciclo de menús para periodos de tres (03) semanas con sus respectivas derivaciones incluyendo ciclo de media mañana, meriendas y análisis nutricionales de: calorías, proteínas, grasa, carbohidratos, grasa saturada, mono insaturadas, polinsaturada, colesterol, sodio, potasio, fosforo y fibra. Como complementos al ciclo de menús (mensual) deberá presentar la estandarización de recetas, medidas, utensilios y porciones, con el propósito de que todas las preparaciones se produzcan con los parámetros de cantidad, calidad nutricional y presentación excelentes.		
3	En caso que sea requerido y según las necesidades nutricionales del paciente adicionar un alimento o bebida o cualquier otro elemento que no esté incluido en la minuta patrón debe ser autorizado por el Supervisor del Contrato de la Unidad Prestadora de salud Boyacá		
4	Para todas las dietas el tipo de proteína debe ser diferente para el almuerzo y la comida al igual que el suministro de carbohidratos, frutas, verduras.		
5	El huevo si es en preparación entero con cáscara debe pesar 60 gr o equivalente a una unidad mediana.		
6	No repetir el mismo tipo de alimento en la misma semana		

7	La porción de pollo debe ser de 120 gramos deshuesados y peso neto. Todas las carnes serán magras (máximo 10 % de grasa) y el peso de los patrones no considera el peso del hueso (equivale al 20%), no se debe contar como parte proteica la piel de esta.		
8	La porción de carne debe ser de 120 gramos peso neto. Todas las carnes serán magras (máximo 10 % de grasa) y el peso de los patrones no considera el peso del hueso (equivale al 20%), ni la piel.		
9	La porción de compota debe pesar neto entre 150 y 200 gramos.		
10	La porción de carne o pollo debe ser de 120 gramos peso neto en cocido.		
11	Usar leche descremada, desnatada para las dietas Hipo grasa, usar leche vegetal de soya o almendras para las dietas Hipoglucida, utilizar leche Líquida entera o deslactosada para las dietas Hiposódica y dietas normales. No se permitirá el uso de leche en polvo para dietas hiposódicas.		
12	Según necesidades del Servicio de Nutrición y Dietética se indicará el uso de Leche deslactosada o descremada para los diferentes tipos de dietas. En las dietas no leche no se permite el empleo de lácteos.		
13	La Leche debe ser liquida o en polvo según prescripción dietaría.		
14	El peso de las leguminosas se refiere al peso neto con proceso de crecimiento, lo equivalente a un cucharon mediano.		
15	Las dietas que no Llevan azúcar, se reemplazaron por Stevia o splenda o no utilizar		
16	Como opción de postre no se debe incluir productos de Panadería y/o pastelería. Se servirán dulces caseros de fruta, flan, gelatina, dulces de leche y dulces propios de la región como panelita, arequipe (este debe ir en sobre individual), queso dulce, blanqueado, bocadillo de guayaba, gelatina de gata blanca, solo aplica para dietas normales.		
17	Para todas las dietas: El caldo que incluya polio debe ser preparado únicamente con pechuga sin piel y el caldo que incluya carne debe ser preparado con carne magra cumpliendo con las cantidades exigidas en las minutas. El consomé será desgrasado y preparado con carnes magras. No utilizar cubo de caldo concentrado.		
18	Los sorbetes de fruta natural Llevan 5 gramos de azúcar en sobre o endulzante en empaque individual, excepto el agua de panela.		
19	Para dieta hipograsa solo se acepta queso tipo: gouda 1 tajada, fineses 1 tajada, cuajada 1 tajada, costeño 1 tajada, queso de cabra 1 tajada, queso fresco semiduro1 tajada, parmesano 1 tajada, ricotta 1 tajada.		
20	Las compotas deben ser preparados con fruta 100% natural sin colorantes ni aditivos (pueden usarse en algunos casos mezclas de frutas) para la Complementaria I - Complementaria II — Blanda Pequeña.		
21	Para la Dieta Complementaria I - Dieta Complementaria II — Dieta Blanda Pequeña las fruta 100% natural sin colorantes ni aditivos. Puede usarse fruta 100% natural y/o pulpa 100% de fruta natural para las preparaciones alimentarias en otros tipos de dieta.		
22	Todas las preparaciones deben tener características optimas en cuanto a olor , sabor , textura y apariencia		
23	La presentación de la carne será así: El 65% de las preparaciones carnes enteras y el 35% en l rollo, desmechada, albóndiga, molida, soufflé, cada una de estas preparaciones se suministrará solo una vez por ciclo, salvo solicitud especial o en aquellas dietas que lo permitiera según características, las cuales serán de primera calidad y con porcentaje de grasa inferior al 10%. Estas preparaciones siempre se elaborarán el mismo día. No se permiten preparaciones*del día anterior exceptuando el rollo		
24	No se permite intercambio de proteínas de origen animal por embutidos como salchichas, Chorizo, entre otros.		
25	En los servicios de media mañana u onces en la Dieta COMPLEMENTARIA II: se debe incluir una proteína, un carbohidrato y una fruta o verdura, para las frutas se recomienda espichado, machacado o triturados de fruta natural a excepción de fresas y frutas cítricas; en caso d frutas como granadilla, pitaya u otra fruta que tenga semillas se deberá pasar por colador como prevención de consumo de semillas no digeribles, se debe incluir un carbohidrato, por ejemplo: galleta baja en sodio y azucares, pan libre de gluten, puré de arroz, puré de plátano, espichado de papa, compota de avena en hojuelas, entre otros. Se debe incluir una proteína por ejemplo yema de huevo, se debe evitar adición de edulcorantes, colorantes, sal o azúcar		

26	En los servicios de media mañana u onces en la Dieta HIPOGLUCIDA: Opción 1: frut9 verde una sola variedad, no jugos, no ensaladas de frutas; Opción 2: Porción de queso con Café, descafeinado en leche de soya o almendras; Opción 3: huevo cocido, avena en hojuelas en agua; Opción 4: te sin azúcar con una porción de queso; Opción 5: aromática sin adición de Azúcar con queso o una unidad mediana de huevo; Opción 6: Kumis o yogurt bajos en azúcar. Galleta integral; Opción 7: ensalada de verduras crudas, baño maría o al vapor 5 -7 minutos		
27	En los servicios de media mañana u onces en la Dieta BLANDA: Opción 1: Kumis o Yogurt bajos en azucares; Opción 2: Gelatina baja en azúcar; Opción 3: espichado o triturado pure fruta natural; Opción 4: arroz con leche bajo en azúcar; opción 5: salpicón de frutas con galleta		
28	En los servicios de media mañana u onces en la Dieta LIQUIDA CLARA: se deberá ofrecer como merienda, opción 1: aromática caliente, Opción 2: te sin leche; Opción 3: te de hiervas o plantas como hierba buena, manzanilla, menta; opción 4: agua saborizada con cascara de frutas naturales como piña, mandarina arándanos, fresa, manzana, se recomienda no recocinar o dejar hervir por tiempo prolongado para evitar cambio de sabor.		
29	En los servicios de media mañana u onces en la Dieta ASTRINGENTE: se deberá ofrecer como merienda, opción 1: aromática caliente, Opción 2: te sin leche; Opción 3: te de hiervas o:plantas como hierba buena, manzanilla, menta; opción 4: agua saborizada con cascará de frutas naturales como piña, mandarina, arándanos, fresa, manzana, se recomienda no recocinar o dejar hervir por tiempo prolongado para evitar cambio de sabor.		
30	En los servicios de media mañana u onces en la Dieta LIQUIDA HIPERPROTEICA se debe incluir en las meriendas una proteína, sea porción de queso o una unidad mediana de huevo, se debe acompañas con carbohidrato como tostada o calado integral, una fruta entera, un Lácteo que puede ser kumis o yogurt o sorbete de fruta 100% en leche.		
31	El peso de las preparaciones de carne en albóndigas, croquetas y rollo corresponde entre 120 gramos. Sin adición de condimentos		
32	La Entidad considera: Frutas astringentes permitidas: Guayaba, Pera, Manzana, Durazno, arándanos, granada. Verduras Astringentes Permitidas: Zanahoria, Ahuyama, calabaza.		
33	La Entidad considera frutas restringidas en la dieta HIPOGLUCIDA: banano, borojó, sandia o patilla, mango muy maduro, papaya muy madura, naranjas, piña, pitaya, zapote, guanábana.		
34	La Entidad considera verduras restringidas en la dieta HIPOGLUCIDA Calabaza o auyama — Zanahoria cocida.		
35	La Entidad considera: Frutas acidas: Lulo, Mora, Piña, Tamarindo, Naranja, Mandarina, Limón, Uchuvas, Feijoa y Curuba.		
36	La mater\a prima, utilizada debe ser de excelente calidad, en provisión de carne, pollo, pescado, queso, leche; no se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá Trucha, Bagre, Mojarra, Filete de Róbalo, Dorado de mar, Tollo o Tilapia. El pescado se presentará apanado en aquellas dietas que lo permitan según la prescripción dietaría, se debe evitar preparaciones de fritos, guisos muy grasosos.		
37	Lácteos y derivados debe tener porcentaje de grasa 5% o, igual o inferior a este valor; debe contar con fecha de vencimiento y registro INVIMA		
38	El Yogurt o Kumis tanto normal como dietético, deberán tener fecha de vencimiento y registro INVIMA y se servirá en empaque individual en vaso de presentación comercial o desechable en caso de ser racionado, porción normal de 100 cc a 150cc.		
39	Frutas y verduras: Deben ser frescas, con características organolépticas óptimas para el CONSUMO.		
40	Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o capira o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni paya en puré Industrializado o procesado.		
41	Carnes de res, polio y pescado: Deberán ser cortes de primera calidad, con menos del 10% de grasa, proveedores con licencia de funcionamiento y registro sanitario vigente		
42	Grasas: Deben ser aceites vegetales como soya, girasol, gourmet canola, con excepción del aceite de coco, no se debe incluir margarinas o mantequillas, aceite de maíz, palma o palmiste; no se permite su reutilización de aceites más de 2 veces, deben ser utilizados para preparación de arroz, proteínas o ensaladas. Porción normal o una cucharada tintera		
43	Productos no perecederos y/o elaborados: Con características físico-organolépticas óptimas para la preparación y/o consumo directo. Deben contar con fecha de vencimiento y registro INVIMA.		

44	Consomé: Debe ser claro y desgrasado. Para su preparación se utilizarán carnes magras de res o pollo, sin piel. Se permitirán especies naturales para realzar sabor, por ejemplo, tomillo, laurel, cardamomo, clavos de olor, entre otros.		
45	Jugos: Deben ser procesados con agua hervida o filtrada y con pulpa de fruta fresca de primera calidad y contendrá la concentración de fruta adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima consistencia.		
46	Las ensaladas que requieran vinagreta; esta debe ser a base de: vinagre, limón, aceite vegetal de canola, soya u oliva, sal, especies naturales.		
47	Suministrar diariamente una (1) jarra de agua pura por paciente como parte de su ración. Para garantizar las normas básicas de higiene del entorno en la atención sanitaria y el abastecimiento de agua (buena calidad y acceso) y para el consumo de sus medicamentos.		
48	Se exige filtro de agua, carro termo va 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 desplazamiento a los servicios de hospitalización.		
49	El contratista deberá cuidar que la presentación, olor, color, sabor y consistencia sean las adecuadas a cada tipo de dieta, como las siguientes: -Buena presentación de las preparaciones, -No sobre cocción de verduras, -Carnes de primera, tiernas, Sin adición de condimentos, - Alimentos frescos, -Combinación de colores adecuada, - El contratista se compromete a entregar los alimentos y preparaciones con una adecuada temperatura. En general las preparaciones calientes serán a 70 -80º C y las frías a -•5°C, no mezclándolos con los fríos. Se utilizará termos para la distribución de las bebidas calientes y bebidas frías. En caso de no poseer la temperatura óptima evaluada por sensibilidad táctil, el contratista debe facilitar un medio que permita llegar a dicha temperatura en un tiempo máximo de 2 minutos y el mecanismo para mantenerla hasta que llegue al paciente. Carros-Tipo Termo		
50	Las bandejas deben salir rotuladas y los alimentos empacados en vinypel. El contratista se compromete a mantener la temperatura de los alimentos y/o comidas que se encuentren a granel para su distribución. Para ello se deberá contar con un buen sistema de carros termo y/o baños de maría además de la correspondiente medición con termómetros adecuados a tal fin.		
51	Para los pacientes en aislamiento se suministra la dieta en loza de material desechable debidamente cubierto ,igualmente se suministrar una (1) botella de agua por paciente y serán autorizadas por el Supervisor del Contrato de la Unidad Prestadora de Salud Boyacá y se informara a la Jefe de Enfermería del Servicio de Internación		
52	Presentación de la bandeja para el servicio de alimentación intrahospitalario: El contratista se compromete a suministrar la alimentación en bandeja, la cual debe ser uniforme para todos los servicios de la Clinica, los elementos que constituyen la bandeja deberán estar en perfecto estado; la vajilla será tipo refractaria y se tendrá vajilla infantil de colores con compartimientos para las dietas complementarias y blanda pequeña en perfecto		
53	estado (sin manchas, despicadas, cubiertos torcidos y negros por el uso, entre otros).		
	El contratista se compromete a utilizar los suministrar las dietas 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 fichas técnicas requeridas en el presente estudio.		
54	Brindar una excelente presentación y para evitar la contaminación, debe tener en cuenta que todos los alimentos, como bebidas calientes o frías, acompañantes de media mañana, algo, merienda, frutas, dulces, gelatinas, verduras y otros que requieran protección ambiental, serán cubiertos con película extensible, tapas, tapas desechables o similar y se colocará sobre bandeja individual antes de ser transportados a los diferentes pisos.		
55	En el ciclo de menú se excluye el uso de carnes frías u embutidos como la salchicha, mortadela y salchichón, excepto el jamón bajo en grasa (menor o igual a10% de grasas saturadas)y sodio (igual o inferior a 140 mg por porción).		
56	Los alimentos que se lleven afuera de las bandejas térmicas deberán ser transportados en envases cerrados, descartables con tapa. La distribución de las bandejas será realizada en carros adaptados para este fin, en cantidad acorde a la cobertura de cada sector de internación.		
57	No se admitirá bajo ningún concepto que se distribuyan comidas recalentadas ni la reutilización de sobrantes, ni la preelaboración de comidas, exceptuándose aquellas que deú.an ser preparadas con antelación para tener un producto final de consistencia firme, como por ejemplo flanes, gelatinas, etc. En este caso deberá refrigerarse en recipientes de material no tóxico		

58	De acuerdo a la composición de la dieta solicitada debe adicionarse con pitillos plásticos curvos en empaque individual, mezcladores, cubiertos completos y servilletas, sobres de sal, azúcar, endulzantes sustitutos de azúcar, vinagreta, salsa de tomate, empacadas individualmente e inocuas.		
59	Las dietas para los pacientes con infección respiratoria SARS COV 2- infectocontagiosas - En aislamiento o Psiquiátricos deben ser suministradas en loza desechable de ICOPÖR con cubiertos completos (cuchara, cuchillo, tenedor); los vasos desechables deben ser de calibre 25 lechoso con el fin de evitar riesgos con el paciente, etiquetados como charola roja y entregar at personal de enfermería. Al recoger la loza se descartará inmediatamente en una bolsa de color rojo		
60	El ciclo de menú sólo podrá ser modificado por la Supervisora del Contrato y/o Nutricionista Dietista de la Unidad Prestadora de Salud Boyacá - Establecimiento de Sanidad Policial		
61	Cada dieta debe rotularse indicando nombre de paciente, fecha, número de cama, tipo de dieta y la aclaración específica de cada paciente en particular, de conformidad con la resolución 1347 de 1991 del Ministerio de Salud y los decretos ley 1757 y 1938 de 1994.		
62	La entrega de cubiertos para pacientes debe ser debidamente empacados (material biodegradable) para evitar la contaminación de estos. Complementario (ESPCO) Tunja, si por motivos de fuerza mayor debe modificarse alguna preparación, se deberá dar aviso con anticipación suficiente para que el interventor y el Nutricionista Dietista de la Institución indiquen cuál será su reemplazo.		
63	Cada dieta debe rotularse indicando nombre de paciente, fecha, número de cama, tipo de dieta y la aclaración específica de cada paciente en particular, de conformidad con la resolución 1347 de 1991 del Ministerio de Salud y los decretos ley 1757 y 1938 de 1994.		
64	La entrega de cubiertos para pacientes debe ser debidamente empacados (material biodegradable) para evitar la contaminación de estos.		
65	De acuerdo a las condiciones que se está viviendo actualmente por el virus COVID- 19 el contratista deberá cumplir con los protocolos de bioseguridad y los requerimientos realizados por la secretaria de salud para la prestaciõn del servicio.		

ITEMS	MANTENIMIENTO EQUIPOS Y ASEO DE ÁREAS FÍSICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	Realizar el mantenimiento de los equipos con personas facultadas y reconocidas por la casa del fabricante. De igual manera se deberá continuar llevando las hojas de vida de cada uno de los equipos.		
2.	Se encargará del ASEO y presentación de las zonas internas aledañas al área de emplataje, zona de cargue y descargue de Alimentos y del centro de acopio. Así como, de los pisos, paredes y techos de las áreas locativas del servicio de alimentos y de los equipos acorde at protocolo establecido.		
DOTACIÓN MENAJE			
1.	El oferente que resultare adjudicatario debe mantener la dotación requerida para el desarrollo del mismo, si llegare a faltar algún elemento para cumplir a cabalidad con el objetivo del contrato el oferente que resultare adjudicatario deberá incluirlo.		
2.	El oferente que resultare adjudicatario se contará con un espacios para el emplataje se informa que este cuentan con el siguiente equipamiento: puesto de trabajo I en mármol con lavaplatos con gavetas, 1 mesón en mármol con gavetas , 1 mesón central en madera con gavetas, un nevecon , Purificador de agua, doce bandejas en aluminio; un ozonizador razón por la cual toda la dotación de maquinaria, equipos, muebles y menajes que garantice la adecuada prestación del servicio de alimentación intrahospitalario, estará a cargo del proponente sin costo alguno para la Regional de Aseguramiento en Salud No.1 para lo cual presentará una relación exacta de todos los materiales, equipos y suministros que ofrece en la propuesta.		

ANEXO

OTRAS ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

El oferente deberá marcar con una **X**, en el siguiente cuadro su manifestación voluntaria de aceptación de cumplimiento a las especificaciones técnicas establecidas en los siguientes cuadros; donde se pueda evidenciar **OFRECE** o **NO OFRECE**

REQUISITOS GENERALES

a. Las especificaciones técnicas requeridas son de obligatorio cumplimiento.
b. En la columna CUMPLE / **NO CUMPLE**, se deberá marcar con una X dependiendo del caso si CUMPLE o NO CUMPLE
c. El oferente no deberá modificar ni cambiar el presente anexo.

CONDICIONES TECNICAS MÍNIMAS HABILITABLES

Para el adecuado manejo y desarrollo del servicio de alimentos de la Unidad prestadora de salud Boyacá, se requiere llevar a cabo las siguientes actividades:

DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
Elaboración de la Alimentación: Es el proceso de preparación de desayunos, medias mañana, almuerzo, onces, comidas y meriendas de acuerdo a las especificaciones técnicas de las minutas patrón y órdenes específicas dispuestas por el Medico y/o Nutricionista Dietista por paciente.		
Envases: Corresponde al montaje de dietas especiales y normales en el área del lugar de preparación de los alimentos, de acuerdo con las minutas y números de pacientes hospitalizados en el servicio de urgencias		
Distribución: Proceso de entrega de Dietas para pacientes hospitalizados o de urgencias n de acuerdo a las especificaciones técnicas de las minutas patrón y órdenes específicas, dispuestas por el Jefe de Enfermería y nutricionista.		
Recolección de menaje: Proceso de recolección de loza, de las diferentes habitaciones y observación.		

HORARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio se ofrecerá diario, hasta la cama del paciente, sin excepción en los siguientes horarios:

Servicio	Horario
Desayuno	7:30 - 8:00 am
Nueves	8:00 -10:00 am
Almuerzo	12:00 -13:00 pm
Onces	13:00 -16:00 pm
Comida	17:00 -18:00 pm
Trasnocho	18:00 - 20:00 pm

Nota 1: El futuro contratista se compromete a prestar el servicio en las condiciones anteriormente descritas de forma continua y adecuada. En ningún caso dejará descubierto el servicio en los horarios requeridos.

Nota 2: El supervisor del contrato podrá modificar los horarios de distribución, según las necesidades de la Unidad Prestadora de salud Tipo B Boyacá.

El proponente deberá contar con el personal necesario para cumplir con los horarios establecidos de cada comida, de acuerdo con la necesidad de la Unidad Prestadora de Salud Boyacá.

LISTA DE SOLICITUD DE DIETAS

El Servicio de alimentación Hospitalaria recoge la lista solicitud de dietas para pacientes en el área de internación, firmada por el Jefe de Enfermería y nutricionista en el siguiente horario, de igual manera se puede solicitar por crear un grupo por whatsaap creando un crear un grupo en donde lo integre los jefes de enfermería, administrador de la empresa, nutricionista, supervisor y guardar las solicitudes en físico, como soporte para el momento certificar las dietas y generar la facturación :

Servicio	Horario
Desayuno	4:00 a.m.
Nueves	4:00 a.m.
Almuerzo	10:00 a.m.
Onces	10:00 a.m.
Comida	15:00 p.m.
Trasnocho	15:00 p.m.

Nota 1: En caso de solicitudes de dietas extraordinarias por ingresos y cambio de dietas debe ser entregada por escrito en el formato ya estipulado en el área de internación y en el horario máximo para solicitud de dietas extraordinarias y/o cambios.

Nota 2: El horario para recoger la lista de solicitud de dietas anterior podrá ajustarse de acuerdo a las necesidades de cada servicio de hospitalización.

HORARIO SOLICITUD DIETAS EXTRAORDINARIAS Y/O CAMBIOS

Servicio	Horario
Desayuno	5:30 am
Nueves	5:30 am
Almuerzo	10:30 am
Onces	11:00 am
Comida	15:30 pm
Trasnocho	15:30 pm

Nota 1: De ser necesaria la solicitud de una dieta para un paciente fuera de estos horarios, el futuro contratista deberá suministrar un tentempié que incluya sándwich y jugo.

Por ningún motivo se autoriza entrega de dietas, alimentos, fórmulas entérales y fórmulas lácteas para el consumo de familiares, allegados al paciente o personal que labore en la Unidad Prestadora de Salud Boyacá

RECOLECCION DE LOZA

La 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. Si se deja en desechables se desecharán en las canecas adecuadas

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 del Establecimiento de Sanidad Policial Complementario (ESPCO) Tunja. Así mismo **se prohíbe dejar durante toda la noche, alguna bandeja y sus componentes, en los servicios o habitaciones.**

Los carros destinados para la recolección de desperdicios, bandejas, vajillas, copas, equipo para nutrición por sonda, biberones, deberán ser de material liviano, de facilidad para el lavado y desinfección. No deben generar ruido al desplazarse.

La tarea de recolección de cubiertos, vajillas, desperdicios, copas, biberones, debe realizarse en un lugar apropiado y de forma que no genere ruido; el silencio en los servicios del Establecimiento de Sanidad Policial Complementario (ESPCO) Tunja, es un objetivo importante, ya que busca el bienestar del paciente y demás personas que deambulen por los pasillos y corredores cercanos.

OTRAS CONDICIONES TECNICAS

ITEM	CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente no debe encontrarse en curso en infracciones ambientales inherentes al RUIA, para lo cual deberá anexar el pantallazo del aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA		
2	El oferente se compromete a dar cumplimiento a la siguiente normatividad sanitaria: Resolución 2674 de 2013 de buenas prácticas de manufactura (BPM) para alimentos. artículo 126 del Decreto-Ley 019 de 2012 Notificación sanitaria, permiso sanitario o Registro sanitario Decreto 590 de 2014 (Por el cual se modifica el artículo 21 del Decreto número 539 de 2014) Requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano. Decreto 1282 de 2016 Procedencia del carnet. Nota: Por lo que el comité técnico evaluador realizara la visita (si se encuentra de la ciudad de Tunja, En el caso en que los oferentes se encuentren fuera del municipio de Tunja, deberán allegar material fotográfico y magnético de lo estipulado en este numeral, el cual la entidad contratante podrá verificar durante la ejecución del contrato de manera presencial y cerciorase del cumplimiento de lo exigido en la invitación pública) para esta verificación, en compañía de la ambiental y encargado mantenimiento de instalaciones de Unidad Prestadora de Salud Boyacá. De igual manera esta se realizará cuando se considere necesario por parte de personal ambiental, mantenimiento de la Unidad Prestadora de Salud Boyacá y supervisor de contrato.		
3	El oferente se compromete a dar cumplimiento a la Resolución 1164 de 2002, en cuanto a la segregación de residuos, cumplimiento de ruta sanitaria, suministro de contenedores necesarios para residuos biológicos, reciclables y ordinarios; debidamente rotulados, y calibres y rotulación de las bolsas. Nota: Por lo que el comité técnico evaluador realizara la visita (si se encuentra de la ciudad de Tunja, En el caso en que los oferentes se encuentren fuera del municipio de Tunja, deberán allegar material fotográfico y magnético de lo estipulado en este		

	numeral, el cual la entidad contratante podrá verificar durante la ejecución del contrato de manera presencial y cerciorase del cumplimiento de lo exigido en la invitación pública) para esta verificación, en compañía de la ambiental y encargado mantenimiento de instalaciones de Unidad Prestadora de Salud Boyacá. De igual manera esta se realizará cuando se considere necesario por parte de personal ambiental, mantenimiento de la Unidad Prestadora de Salud Boyacá y supervisor de contrato		
4	El oferente que resulte adjudicatario, debe cumplir a la RUTA SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO TUNJA, y a seguir las instrucciones de la Secretaria 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 Resolución 1164 de 2002, del Ministerio de Ambiente y el Ministro de Salud, utilizadas en el ESPCO con densidad suficiente para soportar el contenido sin causar derrames Nota: Por lo que el comité técnico evaluador realizara la visita (si se encuentra de la ciudad de Tunja, En el caso en que los oferentes se encuentren fuera del municipio de Tunja, deberán allegar material fotográfico y magnético de lo estipulado en este numeral, el cual la entidad contratante podrá verificar durante la ejecución del contrato de manera presencial y cerciorase del cumplimiento de lo exigido en la invitación pública) para esta verificación, en compañía de la ambiental y encargado mantenimiento de instalaciones de Unidad Prestadora de Salud Boyacá. De igual manera esta se realizara cuando se considere necesario por parte de personal ambiental, mantenimiento de la Unidad Prestadora de Salud Boyacá y supervisor de contrato.		
5	El oferente se compromete a hacer entrega en las hojas de vida y durante la ejecución del contrato a capacitar al personal contratado de manera semestral, entregando copia de las certificaciones al supervisor del contrato, la capacitación solicitada y hojas de vida deben contener los siguientes temas: Manejo de sustancias químicas. Manejo de residuos. Buenas prácticas ambientales. Riesgo biológico. Buenas prácticas de manipulación de alimentos. Nota: Por lo que el comité técnico evaluador realizara la verificación en las hojas de vida presentadas. De igual manera esta se realizará cuando se considere necesario realizará esta revisión por el supervisor de contrato.		
6	El oferente se compromete durante la ejecución del contrato a tener actualizadas las Fichas de Datos de Seguridad de todos los productos químicos y de aseo que utilice, para lo cual debe ubicarlas en un lugar visible donde se encuentren almacenados dichos productos. Así como entregar certificados y/o documentos que soporten capacitación del personal en el manejo de dichas hojas de seguridad Nota: Por lo que el comité técnico evaluador realizara la visita (si se encuentra de la ciudad de Tunja, En el caso en que los oferentes se encuentren fuera del municipio de Tunja, deberán allegar material fotográfico y magnético de lo estipulado en este numeral, el cual la entidad contratante podrá verificar durante la ejecución del contrato de manera presencial y cerciorase del cumplimiento de lo exigido en la invitación pública) para esta verificación, en compañía de la ambiental y encargado mantenimiento de instalaciones de Unidad Prestadora de Salud Boyacá.		

	El oferente se compromete a cumplir con las diferentes medidas de seguridad industrial y salud en el trabajo, uso de trajes para ingreso a áreas críticas y aislamientos evitando la contaminación cruzada.		
7	El oferente se compromete a estar disponible, con toda la documentación y soportes de todo lo mencionado anteriormente para las diferentes auditorias que realizan entidades, y autoridades ambientales y sanitarias al ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO. Nota: Por lo que el comité técnico evaluador realizara la visita (si se encuentra de la ciudad de Tunja, En el caso en que los oferentes se encuentren fuera del municipio de Tunja, deberán allegar material fotográfico y magnético de lo estipulado en este numeral, el cual la entidad contratante podrá verificar durante la ejecución del contrato de manera presencial y cerciorase del cumplimiento de lo exigido en la invitación pública) para esta verificación, en compañía de la ambiental y encargado mantenimiento de instalaciones de Unidad Prestadora de Salud Boyacá. De igual manera esta se realizará cuando se considere necesario por parte de personal ambiental, mantenimiento de la Unidad Prestadora de Salud Boyacá y supervisor de contrato.		
8	El futuro contratista debe Realizar la respectiva fumigación, desinfección ambiental y desratización de sus instalaciones, de acuerdo a lo estipulado en su plan de saneamiento y a lo coordinado con el supervisor del contrato, de igual forma al realizarse la actividad deberá entregar al supervisor del contrato los siguientes documentos: •Soporte de la idoneidad del personal que realizó la actividad en la aplicación de plaguicidas. •Certificados de disposición de los recipientes de los químicos utilizados, en cumplimiento del Decreto 4741 de 2005, por el cual se reglamenta parcialmente la prevención y el manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral. Cumplimiento al Decreto 1843 de 1991, que regula el almacenamiento, manejo y aplicación de insecticidas que generan alto riesgo en la salud de la comunidad •Certificación suscrita por el representante legal donde manifieste que los terceros contratados para el transporte, tratamiento y/o disposición final de los residuos peligrosos y especiales generados en las actividades de mantenimiento, tienen los respectivos permisos y licencias ambientales vigentes emitidas por autoridad ambiental competente. •Anexar la hoja de seguridad de los productos químicos utilizados para la actividad. •El futuro contratista debe cumplir con el Decreto 1609 del 31 de julio de 2002 para el transporte de mercancías peligrosas, en referencia al transporte de los residuos peligrosos y especiales generados en la actividad descrita, para lo cual entregará los respectivos certificados de movilización al supervisor del contrato. Nota: Por lo que el comité técnico evaluador realizara la visita (si se encuentra de la ciudad de Tunja, En el caso en que los oferentes se encuentren fuera del municipio de Tunja, deberán allegar material fotográfico y magnético de lo estipulado en este numeral, el cual la entidad contratante podrá verificar durante la ejecución del contrato de manera presencial y cerciorase del cumplimiento de lo exigido en la invitación pública) para esta verificación, en compañía de la ambiental y encargado mantenimiento de instalaciones de Unidad Prestadora de Salud Boyacá. De igual manera esta se realizará esta visita cuando se considere necesario por parte de personal ambiental, mantenimiento de la Unidad Prestadora de Salud Boyacá y supervisor de contrato.		
9	El oferente que resulte adjudicatario, debe contar con el servicio para toma de muestras diarias en todos los servicios de verdura cruda, cocida, jugo, proteico, postres que lleven adición de leche y preparaciones que tengan embutidos y		

	mayonesas para mantenerlos en refrigeración por espacio de 72 horas posteriores a la congelación, para verificar las BPM (Buenas Prácticas De Manufactura) e inocuidado de los alimentos y establecer responsabilidades si llegara a presentarse una intoxicación masiva o similar, en tal caso el oferente asume la responsabilidad de los gastos ocasionales por servicio médico y perjuicios legales de las personas afectadas.		
10	El oferente que resulte adjudicatario deberá contratar sin cargo a la ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO un Laboratorio de análisis microbiológico y físico–químico el cual remitirá muestras de tres (3) productos para su análisis así: un producto crudo, un producto preparado(cocido), una ensalada cruda, uno de materia prima, un análisis para agua potable, uno para superficies y uno para manos ,uñas de los empleados y uno de ambiente; para cada uno se debe presentar análisis de mesó filos, coliformes totales, coliformes fecales, hongos y levaduras. La muestra analizada debe ser seleccionada por muestreo estadístico. El laboratorio deberá ser reconocido y avalado por la Secretaria de Salud del Departamento, los diagnósticos y recomendaciones deben ser enviados con copia al supervisor del contrato.		
11	El oferente que resulte adjudicatario 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 el supervisor del contrato de la Establecimiento de Sanidad Policial Complementario -Clínica ESPCO Tunja incluyendo lo correspondiente al control de puntos críticos y puntos críticos de control, especialmente: Controles en desinfección de frutas, verduras y ambiente, tiempos y temperaturas de alimentos, rotaciones de materia prima en almacén, temperatura de cuartos fríos y equipos de congelación, higiene y presentación personal de los empleados incluyendo exámenes médicos exigidos, uniformes completos incluyendo tapabocas, guantes desechables, gorro, seguimiento de normas higiénicas, fumigación y erradicación de plagas, calibración de básculas y termómetros personales y de equipos, prueba organoléptica diaria de los alimentos, limpieza especial y desinfección de áreas, equipo y menaje utilizado, evacuación de residuos y acopio de desechos y basuras, desengrase y limpieza semanal o mensual de campanas extractoras, estufas, hornos y trampas de grasa, materiales de limpieza y desinfección de operarios, áreas, equipo y menaje. El valor ocasionado por estas actividades será por cuenta del futuro contratista. El almacenamiento de los alimentos tanto en frio como en seco deberá ser almacenado de forma que este aislado del suelo a 15 cm y retirado de paredes a 10 cm, de igual forma deberán estar ubicados en lugar donde permita la libre movilidad del personal, así mismo el flujo y circulación de aire en cada zona según Resolución 2674 de 2013. <u>Nota:</u> Bajo esta figura se permitirán y establecerán visitas técnicas por parte de la UPRES (supervisor del contrato o a quien se autorice por parte del mismo) al área de preparación de alimentos). De igual manera será verificado por el comité evaluador		
12	El oferente que resultare adjudicatario deberá dotar a sus empleados con uniformes y calzado, de acuerdo a lo establecido por la Ley y velará 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 etc., de acuerdo a los riesgos de exposiciones, según Resolución 1016 del 1989.		
13	El oferente que resulte adjudicatario se compromete con el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario ESPCO Tunja, a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para la producción de la alimentación con destino a los pacientes hospitalizados y usuarios. Así mismo se compromete a dar cumplimiento estricto a lo estipulado por el Decreto 3075 y Resolución 2674 de 2013 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. Nota: Por lo que el comité técnico evaluador realizara la visita (si se encuentra de la ciudad de Tunja, En el caso en que los oferentes se encuentren fuera del municipio de Tunja, deberán allegar material fotográfico y magnético de lo estipulado en este numeral, el cual la entidad contratante podrá verificar durante la ejecución del contrato de manera presencial y cerciorase del cumplimiento de lo exigido en la invitación pública) para esta verificación, De igual manera esta se realizará cuando se considere necesario por parte de personal supervisor de contrato.		
14	El oferente, antes del inicio de la ejecución del contrato presentar en la documentación y/o hojas de vida 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 de garganta y de uñas, coproparasitológico, serología y certificado de vacuna hepatitis A y B, de acuerdo con el Decreto 3075 de 1997. Estos exámenes serán repetidos TRIMESTRALMENTE y dichos resultados serán remitidos al supervisor del Contrato, para controlar su vigencia y los tratamientos médicos cuando sean necesarios. Nota: Por lo que el comité técnico evaluador realizara la visita (si se encuentra de la ciudad de Tunja, En el caso en que los oferentes se encuentren fuera del municipio de Tunja, deberán allegar material fotográfico y magnético de lo estipulado en este numeral, el cual la entidad contratante podrá verificar durante la ejecución del contrato de manera presencial y cerciorase del cumplimiento de lo exigido en la invitación pública) para esta verificación, en compañía de la ambiental y encargado mantenimiento de instalaciones de Unidad Prestadora de Salud Boyacá. De igual manera esta se realizará de forma semestral por parte de personal ambiental, mantenimiento de la Unidad Prestadora de Salud Boyacá y supervisor de contrato.		
15	El oferente debe presentar programa de capacitación y entrenamiento en manipulación, preparación y conservación de Alimentos, de acuerdo con el Modelo Programa Salud Ocupacional.		
16	El oferente que resultare adjudicatario debe asumir la responsabilidad como único empleador de sus trabajadores y por lo tanto estarán bajo su directo y total responsabilidad exonerando AI ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO ESPCO Tunja – UNIDAD PRESTADORA DE SALUD BOYACA – METROPOLITANA DE TUNJA 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 presentará al supervisor del contrato mensualmente.		
17	El oferente que resultare adjudicatario deberá coordinar con el jefe de recursos humanos del ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO ESPCO Tunja, para llevar a cabo los procesos de identificación del personal a su cargo. Responsabilizándose de la autorización para el ingreso a las instalaciones.		
18	El oferente resultare adjudicatario debe remitir las hojas de vida del PERSONAL OPERATIVO O MANIPULADOR DE ALIMENTOS, DESPENSERO, AUXILIAR SERVICIOS GENERALES para que la oficina de seguridad de la Clínica ESPCO Tunja, antes de iniciar la ejecución del contrato, realice los correspondientes estudios de seguridad y será responsable del ingreso del mismo, de igual forma del personal que durante el transcurso del contrato sea cambiado y sea relevado por uno nuevo. Nota: Por lo que el comité técnico evaluador realizara la coordinación con Talento Humano para cumplir con esta especificación técnica.		

	El oferente que resultare adjudicatario recibirá formalmente mediante acta suscrita por el representante legal y el supervisor del contrato el área asignada para el desarrollo del contrato en comento al igual que los equipos de propiedad del ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO los cuales quedaran bajo su completa responsabilidad dado que será el oferente quien haga manejo directo de lo entregado en virtud al desarrollo del contrato. Con la suscripción del acta en mención el futuro Contratista será el único responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos y áreas relacionados, sin que esto represente ningún costo para el contratante. Los equipos serán entregados en su estado actual y se recibirán en el mismo estado en que se hace la entrega, salvo su deterioro normal originado por su adecuado uso.		
19	El oferente debe presentar cronograma de mantenimiento preventivo. Cuando cualquiera de los equipos requiera cambio de partes o conjuntos para su correcto funcionamiento, el costo generado por estos conceptos será asumido en su totalidad por el Oferente. Además, no se permitirán arreglos improvisados y los repuestos a instalar serán originales del equipo. Ningún daño de cualquier equipo interferirá en la prestación del servicio completo		
20	EL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO ESPCO TUNJA funcionario de logística, jefe de ESPCO y almacenista, entregará al futuro Contratista la planta física de espacio ofrecido para él emplataje y el listado de equipos y utensilios disponibles en el inventario. Deben ser utilizados única y exclusivamente para el procesamiento de la alimentación intrahospitalaria.		
21	EL oferente que resultare adjudicatario tendrá un espacio ofrecidos por El ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO ESPCO Tunja, se informa que estos cuentan con el siguiente equipamiento : Puesto de trabajo, mesón con lava platos y gavetas, 1 mesón en mármol, 1 gabinete centra en madera, 1 nevecom, 01 ozonizador, 12 bandejas en aluminio; un ozonizador ; razón por la cual toda la dotación de maquinaria, equipos, muebles y menajes que garantice la adecuada prestación del servicio de alimentación intrahospitalario, estará a cargo del Oferente sin costo alguno para la El ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO y presentará una relación exacta de todos los materiales, equipos y suministros que ofrece en la propuesta		
22	El oferente que resultare adjudicatario devolverá a la Clínica, la totalidad de las áreas locativas, los equipos y menaje y muebles en las mismas condiciones que recibió, salvo el deterioro natural por el uso y goce legítimos.		
23	El ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO - ESPCO Tunja no asume gastos de mantenimiento, reposición o reparación de los bienes, elementos o equipos. La infraestructura será entregada al futuro contratista en el estado actual, los costos por la remodelación, adecuación y mantenimiento de las mismas a las que haya lugar para cumplir con las exigencias de los entes de control correrán por cuenta del futuro contratista. De igual forma el proponente se hace responsable del aseo y presentación que requiera las zonas internas del lugar destinado para el emplataje o servida de la alimentación.		
24	El oferente garantiza que dará manejo reservado en lo atinente a la información a la que tenga acceso en el cumplimiento del contrato que se llegase a celebrar.		
25	El oferente que resultare adjudicatario debe 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.		
26	Para la presentación de la propuesta el oferente debe presentar por escrito que una 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). MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. (APLICA PARA EL OFERENTE QUE RESULTARE ADJUDICATARIO). MANUAL DE DIETAS Y ANALISIS QUIMICO (APLICA PARA EL OFERENTE QUE RESULTARE ADJUDICATARIO). MANUAL "MANEJO DE BASURAS, RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS". (APLICA PARA EL OFERENTE QUE RESULTARE ADJUDICATARIO). PLAN DE CAPACITACION CONTINUADA AL PERSONAL. (APLICA PARA EL OFERENTE QUE RESULTARE ADJUDICATARIO). PLAN DE HACCP O DE CONTROL DE CALIDAD. (APLICA PARA EL OFERENTE QUE RESULTARE ADJUDICATARIO). PROGRAMA DE FUMIGACION Y CONTROL DE PLAGAS. (APLICA PARA EL OFERENTE QUE RESULTARE ADJUDICATARIO). PROCEDIMIENTO CONTROL DE PROVEEDORES. (APLICA PARA EL OFERENTE QUE RESULTARE ADJUDICATARIO). Nota: Por lo que el comité técnico evaluador realizara la verificación.		
27	El oferente (futuro contratista), deberá cumplir con la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a lo establecido en el Decreto No. 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo" y la Resolución No. 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo", y adjuntara a la propuesta los siguientes documentos: *1.* Soporte del registro de la autoevaluación del SGSST ante el Ministerio de Trabajo sobre la Evaluación Inicial 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). La calificación total de la Evaluación Inicial del SGSST será objeto de verificación durante la ejecución del futuro contrato. *2.* Anexar FORMULARIO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, firmado por el representante legal.		

ITEMS	SUMINISTRO DE DIETAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	El tamaño de las porciones dispuesto en los menús patrón corresponde a los rangos establecido para cada dieta según las fichas técnicas.		
2.	El futuro contratista que resultare adjudicatario presentará a la Líder del Servicio de Nutrición y Dietética Clínica de la Unidad Prestadora de Salud Boyacá en un plazo no mayor de 30 días calendario un ciclo de menús para periodos de tres (03) semanas con sus respectivas derivaciones incluyendo ciclo de media mañana, meriendas y análisis nutricionales de: calorías, proteínas, grasa, carbohidratos, grasa saturada, mono insaturadas, polinsaturada, colesterol, sodio, potasio, fosforo y fibra. Como complementos al ciclo de menús (mensual) deberá presentar la estandarización de recetas, medidas, utensilios y porciones, con el propósito de que todas las preparaciones se produzcan con los parámetros de cantidad, calidad nutricional y presentación excelentes.		
3.	En caso que sea requerido y según las necesidades nutricionales del paciente adicionar un alimento o bebida o cualquier otro elemento que no esté incluido en la minuta patrón debe ser autorizado por el Supervisor del Contrato de la Unidad Prestadora de salud Boyacá.		

4.	Para todas las dietas el tipo de proteína debe ser diferente para el almuerzo y la comida al igual que el suministro de carbohidratos, frutas, verduras.		
5.	El huevo si es en preparación entero con cáscara debe pesar 60 gr o equivalente a una unidad mediana.		
6.	No repetir el mismo tipo de alimento en la misma semana.		
7.	La porción de pollo debe ser de 120 gramos deshuesados y peso neto. Todas las carnes serán magras (máximo 10 % de grasa) y el peso de los patrones no considera el peso del hueso (equivale al 20%), no se debe contar como parte proteica la piel de esta.		
8.	La porción de carne debe ser de 120 gramos peso neto. Todas las carnes serán magras (máximo 10 % de grasa) y el peso de los patrones no considera el peso del hueso (equivale al 20%), ni la piel.		
9.	La porción de compota debe pesar neto entre 150 y 200 gramos.		
10.	La porción de carne o pollo debe ser de 120 gramos peso neto en cocido.		
11.	Usar leche descremada, desnatada para las dietas Hipograsa, usar leche vegetal de soya o almendras para las dietas Hipoglucida, utilizar leche líquida entera o deslactosada para las dietas Hiposódica y dietas normales. No se permitirá el uso de leche en polvo para dietas hiposódicas.		
12.	Según necesidades del Servicio de Nutrición y Dietética se indicará el uso de Leche Deslactosada o Descremada para los diferentes tipos de dieta. En las dietas NO LECHE no se permite el empleo de lácteos.		
13.	La leche debe ser liquida o en polvo según prescripción dietaría.		
14.	El peso de las leguminosas se refiere al peso neto con proceso de crecimiento, lo equivalente a un cucharon mediano.		
15.	Las dietas que no llevan azúcar, se reemplazarán por Stevia o splenda o no utilizar.		
16.	Como opción de postre no se debe incluir productos de Panadería y/o pastelería. Se servirán dulces caseros de fruta, flan, gelatina, dulces de leche y dulces propios de la región como panelita, arequipe (este debe ir en sobre individual), queso dulce, blanqueado, bocadillo de guayaba, gelatina de pata blanca, solo aplica para dietas normales.		
17.	Para todas las dietas: El caldo que incluya pollo debe ser preparado únicamente con pechuga sin piel y el caldo que incluya carne debe ser preparado con carne magra cumpliendo con las cantidades exigidas en las minutas. El consomé será desgrasado y preparado con carnes magras. No utilizar cubo de caldo concentrado.		
18.	Los sorbetes de fruta natural llevan 5 gramos de azúcar en sobre o endulzante en empaque individual, excepto el agua de panela.		
19.	Para dieta hipograsa solo se acepta queso tipo: gouda 1 tajada, finesse 1 tajada, quesillo 1 tajada, costeño 1 tajada, queso de cabra 1 tajada, queso fresco semiduro1 tajada, parmesano 1 tajada, ricotta 1 tajada.		
20.	Las compotas deben ser preparados con fruta 100% natural sin colorantes ni aditivos (pueden usarse en algunos casos mezclas de frutas) para la Complementaria I - Complementaria II – Blanda Pequeña.		
21.	Para la Dieta Complementaria I - Dieta Complementaria II – Dieta Blanda Pequeña las fruta 100% natural sin colorantes ni aditivos. Puede usarse fruta 100% natural y/o pulpa 100% de fruta natural para las preparaciones alimentarias en otros tipos de dieta.		
22.	Todas las preparaciones deben tener características óptimas en cuanto olor, sabor, textura y apariencia.		
23.	La presentación de la carne será así: El 65% de las preparaciones carnes enteras y el 35% en rollo, desmechada, albóndiga, molida, soufflè, cada una de estas preparaciones se suministrará solo una vez por ciclo, salvo solicitud especial o en aquellas dietas que lo permitan según características, las cuales serán de primera calidad y con porcentaje de grasa inferior al 10%. Estas preparaciones siempre se elaborarán el mismo día. No se permiten preparaciones del día anterior exceptuando el rollo		
24.	No se permite intercambio de proteínas de origen animal por embutidos como salchichas, chorizo, entre otros.		
25.	En los servicios de media mañana u onces en la Dieta COMPLEMENTARIA II: se debe incluir una proteína, un carbohidrato y una fruta o verdura, para las frutas se recomienda espichado, machacado o triturados de fruta natural a excepción de fresas y frutas cítricas; en caso de frutas como granadilla, pithaya u otra fruta que tenga semillas se deberá pasar por		

	colador como prevención de consumo de semillas no digeribles, se debe incluir un carbohidrato, por ejemplo: galleta baja en sodio y azucares, pan libre de gluten, puré de arroz, puré de plátano, espichado de papa, compota de avena en hojuelas, entre otros. Se debe incluir una proteína por ejemplo yema de huevo, se debe evitar adición de edulcorantes, colorantes, sal o azúcar.		
26.	En los servicios de media mañana u onces en la Dieta HIPOGLUCIDA: Opción 1: fruta verde una sola variedad, no jugos, no ensaladas de frutas; Opción 2: Porción de queso con Café descafeinado en leche de soya o almendras; Opción 3: huevo cocido, avena en hojuelas en agua; Opción 4: te sin azúcar con una porción de queso; Opción 5: aromática sin adición de azúcar con queso o una unidad mediana de huevo; Opción 6: Kumis o yogurt bajos en azúcar. Galleta integral; Opción 7: ensalada de verduras crudas, baño maría o al vapor 5 -7 minutos.		
27	En los servicios de media mañana u onces en la Dieta BLANDA: Opción 1: Kumis o Yogurt bajos en azucares; Opción 2: Gelatina baja en azúcar; Opción 3: espichado o triturado de fruta natural; Opción 4: arroz con leche bajo en azúcar; opción 5: salpicón de frutas con galleta.		
28.	En los servicios de media mañana u onces en la Dieta LIQUIDA CLARA: se deberá ofrecer como merienda, opción 1: aromática caliente, Opción 2: te sin leche; Opción 3: te de hiervas o plantas como hierba buena, manzanilla, menta; opción 4: agua saborizada con cascará de frutas naturales como piña, mandarina, arándanos, fresa, manzana, se recomienda no recocinar o dejar hervir por tiempo prolongado para evitar cambio de sabor.		
29.	En los servicios de media mañana u onces en la Dieta ASTRINGENTE: se deberá ofrecer como merienda, opción 1: aromática caliente, Opción 2: te sin leche; Opción 3: te de hiervas o plantas como hierba buena, manzanilla, menta; opción 4: agua saborizada con cascará de frutas naturales como piña, mandarina, arándanos, fresa, manzana, se recomienda no recocinar o dejar hervir por tiempo prolongado para evitar cambio de sabor.		
30.	En los servicios de media mañana u onces en la Dieta LIQUIDA HIPERPROTEICA: se debe incluir en las meriendas una proteína, sea porción de queso o una unidad mediana de huevo, se debe acompañas con carbohidrato como tostada o calado integral, una fruta entera, un lácteo que puede ser kumis o yogurt o sorbete de fruta 100% en leche.		
31.	El peso de las preparaciones de carne en albóndigas, croquetas y rollo corresponde entre 120 gramos. Sin adición de condimentos.		
32.	La Entidad considera: Frutas astringentes permitidas: Guayaba, Pera, Manzana, Durazno, arándanos, granada. Verduras Astringentes Permitidas: Zanahoria, Ahuyama, calabaza.		
33.	La Entidad considera frutas restringidas en la dieta HIPOGLUCIDA: banano, borojó, sandia o patilla, mango muy maduro, papaya muy madura, naranjas, piña, pthaya, zapote, guanábana.		
34.	La Entidad considera verduras restringidas en la dieta HIPOGLUCIDA: Calabaza o auyama – Zanahoria cocida.		
35.	La Entidad considera: Frutas acidas: Lulo, Mora, Piña, Tamarindo, Naranja, Mandarina, Limón, Uchuvas, Feijoa y Curuba.		
36.	La materia prima, utilizada debe ser de excelente calidad, en provisión de carne, pollo, pescado, queso, leche; no se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá Trucha, Bagre, Mojarra, Filete de Róbalo, Dorado de mar, Tollo o Tilapia. El pescado se presentará apanado en aquellas dietas que lo permitan según la prescripción dietaria, se debe evitar preparaciones de fritos, guisos muy grasosos.		
37.	Lácteos y derivados debe tener porcentaje de grasa 5% o 5gr, igual o inferior a este valor; debe contar con fecha de vencimiento y registro INVIMA		
38.	El Yogurt o Kumis tanto normal como dietético, deberán tener fecha de vencimiento y registro INVIMA y se servirá en empaque individual en vaso de presentación comercial o desechable en caso de ser racionado, porción normal de 100 cc a 150cc.		
39.	Frutas y verduras: Deben ser frescas, con características organolépticas óptimas para el consumo.		
40.	Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra.		

	Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o capira o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.		
41.	Carnes de res, pollo y pescado: Deberán ser cortes de primera calidad, con menos del 10% de grasa, proveedores con licencia de funcionamiento y registro sanitario vigente.		
42.	Grasas: Deben ser aceites vegetales como soya, girasol, gourmet, canola, con excepción del aceite de coco, no se debe incluir margarinas o mantequillas, aceite de maíz, palma o palmiste; no se permite su reutilización de aceites más de 2 veces, deben ser utilizados para preparación de arroz, proteínas o ensaladas. Porción normal 5cc o una cucharada tintera.		
43.	Productos no perecederos y/o elaborados: Con características físico-organolépticas óptimas para la preparación y/o consumo directo. Deben contar con fecha de vencimiento y registro INVIMA.		
44.	Consomé: Debe ser claro y desgrasado. Para su preparación se utilizarán carnes magras de res o pollo, sin piel. Se permitirán especies naturales para realzar sabor, por ejemplo, tomillo, laurel, cardamomo, clavos de olor, entre otros.		
45.	Jugos: Deben ser procesados con agua hervida o filtrada y con pulpa de fruta fresca de primera calidad y contendrá la concentración de fruta adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima consistencia.		
46.	Las ensaladas que requieran vinagreta; esta debe ser a base de: vinagre, limón, aceite vegetal de canola, soya u oliva, sal, especies naturales.		
	Suministrar diariamente una (1) jarra de agua pura por paciente como parte de su ración. Para garantizar las normas básicas de higiene del entorno en la atención sanitaria y el abastecimiento de agua (buena calidad y acceso) y para el consumo de sus medicamentos.		
47.	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 desplazamiento a los servicios de hospitalización.		
48.	El futuro contratista deberá cuidar que la presentación, olor, color, sabor y consistencia sean las adecuadas a cada tipo de dieta, como las siguientes: -Buena presentación de las preparaciones, -No sobre cocción de verduras, -Carnes de primera, tiernas, blandas, magras, -Sin adición de condimentos, -Alimentos frescos, -Combinación de colores adecuada, - El futuro contratista se compromete a entregar los alimentos y preparaciones con una adecuada temperatura. En general las preparaciones calientes serán a 70 -80° C y las frías a -4°C, no mezclándolos con los fríos. Se utilizará termos para la distribución de las bebidas calientes y bebidas frías. En caso de no poseer la temperatura óptima evaluada por sensibilidad táctil, el futuro contratista debe facilitar un medio que permita llegar a dicha temperatura en un tiempo máximo de 2 minutos y el mecanismo para mantenerla hasta que llegue al paciente por medio de Carros-Tipo Termo		
49.	Las bandejas deben salir rotuladas y los alimentos empacados en vinypel. El futuro contratista se compromete a mantener la temperatura de los alimentos y/o comidas que se encuentren a granel para su distribución. Para ello se deberá contar con un buen sistema de carros termo y/o baños de maría además de la correspondiente medición con termómetros adecuados a tal fin.		
50.	Para los pacientes en aislamiento se suministra una (1) botella de agua por paciente y serán autorizadas por el Supervisor del Contrato de la Unidad Prestadora de Salud Boyacá y se informara a la Jefe de Enfermería del Servicio de Internación.		
51.	Presentación de la bandeja para el servicio de alimentación intrahospitalario: El futuro contratista se compromete a suministrar la alimentación en bandeja, la cual deber ser uniforme para todos los servicios de la Clínica, los elementos que constituyen la bandeja deberán estar en perfecto estado; la vajilla será tipo refractaria y se tendrá vajilla infantil de colores con compartimientos para las dietas complementarias y blanda pequeña en perfecto estado (sin manchas, despicadas, cubiertos torcidos y negros por el uso, entre otros).		
52.	El futuro contratista se compromete a utilizar los suministrar las dietas 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 fichas técnicas requeridas en el presente estudio.		
53.	Brindar una excelente presentación y para evitar la contaminación, debe tener en cuenta que todos los alimentos, como bebidas calientes o frías, acompañantes de media mañana, algo,		

	merienda, frutas, dulces, gelatinas, verduras y otros que requieran protección ambiental, serán cubiertos con película extensible, tapas, tapas desechables o similar y se colocarán sobre bandeja individual antes de ser transportados a los diferentes pisos.		
54.	En el ciclo de menú se excluye el uso de carnes frías u embutidos como la salchicha, mortadela y salchichón, excepto el jamón bajo en grasa (menor o igual a10% de grasas saturadas) y sodio (igual o inferior a 140 mg por porción).		
55.	Los alimentos que se lleven afuera de las bandejas térmicas deberán ser transportados en envases cerrados, descartables con tapa. La distribución de las bandejas será realizada en carros adaptados para tal fin, en cantidad acorde a la cobertura de cada sector de internación.		
56.	No se admitirá bajo ningún concepto que se distribuyan comidas recalentadas ni la reutilización de sobrantes, ni la preelaboración de comidas, exceptuándose aquellas que deban ser preparadas con antelación para tener un producto final de consistencia firme, como por ejemplo flanes, gelatinas, etc. En este caso deberá refrigerarse en recipientes de material no tóxico.		
57.	De acuerdo a la composición de la dieta solicitada debe adicionarse con pitillos plásticos curvos en empaque individual, mezcladores, cubiertos completos y servilletas, sobres de sal, azúcar, endulzantes sustitutos de azúcar, vinagreta, salsa de tomate, empacadas individualmente e inocuas.		
58.	La entrega de cubiertos para pacientes debe ser debidamente empacados (material biodegradable) para evitar la contaminación de estos.		
59.	La vajilla y el equipamiento deben estar siempre completos (según número total de camas) y deberá reponerse cuando el servicio lo exija y las circunstancias propias de higiene y presentación lo requieran.		
60.	Las dietas para los pacientes con Infección respiratoria SARS COV 2- Infectocontagiosos - En aislamiento o Psiquiátricos deben ser suministradas en loza desechable de ICOPOR con cubiertos completos (cuchara, cuchillo, tenedor); los vasos desechables deben ser de calibre 25 lechoso con el fin de evitar riesgos con el paciente, etiquetados como charola roja y entregar al personal de enfermería. Al recoger la loza se descartará inmediatamente en una bolsa de color rojo.		
61.	El ciclo de menú sólo podrá ser modificado por la Supervisora del Contrato y/o Nutricionista Dietista de la Unidad Prestadora de Salud Boyacá - Establecimiento de Sanidad Policial Complementario (ESPCO) Tunja, si por motivos de fuerza mayor debe modificarse alguna preparación, se deberá dar aviso con anticipación suficiente para que el interventor y el Nutricionista Dietista de la Institución indiquen cuál será su reemplazo.		
62.	Cada dieta debe rotularse indicando nombre de paciente, fecha, número de cama, tipo de dieta y la aclaración específica de cada paciente en particular, de conformidad con la Resolución 1347 de 1991 del Ministerio de Salud y los Decretos Ley 1757 y 1938 de 1994.		
63.	La entrega de cubiertos para pacientes debe ser debidamente empacados (material biodegradable) para evitar la contaminación de estos.		
64.	De acuerdo a las condiciones que se está viviendo actualmente por el virus COVID- 19 el futuro contratista deberá cumplir con los protocolos de bioseguridad y los requerimientos realizados por la secretaria de salud para la prestación del servicio.		
65	El OFERENTE deberá entregar junto con la propuesta el registro de la autoevaluación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST) del año inmediatamente anterior, realizado en 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", es decir un puntaje mayor a 85% (para el caso de consorcio o uniones temporales se deberá presentar el registro de la autoevaluación por cada empresa que conforma la unión temporal o consorcio). Así mismo, se deberá mantener la calificación y evidencias de la autoevaluación del SGSST a disposición, las cuales serán objeto de verificación durante la ejecución del contrato.		

ITEMS	MANTENIMIENTO EQUIPOS Y ASEO DE ÁREAS FÍSICAS	CUMPLE	NO CUMPLE

1.	Realizar el mantenimiento de los equipos con personas facultadas y reconocidas por la casa del fabricante. De igual manera se deberá continuar llevando las hojas de vida de cada uno de los equipos.		
2.	Se encargará del ASEO y presentación de las zonas internas aledañas al área de emplataje, zona de cargue y descargue de Alimentos y del centro de acopio. Así como, de los pisos, paredes y techos de las áreas locativas del servicio de alimentos y de los equipos acorde al protocolo establecido.		
	DOTACIÓN MENAJE	CUMPLE	**NO CUMPLE**
1.	El oferente que resultare adjudicatario debe 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.		
2.	El oferente que resultare adjudicatario se contará con un espacios para el emplataje se informa que este cuentan con el siguiente equipamiento: puesto de trabajo I en mármol con lavaplatos con gavetas, 1 mesón en mármol con gavetas , 1 mesón central en madera con gavetas, un nevecon , Purificador de agua, doce bandejas en aluminio; un ozonizador razón por la cual toda la dotación de maquinaria, equipos, muebles y menajes que garantice la adecuada prestación del servicio de alimentación intrahospitalario, estará a cargo del proponente sin costo alguno para la Regional de Aseguramiento en Salud No.1 para lo cual presentará una relación exacta de todos los materiales, equipos y suministros que ofrece en la propuesta.		

CONDICIONES LOCATIVAS Y DE EQUIPO

Las condiciones locativas y de equipos podrán ser verificadas por el/los representantes(s) legal(es) de las empresas proponentes y la persona designada por éste. Se tiene propuesta una visita opcional a las instalaciones de la Unidad Prestadora de salud Boyacá en la fecha y hora pactada.

EMPALME

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.

Declaro bajo mi responsabilidad personal, y comprometiendo la responsabilidad institucional de la persona jurídica que representó, que cumplimos en su totalidad con las especificaciones técnicas de verificación y de obligatorio cumplimiento.

Subintendente Gabriel Ricardo Sanchez Galvis
Responsable Central de Citas UPRES Tipo B Boyacá

En la definición de los parámetros de mecanismos de cobertura de los riesgos deberán efectuarse dentro de los términos definidos en la Parte 2 – Titulo 1 – Capitulo 1 – Sección 1 – Subsección 6 del Decreto 1082 de 2015.

GARANTÍAS DEL PROCESO

ETAPA PRECONTRACTUAL (NO APLICA)

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	SERÁ IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO	Este amparo cubre a la Entidad Estatal de los perjuicios derivados de: (a) el incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; (b) el cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; y (c) el pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria.
GARANTIA UNICA	RIESGO OPERATIVO	CALIDAD DE LOS SERVICIOS	CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	SERÁ IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO MAS UN (1) AÑO MAS	Este amparo cubrirá a la Entidad Estatal contratante de los perjuicios imputables al Contratista garantizado que surjan durante la ejecución del contrato y que se deriven de la mala calidad del servicio prestado, teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato. El valor de esta Garantía **no podrá ser inferior al Cincuenta Por Ciento (50%) del valor total del Contrato**, y deberá extenderse por la vigencia del Contrato,
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	NO PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES	5% CINCO POR CIENTO DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	SERÁ IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO MAS TRES (3) AÑOS MAS	Este amparo cubrirá a la Entidad Estatal contratante de los perjuicios imputables al Contratista garantizado que surjan durante la ejecución del contrato y que se deriven de la mala calidad del servicio prestado, teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO FINANCIERO	DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL	200 SMMLV	CONTRATISTA	IGUAL A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	Ampara la responsabilidad civil profesional del asegurado por los perjuicios causados a terceros derivada de la posesión y el uso de los aparatos y tratamientos médicos con fines de diagnóstico o terapéuticos, en cuanto dichos aparatos y tratamientos estén reconocidos por la ciencia médica. La cobertura cubre también la responsabilidad civil extracontractual del Asegurado por daños materiales o daños personales. Se ampara también los daños ocurridos como consecuencia del suministro de medicamentos, drogas u otros materiales médicos, quirúrgicos o dentales, siempre y cuando el suministro sea parte necesaria de la prestación del servicio y los mencionados productos han sido elaborados por el Asegurado mismo o bajo su supervisión directa, o los mencionados productos han sido registrados ante las autoridades competentes. Ampara igualmente, los gastos judiciales y/o Gastos de Defensa sub limitado al 10% del valor asegurado de la póliza en el agregado vigencia. **No podrá ser inferior a Doscientos** (200) SMMLV para contratos cuyo valor sea inferior o

						igual a mil quinientos (1.500) SMMLV al momento de la expedición de la póliza. La vigencia de esta garantía se otorgará por todo el periodo de ejecución del contrato

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
MULTA	RIESGO JURIDICO	LA NO CONSTITUCION DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA POLIZA DE GARANTIA UNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	SERÁ IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO	CUANDO EL CONTRATISTA NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, LA POLIZA DE GARANTIA UNICA
MULTA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	CONTRATISTA	SERÁ IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACION DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	DIEZ POR CIENTO (10%) DEL VALOR TOTAL DE LA ACEPTACION DE LA OFERTA	CONTRATISTA	SERÁ IGUAL A LA VIGENCIA 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

Nota: La vigencia del contrato será igual al plazo de ejecución contractual más seis meses.

Subintendente Gabriel Ricardo Sanchez Galvis
Responsable Central de Citas UPRES Tipo B Boyacá

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la Ocurrencia del Evento	Probabilidad	Impacto	Calificación Total	Prioridad	¿A quién se le asigna el riesgo?	Tratamiento controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				Afecta la ejecución del contrato	¿Afecta el equilibrio	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se complementa el tratamiento	Monitoreo y Revisión	
													Probabilidad	Impacto	Calificación	Calificación total						¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
1	6	EXTERNO	SELECCIÓN	ECONÓMICO	EN EL MOMENTO DEL CIERRE DEL PROCESO NO SE PRESENTE NINGÚN OFERENTE A PRESENTAR PROPUESTA	DECLARATORIA DESIERTA DEL PROCESO	2	3	5	RIESGO MEDIO	ENTIDAD ESTATAL	EL ANÁLISIS DE LAS POSIBLES CAUSAS DE LA DECLARATORIA DESIERTA, CONLLEVANDO ASÍ A LA VERIFICACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO	1	1	2	RIESGO BAJO	NO	NO	ENTIDAD ESTATAL	DESDE LA APERTURA DEL PROCESO	HASTA EL CIERRE DEL PROCESO	CONTROL DEL PROCESO DESDE LA APERTURA HASTA EL CIERRE DEL PROCESO	DURANTE PROCESO PRECONTRACTUAL
2	GENERAL	EXTERNO	SELECCIÓN	OPERACIONALES	QUE DENTRO DE LAS PROPUESTAS QUE PRESENTEN LOS OFERENTES EXISTA FALSEDAD DE DOCUMENTACIÓN PUBLICA	RECHAZO DE PROPUESTA Y/O DECLARATORIA DESIERTA DEL PROCESO	2	3	5	RIESGO MEDIO	CONTRATISTA	VERIFICACIÓN DETALLADA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS POR PARTE DEL EVALUADOR	1	1	2	RIESGO BAJO	NO	NO	ENTIDAD ESTATAL	DESDE EL ACTA DE CIERRE	HASTA LAS EVALUACIONES DE LAS PROPUESTAS	CONFIRMANDO LA VERACIDAD DE LOS DOCUMENTOS A PORTADOS EN LA PROPUESTA	DURANTE EL PROCESO DE EVALUACIÓN Y VERIFICACIÓN
3	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	QUE EL CONTRATISTA NO ENTREGUE LOS SERVICIOS REQUERIDOS DENTRO DEL PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA ACEPTACIÓN DE OFERTA.	TERMINACIÓN ANORMAL DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN Y NO CUMPLIMIENTO DEL OBJETO DEL CONTRATO	2	4	6	ALTO	ENTIDAD ESTATAL	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA/ INFORMAR AL CONTRATISTA DESDE LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO LAS CONSECUENCIAS DEL NO CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DE LAS PARTES, Y LA FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	1	2	3	BAJO	SI	SI	SUPERVISOR DE ACEPTACIÓN OFERTA	DESDE LA ACEPTACIÓN OFERTA	FECHA DE TERMINACIÓN ACEPTACIÓN OFERTA	LA NOTIFICACIÓN Y FIRMA ACEPTACIÓN OFERTA	EN ACEPTACIÓN OFERTA

4	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	RIESGOS DERIVADOS DE LA DEFICIENTE CALIDAD, DEL SERVICIO OBJETO DEL CONTRATO	NO EJECUCIÓN DEL CONTRATO, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	2	2	4	BAJO	ENTIDAD	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA /INFORMES DE SUPERVISIÓN EN DONDE SE REALICE SEGUIMIENTO A LO REQUERIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS ESTABLECIDAS EN LA ACEPTACIÓN DE LA OFERTA Y VERIFICACIÓN DEL ESTADO DE LOS EQUIPOS QUE SE LES REALICE EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO	1	1	2	BAJO	SI	SI	SUPERVISOR DE LA ACEPTACIÓN OFERTA	ADJUDICACIÓN ACEPTACIÓN OFERTA	TERMINACIÓN ACEPTACIÓN OFERTA	INFORMES DE SUPERVISIÓN	DE ACUERDO A LA NOTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN

NOTA:

1. La evaluación y valoración de los riesgos en cuanto a probabilidad e impacto, se establecen bajo los siguientes rangos:

PROBABILIDAD	CATEGORÍA	VALORACIÓN	IMPACTO
PROBABILIDAD	RARO	1	
	IMPROBABLE	2	
	POSIBLE	3	
	PROBABLE	4	
	CASI CIERTO	5	

2. La valoración completa de los riesgos se establece una categoría a cada uno para su correcta gestión, así:

CATEGORÍA	VALORACIÓN
8,9 Y 10	EXTREMO
6 Y 7	ALTO
5	MEDIO
2,3 Y 4	BAJO

Subintendente Gabriel Ricardo Sanchez Galvis
Responsable Central de Citas UPRES Tipo B Boyacá

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.

NOTA: además de las propias de su condición, deberá indicarse aquellas que correspondan a actividades o trámites a cargo de la administración, a partir de los cuales, el contratista estará obligado al cumplimiento de sus obligaciones contractuales.

En los procesos que se adelantan bajo el amparo de un Acuerdo Marco de Precios, deberá citarse la cláusula correspondiente a las obligaciones de la Entidad Compradora, contenida en la minuta del respectivo acuerdo marco.

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. Así mismo incluir las obligaciones en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo y los lineamientos del gobierno nacional en el tema del COVID.

13. Para la facturación de los bienes o servicios contratados, se debe tener en cuenta los lineamientos y parámetros contemplados en la circular externa 016 del 09 de marzo de 2021 establecidos por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, por medio del cual se implementa el modelo de recepción de facturas de venta, notas débito y/o notas crédito, la cual es de obligatorio cumplimiento, de acuerdo con la Directiva Presidencial 09 del 17 de septiembre de 2020 "*Lineamientos para el Pago de Proveedores del Estado*" y la Resolución No. 000042 del 05 de mayo de 2020, "*Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos*" y el registro de la factura electrónica de venta.

14. 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.

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
UTAL								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 2º, 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 Policía 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 CERTIFICACIÓN DE LA CAPACIDAD TÉCNICA	

Ciudad, seleccionar la fecha.

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

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

Oferente:

Nombre del socio y/o profesional	Profesión	N° de matrícula profesional	Número y año del Contrato laboral o de prestación de servicios profesionales	Vigencia del Contrato
Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar
Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar
Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar
Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar
Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar
Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar	Diligenciar

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: Experiencia del Diligenciar el cargo a desempeñar para el proceso número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: Transcribir el objeto del proceso

Cargo para desempeñar: Diligenciar el cargo a desempeñar

Nombre del profesional: Diligenciar el nombre completo del profesional

Nombre del proponente: Diligenciar el nombre completo del proponente

CERT. N°	ENTIDAD CONTRATANTE	CONTRATO N°	VALOR EJECUTADO	VALOR EN SMMLV	PERIODO LABORAL			% PARTIC.	TIEMPO	FUNCIONES REALIZADAS
					Inicio	Término	Duración			
1	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
2	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
3	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
4	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
5	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
TOTAL			.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....

Nota: La Policía Nacional se reserva el derecho de verificar la validez de la información relacionada

_____

Nombre del profesional: Diligenciar el nombre completo del profesional
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del profesional

_____

Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal

Nota: este formato se debe diligenciar por cada uno de los cargos solicitados en el proceso de contratación, adicional adjuntar las certificaciones de experiencia relacionadas en este

Ciudad de Origen, fecha

Yo_____ identificado con cedula de ciudadanía Nº _____ representante legal de _____certifico que la firma que represento, cuenta con la infraestructura administrativa y operativa, equipos, transporte, personal idóneo y recursos necesarios para cumplir con el objeto del presente proceso en la ciudad de Tunja Boyacá para el **SUMINISTRO DE DIETAS ALIMENTARIAS HOSPITALARIAS, NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN DE PACIENTES DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO ESPCO -TUNJA.**

Atentamente,

NOMBRE DEL OFERENTE	:
NIT o C. C.	:
FIRMA	:
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	:
C. C.	:
DIRECCIÓN	:
TELÉFONO	:

ANEXO SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL

El Oferente se comprometerá a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además sus productos deberán cumplir los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental.

En caso de ser necesario se debe contemplar la estipulación atinente a la responsabilidad del contratista para que una vez terminada la vida útil de los bienes que provea a la entidad, lo reciba nuevamente y proceda a realizar la disposición final adecuada conforme a la legislación ambiental en materia de posconsumo La Policía Metropolitana de Tunja, debe procurar realizar los procesos asociados a la adquisición de bienes y servicios necesarios para el eficiente funcionamiento de la Unidad que posibiliten el cumplimiento de la política ambiental ("En la Policía Nacional nos comprometemos a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos asociados a nuestras instalaciones, procesos y servicios; así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental de la Institución"), contribuyendo de esta forma con la protección efectiva del medio ambiente. dentro de los procesos que se adelanten con miras a la adquisición de bienes y/o servicios se incorporaran criterios articulados con la protección del medio ambiente, a partir de la inclusión de parámetros como la compra verde o responsable, que significa la integración del componente ambiental en la toma de decisiones de compra de bienes y contratación de servicios; por lo tanto solicitamos de manera informativa a nuestros proveedores, relacionar la siguiente información con carácter adicional:

.

Así mismo se solicita el compromiso de cumplir y respetar los programas ambientales establecidos para el Comando de la Policía Metropolitana de Tunja en cuanto al manejo de residuos sólidos, residuos peligrosos, manejo de vertimientos, uso y ahorro del agua y energía, educación y tratamiento silvicultura y el compromiso en desarrollar mecanismos de protección de los recursos naturales renovables conforme a la nueva Legislación Ambiental en Colombia y cumplir con los principios del Sistema de Gestión Ambiental, en aplicación a la norma constitucional artículo 8°, 58° 80° y 95° ley 23 de 1973, Decreto 2811 de 1974, ley 99 de 1993 ley, 139 de 1994, ley 299 de 1995, Decreto 948 de 1995 y Documento Compes 2834 de 1996.

Atentamente,

NOMBRE DEL OFERENTE :
NIT o C. C. :
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:
C. C. :
DIRECCIÓN :
TELÉFONO :

DATOS BÁSICOS BENEFICIARIO CUENTA

CIUDAD_____ FECHA _____

Me permito certificar la siguiente información con el objeto de ser incluida en el Sistema Integrado de Información Financiera SIIF.

APERTURA _____ CANCELACIÓN_____

I. DATOS ENTIDAD INFORMANTE (Beneficiario)

Entidad o beneficiario _____ NIT _____
_____ Y/O
_____ C.C. _____
Dirección _____ Teléfono_____ Fax_____
_____

Departamento _____ Ciudad_____ Municipio_____

Denominación de la cuenta Corriente _____
Ahorros _____

Teniendo en cuenta que la Tesorería informará al proveedor sobre la realización del pago, indicando el día del giro, concepto y cuenta del beneficiario, para que éste verifique el abono en la respectiva cuenta y confirme a la Entidad, el proponente deberá indicar el correo electrónico para el efecto.

CORREO ELECTRÓNICO: _____ SI (___)

TELÉFONO: _____ SI (___)

II. DATOS DE LA ENTIDAD DE CRÉDITO:

Entidad Financiera _____ Código _____

Sucursal _____Código_____Ciudad_____

Dirección _____Teléfono_____ Fax_____

Número de la cuenta _____
(Adjuntar certificación bancaria)

Firma del representante legal _____
Nombre del Representante legal _____

FORMATO UNICO DE DESCUENTO

Yo_____ identificado con cedula de ciudadanía Nº _____ representante legal de _____certifico que el porcentaje de descuento que aplico al ítem que hace parte integral de la oferta económica presentada en el proceso que tiene por objeto ***"SUMINISTRO DE DIETAS ALIMENTARIAS HOSPITALARIAS, NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN DE PACIENTES DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO ESPCO - TUNJA".*** es el descrito así:

Nota 1: los precios techo establecidos para cada uno de los ítems llevan incluido IVA y todos los impuestos de Ley.

Nota 2: La oferta debe presentar un único porcentaje de descuento el cual se aplicará sobre el valor máximo por ítem.

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR ESTIMADO	PORCENTAJE UNICO DE DESCUENTO
1	DIETA LIQUIDA CLARA DESAYUNO	UNIDAD	$ 12.982,81	
2	DIETA LIQUIDA COMPLETA DESAYUNO	UNIDAD	$ 16.283,85	
3	DIETA NORMAL DESAYUNO	UNIDAD	$ 17.534,74	
4	DIETA BLANDA DESAYUNO	UNIDAD	$ 18.388,51	
5	DIETA HIPOGLUCIDA DESAYUNO	UNIDAD	$ 17.242,65	
6	DIETA HIPOSODICA DESAYUNO	UNIDAD	$ 16.132,76	
7	DIETA HIPERPROTEICA DESAYUNO	UNIDAD	$ 17.607,08	
8	DIETA HIPOGRASA DESAYUNO	UNIDAD	$ 16.892,65	
9	DIETA RENAL DESAYUNO	UNIDAD	$ 16.592,65	
10	DIETA HEPÁTICA DESAYUNO	UNIDAD	$ 17.074,99	
11	DIETA COMPLEMENTARIA 1 DESAYUNO	UNIDAD	$ 16.650,67	
12	DIETA COMPLEMENTARIA 2 DESAYUNO	UNIDAD	$ 17.150,67	
13	DIETA COMPLEMENTARIA 3 DESAYUNO	UNIDAD	$ 15.550,67	
14	DIETA BLANDA PEQUEÑA DESAYUNO	UNIDAD	$ 17.022,87	
15	DIETA NORMAL PEQUEÑA DESAYUNO	UNIDAD	$ 16.772,87	
16	DIETA HIPOGLUCIDA NUEVES	UNIDAD	$ 13.490,79	_____%
17	DIETA HIPERPROTEICA NUEVES	UNIDAD	$ 13.490,79	
18	DIETA 2 COMPLEMENTARIA 1 NUEVES	UNIDAD	$ 13.459,26	
19	DIETA COMPLEMENTARIA 2 NUEVES	UNIDAD	$ 13.278,90	
20	DIETA COMPLEMENTARIA 3 NUEVES	UNIDAD	$ 13.278,90	
21	DIETA BLANDA PEQUEÑA NUEVES	UNIDAD	$ 12.570,62	
22	DIETA LIQUIDA CLARA ALMUERZO	UNIDAD	$ 13.406,18	
23	DIETA LIQUIDA COMPLETA ALMUERZO	UNIDAD	$ 21.167,39	
24	DIETA NORMAL ALMUERZO	UNIDAD	$ 22.872,25	
25	DIETA BLANDA ALMUERZO	UNIDAD	$ 21.574,99	
26	DIETA HIPOGLUCIDA ALMUERZO	UNIDAD	$ 25.204,54	
27	DIETA HIPOSODICA ALMUERZO	UNIDAD	$ 22.229,74	
28	DIETA HIPERPROTEICA ALMUERZO	UNIDAD	$ 25.705,74	
29	DIETA HIPOGRASA ALMUERZO	UNIDAD	$ 22.414,54	
30	DIETA RENAL ALMUERZO	UNIDAD	$ 22.229,74	
31	DIETA HEPÁTICA ALMUERZO	UNIDAD	$ 22.246,83	

32	DIETA COMPLEMENTARIA 1 ALMUERZO	UNIDAD	$ 18.372,72	
33	DIETA COMPLEMENTARIA 2 ALMUERZO	UNIDAD	$ 18.392,65	
34	DIETA COMPLEMENTARIA 3 ALMUERZO	UNIDAD	$ 20.322,65	
35	DIETA BLANDA PEQUEÑA ALMUERZO	UNIDAD	$ 21.842,76	
36	DIETA NORMAL PEQUEÑA ALMUERZO	UNIDAD	$ 19.092,65	
37	DIETA HIPOGLUCIDA ONCES	UNIDAD	$ 13.800,44	
38	DIETA HIPERPROTEICA ONCES	UNIDAD	$ 13.339,07	
39	DIETA COMPLEMENTARIA 1 ONCES	UNIDAD	$ 13.278,90	
40	DIETA COMPLEMENTARIA 2 ONCES	UNIDAD	$ 13.278,90	
41	DIETA COMPLEMENTARIA 3 ONCES	UNIDAD	$ 13.278,90	
42	DIETA BLANDA PEQUEÑA ONCES	UNIDAD	$ 13.087,61	
43	DIETA LIQUIDA CLARA COMIDA	UNIDAD	$ 13.406,18	
44	DIETA LIQUIDA COMPLETA COMIDA	UNIDAD	$ 21.167,39	
45	DIETA NORMAL COMIDA	UNIDAD	$ 22.872,25	
46	DIETA BLANDA COMIDA	UNIDAD	$ 22.728,77	
47	DIETA HIPOGLUCIDA COMIDA	UNIDAD	$ 25.204,54	
48	DIETA HIPOSODICA COMIDA	UNIDAD	$ 22.229,74	
49	DIETA HIPERPROTEICA COMIDA	UNIDAD	$ 25.705,74	
50	DIETA HIPOGRASA COMIDA	UNIDAD	$ 22.414,54	
51	DIETA RENAL COMIDA	UNIDAD	$ 22.229,74	
52	DIETA HEPÁTICA COMIDA	UNIDAD	$ 22.246,83	
53	DIETA COMPLEMENTARIA 1 COMIDA	UNIDAD	$ 18.672,72	
54	DIETA COMPLEMENTARIA 2 COMIDA	UNIDAD	$ 19.042,65	
55	DIETA COMPLEMENTARIA 3 COMIDA	UNIDAD	$ 20.322,65	
56	DIETA BLANDA PEQUEÑA COMIDA	UNIDAD	$ 21.920,45	
57	DIETA NORMAL PEQUEÑA COMIDA	UNIDAD	$ 21.642,65	
58	DIETA ASTRINGENTE	UNIDAD	$ 23.211,14	
59	DIETA HIPERCALORICA	UNIDAD	$ 24.881,46	
60	DIETA SEMIBLANDA	UNIDAD	$ 22.276,21	
61	DIETA TUMIX O PURE	UNIDAD	$ 22.496,21	
62	DIETA LIQUIDA COMPLETA	UNIDAD	$ 20.706,24	
63	DIETA PEDIATRICA	UNIDAD	$ 20.081,21	
64	DIETA MENU PATRON MERINEDA	UNIDAD	$ 13.356,00	

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
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones