

Página 1 de 49	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0034976318238		
Fecha: 27/06/2012		
Versión: 1		

No. GS-2026- /UPRES-JEFAT 11.6 prestación de servicios

Envigado, 03 de julio de 2026.

Señor:

LUIS CARLOS RESTREPO GOMEZ

Representante Legal Principal

ESTELAR FOOD S.A.S

CRA 46 48C SUR 40 P2 BG 213

Teléfono 3245791548

ENVIGADO

Asunto: Aceptación Oferta proceso PN UPRES DEANT MIC 244-2026

Con toda atención me permito informarle que la propuesta presentada por usted, el pasado 19 de junio de 2026, dentro del proceso PN UPRES DEANT MIC 244-2026, cuyo objeto es "PRESTACIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN EL SUBSISTEMA DE SALUD DE LA POLICÍA NACIONAL - UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA" por la suma de CIENTO CUARENTA Y UN MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS DOS PESOS CON SETENTA Y CINCO CENTAVOS MONEDA LEGAL (\$ 141.587.202,75) correspondientes a la vigencia presupuestal 2026, ha sido aceptada por esta Unidad, así:

No. CONTRATO	102-7-20240-26
CONTRATANTE	LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA NIT. 901.363.087-6
ORDENADOR DEL GASTO	Mayor CARLOS ALBERTO GUILLEN AGUDELO
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	75.107.969 de Manizales
CARGO	Jefe Unidad Prestadora De Salud Antioquia
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Orden Interna No. 098 del 16/05/2025
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución 00502 del 05/03/2026
CONTRATISTA	NOMBRE RAZÓN SOCIAL: ESTELAR FOOD S.A.S NIT: 901.239.275-4 REPRESENTANTE LEGAL: LUIS CARLOS RESTREPO GOMEZ C.C. No. 18.393.987 de CALARCA

	DIRECCIÓN DOMICILIO PRINCIPAL: CRA 46 48C SUR 40 P2 BG 213 CIUDAD NOTIFICACIÓN: ENVIGADO TELÉFONO: 3245791548 E-mail: ESTELARFOODSAS@GMAIL.COM
SUPERVISOR DEL CONTRATO	El supervisor del contrato será el Responsable Servicio de Hospitalización o quien haga sus veces, o quien con posterioridad designe el jefe de la unidad ordenadora del gasto, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución № 00090 de fecha 15 de enero de 2018. "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014" y los Artículos 82, 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 Estatuto Anticorrupción. "Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública."
FORMA DE PAGO	Se actuará de conformidad con lo dispuesto en la Ley de Pagos en Plazos Justos, reglamentada por el Decreto 1733 de 2020. El pago se realizará en moneda legal colombiana, en forma mensual, dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la radicación de la factura de entrega de los productos, junto con el Recibo a Satisfacción suscrito por el supervisor del contrato, con los documentos requeridos por la Dirección Administrativa y Financiera, de acuerdo al derecho a turno y la programación del plan anual de caja (PAC). Las facturas se recibirán los cinco (05) primeros días de cada mes y dentro de la vigencia del contrato y se deberá tramitar por medio de facturación electrónica. NOTA: Si los documentos en referencia no se reciben dentro del plazo estipulado o los recibidos sean devueltos por la Unidad Prestadora De Salud Antioquia, por la inconsistencia, como la falta de información o mal diligenciado, la Policía Nacional – Unidad Prestadora De Salud Antioquia realizará el pago en el siguiente mes al que está programado el pago de dicha factura, siempre y cuando se hayan subsanado las observaciones y cumplido con el trámite documental solicitado. NOTA: Se compromete a cumplir con lo estipulado en la Resolución 0042 del 05 de mayo de 2020, resolución 165 del 01 de noviembre 2023, por la cual se desarrolla el sistema de facturación, los proveedores tecnológicos se adopta la versión 1.9 del anexo técnico de factura electrónica de venta, se expide el anexo técnico 1.0 del documento equivalente electrónico, y se dictan otras disposiciones. Decreto 442 del 2023: reglamentación de la facturación electrónica. la Circular Externa 016 del Ministerio de Hacienda y Crédito Público, respecto del proceso de Recepción de Facturas Electrónicas, CIRCULAR NUMERO 000003 16 ABR 2021 Dirección de Gestión de Recursos y Administración Económica y DIRECTIVA PRESIDENCIAL No. 09 DE 2020, (septiembre 17). Actuaciones para garantizar la exigencia de la factura electrónica como soporte de pago a los proveedores del Estado (si aplica) El pago se realizará dentro de los 60 días calendario una vez presentado el recibo de pago de la planilla de aportes de salud, pensión y ARL y/o certificado parafiscales firmado por el representante legal o revisor fiscal si están obligados, EL CONTRATANTE realizará descuento por concepto de retenciones en la fuente, ica y estampillas Jaime Isaza Cadavid de acuerdo a la ordenanza 017 de 2018 de la asamblea de Antioquia, equivalente al 0.4% del valor a pagar y la Ordenanza No. 20 de fecha 26 de agosto del 2022 Estampilla Pro Institución Universitaria Digital De Antioquia lu-Digital, la tarifa será del 0.4% del valor total de la cuenta u orden de pago proveniente de contrato (si aplica), la cuenta de cobro y/o factura debe estar soportada con la certificación de cumplimiento e informe expedido por el supervisor, informe de actividades y demás documentos requeridos por la Dirección administrativa y financiera, de acuerdo con el derecho a turno y la programación del plan anual de caja (PAC).

Quando los elementos sean de origen extranjero se deberá aportar la declaración de importación, de acuerdo con el derecho a turno y la programación del Plan Anual de Caja (PAC).

NOTA: EL contratista al momento de realizar la facturación deberá realizar las siguientes actividades con el fin que se puede generar el pago correspondiente por el bien o servicio prestado en caso que esté obligado a facturar electrónicamente así:

- Contratista o proveedor (emisor).
- Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN.

Las facturas deben ser electrónicas, cumpliendo con los requisitos del Art. 617 del Estatuto Tributario, debe traer el código CUFE y código QR expedido por la DIAN

Las Facturas deben estar dirigidas a nombre de: "UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA" con NIT. 901.363.087-6.

Al igual que las facturas y el certificado de parafiscales deben ser originales no se reciben copias.

El Certificado de Parafiscal debe estar dirigido a la UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA, con fecha al día, informando que la entidad se encuentra a paz y salvo, firmado por el Representante Legal y/o Revisor Fiscal.

Debe adjuntar el RUT actualizado con fecha de descarga no superior a 30 días calendario, de la pagina de la DIAN.

Las Entidades que son sin Animo de Lucro deben anexar copia del acto administrativo y calificación o readmisión expedido por la DIAN, donde le confirma la permanencia de entidad sin Animo de Lucro.

Las entidades al momento de elaborar la Factura de Venta debe enviarla al buzón electrónico de siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co, los pasos a seguir se encuentran en la Circular Externa 016 y 020, del Ministerio de Hacienda y Crédito Público SIIF NACIÓN.

- Diligenciar en la sección de la factura Datos del Emisor, en el campo "correo" la dirección electrónica, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo.
- Diligenciar en el asunto o en la sección de la factura Notas Finales, según ejemplo:
- Si es en el asunto:
 - 16-01-02-051; #Contrato; correo.supervisor@correo.policia.gov.co
 - código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, numero del contrato y/o orden de compra, y correo del supervisor, debidamente separados por punto y coma.
- Si es en la nota final:
 - 16-01-02-051; #Contrato; correo.supervisor@correo.policia.gov.co
 - Código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, numero del contrato y/o orden de compra, y correo del supervisor, debidamente separados por punto y coma.

Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente en el campo "Correo", el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente.

Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento ZIP (PDF, XML).

Enviar al buzón electrónico siinacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico - Documento ZIP (PDF, XML), referenciando en el asunto de este correo, el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, debidamente separados por punto y coma.

Nota importante: De no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, descrito en el numeral 4, estos podrán remitir la factura al buzón indicado para tal fin.

La factura se puede direccionar a la entidad del PGN o al supervisor del contrato, según el esquema que la entidad establezca para la recepción de la factura electrónica, siempre y cuando se diligencien los datos requeridos en el numeral 3 o en el numeral 6 o en los dos, y, de no registrarse dicha información en alguna de estas dos opciones, la factura será devuelta al correo registrado en el numeral 2, es decir, al correo electrónico registrado en los datos del emisor en el documento electrónico.

El contratante reanalizará los siguientes descuentos:

1. Por concepto de estampillas Jaime Isaza Cadavid de acuerdo a la ordenanza 017 de 2018 de la asamblea de Antioquia, la cual autoriza a los Concejos Municipales de Antioquia para adoptar en su jurisdicción el uso de la estampilla Politécnica Colombiano Jaime Isaza Cadavid. LA ORDENANZA 41 DE 2020 "SE ESTABLECE EL ESTATUTO DE RENTAS DEL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA TÍTULO IV estampillas Jaime Isaza Cadavid equivalente al 0.4% del valor a pagar.

2. En atención a lo establecido en la Ordenanza No. 20 de fecha 26 de agosto del 2022 "POR MEDIO DE LA CUAL SE MODIFICA LA ORDENANZA 41 DE 2020 "POR MEDIO DEL CUAL SE ESTABLECE EL ESTATUTO DE RENTAS DEL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA", la Unidad Prestadora de salud Antioquia realizará descuento de acuerdo a lo ordenado por LA ASAMBLEA DEPARTAMENTAL DE ANTIOQUIA, quien, en uso de sus facultades Constitucionales y legales, así:

TÍTULO VIII: ESTAMPILLA PRO INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA DIGITAL DE ANTIOQUIA IU-DIGITAL.

ARTÍCULO 357-1. ADOPCIÓN. Adóptese la Estampilla Pro Institución Universitaria Digital de Antioquia IU-Digital, que se encuentra autorizada por la Ley 2226 de 2022.

ARTÍCULO 357-3. SUJETO PASIVO. Son sujetos pasivos de la estampilla dispuesta en este título, las personas naturales, jurídicas o cualquier otra forma de asociación jurídica que suscriban contratos o convenios con el Departamento de Antioquia, las entidades descentralizadas y las entidades del orden nacional que funcionen en el Departamento de Antioquia.

ARTÍCULO 357-5. BASE GRAVABLE. El valor de toda cuenta u orden de pago proveniente de contratos, pedidos y facturas, a favor de personas naturales, jurídicas o cualquier otra forma de asociación jurídica, antes de IVA.

ARTÍCULO 357-6. TARIFA. La tarifa será del 0.4% del valor total de la cuenta u orden de pago proveniente de contratos, pedidos y facturas

NOMBRE BENEFICIARIO: ESTELAR FOOD SAS

ENTIDAD FINANCIERA: BANCOLOMBIA

TIPO DE CUENTA: CORRIENTE

CUENTA No. 02900010749

APROBACIÓN PRESUPUESTAL

Certificado de Disponibilidad Presupuestal SFI No.288 y SIIF No. 59326 del 12/06/2026, Recurso 16, expedido por el Jefe de Presupuesto de la UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA.

VALOR

El valor del presente contrato es de **CIENTO CUARENTA Y UN MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS DOS PESOS CON SETENTA Y CINCO CENTAVOS MONEDA LEGAL (\$ 141.587.202,75)** correspondientes a la vigencia presupuestal 2026, discriminado así:

Del Anticipo	Código	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Precio total	Incluye al precio la cuota de la Unidad Capital	Incluye al precio la cuota de la Unidad Capital
1	2026	PRESUPUESTO DE SALUD DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA	1	UN	141.587.202,75	141.587.202,75	141.587.202,75	141.587.202,75

FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación del presente proceso se realizará en forma total debiendo ofertar todos los ítems y por el valor total del presupuesto asignado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Las contempladas en el anexo No. 1 de este documento

GARANTÍA ÚNICA Y SANCIONES

Dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la publicación de la aceptación de oferta, el CONTRATISTA deberá constituir y presentar a favor de la POLICÍA NACIONAL UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA, Garantía Única que cubra los siguientes riesgos:

1. GARANTÍA ÚNICA

a). DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO por el 20% del valor de la aceptación de la oferta, vigente por un término igual de la vigencia de la aceptación de la oferta y cuatro (4) meses más.

b). CALIDAD DEL SERVICIO O DEL BIEN: por el cincuenta por ciento (50%) del valor de la aceptación de la oferta, vigente por un término igual de la vigencia de la aceptación de la oferta y seis (6) meses más.

c) PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES: 5% del valor de la aceptación de la oferta Vigente por un término igual a la vigencia de la aceptación de la oferta y tres (3) años más.

d) RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL: 200 SMMLV contratos cuyo valor sea igual o inferior a 1.500 SMLMV numeral 1 del art. 2.2.1.2.3.1.17 del Decreto 1082 de 2015 por la vigencia del contrato.

2. SANCIONES

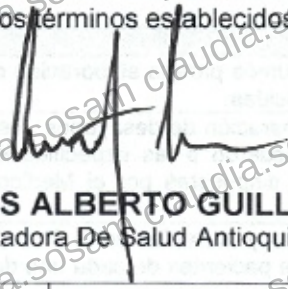
a). MULTAS.- En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas de la presente aceptación de oferta por causas imputables al **CONTRATISTA** - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las

		definiciones del artículo 1º de la Ley 95 de 1.890 - las partes acuerdan que la POLICÍA, mediante acto administrativo, hará efectivas multas sucesivas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario, que se descontará del saldo que le adeuda a la entidad. Esta sanción se impondrá mediante acto administrativo, en el que se expresará las causas que dieron lugar a ella. b). PENAL PECUNIARIA.- De conformidad con lo previsto en los artículos 1592 y 1599 del código civil colombiano, en caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones derivadas de la presente aceptación de oferta, EL CONTRATISTA pagará a la POLICÍA, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor de la aceptación de oferta cuando se trate de incumplimiento total de la aceptación de oferta y proporcional al incumplimiento parcial de la aceptación de oferta que no supere el porcentaje señalado. Para efectos de calcular el monto del incumplimiento parcial relativo a la obligación de plazo de ejecución se empleará la misma fórmula de estimación de valor contemplada en el literal a) del presente artículo. El pago de la cláusula penal pecuniaria estará amparado mediante póliza de seguros en las condiciones establecidas en la presente aceptación de oferta. PARÁGRAFO. - APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS: Una vez notificada la resolución por medio de la cual se hace efectiva alguna de las sanciones aquí estipuladas, el CONTRATISTA dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para a su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que el CONTRATISTA dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la resolución que imponga multas, podrá tomarse del saldo a favor del CONTRATISTA si lo hubiere, o acudir a cobro coactivo.
PLAZO Y FORMA DE EJECUCIÓN		El plazo para la prestación del servicio objeto del presente proceso será hasta el 31/08/2026, de la vigencia 2026, el cual iniciará a partir de la aprobación de la garantía única y suscripción de la carta de inicio. De manera excepcional, cuando por razones enfocadas a la continuidad de la prestación del servicio y con el fin de dar prevalencia a la protección de los derechos fundamentales, se podrá adicionar y/o prorrogar el futuro contrato conforme a lo normado por la Ley 80 de 1993 y demás normatividad legal vigente aplicable; en caso de tratarse de una adición y/o prorroga de vigencia futura, esta se realizará siempre y cuando se cuente con su respectiva apropiación y autorización del cupo, en concordancia con lo establecido en la Ley 819 de 2003, artículo 10, literal B, para efectos de realizar una debida planeación presupuestal que permita adquirir compromisos que afecten presupuestos de anualidades subsiguientes y así salvaguardar el derecho a la vida y a la salud de los usuarios del subsistema de salud de la Policía Nacional.
LUGAR DE ENTREGA DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	DE Y/O DEL	La prestación de servicios de alimentación hospitalaria, se realizarán en la Unidad Prestadora de Salud Antioquia ubicada en la carrera 43ª N° 48C Sur 45 municipio de Envigado Antioquia, o donde por necesidades del servicio sea requerido.
MONEDA DEL CONTRATO	DEL	Pesos colombianos
LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO	DEL	El presente contrato se liquidará de conformidad con lo señalado en el artículo 60 de la Ley 80 de 1993 y artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.
VIGENCIA		La vigencia de la presente aceptación de oferta será igual al plazo de ejecución más 120 días calendario.

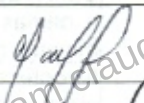
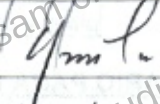
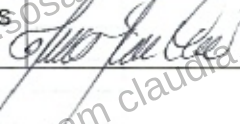
De acuerdo a lo anterior, el señor Ordenador del Gasto Mayor CARLOS ALBERTO GUILLEN AGUDELO, acepta las recomendaciones realizadas por del comité evaluador (técnico, jurídico y económico), y mediante acta 267 publicada el día 03/07/2026 en la plataforma SECOP II. El contenido

del informe de evaluación fue verificado y analizado por el Jefe de Contratos y el Jefe Logístico y Financiero(E), por lo tanto, fue dado a conocer para consideración del ordenador del gasto, en los términos de la resolución 03049 del 2014. Teniendo en cuenta la recomendación por el comité evaluador se adjudica el proceso **PN UPRES DEANT MIC 244-2026** cuyo objeto es **"PRESTACIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN EL SUBSISTEMA DE SALUD DE LA POLICIA NACIONAL - UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA"** a la entidad **ESTELAR FOOD S.A.S** identificado con el NIT **901.239.275-4**, representada legalmente por el señor **LUIS CARLOS RESTREPO GOMEZ**, identificado con cédula de ciudadanía No. **18.393.987** de **CALARCA**, en atención a que cumplió técnica, jurídica y económicamente, de conformidad con los términos establecidos en la invitación que rige el proceso y la oferta presentada.

Atentamente;



Mayor CARLOS ALBERTO GUILLEN AGUDELO
Jefe Unidad Prestadora De Salud Antioquia.

	DEPENDENCIA	NOMBRE DEL FUNCIONARIO ASESOR	FIRMA
ELABORADO POR	PRECONTRATOS	AA32 CLAUDIA LORENA SOSA MORALES	
REVISADO POR	RESPONSABLE GRUPO CONTRATOS	Intendente BRYAN MANUEL TOSCANO LOPEZ	
REVISADO PARA FIRMA POR	ASESOR JURÍDICO	CPS - Abogada NATHALIA DURANGO PETRO	
REVISADO POR	Jefe Logístico y financiero (E)	Intendente SUSAN STEPHANI CORTES LOPEZ	
FECHA DE ELABORACIÓN	03/07/2026		
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad, lo presentamos para la firma de la JEFE DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA			

Ubicación: D:\PRECONTRATOS\MIC\SERVICIO DE ALIMENTACION (SERVICIO DE ALIMENTACION)

Carrera 43A No. 48Csur-45 Barrio Primavera, Envigado.
Teléfonos 3396737 - 3396885
deant.upres-pco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ANEXO No. 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

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

DESCRIPCIÓN
Alistamiento de víveres: Comprende la entrega de insumos para la elaboración de la alimentación de acuerdo a las minutas y órdenes establecidas.
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 Médico y/o Nutricionista Dietista por paciente.
Ensamble: Corresponde al montaje de dietas especiales y normales en el área de la cocina central, de acuerdo con las minutas y números de pacientes de cada uno de los pisos y servicios correspondientes.
Distribución: Proceso de entrega de Dietas para pacientes hospitalizados, de urgencias o demás servicios de internación de acuerdo a las especificaciones técnicas de las minutas patrón y órdenes específicas, dispuestas por el Jefe de Enfermería.
Recolección de menaje: Proceso de recolección de loza y utensilios en los diferentes pisos y servicios.

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	7:00 - 8:00 am
Media mañana	10:00 - 10:30 am
Almuerzo	12:00 - 13:00 pm
Algo	16:00 - 16:30 pm
Comida	18:00 - 19:00 pm
Merienda	19:30 - 20:00 pm

Nota 1: El 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 Antioquia.

CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO:

El contratista 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 Antioquia.

PISO Y/O SERVICIO	PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO	CUMPLE	NO CUMPLE
NUTRICIONISTA DIETISTA	1		
COCINERO	1		
DESPENSERO O ECONOMO O BODEGUERO	1		
PERSONAL OPERATIVO O MANIPULADOR DE ALIMENTOS	2		
ASEO	2		
En caso de cualquier eventualidad con el personal que incluya incapacidades, accidentes, renuncias, entre otras, el contratista debe garantizar el personal mínimo requerido para el desarrollo del contrato en comento.			

PERFIL PERSONAL REQUERIDO:

1DS-FR-0001
VER: 0

CARGO	PERFIL	EXPERIENCIA MÍNIMA
NUTRICIONISTA DIETISTA	Nutricionista dietista titulada con experiencia certificada, después de expedida la matrícula profesional, en servicios de alimentación hospitalarios.	1 años
COCINERO	Cocinero o técnico en cocina o tecnólogo en cocina o técnico profesional en cocina o tecnólogo en gastronomía, con experiencia mínima certificada de un (1) años, posterior a la obtención del título, en servicios de alimentación hospitalarios y curso en manipulación de alimentos.	1 AÑO
DESPENSERO	Despensero o economo o bodeguero con experiencia mínima de seis (6) meses. Bachiller en cualquier modalidad. Curso en manipulación de alimentos.	6 MESES
PERSONAL OPERATIVO MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Bachiller en cualquier modalidad, con experiencia mínima de seis (6) meses Curso en manipulación de alimentos	6 MESES
AUXILIAR SERVICIOS GENERALES	Educación básica primaria con experiencia certificada en el cargo	6 MESES
Para el presente proceso se deberán adjuntar con la propuesta las hojas de vida de todo el personal que incluya los documentos que avalen la idoneidad, el perfil requerido para el cargo y la experiencia mínima.		
Para la Nutricionista Dietista y Cocinero se deberá presentar copia del título, acta de grado y certificaciones que avalen la experiencia solicitada, se hace claridad que las certificaciones de experiencia en servicios de alimentación hospitalaria deben ser expedida por la institución o empresa de alimentos en la que se laboro		

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 en el siguiente horario:

Servicio	Horario
Desayuno	6:00 am
Media Mañana	8:00 am
Almuerzo	10:30 am
Algo	14:00 pm
Comida	16:30 pm
Merienda	19:00 pm

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	9:00 am
Media mañana	10:50 am
Almuerzo	14:00 pm
Algo	16:50 pm
Comida	19:00 pm
Merienda	19:30 pm

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

CANCELACIONES

La cancelación de una dieta se podrá realizar hasta tanto la alimentación no haya salido del centro de distribución de comidas.

En los pasillos; las dietas ya servidas en los carros bandejeros, no podrán ser canceladas.

La dieta solicitada para un paciente que fallezca, le suspendan la vía oral o sea dado de alta y ya se haya retirado del servicio de alimentación, se podrá utilizar para otro paciente hospitalizado con igual prescripción dietética.

Por ningún motivo se autoriza entrega de dietas, alimentos, fórmulas enterales y fórmulas lácteas para el consumo de familiares, allegados al paciente o personal que labore en la Unidad Prestadora de Salud Antioquia o persona que no tenga la calidad de paciente hospitalizado.

RECOLECCIÓN 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.

Transcurrida una hora de la distribución de alimentos y dietas de cada comida, por ningún motivo deben quedar bandejas en las habitaciones ni en los pasillos de la Unidad Prestadora de salud Antioquia. 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 de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia es un objetivo importante, ya que busca el bienestar del paciente y demás personas que deambulen por los pasillos y corredores cercanos.

CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

El contratista no debe encontrarse registrado en el Registro Único de Infractores Ambiental RUIA, para lo cual deberá anexar el pantallazo del aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA.

El contratista se compromete a dar cumplimiento a la siguiente normatividad sanitaria:

Resolución 765 de 2010 Secretaría de Salud (Derogada por el art.8, Resolución Sec. Salud 378 de 2012). Que de conformidad con lo previsto en el Título V de la Ley 9ª de 1979, y en su Decreto Reglamentario No. 3075 de 1997, las personas que manipulan alimentos, en las etapas de procesamiento, almacenamiento, transporte, distribución, elaboración y expendio, deben dar estricto cumplimiento a los requisitos higiénico-sanitarios y de formación y capacitación en materia de educación sanitaria, especialmente en lo que se refiere a prácticas higiénicas, en la manipulación de éstos y en la debida ejecución de las tareas que se le asignen a efecto de que puedan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

Resolución 2674 de 2013 de buenas prácticas de manufactura (BPM) para alimentos.

Resolución 719 de 2015.

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 de la carne.

El contratista se compromete a dar cumplimiento a la siguiente normatividad sanitaria:

1. Resolución 765 de 2010 Secretaría de Salud (Derogada por el art.8, Resolución Sec. Salud 378 de 2012). Que de conformidad con lo previsto en el Título V de la Ley 9ª de 1979, y en su Decreto Reglamentario No. 3075 de 1997, las personas que manipulan alimentos, en las etapas de procesamiento, almacenamiento, transporte, distribución, elaboración y expendio, deben dar estricto cumplimiento a los requisitos higiénico-sanitarios y de formación y capacitación en materia de educación sanitaria, especialmente en lo que se refiere a prácticas higiénicas, en la manipulación de éstos y en la debida ejecución de las tareas que se le asignen a efecto de que puedan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

2. Resolución 2674 de 2013 de buenas prácticas de manufactura (BPM) para alimentos.

3. Resolución 719 de 2015

4. artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 Notificación sanitaria, permiso sanitario o Registro sanitario

5. 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.

6. Decreto 1282 de 2016 Procedencia de la carne.

El contratista debe dar cumplimiento a la ruta sanitaria del establecimiento de sanidad policial complementaria y a seguir las instrucciones de la Secretaría Seccional 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 Secretaría de Salud de acuerdo al Resolución 591 de 2024, del Ministerio de Ambiente y el ministro de Salud, utilizadas en el ESPCO con densidad suficiente para soportar el contenido sin causar derrames.

El contratista se compromete 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 debe contener los siguientes temas:

7. Manejo de sustancias químicas.
8. Manejo de residuos.
9. Buenas prácticas ambientales.
10. Riesgo biológico.
11. Buenas prácticas de manipulación de alimentos.

El contratista se compromete a realizar mantenimiento semanal a la trampa de grasas interna ubicada en la cocina, para lo cual deberá entregar los documentos y/o certificaciones que soporten dicha actividad si es realizada por parte del contratista o es subcontratada con una empresa externa acreditada para esta actividad (concepto sanitario), y realizara el mantenimiento preventivo y correctivo de la trampa externa con una frecuencia entre 15 y 30 días de acuerdo a la necesidad, sin costo adicional para la Unidad Prestadora de Salud Antioquia.

El contratista se compromete a realizar la disposición adecuada de mantenimiento de la trampa de grasas, por medio de una empresa gestora, avalada por la autoridad ambiental competente, de igual forma entregará mensualmente los certificados de tratamiento y/o disposición de los mismos.

El contratista 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.

El contratista se compromete a verificar el estado de las instalaciones de gas durante la vigencia del contrato con un Técnico Especializado, autorizado por la empresa prestadora de servicio de gas natural, de acuerdo a lo establecido en la resolución 067 de 1995 de la Comisión de Regulación de Energía y Gas (CREG).

El contratista se compromete a cumplir con las diferentes medidas de seguridad industrial y salud ocupacional, uso de trajes para ingreso a áreas críticas y aislamientos evitando la contaminación cruzada.

El contratista se compromete a estar disponible, con toda la documentación y soportes de todo lo mencionado anteriormente para las diferentes auditorías que realizan entidades, y autoridades ambientales y sanitarias al ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO.

El contratista debe Realizar la respectiva fumigación, desinfección ambiental y desratización de las instalaciones arrendadas, 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 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.

El contratista, 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 48 horas posteriores a la congelación, para verificar las BPM (Buenas Prácticas De Manufactura) e inocuidad de los alimentos y establecer responsabilidades si llegara a presentarse una intoxicación masiva o similar, en tal caso el contratista asume la responsabilidad de los gastos ocasionales por servicio médico y perjuicios legales de las personas afectadas.

El contratista deberá contratar sin cargo a la ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO un Laboratorio de análisis microbiológico y físico-químico el cual remitirá MENSUALMENTE (muestras de siete (7) 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 Secretaría de Salud del Departamento, los diagnósticos y recomendaciones deben ser enviados con copia al supervisor del contrato. La programación de toma de muestras en la Clínica debe estar registrada en un cronograma para conocimiento del supervisor.

El contratista se compromete a permitir la verificación de la calidad de los viveres y la realización de pruebas organolépticas, inspecciones para controlar la asepsia de la utilería, seguimiento a la manipulación de alimentos,

preparación de las Comidas y almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos, por parte del ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO.

El contratista debe garantizar la inocuidad de los alimentos elaborados, almacenados y suministrados, por lo tanto, debe cumplir con los lineamientos establecidos en el decreto 3075/97, exigencia que también aplica a la cocineta de la Clínica. Implementar el sistema de análisis de peligros y control de puntos críticos a todo el proceso seguido por los alimentos desde su preparación hasta el suministro al paciente y posterior recolección de los desechos (Dec.60/02). Así mismo, informar al supervisor la periodicidad del seguimiento de dicho sistema y sus resultados y el programa de limpieza y desinfección con cronograma de cumplimiento.

Presentar Manual de Buenas Prácticas de manufactura (BPM).

El contratista se compromete a verificar y realizar auditoría al Plan de 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 -Unidad Prestadora de Salud Antioquia 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 contratista.

El almacenamiento de los alimentos tanto en frío 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.

Nota: Bajo esta figura se permitirán y establecerán visitas técnicas por parte de la Clínica (supervisor del contrato o a quien se autorice por parte del mismo) al área de preparación de alimentos.

El contratista que 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.

El contratista se compromete con la Establecimiento de Sanidad Policial Complementario, a adquirir insumos y viveres 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 violará 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.

El contratista que, antes del inicio de la ejecución del contrato y dentro de los 15 días calendario establecidos para el empalme debe practicar al personal que se contrate, como mínimo un examen médico general, en donde conste la ausencia de enfermedades infectocontagiosas y afecciones cutáneas, exámenes bacteriológicos de frotis 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.

El contratista que, y en un plazo no mayor de 30 días calendario debe presentar programa de capacitación y entrenamiento en manipulación, preparación y conservación de Alimentos, de acuerdo con el Modelo Programa Salud Ocupacional.

El contratista que debe asumir la responsabilidad como único empleador de sus trabajadores y por lo tanto estarán bajo su directo y total responsabilidad exonerando Al ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO-UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA -REGIONAL DE ASEGURAMIENTO EN SALUD NO. 6 -DIRECCIÓN DE SANIDAD Y POLICIA NACIONAL de cualquier obligación de carácter laboral o de seguridad social con sus trabajadores, garantiza que cumplirá con lo referente a sueldos, parafiscales, afiliaciones de salud y demás ordenados por ley, copia de lo cual se presentará al supervisor del contrato mensualmente.

El contratista que deberá coordinar con el jefe de recursos humanos del ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO, para llevar a cabo los procesos de identificación del personal a su cargo, Responsabilizándose de la autorización para el ingreso a las instalaciones.

El contratista que debe remitir las hojas de vida del PERSONAL OPERATIVO O MANIPULADOR DE ALIMENTOS, DESPENSERO, AUXILIAR SERVICIOS GENERALES ante el jefe de seguridad de instalaciones de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia, dentro de los 15 días calendario establecidos para el empalme, para 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.

El contratista que 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 quedarán bajo su completa responsabilidad dado que será el contratista quien haga manejo directo de lo entregado en virtud al desarrollo del contrato.

Con la suscripción del acta en mención el 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.

El mantenimiento preventivo y correctivo, así como todas las reparaciones que requieran los equipos propiedad del contratista y de la clínica, sin excepción alguna serán responsabilidad del contratista y sin ningún costo para el ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO.

El contratista que debe tener cronograma de mantenimiento preventivo, el cual se anexará en un plazo no mayor a 30 días calendario. 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 contratista. 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.

El ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO, en caso de que este tome en arriendo los espacios ofrecidos entregará al Contratista la planta física y el listado de equipos y utensilios disponibles en el inventario. Deben ser utilizados única y exclusivamente para el procesamiento de la alimentación intrahospitalaria.

El ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO, no asumirá el control ni la custodia de los inventarios a cargo del contratista, incluyendo las pérdidas por vajilla deteriorada, la cual debe siempre estar en perfecto estado y su número acorde al total de camas de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia y se debe realizar oportunamente su reposición.

El contratista que en caso de tomar en arriendo los espacios ofrecidos por El ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO - UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA, se informa que estos cuentan con el siguiente equipamiento: campana de extracción, puesto de trabajo sin gavetas, 2 mesones en acero inoxidable, razón por la cual toda la dotación de maquinaria, equipos, muebles y menajes que garantice la adecuada prestación del servicio de alimentación intrahospitalaria, estará a cargo del contratista sin costo alguno para la El ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO para lo cual presentará una relación exacta de todos los materiales, equipos y suministros que ofrece en la propuesta.

Es de anotar que los espacios se darán en arrendamiento mediante un proceso de contratación independiente al presente proceso de contratación y que los alimentos se deberán preparar en el área de cocina de las instalaciones del ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO y la determinación del canon de arrendamiento se realizará de acuerdo a los estudios efectuados por parte de oficina a cargo.

Si en el transcurso de la ejecución del contrato y según la evaluación por parte del supervisor se hace necesaria la adquisición de otros equipos y menajes, el contratista deberá suministrarlos en el momento que así se requiera o de acuerdo a la demanda del servicio, sin costo alguno para El ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO.

El contratista que en caso de que decida tomar en arriendo los espacios ofrecidos, el contratista definirá el compromiso de mantener estas áreas en óptimas condiciones de aseo, pintura, iluminación y ventilación; durante todo el tiempo de ejecución del contrato.

El contratista se hace responsable del mantenimiento, aseo y presentación o arreglos que requieran las zonas internas del servicio de alimentación y de las áreas aledañas a: cocina y comedores, montacargas de alimentos, zona de cargue y descargue de alimentos.

Para el contratista que debe garantizar que la planta del personal conoce por escrito sus deberes como son: funciones, responsabilidades, reglamentos, normas internas del servicio y las que sugiera la El ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO - UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA, para esto debe existir fichas con el diseño de cada cargo y manual de funciones.

El ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO - UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA NO SUMINISTRARÁ NINGUNO DE LOS BIENES, ELEMENTOS O EQUIPOS que no existan en los inventarios de la Clínica según Anexo del Pliego de condiciones.

El ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO - UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA no asume gastos de mantenimiento, reposición o reparación de los bienes, elementos o equipos. La infraestructura será entregada al 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 de contratista.

El contratista que 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.

En caso de daño permanente de algún equipo o elemento, causado por el deterioro normal y uso adecuado, que haya sido suministrado por la Unidad Prestadora de Salud Antioquia, el contratista deberá reemplazarlo por uno de su propiedad por el término de duración del contrato, sin que ello represente costo adicional para la UNIDAD PRESTADORA DE SALUD- Dirección de Sanidad y garantizando la correcta ejecución del contrato.

El contratista que para cualquier traslado, cambio o vacaciones de personal deberá contar con el aval del supervisor del contrato, lo anterior se solicita con el fin de garantizar la continuidad y buena prestación del servicio.

El contratista garantiza que dará manejo reservado en lo atinente a la que tenga acceso en el cumplimiento del contrato que se llegase a celebrar.

El contratista garantiza que le dará uso adecuado a las instalaciones y equipos entregados a fin de optimizar el recurso técnico existente y de la misma manera se hará responsable de los daños que cause durante la ejecución del contrato que se llegase a realizar.

Para la presentación de la propuesta el contratista debe comprometerse por escrito que una vez adjudicado el contrato y en un plazo no mayor de 30 días calendario a entregar y cumplir con los siguientes documentos:

12. manual de funciones de personal. (aplica para el contratista que)
13. manual de higiene y manipulación de alimentos. (aplica para el contratista que)
14. almacenamiento y conservación de alimentos. aplica para el contratista que)
15. modelo programa salud ocupacional. (aplica para el contratista que)
16. manual de buenas prácticas de manufactura. (aplica para el contratista que)

17. manual de dietas y análisis químico (aplica para el contratista que).
18. manual "manejo de basuras, residuos sólidos y líquidos" (aplica para el contratista que).
19. plan de capacitación continuada al personal. (aplica para el contratista que).
20. plan de control de calidad (aplica para el contratista que).
21. programa de fumigación y control de plagas. (aplica para el contratista que).
22. procedimiento control de proveedores. (aplica para el contratista que).
23. El contratista deberá realizar la caracterización de las aguas residuales provenientes de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado por el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada 6 meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultados de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley.

SUMINISTRO DE DIETAS

El tamaño de las porciones dispuesto en los menús patrón corresponde al tamaño mínimo y al producto en cocido, exigido por el Líder del Servicio de Nutrición y Dietética de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia.

El contratista presentará a al Líder del Servicio de Nutrición y Dietética Clínica de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia en un plazo no mayor de 30 días calendario un ciclo de menús para periodos de cinco (05) semanas con sus respectivas derivaciones incluyendo ciclo de media mañana, algo y meriendas y análisis nutricionales de calorías, proteínas, grasa, carbohidratos, grasa saturada, mono insaturada, poliinsaturada, colesterol, sodio, potasio, fósforo fibra, según tabla de composición de alimentos colombianos del Instituto colombiano de bienestar familiar (ICBF) 2010 y la estandarización de recetas.

Como complementos al ciclo de menús (mensual) deberá presentar la estandarización de recetas, medidas, utensilios y porciones, con el propósito de que todas las preparaciones se produzcan con los parámetros de cantidad, calidad nutricional y presentación excelentes.

Adicionar glosario de preparaciones.

El ciclo debe ser periódicamente evaluado cualitativamente y cuantitativamente por la nutricionista del servicio de alimentos del contratista y cambiarse cada seis (06) meses con la aprobación del supervisor del contrato y el apoyo técnico de la Nutricionista de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia.

Para todas las dietas el tipo de proteína debe ser diferente para el almuerzo y la comida al igual que el suministro de farináceo II, frutas, verduras y jugos deben ser diferentes para las dos comidas principales del día.

El huevo si es en preparación entero con cáscara debe pesar entre 53 y 59,9 gr es decir TIPO A, si el huevo se ofrece en preparación perico o revuelto el peso neto del huevo debe ser de 53 gramos.

No repetir el mismo tipo de alimento en la misma semana.

La porción de pollo debe ser de 80 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%), ni la piel.

La porción de carne debe ser de 80 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.

La porción de compota debe pesar neto entre 110 y 125 gramos.

La porción de carne o pollo debe ser de 80 gramos peso neto en cocido.

Usar leche descremada para las dietas Hipo grasa, Hipoglúcida e Hiposódica. No se permitirá el uso de leche en polvo solo líquida de firma reconocida en el mercado.

No se permitirá el uso de leche en polvo solo líquida de firma reconocida en el mercado. 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.

La leche debe ser líquida de marca reconocida en el mercado, no se aceptará leche en polvo para ninguna preparación excepto las Fórmulas Lácteas para niños menores de 1 año.

El peso de las leguminosas se refiere al peso neto con proceso de crecimiento.

Las dietas que no llevan azúcar se reemplazará por edulcorante tipo Apártame, Acesulfame K o Sucralosa.

La mantequilla y mermelada debe ofrecerse en porción individualizada 10 gramos y 15 gramos respectivamente.

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, etc.

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.

Todos los alimentos deben tener la condimentación y aderezos propios de sus características dulce o salado. No se incluirá el pimentón en las dietas de hospitalización.

Las bebidas llevan 10 gramos de azúcar en sobre o edulcorante en empaque individual, excepto el agua de panela.

Para dieta hipograsa solo se acepta queso tipo: Mozzarella-Quesito-Cuajada.

Las papas a la francesa se servirán con salsa de tomate en empaque individual. Las cuales deberán presentar un color dorado.

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. Puede usarse pulpa de fruta para la preparación de compotas en otros tipos de dieta.
Para la Dieta Complementaria I - Dieta Complementaria II - Dieta Blanda Pequeña los jugos deben ser preparados con fruta 100% natural sin colorantes ni aditivos. Puede usarse fruta 100% natural y/o pulpa de fruta de marca reconocida para la preparación de jugos en otros tipos de dieta. Los jugos serán de fruta natural de primera calidad y punto óptimo de maduración.
Todas las preparaciones tendrán características óptimas en cuanto olor, sabor, textura y apariencia.
La presentación de la carne será así: El 65% de las preparaciones carnes enteras y el 35% en rollo, desmechada, albóndiga, molida, soufflé, croquetas, 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
No se permite intercambio de carne por huevo o por carnes frías, excepto solicitud especial de Nutrición y Dietética.
En los servicios de media mañana y algo en la Dieta SEMIBLANDA: Postres, pudines, natilla, arroz con leche, leche asada, fruta de fácil masticación, bonyurth, salpicón, leche saborizada industrializada, galletas wafers, galletas de leche, galletas de sal, arequipe en vaso porción individual, helados de crema presentación comercial REEMPLAZAN LA BEBIDA MAS EL ACOMPAÑANTE.
En los servicios de media mañana y algo en la Dieta COMPLEMENTARIA II: Opción 1: Jugo de fruta en leche de continuación y acompañante de panadería. Opción 2: Compota. Opción 3: Compota y acompañante de panadería
En los servicios de media mañana y algo en la Dieta HIPOGLUCIDA: Opción 1: Porción de queso o cuajada descremado y Café en leche o té en leche sin azúcar. Opción 2: Kumis dietético o yogurt dietético. Opción 3: Café en leche o té en leche sin azúcar y acompañante de panadería. Opción 4: Postres o pudines o flanes dietéticos.
En los servicios de media mañana y algo en la Dieta BLANDA PEQUEÑA: Opción 1: Kumis o Yogurt. Opción 2: Gelatina Opción 3: Compota Opción 4: Postre, arroz con leche, leche asada, empanadas, fruta, galletas, arequipe porción individual de 50gr, bebida láctea, leche saborizada, natilla, bocadillos, helados de crema industrializados, salpicón.
En los servicios de media mañana y algo en la Dieta LIQUIDA CLARA: Opción 1: Bebida caliente sin leche Opción 2: Compota. Opción 3: Gelatina Dietética Opción 4: Jugo astringente
En los servicios de media mañana y algo en la Dieta ASTRINGENTE: Opción 1: Bebida caliente sin leche y acompañante de panadería Opción 2: Compota. Opción 3: Gelatina Dietética Opción 4: Jugo astringente y acompañante de panadería galletas de soda o pan
En los servicios de media mañana y algo en la Dieta LIQUIDA HIPERPROTEICA: Opción 1: Kumis o yogurt sin fruta industrializado o sorbete de fruta 100% en leche Opción 2: Postre con leche Opción 3: Helado de crema industrializado porción individual o flan o pudín o leche saborizada o bebida láctea
El peso de las preparaciones de carne en albóndigas, croquetas y rollo corresponde a 100 gramos. (75gr carne magra, 25 gr. Condimentada y/o Harina).
La Entidad considera: Frutas astringentes permitidas: Guayaba, Pera, Manzana y Durazno y Verduras Astringentes Permitidas: Zanahoria, Auyama y Arveja.
La Entidad considera frutas restringidas en la dieta HIPOGLUCIDA: Sandia-Melon.
La Entidad considera verduras restringidas en la dieta HIPOGLUCIDA: Calabaza o auyama - Zanahoria cocida.
La Entidad considera: Frutas ácidas: Lulo, Maracuyá, Tomate de Árbol, Mora, Piña, Tamarindo, Naranja, Mandarina, Limón, Uchuvas Feijoa y Curuba.
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 perril y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá Trucha, Bagre, Mojarra, Filete de Róbalo, Dorado de mar, Tollo o Tilapia, exclusivamente y al servirse debe llevar Salsa Tártara en empaque individual y comercial entre 15 y 20 gramos, excepto en el hipo grasas. El pescado se presentará apanado en aquellas dietas que lo permitan según características. Excluir del pescado la coladilla para el apanado, la yema de huevo para las dietas hipo grasas.
La miel se servirá en empaque individual presentación comercial. (únicamente con orden de la nutricionista) La marca utilizada debe ser aprobada por la interventoría del contrato.
Queso, cuajada o quesito debe ser de leche pasteurizada, con porcentaje normal de grasa (excepto para dietas hipo grasas); de firma reconocida en el mercado, con fecha de vencimiento y registro sanitario vigente.
El Yogurt o Kumis tanto normal como dietético, deberán ser de firma reconocida en el mercado, con fecha de vencimiento y registro sanitario vigente y se servirá en empaque individual en vaso de presentación comercial.
Carnes frías o embutidos: Deberán ser de firma reconocida en el mercado, con fecha de vencimiento, registro sanitario vigente y empaquetado al vacío.
Frutas y verduras: Deben ser frescas, con características organolépticas óptimas para el consumo. En el momento de recibir este producto, el contratista debe contar con una lista de especificaciones de la calidad para el control de cada alimento.
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.

Todas las leches deben ser enteras y pasteurizadas, de firma reconocida en el mercado, con fecha de vencimiento y registro sanitario vigente.

Carnes de res, pollo y pescado: Deberán ser cortes de primera calidad, con menos del 10% de grasa y adquiridas de proveedores reconocidos en el mercado, con licencia de funcionamiento y registro sanitario vigente.

Grasas: Deben ser aceites y margarinas elaboradas con canola, soya, maíz, y/o girasol 100% no se permite su reutilización más de 3 veces.

Productos no perecederos y/o elaborados: Con características físico-organolépticas óptimas para la preparación y/o consumo directo. Deben proveerse de firmas reconocidas en el mercado, con fecha de vencimiento y registro sanitario vigentes. En este grupo se incluyen productos de panadería, granos, salsas y abarrotes en general.

Consomé: Debe ser claro y desgrasado. Para su preparación se utilizarán carnes magras de res o pollo, sin piel. Se permitirán hierbas naturales para realzar sabor, pero se deberán retirar al servirse la preparación.

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.

Las ensaladas que requieran vinagreta; esta debe ser a base de: vinagre, aceite vegetal de girasol, canola, soya o maíz, sal, condimentos y especias 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).

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.

El contratista deberá cuidar que la presentación, olor, color, sabor y consistencia sean las adecuadas a cada tipo de dieta, como las siguientes:

- 24 Buena presentación de las preparaciones
- 25 No sobre cocción de verduras
- 26 Carnes de primera, tiernas, blandas, magras
- 27 Sin condimentos irritantes para pacientes
- 28 Alimentos frescos
- 29 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 - 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 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

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.

Para los pacientes en aislamiento se suministra una (1) botella de agua por paciente y SE FACTURA COMO ADICIONAL CON EL VALOR ESTIMADO COMO PRECIO TECHO. Botellas de agua adicionales serán autorizadas por el Supervisor del Contrato o el Nutricionista Dietista de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia y se informará a la Jefe de Enfermería del Servicio de Internación."

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 Clínica, los elementos que constituyen la bandeja deberán estar en perfecto estado; la vajilla será tipo refractaria (No Plásticos) 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).

El contratista que debe presentar al supervisor del contrato, en un plazo no mayor de 30 días calendario las modificaciones en las preparaciones que tenga a lugar el ciclo de minutos, quien contará con el apoyo técnico de la Nutricionista de la Unidad Prestadora de salud Antioquia para su aprobación.

El contratista se compromete a utilizar los formatos de dietas establecidos en el ANEXO No 2, "Oferta y Condiciones Técnicas" del presente estudio, en los cuales se indica el contenido, volumen y gramaje mínimo de cada uno de los alimentos componentes de las dietas y a cumplir a cabalidad con las especificaciones técnicas requeridas en el presente estudio.

El contratista se compromete a permitir la verificación por parte de la Unidad Prestadora de salud Antioquia sobre: la calidad de los víveres, la realización de pruebas organolépticas, inspecciones para controlar la asepsia de la utilería, seguimiento a la manipulación de alimentos, preparación de las comidas y almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos, cumplimiento de los aspectos legales sobre salud ocupacional, emergencias, seguridad industrial, gestión ambiental y sanitaria.

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.

En el ciclo de menú se excluye el uso de carnes frías como la salchicha, mortadela y satchichón, excepto el jamón bajo en grasa y sodio.

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.

No se admitirá bajo ningún concepto que se distribuyan comidas recalentadas ni la reutilización de sobrantes, ni la pre-elaboración 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.

De acuerdo a la composición de la dieta solicitada debe adicionarse con pitillos plásticos amigables con el medio ambiente, curvos en empaque individual, mezcladores, cubiertos completos y servilletas, sobres de sal, azúcar, edulcorantes sustitutos de azúcar, vinagreta, salsa de tomate, mostaza, mayonesa, mantequilla, mermelada, empacadas individualmente al vacío.

La entrega de cubiertos para pacientes debe ser debidamente empacados (material biodegradable) para evitar la contaminación de estos.

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.

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 desechables (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.

El ciclo de menú sólo podrá ser modificado por el Supervisor del Contrato y/o Nutricionista Dietista de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia-Clinica de la Policía Valle de Aburra, si por motivos de fuerza mayor debe modificarse alguna preparación, se deberá dar aviso con anticipación suficiente para que el supervisor y el Nutricionista Dietista de la Institución indiquen cuál será su reemplazo.

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.

Para la presentación de la propuesta el contratista debe comprometerse por escrito que una vez adjudicado el contrato y en un plazo no mayor de 30 días calendario entregar un ciclo de menús para periodos de cinco (05) semanas con sus respectivas derivaciones incluyendo ciclo de nueve, onces y refrigerios y análisis nutricionales de: calorías, proteínas, grasa, carbohidratos, grasa saturada, monosaturada, poliinsaturada, colesterol, sodio, potasio, fósforo, fibra, según tabla de composición de alimentos colombianos del instituto colombiano de bienestar familiar (ICBF) 2010 y la estandarización de recetas.

La entrega de cubiertos para pacientes y visitantes en el área de cafetería debe ser debidamente empacados (material biodegradable) para evitar la contaminación de estos.

El contratista deberá certificar por escrito el cumplimiento a la ficha técnica de la Prestación integral del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados Para Los Usuarios Del Subsistema De Salud De La Policía Nacional.

MANTENIMIENTO EQUIPOS Y ASEO DE ÁREAS FÍSICAS

Realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de las áreas locativas del servicio de alimentos, que comprende pintura de muros, cielos rasos, puertas, conservación y reparación de enchapes, pisos, cambio de bombillos, enchufes, tomacorrientes y otros similares

Realizar el mantenimiento preventivo y correctivo del sistema extractor de olores, grifería, ductos, pozo séptico, trampas de grasas que están ubicados en el servicio y en general la reparación de todos aquellos daños imprevistos que se presenten en las áreas objeto del arriendo. Los costos originados por estos aspectos no serán reconocidos la Unidad Prestadora de salud Antioquia.

Realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos suministrados por la Upres Deant, asumiendo el costo de los mismos. Los equipos serán entregados en el estado actual y se recibirán en el mismo estado en que se hace la entrega.

En caso de daño permanente de algún equipo o elemento, causado por el deterioro normal y uso adecuado, que haya sido suministrado por la Unidad Prestadora de Salud Antioquia, el contratista deberá reemplazarlo por uno de su propiedad por el termino de duración del contrato, sin que ello represente costo adicional para la Unidad Prestadora de salud Antioquia y garantizando la correcta ejecución del contrato.

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.

Asumir los costos que se generen por la adecuación del área física, entendiéndose como la posible reubicación de equipos, cambio de tubería, ductos, y demás que se requieran para el normal funcionamiento.

Se encargará del ASEO y presentación de las zonas internas y aledañas a la cocina central, 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.

CAPACIDAD OPERATIVA

El contratista 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 contratista que deberá incluirlo.

El contratista que en caso de tomar en arriendo los espacios ofrecidos por la Unidad Prestadora de salud Antioquia, se informa que estos cuentan con el siguiente equipamiento: campana de extracción, puesto de trabajo sin gavetas, 2 mesones en acero inoxidable, 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 contratista sin costo alguno para la Unidad Prestadora de Salud Antioquia para lo cual presentará una relación exacta de todos los materiales, equipos y suministros que ofrece en la propuesta.

En caso de tomar en arriendo los espacios ofrecidos por la Unidad Prestadora de salud Antioquia, se informa que estos cuentan con el siguiente equipamiento: campana de extracción, puesto de trabajo sin gavetas, 2 mesones en acero inoxidable, 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 contratista sin costo alguno para la Unidad Prestadora de salud Antioquia, para lo cual presentará una relación exacta de todos los materiales, equipos y suministros que ofrece en la propuesta.

Estos son algunos de los equipos necesarios para la prestación del servicio: Nevera, Horno Microondas, Estufa, Carro Termo, Termos para líquidos y sólidos, Ozonizador, anaqueles de almacenamiento, cambios y demás equipos o elementos que se requieran en la ejecución del contrato. Adjuntar procedimiento de dotación o reemplazo de equipos y mantenimiento.

DOTACIÓN MINIMA DE EQUIPOS QUE DEBE TENER PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

No.	ELEMENTOS	CANTIDAD
1	MESÓN CON POZUELO	2
2	POZUELO SENCILLO	1
3	MESÓN AUXILIAR	3
4	MESÓN PARA ENSAMBLE DE DIETAS	1
5	COMPUTADOR	2
6	GRAMERA DIGITAL	2
7	PELAPAPAS	1
8	PROCESADOR DE VEGETALES	1
9	FREIDORA	2
10	ESTUFA A GAS 4 PUESTOS	1
11	PLANCHA	2
12	MOLINO ELÉCTRICO	1
13	CAVA	1
14	CARRO TERMO BANDEJERO	2
15	CARROS AUXILIARES	2
16	NEVERA DE 2 COMPARTIMENTOS	
17	LICUADORA INDUSTRIAL	1
18	LICUADORA CASERA	2
19	GABINETES Y/O ALACENA	1
20	HORNO MICROONDAS	2
21	PARRILLA ELÉCTRICA	1
22	CALENTADOR	1

El contratista debe garantizar a la Unidad Prestadora de Salud Antioquia, un plan de contingencia que garantice la continuidad en la prestación del servicio de alimentación hospitalaria y de cafetería en caso de situaciones fortuitas, que impidan el normal desarrollo dentro de las instalaciones de la clínica el cual deberá cumplir con las exigencias legales y sanitarias.

El contratista debe cumplir tanto con el recurso humano, financiero, infraestructura, como con todos aquellos aspectos que deban ser verificados, previamente por los comités asignados para evaluar el proceso. (Deben contar con oficinas en el Área Metropolitana del Valle de Aburrá para atender cualquier requerimiento). El contratista adjudicado, deberá certificar por escrito que, durante la ejecución del contrato garantizará la Prestación integral del servicio de alimentación y el suministro de dietas para los pacientes del Subsistema De Salud De La Policía Nacional y tal y como se pide en la ficha técnica del proceso.

Además, es importante que el contratista posea la siguiente capacidad administrativa y operacional describiéndola en su propuesta; por lo que el contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal deberá garantizar que cuenta con una sede o establecimiento de comercio en el Área Metropolitana del Valle de Aburrá, el cual cumple con la capacidad operativa, esto con el fin de poder realizar las coordinaciones pertinentes con los supervisores en forma oportuna y eficaz de acuerdo a las necesidades de la institución contando así con un tiempo de respuesta durante la ejecución del mismo; lo anterior se verificará con base al certificado de registro mercantil o certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio, y verificación por parte del comité técnico, así mismo que los bienes solicitados por el supervisor serán entregados en un tiempo no mayor a 8 horas, una vez hecho el requerimiento por parte del supervisor.

Nota: en caso de posible incumplimiento por parte del contratista en los tiempos de respuesta, deberá informar por escrito al supervisor del contrato, los argumentos por los cuales se presenta, so pena de las sanciones y/o multas a que haya lugar.

Nota: el comité evaluador técnico realizará la visita a las instalaciones del contratista con el fin de verificar el cumplimiento a la capacidad operativa certificada.

De igual manera se debe anexar la descripción del inventario mínimo de recursos que ofrece a disposición en las instalaciones del Establecimiento De Sanidad Policial Complementaria De Antioquia para cumplir con el objeto del contrato, sin que ello represente costos adicionales para el establecimiento de sanidad.

NOTA 1: El contratista a quien se le adjudique el servicio de alimentación hospitalaria podrá usar los implementos del servicio para su uso en la cafetería.

NOTA 2: Si en el transcurso de la ejecución del contrato y según la evaluación por parte del supervisor se hace necesaria la adquisición de otros equipos y menajes, el contratista deberá suministrarlos en el momento que así se requiera o de acuerdo a la demanda del servicio, sin costo alguno para la Unidad Prestadora de salud Antioquia.

NOTA 3: Con relación a los equipos que debe adquirir el contratista, desde el inicio del contrato deberá proveerlos para no demeritar la calidad en la prestación del servicio al usuario.

CONDICIONES LOCATIVAS Y DE EQUIPO

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

EMPALME

El contratista 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.

ARRIENDO Y SERVICIOS PUBLICOS

Los servicios de alimentación ya que estos se concentran al interior del Establecimiento de Sanidad Complementario (ESCOPE) y Unidad Prestadora de Salud Antioquia, El sitio debe cumplir con la Resolución 2674 de 2013 en materia de servicios de manipulación de alimentos.

Por lo anterior el Contratista en caso tomara en arriendo de (1) espacios físicos aproximadamente de 76.38 m2, ubicados en el sótano de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia, correspondientes al área de prestación del servicio de alimentación integral para pacientes hospitalizados para los usuarios y beneficiarios de la Policía Nacional, deberá asumir la totalidad del arriendo de las instalaciones que ocupa (Servicio de Alimentación) para lo cual deberá cancelar según ajustes al IPC del presente año por los profesionales en contaduría pública de la unidad prestadora de Salud Antioquia, se tomara como referencia el avalúo s-2018-060856-meval, el cual se ha venido

incrementando de acuerdo al IPC para arrendamientos para el año 2025 con un incremento de IPS del 5.20% el canon de arrendamiento iva incluido es \$ 3.262.912,32 además deberá asumir el valor de los servicios públicos mensuales de acuerdo con el medidor que se encuentra instalado para tal fin, el cual deberá ser calibrado anualmente sin generar ningún costo para la Unidad Prestadora de Salud Antioquia (Acueducto y Energía).

CANON ARRENDAMIENT TO AÑO	VALOR AVALUO 76.38 mts2	% IPC	VALOR INCREMENT O IPC	VALOR CON INCREMENT O IPC	IVA	VALOR IVA	TOTAL IVA INCLUIDO
2026	2.741.943,12	5,10 %	139.839,10	2.881.782,2 2	19 %	547.538,6 2	3.429.320,84

ANEXO No. 2

FICHA TECNICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO

Prestación integral del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados Para Los Usuarios Del Subsistema De Salud De La Policía Nacional.

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

DIETA ASTRINGENTE

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Fruta Astringente o	120 gr.
		Compota Astringente o	110-125gr
		Jugo de fruta astringente	200cc
	Bebida sin leche	Te o aromáticas de canela o anís o frutas	200 cc
	Alimento proteico	Caldo de papa con carne o pollo (80 gramos de proteína) o Huevo (Tipo A 53gr) o Jamón (42gr)	220cc
	Farináceo	2 Panes	22 gr c/u
		2 tostadas	22 gr c/u
		Arepa Blanca	60gr
		Galletas de soda	22 gr
	Edulcorante	1 sobre	
ALMUERZO Y COMIDA	Fruta	Fruta Astringente	120 gr
	Sopa	Cereal o plátano o arroz o tubérculo	220 cc
	Alimento proteico	Carne o Pollo	80 gr
	Farináceo I	Arroz	80 gr
	Farináceo II	Papa o pasta o plátano	70-80 gr
	Verdura	Cocida astringente	90 gr
	Bebida	Jugo astringente o té en agua o aromática de canela o anís o frutas	200cc
	Postre	Gelatina dietética industrializada	30 gr
	Edulcorante		1 sobre

OTRAS ESPECIFICACIONES

Esta dieta es exenta de lácteos y azúcares concentrados. Se debe emplear edulcorante a base de aspartame, acesulfame K, sucralosa. No se acepta edulcorantes a base stevia.

No se permiten ácidos, salsas, cremas, productos integrales, leguminosas, ensaladas crudas ni avena en agua.

Según necesidades del servicio de nutrición y dietética se indicará el uso de leche deslactosada presentación líquida de firma reconocida en el mercado.

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

Debe suministrarse en consistencia normal o blanda a solicitud de nutrición.

No se permitirá el empleo de menhú y carnes como mullito, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pectoral perril y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre, mojarri, robalo, 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 sebanera o capira o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré industrializado o procesado.

La porción de compota debe pesar entre 110 y 125 gramos.

La entidad considera frutas astringentes permitidas: guayaba, pera, manzana y durazno y verduras astringentes permitidas: zanahoria, ahuyama y arveja.

En el desayuno el farináceo debe ser variado.

En los vasos desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente.

Debe haber variabilidad en todos los alimentos suministrados.

DIETA BLANDA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta o	No ácida	120 gr
	Jugo en Agua	Fruta no ácida	200cc
	Bebida con leche	Café o té o chocolate o avena o fécula de maíz	200cc
	Alimento proteico	Huevo en cualquier preparación	Tipo A 53gr

		Queso	30gr
		Caldo de papa con carne o pollo (60 gr de proteína)	220cc
	Farináceo	2 panes	22gr o/u
		Arepa	60gr
	Grasa	Mantequilla	10gr
ALMUERZO Y COMIDA	Energético	Mermelada no acida	15gr
	Fruta entera o en porción	No acida	120 gr
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	120 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo	80 gr
		Pescado	80gr
	Farináceo I	Arroz	80 gr
	Farináceo II	Papa o pasta o plátano o yuca	70-80 gr
	Verdura	Cocida	90gr
	Bebida	Jugo de fruta no acido	200 cc
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe	60 gr

OTRAS ESPECIFICACIONES

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

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

En la dieta blanda no jugo no leche no se permite el empleo de lácteos, café, chocolate, verduras, alimentos productores de gas, preparaciones con grasa o alimentos que la contengan. Se podrá utilizar porción de fruta astringente o jugo astringente.

No se permitirá el empleo de menzura y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna, perril y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre, mojarra, robalo, dorado de mar, toto o tilapia.

Según necesidades del servicio de nutrición y dietética se indicará el uso de leche deslactada a presentación líquida firma reconocida del mercado.

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.

La dieta blanda todo molido lleva los mismos alimentos de la dieta blanda pero la proteína debe ser molida y el farináceo en puré.

No incluir leguminosas.

No se permitirá el uso de leche en polvo solo líquida de firma reconocida en el mercado.

En los vasos desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente.

Debe haber variabilidad en todos los alimentos suministrados.

DIETA BLANDA PEQUEÑA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MINIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta o	No acida	60 gr
	Jugo en agua	Fruta no acida	200cc
	Bebida con leche	Chocolate o avena o fécula de maíz o leche achocolatada o leche con cereal infantil	200cc
	Alimento proteico	Huevo en cualquier preparación	Tipo A 53gr
		Queso	30gr
		Caldo de papa con carne o pollo (60 gr de proteína)	220cc
	Farináceo	1 pan	22gr
		1 arepa	40gr
		1 tostada	20gr
	Grasa	Mantequilla	10gr
ALMUERZO Y COMIDA	Energético	Mermelada no acida	15 gr
	Fruta entera o en porción	No acida	60 gr
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	120cc
	Alimento proteico	Carne o pollo	80 gr
	Farináceo I	Arroz	80 gr
	Farináceo II	Papa o pasta o plátano o yuca	50 gr
	Verdura	Cocida	40gr
	Bebida	Jugo de fruta no acido	200 cc

Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe	60 gr.	
OTRAS ESPECIFICACIONES			
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido			
En la dieta blanda pequeña astringente 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.			
En la dieta blanda pequeña no deben incluirse productos de salmentería, cebolla en las ensaladas, condimentos ni irritantes			
La dieta blanda pequeña incluye pacientes pediátricos de 1 a 10 años de edad.			
En la dieta blanda pequeña 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.			
No se permitirá el empleo de morlaza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna perril y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre, mojarra, robalo, dorado de mar, tollo o tilapia.			
La dieta blanda pequeña todo molido lleva la proteína molida y el fariñáceo en puré.			
Según necesidades del servicio de nutrición y dietética se indicará el uso de leche deslactosada presentación líquida firma reconocida del mercado o fórmula infantil sin lactosa.			
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		
No se permitirá el uso de leche en polvo solo líquida de firma reconocida en el mercado.			
En los vasos desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente			
Debe haber variabilidad en todos los alimentos suministrados			
DIETA COMPLEMENTARIA I			
TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Bebida caliente	Colada de avena o maicena o cereal infantil de arroz con Fórmula Infantil de Iniciación o Continuación	150 cc
	Fruta no ácida	Rallada o en Compota	45gr
ALMUERZO Y COMIDA	Jugó en agua	Fruta no ácida	100 cc
	Sopa o crema	Crema de verduras con pollo o carne (15 gr de proteína)	100 cc
	Fariñáceo II	Puré de papa o plátano o pasta	50gr
	Verdura	Puré de verdura	10gr
OTRAS ESPECIFICACIONES			
Los alimentos se suministrarán sin adición de sal, azúcar y miel.			
Los alimentos se suministrarán de consistencia y textura suave. Frutas: En puré, ralladas o picadas finamente. Verduras Cocidas: En crema, en puré, maceradas, ralladas o picadas finamente.			
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido			
No dar frutas ni verduras crudas. EXCLUSIVAMENTE COCIDAS			
La leche debe ser una Fórmula Infantil de Iniciación o Continuación al 100%. Se permite Fórmula de Iniciación o Continuación en polvo			
La dieta complementaria I incluye pacientes pediátricos de 6 meses y 7 meses.			
Todo alimento adicional u omitido debe ser a solicitud de nutrición			
No se permite el suministro de huevo, fresa, leche entera de vaca, cítricos o ácidos, chocolate			
El cereal infantil debe ser de arroz exclusivamente			
No se permitirá el empleo de carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna perril y pechuga deshuesada.			
Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra	Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o capira o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré industrializado o procesado		
En los vasos desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente			
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS			
DIETA COMPLEMENTARIA II			
TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	No ácida. En puré o rallada o picada finamente	50 gr.
	Bebida caliente	Colada de avena o fécula de maíz en leche de continuación	150 cc

ALMUERZO Y COMIDA	Alimento proteico	Huevo Tibio	Tipo A 53gr
	Farináceo	1 pan blando o galletas sin dulce o sin relleno	30 gr
	Jugo en agua	Fruta no ácida	150 cc
	Sopa o crema	Crema de verduras	150 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo molida	45gr
	Farináceo I	Arroz	30gr
	Farináceo II	Pasta o plátano o papa o leguminosa	60 gr.
	Verdura	Cocida en puré o macerada o rallada o picada finamente	40 gr
OTRAS ESPECIFICACIONES			
Los alimentos tendrán consistencia firme. Tubérculos Cocidos: En puré o trozos pequeños. Galletas sin dulce y sin relleno, panes, tostadas, arepas. Proteína Cocida molida.			
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido			
La leche debe ser una Fórmula de continuación al 100%. Se permite Fórmula de continuación en polvo			
Las leguminosas en preparaciones blandas o maceradas o en crema			
Los alimentos se suministrarán sin adición de sal, azúcar y miel.			
Todo alimento adicional u omitido debe ser a solicitud de nutrición			
La dieta complementaria II incluye pacientes pediátricos de 8 meses a 12 meses.			
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, perril y pechuga deshuesada.			
Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o capira o criolla o no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré industrializado o procesado.			
COMPLEMENTARIA I (ASTRINGENTE)			
Los alimentos se suministrarán sin adición de sal, azúcar y miel.			
No se permite azúcar no se permite gelatina dietética			
Alimentos permitidos: puré de plátano, zanahoria, auyama, guayaba, manzana, pera, durazno.			
En caso de ser sometida dieta complementaria II astringente no se permite el uso de papaya, mango, leche entera, azúcar, frutas ácidas, chocolate, fresas.			
La leche debe ser una fórmula de continuación al 100% sin lactosa no se acepta leche de continuación de soya. Se permite fórmula de continuación en polvo			
Todos los alimentos se suministrarán en preparaciones sencillas, sin condimentos, ni grasa, de consistencia normal o blanda bajos en fibra a solicitud de nutrición.			
Líquidos a solicitud de nutrición.			
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, perril y pechuga deshuesada.			
Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré industrializado o procesado.			
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS			
DIETA HIPOGLUCIDA			
TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MINIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Hipoglucida	120 gr
	Bebida con leche descremada	Café o té o chocolate dietético o avena o fécula de maíz	200cc
	Alimento proteico	Huevo en cualquier preparación	Tipo A 53gr
		Queso	30gr
	Farináceo	1 pan integrales	22gr c/u
		1 arepas	60gr c/u
		1 tostadas integrales	20gr c/u
	Grasa	Mantequilla	10gr
ALMUERZO Y COMIDA	Educolorante		1 sobre
	Sopa o crema	Solo Verduras. No adicionar tubérculo o Cereal	220 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo	80 gr
		Pescado	80 gr

	Farináceo	Arroz o papa o pasta o plátano o leguminosa o yuca	10gr
	Verdura	Cocida hipoglúcida	90 gr.
	Verdura	Crua hipoglúcida	90 gr.
	Bebida	Jugo de fruta hipoglúcida	200 cc
	Edulcorante		1 sobre
OTRAS ESPECIFICACIONES			
Se restringe azúcar, grasa, salsas, cremas			
Los lácteos autorizados únicamente serán leche descremada			
Esta dieta es exenta de lácteos y azúcares concentrados. Se debe emplear edulcorante a base de Aspartame, Acesulfame K, Sucralosa. No se acepta edulcorantes a base Stevia.			
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido			
Se suministrará en consistencia normal o blanda a solicitud de nutrición			
La dieta hipoglúcida todo molido debe tener las indicaciones de la dieta blanda todo molido. Frutas y verduras indicadas para paciente diabético. Se restringe azúcar, grasa, salsas, cremas.			
En la dieta hipoglúcida NO JUGO NO LECHE no se permite el empleo de lácteos, frutas, jugos, alimentos productores de gas, cremas, salsas. En ocasiones se podrá utilizar porción de fruta o jugo de fruta astringente con el aval de la nutricionista, especificando el tipo de fruta.			
No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, feida o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna para y panchuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre, mojarra, robalo, dorado de mar, tollo o tilapia.			
Para la preparación de carne molido debe utilizarse carne res magra			
Solo se aceptará el uso de papa paslusa o sabanera o capira o china, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré industrializado o procesado.			
No se permitirá el uso de leche en polvo solo líquida de firma reconocida en el mercado.			
En los vasos desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente.			
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS.			
DIETA SEMIBLANDA			
TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MINIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Compota	110-125 gr.
	Bebida con leche	Café o té o chocolate o avena o fécula de maíz	200cc
	Alimento proteico	Huevo (Tibio)	Tipo A 53gr
		Queso	30gr
	Farináceo	Licudo de carne o pollo con papa y verdura incluida (80 gr de proteína)	220cc
	Grasa	2 panes	22gr c/u
	Energético	Mantequilla	10gr
ALMUERZO Y COMIDA		Mermelada	15gr
	Fruta	Compota	110-125 gr.
	Sopa o crema	Sopa líquida del día o crema	220cc
	Alimento proteico molido	Carne o pollo	80 gr
		Pescado	80 gr
	Farináceo I	Almón	80 gr
	Farináceo II	Arroz	80 gr
	Verdura	Papa o pasta o plátano o yuca en puré torta o soufflé	80 gr
		Cocida en puré, torta o soufflé	90gr
	Bebida	Jugo de fruta con espesante	200 cc
	Postre	Flan o pudín	60 gr
	OTRAS ESPECIFICACIONES		
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido			
Se deben suministrar suficientes pitillos y cucharitas para las bebidas			
En la dieta blanda todo molido no jugo no leche no se permite el empleo de lácteos, frutas, jugos, alimentos productores de gas, cremas, salsas. En ocasiones se podrá utilizar porción de fruta o jugo de fruta astringente con el aval de la nutricionista, especificando el tipo de fruta			
Todos los alimentos tendrán consistencia de purés, compotas o licuados y/o colado tipo miel			
Todos los líquidos deben estar en consistencia miel, teniendo en cuenta que la cantidad del espesante varía según el alimento base así en promedio: 1 porción de fécula de maíz: 7,5 gr., 1 porción de sorbete: 3 gr., 1 porción de sopa: 7,5 gr., 1 porción de jugo: 10 gr de espesante			
Se prohíbe el suministro de verduras productoras de gas y tortas con corteza de consistencia dura			
En la dieta semiblanda se acepta la proteína destilada o molido o en cuadros finamente picados.			
Todos los líquidos deben ser espesos o espesados con espesante mezcla de almidón de maíz modificado amilasa 25% amilopectina 75% (spesante)			
Nutrición podrá solicitar fruta blanda picada si lo requiere.			

Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o capira o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré industrializada o procesada. 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 perril y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre, mojarra, robalo, dorado de mar, tollo o tilapia. No se permitirá el uso de leche en polvo solo líquida de firma reconocida en el mercado. En los vasos desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente. Debe haber variabilidad en todos los alimentos suministrados.

DIETA HIPOGRASA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MINIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta o	No ácida	120 gr
	Jugó en Agua	Fruta no ácida	200cc
	Bebida con leche descremada	Café o té o chocolate o avena o fécula de maíz	200cc
	Alimento proteico	Queso blanco sin grasa o	30gr
		Caldo de papa con carne o pollo (80 gr de proteína)	220cc
	Farinacea	2 panes	22gr clu
		1 arepa	60gr clu
		2 tostadas	20gr clu
	Energético	Mermelada	15gr
	Fruta entera o en porción	No ácida	120 gr
ALMUERZO Y COMIDA	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	220 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo	80 gr
		pescado	80 gr
	Farinacea I	Arroz	60 gr
	Farinacea II	Papa o pasta o plátano o yuca	80 gr
	Verdura	Cocida o cruda	60gr
	Bebida	Jugo de fruta no ácido	200 cc
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe	60 gr

OTRAS ESPECIFICACIONES

En esta dieta **NO se permite** huevo, leche entera, alimentos fritos o con grasa, salsas, cremas, mantequilla, condimentos irritantes.

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

En la dieta hipograsa **NO JUGO, NO LECHE** no se permite el empleo de lácteos, frutas, jugos, alimentos productores de gas, cremas, salsas. En ocasiones se podrá utilizar porción de fruta o jugo de fruta asistiendo con el aval de la nutricionista, especificando el tipo de fruta.

Los lácteos deben ser descremados y el café descafeinado y el café descafeinado. El aporte de colesterol debe ser máximo 300mgrs por día.

No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna perril y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre, mojarra, robalo, dorado de mar, tollo o tilapia.

No se permitirá el uso de leche en polvo solo líquida de firma reconocida en el mercado.

Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o capira o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré industrializada o procesada.

En los vasos desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente.

DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

DIETA HIPOSODICA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MINIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta o	No ácida	120 gr
	Jugó en Agua	Fruta no ácida	200cc
	Bebida con leche	Café o té o chocolate o avena o fécula de maíz o leche achocolatada	200cc
	Alimento proteico	Huevo en cualquier preparación	Tipo A 53gr
		Queso blanco bajo en sal	30gr
	Farinacea	Caldo de papa con carne o pollo (80 gr de proteína)	220cc
		2 panes	22gr clu

ALMUERZO Y COMIDA		1 arepa o pan	60gr c/u
		2 tostadas	20gr c/u
	Grasa	Mantequilla	10gr
	Energético	Mermelada no ácida	15gr
	Fruta entera o en porción	No ácida	120 gr
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	220 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo	80 gr
	Farináceo I	Pescado	80 gr
	Farináceo II	Arroz	80 gr
	Verdura	Papa o pasta o plátano o yuca	120 gr
	bebida	Cocida o cruda	50gr
		Jugo de fruta no ácido	200 cc
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe	50 gr.

OTRAS ESPECIFICACIONES

El aporte de sodio de la dieta debe ser máximo 2 gr.

Todos los alimentos deben prepararse sin sal y adicionar sobre de sal de 1 gramo según solicitud de nutrición excepto la sopa y el arroz.

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

En la dieta hiposódica no jugo ni leche no se permite el empleo de lácteos, frutas, jugos, cremas, alimentos productores de gas, salsas. En ocasiones se podrá utilizar porción de fruta o jugo de fruta astringente con elaval de la nutricionista, especificando el tipo de fruta.

Todos los platos principales deben llevar cascos de limón o vinagreta natural en sobras.

No se permite el suministro de concentrados, enlatados, salsemientaria, apio, espinaca, salsas, debe utilizarse leche descremada, café descafeinado y aceite 100% vegetal.

No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna perril y pectuga deshuesada.

En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre, mojarra, robalo, dorado de mar, tollo o tilapia.

Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra.

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

En los vasos desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente.

La dieta hiposódica todo molido debe observar las indicaciones de la dieta blanda todo molido sin sal pero la proteína debe ser molida y el farináceo en puré. Adicionar sobre de sal a solicitud de nutrición.

No se permitirá el uso de leche en polvo solo líquida de firma reconocida en el mercado.

Debe haber variabilidad en todos los alimentos suministrados.

DIETA LIQUIDA CLARA

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

OTRAS ESPECIFICACIONES

Se deben suministrar suficientes pitillos, cucharas y cucharitas para las bebidas en todas las comidas.

No se permite el suministro de lácteos, frutas excepto astringentes, verduras.

A solicitud de nutrición se podrá suministrar pan blanco o galletas de soda y porción de frutas aclarando tipo de fruta.

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

En los vasos desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente.

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 perril y pectuga deshuesada.

DIETA LÍQUIDA HIPERPROTEICA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Jugo en Agua	Jugo de fruta no ácida con espesante	200cc
	Bebida caliente	Licuada de carne o pollo con papa y verdura incluida (40 gr de proteína)	220cc
	Alimento proteico	Huevo tibio Tipo A (Tiempo de cocción 4 a 5 minutos) O	53gr
		Candil con espesante	200cc
	Bebida con leche	Café o chocolate o avena o fécula de maíz o té	200cc
	Energético	Gelatina Industrializada	120gr
ALMUERZO Y COMIDA	Fruta	Compota	110-125 gr
	Sopa o crema	Licuada de carne o pollo con papa (40 gr de proteína) y verdura amarilla o verde	220cc
	Bebida con leche	Yogurt o kumis	150cc
	Postre con leche	Flan o Pudín	60gr
	Bebida en agua	Jugo no ácido con espesante	200cc
	Helado	Helado de crema	100gr

OTRAS ESPECIFICACIONES

Se deben suministrar suficientes platos, cucharas y cucharitas en todas las comidas.

Únicamente a solicitud de nutrición se pueden suministrar galletas, pan blando o porciones de fruta aclarando el tipo de fruta.

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

Todos los líquidos deben ser espesos o espesados con espesante, mezcla de almidón de maíz modificado amilasa 25% amilopectina 75% (SPEZANTE).

Todos los líquidos deben estar en consistencia miel, teniendo en cuenta que la cantidad del espesante varía según el alimento base así en promedio: 1 porción de fécula de maíz 7.5 gr, 1 porción de sorbete: 5 gr, 1 porción de sopa: 7.5 gr, 1 porción de jugo: 10 gr de espesante.

No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, feldá o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna perril y pchuga deshuesada.

Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sebanera o capira o criolla no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré industrializado o procesado.

No se permitirá el uso de leche en polvo o líquida de firma reconocida en el mercado.

En los vasos desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente.

En caso de no incluir el HUEVO TIBIO para algún paciente la modificación la generará el Nutricionista Dietista de la Clínica de La Unidad Prestadora de Salud Antioquia información que se le suministra a la Jefe de Enfermería de cada servicio.

DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

DIETA NORMAL

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Fruta o	120 gr
	Jugo en Agua	Jugo de fruta	200cc
	Bebida con leche	Café o té o chocolate o avena o fécula de maíz o leche achocolatada	200cc
	Alimento proteico	Huevo en cualquier preparación	Tipo A 53gr
		Queso	60gr
		Caldo de papa con carne o pollo (60 gr de proteína)	220cc
	Panincedo	Sándwich de jamón y queso	150 gr
		2 panes	22gr cada uno
		2 arepas redonda o 1 arepa delgada	40gr cada una / 60gr

ALMUERZO Y COMIDA		2 tostadas	20gr oli
	Grasa	Mantequilla	20 gr
	Energético	Mermelada	15 gr
	Fruta entera	Fruta	120 gr
	Sopa o crema	Con cereal o tubérculo o verdura o leguminosa	220cc
	Alimento proteico	Carné o pollo o hígado o pescado	80 gr
	Farináceo I	Arroz	90 gr
	Farináceo II	Papa o pasta o plátano o yuca o leguminosa.	90 gr
	Verdura	Cruda o cocida	90gr
	Bebida	Jugo de fruta	200 cc
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe.	60 gr.

OTRAS ESPECIFICACIONES

La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido, la bebida caliente del desayuno debe elaborarse en leche 100%

Cuando se ofrezca huevo tibio este debe pesar entre 53 y 59,9 grs decir TIPO A.

En los vasos desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente

No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre mojarra, robalo, 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 sabenera o capira o oriolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré industrializado o procesado.

No se permitirá el uso de leche en polvo solo líquida de firma reconocida en el mercado.

DIETA NORMAL TODO COCIDO (NTC)

Todos los alimentos deben servirse en loza desechable de icopor con tapa y cubierta con vinypel con cubiertos completos, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos.

Todos los alimentos deben ser bien cocidos y las frutas con cáscara gruesa.

Los cubiertos desechables completos en bolsa plástica no reutilizable.

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

Debe llevar botella de agua industrializada al desayuno y a la comida.

No se permite verdura cruda

A solicitud de Nutrición se suministrará jugo natural con fruta cocida preparado en agua ozonizada.

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, robalo, 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 sabenera o capira o oriolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré industrializado o procesado.

No se permitirá el uso de leche en polvo solo líquida de firma reconocida en el mercado.

DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

DIETA RENAL

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MINIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta Entera	Fruta renal	120gr
	Bebida con leche	Café o Té o avena o fécula de maíz	200cc
	Alimento proteico	Huevo en cualquier preparación	Tipo A 53gr
		Queso blanco sin grasa	60gr
	Farináceo	2 panes	22gr oli
		2 arepas	40gr oli
		2 tostadas	20gr oli
ALMUERZO Y COMIDA	Energético	Mermelada renal	15 gr
	Fruta Entera	Fruta renal	120gr
	Sopa o crema	Cereal o verdura	110 cc
	Alimento proteico	Carné o pollo	60gr
	Alimento proteico	pescado	60 gr
	Farináceo I	Arroz o pasta	90gr
	Farináceo II	Papa o plátano o yuca dializadas	90gr
	Verdura	Cruda o cocida renal	90gr
	Bebida	Jugo de fruta para renal	200 cc
	Postre	Dulces de fruta para renal	60gr

OTRAS ESPECIFICACIONES

Todos los alimentos que lo requieran deben dializarse antes de su preparación.

Los alimentos que deben dializarse son: tubérculos, raíces, leguminosas.

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

Como máximo se acepta el contenido de sodio 200mg y el de potasio 200 mg

Todos los alimentos se suministrarán sin sal, los líquidos y la sal permitidos deben ser solicitados por nutrición.

Todas las frutas, verduras, acompañantes y otros deben ser de bajo contenido en potasio y sodio.

No se permite el suministro de chocolate, panela, caldos concentrados, bocadillo, plátano, salsamentaria, condimentos industrializados y todas aquellas fuentes de sodio, potasio y fósforo.

La dieta renal todo molido y renal diabética todo molido deben observar las indicaciones de la dieta blanda todo molido e hipoglúcida los alimentos se suministrarán sin sal, los líquidos y sobre de sal según solicitud de nutrición. Las frutas y verduras indicadas para pacientes renales y diabéticos.

Las dietas renales diabéticas deben observar las indicaciones de la dieta diabética (6 porciones incluyendo onces y refrigerio nocturno), sin dulce, las frutas y verduras indicadas para pacientes renal y pacientes diabéticos.

Esta dieta se suministrará en loza de icopor cubierta con tapa o vinypel a solicitud de nutrición para casos especiales, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos.

En pacientes con restricción hídrica se suministrará en el ALMUERZO Y COMIDA la sopa o el jugo. Solo podrá llevar un (1) solo líquido en cada comida, este remplazo será autorizado por nutrición y se informará a la Jefe de Enfermería del Servicio de Internación.

Las bebidas con leche para este tipo de dieta deben llevar el 50% en leche solamente.

No se permitirá el empleo de mielaza y carnes como morillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pechito perril y pechuga deshuesada.

En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagra, mojarra, robalo, 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 peruana o sabanera Capira o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré industrializado o procesado.

En los casos desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente.

Frutas restringidas: Aguacate, almendras, banana, brevas, coco, ciruelas, ciruelas pasas, frutas en almibar, frutas secas, guayaba, granadilla, higos, jugos de paquete, limón, lulo, mango, maracuyá, menderina, naranja, nueces, piña, tomate de árbol, uvas, uvas pasas, zapote, Carambolo.

Verduras restringidas: Acelgas, espinacas, apio, remolacha, zanahoria, tomate, verduras enlatadas y encurtidos, chayama. Nota: La zanahoria se puede suministrar 3 veces por semana, pero no como verdura principal.

Frutas astringentes para dietas renales: pera, manzana, durazno.

DIALIZAR: Pele el alimento desde el día anterior y déjelo en agua. Cambie el líquido por lo menos 3 ó 4 veces. Al día siguiente cocine el alimento y bote el agua. De esta manera está disminuyendo el 50% del contenido de potasio de estos alimentos, por esta razón solo está permitido uno de ellos en el día.

No se permitirá el uso de leche en polvo solo líquida de firma reconocida en el mercado.

DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

MENÚ PATRÓN PARA MEDIA MAÑANA Y ALGO

TIPO DE DIETA	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA
Astringente	Opción 1: Bebida caliente sin leche y acompañante de panadería 200cc/30gr	200cc/30gr
	Opción 2: Compota 113gr	113gr
	Opción 3: Gelatina Dietética 120gr	120gr
	Opción 4: Jugo astringente y acompañante de panadería galletas de soda o pan 200cc/30gr	200cc/30gr
Líquida Clara	Opción 1: Bebida caliente sin leche 200cc	200 cc
	Opción 2: Compota 113gr	113gr
	Opción 3: Gelatina Dietética 120gr	120gr
	Opción 4: Jugo astringente 200cc Edulcorante	200cc 1 sobre
TIPO DE DIETA	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA
Semi-blanda	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. 150cc/30gr	150cc/30gr
	Opción 2: Postre o pudín o natilla o arroz con leche o leche asada o fruta de fácil masticación o banyunh o salpicón o leche saborizada industrializada con galletas wafers o galletas de leche o galletas de sal, siempre en vaso porción individual o helados de crema presentación comercial.	80 gr
TIPO DE DIETA	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA
Complementaria II	Opción 1: Jugo de fruta en leche de continuación y acompañante de panadería 120cc/30gr	120cc/30gr
	Opción 2: Compota 113gr	113gr
	Opción 3: Compota y acompañante de panadería 113/30gr	113/30gr
	Acompañante de panadería: galletas sin dulce y sin relleno tipo dulces o pan.	30gr
TIPO DE DIETA	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA
Hipoglúcida	Opción 1: Porción de queso o cuajada descremada y Café en leche o té en leche sin azúcar. 60gr/200cc	60gr/200cc
	Opción 2: Kumis dietético o yogurt dietético. 200cc	200cc
	Opción 3: Café en leche o té en leche sin azúcar y acompañante de panadería. 200cc/30gr	200cc/30gr
	Opción 4: Postres o pudines o flanes dietéticos. 80gr	80gr
	Acompañante de panadería: Torta dietética o galletas de soda o tostada	30 gr
	Edulcorante	1 sobre
TIPO DE DIETA	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA
Blanda pequeña	Opción 1: Kumis o Yogurt 150cc	150cc
	Opción 2: Gelatina 120gr	120gr
	Opción 3: Compota 110-125gr	110-125gr
	Opción 4: Postre o arroz con leche o leche asada, o empanadas o fruta siempre porción individual de 50gr, o bebida láctea o leche saborizada o natilla, yogurillos, helados de crema industrializados, salpicón	80gr
TIPO DE DIETA	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA
Líquida Hiperproteica	Kumis o yogurt sin fruta industrializado o sorbete de fruta 100% en leche o	180 cc

	Postre con leche o Helado de crema industrializado porción individual o flan o pudín o leche saborizada o bebida láctea.	120cc 100 gr
MENÚ PATRÓN MERIENDA		
TIPO DE DIETA	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA
Hipoglúcida	Bebida caliente con leche descremada sin azúcar, café, té o chocolate dietético o avena o fécula de maíz	200cc
	Alimento Proteico: Queso descremado	50gr
	Acompañante de panadería: galletas de soda o tostadas o torta dietética o arepa	20gr
	Edulcorante	1 sobre
	NO AROMÁTICA	
TIPO DE DIETA	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA
Líquida hiperproteica	Bebida caliente con leche: Café o té o chocolate o avena o fécula de maíz	200cc
	O kumis o yogurt sin fruta industrializado o sorbete de fruta 100% en leche (líquido de marca conocida en el mercado)	150cc
	NO AROMÁTICA	
ADICIONALES		
TIPO DE ADICIONAL/CLASE DE ALIMENTO		UNIDAD DE MEDIDA
ACOMPANANTE DE PANADERÍA PASTELERÍA 40 grs		UNIDAD
AGUA INDUSTRIALIZADA BOTELLA 500 CC		UNIDAD
AGUA DE PANELA JARRA X 5 PORCIONES		UNIDAD
AGUA INDUSTRIALIZADA VASO 250 CC		UNIDAD
AROMÁTICA O AGUA DE PANELA POR 8 OZ		UNIDAD
AROMÁTICA JARRA X 1 litro		UNIDAD
AREPA REDONDA 40 gr		UNIDAD
AREPA DELGADA 60 gr		UNIDAD
ARROZ COCIDO 80 gr		UNIDAD
ARROZ CON LECHE 40 GRS		UNIDAD
AZÚCAR EN SOBRE 10 GRAMOS		UNIDAD
CAFÉ O CHOCOLATE EN LECHE 8 ONZAS		UNIDAD
CALDO DE PAPA CON CARNE O POLLO 1 TAZA DE 8 ONZAS		UNIDAD
LICUADO CON CARNE O POLLO 8 ONZAS		UNIDAD
COLADA EN AGUA 8 ONZAS		UNIDAD
COLADA EN LECHE 8 ONZAS		UNIDAD
COMPOTA FRESCA 100 GRAMOS		UNIDAD
COMPOTA COMERCIAL 113 GRAMOS		UNIDAD
CONSOMÉ NATURAL DE POLLO O CARNE TAZA CON 8 ONZAS		UNIDAD
ENSALADA FRUTAS CON QUESO CON CREMA 300 GRAMOS		UNIDAD
ENSALADA FRUTAS CON QUESO SIN CREMA 250 GRAMOS		UNIDAD
ENSALADA FRUTAS SIN QUESO SIN CREMA 250 GRAMOS		UNIDAD
ENSALADA FRUTAS SIN QUESO SIN CREMA 120 GRAMOS		UNIDAD
FRUTA MIXTA PORCIÓN 250 GRAMOS		UNIDAD
FRUTA 120 GRAMOS		UNIDAD
GALLETAS PAQUETE DE DULCE O SAL 19 GRAMOS		UNIDAD
GELATINA DIETÉTICA O NORMAL 100 GRAMOS		UNIDAD
HAMBURGUESA CON 100 GRAMOS PROTEÍNA UNIDAD		UNIDAD

HAMBURGUESA CON 140 GRAMOS PROTEÍNA UNIDAD	UNIDAD
HELADO DE CREMA INDUSTRIALIZADO 100 GRAMOS	UNIDAD
HUEVO CUALQUIER PREPARACIÓN 1 TIPO A	UNIDAD
CREMA DE CAFÉ SOBRE 15 GRAMOS	UNIDAD
JUGO FRESCO EN AGUA JARRA X 5 VASOS 8 ONZAS C/U	UNIDAD
JUGO FRESCO EN AGUA VASO 8 ONZAS	UNIDAD
JUGO FRESCO EN LECHE VASO (SORBETE) 8 ONZAS	UNIDAD
JUGO FRESCO NARANJA NATURAL 8 ONZAS	UNIDAD
LECHE DE SOYA O DESLACTOSADA 8 ONZAS	UNIDAD
MANTEQUILLA 10 gr	UNIDAD
MERMELADA 20 gr	UNIDAD
MERMELADA DIETÉTICA 20 gr	UNIDAD
PAN UNIDAD 30 GRAMOS	UNIDAD
PAPAS FRITAS O A LA FRANCESA 100 GRAMOS	UNIDAD
QUESO O QUESITO PORCIÓN 30 GRAMOS	UNIDAD
SAL EN SOBRE 1 GRAMO	UNIDAD
SALPICÓN VASO 8 ONZAS	UNIDAD
SÁNDWICH DE POLLO O QUESO O JAMÓN Y QUESO	UNIDAD
SOPA LICUADA DE VERDURAS CARNE O POLLO PLATO CON 8 ONZAS	UNIDAD
SOPA LICUADA DE VERDURAS PLATO CON 8 ONZAS	UNIDAD
SOPA O CREMA DEL DÍA PLATO CON 8 ONZAS	UNIDAD
SUPLEMENTO DE FIBRA TIPO ALL BRAIN GRANOLA, 30 GRAMOS	UNIDAD
HOJUELAS DE AVENA U OTRAS 25 GRAMOS	UNIDAD
VERDURA CRUDA PORCIÓN 120 GRAMOS	UNIDAD
YOGURT O KUMIS 120 GRAMOS	UNIDAD
TE EN AGUA POR 8 ONZAS	UNIDAD
TE JARRA X 1 LITRO	UNIDAD
TE EN LECHE POR 8 ONZAS	UNIDAD
CIRUELAS PASAS	UNIDAD

UNIDAD DE MEDIDA

UNIDAD

DESCRIPCIÓN GENERAL

ÍTEM	ELEMENTO	ÍTEM	ELEMENTO	ÍTEM	ELEMENTO
1	DIETA ASTRINGENTE	11	DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA	21	LIQUIDA HIPERPROTEICA
2	DIETA BLANDA	12	DIETA NORMAL	22	ACOMPANANTE DE PANADERÍA PASTELERÍA 40 grs
3	DIETA BLANDA PEQUEÑA	13	DIETA RENAL	23	AGUA INDUSTRIALIZADA BOTELLA 500 CC
4	DIETA COMPLEMENTARIA I	14	ASTRINGENTE - LIQUIDA CLARA	24	AGUA DE PANELA JARRA X 5 PORCIONES
5	DIETA COMPLEMENTARIA II	15	SEMI BLANDA	25	AGUA INDUSTRIALIZADA VASO 250 CC
6	DIETA HIPOGLUCIDA	16	COMPLEMENTARIA II	26	AROMÁTICA O AGUA DE PANELA POR 8 OZ
7	DIETA SEMI BLANDA	17	HIPOGLUCIDA	27	AROMÁTICA JARRA X 5 PORCIONES
8	DIETA HIPOGRASA	18	BLANDA PEQUEÑA	28	AREPA REDONDA 40 gr
9	DIETA HIPOSODICA	19	LIQUIDA HIPERPROTEICA	29	AREPA DELGADA 60 gr
10	DIETA LIQUIDA CLARA	20	HIPOGLUCIDA	30	ARROZ COCIDO 80 gr

ITEM	ELEMENTO	TEM	ELEMENTO	ITEM	ELEMENTO
31	ARROZ CON LECHE 40 GRS	41	ENSALADA FRUTAS CON QUESO CON CREMA 300 GRAMOS	51	HELADO DE CREMA INDUSTRIALIZADO 100 GRAMOS
32	AZÚCAR EN SOBRE 10 GRAMOS	42	ENSALADA FRUTAS CON QUESO SIN CREMA 250 GRAMOS	52	HUEVO CUALQUIER PREPARACIÓN 1 TIPO A
33	CAFÉ O CHOCOLATE EN LECHE 8 ONZAS	43	ENSALADA FRUTAS SIN QUESO SIN CREMA 250 GRAMOS	53	CREMA NO LACTEA SOBRES 4 GRAMOS
34	CALDO DE PAPA CON CARNE O POLLO 1 TAZA DE 8 ONZAS	44	ENSALADA FRUTAS SIN QUESO SIN CREMA 120 GRAMOS	54	JUGO FRESCO EN AGUA JARRA X 5 VASOS 8 ONZAS C/U
35	LICUADO CON CARNE O POLLO 8 ONZAS	45	FRUTA MIXTA PORCIÓN 250 GRAMOS	55	JUGO FRESCO EN AGUA VASO 8 ONZAS
36	COLADA EN AGUA 8 ONZAS	46	FRUTA 120 GRAMOS	56	JUGO FRESCO EN LECHE VASO (SORBETE) 8 ONZAS
37	COLADA EN LECHE 8 ONZAS	47	GALLETAS PAQUETE DE DULCE O SAL 19 GRAMOS	57	JUGO FRESCO NARANJA NATURAL 8 ONZAS
38	COMPOTA FRESCA 100 GRAMOS	48	GELATINA DIETÉTICA O NORMAL 100 GRAMOS	58	LECHE DE SOYA O DESLACTOSADA 8 ONZAS
39	COMPOTA COMERCIAL 113 GRAMOS	49	HAMBURGUESA CON 100 GRAMOS PROTEÍNA UNIDAD	59	MANTEQUILLA 10 gr
40	CONSOME NATURAL DE POLLO O CARNE TAZA CON 8 ONZAS	50	HAMBURGUESA CON 140 GRAMOS PROTEÍNA UNIDAD	60	MERMELADA 20 gr
ITEM	ELEMENTO	ITEM	ELEMENTO		
61	MERMELADA DIETÉTICA 20 gr	70	SOPA O CREMA DEL DÍA PLATO CON 8 ONZAS		
62	PAN UNIDAD 30 GRAMOS	71	SUPLEMENTO DE FIBRA TIPO ALL BRAIN, GRANOLA 30 GRAMOS		
63	PAPAS FRITAS O A LA FRANCESA 100 GRAMOS	72	HOJUELAS DE AVENA, U OTRAS 25 GRAMOS		
64	QUESO O QUESITO PORCIÓN 30 GRAMOS	73	VERDURA CRUDA PORCIÓN 120 GRAMOS		
65	SAL EN SOBRE 1 GRAMO	74	YOGURT O KUMIS 120 GRAMOS		
66	SALPICÓN VASO 8 ONZAS	75	TE EN AGUA POR 8 ONZAS		
67	SANDWICH DE POLLO O QUESO O JAMÓN Y QUESO	76	TE JARRA X 5 PORCIONES		
68	SOPA LICUADA DE VERDURAS CARNE O POLLO PLATO CON 8 ONZAS	77	TE EN LECHE POR 8 ONZAS		
69	SOPA LICUADA DE VERDURAS PLATO CON 8 ONZAS	78	CIRUELAS PASAS		

ANEXO No. 3

OBLIGACIONES GERALES DEL CONTRATISTA:

En general son obligaciones del CONTRATISTA:

1. Cumplir con el objeto contractual.
2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.
3. Responder en los plazos que la **POLICIA NACIONAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
4. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.
5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la **UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA** o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.
6. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.
7. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá informar de tal evento a la **UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA** 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 **POLICIA 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. 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.
El CONTRATISTA deberá cumplir con la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a lo establecido en el Decreto No. 1072 de 2015 "Por medio el 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".
11. El CONTRATISTA 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.

1. Formulario de compromiso firmado por el representante legal de la empresa (según modelo). Formulario de compromiso con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Dirección de Sanidad de la Policía Nacional.

Referencia: compromisos con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para el proceso cuyo objeto es "PRESTACIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN EL SUBSISTEMA DE SALUD DE LA POLICÍA NACIONAL - UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA".

El (los) suscrito (s) a saber (nombre del representante legal de la sociedad, asociación o persona jurídica contratista, o nombre del representante legal del consorcio o unión temporal contratista) 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 de la sociedad, del consorcio, de la unión temporal, o de la asociación contratista, 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 adelante se denominará el **CONTRATISTA**, manifiesta (n) su voluntad de asumir de manera unilateral, el presente compromiso, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: Certifico que la empresa a la cual represento cumple con la afiliación a seguridad social de sus empleados:

que tiene implementado el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo conforme a los establecido en título 4, capítulo 6 del Decreto 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", así mismo, que cuenta con el Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial de acuerdo al Código Sustantivo del Trabajo. Declaramos, bajo nuestra responsabilidad personal y comprometiendo la responsabilidad Institucional de las personas jurídicas que representamos, que la información antes consignada es totalmente cierta y puede ser verificada.

12. Para la facturación de los bienes o servicios contratados, se debe tener en cuenta los lineamientos y parámetros contemplados en la circular externa 016 del 09 de marzo de 2021 establecidos por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, por medio del cual se implementa el modelo de recepción de facturas de venta, notas débito y/o notas crédito, la cual es de obligatorio cumplimiento, de acuerdo con la Directiva Presidencial 09 del 17 de septiembre de 2020 "Lineamientos para el Pago de Proveedores del Estado" y la Resolución No. 000042 del 05 de mayo de 2020.
13. Contribuir con el desarrollo del establecimiento de sanidad policial donde preste sus servicios, revisando y mejorando los procesos de atención a fin de ofrecer un servicio eficiente y de calidad a los usuarios.
14. Colaborar y propender por el cuidado de los recursos de la entidad (Físicos, Técnicos y Económicos) incluida la propiedad intelectual y derechos de autor, y elementos entregados por la **DIRECCION DE SANIDAD-UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA**, para la debida ejecución de las actividades convenidas y a no utilizarlos para fines y en lugares diferentes a los contratados y a devolverlos a la Institución a la terminación del presente contrato. Así mismo, se responsabiliza de los daños o pérdida que sufran estos, a excepción del deterioro natural por el uso, de acuerdo con lo estipulado en los artículos 2202, 2203, 2204 del Código Civil, pero no será responsable en los eventos de Caso Fortuito y Fuerza Mayor. Los bienes que entregue la Entidad al **CONTRATISTA** para el desarrollo de las tareas objeto del presente contrato, se hará mediante inventario, el cual tendrá fecha de suscripción la misma en que se inicie el contrato.
15. Colaborar con los entes de control de la entidad o del Estado cuando así se requiera.
16. Rendir los informes que la Dirección de Sanidad - Unidad Prestadora de Salud Antioquia requiera dentro de los plazos determinados.
17. Aplicar el conocimiento profesional en las actividades a desarrollar, emitir conceptos que se requieran.
18. Tratar con respeto, imparcialidad y rectitud a los funcionarios de la **POLICÍA NACIONAL**, usuarios y demás personas con que tenga relación con ocasión de la prestación del servicio, observando la moral y las buenas costumbres.
19. El **CONTRATISTA** debe cumplir con la normatividad ambiental y de saneamiento básico vigente, ley 9 de 1979, ley 373 de 1997, resolución 180919, decreto 2811 de 1974, decreto 351 de 2014, decreto 2184 del 2019, Resolución 591 del 2024, decreto 4741 del 2005, las normas universales de bioseguridad conservación del medio ambiente, recursos naturales, participación activa en la prevención de la contaminación, uso racional del agua, la energía, realizar segregación adecuada de residuos hospitalarios y demás actividades que incluyan o relacione su actividad, además de las normas que modifique, reglamente y/o sustituya

20. Es obligación del contratista cumplir con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social integral de los términos del artículo 50 de la Ley 789 de 2002 en concordancia con el Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, Ley 828 de 2003, Ley 1122 de 2007 y **de conformidad con lo establecido en el decreto 1273 del 2018**, lo cual se constituirá en requisito previo para cada uno de los pagos pactados; De acuerdo con el artículo 1ª de la ley 828 de 2003, el incumplimiento de esta obligación será causal para la imposición de multas sucesivas hasta tanto se dé el cumplimiento, previa verificación de la mora mediante liquidación efectuada por la entidad administradora. Cuando durante la ejecución del contrato se observe la persistencia de este incumplimiento por cuatro (4) meses, la entidad estatal dará aplicación a la cláusula excepcional de la caducidad.
21. El contratista debe presentar el certificado del Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC, donde manifiesta expresamente que no se encuentra incurso dentro de ninguna de las sanciones establecidas dentro de la Ley 1801 de 2016 Modificado por el art. 6º, Ley 2000 de 2019 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana", previo a la presentación de los documentos en el SECOP II (Colombia Compra Eficiente), de acuerdo en lo contemplado en el Artículo 183 de la Ley 1801 de 2016.
22. El contratista debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar. En virtud del presente contrato, el contratista se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del contrato; tales como: información locativa o de arquitectura física, lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de la labor, información contenida en los sistemas de información, documentación física, archivos digitales, información de los funcionarios y contratistas e información de los usuarios del Subsistema de Salud los cuales son de carácter reservado y confidencial.
23. Para la sede operativa externa, el contratista deberá cumplir durante la ejecución del contrato con lo establecido en la ley 1801 de 2016 en su artículo 87 para ejercer la actividad económica. En el evento de que la autoridad competente en ejercicio de la actividad de policía imponga medidas correctivas, deberá ser comunicada de forma inmediata al supervisor del contrato, so pena de declarar posibles incumplimientos contractuales.
24. Las partes acuerdan que cualquier información intercambiada, facilitada o creada entre ellas para el cumplimiento del objeto contractual, será mantenida en estricta confidencialidad. La parte receptora correspondiente sólo podrá revelar información confidencial a quienes la necesiten y estén autorizados previamente por la parte de cuya información confidencial se trata, se considera también información confidencial: a) aquella que como conjunto o por la configuración o estructuración exacta de sus componentes, no sea generalmente conocida entre los expertos en los campos correspondientes, b) la que no sea de fácil acceso, y c) aquella información que no esté sujeta a medidas de protección razonables, de acuerdo con las circunstancias del caso, a fin de mantener su carácter confidencial.
25. Cumplimiento de normatividad: El contratista acatará los lineamientos del Régimen de protección de datos y demás aspectos relacionados con el tratamiento de la información que les sea aplicable, en el marco de la ley estatutaria 1581 de 2012 y de la ley 1712 de 2014, del capítulo 25 título 2 del libro 2 de la parte 2 del decreto 1074 del 2015 y las normas que la modifiquen, reglamenten o sustituyan en virtud de lo cual se hacen responsables de la privacidad, seguridad y confidencialidad y la Resolución No. 08310 de 2016 por la cual se expide el Manual de Seguridad de la Información para la Policía Nacional.
26. EL CONTRATANTE realizará descuento por concepto de estampillas Jaime Isaza Cadavid de acuerdo a la ordenanza 017 de 2018 de la asamblea de Antioquia, equivalente al 0.4% del valor a pagar, la cuenta de cobro debe estar soportada con la certificación de cumplimiento e informe expedido por el supervisor, informe de actividades y demás documentos requeridos por la Dirección administrativa y financiera, de acuerdo con el derecho a turno y la programación del plan anual de caja (PAC).
27. El contratista realizará los cursos, actualizaciones y estudios académicos pertinentes para el idóneo desarrollo de sus actividades.
28. Se compromete a cumplir con lo estipulado en la Circular Externa 016 del Ministerio de Hacienda y Crédito Público, respecto del proceso de Recepción de Facturas Electrónicas, CIRCULAR NÚMERO 000003 16 ABR 2022 Dirección de Gestión de Recursos y Administración Económica y DIRECTIVA PRESIDENCIAL No. 09 DE 2020, (septiembre 17) Actuaciones para garantizar la exigencia de la factura electrónica como soporte de pago a los proveedores del Estado (si aplica).

29. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5° de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.
30. Estarán a cargo del Contratista los costos de transporte, movilización, seguros, fletes, que se causen para la ejecución del contrato que se llegue a realizar. Estos costos se entenderán incorporados al valor total del contrato que se llegue a celebrar, incluyendo los impuestos.
31. El contratista debe entregar al supervisor del contrato los siguientes documentos soportes y evidencias de cumplimiento así:
 32. Plan de saneamiento básico estipulado.
 33. Los formatos y/o documentos que evidencien la implementación del Plan de Saneamiento.
 34. Certificado de Manipulación de Alimentos del personal que laborará en las instalaciones, así como cursos y/o demás capacitaciones.
 35. Certificados de proveedores y anexos de los registros de INVIMA de los insumos adquiridos.
 36. Certificados de exámenes médicos y trimestralmente realizados al personal como control, examen bacteriológico de frotis de garganta y uñas, coproparasitológico y serología, presentando los correspondientes certificados al supervisor del contrato.
 37. Formatos de control de ingreso y calidad de alimentos.
 38. Rotulación de alimentos empacados, carnicos, lácteos, preparados y de panadería.
39. El contratista debe realizar acompañamiento y apoyo en actividades de mejoramiento que permitan el cumplimiento de la normatividad en materia de vertimientos, si es el caso que los resultados de las muestras tomadas por este y por la Unidad Prestadora de salud Antioquia no cumplan algún parámetro de la norma, y no generara ningún costo para la Dirección de Sanidad.
40. El contratista debe cumplir la Resolución 631 de 2015, en materia de vertimientos y asumirá cualquier multa o sanción que se genere a partir del incumplimiento durante el trámite de algún permiso en cumplimiento del Decreto 1076 de 2015.
41. El contratista debe usar productos para la desinfección y limpieza de las áreas, que sean biodegradables, para lo cual entregará la certificación que soporten la biodegradabilidad de los productos de limpieza, emitida por parte de un laboratorio avalado por el IDEAM. Así como el insumo que no contenga trazas de mercurio en cumplimiento de la Resolución 159 de 2015.
42. El contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material sólido generados por la actividad de lavado de loza con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.
43. Realizar mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha.
44. El contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congelador y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por la ONAC, mínimo cada 6 meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.
45. El contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores de acuerdo a la resolución 2184 de 2019, dentro del establecimiento, con el fin de realizar separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de gestión ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico reciclable.
46. El contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales provenientes de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado por el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada 6 meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultados de laboratorio el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley.
47. El contratista deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.

48. En las unidades ubicadas en los distritos capitales los arrendatarios deberán diligenciar el registro de generadores de aceites vegetales usados y de igual forma en las unidades a nivel nacional deberán darle manejo adecuado a los aceites producto de las frituras y tendrán que darle tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control.
49. Evitar el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos
50. El contratista se compromete a cumplir con la aplicación de las buenas prácticas de manufactura -BPM, con arreglo a lo previsto en el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013 expedida por el ministerio de salud o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.
51. Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos
52. El contratista debe Realizar la respectiva fumigación, desinfección ambiental y desratización de las instalaciones arrendadas, de acuerdo a lo estipulado en su plan de saneamiento por parte de una firma especializada y autorizada por el Ministerio de Salud o la Secretaría Municipal de Salud 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:
53. Soporte de la idoneidad del personal que realizó la actividad en la aplicación de plaguicidas.
54. 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.
55. 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.
56. Anexar la hoja de seguridad de los productos químicos utilizados para la actividad.
57. El 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.
58. El contratista debe contribuir con el programa de ahorro y uso eficiente de agua, energía y uso de residuos que desarrolle la Unidad Prestadora de salud Antioquia.
59. El contratista debe realizar la recuperación de los residuos orgánicos o biodegradables generados durante la producción de alimentos y preparados o sobrantes con una empresa acreditada que garantice su uso de manera adecuada sin generar impacto al medio ambiente, por ninguna razón se utilizara para la manutención de animales, de igual manera entregara los correspondientes manifiestos o actas de disposición final del residuos y permitirá la visita a las instalaciones de la empresa gestora durante la duración del contrato sin costo adicional para la Unidad Prestadora de salud Antioquia. Para lo anterior deberá presentar la documentación de la empresa: concepto sanitario o visita de la alcaldía respectiva.
60. El contratista 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 y demás elementos de propiedad de la Unidad Prestadora de salud Antioquia los cuales quedaran bajo su completa responsabilidad dado que será el contratista quien haga manejo directo de lo entregado en virtud al desarrollo del contrato. Con la suscripción del acta en mención el contratista quedara como único responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, sin que esto represente ningún costo para la Unidad Prestadora de salud Antioquia
61. El CONTRATISTA debe informar del cambio de alguno de sus funcionarios al supervisor del contrato, mantener las hojas de vida actualizadas y a disposición de cualquier auditoría o requerimiento justificado, de la misma manera desde el inicio del contrato el personal debe estar debidamente uniformado e identificado de acuerdo a las actividades que desempeñe.
62. El CONTRATISTA debe Informar al supervisor del contrato cuando el estado de ejecución del contrato se encuentre en un 70%.
63. El CONTRATISTA debe Pagar en forma oportuna y mensual el canon de arrendamiento por un valor de \$ 3.429.320,84 para la vigencia 2026 del sitio designado por la Unidad Prestadora de salud Antioquia (Servicio de Alimentación), aclarando que el valor del canon de arrendamiento se incrementara por año de acuerdo con lo establecido en la ley 820 de 2003 "...Por la cual se expide el régimen de arrendamiento de vivienda urbana y se dictan otras disposiciones. Los

recibos de consignación del pago del arriendo y de los servicios públicos serán requisito indispensable para presentar la facturación mensual.

64. El CONTRATISTA debe mantener un archivo en el que reposen la historia laboral y los contratos laborales del recurso humano ofertado para esta contratación cumpliendo el estándar uno del sistema de habilitación.
65. El CONTRATISTA debe realizar una reunión administrativa con todo el personal a cargo (mínimo una vez al mes) de lo cual se realizarán actas de los temas tratados.
66. El contratista deberá enviar semanalmente al supervisor del contrato el reporte de consumo y ejecución del presente contrato, con el fin de no sobre ejecutar el presupuesto asignado.
67. El contratista deberá garantizar el almacenamiento de los alimentos tanto en frío como en seco, los cuales deberán ser almacenados 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.
68. El CONTRATISTA deberá cumplir con la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a lo establecido en el Decreto No. 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Unico 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".

Etapas precontractual y celebración del contrato: la documentación que se relaciona a continuación deberá presentarse al momento de radicar la propuesta frente al pliego de condiciones según cronograma.

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 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.

ANEXO No. 4

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

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y 4 MESES MAS	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y UNLIQUIDACIÓN DEL CONTRATO LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL 20% DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDI EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD EN LOS MISMOS TÉRMINOS DE LA CLAUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO OPERATIVO	CALIDAD DEL SERVICIO	CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y 6 MESES MAS	AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DEL SERVICIO DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y 6 MESES MAS BUSCANDO RESARCIR EL DETRIMENTO CAUSADO A LA ENTIDAD POR MALA CALIDAD O INSUFICIENCIA DEL SERVICIO.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO FINANCIERO	DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL	DOSCIENTOS (200) SMLMV PARA CONTRATOS CUYO VALOR SEA INFERIOR O IGUAL A MIL QUINIENTOS (1.500) SMLMV	CONTRATISTA	VIGENTE POR EL TÉRMINO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.	AMPARA LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL CONTRATISTA CON OCASION LA DE LA EJECUCION DEL CONTRATO DEL AMPARADO Y SERAN BENEFICIARIOS TANTO LA ENTIDAD CONTRATANTE COMO LOS TERCEROS QUE PUEDAN RESULTAR AFECTADOS.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS	AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONE COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTE OBLIGADO EL CONTRATISTA DERIVADAS DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

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

11	12	13	14	15
Específico	Específico	General	General	General
Externo	Externo	Externa	Externa	Externa
Ejecución	Ejecución	Contratación	Selección/Contratación	Selección/Contratación
Riesgo Operacional	Riesgo Operacional	Riesgo Operacional	Riesgo Operacional	Riesgo Operacional
Riesgos derivados de la ejecución del contrato, de acuerdo a la evaluación de la calidad y cumplimiento del servicio.	Continuar prestación de servicios una vez finalizado el presupuesto asignado al contrato.	Riesgo que al contratista no cancela los pagos a los trabajadores.	Son derivados de las fallas en la comunicación de datos, asignación de personal, implementación de procedimientos, etc.	Atención al proceso y a los usuarios y funcionarios de la entidad, por fallas en los procedimientos.
2	1	2	1	1
3	4	3	2	2
4	5	4	3	3
5	6	5	4	4
6	7	6	5	5
7	8	7	6	6
8	9	8	7	7
9	10	9	8	8
10	11	10	9	9
11	12	11	10	10
12	13	12	11	11
13	14	13	12	12
14	15	14	13	13
15	16	15	14	14
16	17	16	15	15
17	18	17	16	16
18	19	18	17	17
19	20	19	18	18
20	21	20	19	19
21	22	21	20	20
22	23	22	21	21
23	24	23	22	22
24	25	24	23	23
25	26	25	24	24
26	27	26	25	25
27	28	27	26	26
28	29	28	27	27
29	30	29	28	28
30	31	30	29	29
31	32	31	30	30
32	33	32	31	31
33	34	33	32	32
34	35	34	33	33
35	36	35	34	34
36	37	36	35	35
37	38	37	36	36
38	39	38	37	37
39	40	39	38	38
40	41	40	39	39
41	42	41	40	40
42	43	42	41	41
43	44	43	42	42
44	45	44	43	43
45	46	45	44	44
46	47	46	45	45
47	48	47	46	46
48	49	48	47	47
49	50	49	48	48
50	51	50	49	49
51	52	51	50	50
52	53	52	51	51
53	54	53	52	52
54	55	54	53	53
55	56	55	54	54
56	57	56	55	55
57	58	57	56	56
58	59	58	57	57
59	60	59	58	58
60	61	60	59	59
61	62	61	60	60
62	63	62	61	61
63	64	63	62	62
64	65	64	63	63
65	66	65	64	64
66	67	66	65	65
67	68	67	66	66
68	69	68	67	67
69	70	69	68	68
70	71	70	69	69
71	72	71	70	70
72	73	72	71	71
73	74	73	72	72
74	75	74	73	73
75	76	75	74	74
76	77	76	75	75
77	78	77	76	76
78	79	78	77	77
79	80	79	78	78
80	81	80	79	79
81	82	81	80	80
82	83	82	81	81
83	84	83	82	82
84	85	84	83	83
85	86	85	84	84
86	87	86	85	85
87	88	87	86	86
88	89	88	87	87
89	90	89	88	88
90	91	90	89	89
91	92	91	90	90
92	93	92	91	91
93	94	93	92	92
94	95	94	93	93
95	96	95	94	94
96	97	96	95	95
97	98	97	96	96
98	99	98	97	97
99	100	99	98	98
100	101	100	99	99
101	102	101	100	100
102	103	102	101	101
103	104	103	102	102
104	105	104	103	103
105	106	105	104	104
106	107	106	105	105
107	108	107	106	106
108	109	108	107	107
109	110	109	108	108
110	111	110	109	109
111	112	111	110	110
112	113	112	111	111
113	114	113	112	112
114	115	114	113	113
115	116	115	114	114
116	117	116	115	115
117	118	117	116	116
118	119	118	117	117
119	120	119	118	118
120	121	120	119	119
121	122	121	120	120
122	123	122	121	121
123	124	123	122	122
124	125	124	123	123
125	126	125	124	124
126	127	126	125	125
127	128	127	126	126
128	129	128	127	127
129	130	129	128	128
130	131	130	129	129
131	132	131	130	130
132	133	132	131	131
133	134	133	132	132
134	135	134	133	133
135	136	135	134	134
136	137	136	135	135
137	138	137	136	136
138	139	138	137	137
139	140	139	138	138
140	141	140	139	139
141	142	141	140	140
142	143	142	141	141
143	144	143	142	142
144	145	144	143	143
145	146	145	144	144
146	147	146	145	145
147	148	147	146	146
148	149	148	147	147
149	150	149	148	148
150	151	150	149	149
151	152	151	150	150
152	153	152	151	151
153	154	153	152	152
154	155	154	153	153
155	156	155	154	154
156	157	156	155	155
157	158	157	156	156
158	159	158	157	157
159	160	159	158	158
160	161	160	159	159
161	162	161	160	160
162	163	162	161	161
163	164	163	162	162
164	165	164	163	163
165	166	165	164	164
166	167	166	165	165
167	168	167	166	166
168	169	168	167	167
169	170	169	168	168
170	171	170	169	169
171	172	171	170	170
172	173	172	171	171
173	174	173	172	172
174	175	174	173	173
175	176	175	174	174
176	177	176	175	175
177	178	177	176	176
178	179	178	177	177
179	180	179	178	178
180	181	180	179	179
181	182	181	180	180
182	183	182	181	181
183	184	183	182	182
184	185	184	183	183
185	186	185	184	184
186	187	186	185	185
187	188	187	186	186
188	189	188	187	187
189	190	189	188	188
190	191	190	189	189
191	192	191	190	190
192	193	192	191	191
193	194	193	192	192
194	195	194	193	193
195	196	195	194	194
196	197	196	195	195
197	198	197	196	196
198	199	198	197	197
199	200	199	198	198
200	201	200	199	199
201	202	201	200	200
202	203	202	201	201
203	204	203	202	202
204	205	204	203	203
205	206	205	204	204
206	207	206	205	205
207	208	207	206	206
208	209	208	207	207
209	210	209	208	208
210	211	210	209	209
211	212	211	210	210
212	213	212	211	211
213	214	213	212	212
214	215	214	213	213
215	216	215	214	214
216	217	216	215	215
217	218	217	216	216
218	219	218	217	217
219	220	219	218	218
220	221	220	219	219
221	222	221	220	220
222	223	222	221	221
223	224	223	222	222
224	225	224	223	223
225	226	225	224	224
226	227	226	225	225
227	228	227	226	226
228	229	228	227	227
229	230	229	228	228
230	231	230	229	229
231	232	231	230	230
232	233	232	231	231
233	234	233	232	232
234	235	234	233	233
235	236	235	234	234
236	237	236	235	235
237	238	237	236	236
238	239	238	237	237
239	240	239	238	238
240	241	240	239	239
241	242	241	240	240
242	243	242	241	241
243	244	243	242	242
244	245	244	243	243
245	246	245	244	244
246	247	246	245	245
247	248	247	246	246
248	249	248	247	247
249	250	249	248	248
250	251	250	249	249
251	252	251	250	250
252	253	252	251	251
253	254	253	252	252
254	255	254	253	253
255	256	255	254	254
256	257	256	255	255
257	258	257	256	256
258	259	258	257	257
259	260	259	258	258
260	261	260	259	259
261	262	261	260	260
262	263	262	261	261
263	264	263	262	262
264	265	264	263	263
265	266	265	264	264
266	267	266	265	265
267	268	267	266	266
268	269	268	267	267
269	270	269	268	268
270	271	270	269	269
271	272	271	270	270
272	273	272	271	271
273	274	27		

ANEXO No. 5

OFERTA ECONÓMICA
PN UPRES DEANT MINIMA CUANTIA 244-2026

El valor del presente contrato es de **CIENTO CUARENTA Y UN MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS DOS PESOS CON SETENTA Y CINCO CENTAVOS MONEDA LEGAL (\$ 141.587.202,75)** correspondientes a la vigencia presupuestal 2026, discriminado así:

Formulario de evaluación de ofertas económicas para el PN UPRES DEANT MINIMA CUANTIA 244-2026.

Ver resumen

El oferente deberá indicar el valor total del presupuesto estimado para la prestación de servicios de alimentación hospitalaria, para este caso debe indicarlo en el presente formulario el valor total de \$ 141.587.202,75.

Indique el precio como lo indique la Entidad Estatal

Presupuesto estimado: 141.587.202,75

Indique el precio como lo indique la Entidad Estatal: 141.587.202,75

Item	Descripción	Cantidad	Unidad	Presupuesto estimado	Precio unitario	Precio total estimado	Indique el precio como lo indique la Entidad Estatal
1	PRESTACIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA	1	UN	141.587.202,75	141.587.202,75	141.587.202,75	141.587.202,75

VALORES UNITARIOS OFERTADOS

ITEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO OFERTADO IMPUESTO INCLUIDO
1	DIETA ASTRINGENTE	1	\$ 29.000,00
2	DIETA BLANDA	1	\$ 48.000,00
3	DIETA BLANDA PEQUEÑA	1	\$ 33.000,00
4	DIETA COMPLEMENTARIA I	1	\$ 23.000,00
5	DIETA COMPLEMENTARIA II	1	\$ 23.000,00
6	DIETA HIPOGLUCIDA	1	\$ 60.000,00
7	DIETA SEMIBLANDA	1	\$ 35.000,00
8	DIETA HIPOGRASA	1	\$ 39.000,00
9	DIETA HIPOSODICA	1	\$ 60.000,00
10	DIETA LIQUIDA CLARA	1	\$ 37.000,00
11	DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA	1	\$ 60.000,00
12	DIETA NORMAL	1	\$ 60.500,00
13	DIETA RENAL	1	\$ 30.000,00
14	ASTRINGENTE – LIQUIDA CLARA	1	\$ 4.000,00
15	SEMIBLANDA	1	\$ 5.000,00
16	COMPLEMENTARIA II	1	\$ 4.000,00
17	BLANDA PEQUEÑA	1	\$ 4.000,00
18	ACOMPAÑANTE DE PANADERÍA PASTELERÍA 40 grs	1	\$ 700,00
19	AGUA INDUSTRIALIZADA BOTELLA 500 CC	1	\$ 2.300,00
20	AGUA DE PANELA JARRA X 5 PORCIONES	1	\$ 1.600,00

21	AGUA INDUSTRIALIZADA VASO 250 CC	1	\$ 1.200,00
22	AROMÁTICA O AGUA DE PANELA POR 8 OZ	1	\$ 720,00
23	AROMÁTICA JARRA X 5 PORCIONES	1	\$ 2.000,00
24	AREPA REDONDA 40 gr	1	\$ 200,00
25	AREPA DELGADA 60 gr	1	\$ 300,00
26	ARROZ COCIDO 80 gr	1	\$ 700,00
27	ARROZ CON LECHE 40 GRS	1	\$ 700,00
28	AZÚCAR EN SOBRE 10 GRAMOS	1	\$ 140,00
29	CAFÉ O CHOCOLATE EN LECHE 8 ONZAS	1	\$ 1.500,00
30	CALDO DE PAPA CON CARNE O POLLO 1 TAZA DE 8 ONZAS	1	\$ 4.000,00
31	CIRUELAS PASAS	1	\$ 2.000,00
32	COLADA EN AGUA 8 ONZAS	1	\$ 400,00
33	COLADA EN LECHE 8 ONZAS	1	\$ 1.200,00
34	COMPOTA FRESCA 100 GRAMOS	1	\$ 2.500,00
35	COMPOTA COMERCIAL 113 GRAMOS	1	\$ 6.000,00
36	CONSOMÉ NATURAL DE POLLO O CARNE TAZA CON 8 ONZAS	1	\$ 1.200,00
37	CREMA NO LACTEA SOBRES 4 GRAMOS	1	\$ 300,00
38	ENSALADA FRUTAS CON QUESO CON CREMA 300 GRAMOS	1	\$ 6.000,00
39	ENSALADA FRUTAS CON QUESO SIN CREMA 250 GRAMOS	1	\$ 5.500,00
40	ENSALADA FRUTAS SIN QUESO SIN CREMA 250 GRAMOS	1	\$ 5.500,00
41	ENSALADA FRUTAS SIN QUESO SIN CREMA 120 GRAMOS	1	\$ 3.500,00
42	FRUTA MIXTA PORCIÓN 250 GRAMOS	1	\$ 4.500,00
43	FRUTA 120 GRAMOS	1	\$ 2.000,00
44	GALLETAS PAQUETE DE DULCE O SAL 19 GRAMOS	1	\$ 900,00
45	GELATINA DIETÉTICA O NORMAL 100 GRAMOS	1	\$ 1.200,00
46	HAMBURGUESA CON 100 GRAMOS PROTEÍNA UNIDAD	1	\$ 1.100,00
47	HAMBURGUESA CON 140 GRAMOS PROTEÍNA UNIDAD	1	\$ 7.000,00
48	HELADO DE CREMA INDUSTRIALIZADO 100 GRAMOS	1	\$ 1.450,00
49	HUEVO CUALQUIER PREPARACIÓN 1 TIPO A	1	\$ 1.100,00
50	CREMA NO LACTEA SOBRES 4 GRAMOS	1	\$ 300,00
51	JUGO FRESCO EN AGUA JARRA X 5 VASOS 8 ONZAS C/U	1	\$ 950,00
52	JUGO FRESCO EN AGUA VASO 8 ONZAS	1	\$ 1.500,00
53	JUGO FRESCO EN LECHE VASO (SORBETE) 8 ONZAS	1	\$ 300,00
54	JUGO FRESCO NARANJA NATURAL 8 ONZAS	1	\$ 2.100,00
55	LECHE DE SOYA O DESLACTOSADA 8 ONZAS	1	\$ 1.600,00
56	LICUADO CON CARNE O POLLO 8 ONZAS	1	\$ 4.000,00
57	MANTEQUILLA 10 gr	1	\$ 450,00
58	MERMELADA 20 gr	1	\$ 500,00
59	MERMELADA DIETETICA 20 gr	1	\$ 550,00
60	PAN UNIDAD 30 GRAMOS	1	\$ 550,00

61	PAPAS FRITAS O A LA FRANCESA 100 GRAMOS	1	\$ 2.000,00
62	QUESO O QUESITO PORCIÓN 30 GRAMOS	1	\$ 1.000,00
63	SAL EN SOBRE 1 GRAMO	1	\$ 40,00
64	SALPICÓN VASO 8 ONZAS	1	\$ 2.000,00
65	SÁNDWICH DE POLLO O QUESO O JAMÓN Y QUESO	1	\$ 3.800,00
66	SOPA LICUADA DE VERDURAS CARNE O POLLO PLATO CON 8 ONZAS	1	\$ 3.000,00
67	SOPA LICUADA DE VERDURAS PLATO CON 8 ONZAS	1	\$ 1.500,00
68	SOPA O CREMA DEL DÍA PLATO CON 8 ONZAS	1	\$ 2.000,00
69	SUPLEMENTO DE FIBRA TIPO ALL BRAIN, GRANOLA, 30 GRAMOS	1	\$ 1.000,00
70	HOJUELAS DE AVENA, U OTRAS 25 GRAMOS	1	\$ 600,00
71	VERDURA CRUDA PORCIÓN 120 GRAMOS	1	\$ 1.000,00
72	YOGURT O KUMIS 120 GRAMOS	1	\$ 3.000,00
73	TE EN AGUA POR 8 ONZAS	1	\$ 800,00
74	TE JARRA X 5 PORCIONES	1	\$ 500,00
75	TE EN LECHE POR 8 ONZAS	1	\$ 1.000,00



ANEXO No. 1
OFERTA ECONÓMICA
PN UPRES DEANT MIC 244-2026

ESTE FORMATO NO DEBE SER MODIFICADO

Envigado, 19 de junio de 2026

Señores
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA
Carrera 43a 48 e sur - 45
Envigado - Antioquia

Referencia: Proceso PN UPRES DEANT MIC 244-2026, que tiene por objeto la: **PRESTACIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN EL SUBSISTEMA DE SALUD DE LA POLICÍA NACIONAL- UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA**

El suscrito **LUIS CARLOS RESTREPO GOMEZ**, obrando en nombre y representación legal de **ESTELAR FOOD S.A.S.**, identificado con NIT. 901.249.275-4, de conformidad con lo establecido en el proceso de contratación de la referencia; presento mi oferta económica en relación al valor descrito para cada ítem, así:

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO	CANTIDAD	PRECIO TECHO (UNIT. CON IVA) SI APLICA	VALOR UNITARIO OFERTADO IMPUESTO INCLUIDO
1	DIETA ASTRINGENTE	1	\$ 31.424,90	\$ 29.000,00
2	DIETA BLANDA	1	\$ 22.660,00	\$ 48.000,00
3	DIETA BLANDA PEQUEÑA	1	\$ 38.867,00	\$ 38.000,00
4	DIETA COMPLEMENTARIA I	1	\$ 26.275,00	\$ 25.000,00
5	DIETA COMPLEMENTARIA II	1	\$ 26.275,00	\$ 28.000,00
6	DIETA HIPOGLUCÉMICA	1	\$ 65.162,00	\$ 60.000,00
7	DIETA SEMIBLANDA	1	\$ 42.040,00	\$ 35.000,00
8	DIETA HIPERTENSIVA	1	\$ 42.940,00	\$ 39.000,00
9	DIETA HIPOSODICA	1	\$ 65.162,00	\$ 60.000,00
10	DIETA LIQUIDA CLARA	1	\$ 42.040,00	\$ 37.000,00
11	DIETA LIQUIDA HIPOPERLÉUTICA	1	\$ 67.264,00	\$ 60.000,00

Dirección: Carrera 46 No. 460-69 - 80 Bochica 213, 2° piso
Ciudadela Real - Envigado Antioquia
Email: ventas@estelarfood.com
Teléfono: 4552715 Celular: 3045711548



12	DIETA NORMAL	1	\$ 64.111,00	\$ 60.500,00
13	DIETA RENAL	1	\$ 36.785,00	\$ 30.000,00
14	ASTRINGENTE - LIQUIDA CLARA	1	\$ 5.780,50	\$ 4.000,00
15	SEMIBLANDA	1	\$ 8.306,00	\$ 5.000,00
16	COMPLEMENTARIA II	1	\$ 4.729,50	\$ 4.000,00
17	BLANDA PEQUEÑA	1	\$ 4.729,50	\$ 4.000,00
18	ACOMPAÑANTE DE PANADERIA PASTELERIA 40 grs	1	\$ 840,80	\$ 700,00
19	AGUA INDUSTRIALIZADA BOTELLA 500 CC	1	\$ 2.627,50	\$ 2.300,00
20	AGUA DE PANELA JABRA X 5 PORCIONES	1	\$ 1.786,70	\$ 1.600,00
21	AGUA INDUSTRIALIZADA VASO 250 CC	1	\$ 1.366,30	\$ 1.200,00
22	AROMÁTICA O AGUA DE PANELA POR 8 OZ	1	\$ 735,70	\$ 720,00
23	AROMÁTICA JARRA X 5 PORCIONES	1	\$ 3.153,00	\$ 2.000,00
24	AREPA REDONDA 40 gr	1	\$ 241,73	\$ 200,00
25	AREPA DELGADA 60 gr	1	\$ 367,85	\$ 300,00
26	ARROZ COCIDO 80 gr	1	\$ 735,70	\$ 700,00
27	ARROZ CON LECHE 40 GRs	1	\$ 735,70	\$ 700,00
28	AZÚCAR EN SOBRE 10 GRANOS	1	\$ 157,65	\$ 140,00
29	CAFÉ O CHOCOLATE EN LECHE 8 ONZAS	1	\$ 1.681,60	\$ 1.500,00
30	CALDO DE PAPA CON CARNE O POLLO 1 TAZA DE 8 ONZAS	1	\$ 4.729,50	\$ 4.000,00
31	CIRUELAS PASAS	1	\$ 2.102,00	\$ 2.000,00
32	COLADA EN AGUA 8 ONZAS	1	\$ 420,40	\$ 400,00
33	COLADA EN LECHE 8 ONZAS	1	\$ 1.366,30	\$ 1.200,00
34	COMPOSTA FRESCA 300 GRAMOS	1	\$ 2.732,60	\$ 2.500,00
35	COMPOSTA COMERCIAL 113 GRAMOS	1	\$ 7.146,80	\$ 6.000,00
36	CONSUMÉ NATURAL DE POLLO O CARNE TAZA CON 8 ONZAS	1	\$ 1.261,20	\$ 1.200,00
37	CREMA NO LACTEA SOBRES 4 GRAMOS	1	\$ 432,00	\$ 300,00
38	ENSALADA FRUTAS CON QUESO CON CREMA 300 GRAMOS	1	\$ 6.831,50	\$ 6.000,00

Dirección: Carrera 44 No 45C Sur - 40 Bogotá 213, 2° piso
 Ciudad Real - Enigado Antioquia
 E-mail: estelarfodas@gmail.com
 Teléfono: 4460918 Celular: 3245781548



39	ENSALADA FRUTAS CON QUESO SIN CREMA 250 GRAMOS	1	\$ 6.306,00	\$ 5.500,00
40	ENSALADA FRUTAS SIN QUESO SIN CREMA 250 GRAMOS	1	\$ 6.306,00	\$ 5.500,00
41	ENSALADA FRUTAS SIN QUESO SIN CREMA 120 GRAMOS	1	\$ 4.098,90	\$ 3.500,00
42	FRUTA MIXTA PORCIÓN 250 GRAMOS	1	\$ 5.780,50	\$ 4.500,00
43	FRUTA 120 GRAMOS	1	\$ 2.627,50	\$ 2.000,00
44	GALLETAS PAQUETE DE DULCE O SAL 15 GRAMOS	1	\$ 998,45	\$ 900,00
45	GELATINA DIETETICA O NORMAL 100 GRAMOS	1	\$ 1.366,30	\$ 1.200,00
46	HAMBURGUESA CON 100 GRAMOS PROTEÍNA UNIDAD	1	\$ 1.107,00	\$ 1.100,00
47	HAMBURGUESA CON 140 GRAMOS PROTEÍNA UNIDAD	1	\$ 1.479,00	\$ 1.000,00
48	HELADO DE CREMA INDUSTRIALIZADO 100 GRAMOS	1	\$ 1.576,50	\$ 1.450,00
49	HUEVO CUALQUIER PREPARACION 1 TIPO A	1	\$ 1.261,20	\$ 1.100,00
50	CREMA NO LACTEA SOBRES 4 GRAMOS	1	\$ 336,32	\$ 300,00
51	JUGO FRESCO EN AGUA JARRA X 5 VASOS 8 ONZAS CU	1	\$ 1.025,38	\$ 950,00
52	JUGO FRESCO EN AGUA VASO 8 ONZAS	1	\$ 1.891,80	\$ 1.500,00
53	JUGO FRESCO EN LECHE VASO (SORBETE) 8 ONZAS	1	\$ 319,30	\$ 300,00
54	JUGO FRESCO NARANJA NATURAL 8 ONZAS	1	\$ 2.312,20	\$ 2.100,00
55	LECHE DE SOYA O DESLACTOSADA 8 ONZAS	1	\$ 1.891,80	\$ 1.800,00
56	LICUADO CON CARNE O POLLO 8 ONZAS	1	\$ 6.079,00	\$ 4.000,00
57	MANTEQUILLA 10 gr	1	\$ 525,50	\$ 450,00
58	MERMELADA 20 gr	1	\$ 630,60	\$ 500,00
59	MERMELADA DIETETICA 20 gr	1	\$ 630,60	\$ 550,00
60	PAN UNIDAD 30 GRAMOS	1	\$ 630,60	\$ 550,00
61	PAPAS FRITAS O A LA FRANCESA 100 GRAMOS	1	\$ 2.627,50	\$ 2.000,00
62	QUESO O QUESITO PORCIÓN 30 GRAMOS	1	\$ 1.261,20	\$ 1.000,00

Dirección: Carrera 44 No 48C Sur - 40 Bodega 213, 2° piso
 Ciudadela Real - Envigado Antioquia
 Email: estelarfoods@gmail.com
 Teléfono: 4480918 Celular: 3245781546



63	SAL EN SOBRE 1 GRAMO	1	\$ 44,04	\$ 40,00
64	SALPICÓN VASO 8 ONZAS	1	\$ 2.627,50	\$ 2.000,00
65	SAND WICH DE POLLO O QUESO O JAMÓN Y QUESO	1	\$ 4.204,00	\$ 3.800,00
66	SOPA LIQUADA DE VERDURAS CARNE O POLLO PLATO CON 8 ONZAS	1	\$ 4.204,00	\$ 3.000,00
67	SOPA LIQUADA DE VERDURAS PLATO CON 8 ONZAS	1	\$ 1.681,60	\$ 1.500,00
68	SOPA O CREMA DEL DÍA PLATO CON 8 ONZAS	1	\$ 2.312,20	\$ 2.000,00
69	SUPLEMENTO DE FIBRA TIPO ALL BRAN, GRANOLA, 30 GRAMOS	1	\$ 1.103,55	\$ 1.000,00
70	HOJUELAS DE AVENA, U OTRAS 25 GRAMOS	1	\$ 683,15	\$ 600,00
71	VERDURA CRUDA PORCIÓN 120 GRAMOS	1	\$ 1.261,20	\$ 1.000,00
72	YOGURTO KUMIS 120 GRAMOS	1	\$ 3.678,50	\$ 3.000,00
73	TE EN AGUA POR 8 ONZAS	1	\$ 925,72	\$ 800,00
74	TE JAMBA K'S PORCIONES	1	\$ 525,50	\$ 500,00
75	TE EN LECHE POR 8 ONZAS	1	\$ 1.261,20	\$ 1.000,00

El impuesto deberá incluirse dentro del valor ofertado por el ítem.

El precio presentado por el oferente debe cubrir todos los costos de los diferentes impuestos, descuentos, imprevistos, gastos de administración y utilidad del oferente.

Si el oferente no discrimina el impuesto al valor agregado a los servicios de alimentación que causan algún tipo de impuesto, la unidad prestadora de salud Antioquia, lo considerará incluido en el valor ofertado y así lo aceptará el Proponente.

Nota 1: teniendo en cuenta que se trata de un contrato de prestación de servicios que se ejecutará en tramo sucesivo, la Policía Nacional – La Unidad Prestadora de Salud Antioquia, adjudicará la totalidad del presupuesto asignado del presente proceso.

Nota 2: se informa a los oferentes que el valor ofertado en el presente formulario es evaluativo y que el valor a adjudicar es el total del presupuesto asignado para el presente proceso de contratación.

Nota 3: el oferente deberá diligenciar en el cuestionario numeral 1 que se encuentra en el SECOP II, nombrado "OFERTA ECONÓMICA - EL OFERENTE DEBERÁ DILIGENCIAR EL VALOR TOTAL DEL

Dirección: Carrera 44 No 480-50 - 408odega 213, 2° piso
Ciudadela Real - Envigado Antioquia
Email: estelarfoods@gmail.com
Teléfono: 4480018 Celular: 3045791548

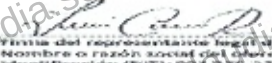
ESTELAR FOOD

PRELIMINARES ASIGNADOS al valor total del presupuesto asignado de acuerdo a como lo solicita la entidad.

NOTA: En el presente formulario deberá ubicar en la columna que se detalla al final de la relación del bien llamado "VALOR UNITARIO PERTENECIENTE AL VALOR UNITARIO OFERTADO", el valor unitario ofrecido por el proponente para cada uno de los ítems, si de arrollar que el proponente debe ofertar la totalidad de los ítems sin sobrepasar el precio tacho establecido.

Este formato debe ser diligenciado en papel membretado de la empresa, con la firma del representante legal y sellado en pólen la plataforma del SCCOP N.

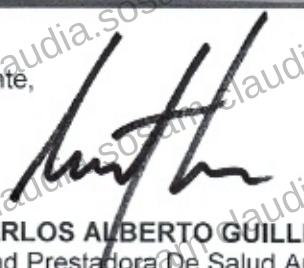
El proponente: **ESTELAR FOOD S.A.S.**

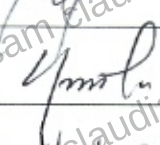


Firma del representante legal del proponente:
Nombre o razón social del cliente: **ESTELAR FOOD S.A.S.**
Identificación (NIT): **904.236.275-4**
Nombre Representante Legal: **LUIS CARLOS RESTREPO GOMEZ**
Identificación (C.C.): **13.439.387**

ESTELAR FOOD S.A.S. - CALLE 43A No. 48C Sur - Barrio Primavera, Envigado - Antioquia - Colombia
Teléfono: 4400 0000 - 3040 7000

Atentamente,


Mayor CARLOS ALBERTO GUILLEN AGUDELO
 Jefe Unidad Prestadora De Salud Antioquia

	DEPENDENCIA	NOMBRE DEL FUNCIONARIO ASESOR	FIRMA
ELABORADO POR	PRECONTRATOS	AA32 CLAUDIA LORENA SOSA MORALES	
REVISADO POR	JEFE GRUPO CONTRATOS	Intendente BRYAN MANUEL TOSCANO LOPEZ	
REVISADO PARA FIRMA POR	ASESOR JURÍDICO	CPS - Abogada NATHALIA DURANGO PETRO	
REVISADO POR	Jefe Logístico y financiero (E)	Intendente SUSAN STEPHANI CORTÉS LOPEZ	
FECHA DE ELABORACIÓN	03/07/2026		
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad, lo presentamos para la firma de la JEFE DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA			

Ubicación: D:/PRECONTRATOS/MIC/SERVICIO DE ALIMENTACION- SERVICIO DE ALIMENTACION

Carrera 43A No. 48Csur-45 Barrio Primavera, Envigado
 Teléfonos 3396737 – 3396885
deant.upres-pco@policia.gov.co
www.policia.gov.co