

|                     |                                                |                                                                                                               |  |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Página 1 de 176     | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |  |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |  |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |  |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |  |

**UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA**

Envigado, \_\_\_\_\_

**I. ASPECTOS GENERALES DEL ESTUDIO PREVIO.**

**• DEFINICIÓN O IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DEL SECTOR**

La necesidad de contratar la prestación integral del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados surge de la obligación de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia de garantizar la atención integral de los usuarios del Subsistema de Salud de la Policía Nacional en su jurisdicción. Dicho servicio constituye un componente esencial del tratamiento médico y nutricional de los pacientes, por cuanto contribuye a su recuperación, mantenimiento del estado nutricional y bienestar general. En consecuencia, resulta indispensable asegurar la disponibilidad continua y eficiente de este servicio, con el fin de mantener y fortalecer el portafolio institucional y garantizar la adecuada prestación de los servicios de salud.

|                                                                                                               |                                                                                                                                                                                      |                                    |                         |                                              |                                       |                                       |                                                    |                                                                        |                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO                                                                            | PRESTACIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN EL SUBSISTEMA DE SALUD DE LA POLICÍA NACIONAL – UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA. |                                    |                         |                                              |                                       |                                       |                                                    |                                                                        |                                                                                      |
|                                                                                                               | CLASIFICACIÓN UNSPSC                                                                                                                                                                 |                                    | SEGMENTO                | FAMILIA                                      |                                       | CLASE                                 | PRODUCTO                                           |                                                                        |                                                                                      |
|                                                                                                               | 85151603                                                                                                                                                                             |                                    | (85) SERVICIOS DE SALUD | (8515) SERVICIOS ALIMENTICIOS Y DE NUTRICIÓN |                                       | (851516) ASUNTOS NUTRICIONALES        | (85151603) SERVICIOS DE REHABILITACIÓN NUTRICIONAL |                                                                        |                                                                                      |
| 1.2. VALOR ESTIMADO                                                                                           | El valor estimado para el presente proceso es la suma de Doscientos cincuenta y ocho millones treinta mil ochocientos veinticinco pesos moneda legal (\$ 258.030.825,00).            |                                    |                         |                                              |                                       |                                       |                                                    |                                                                        |                                                                                      |
|                                                                                                               | ÍTEM Y/O LOTE                                                                                                                                                                        | RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL |                         | UNIDAD                                       | DESCRIPCIÓN                           | RECURSO                               | CANTIDAD                                           | VALOR UNITARIO ESTIMADO, INCLUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA | VALOR TOTAL ESTIMADO INCLUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA |
|                                                                                                               | 01                                                                                                                                                                                   | 02-02-02-006-03                    |                         | UPRES – GUPAS                                | Servicios alimenticios y de nutrición | 16                                    | 1                                                  | Vigencia 2026                                                          | \$ 258.030.825,00                                                                    |
|                                                                                                               | VALOR TOTAL ESTIMADO                                                                                                                                                                 |                                    |                         |                                              |                                       |                                       |                                                    |                                                                        | \$ 258.030.825,00                                                                    |
| 1.3. CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, GASTOS DE FUNCIONAMIENTO Y/O INVERSIÓN Y/O VIGENCIAS FUTURAS. | No.                                                                                                                                                                                  | Fecha                              | No. Plan de compras     | Unidad                                       | Recurso                               | Descripción                           | Cantidad                                           | Valor unitario                                                         | Valor total                                                                          |
|                                                                                                               | 1                                                                                                                                                                                    |                                    |                         | UPRES                                        | 16                                    | Servicios alimenticios y de nutrición | 1                                                  | Vigencia 2026                                                          | \$ 258.030.825,00                                                                    |
|                                                                                                               | Total                                                                                                                                                                                |                                    |                         |                                              |                                       |                                       |                                                    |                                                                        | \$ 258.030.825,00                                                                    |
|                                                                                                               | Resolución 01 del 01-01-2026 DISAN Aprobación de recursos Plan Anual de Adquisiciones Vigencia 2026.                                                                                 |                                    |                         |                                              |                                       |                                       |                                                    |                                                                        |                                                                                      |
| 1.4. CLASE DE CONTRATO                                                                                        | Prestación de servicios, Artículo 32 Ley 80 de 1.993, Código Civil y Código de Comercio.                                                                                             |                                    |                         |                                              |                                       |                                       |                                                    |                                                                        |                                                                                      |

|                     |                                                |                                                                                                        |
|---------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 2 de 176     | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br>POLICÍA NACIONAL |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                        |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                        |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                        |

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1.5. PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES</b> | <p>Podrán participar en el presente proceso todas las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras con representación en Colombia que presten el servicio objeto del presente proceso; en forma individual o conjunta, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad que estén en capacidad de cumplir con el objeto del contrato y las condiciones solicitadas para el mismo.</p> <p>Con el fin de dar aplicación a los incentivos de la contratación pública y teniendo en cuenta el Decreto 1860 del 24 de diciembre del 2021 artículo 5. Modificación de la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015. Modifíquense los artículos 2.2.1.2.4.2.2., 2.2.1.2.4.2.3. y 2.2.1.2.4.2.4. de la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015, el presente proceso es susceptible de ser limitado a Mipymes, cuando se haya manifestado interés de por lo menos dos (02) empresas Mipymes.</p> |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

En atención a lo consagrado en el literal a) del numeral 1.1. del capítulo III de la Resolución No. 03049 de 2014, “Por medio de la cual se adopta el manual de contratación de la Policía Nacional”:

El Establecimiento de Sanidad Policial Complementario perteneciente a la Unidad Prestadora De Salud Antioquia como entidad promotora de salud, encargada de administrar los recursos de los usuarios, requiere contratar la “Prestación integral del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados”, por mandato constitucional y legal para preservar la vida, la integridad personal y la salud, como derechos fundamentales de los afiliados y beneficiarios del Subsistema de Salud de la Policía Nacional; siendo un imperativo de la Policía Nacional garantizar la prestación del servicio de alimentación para realizar el tratamiento integral de los pacientes.

### JUSTIFICACIÓN

La Unidad Prestadora de Salud Antioquia - Establecimiento perteneciente a la Regional de Aseguramiento en Salud N°6 atendiendo su naturaleza, nivel de complejidad y su razón de ser, requiere la prestación integral del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados con el fin de cubrir los requerimientos nutricionales de acuerdo con su condición fisiopatología, edad, género, estado metabólico y estado fisiológico asegurando la recuperación del paciente.

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

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

Los pacientes desnutridos, hospitalizados pueden presentar cambios clínicos entre 2 y 20 veces más que los pacientes enfermos nutridos (Buzby 1980; Hickman et al 1980, Klidjlan et al 1982). La incidencia de complicaciones es 9% en pacientes con desnutrición moderada, mientras que en pacientes con desnutrición severa ésta alcanza el 42% (Detsky 1994).

Por lo tanto, el estado nutricional es uno de los principales factores que se deben considerar en los pacientes hospitalizados debido al alto riesgo de complicaciones como: infección, falla respiratoria, mala cicatrización de heridas y fístulas, entre otras, que, unidos a un mal estado nutricional, pueden aumentar el tiempo de estancia hospitalaria y el riesgo de mortalidad.

|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 3 de 176     | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

El Decreto 1795 de 2000 establece que el objeto del Sistema de Salud de las Fuerzas Militares y de la Policía Nacional (SSMP) es prestar el servicio integral de salud en las áreas de promoción prevención, protección recuperación y rehabilitación del personal afiliado y beneficiarios del Subsistema de Salud de la Policía Nacional (SSPN). El servicio de salud es un servicio público esencial, que hace parte de la misión del Sistema de Salud de la Fuerzas Militares y de la Policía Nacional, por lo cual la Unidad Prestadora de Salud Antioquia debe garantizar su prestación de manera continua y eficiente a todos los usuarios. Es preciso anotar que la prestación del servicio de salud a los usuarios y a beneficiarios del Subsistema de Salud de la Policía Nacional, debe prestarse bajo los principios de continuidad, oportunidad, pertinencia, accesibilidad y seguridad; de conformidad con lo establecido el Decreto 1795 de 2000.

En virtud de los principios anteriores, la Unidad Prestadora de Salud Antioquia está en la obligación de prestar el servicio de salud sin interrupción los 365 días del año y las 24 horas del día, requiriéndose en consecuencia y teniendo en cuenta que es deber de la Institución suministrar la alimentación a pacientes hospitalizados, como parte integral del tratamiento de acuerdo con cada patología.

Igualmente, el derecho a la alimentación, es derecho fundamental constitucional y en un país productor de alimentos, el estado debe asegurar a través de programas de producción de alimentos básicos, la alimentación de niños y ancianos, ya que la alimentación suficiente, inocua y sana es decisiva para lograr un nivel de vida adecuado, para el hombre y su familia; por tanto, es una obligación.

Para establecer el consumo promedio mes para el nuevo proceso, se determinó tomando el comportamiento promedio para los 9 meses facturados del 2025 y 2026 con la ejecución de contrato 102-7-20295-25 arrojando un promedio mensual de \$ 68.548.000 y al cual se le aplicó la variación anual ipc para el 2026 de 5.68% obteniendo un resultado para el 2026 de 72.441.526 aproximadamente.

De acuerdo con lo anterior se proyecta un consumo promedio mes de \$72.441.526 el cual puede aumentar o disminuir según porcentaje de ocupación en la Clínica y picos epidemiológicos

**II) Conveniencia:** Se contratarán los servicios de alimentación hospitalaria para suplir las necesidades del servicio de Salud de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia.

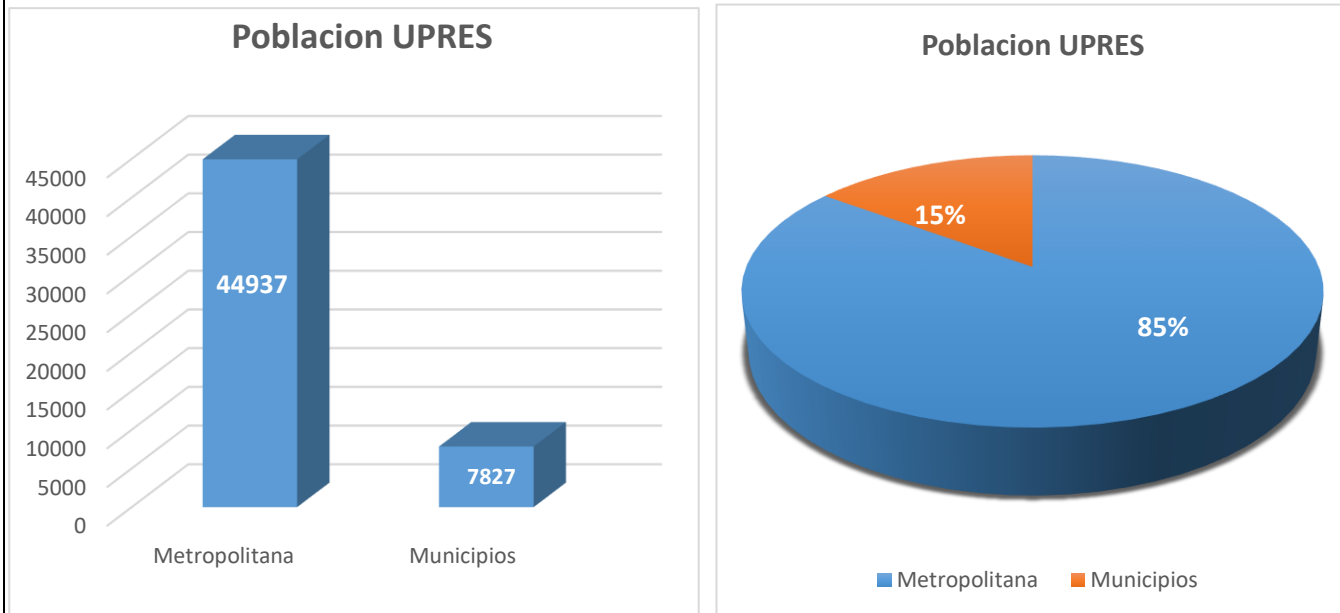
**III) Oportunidad:** La Unidad Prestadora de Salud Antioquia cuenta con el *Espco Clínica Deant*, el cual se hace necesaria la contratación de los servicios de alimentación hospitalaria para la atención de los usuarios.

La prestación de servicios de salud en la población adscrita al subsistema de salud de la Policía Nacional en el departamento de Antioquia para el personal del ámbito policial en servicio activo, pensionado y beneficiario, requiere una respuesta oportuna e integral frente al manejo hospitalario de las diferentes patologías, con el propósito de mejorar las condiciones de salud de los usuarios. En este contexto, el tratamiento médico hospitalario, sumado a los cuidados de enfermería durante la estancia intrahospitalaria, resulta fundamental para favorecer la recuperación y mejorar el estado de salud de los pacientes.

El manejo hospitalario desempeña un papel esencial en la evaluación, diagnóstico, tratamiento y seguimiento de las patologías, contribuyendo a la recuperación, mantenimiento y optimización de la capacidad funcional del paciente, asimismo, la atención intrahospitalaria permite la realización de exámenes diagnósticos que facilitan la identificación oportuna y precisa de las enfermedades, orientando de manera adecuada el manejo clínico y la remisión a servicios especializados según el nivel de complejidad requerido.

|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 4 de 176     | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

La atención oportuna en el ámbito hospitalario resulta crítica, no solo por el impacto directo en la salud y calidad de vida de los pacientes, sino también por su contribución en la prevención de complicaciones, la reducción de eventos adversos y la disminución de la morbilidad asociada. De igual manera, el direccionamiento adecuado hacia instituciones prestadoras de servicios de salud con capacidad resolutive especializada garantiza una atención integral y continua, acorde con las necesidades clínicas de cada usuario.

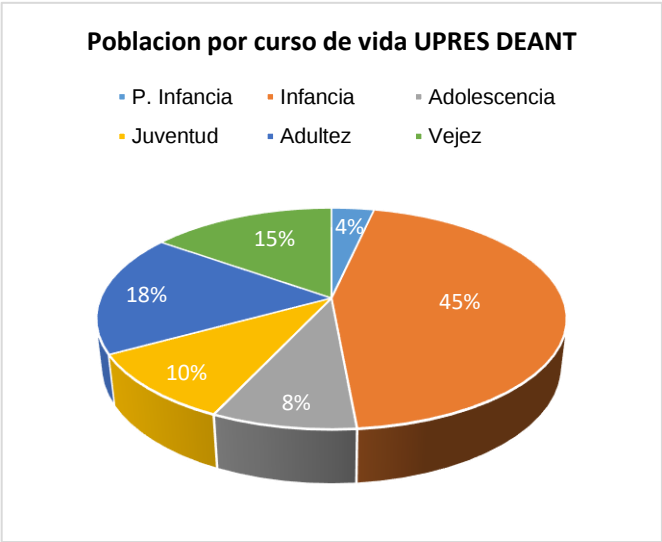
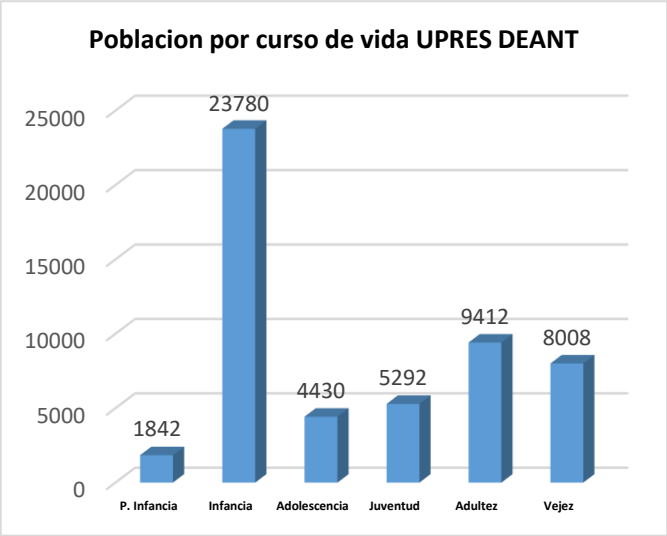


Por otra parte, la población usuaria en el departamento de Antioquia, con corte a febrero, asciende a 52.764 usuarios. De este total, 44.937 usuarios (85%) se concentran en el área metropolitana, mientras que 7.827 usuarios (15%) residen en los diferentes municipios del departamento.



A continuación, se presenta la distribución de la población afiliada a la ESCOP DEANT según curso de vida, en la cual se evidencia que la población adscrita al departamento de Antioquia la cual es potencialmente objeto de atención en salud la cual 43% del total de usuarios, equivalente a 22.712 personas. Este grupo poblacional comprende desde el curso de vida de juventud (18 a 28 años) hasta la vejez (mayores de 60 años), concentrando la mayor proporción de usuarios susceptibles de requerir atención en esta especialidad.

| GENERO    | Primera Infancia (0 a 5 años) | Infancia (6 a 11 años) | Adolescencia (12 a 17 años) | Juventud 18 a 28 años) | Adultez (29 a 59 años) | Mayor a 60 Vejez | Total, general |
|-----------|-------------------------------|------------------------|-----------------------------|------------------------|------------------------|------------------|----------------|
| Masculino | 936                           | 15565                  | 2235                        | 2776                   | 4355                   | 3856             | 29723          |
| Femenino  | 906                           | 8215                   | 2195                        | 2516                   | 5057                   | 4152             | 23041          |
| Total     | 1842                          | 23780                  | 4430                        | 5292                   | 9412                   | 8008             | 52764          |



Es por ello que resulta importante analizar las estancias hospitalarias presentadas durante la vigencia 2025, ya que ello permite comprender la necesidad y relevancia del presente estudio de conveniencia y oportunidad, orientado a garantizar una atención integral a los usuarios hospitalizados para manejo médico o seguimiento en la ESCOP DEANT, independientemente de la patología presentada.

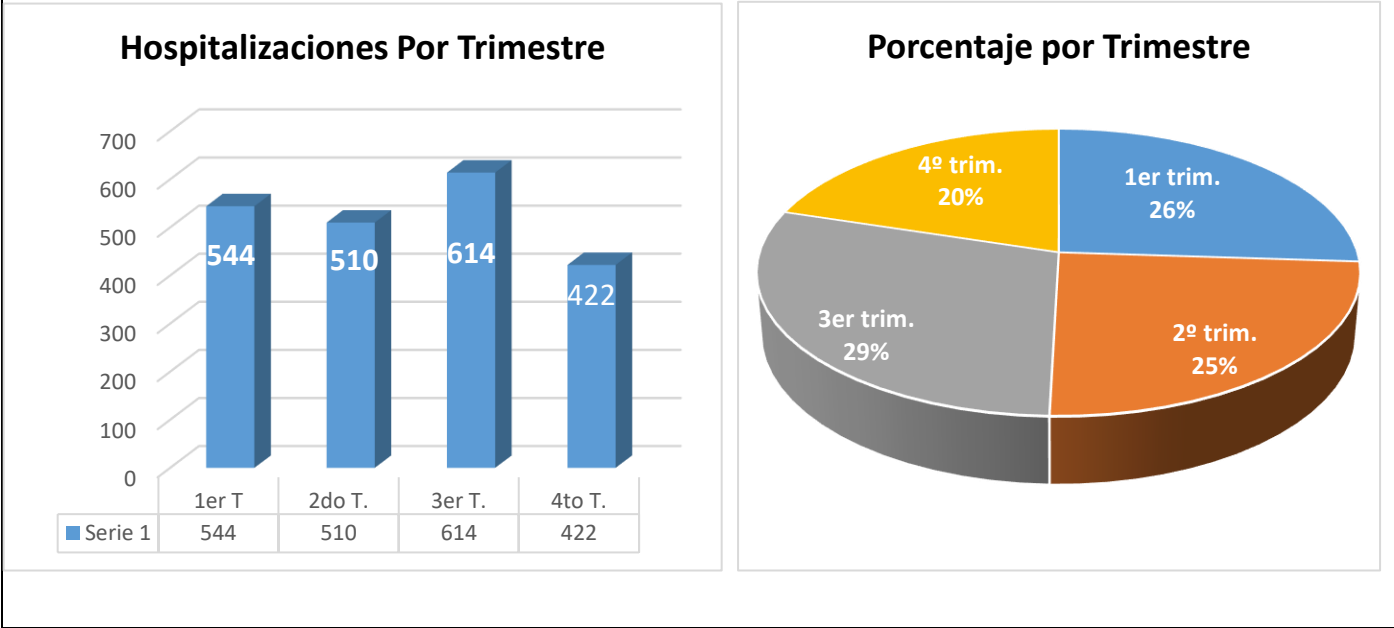
Durante la vigencia anteriormente mencionada, se generaron un total de 2.090 órdenes de hospitalización, las cuales representaron en conjunto 7.202 días de estancia hospitalaria. Al analizar el comportamiento mensual, se evidenció que el mes de enero presentó el mayor número de hospitalizaciones, con una participación del 11,4%, correspondiente a 240 usuarios hospitalizados; seguido del mes de julio, con el 10,7% equivalente a 225 usuarios; y en tercer lugar el mes de agosto, con el 9,6%, representado por 202 usuarios hospitalizados.

Lo anterior evidencia una demanda constante de servicios intrahospitalarios, situación que resalta la importancia de garantizar la disponibilidad y continuidad de la atención hospitalaria, con el fin de brindar una respuesta oportuna y adecuada a las necesidades en salud de la población usuaria y con ello garantizarle la alimentación según la dieta que indique el profesional en salud.

| COMPORTAMIENTO DE PACIENTES HOSPITALIZADOS |                  |                                |            |
|--------------------------------------------|------------------|--------------------------------|------------|
| MES                                        | Numero Pacientes | Suma Estancia Hospitalaria Mes | Porcentaje |
| enero                                      | 240              | 585                            | 11,4%      |
| febrero                                    | 152              | 481                            | 7,2%       |
| marzo                                      | 152              | 427                            | 7,2%       |
| abril                                      | 174              | 545                            | 8,3%       |
| mayo                                       | 167              | 645                            | 7,9%       |
| junio                                      | 169              | 621                            | 8%         |
| julio                                      | 225              | 689                            | 10,7%      |
| agosto                                     | 202              | 687                            | 9,6%       |
| septiembre                                 | 187              | 700                            | 8,9%       |
| octubre                                    | 132              | 614                            | 6,3%       |
| noviembre                                  | 152              | 619                            | 7,6%       |
| diciembre                                  | 138              | 590                            | 6,9%       |
| Total general                              | 2090             | 7203                           | 100%       |

Es importante mencionar que, aunque el punto más alto de hospitalizaciones se presentó en el mes de enero, durante el periodo correspondiente al primer trimestre del año este no fue el trimestre con mayor generación de órdenes de hospitalización. Al realizar el análisis trimestral, se evidencia que el tercer trimestre (julio, agosto y septiembre) registró el mayor número de hospitalizaciones, con un total de 614 usuarios, lo que representa el 29% del total anual.

En segundo lugar, se ubicó el primer trimestre, con 544 usuarios hospitalizados, equivalente al 26%; seguido del segundo trimestre, con 510 usuarios, correspondiente al 24%; y finalmente el cuarto trimestre, con 422 usuarios hospitalizados, representando el 20% del total de hospitalizaciones generadas durante la vigencia. Este análisis permite evidenciar la necesidad de garantizar la contratación de servicios alimentarios para los pacientes en calidad de hospitalización, teniendo en cuenta que durante la vigencia 2025 se presentó un promedio de 522 usuarios hospitalizados por trimestre, lo cual representa una demanda significativa de atención intrahospitalaria y, por ende, la necesidad de asegurar el suministro oportuno y adecuado de alimentación hospitalaria acorde con las condiciones clínicas y requerimientos nutricionales de los usuarios.



|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 7 de 176     | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

| Servicios con mas Hospitalizaciones |                         |                           |                  |                    |
|-------------------------------------|-------------------------|---------------------------|------------------|--------------------|
| Servicio                            | Usuarios Hospitalizados | % usuarios hospitalizados | Días de estancia | % Dias de Estancia |
| HOSPITALIZACION PISO 2 CLIVA        | 1145                    | 55%                       | 4223             | 59%                |
| HOSPITALIZACION PISO 3 CLIVA        | 945                     | 45%                       | 2979             | 41%                |
| <b>Total general</b>                | <b>2090</b>             | <b>100%</b>               | <b>7202</b>      | <b>100%</b>        |

Una vez conocida la cantidad de usuarios hospitalizados, es importante mencionar los servicios en los cuales se generaron las estancias hospitalarias más prolongadas. En este sentido, se evidenció que el servicio de HOSPITALIZACIÓN PISO 2 CLIVA concentró el 55% de las hospitalizaciones, representadas en 1.145 órdenes generadas durante la vigencia 2025, mientras que el 45% restante correspondió a los servicios de pediatría y ginecología HOSPITALIZACIÓN PISO 3 CLIVA.

Este comportamiento puede estar influenciado por el perfil epidemiológico de los usuarios atendidos en el servicio de medicina interna (HOSPITALIZACIÓN PISO 2 CLIVA), donde las patologías con mayor frecuencia fueron la Infección de vías urinarias, con un total de 96 pacientes hospitalizados; la Esterilización, con 30 hospitalizaciones registradas; y la Enfermedad pulmonar obstructiva crónica con exacerbación aguda, también con 30 hospitalizaciones generadas durante la vigencia 2025. Lo anterior evidencia una alta demanda de atención intrahospitalaria en el área de medicina interna, especialmente asociada a patologías infecciosas, respiratorias y procedimientos quirúrgicos programados, las cuales requieren seguimiento clínico continuo, manejo terapéutico integral y apoyo permanente de los servicios hospitalarios durante la estancia de los usuarios.

| Diagnósticos Presentados Servicio de Hospitalización 2do Piso |                                           |        |          |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------|----------|
| Ítem                                                          | Descripción CIE 10                        | CIE 10 | Cantidad |
| 1                                                             | Infección de vías Urinarias               | N390   | 96       |
| 2                                                             | esterilización                            | Z302   | 33       |
| 3                                                             | EPOC                                      | J441   | 30       |
| 4                                                             | Neumonía no Especificada                  | J189   | 25       |
| 5                                                             | Neumonía Bacteriana no especificada       | J159   | 23       |
| 6                                                             | Insuficiencia Cardíaca Congestiva         | I500   | 21       |
| 7                                                             | Celulitis de otras Partes de los miembros | L031   | 20       |

Una vez analizadas las hospitalizaciones generadas en el servicio de HOSPITALIZACIÓN PISO 2 CLIVA, resulta importante evaluar el comportamiento presentado en el servicio de HOSPITALIZACIÓN PISO 3 CLIVA, correspondiente a las especialidades de ginecología y pediatría. En este servicio se evidenció que el diagnóstico con mayor número de hospitalizaciones durante la vigencia 2025 fue Dolor abdominal, con un total de 29 hospitalizaciones registradas.

En segundo lugar, se identificó la Infección de vías urinarias como una de las patologías con mayor frecuencia de ingreso hospitalario; y en tercer lugar, la Atención y examen de madre lactante, con 23 diagnósticos reportados durante la vigencia analizada.

|                     |                                                |                                                                                                        |
|---------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 8 de 176     | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br>POLICÍA NACIONAL |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                        |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                        |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                        |

Estos resultados permiten evidenciar una demanda significativa de atención intrahospitalaria en los servicios de ginecología y pediatría, especialmente asociada a patologías abdominales, infecciosas y procesos relacionados con la atención materna y neonatal. Lo anterior reafirma la necesidad de garantizar una atención integral y continua a los usuarios hospitalizados, incluyendo el soporte nutricional adecuado mediante la prestación del servicio de alimentación hospitalaria, teniendo en cuenta que este constituye un componente fundamental en la recuperación clínica, el bienestar del paciente y la calidad de la atención en salud.

| Item | Descripción CIE 10                                  | CIE 10 | Cantidad |
|------|-----------------------------------------------------|--------|----------|
| 1    | Otros dolores abdominales y los no especificados.   | R104   | 29       |
| 2    | Infección de vías urinarias, sitio no especificado. | N390   | 28       |
| 3    | Atención y cuidado de la madre lactante.            | Z391   | 23       |
| 4    | Dolor localizado en abdomen inferior.               | R103   | 22       |
| 5    | Hemorragia gastrointestinal, no especificada.       | K922   | 19       |
| 6    | Dolor localizado en la parte superior del abdomen.  | R101   | 17       |
| 7    | Apendicitis aguda, no especificada.                 | K359   | 16       |

Con base en el análisis de la demanda de hospitalización presentado durante la vigencia 2025 en la ESCOP DEANT, se evidencia la necesidad prioritaria de garantizar la continuidad en la contratación del servicio de alimentación hospitalaria, como componente esencial dentro de la atención integral en salud brindada a los usuarios hospitalizados. Durante dicha vigencia se generaron 2.090 órdenes de hospitalización, equivalentes a 7.202 días de estancia hospitalaria, reflejando una ocupación constante y una alta demanda de atención intrahospitalaria.

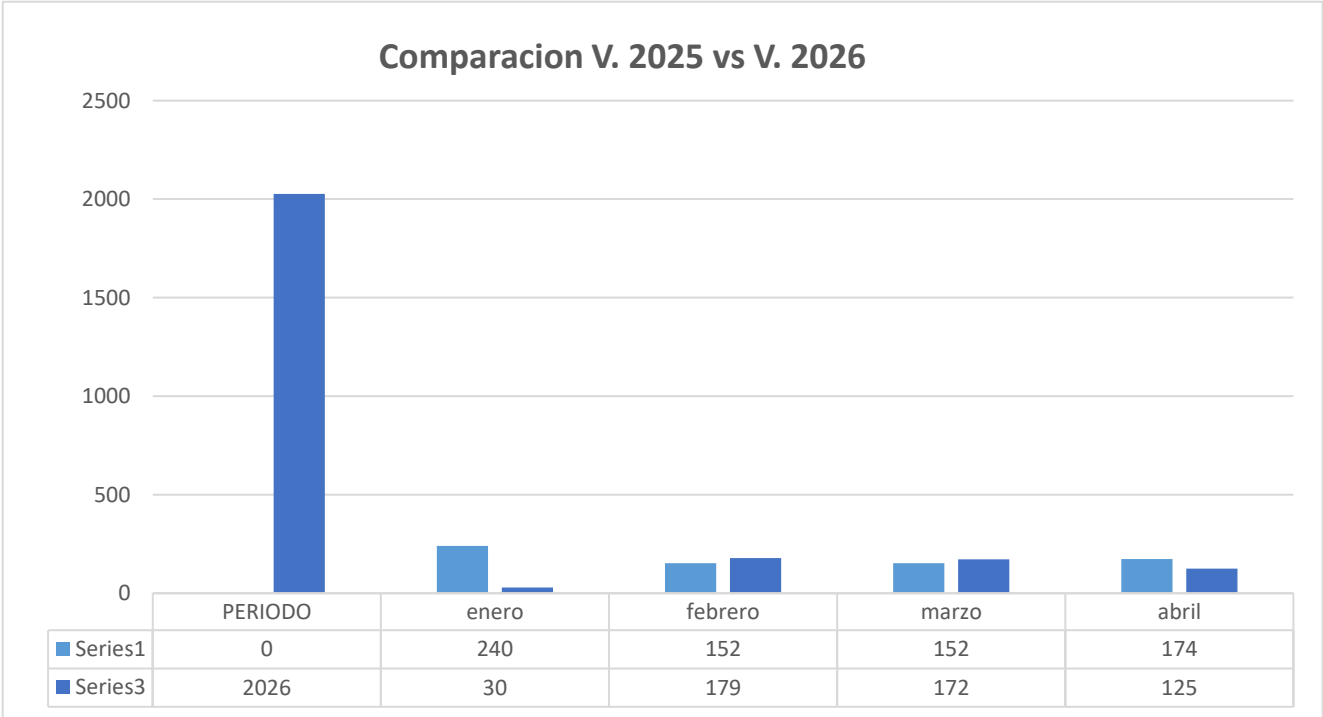
El comportamiento epidemiológico identificado demuestra una importante prevalencia de patologías infecciosas, respiratorias, gastrointestinales y condiciones médicas de manejo clínico continuo, entre las que se destacan la Infección de vías urinarias, la Enfermedad pulmonar obstructiva crónica con exacerbación aguda, la Neumonía no especificada y la Insuficiencia cardíaca congestiva, patologías que requieren soporte nutricional adecuado como parte fundamental del tratamiento médico y del proceso de recuperación clínica.

Asimismo, se evidenció que el servicio de HOSPITALIZACIÓN PISO 2 CLIVA concentró el mayor porcentaje de estancias hospitalarias, representando el 55% del total de hospitalizaciones generadas, situación que incrementa la necesidad de garantizar una atención alimentaria permanente, suficiente y ajustada a los requerimientos nutricionales y condiciones clínicas de cada paciente. La alimentación hospitalaria constituye una medida terapéutica complementaria indispensable, orientada a prevenir complicaciones asociadas a la desnutrición hospitalaria, fortalecer la respuesta inmunológica, favorecer la recuperación funcional y contribuir a la disminución de los tiempos de estancia y de la morbilidad asociada.

Así mismo, una vez consolidada y caracterizada la demanda de hospitalizaciones correspondiente a la vigencia 2025, resulta técnicamente necesario efectuar un análisis comparativo frente al comportamiento registrado durante la vigencia actual, con el propósito de identificar tendencias en la utilización del servicio, variaciones en la demanda asistencial y posibles cambios en el perfil epidemiológico de la población atendida. Lo anterior permite fortalecer los

procesos de seguimiento, monitoreo y toma de decisiones orientadas a la optimización de la prestación de los servicios de salud y la adecuada planeación institucional.

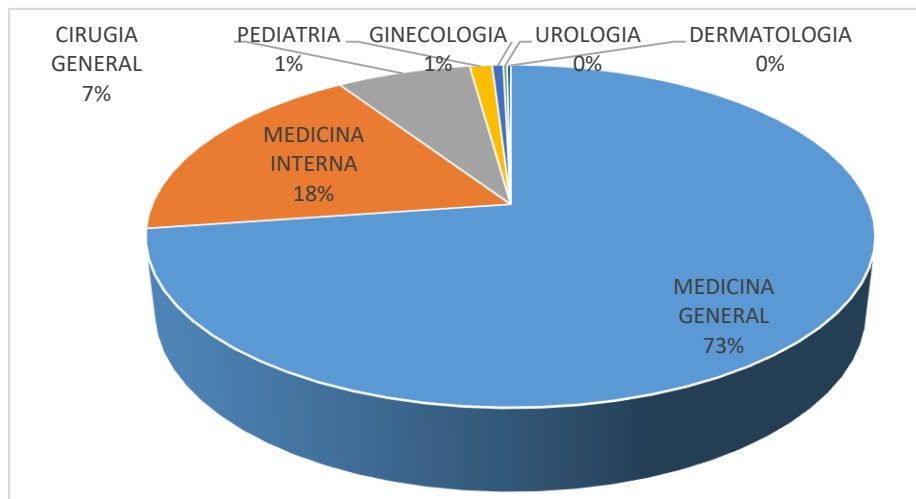
De igual forma, la representación gráfica que se expone a continuación permite evidenciar de manera detallada el comportamiento estadístico de las hospitalizaciones entre ambas vigencias, observándose que durante el año 2025 se registró un total de 718 internaciones, mientras que para la vigencia 2026 se presenta una reducción considerable en el número de ingresos hospitalarios. Dicho comportamiento evidencia una tendencia descendente en la ocupación hospitalaria, aspecto que resulta relevante para la evaluación de la capacidad instalada, el análisis de la demanda de servicios y la formulación de estrategias institucionales encaminadas al fortalecimiento de la atención integral en salud.



Frente a las ramas de la medicina que mas generaron hospitalizaciones teniendo en cuenta su patología y pertenencia se evidencia que el 71% las realizo medicina general, seguido de medicina interna aportando el 18% de la órdenes de usuarios ingresados por el área de urgencias y los cuales requerían su seguimiento y tratamiento en las instalaciones de la clínica y en le tercer lugar se cuenta la especialidad de cirugía general que represento el 7%.



| ESPECIALIDAD         | CANTIDAD   |
|----------------------|------------|
| MEDICINA GENERAL     | 368        |
| MEDICINA INTERNA     | 91         |
| CIRUGIA GENERAL      | 36         |
| PEDIATRIA            | 6          |
| GINECOLOGIA          | 3          |
| UROLOGIA             | 1          |
| DERMATOLOGIA         | 1          |
| <b>Total general</b> | <b>506</b> |



En este sentido, la contratación del servicio de alimentación hospitalaria en la ESCOP DEANT no solo responde a una necesidad operativa derivada del volumen de usuarios hospitalizados, sino que se configura como un componente estratégico para garantizar la calidad, oportunidad, continuidad e integralidad en la prestación de los servicios de salud, conforme a los principios de atención segura y humanizada establecidos en el Sistema General de Seguridad Social en Salud. **Por lo anterior, se concluye que resulta técnica, administrativa y asistencialmente viable y necesaria la contratación de dicho servicio**, con el propósito de asegurar condiciones adecuadas de soporte nutricional durante la estancia intrahospitalaria de los usuarios atendidos en la institución.

### ANÁLISIS DE INDICADORES HOSPITALARIOS

La información antes relacionada es obtenida del aplicativo Gestión de la Información de la dirección de Sanidad en la siguiente dirección electrónica [http://172.28.21.59/ind\\_car\\_2.php?cargue=1&ani=2025&meses=2&cod=270](http://172.28.21.59/ind_car_2.php?cargue=1&ani=2025&meses=2&cod=270). En la vigencia 2026 se evidencia que la cantidad de pacientes hospitalizados han generado un aumento razonable a la estancia hospitalaria.

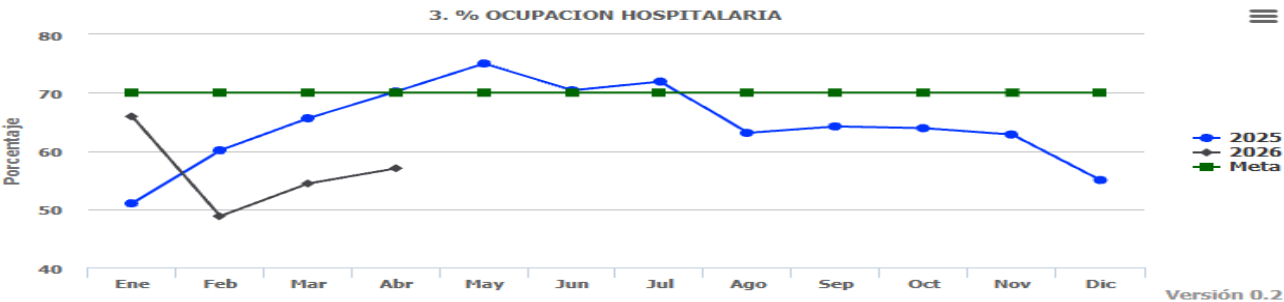


# POLICÍA NACIONAL

## DIRECCIÓN DE SANIDAD



### INDICADORES DE GESTIÓN PAÍS AÑO << 2026 >>



#### RESULTADOS INHERENTES AL INDICADOR

| AÑO  | Ene           | Feb           | Mar           | Abr           | May          | Jun          | Jul           | Ago           | Sep           | Oct           | Nov           | Dic           |
|------|---------------|---------------|---------------|---------------|--------------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| 2025 | 5588<br>10950 | 5985<br>9963  | 6811<br>10384 | 6845<br>9753  | 7236<br>9654 | 6770<br>9612 | 7233<br>10064 | 7314<br>11587 | 7563<br>11781 | 7647<br>11970 | 7404<br>11787 | 6686<br>12151 |
| 2026 | 8143<br>12348 | 8697<br>17806 | 9679<br>17800 | 9824<br>17241 | 0<br>0       | 0<br>0       | 0<br>0        | 0<br>0        | 0<br>0        | 0<br>0        | 0<br>0        | 0<br>0        |

| PROMEDIO | 2025          | 2026         | ACUMULADO | 2025            | 2026           |
|----------|---------------|--------------|-----------|-----------------|----------------|
|          | 6924<br>10805 | 3029<br>5433 |           | 83082<br>129656 | 36343<br>65195 |
|          | 64.1          | 55.8         |           | 64.1            | 55.7           |

FICHA TÉCNICA >>

Fuente de información [http://172.28.21.59/ind\\_car\\_2.php?uni=4&ani=2024&meses=1&cod=270&cargue=1](http://172.28.21.59/ind_car_2.php?uni=4&ani=2024&meses=1&cod=270&cargue=1)

Teniendo en cuenta lo anterior expuesto y la alta demanda de pacientes para este servicio se requiere realizar el proceso para contratar los servicios de alimentación hospitalaria, para satisfacer la necesidad de la Unidad Prestadora De Salud Antioquia.

Por último, una vez consultado el documento “Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación” publicado en la dirección electrónica.

[https://www.colombiacompra.gov.co/sites/default/files/manuales/cce\\_manual\\_acuerdos\\_comerciales\\_web.pdf](https://www.colombiacompra.gov.co/sites/default/files/manuales/cce_manual_acuerdos_comerciales_web.pdf) y valores a partir de los cuales son aplicables los acuerdos comerciales <https://www.colombiacompra.gov.co/compradores/secop-i/valores-partir-de-los-cuales-son-aplicables-los-acuerdos-comerciales>, se puede indicar que la presente contratación No está cubierta por acuerdos comerciales con los que cuenta Colombia actualmente.

| Acuerdo Comercial                           | Vigente | Entidad Estatal cubierta | Proceso superior al umbral | Excepción aplicable | Proceso cubierto |
|---------------------------------------------|---------|--------------------------|----------------------------|---------------------|------------------|
| Alianza del Pacífico (Chile, México y Perú) | Sí      | No                       | No                         | N/A                 | No               |
| Canadá                                      | Sí      | No                       | No                         | N/A                 | No               |
| Chile                                       | Sí      | No                       | No                         | N/A                 | No               |
| Corea                                       | Sí      | No                       | No                         | N/A                 | No               |
| Costa Rica                                  | Sí      | No                       | No                         | N/A                 | No               |

|                                                     |     |     |     |     |     |
|-----------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| Estados AELC (EFTA)                                 | Sí  | No  | No  | N/A | No  |
| Estados Unidos                                      | Sí  | No  | No  | N/A | No  |
| México                                              | Sí  | No  | No  | N/A | No  |
| Triángulo Norte (El Salvador, Guatemala y Honduras) | Sí  | No  | No  | N/A | No  |
| Unión Europea                                       | Sí  | No  | No  | N/A | No  |
| Israel                                              | Sí  | No  | No  | N/A | No  |
| Reino Unido e Irlanda del Norte                     | Sí  | No  | No  | N/A | No  |
| Comunidad Andina                                    | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A |

Conclusión: Una vez efectuado el análisis previsto en el Manual para el Manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación de Colombia Compra Eficiente, se concluye que el presente proceso de contratación no se encuentra cobijado por ninguno de los acuerdos comerciales vigentes suscritos por Colombia, toda vez que la Entidad no se encuentra cubierta para este proceso específico y el valor estimado de la contratación es inferior a los umbrales establecidos para la aplicación de dichos instrumentos internacionales. En consecuencia, no resulta procedente la aplicación de obligaciones derivadas de acuerdos comerciales internacionales para el presente proceso.

Finalmente, teniendo en cuenta que la presente contratación se realiza para fines estrictamente necesarios y para la coadyuvancia del cumplimiento de las funciones y la misionalidad de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia se deja constancia en el presente Estudio de Conveniencia y Oportunidad que la contratación se encuentran cumpliendo la normatividad referente a la Austeridad del Gasto de acuerdo a lo establecido en la Comunicación oficial GS-2021-029870-DISAN del 19 de mayo de 2021 de la Dirección de Sanidad por el cual se imparten instrucciones para la Austeridad del Gasto, así como el artículo 19 Ley 2155 de 2021 “Por medio de la cual se expide la Ley de Inversión Social y se dictan otras disposiciones.” y el Decreto 0199 del 2024 “Por el cual se establece el Plan de Austeridad del Gasto 2024 para los órganos que hacen parte del Presupuesto General de la Nación”.

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

| UNIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA                                                                     | NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN | OBJETO                                                                                                                    | NÚMERO DE PROCESO             | ACIERTOS                                                             | PROBLEMAS                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| LA POLICÍA NACIONAL - DIRECCIÓN DE SANIDAD UNIDAD PRESTADORA EN SALUD ANTIOQUIA – ESTELAR FOOD S.A.S | 102-7-20110-23 DE FECHA 26/04/2023         | PRESTACIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA | PN UPRES DEANT SA MC 060-2023 | Se consiguió mejorar a la gestión y atención oportuna a los usuarios | No hubo ningún inconveniente, el contrato se liquidó bilateralmente |
| LA POLICÍA NACIONAL - DIRECCIÓN DE SANIDAD UNIDAD PRESTADORA EN SALUD ANTIOQUIA – ESTELAR FOOD S.A.S | 102-7-20028-24 DE FECHA 15/03/2024         | PRESTACIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA | PN UPRES DEANT SA MC 015-2024 | Se consiguió mejorar a la gestión y atención oportuna a los usuarios | No hubo ningún inconveniente, el contrato se liquidó bilateralmente |
| LA POLICÍA NACIONAL - DIRECCIÓN DE SANIDAD UNIDAD PRESTADORA EN SALUD ANTIOQUIA – ESTELAR FOOD S.A.S | 102-7-20295-25 DE FECHA 21/07/2025         | PRESTACIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA | PN UPRES DEANT SA MC 228-2025 | Se consiguió mejorar a la gestión y atención oportuna a los usuarios | No hubo ningún inconveniente, el contrato se liquidó bilateralmente |

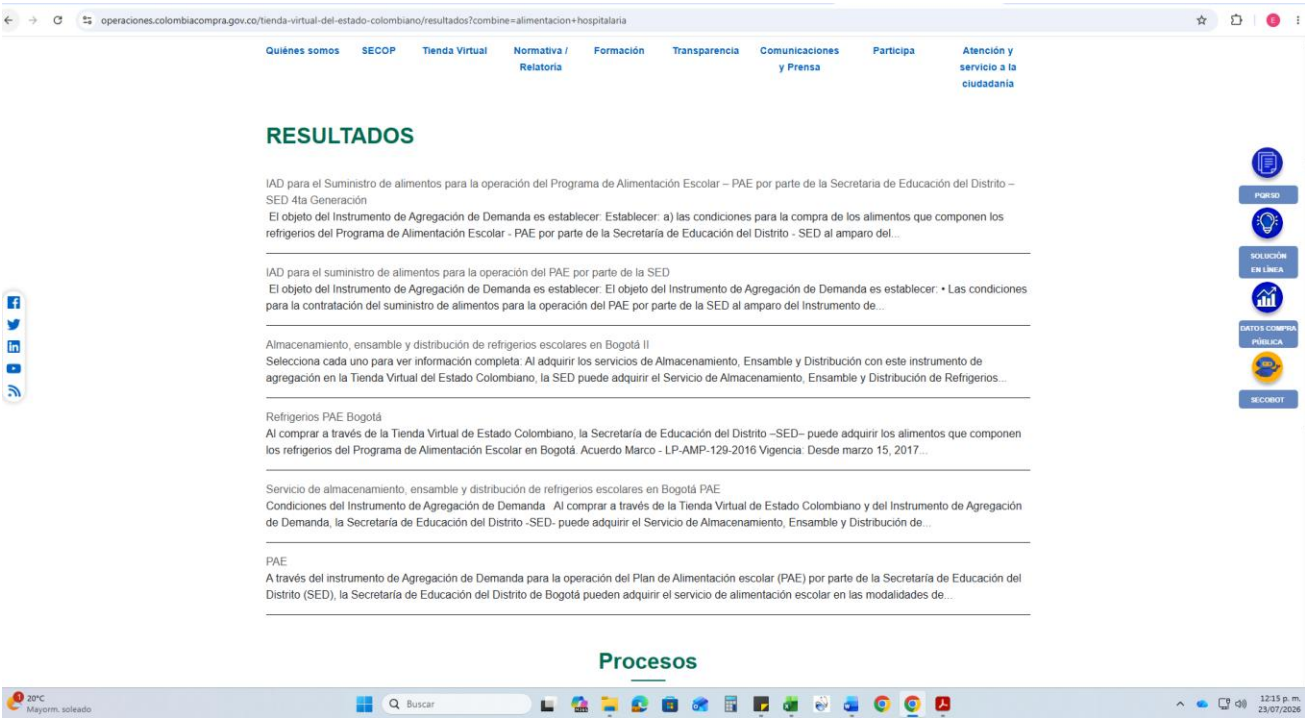
- Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

El régimen jurídico aplicable a este proceso de contratación será el contenido en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 del 16 de julio de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normas que le adicionen, complementen o regulen la materia.

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 2, numeral 2 de la Ley 1150 del 16/07/2007 en concordancia con el procedimiento a que se refiere la Subsección 2 – Selección abreviada Contratación de Menor Cuantía, Artículo 2.2.1.2.1.2.20 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, teniendo en cuenta que la necesidad a satisfacer se cuantificó en un valor que se encuentra dentro de la causal de menor cuantía para la contratación, y que el objeto a contratar presenta características verificables y calificables, y que cualquier empresa está en condiciones de suministrarlos cumpliendo las especificaciones técnicas requeridas por la Institución; se debe aplicar el procedimiento de selección abreviada de menor cuantía para la elección del contratista.

Se deja constancia que se realizó la verificación en la página web de Colombia Compra Eficiente en el link <https://operaciones.colombiacompra.gov.co/tienda-virtual-del-estado-colombiano/resultados?combine=alimentacion+hospitalaria>, el día 23/07/2026 la existencia de acuerdos marcos vigentes frente al objeto del presente proceso, lo cual NO se encontró ningún acuerdo marco que se relacione al objeto contractual establecido.



Por lo anteriormente expuesto se realiza la siguiente solicitud a la Agencia de Contratación Pública:

|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 14 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

**Estimado Sr.(a) EDWAR ANDRES GIRALDO GAVIRIA**

El caso número 1590941 sobre 1 - POXTA - Registro PQRS - Entidad a nombre de EDWAR ANDRES GIRALDO GAVIRIA Asignados a los tecnicos : Luis Fernando Astaiza Borja ha sido actualizado.

A continuación, relacionamos el detalle:

**Estado solicitud:** En curso (asignada)

Recuerde el detalle de su caso:

**Origen de la solicitud:** Formulario Web

**Prioridad:** Mediana

**Fecha Máxima de solución:** 2026-08-03 07:18

**Categoría:** Gestión sistema PQRS

**Descripción:** Sistema de información: TVEC

Navegador: Internet Explorer

Solicitud de Compra: SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Relacionado con: Asesoría en adquisición de Bienes y servicios

Descripción: Teniendo en cuenta que actualmente se encuentran sopesados en el Decreto 310 de 2021 'Por el cual se reglamenta el artículo 41 de la Ley 1955 de 2019, sobre las condiciones para implementar la obligatoriedad y aplicación de los Acuerdos Marco de Precios y se modifican los artículos 2.2.1.2.1.2.7. y 2.2.1.2.1.2.12. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, comedidamente me permito solicitar a dicha entidad, realizar las gestiones para la inclusión dentro Acuerdos Marco de Precios los servicios de objeto PRESTACIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN EL SUBSISTEMA DE SALUD DE LA POLICÍA NACIONAL – UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA, con las condiciones técnicas que, en el anexo del presente caso, se relacionan.

|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 15 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

Información del solicitante:

Entidad: Unidad prestadora de salud Antioquia

Cédula: 1020405386

Nombre: EDWAR ANDRES GIRALDO GAVIRIA

Correo: edwar.giraldo@correo.policia.gov.co

Teléfono: 3245635749

Celular: 3245635749

Departamento: Antioquia

Municipio: Envigado

Tipo de usuario: Comprador

#### Elementos asociados:

Software - Poxta - Registro PQRS

Consulte su caso a través del siguiente

URL: [http://mesadeservicio.colombiacompra.gov.co/index.php?redirect=ticket\\_1590941&noAUTO=1](http://mesadeservicio.colombiacompra.gov.co/index.php?redirect=ticket_1590941&noAUTO=1)

***Este es un mensaje automático de carácter informativo. Por favor, no responda ni reenvíe mensajes a esta cuenta.***

4.

--

Le recordamos que en nuestro sitio de soporte [www.colombiacompra.gov.co/soporte](http://www.colombiacompra.gov.co/soporte) usted puede consultar información de interés donde encontrara respuesta a sus inquietudes.

Colombia Compra Eficiente, dentro del término legal previsto para ello, atenderá su

|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 16 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

requerimiento o solicitud en virtud de lo dispuesto en el artículo 23 de la Constitución Política de Colombia y de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (Ley 1437 de 2011).

Autorización de utilización de datos: El usuario autoriza de manera expresa a Colombia Compra Eficiente a registrar en su base de datos su nombre, correo electrónico y demás datos que el usuario consignó en el formulario, los cuales serán utilizados única y exclusivamente para que Colombia Compra Eficiente envíe información pertinente sobre el sistema de compras y contratación pública, sobre la Entidad y otros temas relacionados. Colombia Compra Eficiente no compartirá esta información con terceros. Así mismo, conforme a las políticas de tratamiento de la información de la Entidad y legislación colombiana vigente en materia de Habeas Data.

El usuario podrá modificar, rectificar o suprimir la información depositada enviando su solicitud a través de la opción "Crear Caso" en [www.colombiacompra.gov.co/soporte](http://www.colombiacompra.gov.co/soporte)

Cordialmente;

Mesa de Servicio Colombia Compra Eficiente **CRITERIOS DE SELECCIÓN**

#### 4.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS.

Los factores de verificación técnica, están descritos en “especificaciones técnicas mínimas” del presente estudio previo, los cuales se comprobarán como CUMPLE o NO CUMPLE.

##### 4.1.1. EXPERIENCIA PROPONENTE

Con el fin de garantizar la calidad de los servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia con máximo TRES (3) contratos, tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos(certificado) que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados durante los años (2023, 2024 y 2025) cuyo objeto sea alimentación hospitalaria suma sea igual o superior al setenta y cinco por ciento (75%) del valor estimado equivalentes en SMMLV es decir 75 SMMLV, con empresas públicas o privadas, para lo cual el oferente deberá presentar máximo Tres (3) certificaciones con concepto favorable de la recepción de los contratos. El oferente deberá diligenciar el “FORMULARIO EXPERIENCIA DEL PROPONENTE” del presente estudio.

**NOTA 1:** Cuando se certifiquen contratos realizados bajo la modalidad de Consorcio o de Unión Temporal, la Unidad Prestadora de Salud Antioquia tomará para la verificación, el porcentaje de participación del oferente en la ejecución del contrato, y luego sumará el valor obtenido para así establecer el total acreditado**4.1.2 NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO (En caso que aplique)**

Se requiere el siguiente recurso humano para el desarrollo del objeto del contrato:

|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 17 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

| CARGO                                         | PERFIL                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NUTRICIONISTA DIETISTA                        | Nutricionista dietista titulado. El profesional deberá acreditar mínimo un (1) año de experiencia profesional relacionada certificada, contada a partir de la expedición de la tarjeta profesional, en actividades relacionadas con servicios de alimentación hospitalaria. Curso en manipulación de alimentos |
| 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) año, posterior a la obtención del título, en servicios de alimentación hospitalarios. Curso en manipulación de alimentos.                          |
| DESPENSERO                                    | Dispensero o ecónomo o bodeguero con experiencia mínima certificada de seis (6) meses en el cargo. Bachiller en cualquier modalidad. Curso en manipulación de alimentos.                                                                                                                                       |
| PERSONAL OPERATIVO O MANIPULADOR DE ALIMENTOS | Bachiller en cualquier modalidad, con experiencia mínima certificada de seis (6) meses en el cargo. Curso en manipulación de alimentos                                                                                                                                                                         |
| AUXILIAR SERVICIOS GENERALES                  | Bachiller en cualquier modalidad con experiencia mínima certificada de seis (6) meses en el cargo.                                                                                                                                                                                                             |

#### 4.1.3 EXPERIENCIA (En caso que aplique)

(NO APLICA)

#### 4.1.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL (En caso de que aplique)

En atención a la naturaleza y alcance del objeto contractual, la Unidad Prestadora de Salud Antioquia requiere que el personal propuesto por el contratista para la ejecución del contrato acredite idoneidad, formación y experiencia relacionadas con las funciones a desempeñar, garantizando el cumplimiento de los requisitos técnicos, sanitarios, de calidad e inocuidad exigidas por la normatividad vigente.

La experiencia requerida busca asegurar el adecuado desarrollo de las actividades inherentes a la prestación del servicio de alimentación hospitalaria, la mitigación de riesgos en todas las etapas del proceso alimentario y el cumplimiento de los estándares institucionales de calidad, generando confianza en la capacidad técnica y operativa del contratista.

Para tal efecto, el personal deberá acreditar la siguiente experiencia general:

| PROFESIONAL                                   | CARGO                                         | CANT | EXPERIENCIA GENERAL                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nutricionista.                                | Coordinador                                   | 1    | Nutricionista dietista titulado. El profesional deberá acreditar mínimo un (1) año de experiencia profesional relacionada certificada, contada a partir de la expedición de la tarjeta profesional, en actividades relacionadas con servicios de alimentación hospitalaria. Curso en manipulación de alimentos |
| Técnico y/o Tecnólogo                         | Cocinero                                      | 1    | 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) año, posterior a la obtención del título, en servicios de alimentación hospitalarios. Curso en manipulación de alimentos.                          |
| Dispensero                                    | Dispensero                                    | 1    | Dispensero o ecónomo o bodeguero con experiencia mínima certificada de seis (6) meses en el cargo. Bachiller en cualquier modalidad. Curso en manipulación de alimentos.                                                                                                                                       |
| Personal operativo o manipulador de alimentos | Personal operativo o manipulador de alimentos | 2    | Bachiller en cualquier modalidad, con experiencia mínima certificada de seis (6) meses en el cargo. Curso en manipulación de alimentos                                                                                                                                                                         |

|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 18 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

|                       |                        |   |                                                                                                      |
|-----------------------|------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Auxiliar<br>generales | servicios<br>generales | 2 | Bachiller en cualquier modalidad con experiencia mínima certificada de seis (6) meses en el cargo. . |
|-----------------------|------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**NOTA 1:** Para el presente proceso de selección, el proponente deberá adjuntar con su oferta las hojas de vida de todo el personal propuesto para la ejecución del contrato, debidamente firmadas y acompañadas de los documentos que acrediten el cumplimiento de los requisitos de formación académica, experiencia, idoneidad y perfil exigidos para cada cargo. La información y documentación mínima a presentar será la siguiente:

- Nombre completo.
- Número de documento de identificación.
- Cargo a desempeñar dentro de la ejecución contractual.
- Diplomas, actas de grado y demás soportes de formación académica (pregrado, posgrado, técnico o tecnólogo), expedidos por instituciones de educación debidamente autorizadas conforme a la normatividad vigente.
- Certificaciones de experiencia laboral requeridas para el cargo.
- Certificado vigente de manipulación de alimentos, cuando aplique.
- Antecedentes disciplinarios, fiscales y judiciales vigentes.
- Permiso de trabajo, cuando se trate de personal extranjero.

Para los cargos de **Despensero, Personal Operativo o Manipulador de Alimentos y Auxiliar de Servicios Generales**, el proponente deberá aportar adicionalmente copia del diploma y acta de grado que acrediten la culminación de estudios de bachillerato en cualquiera de sus modalidades. Para los cargos de Nutricionista Dietista y Cocinero, el proponente deberá acreditar la experiencia requerida mediante certificaciones laborales o contractuales expedidas por el empleador o contratante correspondiente, de las cuales se evidencie que el profesional o trabajador desempeñó actividades relacionadas con la prestación de servicios de alimentación hospitalaria. Las certificaciones deberán contener, como mínimo, el cargo desempeñado, el período de vinculación o ejecución, las funciones desarrolladas y permitir verificar el cumplimiento de la experiencia exigida en el presente proceso.”

**Si el trabajador es extranjero en Colombia debe cumplir con lo siguiente:**

- La Visa de permanencia que le permita desarrollar la actividad, ocupación u oficio autorizado, o permiso especial debidamente registrado en Unidad Administrativa Migración Colombia.
- Contar con Cédula de Extranjería cuando su permanecía sea igual o superior a tres (3) meses.
- Documento por escrito donde informo a la Unidad Administrativa Migración Colombia sobre la vinculación, contratación o admisión y su desvinculación o la terminación del contrato, dentro de los quince (15) días calendario siguiente a la iniciación o terminación de labores.
- Cuando los títulos hayan sido obtenidos en el exterior, estos deberán encontrarse debidamente apostillados, legalizados y/o convalidados, según corresponda y de conformidad con la normatividad vigente.

|                     |                                                |                                                                                                        |
|---------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 19 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br>POLICÍA NACIONAL |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                        |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                        |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                        |

- Cuando se trate de profesiones reguladas en Colombia, el personal propuesto deberá acreditar la inscripción, matrícula, tarjeta profesional, permiso temporal especial o cualquier otro requisito habilitante exigido por el respectivo Consejo o entidad competente para el ejercicio legal de la profesión en el territorio nacional.

Así mismo se determina la independencia de cada uno de los cargos solicitados, por lo cual no se podrá presentar el nombre de una persona para varios cargos, es de resaltar que el oferente debe presentar el personal mínimo requerido.

**NOTA 2:** Los títulos de pregrado y posgrado obtenidos en el exterior deberán encontrarse debidamente convalidados ante el Ministerio de Educación Nacional, de conformidad con la Resolución 5547 de 2005 y la normatividad vigente aplicable.

**NOTA 3:** El proponente deberá presentar con su propuesta certificación suscrita por el representante legal, en la cual manifieste bajo la gravedad de juramento que cuenta con el personal idóneo para la ejecución del contrato.

Así mismo, deberá certificar que dicho personal encargado de la preparación, manipulación y suministro de alimentos cuenta con la capacitación en manipulación de alimentos, higiene y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), debidamente soportada mediante certificaciones expedidas por entidades o centros de formación autorizados o reconocidos conforme a la normatividad vigente.

El contratista será responsable de garantizar que el personal asignado cuenta con las competencias, conocimientos y capacitación necesarios para la adecuada ejecución del servicio.

En consecuencia, ninguna falla, error u omisión en la prestación del servicio podrá ser justificada en el desconocimiento, falta de capacitación o inexperiencia del personal vinculado.

El contratista asumirá plena responsabilidad por los daños y perjuicios que se causen a la entidad o a terceros como consecuencia de deficiencias en la preparación, manipulación, distribución o entrega de los alimentos, sin perjuicio de las acciones legales, sanciones, multas o demás medidas a que haya lugar.

**NOTA 4:** El proponente deberá presentar con su oferta el personal requerido para la ejecución del contrato, acreditando el cumplimiento de los requisitos mínimos de formación, experiencia y condiciones sanitarias exigidas en el presente proceso.

**NOTA 5:** El personal presentado en la oferta constituye un requisito habilitante y no podrá ser modificado una vez cerrado el proceso.

**NOTA 6:** Solo se permitirá la subsanación de documentos que acrediten condiciones existentes antes del cierre.

**NOTA 7:** El cambio de personal únicamente será permitido durante la ejecución del contrato, previa autorización de la entidad acreditando que el reemplazo cumple condiciones de formación académica, experiencia e idoneidad iguales o superiores a las exigidas para el cargo objeto del cambio.

|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 20 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

**NOTA 8:** La exigencia de no modificación del personal propuesto se fundamenta en los principios de selección objetiva, transparencia e igualdad, toda vez que los requisitos habilitantes deben acreditarse al momento del cierre del proceso y no pueden ser mejorados con posterioridad, de acuerdo con las reglas de subsanabilidad aplicables a la contratación estatal.

**NOTA 9:** El contratista deberá garantizar la disponibilidad permanente del personal mínimo exigido durante toda la ejecución del contrato y, cuando la operación requiera cubrir varios turnos, deberá disponer del talento humano necesario con la misma idoneidad y perfil requerido.

Asimismo, deberá contar con personal suficiente para atender las necesidades del servicio, garantizando su afiliación y pago al Sistema de Seguridad Social Integral y aportes parafiscales, según corresponda.

**NOTA 10:** Una vez adjudicado el contrato, el contratista coordinará con el supervisor las actividades y verificaciones requeridas por la Entidad para el cumplimiento de las obligaciones relacionadas con confidencialidad, seguridad y vinculación del personal ofertado

#### **4.1.5. CAPACIDAD ADMINISTRATIVA Y OPERACIONAL DEL PROPONENTE**

El proponente deberá acreditar la disponibilidad e idoneidad del recurso humano, la capacidad administrativa, financiera, logística y operativa, así como la infraestructura necesaria para la adecuada ejecución del contrato, conforme a las condiciones establecidas en el presente proceso.

Para tal efecto, deberá presentar una certificación suscrita por el representante legal en la que manifieste que cuenta con sede, oficina o establecimiento de comercio ubicado en el Área Metropolitana del Valle de Aburrá, con capacidad operativa suficiente para garantizar la adecuada coordinación con la supervisión del contrato y la atención oportuna y eficaz de los requerimientos de la Entidad.

La acreditación de este requisito se verificará mediante el Certificado de Existencia y Representación Legal o el Certificado de Registro Mercantil expedido por la Cámara de Comercio correspondiente, sin perjuicio de las verificaciones adicionales que pueda efectuar la Entidad.

Así mismo, el proponente deberá acreditar dentro de su oferta su estructura organizacional, recursos logísticos, capacidad de respuesta e inventario mínimo de equipos, utensilios, herramientas y demás elementos que pondrá a disposición para la ejecución del contrato, conforme a lo establecido en el **Anexo No. 2 - Ficha Técnica (Capacidad Operativa y Personal Requerido)**. En ningún caso la disposición de estos recursos generará costos adicionales para la Entidad.

La Entidad, a través del comité evaluador técnico, podrá realizar visitas de verificación a las instalaciones del proponente con el fin de validar la información relacionada con su capacidad operativa. Estas visitas tendrán carácter exclusivamente verificadorio y no podrán utilizarse para modificar, complementar o mejorar la oferta presentada.

|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 21 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

La exigencia de contar con sede en el Área Metropolitana del Valle de Aburrá obedece a la necesidad de garantizar la atención inmediata, la coordinación operativa y la respuesta oportuna a los requerimientos derivados de la prestación del servicio de alimentación hospitalaria, dada su naturaleza continua y esencial.

El proponente adjudicatario deberá presentar, previo a la suscripción del contrato, una certificación suscrita por su representante legal en la que manifieste que garantizará durante toda la ejecución contractual la prestación integral del servicio de alimentación hospitalaria, incluyendo el suministro de las dietas requeridas para los usuarios del Subsistema de Salud de la Policía Nacional, en estricto cumplimiento de las especificaciones técnicas, los estándares de calidad e inocuidad alimentaria, los tiempos de entrega y demás condiciones establecidas en la ficha técnica y documentos del proceso.

El contratista deberá garantizar durante toda la ejecución contractual:

- La disponibilidad permanente y suficiente de los recursos humanos, técnicos, operativos y logísticos ofertados.
- La prestación continua, eficiente, oportuna e integral del servicio de alimentación hospitalaria.
- El cumplimiento de los tiempos de respuesta establecidos por la Entidad.
- La capacidad logística necesaria para atender los requerimientos del supervisor del contrato, garantizando la entrega de los bienes, insumos o elementos requeridos en un plazo máximo de ocho (8) horas contadas a partir de la solicitud formal.
- El cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente y demás disposiciones aplicables a la prestación del servicio, especialmente las relacionadas con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), la inocuidad alimentaria y las condiciones higiénico-sanitarias exigidas por las autoridades competentes.

#### **Nota 1: Incumplimiento en tiempos de respuesta**

En caso de presentarse una situación que pueda afectar los tiempos de respuesta establecidos, el contratista deberá informar de manera inmediata y por escrito al supervisor del contrato, indicando las causas que originan dicha situación y las acciones adoptadas para su mitigación, sin perjuicio de las sanciones, multas o demás medidas contractuales a que haya lugar.

#### **Nota 2: Inventario mínimo de recursos**

El proponente deberá anexar a su oferta la descripción detallada del inventario mínimo de recursos (equipos, utensilios, herramientas y demás elementos) que pondrá a disposición en las instalaciones del Establecimiento de Sanidad Policial Complementaria de Antioquia, necesarios para la adecuada ejecución del contrato.

Dicho inventario deberá ser suficiente para garantizar la prestación integral del servicio de alimentación hospitalaria, conforme a las especificaciones técnicas del proceso.

#### **4.1.6. OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES (En caso de que aplique)**

|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 22 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

Los factores de verificación de las otras condiciones técnicas verificables, están descritos en las especificaciones técnicas del presente estudio previo, las cuales son de obligatorio cumplimiento y se verificarán como CUMPLE o NO CUMPLE.

#### 4.1.7. CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN

Los factores de verificación de las condiciones técnicas adicionales de calificación, están descritos en las *especificaciones técnicas* del presente estudio previo, las cuales son de obligatorio cumplimiento.

## 4.2. EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA

### 4.2.1. EVALUACIÓN ECONÓMICA

Teniendo en cuenta lo estipulado en el decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 en el artículo 2.2.1.1.1.5.3 ítem 3 y 4 de los requisitos habilitantes de tipo financiero y organizacional, contenidos en el registro único de proponentes (RUP) y para aquellos que no están obligados a reportar en el RUP, el comité procede a su verificación tomando como base los estados financieros a 31 de diciembre de 2025.

Fuera de cumplir con los requisitos habilitantes de tipo financiero el proponente que oferte el menor precio, se le asignará el puntaje máximo de 600 puntos, las demás ofertas se ponderarán con la siguiente fórmula:

Menor valor Ofertado

**Puntaje** \_\_\_\_\_ **X 600**

Valor oferta en estudio

### INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA

Los indicadores de capacidad financiera y organizacional contenidos en el artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015 y que en consecuencia deben estar contenidos en el RUP actualizado a corte del 31 de diciembre del 2025, (***si aplica***).

De acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1.6.2 del Decreto 1082 de 2015, para verificar la capacidad financiera del oferente se requiere la siguiente información:

**CERTIFICADO DE CLASIFICACIÓN DE LA CÁMARA DE COMERCIO (REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES - RUP)** El Certificado de clasificación de la cámara de comercio con fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha fijada para el cierre del presente proceso, cuyos datos deben ser homogéneos con los suscritos en el certificado de existencia y representación legal y RUT, esto es: actividad económica, representante legal, datos de identificación etc, y que la actividad económica inscrita concuerde con la actividad a desarrollar al proceso en mención. La capacidad financiera del proponente será determinada con base en los indicadores financieros requeridos por la Unidad Prestadora De Salud Antioquia, calculados según los datos financieros del año inmediatamente anterior en el Registro Único de Proponentes, es decir, estados financieros con corte a 31 de diciembre de 2025

|                     |                                                |                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 23 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><br>POLICÍA NACIONAL |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                            |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                            |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                            |

**Para los oferentes que no estén obligados de conformidad con lo establecido en la ley a presentar RUP deberán presentar Los estados financieros en pesos colombianos a corte 31 de diciembre 2025,** clasificados en el corto y largo plazo con sus respectivas notas de acuerdo a la normatividad vigente, los estados financieros deben venir debidamente certificado por el representante legal y el contador público titulado, conforme al artículo 37 de la Ley 222 de 1995, así como debidamente dictaminado por el revisor fiscal cuando por disposición legal estén obligados, de acuerdo con lo establecido en el artículo 38 de la Ley 222 de 1995. Si el proponente no cumple los índices financieros mínimos exigidos en el presente pliego de condiciones, la oferta se rechazará. Para los oferentes que no estén obligados por la ley a estar inscritos en RUP los indicadores financieros serán calculados de acuerdo a la información suministrada en los últimos estados financieros aprobados por la empresa a corte 31 de diciembre 2025.

El oferente deberá calcular y diligenciar los indicadores financieros de acuerdo a los estados financieros suministrados de conformidad con el siguiente formato, el cual deberá estar firmado por el contador público y el representante legal.

- formato del certificado de acreditación de la capacidad financiera y capacidad organizacional (único proponente)
- formato de certificado de acreditación de la capacidad financiera y capacidad organizacional (proponentes plurales: Unión temporal)

## INDICADORES FINANCIEROS

**El oferente debe cumplir con la totalidad de los siguientes indicadores financieros:**

Los indicadores de capacidad financiera contenidos en el Decreto 1082 de 2015, y que en consecuencia deben estar contenidos en los estados financieros con corte a 31/12/2025, así:

a. **Índice de Liquidez** = Activo Corriente / Pasivo Corriente, el cual determina la capacidad que tiene un proponente para cumplir con sus obligaciones de corto plazo. A mayor índice de liquidez, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones de corto plazo. En este caso se establece un índice de liquidez igual o superior a  **$\geq 1.60$  veces**

b. **Índice de Endeudamiento** = Pasivo Total / Activo Total, el cual determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación del proponente. A mayor índice de endeudamiento, mayor es la probabilidad del proponente de no poder cumplir con sus pasivos. En este caso se establece un índice de endeudamiento menor o igual al  **$\leq 49.00\%$**

c. **Razón de Cobertura de Intereses** = Utilidad Operacional / Gastos de Intereses, el cual refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras. A mayor cobertura de intereses, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones financieras. Así mismo cuando un oferente no presentan obligaciones financieras y por ende no incurra en gastos financieros, es decir, el denominador es cero (0) y no siendo posible calcular el indicador mediante una operación matemática, en este caso, la regla será que el proponente que no tiene obligaciones financieras queda automáticamente habilitado o cumple. Para este caso se establece un índice de cobertura de intereses mayor o igual al  **$\geq 2.50$  veces**.

### Indicadores de capacidad organizacional

|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 24 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

Los indicadores de capacidad organizacional contenidos en el Decreto 1082 de 2015, y que en consecuencia deben estar contenidos en los estados financieros con corte a 31/12/2025, así:

a. **Rentabilidad sobre patrimonio:** Utilidad Operacional / Patrimonio, el cual determina la rentabilidad del patrimonio del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio. A mayor rentabilidad sobre el patrimonio, mayor es la rentabilidad de los accionistas y mejor la capacidad organizacional del proponente. En este caso se establece un índice patrimonio mayor o igual al  $\geq 15\%$

b. **Rentabilidad sobre activos:** Utilidad Operacional / Activo Total, el cual determina la rentabilidad de los activos del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo. A mayor rentabilidad sobre activos, mayor es la rentabilidad del negocio y mejor la capacidad organizacional del proponente. Este indicador debe ser siempre menor o igual que el de rentabilidad sobre patrimonio. En este caso se establece un índice de rentabilidad sobre activos mayor o igual al  $\geq 10\%$

## INDICADORES PARA PROPONENTES PLURALES

### PROPONENTES PLURALES

En un Proceso de Contratación se pueden presentar oferentes plurales por medio de uniones temporales, consorcios y promesas de sociedad futura.

Por lo cual los indicadores serán calculados de la siguiente manera:

**INDICE DE LIQUIDEZ** = Activo Corriente / Pasivo Corriente

$((\text{Activo Corriente miembro 1} * \% \text{ de participación miembro 1}) + (\text{Activo Corriente miembro 2} * \% \text{ de participación miembro 2}) / (\text{Pasivo Corriente miembro 1} * \% \text{ de participación miembro 1}) + (\text{Pasivo Corriente miembro 2} * \% \text{ de participación miembro 2}))$

**NIVEL DE ENDEUDAMIENTO** = Pasivo Total / Activo Total

$(\text{Pasivo total miembro 1} * \% \text{ de participación miembro 1}) + (\text{Pasivo total miembro 2} * \% \text{ de participación miembro 2}) / (\text{activo total miembro 1} * \% \text{ participación miembro 1}) + (\text{activo total miembro 2} * \% \text{ de participación miembro 2})$

**COBERTURA DE INTERES** = Utilidad Operacional / Gastos de Intereses

$(\text{Utilidad operacional miembro 1} * \% \text{ de participación miembro 1}) + (\text{Utilidad operacional miembro 2} * \% \text{ de participación miembro 2}) / (\text{Gastos de Intereses miembro 1} * \% \text{ participación miembro 1}) + (\text{Gastos de Intereses miembro 2} * \% \text{ de participación miembro 2})$

**RENTABILIDAD PATRIMONIO** = Utilidad Operacional / Patrimonio

$(\text{Utilidad operacional miembro 1} * \% \text{ de participación miembro 1}) + (\text{Utilidad operacional miembro 2} * \% \text{ de participación miembro 2}) / (\text{Patrimonio miembro 1} * \% \text{ participación miembro 1}) + (\text{Patrimonio miembro 2} * \% \text{ de participación miembro 2})$

**RENTABILIDAD ACTIVO** = Utilidad Operacional / Activo Total

$(\text{Utilidad operacional miembro 1} * \% \text{ de participación miembro 1}) + (\text{Utilidad operacional miembro 2} * \% \text{ de participación miembro 2}) / (\text{Activo Total miembro 1} * \% \text{ participación miembro 1}) + (\text{Activo Total miembro 2} * \% \text{ de participación miembro 2})$

|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 25 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

## PRECIO TECHO

La oferta económica debe ser igual o inferior al precio techo establecido para cada ítem, superar el precio techo implica la inhabilitación económica de toda la oferta.

El oferente deberá presentar su propuesta bajo la modalidad de precios unitarios fijos sin fórmula de reajuste. **Es decir, NO se aceptarán costos adicionales por algún concepto ni tampoco incrementos durante la ejecución del contrato.** El criterio de evaluación será la menor tarifa ofertada por ítem, deberá ofertar la totalidad de los ítems (siempre y cuando el valor a ofertar por ítem sea inferior al precio techo establecido y cumpla con las condiciones requeridas en el presente proceso).

## PRECIO TECHO.

| ITEM | DESCRIPCION DEL ELEMENTO                      | U.M.   | CANTIDAD | ANÁLISIS GENERAL                       |
|------|-----------------------------------------------|--------|----------|----------------------------------------|
|      |                                               |        |          | VR. GENERAL DE REFERENCIA              |
|      |                                               |        |          | PRECIO TECHO (UNIT. CON IVA) SI APLICA |
| 1    | DIETA ASTRINGENTE                             | UNIDAD | 1        | \$ 31.424,90                           |
| 2    | DIETA BLANDA                                  | UNIDAD | 1        | \$ 52.550,00                           |
| 3    | DIETA BLANDA PEQUEÑA                          | UNIDAD | 1        | \$ 38.887,00                           |
| 4    | DIETA COMPLEMENTARIA I                        | UNIDAD | 1        | \$ 26.275,00                           |
| 5    | DIETA COMPLEMENTARIA II                       | UNIDAD | 1        | \$ 26.275,00                           |
| 6    | DIETA HIPOGLUCIDA                             | UNIDAD | 1        | \$ 65.162,00                           |
| 7    | DIETA SEMIBLANDA                              | UNIDAD | 1        | \$ 42.040,00                           |
| 8    | DIETA HIPOGRASA                               | UNIDAD | 1        | \$ 42.040,00                           |
| 9    | DIETA HIPOSODICA                              | UNIDAD | 1        | \$ 65.162,00                           |
| 10   | DIETA LIQUIDA CLARA                           | UNIDAD | 1        | \$ 42.040,00                           |
| 11   | DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA                   | UNIDAD | 1        | \$ 67.264,00                           |
| 12   | DIETA NORMAL                                  | UNIDAD | 1        | \$ 64.111,00                           |
| 13   | DIETA RENAL                                   | UNIDAD | 1        | \$ 36.785,00                           |
| 14   | ASTRINGENTE – LIQUIDA CLARA                   | UNIDAD | 1        | \$ 5.780,50                            |
| 15   | SEMIBLANDA                                    | UNIDAD | 1        | \$ 6.306,00                            |
| 16   | COMPLEMENTARIA II                             | UNIDAD | 1        | \$ 4.729,50                            |
| 17   | BLANDA PEQUEÑA                                | UNIDAD | 1        | \$ 4.729,50                            |
| 18   | ACOMPAÑANTE DE PANADERÍA<br>PASTELERÍA 40 grs | UNIDAD | 1        | \$ 840,80                              |
| 19   | AGUA INDUSTRIALIZADA BOTELLA 500 CC           | UNIDAD | 1        | \$ 2.627,50                            |
| 20   | AGUA DE PANELA JARRA X 5 PORCIONES            | UNIDAD | 1        | \$ 1.786,70                            |
| 21   | AGUA INDUSTRIALIZADA VASO 250 CC              | UNIDAD | 1        | \$ 1.366,30                            |
| 22   | AROMÁTICA O AGUA DE PANELA POR 8 OZ           | UNIDAD | 1        | \$ 735,70                              |
| 23   | AROMÁTICA JARRA X 5 PORCIONES                 | UNIDAD | 1        | \$ 3.153,00                            |
| 24   | AREPA REDONDA 40 gr                           | UNIDAD | 1        | \$ 241,73                              |
| 25   | AREPA DELGADA 60 gr                           | UNIDAD | 1        | \$ 367,85                              |
| 26   | ARROZ COCIDO 80 gr                            | UNIDAD | 1        | \$ 735,70                              |
| 27   | ARROZ CON LECHE 40 GRS                        | UNIDAD | 1        | \$ 735,70                              |
| 28   | AZÚCAR EN SOBRE 10 GRAMOS                     | UNIDAD | 1        | \$ 157,65                              |
| 29   | CAFÉ O CHOCOLATE EN LECHE 8 ONZAS             | UNIDAD | 1        | \$ 1.681,60                            |

|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 26 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

|    |                                                   |        |   |              |
|----|---------------------------------------------------|--------|---|--------------|
| 30 | CALDO DE PAPA CON CARNE O POLLO 1 TAZA DE 8 ONZAS | UNIDAD | 1 | \$ 4.729,50  |
| 31 | CIRUELAS PASAS                                    | UNIDAD | 1 | \$ 2.102,00  |
| 32 | COLADA EN AGUA 8 ONZAS                            | UNIDAD | 1 | \$ 420,40    |
| 33 | COLADA EN LECHE 8 ONZAS                           | UNIDAD | 1 | \$ 1.366,30  |
| 34 | COMPOTA FRESCA 100 GRAMOS                         | UNIDAD | 1 | \$ 2.732,60  |
| 35 | COMPOTA COMERCIAL 113 GRAMOS                      | UNIDAD | 1 | \$ 7.146,80  |
| 36 | CONSOMÉ NATURAL DE POLLO O CARNE TAZA CON 8 ONZAS | UNIDAD | 1 | \$ 1.261,20  |
| 37 | CREMA NO LACTEA SOBRES 4 GRAMOS                   | UNIDAD | 1 | \$ 432,00    |
| 38 | ENSALADA FRUTAS CON QUESO CON CREMA 300 GRAMOS    | UNIDAD | 1 | \$ 6.831,50  |
| 39 | ENSALADA FRUTAS CON QUESO SIN CREMA 250 GRAMOS    | UNIDAD | 1 | \$ 6.306,00  |
| 40 | ENSALADA FRUTAS SIN QUESO SIN CREMA 250 GRAMOS    | UNIDAD | 1 | \$ 6.306,00  |
| 41 | ENSALADA FRUTAS SIN QUESO SIN CREMA 120 GRAMOS    | UNIDAD | 1 | \$ 4.098,90  |
| 42 | FRUTA MIXTA PORCIÓN 250 GRAMOS                    | UNIDAD | 1 | \$ 5.780,50  |
| 43 | FRUTA 120 GRAMOS                                  | UNIDAD | 1 | \$ 2.627,50  |
| 44 | GALLETAS PAQUETE DE DULCE O SAL 19 GRAMOS         | UNIDAD | 1 | \$ 998,45    |
| 45 | GELATINA DIETÉTICA O NORMAL 100 GRAMOS            | UNIDAD | 1 | \$ 1.366,30  |
| 46 | HAMBURGUESA CON 100 GRAMOS PROTEÍNA UNIDAD        | UNIDAD | 1 | \$ 1.107,00  |
| 47 | HAMBURGUESA CON 140 GRAMOS PROTEÍNA UNIDAD        | UNIDAD | 1 | \$ 11.475,00 |
| 48 | HELADO DE CREMA INDUSTRIALIZADO 100 GRAMOS        | UNIDAD | 1 | \$ 1.576,50  |
| 49 | HUEVO CUALQUIER PREPARACIÓN 1 TIPO A              | UNIDAD | 1 | \$ 1.261,20  |
| 50 | CREMA NO LACTEA SOBRES 4 GRAMOS                   | UNIDAD | 1 | \$ 336,32    |
| 51 | JUGO FRESCO EN AGUA JARRA X 5 VASOS 8 ONZAS C/U   | UNIDAD | 1 | \$ 1.025,38  |
| 52 | JUGO FRESCO EN AGUA VASO 8 ONZAS                  | UNIDAD | 1 | \$ 1.891,80  |
| 53 | JUGO FRESCO EN LECHE VASO (SORBETE) 8 ONZAS       | UNIDAD | 1 | \$ 315,30    |
| 54 | JUGO FRESCO NARANJA NATURAL 8 ONZAS               | UNIDAD | 1 | \$ 2.312,20  |
| 55 | LECHE DE SOYA O DESLACTOSADA 8 ONZAS              | UNIDAD | 1 | \$ 1.891,80  |
| 56 | LICUADO CON CARNE O POLLO 8 ONZAS                 | UNIDAD | 1 | \$ 6.075,00  |
| 57 | MANTEQUILLA 10 gr                                 | UNIDAD | 1 | \$ 525,50    |
| 58 | MERMELADA 20 gr                                   | UNIDAD | 1 | \$ 630,60    |
| 59 | MERMELADA DIETETICA 20 gr                         | UNIDAD | 1 | \$ 630,60    |
| 60 | PAN UNIDAD 30 GRAMOS                              | UNIDAD | 1 | \$ 630,60    |
| 61 | PAPAS FRITAS O A LA FRANCESA 100 GRAMOS           | UNIDAD | 1 | \$ 2.627,50  |
| 62 | QUESO O QUESITO PORCIÓN 30 GRAMOS                 | UNIDAD | 1 | \$ 1.261,20  |
| 63 | SAL EN SOBRE 1 GRAMO                              | UNIDAD | 1 | \$ 44,04     |
| 64 | SALPICÓN VASO 8 ONZAS                             | UNIDAD | 1 | \$ 2.627,50  |
| 65 | SÁNDWICH DE POLLO O QUESO O JAMÓN Y QUESO         | UNIDAD | 1 | \$ 4.204,00  |

|                     |                                                |                                                                                                        |
|---------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 27 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br>POLICÍA NACIONAL |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                        |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                        |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                        |

|    |                                                          |        |   |             |
|----|----------------------------------------------------------|--------|---|-------------|
| 66 | SOPA LICUADA DE VERDURAS CARNE O POLLO PLATO CON 8 ONZAS | UNIDAD | 1 | \$ 4.204,00 |
| 67 | SOPA LICUADA DE VERDURAS PLATO CON 8 ONZAS               | UNIDAD | 1 | \$ 1.681,60 |
| 68 | SOPA O CREMA DEL DÍA PLATO CON 8 ONZAS                   | UNIDAD | 1 | \$ 2.312,20 |
| 69 | SUPLEMENTO DE FIBRA TIPO ALL BRAIN, GRANOLA, 30 GRAMOS   | UNIDAD | 1 | \$ 1.103,55 |
| 70 | HOJUELAS DE AVENA, U OTRAS 25 GRAMOS                     | UNIDAD | 1 | \$ 683,15   |
| 71 | VERDURA CRUDA PORCIÓN 120 GRAMOS                         | UNIDAD | 1 | \$ 1.261,20 |
| 72 | YOGURT O KUMIS 120 GRAMOS                                | UNIDAD | 1 | \$ 3.678,50 |
| 73 | TE EN AGUA POR 8 ONZAS                                   | UNIDAD | 1 | \$ 925,72   |
| 74 | TE JARRA X 5 PORCIONES                                   | UNIDAD | 1 | \$ 525,50   |
| 75 | TE EN LECHE POR 8 ONZAS                                  | UNIDAD | 1 | \$ 1.261,20 |

### EVALUACIÓN ECONÓMICA:

El oferente deberá presentar su oferta económica expresada en pesos colombianos. Todos los precios allí contemplados se entienden firmes y fijos y por lo tanto no están sujetos a ninguna clase de reajuste. Igualmente, dentro de este precio están incluidos los costos proyectados al plazo de ejecución del presente contrato, Impuestos, Gravámenes, tasas y estampillas, si a ello hubiere lugar y la utilidad razonable que el CONTRATISTA pretende obtener, en consecuencia, no se aceptarán solicitudes de reajustes, fundamentados en estas circunstancias.

Se verificarán lo requisitos habilitantes del oferente con el menor precio, siempre y cuando no sobrepase el precio techo establecido por ítem para el presente proceso de contratación.

De acuerdo a lo establecido en parágrafos 1 y 2 del artículo 20 de la ley 80 de 1993. en la comparación de ofertas se tendrá en cuenta lo siguiente:

"En caso de participación de proponentes de los regímenes RESPONSABLES DEL IMPUESTO Y NO RESPONSABLES DEL IMPUESTO A LAS VENTAS, se tomarán los precios sin iva, para efectuar la comparación de propuestas.

Lo anterior solo para efectos de la comparación de ofertas. el proponente responsable de IVA debe tener en cuenta que al valor de su propuesta económica se le adicionará cuando corresponda, el valor de dicho impuesto y se tendrá en cuenta para la adjudicación del contrato".

### OFERTA ECONÓMICA.

El oferente deberá presentar su oferta económica en el expediente electrónico del proceso, adjuntando la oferta en PDF y en archivo EXCEL sin bloqueos, de la página web de Colombia Compra Eficiente – SECOP II expresada en pesos colombianos, máximo a dos decimales. Todos los precios allí contemplados se entienden firmes y fijos y por lo tanto no están sujetos a ninguna clase de reajuste. Igualmente, dentro de este precio están incluidos los costos proyectados al plazo de ejecución del presente contrato Impuestos, Gravámenes, tasas y estampillas, si a ello hubiere lugar y la utilidad razonable que el CONTRATISTA pretende obtener, en consecuencia, no se aceptarán solicitudes de reajustes, fundamentados en estas circunstancias.

|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 28 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

## REQUISITOS ECONÓMICOS QUE SE DEBEN GARANTIZAR

**Oferta Económica:** Diligenciar el formato de oferta económica en pesos colombianos máximo con dos decimales sin sobrepasar el precio techo establecido por ítem, superar el precio techo implica la inhabilitación económica de toda la oferta, debe ofertar todos los ítems del grupo y presentarlo en formato **PDF** y cargarlo sin bloqueos a la plataforma SECOP II, debe contar con la firma manuscrita del representante legal, sin modificar el formato o la información que contiene. *(Los precios deben incluir la carga tributaria y arancelaria de ley de ordena Nacional, departamental, Municipal y estampillas. No se aceptan reajustes ni cobros adicionales).*

**Oferta Económica EXCEL** Debe cargar en mismo archivo (*oferta económica en PDF*) en formato digital Excel, máximo con dos decimales sin sobrepasar el precio techo establecido por ítem, sin bloqueos, debe ser fiel copia del original.

**Formato de Sostenimiento de los precios:** Debe diligenciar el Formato de Sostenimiento de los Precios, indicando que los precios se sostendrán durante toda la ejecución del contrato y las eventuales adiciones, prorrogas y/o sustituciones si se realizan.

**Formato de Integridad de los precios:** Debe diligenciar el Formato de Integridad de los Precios, indicando que los precios deben incluir la carga tributaria, arancelaria de ley de orden Nacional, departamental y Municipal y todos los costos administrativos como seguros y fletes. No se aceptan reajustes ni cobros adicionales, durante la vigencia del contrato y las eventuales adiciones, prorrogas y/o sustituciones si se realizan.

**RUT** Registro Único Tributario completo y actualizado 2026, cuyos datos deben ser homogéneos con los suscritos en el certificado de existencia y representación legal, esto es: actividad económica, representante legal, datos de identificación etc, y que la actividad económica inscrita concuerde con la actividad a desarrollar al proceso en mención, adicionalmente su expedición no debe superar los 30 días de su descarga de la página de la DIAN.

**Certificación Bancaria.** El oferente deberá anexar certificación de la entidad bancaria respectiva en la cual se indique nombre del titular, número de cuenta, sucursal y tipo de cuenta (corriente o ahorro), con el fin de estipularla dentro del contrato que se suscriba en desarrollo del presente proceso, para realizar allí las consignaciones resultantes de los pagos del contrato. El Nit. de la Certificación Bancaria debe coincidir con el del Formato de Terceros, RUT y Certificado de Existencia y Representación Legal de la Cámara de Comercio.

**6.CERTIFICADO DE CLASIFICACIÓN DE LA CÁMARA DE COMERCIO (REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES - RUP)** (Si Aplica) El Certificado de clasificación de la cámara de comercio con fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha fijada para el cierre del presente proceso, actualizado con indicadores financieros 2025, cuyos datos deben ser homogéneos con los suscritos en el certificado de existencia y representación legal y RUT, esto es: actividad económica, representante legal, datos de identificación etc, y que la actividad económica inscrita concuerde con la actividad a desarrollar al proceso en mención.

7. Para los oferentes que no estén obligados de conformidad con lo establecido en la ley a presentar RUP deberán presentar Los estados financieros en pesos colombianos a corte 31 de diciembre 2025, clasificados en el corto y largo plazo con sus respectivas notas de acuerdo a la normatividad vigente.

7.1- CERTIFICADO DE ANTECEDENTES disciplinarios del contador público y revisor fiscal vigente, expedido por la Junta Central de Contadores.

7.2-Tarjeta profesional del contador público y revisor fiscal vigente

|                     |                                                |                                                                                                        |
|---------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 29 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br>POLICÍA NACIONAL |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                        |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                        |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                        |

7.3-. FORMATO DILIGENCIADO DEL CERTIFICADO DE ACREDITACIÓN DE LA CAPACIDAD FINANCIERA Y CAPACIDAD ORGANIZACIONAL ÚNICO OFERENTE

6.4 FORMATO DILIGENCIADO DEL CERTIFICADO DE ACREDITACIÓN DE LA CAPACIDAD FINANCIERA Y CAPACIDAD ORGANIZACIONAL PROPONENTES PLURALES (aplica para unión temporales y consorcios)

#### 4.2.2. FACTORES ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN:

Los factores adicionales de calificación, están descritos en “especificaciones técnicas mínimas” del presente estudio previo, los cuales se comprobarán como CUMPLE o NO CUMPLE.

#### 4.2.3. CRITERIOS DE DESEMPATE

La entidad dará aplicación de conformidad en la Ley 2069 de 31 de diciembre de 2020, reglamentada por el Decreto 1860 del 24/12/2021 Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, con el fin reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 Y 35 de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones, en su Artículo 2.2.1.2.4.2.17. Factores de desempate y acreditación, y demás normas que regulen la materia.

### 5. CONDICIONES DEL CONTRATO

#### 5.1. LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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.

#### 5.2. FORMA DE EJECUCIÓN

El futuro contrato a celebrar se ejecutará de tracto sucesivo, de acuerdo a las necesidades de la institución, previa coordinación con el supervisor del contrato.

#### 5.3. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo para la prestación del servicio objeto del presente proceso será hasta el 15/12/2026, 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.

#### 5.4. FORMA DE PAGO

|                     |                                                |                                                                                                        |
|---------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 30 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br>POLICÍA NACIONAL |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                        |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                        |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                        |

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 Recibido 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 NÚMERO 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 realizara 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).

Cuando 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.

|                     |                                                |                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 31 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><br>POLICÍA NACIONAL |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                            |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                            |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                            |

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.

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

Las entidades al momento de elaborar la Factura de Venta debe enviarla al buzón electrónico de [siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co](mailto: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 NACION.

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

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

|                     |                                                |                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 32 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><br>POLICÍA NACIONAL |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                            |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                            |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                            |

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 reanalizara 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 Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid. LA ORDENANZA 41 DE 2020 "SE ESTABLECE EL ESTATUTO DE RENTAS DEL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA TITULO 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 realizara descuento de acuerdo a lo ordenado por LA ASAMBLEA DEPARTAMENTAL DE ANTIOQUIA, quien, en uso de sus facultades Constitucionales y legales, así:

#### **TITULO 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.

#### **5.5. SUPERVISOR, INTERVENTOR Y/O COORDINADOR**

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."

#### **5.6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

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

|                     |                                                |                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 33 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><br>POLICÍA NACIONAL |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                            |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                            |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                            |

## 5.7. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

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

## 6. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

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

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

De conformidad con lo indicado en el “Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación (Versión 1)”, publicado por la Agencia Nacional de Contratación – Colombia Compra Eficiente; se hace uso de la matriz de riesgos indicada en dicho Manual y conforme a los lineamientos y metodologías expuestos en el mismo. Ver Anexo 3 del presente estudio previo.

Se relacionan en el Anexo N°4 de ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS.

## II. ESTUDIO DEL SECTOR

### • ANÁLISIS DE LA DEMANDA

1). La oferta: **QUE OFRECE:** Del análisis del sector se evidencia la existencia de personas naturales y jurídicas especializadas en la prestación integral del servicio de alimentación hospitalaria, incluyendo la planeación de menús, preparación, suministro, distribución y control de calidad de las dietas requeridas para pacientes hospitalizados. Estas empresas cuentan con experiencia en la atención de instituciones prestadoras de servicios de salud y disponen de los recursos técnicos, operativos y logísticos necesarios para garantizar la adecuada ejecución del servicio. **QUIEN LO OFRECE:** En el mercado regional y nacional existe una pluralidad de oferentes conformada por empresas de alimentación institucional, operadores logísticos especializados en servicios hospitalarios, empresas de catering hospitalario y establecimientos con experiencia en la preparación y suministro de alimentos para entidades públicas y privadas del sector salud, los cuales cuentan con la capacidad para presentar ofertas acordes con las condiciones técnicas y administrativas exigidas por la Entidad. **COMO LO ENTREGA:** La prestación del servicio se realiza de acuerdo con las necesidades específicas de cada institución de salud, bajo criterios de calidad, inocuidad, oportunidad y cumplimiento de las normas sanitarias vigentes. El suministro de alimentos puede incluir la preparación de dietas terapéuticas y normales, distribución por tiempos de comida, transporte interno, almacenamiento, control nutricional y demás actividades requeridas para garantizar una adecuada atención de los pacientes hospitalizados. 2). La demanda: **QUIEN MÁS LO NECESITA:** El servicio de alimentación hospitalaria es requerido por hospitales, clínicas, centros de atención médica, instituciones prestadoras de servicios de salud públicas y privadas, entidades del sector

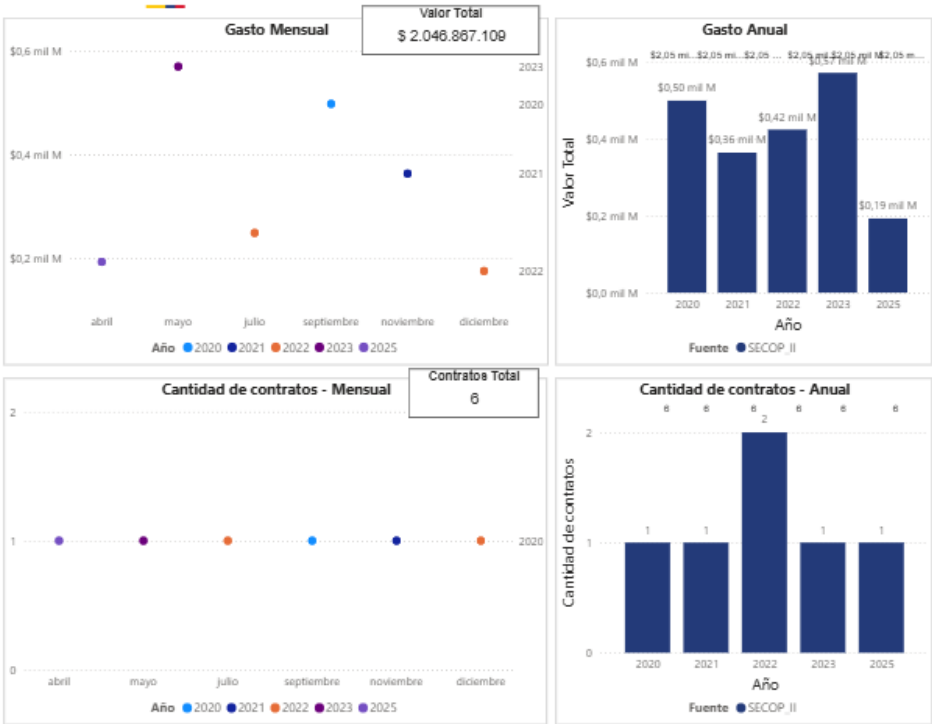
|                     |                                                |                                                                                                        |
|---------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 34 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br>POLICÍA NACIONAL |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                        |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                        |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                        |

defensa y demás organizaciones que cuenten con servicios de hospitalización y requieran garantizar una adecuada atención nutricional a sus usuarios. **QUE SOLUCIÓN HAN ADQUIRIDO ANTERIORMENTE:** De manera general, las entidades que demandan este tipo de servicios satisfacen su necesidad mediante la contratación de personas naturales o jurídicas especializadas en la prestación integral de servicios de alimentación hospitalaria, bajo modalidades que garantizan el cumplimiento de los requerimientos nutricionales, sanitarios y operativos establecidos por la normatividad vigente. **CUANTO LES HA COSTADO:** El costo del servicio varía dependiendo de factores tales como el número de raciones requeridas, tipo de dietas, complejidad del servicio, ubicación geográfica, costo de materias primas, transporte, mano de obra, equipos necesarios para la operación y condiciones técnicas exigidas por cada entidad contratante. **QUE RIESGOS HAN IDENTIFICADO Y QUE RESULTADOS HAN OBTENIDO:** Entre los principales riesgos identificados se encuentran el incumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias, la entrega inoportuna de los alimentos, la deficiente calidad de las preparaciones, alteraciones en la cadena de frío, contaminación de alimentos e intoxicaciones alimentarias que puedan afectar la salud de los pacientes. Para mitigar estos riesgos, las entidades contratantes exigen el cumplimiento de las normas de inocuidad alimentaria, la implementación de programas de control de calidad, personal idóneo y la constitución de garantías contractuales, incluyendo pólizas de cumplimiento, calidad del servicio y responsabilidad civil extracontractual. Como resultado, estas medidas contribuyen a garantizar una prestación segura, continua y acorde con las necesidades nutricionales de la población hospitalizada.



ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Atrás  
Reiniciar



**FILTROS:**

Seleccione el año: 2018 2019 2020 2021 2022 2023

Seleccione la Fecha: Fecha Firma 01/01/2020 12/05/2026

Departamento de Entidad: ANTIOQUIA

Nombre de Entidad (agregado): DEPARTAMENTO DE POLICIA ANTIOQUIA - UNIDA...

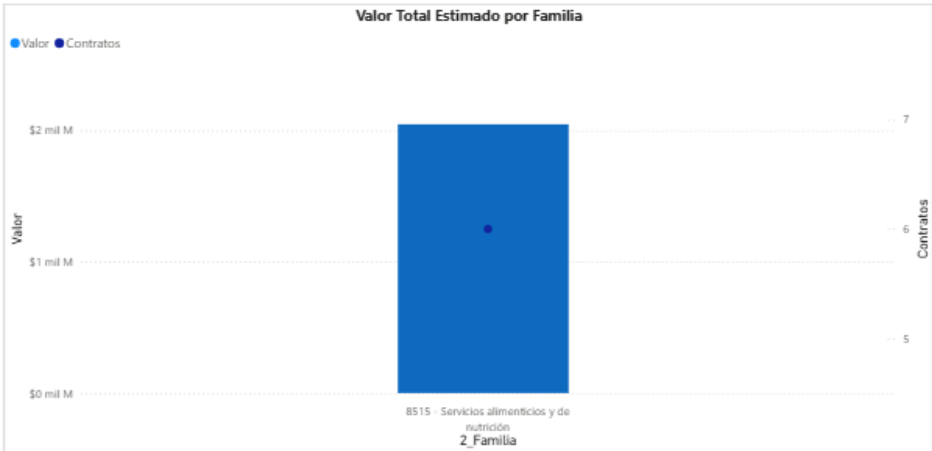
Plataforma: SECOP\_II

Nombre de Entidad (plataforma): UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA

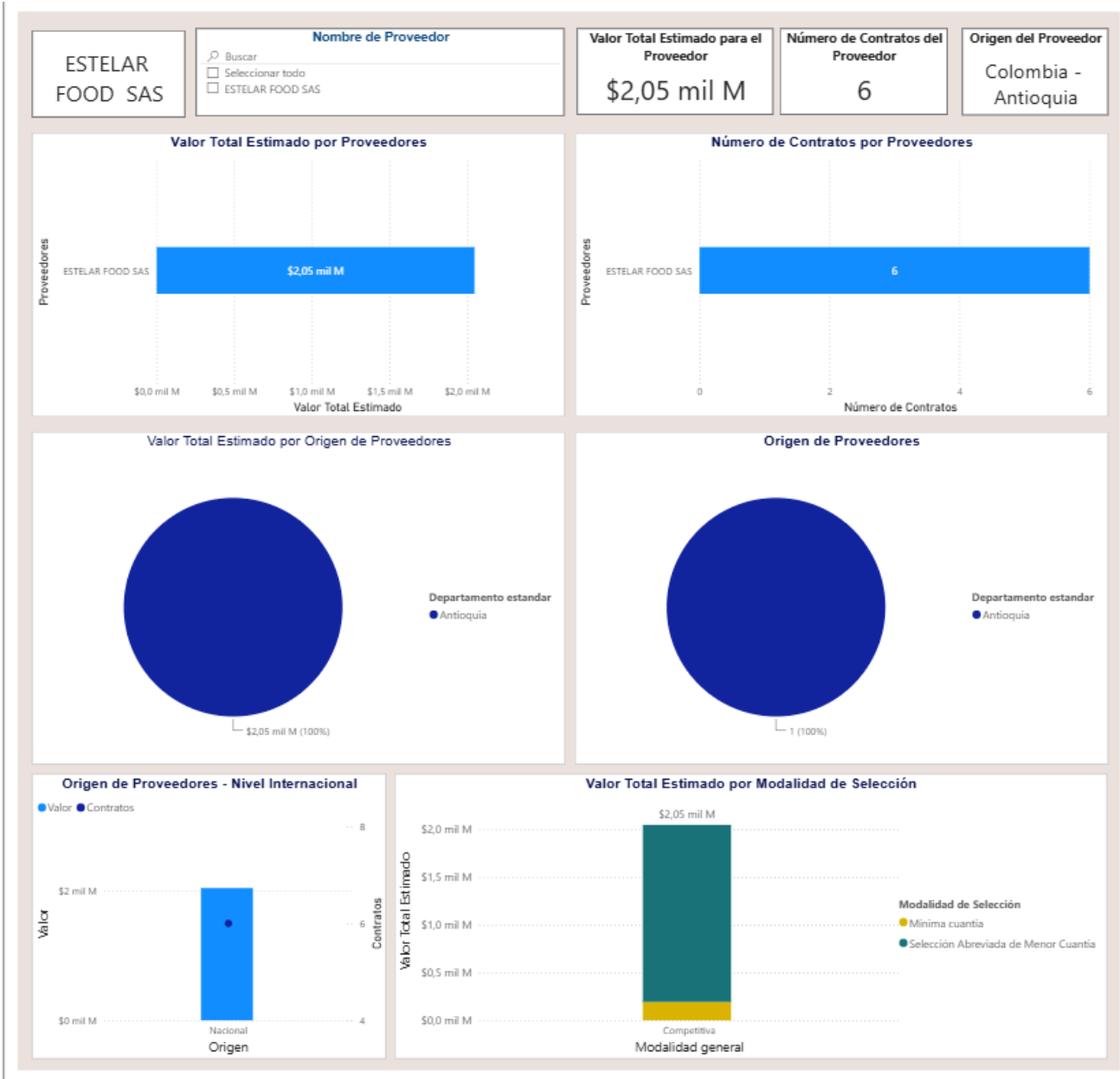
Seleccione una categoría: 8515 - Servicios alimenticios y de nutrición

Valor contratado: \$9.501.557 \$570.247.000

Modalidad de selección: Competitiva Enajenación Directa Especial



| Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC |           |               |               |           |               |               |           |               |               |           |               |
|--------------------------------------------------------------|-----------|---------------|---------------|-----------|---------------|---------------|-----------|---------------|---------------|-----------|---------------|
| Año                                                          |           | 2020          |               |           | 2021          |               |           | 2022          |               |           | 2023          |
| Clasificador de Bienes y Servicios - Familia                 | Contratos | Valor         | Participación | Contratos | Valor         | Participación | Contratos | Valor         | Participación | Contratos | Valor         |
| 8515 - Servicios alimenticios y de nutrición                 | 1         | \$498.000.000 | 24,33%        | 1         | \$383.167.609 | 17,74%        | 2         | \$423.102.500 | 20,87%        | 1         | \$570.247.000 |
| Total                                                        | 1         | \$498.000.000 | 24,33%        | 1         | \$383.167.609 | 17,74%        | 2         | \$423.102.500 | 20,67%        | 1         | \$570.247.000 |



|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 37 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

Teniendo en cuenta el anterior análisis de la demanda, basado con la información de Colombia compra eficiente se puede observar que a nivel nacional se cuenta con una pluralidad de proveedores que pueden suministrar el servicio y que han contratado con entidades públicas, no obstante, la guía de Colombia Compra Eficiente “Análisis del Sector”, en el siguiente link: [https://colombiacompra.gov.co/sites/cce\\_public/files/cce\\_documents/cce\\_guia\\_elaboracion\\_estudios.pdf](https://colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/cce_guia_elaboracion_estudios.pdf), el cual se estipula que durante la etapa de planeación se realice un análisis integral para la adquisición de los bienes o servicios, siendo buenas prácticas alcanzado así los objetivos de eficiencia, eficacia, económica y promoción de la competencia y mejora de riesgos, en donde estipulan aspectos generales del mercado, análisis de la demanda y oferta.

#### • ANÁLISIS DEL MERCADO

Para la prestación integral del servicio de alimentación hospitalaria, que comprende el suministro, producción, ensamble y distribución de dietas dirigidas a pacientes hospitalizados de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia, se evidencia en el mercado la existencia de pluralidad de oferentes con capacidad técnica, operativa, administrativa y sanitaria suficiente para la ejecución del objeto contractual.

El sector de servicios de alimentación institucional y hospitalaria se encuentra conformado por empresas especializadas cuya actividad económica está orientada a la preparación, suministro y distribución de alimentos destinados a instituciones de salud, en cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente aplicable a la manipulación y suministro de alimentos para consumo humano.

Dentro de los potenciales oferentes se identifican, entre otros:

- Empresas especializadas en alimentación hospitalaria.
- Empresas de alimentación institucional y catering.
- Fabricantes de alimentos preparados.
- Distribuidores de materias primas e insumos alimentarios.
- Operadores logísticos especializados en servicios de alimentación.
- Comercializadores e importadores del sector alimentario.

La prestación del servicio objeto de contratación constituye una actividad especializada, toda vez que comprende la preparación y suministro de alimentos para pacientes hospitalizados, de conformidad con los requerimientos nutricionales específicos determinados por su condición clínica y las dietas prescritas por el servicio de nutrición.

En consecuencia, la ejecución del servicio requiere el cumplimiento de condiciones técnicas y sanitarias particulares, entre las cuales se destacan:

- Elaboración y suministro de dietas normales, terapéuticas y especiales.
- Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Cumplimiento de los estándares de inocuidad y calidad alimentaria.
- Control y seguimiento nutricional de las preparaciones.
- Cumplimiento de protocolos institucionales y normatividad sanitaria vigente.
- Disponibilidad de personal capacitado en manipulación de alimentos.
- Infraestructura, equipos y utensilios adecuados para la prestación del servicio.

|                     |                                                |                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 38 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><br>POLICÍA NACIONAL |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                            |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                            |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                            |

Los proveedores que participaron en la etapa de estudio de mercado manifestaron contar con la capacidad técnica, operativa y administrativa necesaria para atender las necesidades de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia, evidenciando la existencia de oferentes idóneos en el sector.

Así mismo, se determinó que existe competencia suficiente para garantizar la participación de múltiples proponentes, permitiendo adelantar el proceso de selección bajo los principios de transparencia, libre concurrencia, economía y selección objetiva.

### **Análisis de Costos y Condiciones del Mercado**

Con fundamento en las cotizaciones allegadas durante el estudio de mercado, se realizó un análisis comparativo de precios teniendo en cuenta el alcance técnico requerido por la Entidad.

Las ofertas recibidas consideran los costos asociados a:

- Materias primas e insumos alimentarios.
- Mano de obra requerida para la operación.
- Transporte y logística.
- Dotación y elementos para la prestación del servicio.
- Costos administrativos y operacionales.
- Cumplimiento de requisitos sanitarios y de calidad.

En atención al principio de economía, la Entidad toma como referencia las ofertas que resultan más favorables y que cumplen integralmente las condiciones técnicas exigidas, garantizando la adecuada relación costo-beneficio para la administración.

### **Caracterización de los Proveedores**

Se identifica que la necesidad contractual puede ser atendida por empresas especializadas que cuentan, en términos generales, con:

- Infraestructura adecuada para la preparación de alimentos.
- Equipos y utensilios requeridos para la operación.
- Personal capacitado y certificado en manipulación de alimentos.
- Sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria.
- Experiencia específica en servicios de alimentación hospitalaria.
- Capacidad para elaborar dietas de acuerdo con requerimientos clínicos y nutricionales.

Adicionalmente, los oferentes deberán acreditar experiencia relacionada con el objeto contractual, demostrando su idoneidad para la prestación del servicio.

### **Variables Determinantes del Mercado**

Para la elaboración del presente estudio se analizaron variables que inciden directamente en la estructuración del costo del servicio, entre ellas:

- Capacidad instalada de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia.

|                     |                                                |                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 39 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><br>POLICÍA NACIONAL |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                            |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                            |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                            |

- Nivel de ocupación hospitalaria proyectado.
- Cantidad estimada de dietas a suministrar.
- Requerimientos nutricionales y aporte calórico de los usuarios.
- Tipo de dietas requeridas (normales, terapéuticas y especiales).
- Costos de materias primas e insumos.
- Costos de transporte y distribución.
- Condiciones operativas del servicio.

Estas variables permiten establecer un presupuesto acorde con las condiciones reales del mercado y las necesidades institucionales.

### Comportamiento de la Oferta y la Demanda

Del análisis realizado se concluye que la demanda de servicios de alimentación hospitalaria es permanente y constante, debido a que constituye un componente esencial dentro de la atención integral de los pacientes hospitalizados.

Sin embargo, aunque existe pluralidad de oferentes potenciales, el número de proveedores que cumplen integralmente con las exigencias técnicas, sanitarias y operativas para la prestación de servicios de alimentación hospitalaria es relativamente limitado, dada la especialización que requiere este tipo de servicio.

Adicionalmente, algunas instituciones prestadoras de servicios de salud operan servicios propios de alimentación destinados exclusivamente a la atención de sus usuarios, circunstancia que restringe su participación en procesos de contratación pública externa.

No obstante, el mercado cuenta con empresas regionales, nacionales e incluso multinacionales especializadas en alimentación hospitalaria e institucional, con experiencia demostrada y capacidad para atender los requerimientos de la Entidad.

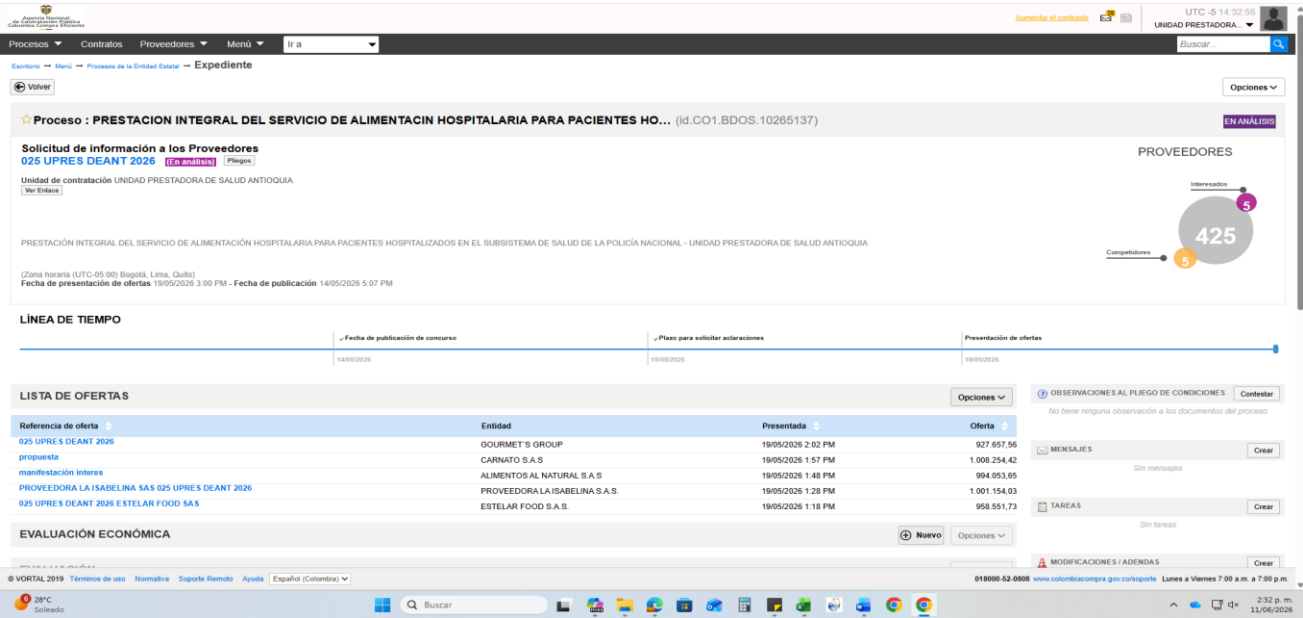
Como resultado del estudio de mercado realizado, se concluye que existe oferta suficiente de proveedores con capacidad para ejecutar el objeto contractual en condiciones de calidad, oportunidad, eficiencia e inocuidad. De igual manera, se evidencia la existencia de un mercado competitivo que permite garantizar la pluralidad de oferentes y la selección objetiva del contratista.

Finalmente, la consulta efectuada en SECOP II identificó un número importante de proveedores relacionados con los códigos UNSPSC asociados al objeto contractual. Adicionalmente, durante la etapa de estudio de mercado adelantada por la Entidad, se recibieron cotizaciones de proveedores interesados, lo que ratifica la existencia de condiciones de competencia y la viabilidad de adelantar el respectivo proceso de contratación.

En virtud de lo anterior, y con el fin de validar las condiciones actuales del mercado, la Entidad realizó la respectiva solicitud de cotización a través de la plataforma SECOP II, obteniendo respuesta por parte de proveedores del sector especializados en la prestación del servicio de alimentación hospitalaria. Las cotizaciones recibidas permitieron identificar las condiciones técnicas, operativas y económicas vigentes del mercado, constituyéndose en un insumo fundamental para la estructuración del presupuesto oficial y la determinación de los requisitos del proceso de contratación.

Ubicándonos en el sector de las empresas que comercializan este tipo de servicios, podemos encontrar que hay una buena cantidad, de acuerdo a lo que se evidencia en el directorio del secop2,

https://www.colombiacompra.gov.co/, se encuentran inscritas 425 empresas bajo los códigos de clasificación UNSPSC del presente estudio previo, por lo cual se procedió a realizar solicitud de cotización mediante SECOP II el 19/05/2026 y se obtuvo como resultado 05 proveedor interesado por la plataforma de Colombia compra eficiente que presentaron cotización así:

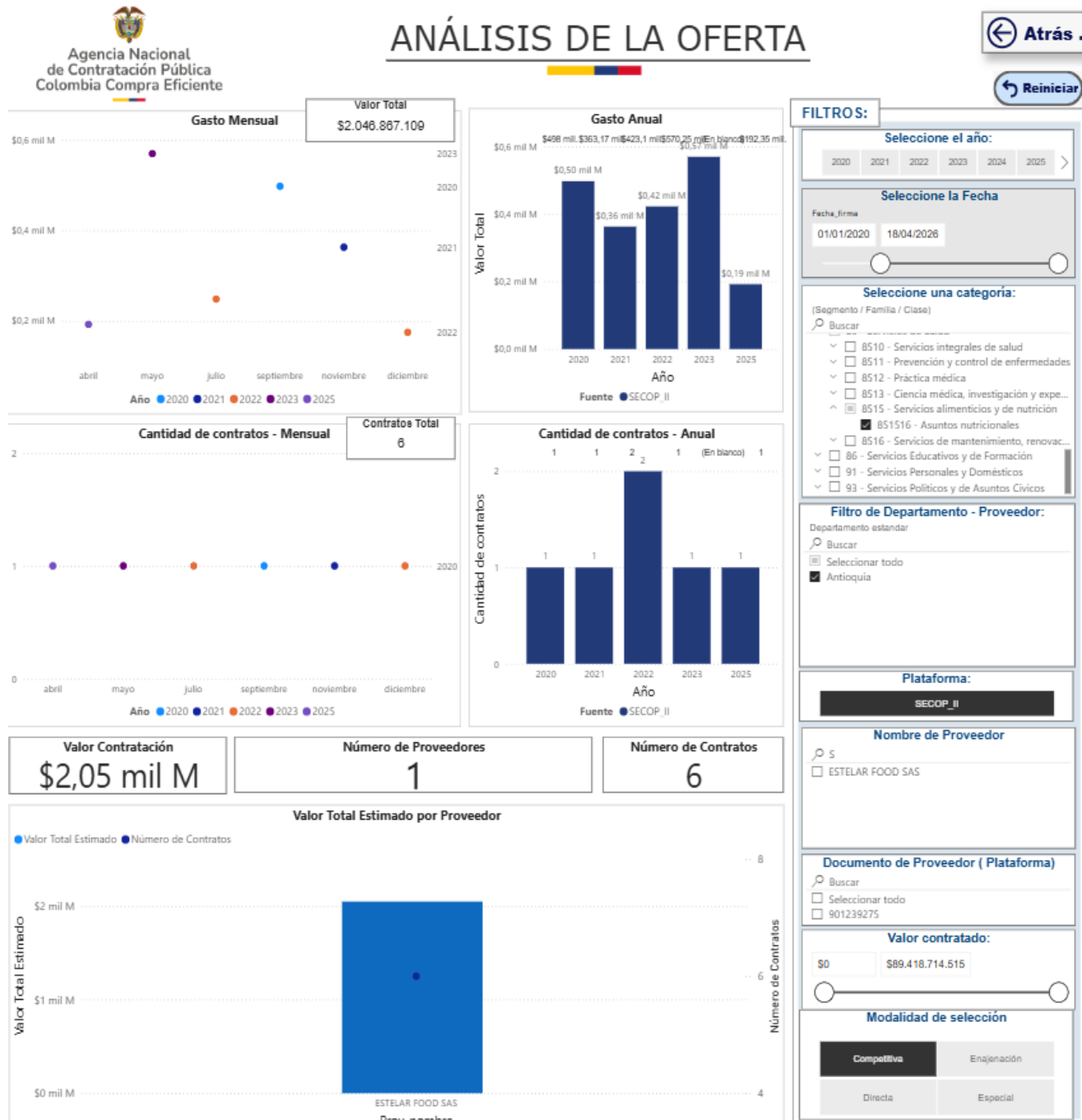


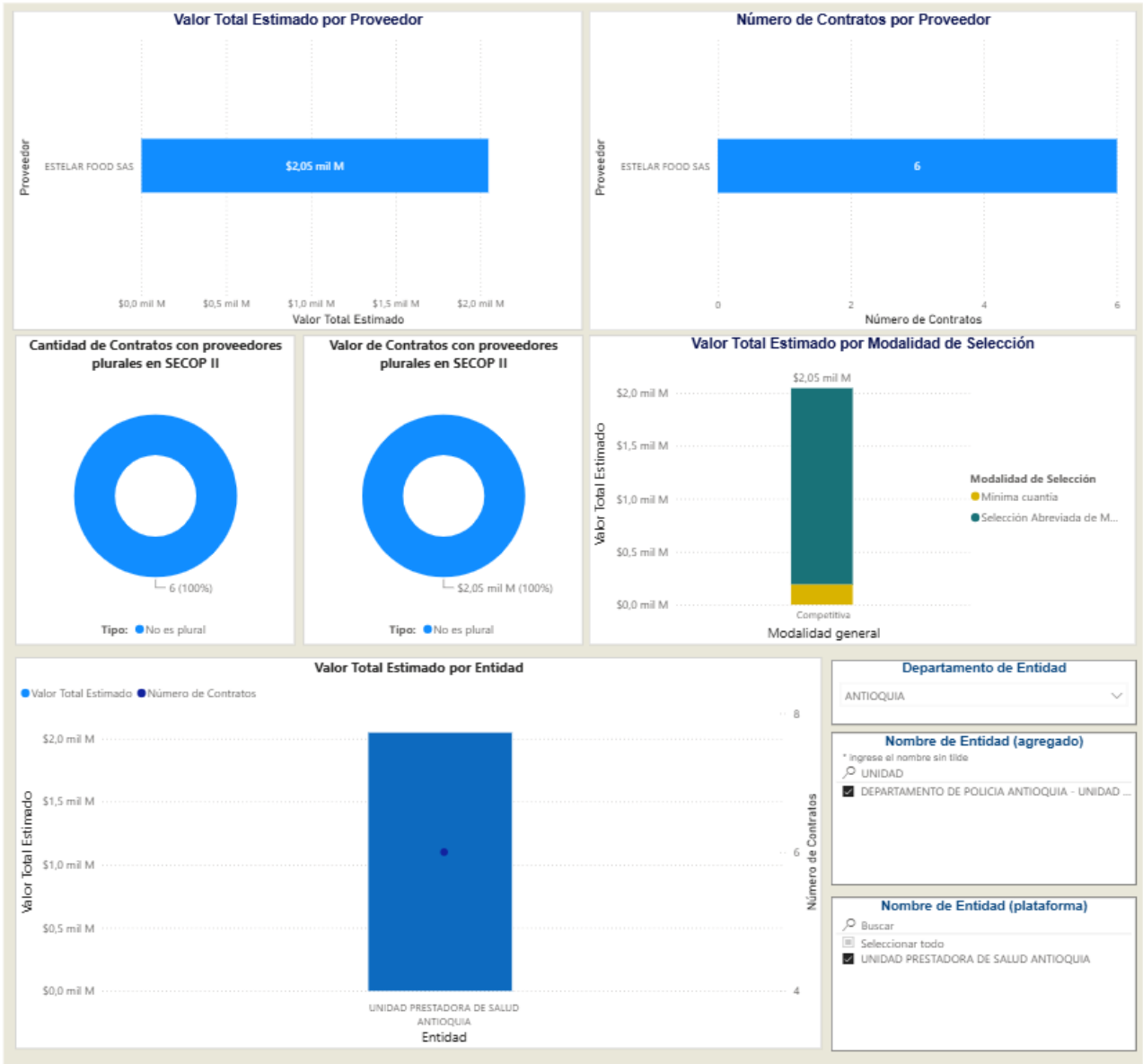
Lo anterior permite evidenciar que, aunque existe un universo amplio de posibles oferentes registrados, el número de proveedores que efectivamente participan en este tipo de procesos es reducido, lo cual se encuentra asociado a la naturaleza especializada del servicio y a los requisitos técnicos, sanitarios y operativos exigidos para la prestación del servicio de alimentación hospitalaria.

No obstante, la entidad garantiza que los requisitos establecidos en el proceso son proporcionales al objeto contractual y no restringen la libre concurrencia de oferentes idóneos.



ANÁLISIS DE LA OFERTA





Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

| Año                                          | 2020      |               |               | 2021      |               |               | 2022      |               |               | 2023      |               |               |
|----------------------------------------------|-----------|---------------|---------------|-----------|---------------|---------------|-----------|---------------|---------------|-----------|---------------|---------------|
|                                              | Contratos | Valor         | Participación | Contratos | Valor         | Participación | Contratos | Valor         | Participación | Contratos | Valor         | Participación |
| 8515 - Servicios alimenticios y de nutrición | 1         | \$498.000.000 | 24,33%        | 1         | \$363.167.609 | 17,74%        | 2         | \$423.102.500 | 20,67%        | 1         | \$570.247.000 | 27,78%        |
| Total                                        | 1         | \$498.000.000 | 24,33%        | 1         | \$363.167.609 | 17,74%        | 2         | \$423.102.500 | 20,67%        | 1         | \$570.247.000 | 27,78%        |

Del análisis del mercado se evidencia que en el Departamento de Antioquia existe pluralidad de oferentes, tanto personas naturales como jurídicas, con experiencia acreditada en la prestación integral de servicios de alimentación hospitalaria. Dichos proveedores cuentan con la infraestructura, el talento humano y la capacidad logística requerida para garantizar la ejecución del objeto contractual, de conformidad con las necesidades de

|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 43 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

la Unidad Prestadora de Salud Antioquia y con los estándares de calidad establecidos en la normatividad vigente y en las condiciones técnicas mínimas del proceso contractual.

**a) IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR:**

Para el presente análisis se tomaron cinco (5) personas jurídicas que cuentan con la capacidad técnica, operativa, administrativa y financiera para prestar el servicio objeto del presente estudio. Como complemento al análisis del sector, se revisaron los indicadores financieros y organizacionales reportados en el Registro Único de Proponentes (RUP) de cada una de las empresas seleccionadas, conforme a la información publicada en el Directorio de Proveedores del SECOP II con corte al 15 de mayo de 2026, cuyos resultados se presentan a continuación:

**MUESTRA:** SECOP [www.colombiacompra.gov.co](http://www.colombiacompra.gov.co)

| ENTIDAD                       | NIT           | DIRECCION                                          |
|-------------------------------|---------------|----------------------------------------------------|
| ESTELAR FOOD S.A.S            | 901239275-4   | CR 46 NO 48C SUR 40 P 2 BG 213                     |
| GOURMETS GROUP S.A.S          | 900789098-2   | Carrera 66 B No. 42-78 Barrio Salitre Greco        |
| PROVEEDORA LA ISABELINA S.A.S | 901158369-1   |                                                    |
| ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S    | 901638424-7   | Dirección: Carrera 32 # 25 - 148 Soledad-Atlántico |
| CARNATO S.A.S                 | 901.978.558-3 | CL. 134A #55a - 66 of. 601                         |

Con fundamento en la información recopilada durante el estudio del sector, se procede a establecer los indicadores financieros mínimos que deberán acreditar los posibles oferentes interesados en participar en el presente proceso de contratación. Para tal efecto, se analizaron los indicadores financieros y organizacionales reportados en el Registro Único de Proponentes (RUP) de cinco (5) empresas inscritas en el Directorio de Proveedores de SECOP II, seleccionadas de acuerdo con los códigos UNSPSC relacionados con el objeto contractual.

La información fue verificada mediante la consulta de los respectivos Registros Únicos de Proponentes (RUP) publicados por cada una de las empresas en la plataforma SECOP II, con el propósito de identificar parámetros financieros acordes con las condiciones reales del mercado y con las características del proceso a adelantar.

En cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015, así como de los lineamientos emitidos por Colombia Compra Eficiente para la determinación de requisitos habilitantes financieros, y en aplicación de los principios de pluralidad de oferentes, libre concurrencia, transparencia y selección objetiva, se establecieron los indicadores financieros que se detallan a continuación.

Lo anterior obedece al análisis efectuado sobre el sector económico objeto de contratación, el presupuesto oficial del proceso y los riesgos asociados a la ejecución contractual, buscando definir requisitos proporcionales que permitan la participación de un número suficiente de oferentes idóneos, garantizar la capacidad financiera necesaria para la adecuada ejecución del contrato y minimizar el riesgo de incumplimiento o de declaratoria de desierto del proceso de selección.

En consecuencia, la Entidad establece los siguientes indicadores financieros y organizacionales como requisitos habilitantes para la participación en el presente proceso:

|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 44 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

| INDICADOR                                    | FORMULA                                    | RESULTADO INDICADOR               | LIMITE INDICADOR SEGÚN CCE |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| INDICE DE LIQUIDEZ o RAZON CORRIENTE         | ACTIVO CTE/ PASIVO CTE                     | <u><math>\geq 1.60</math></u>     | mayor o igual a 1,5 cce    |
| RAZON DE ENDEUDAMIENTO o ENDEUDAMIENTO TOTAL | PASIVO TOTAL / ACTIVO TOTAL                | <u><math>\leq 49.00 \%</math></u> | menor o igual al 70%       |
| COBERTURA DE INTERES                         | UTILIDAD OPERACIONAL / GASTOS DE INTERESES | <u><math>\geq 2.50</math></u>     | mayor o igual a 1,5 cce    |
| ROA - RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO            | UTILIDAD OPERACIONAL/ PATRIMONIO           | <u><math>\geq 0.15</math></u>     | mayor o igual a 1,5% cce   |
| ROE (RENTAB. DEL ACTIVO)                     | UTILIDAD OPERACIONAL/ TOTAL ACTIVO         | <u><math>\geq 0.10</math></u>     | mayor o igual a 1,0% cce   |

En virtud de la información obtenida durante el estudio del sector, se establecen los indicadores financieros mínimos que deberán acreditar los posibles oferentes que participen en el presente proceso de contratación. Para tal fin, se realizó el análisis de cinco (5) empresas inscritas en el Directorio de Proveedores de SECOP II, seleccionadas de acuerdo con los códigos UNSPSC relacionados con el objeto contractual.

La información financiera fue obtenida mediante la consulta y verificación de los respectivos Registros Únicos de Proponentes (RUP) publicados por cada una de las empresas en la plataforma SECOP II, permitiendo identificar las condiciones financieras predominantes del sector.

Con base en los datos recopilados y teniendo en cuenta las variables financieras objeto de análisis, se efectuaron los cálculos correspondientes para determinar los indicadores habilitantes que resultan acordes con la naturaleza, cuantía, riesgos y necesidades del presente proceso de contratación, garantizando la participación de oferentes idóneos y la adecuada ejecución del contrato.

Las variables analizadas y la metodología aplicada para el cálculo de los indicadores financieros fueron las siguientes:

| Proveedor                                         | Índices Capacidad Organizacional |                         | Índices Capacidad Financiera |                        |                        |
|---------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------|------------------------------|------------------------|------------------------|
|                                                   | Rentabilidad del Patrimonio      | Rentabilidad del Activo | Índice Liquidez              | Razón de Endeudamiento | Cobertura de Intereses |
| EMERCO S.A.S<br>NIT: 804011293-5                  | 1.94                             | 0,84                    | 1.61                         | 0.45                   | 5.60                   |
| FUNDACIÓN FESCO NIT:<br>890807284-9               | -0.01                            | -0.01                   | 2.16                         | 0.20                   | indeterminado          |
| FUNDACION SEMILLAS DEL FUTURO<br>NIT: 816004977-9 | 0.16                             | 0.14                    | 4.70                         | 0.10                   | indeterminado          |
| ESTELAR FOOD<br>NIT: 901239275-4                  | 0.21                             | 0.10                    | 6.22                         | 0.49                   | 138.96                 |
| ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S<br>NIT: 901368424-7    | 0.35                             | 0.20                    | 2.11                         | 0.60                   | 2.96                   |
| VARIABLES A CALCULAR                              | Rentabilidad del Patrimonio      | Rentabilidad del Activo | Índice Liquidez              | Razón de Endeudamiento | Cobertura de Intereses |

|                     |                                                |                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 45 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><br>POLICÍA NACIONAL |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                            |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                            |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                            |

|                                                     |                   |                   |                   |                   |                   |
|-----------------------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| TOTAL, INDICE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL Y FINANCIERA | 2.55              | 1,27              | 16.90             | 1.84              | 147.52            |
| Valor Promedio Media Aritmética                     | 0.53              | 0,25              | 3.38              | 0.37              | 49.17             |
| TOTALES SIN NEGATIVOS                               | 2.66              | 1.28              | 16.90             | 1.84              | 147.52            |
| Valor Promedio sin los Negativos                    | 0.67              | 0.26              | 3.38              | 0.37              | 49.17             |
| Valor promedio de la Mediana                        | 0.21              | 0.14              | 2.16              | 0,45              | 5.60              |
| Valor Mínimo                                        | -0.01             | -0.02             | 1.61              | 0,10              | 2.96              |
| Valor Máximo                                        | 1.94              | 0.84              | 6.32              | 0,60              | 138.96            |
| VALOR PROMEDIO TECHO PARA CADA LIMITE               | 0.15              | 0.10              | 1.60              | 0,49              | 2.50              |
| <b>Valor para cada limite</b>                       | <b>&gt;= 0.15</b> | <b>&gt;= 0,10</b> | <b>&gt;= 1.60</b> | <b>&lt;= 0,49</b> | <b>&gt;= 2.50</b> |

Justificación: En cumplimiento de lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 y de los lineamientos emitidos por Colombia Compra Eficiente para la determinación de los requisitos habilitantes financieros, y con el propósito de garantizar los principios de pluralidad de oferentes, libre concurrencia, selección objetiva, transparencia y responsabilidad, la Entidad realizó el análisis financiero del sector objeto de contratación.

Las anteriores empresas cuentan con estados financieros debidamente actualizados y reportados con corte a 31 de diciembre de 2025, garantizando la confiabilidad y actualidad de la información analizada.

En consecuencia, los indicadores financieros y organizacionales exigidos para el presente proceso se determinaron con base en la información reportada en el Registro Único de Proponentes (RUP), correspondiente a los estados financieros con corte al 31 de diciembre de 2025, garantizando que los requisitos habilitantes guarden relación con la naturaleza, cuantía y riesgos del contrato a celebrar

A partir de dicha muestra, se aplicaron metodologías estadísticas que incluyeron el análisis de media aritmética, mediana, valores mínimos y máximos, así como promedios ajustados sin valores atípicos, lo cual permitió determinar rangos razonables de comportamiento financiero dentro del sector.

Con fundamento en lo anterior, se definieron los indicadores y sus respectivos límites utilizando como criterio el valor mínimo para cada variable, en tanto este refleja un equilibrio entre las condiciones promedio del mercado y los valores máximos observados, evitando la imposición de requisitos desproporcionados o restrictivos.

En este sentido, los indicadores establecidos atienden el principio de selección objetiva, al derivarse de un análisis técnico sustentado en información real, verificable y comparable y garantizan la pluralidad de oferentes, en la medida en que los requisitos habilitantes no limitan injustificadamente la participación, permitiendo la concurrencia de múltiples proponentes que cumplen condiciones financieras adecuadas.

Como resultado de dicho análisis, y teniendo en cuenta las condiciones financieras de las empresas consultadas, el presupuesto oficial del proceso, la complejidad del objeto contractual y los riesgos asociados a su ejecución, se establecieron indicadores financieros proporcionales y acordes con las características del mercado, orientados a verificar la capacidad financiera de los posibles oferentes para asumir las obligaciones derivadas del contrato.

|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 46 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

Liquidez  $\geq 1.60$  Garantiza que el contratista pueda atender sus obligaciones de corto plazo y corresponde al menor valor presentado por un proveedor financieramente sólido.

Endeudamiento  $\leq 49\%$  tomando como referencia los resultados obtenidos en el estudio financiero realizado sobre las empresas del sector analizadas. Dicho valor se considera razonable, proporcional y consistente con las condiciones del mercado, permitiendo una amplia participación de oferentes sin comprometer la solidez financiera requerida para la ejecución del contrato, y los riesgos asociados a su ejecución y la necesidad de que el contratista mantenga su estructura financiera sólida con un nivel de apalancamiento que garantice el cumplimiento de las obligaciones.

Cobertura de intereses  $\geq 2.50$  asegura que la utilidad operacional cubra al menos 2.5 veces los gastos financieros, para los oferentes que no tengan gastos financieros se debe colocar N/A No Aplica conforme a la práctica de Colombia Compra eficiente.

Rentabilidad del patrimonio:  $\geq 0.15$  Excluye únicamente empresas con pérdidas o rentabilidades muy bajas y mantiene una adecuada pluralidad.

Rentabilidad del Activo:  $\geq 0.10$  exige eficiencia mínima en el uso de activos para generar utilidad lo que sustenta una gestión eficiente de los recursos propios del proponente.

Lo anterior busca garantizar que los participantes cuenten con el respaldo económico suficiente para ejecutar adecuadamente el objeto contractual, minimizando los riesgos de incumplimiento, afectación en la prestación del servicio, declaratoria de desierto del proceso o eventuales contingencias que puedan comprometer su correcta ejecución.

### INDICADORES PARA PROPONENTES PLURALES

#### PROPONENTES PLURALES

En un Proceso de Contratación se pueden presentar oferentes plurales por medio de uniones temporales, consorcios y promesas de sociedad futura.

Por lo cual los indicadores serán calculados de la siguiente manera:

INDICE DE LIQUIDEZ = Activo Corriente / Pasivo Corriente

$$\frac{((\text{Activo Corriente miembro 1} * \% \text{ de participación miembro 1}) + (\text{Activo Corriente miembro 2} * \% \text{ de participación miembro 2}))}{(\text{Pasivo Corriente miembro 1} * \% \text{ de participación miembro 1}) + (\text{Pasivo Corriente miembro 2} * \% \text{ de participación miembro 2})}$$

NIVEL DE ENDEUDAMIENTO = Pasivo Total / Activo Total

$$\frac{(\text{Pasivo total miembro 1} * \% \text{ de participación miembro 1}) + (\text{Pasivo total miembro 2} * \% \text{ de participación miembro 2})}{(\text{activo total miembro 1} * \% \text{ participación miembro 1}) + (\text{activo total miembro 2} * \% \text{ de participación miembro 2})}$$

COBERTURA DE INTERÉS = Utilidad Operacional / Gastos de Intereses

(Utilidad operacional miembro 1 \* % de participación miembro 1) + (Utilidad operacional miembro 2 \* % de participación miembro 2) / (Gastos de Intereses miembro 1 \* % participación miembro 1) + (Gastos de Intereses miembro 2 \* % de participación miembro 2)

RENTABILIDAD PATRIMONIO = Utilidad Operacional / Patrimonio

(Utilidad operacional miembro 1 \* % de participación miembro 1) + (Utilidad operacional miembro 2 \* % de participación miembro 2) / (Patrimonio miembro 1 \* % participación miembro 1) + (Patrimonio miembro 2 \* % de participación miembro 2)

RENTABILIDAD ACTIVO = Utilidad Operacional / Activo Total

(Utilidad operacional miembro 1 \* % de participación miembro 1) + (Utilidad operacional miembro 2 \* % de participación miembro 2) / (Activo Total miembro 1 \* % participación miembro 1) + (Activo Total miembro 2 \* % de participación miembro 2)

| INDICADORES FINANCIEROS                   | Rentabilidad del patrimonio | Rentabilidad del activo | Índice liquidez   | Razón de endeudamiento | Cobertura de Intereses |
|-------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------|-------------------|------------------------|------------------------|
| Indicadores financieros año gravable 2025 | <u>&gt;= 15%</u>            | <u>&gt;= 10%</u>        | <u>&gt;= 1.60</u> | <u>&lt;= 49%</u>       | <u>&gt;= 2.50</u>      |
| Limites mínimos y máximos                 | >= 1,5 %                    | >= 1,0 %                | >= 1,5            | <= 60%                 | >= 1,5                 |

Para el presente proceso se envió solicitud de cotización a través de la plataforma SECOP II de los cuales dieron respuesta las siguientes entidades:

025 UPRES DEANT 2026

Solicitud de información a los Proveedores

EN ANÁLISIS

UC: UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANT...

Fecha de presentación de ofertas 19/05/2026 3:00 PM

Fecha de publicación 14/05/2026 5:07 PM

Detalle

PRESTACION INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN EL SUBSISTEMA DE SALUD DE LA POLICIA NACIONAL UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA

Crear

OFERTAS (5)

| Nombre de la oferta                              | Proveedor                      | Fecha de entrega   | Valor global     |
|--------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------|------------------|
| 025 UPRES DEANT 2026                             | GOURMET'S GROUP                | 19/05/2026 2:02 PM | 927.657,56 COP   |
| propuesta                                        | CARNATO S.A.S                  | 19/05/2026 1:57 PM | 1.008.254,42 COP |
| manifestación interes                            | ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S     | 19/05/2026 1:48 PM | 994.053,65 COP   |
| PROVEEDORA LA ISABELINA SAS 025 UPRES DEANT 2026 | PROVEEDORA LA ISABELINA S.A.S. | 19/05/2026 1:28 PM | 1.001.154,03 COP |
| 025 UPRES DEANT 2026 ESTELAR FOOD SAS            | ESTELAR FOOD S.A.S.            | 19/05/2026 1:18 PM | 958.551,73 COP   |

EVALUACIÓN ECONÓMICA (0)

No existen mapas comparativos

|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 48 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

Es preciso mencionar que las solicitudes elevadas fueron realizadas de acuerdo al formato en el estudio previo, quedando claro para quienes presentaron la cotización, las condiciones que rodean el presente proceso de contratación, en cuanto al objeto de contratación, validez de la cotización, especificaciones técnicas mínimas, plazo de ejecución, obligaciones del contratista, forma de pago, y la aclaración expresa de que el valor ofrecido deberá incluir todos los gastos en los que se incurra por la suscripción, legalización y ejecución del futuro contrato, como impuestos, publicaciones, constitución de garantía única, transporte, operarios, etc.

- b) **ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTO:** En cumplimiento del Decreto 1082 de 2015, se verificó que en el mercado actual a nivel local se cuenta con empresas que prestan los servicios de alimentación hospitalaria, las cuales cuentan con la capacidad operativa y logística para satisfacer las necesidades Unidad Prestadora de Salud Antioquia.
- c) **COSTOS DE OPORTUNIDAD:** Entre los factores del mercado se midió el costo de oportunidad para la prestación del servicio objeto del presente proceso, estableciendo el costo más favorable a cancelar por el servicio a contratar para satisfacer la necesidad de La Unidad Prestadora de Salud Antioquia.
- d) **VALORACIÓN DE BENEFICIOS:** El mayor beneficio de adelantar el presente proceso es contar con el servicio alimentación hospitalaria en beneficio de usuarios de la Unidad prestadora Salud Antioquia y así poder satisfacer el servicio que demandan; garantizando la prestación de un servicio oportuno y de buena calidad de acuerdo a los estándares de habilitación.
- e) **COSTOS INDIRECTOS:** Estarán a cargo del contratista los costos de Pólizas, transporte, movilización, seguros, fletes, gastos administrativos, que se causen con motivos de la prestación del servicio a contratar.

#### • **MONEDA A CONTRATAR**

La moneda a contratar en el presente proceso es el peso colombiano.

#### • **ANÁLISIS DE PRECIOS**

Para el análisis que soporta el valor estimado del contrato, se tendrán en cuenta las diferentes fuentes de datos:

#### **5.1. PRECIOS REFERENCIA SECOP (OTRAS ENTIDADES)**

Se consultó en SECOP II [www.colombiacompra.gov.co](http://www.colombiacompra.gov.co) donde se encontró contrato con el mismo objeto y las características técnicas.

| ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA                                                           | OBJETO                                                                                                                                                                                    | NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN | NÚMERO DE PROCESO                  | VALOR      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------|------------|
| CONTRATANTE REGIONAL DE ASEGURAMIENTO EN SALUD N° 4<br><br><b>CONTRATISTA – CEFETERIA Y</b> | Suministro de alimentación hospitalaria en las áreas de urgencias y hospitalización para los pacientes que lo requieren en la clínica regional de occidente de la Seccional Sanidad Valle | 66-7-20595/2018<br>de fecha<br>26/11/2018  | PN SANIDAD VALLE<br>MIC 0-301/2018 | 98.000.000 |

|                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                            |              |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------|---------------|
| RESTAURANTE MESON CAMPESTRE                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                            |              |               |
| <b>CONTRATANTE</b> - SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E<br><br><b>CONTRATISTA</b> - NUTRISER COLOMBIA S. A | servicio de preparación, suministro, distribución y transporte de los alimentos a los pacientes hospitalizados y pacientes de unidad renal, en las diferentes unidades de salud que conforman la subred integrada de servicios de salud sur e.s.e, así mismo el suministro de alimentos a los médicos internos y residentes y a los beneficiarios del programa de ecoterapia de la unidad de servicios de salud nazareth | No. 4435 DE 2020<br>DE FECHA<br>21/04/2020 | I.C 028-2020 | 1.360.000.000 |
| <b>CONTRATANTE</b> - SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E<br><br><b>CONTRATISTA</b> - NUTRISER COLOMBIA S. A | servicio de preparación, suministro, distribución y transporte de los alimentos a los pacientes hospitalizados y pacientes de unidad renal, en las diferentes unidades de salud que conforman la subred integrada de servicios de salud sur e.s.e, así mismo el suministro de alimentos a los médicos internos y residentes y a los beneficiarios del programa de ecoterapia de la unidad de servicios de salud nazareth | No. 4001 DE 2021<br>DE FECHA<br>04/02/2021 | IC 003-2021  | 1.220.000.000 |

Si bien se pudo evidenciar la existencia en el portal único de contratación (SECOP) varios contratos, cuyo objeto es alimentación hospitalaria al presente proceso contractual, no se tendrán en cuenta, ya que las necesidades no son exactamente las mismas, de igual manera las condiciones técnicas de los equipos y demás presentan variaciones, por tal motivo existen una variación en lo referente a los precios, por lo que no es recomendable tener en cuenta mencionados valores para la estimación del valor estimado.

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

5.2. PRECIOS HISTÓRICOS.

Análisis de Contratos Históricos: Para la determinación de los precios de referencia del presente proceso se realizó un análisis comparativo de los valores unitarios pactados en los contratos ejecutados durante las vigencias 2023, 2024 y 2025 para la prestación del servicio de alimentación hospitalaria en la Unidad Prestadora de Salud Antioquia. Como parte del análisis, los precios históricos fueron actualizados a valor presente mediante la aplicación de la variación anual del Índice de Precios al Consumidor (IPC) certificada por el DANE, correspondiente a 9,28% para la vigencia 2023, 5,20% para la vigencia 2024 y 5,10% para la vigencia 2025.

Adicionalmente, se tuvieron en cuenta las variaciones económicas que han impactado la estructura de costos del sector de alimentos y servicios hospitalarios, entre ellas el incremento de los costos asociados a materias primas, transporte, combustibles, arrendamientos, servicios públicos, mano de obra y demás insumos requeridos para la adecuada ejecución del servicio, así como las medidas tributarias aplicables a determinados productos alimenticios.

|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 50 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

Con fundamento en lo anterior, se efectuó la comparación de los precios históricos actualizados frente a los valores contratados en la vigencia 2025, identificando los comportamientos de mercado y seleccionando valores de referencia acordes con las condiciones económicas actuales del sector, garantizando que los precios proyectados resulten razonables, proporcionales y suficientes para asegurar la adecuada prestación integral del servicio de alimentación hospitalaria requerido por la Entidad.

| IT<br>EM | DESCRIPC<br>ION DEL<br>ELEMENTO             | U.M.   | C<br>A<br>N<br>T<br>I<br>D<br>A<br>D | ANÁLISIS CONTRATOS HISTÓRICOS        |                                      |                                      |                               |                               |                               |
|----------|---------------------------------------------|--------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
|          |                                             |        |                                      | VALOR<br>UNITARIO<br>2023            | VALOR<br>UNITARIO<br>2024            | VALOR<br>UNITARIO 2025               | VR.<br>PROYECTADO<br>IPC 2023 | VR.<br>PROYECTADO<br>IPC 2024 | VR.<br>PROYECTADO<br>IPC 2025 |
|          |                                             |        |                                      | 102-7-20028-24<br>NIT: 901.239.275-4 | 102-7-20028-24<br>NIT: 901.239.275-4 | 102-7-20295-25<br>NIT: 901.239.275-4 | <b>9,28%</b>                  | <b>5,20%</b>                  | <b>5,10%</b>                  |
| 1        | DIETA ASTRINGENT E                          | UNIDAD | 1                                    | \$ 45.289,00                         | \$ 43.276,08                         | \$ 29.900,00                         | 54.720,73                     | 47.848,28                     | 31.424,90                     |
| 2        | DIETA BLANDA                                | UNIDAD | 1                                    | \$ 43.043,00                         | \$ 50.922,86                         | \$ 50.000,00                         | 52.006,98                     | 56.302,96                     | 52.550,00                     |
| 3        | DIETA BLANDA PEQUEÑA                        | UNIDAD | 1                                    | \$ 36.011,00                         | \$ 42.603,41                         | \$ 37.000,00                         | 43.510,53                     | 47.104,55                     | 38.887,00                     |
| 4        | DIETA COMPLEMEN TARIA I                     | UNIDAD | 1                                    | \$ 33.192,00                         | \$ 31.716,82                         | \$ 25.000,00                         | 40.104,45                     | 35.067,77                     | 26.275,00                     |
| 5        | DIETA COMPLEMEN TARIA II                    | UNIDAD | 1                                    | \$ 32.354,00                         | \$ 30.916,08                         | \$ 25.000,00                         | 39.091,93                     | 34.182,43                     | 26.275,00                     |
| 6        | DIETA HIPOGLUCID A                          | UNIDAD | 1                                    | \$ 48.451,00                         | \$ 57.320,79                         | \$ 62.000,00                         | 58.541,24                     | 63.376,85                     | 65.162,00                     |
| 7        | DIETA SEMIBLANDA                            | UNIDAD | 1                                    | \$ 52.200,00                         | \$ 56.385,98                         | \$ 40.000,00                         | 63.070,99                     | 62.343,27                     | 42.040,00                     |
| 8        | DIETA HIPOGRASA                             | UNIDAD | 1                                    | \$ 47.135,00                         | \$ 50.914,86                         | \$ 40.000,00                         | 56.951,17                     | 56.294,12                     | 42.040,00                     |
| 9        | DIETA HIPOSODICA                            | UNIDAD | 1                                    | \$ 47.884,00                         | \$ 56.649,98                         | \$ 62.000,00                         | 57.856,15                     | 62.635,16                     | 65.162,00                     |
| 10       | DIETA LIQUIDA CLARA                         | UNIDAD | 1                                    | \$ 38.138,00                         | \$ 41.196,31                         | \$ 40.000,00                         | 46.080,49                     | 45.548,78                     | 42.040,00                     |
| 11       | DIETA LIQUIDA HIPERPROTE ICA                | UNIDAD | 1                                    | \$ 60.630,00                         | \$ 71.729,40                         | \$ 64.000,00                         | 73.256,59                     | 79.307,75                     | 67.264,00                     |
| 12       | DIETA NORMAL                                | UNIDAD | 1                                    | \$ 47.735,00                         | \$ 56.473,74                         | \$ 61.000,00                         | 57.676,12                     | 62.440,30                     | 64.111,00                     |
| 13       | DIETA RENAL                                 | UNIDAD | 1                                    | \$ 43.995,00                         | \$ 47.523,18                         | \$ 35.000,00                         | 53.157,24                     | 52.544,10                     | 36.785,00                     |
| 14       | ASTRINGENT E – LIQUIDA CLARA                | UNIDAD | 1                                    | \$ 4.968,00                          | \$ 4.747,09                          | \$ 5.500,00                          | 6.002,62                      | 5.248,63                      | 5.780,50                      |
| 15       | SEMIBLANDA                                  | UNIDAD | 1                                    | \$ 5.842,00                          | \$ 5.582,42                          | \$ 6.000,00                          | 7.058,63                      | 6.172,21                      | 6.306,00                      |
| 16       | COMPLEMEN TARIA II                          | UNIDAD | 1                                    | \$ 4.388,00                          | \$ 4.192,95                          | \$ 4.500,00                          | 5.301,83                      | 4.635,94                      | 4.729,50                      |
| 17       | BLANDA PEQUEÑA                              | UNIDAD | 1                                    | \$ 4.487,00                          | \$ 4.287,52                          | \$ 4.500,00                          | 5.421,45                      | 4.740,51                      | 4.729,50                      |
| 18       | ACOMPAÑAN TE DE PANADERÍA PASTELERÍA 40 grs | UNIDAD | 1                                    | \$ 779,00                            | \$ 774,19                            | \$ 800,00                            | 941,23                        | 855,98                        | 840,8                         |
| 19       | AGUA INDUSTRIALI ZADA BOTELLA 500 CC        | UNIDAD | 1                                    | \$ 2.492,00                          | \$ 2.476,57                          | \$ 2.500,00                          | 3.010,98                      | 2.738,22                      | 2.627,50                      |

|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 51 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

|    |                                                   |        |   |             |             |             |           |          |          |
|----|---------------------------------------------------|--------|---|-------------|-------------|-------------|-----------|----------|----------|
| 20 | AGUA DE PANELA JARRA X 5 PORCIONES                | UNIDAD | 1 | \$ 1.750,00 | \$ 1.739,25 | \$ 1.700,00 | 2.114,45  | 1.923,01 | 1.786,70 |
| 21 | AGUA INDUSTRIALIZADA VASO 250 CC                  | UNIDAD | 1 | \$ 1.371,00 | \$ 1.362,44 | \$ 1.300,00 | 1.656,52  | 1.506,38 | 1.366,30 |
| 22 | AROMÁTICA O AGUA DE PANELA POR 8 OZ               | UNIDAD | 1 | \$ 580,00   | \$ 576,45   | \$ 700,00   | 700,79    | 637,35   | 735,7    |
| 23 | AROMÁTICA JARRA X 5 PORCIONES                     | UNIDAD | 1 | \$ 1.750,00 | \$ 2.900,89 | \$ 3.000,00 | 2.114,45  | 3.207,37 | 3.153,00 |
| 24 | AREPA REDONDA 40 gr                               | UNIDAD | 1 | \$ 191,00   | \$ 179,87   | \$ 230,00   | 230,78    | 198,87   | 241,73   |
| 25 | AREPA DELGADA 60 gr                               | UNIDAD | 1 | \$ 308,00   | \$ 306,01   | \$ 350,00   | 372,14    | 338,34   | 367,85   |
| 26 | ARROZ COCIDO 80 gr                                | UNIDAD | 1 | \$ 614,00   | \$ 610,25   | \$ 700,00   | 741,87    | 674,72   | 735,7    |
| 27 | ARROZ CON LECHE 40 GRS                            | UNIDAD | 1 | \$ 579,00   | \$ 575,43   | \$ 700,00   | 699,58    | 636,23   | 735,7    |
| 28 | AZÚCAR EN SOBRE 10 GRAMOS                         | UNIDAD | 1 | \$ 137,00   | \$ 136,10   | \$ 150,00   | 165,53    | 150,48   | 157,65   |
| 29 | CAFÉ O CHOCOLATE EN LECHE 8 ONZAS                 | UNIDAD | 1 | \$ 1.514,00 | \$ 1.504,65 | \$ 1.600,00 | 1.829,30  | 1.663,62 | 1.681,60 |
| 30 | CALDO DE PAPA CON CARNE O POLLO 1 TAZA DE 8 ONZAS | UNIDAD | 1 | \$ 4.197,00 | \$ 4.170,80 | \$ 4.500,00 | 5.071,05  | 4.611,45 | 4.729,50 |
| 31 | CIRUELAS PASAS                                    | UNIDAD | 1 | \$ 1.786,00 | \$ 1.774,95 | \$ 2.000,00 | 2.157,95  | 1.962,48 | 2.102,00 |
| 32 | COLADA EN AGUA 8 ONZAS                            | UNIDAD | 1 | \$ 370,00   | \$ 367,78   | \$ 400,00   | 447,05    | 406,64   | 420,4    |
| 33 | COLADA EN LECHE 8 ONZAS                           | UNIDAD | 1 | \$ 1.183,00 | \$ 1.175,63 | \$ 1.300,00 | 1.429,37  | 1.299,84 | 1.366,30 |
| 34 | COMPOTA FRESCA 100 GRAMOS                         | UNIDAD | 1 | \$ 2.244,00 | \$ 2.230,02 | \$ 2.600,00 | 2.711,33  | 2.465,63 | 2.732,60 |
| 35 | COMPOTA COMERCIAL 113 GRAMOS                      | UNIDAD | 1 | \$ 5.843,00 | \$ 5.806,74 | \$ 6.800,00 | 7.059,84  | 6.420,23 | 7.146,80 |
| 36 | CONSOMÉ NATURAL DE POLLO O CARNE TAZA CON 8 ONZAS | UNIDAD | 1 | \$ 1.044,00 | \$ 1.037,49 | \$ 1.200,00 | 1.261,42  | 1.147,10 | 1.261,20 |
| 37 | CREMA NO LACTEA SOBRES 4 GRAMOS                   | UNIDAD | 1 | \$ -        | \$ -        | \$ -        | -         | -        | -        |
| 38 | ENSALADA FRUTAS CON QUESO CON CREMA 300 GRAMOS    | UNIDAD | 1 | \$ 8.733,00 | \$ 8.678,64 | \$ 6.500,00 | 10.551,70 | 9.595,56 | 6.831,50 |
| 39 | ENSALADA FRUTAS CON QUESO SIN                     | UNIDAD | 1 | \$ 7.675,00 | \$ 7.627,30 | \$ 6.000,00 | 9.273,37  | 8.433,14 | 6.306,00 |

|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 52 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

|    |                                                 |        |   |             |             |             |          |          |          |
|----|-------------------------------------------------|--------|---|-------------|-------------|-------------|----------|----------|----------|
|    | CREMA 250 GRAMOS                                |        |   |             |             |             |          |          |          |
| 40 | ENSALADA FRUTAS SIN QUESO SIN CREMA 250 GRAMOS  | UNIDAD | 1 | \$ 6.519,00 | \$ 6.478,49 | \$ 6.000,00 | 7.876,62 | 7.162,96 | 6.306,00 |
| 41 | ENSALADA FRUTAS SIN QUESO SIN CREMA 120 GRAMOS  | UNIDAD | 1 | \$ 3.257,00 | \$ 3.236,62 | \$ 3.900,00 | 3.935,29 | 3.578,58 | 4.098,90 |
| 42 | FRUTA MIXTA PORCIÓN 250 GRAMOS                  | UNIDAD | 1 | \$ 6.139,00 | \$ 6.100,94 | \$ 5.500,00 | 7.417,49 | 6.745,52 | 5.780,50 |
| 43 | FRUTA 120 GRAMOS                                | UNIDAD | 1 | \$ 2.244,00 | \$ 2.230,02 | \$ 2.500,00 | 2.711,33 | 2.465,63 | 2.627,50 |
| 44 | GALLETAS PAQUETE DE DULCE O SAL 19 GRAMOS       | UNIDAD | 1 | \$ 810,00   | \$ 805,07   | \$ 950,00   | 978,69   | 890,13   | 998,45   |
| 45 | GELATINA DIETÉTICA O NORMAL 100 GRAMOS          | UNIDAD | 1 | \$ 1.120,00 | \$ 1.112,97 | \$ 1.300,00 | 1.353,25 | 1.230,56 | 1.366,30 |
| 46 | HAMBURGUE SA CON 100 GRAMOS PROTEÍNA UNIDAD     | UNIDAD | 1 | \$ 667,00   | \$ 662,86   | \$ 850,00   | 805,91   | 732,89   | 893,35   |
| 47 | HAMBURGUE SA CON 140 GRAMOS PROTEÍNA UNIDAD     | UNIDAD | 1 | \$ 7.770,00 | \$ 7.721,72 | \$ 8.500,00 | 9.388,15 | 8.537,54 | 8.933,50 |
| 48 | HELADO DE CREMA INDUSTRIALI ZADO 100 GRAMOS     | UNIDAD | 1 | \$ 1.329,00 | \$ 1.320,76 | \$ 1.500,00 | 1.605,77 | 1.460,30 | 1.576,50 |
| 49 | HUEVO CUALQUIER PREPARACIÓ N 1 TIPO A           | UNIDAD | 1 | \$ 1.076,00 | \$ 1.069,40 | \$ 1.200,00 | 1.300,08 | 1.182,38 | 1.261,20 |
| 50 | CREMA NO LACTEA SOBRES 4 GRAMOS                 | UNIDAD | 1 | \$ 280,00   | \$ 278,31   | \$ 320,00   | 338,31   | 307,71   | 336,32   |
| 51 | JUGO FRESCO EN AGUA JARRA X 5 VASOS 8 ONZAS C/U | UNIDAD | 1 | \$ 792,00   | \$ 787,15   | \$ 975,62   | 956,94   | 870,31   | 1.025,38 |
| 52 | JUGO FRESCO EN AGUA VASO 8 ONZAS                | UNIDAD | 1 | \$ 1.477,00 | \$ 1.467,78 | \$ 1.800,00 | 1.784,59 | 1.622,85 | 1.891,80 |
| 53 | JUGO FRESCO EN LECHE VASO (SORBETE) 8 ONZAS     | UNIDAD | 1 | \$ 252,00   | \$ 250,48   | \$ 300,00   | 304,48   | 276,94   | 315,3    |
| 54 | JUGO FRESCO NARANJA NATURAL 8 ONZAS             | UNIDAD | 1 | \$ 1.939,00 | \$ 1.927,07 | \$ 2.200,00 | 2.342,81 | 2.130,67 | 2.312,20 |
| 55 | LECHE DE SOYA O DESLACTOSA DA 8 ONZAS           | UNIDAD | 1 | \$ 1.570,00 | \$ 1.560,31 | \$ 1.800,00 | 1.896,96 | 1.725,16 | 1.891,80 |

|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 53 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

|    |                                                          |        |   |             |             |             |          |          |          |
|----|----------------------------------------------------------|--------|---|-------------|-------------|-------------|----------|----------|----------|
| 56 | LICUADO CON CARNE O POLLO 8 ONZAS                        | UNIDAD | 1 | \$ 4.841,00 | \$ 4.170,80 | \$ 4.500,00 | 5.849,17 | 4.611,45 | 4.729,50 |
| 57 | MANTEQUILLA 10 gr                                        | UNIDAD | 1 | \$ 415,00   | \$ 412,52   | \$ 500,00   | 501,43   | 456,1    | 525,5    |
| 58 | MERMELADA 20 gr                                          | UNIDAD | 1 | \$ 520,00   | \$ 516,70   | \$ 600,00   | 628,29   | 571,29   | 630,6    |
| 59 | MERMELADA DIETETICA 20 gr                                | UNIDAD | 1 | \$ 520,00   | \$ 516,70   | \$ 600,00   | 628,29   | 571,29   | 630,6    |
| 60 | PAN UNIDAD 30 GRAMOS                                     | UNIDAD | 1 | \$ 584,00   | \$ 580,42   | \$ 600,00   | 705,62   | 641,74   | 630,6    |
| 61 | PAPAS FRITAS O A LA FRANCESA 100 GRAMOS                  | UNIDAD | 1 | \$ 2.309,00 | \$ 2.294,58 | \$ 2.500,00 | 2.789,86 | 2.537,01 | 2.627,50 |
| 62 | QUESO O QUESITO PORCIÓN 30 GRAMOS                        | UNIDAD | 1 | \$ 1.087,00 | \$ 1.080,18 | \$ 1.200,00 | 1.313,37 | 1.194,30 | 1.261,20 |
| 63 | SAL EN SOBRE 1 GRAMO                                     | UNIDAD | 1 | \$ 34,00    | \$ 33,81    | \$ 41,90    | 41,08    | 37,38    | 44,04    |
| 64 | SALPICÓN VASO 8 ONZAS                                    | UNIDAD | 1 | \$ 2.244,00 | \$ 2.230,02 | \$ 2.500,00 | 2.711,33 | 2.465,63 | 2.627,50 |
| 65 | SÁNDWICH DE POLLO O QUESO O JAMÓN Y QUESO                | UNIDAD | 1 | \$ 4.493,00 | \$ 4.465,00 | \$ 4.000,00 | 5.428,70 | 4.936,74 | 4.204,00 |
| 66 | SOPA LICUADA DE VERDURAS CARNE O POLLO PLATO CON 8 ONZAS | UNIDAD | 1 | \$ 4.841,00 | \$ 4.810,78 | \$ 4.000,00 | 5.849,17 | 5.319,05 | 4.204,00 |
| 67 | SOPA LICUADA DE VERDURAS PLATO CON 8 ONZAS               | UNIDAD | 1 | \$ 4.127,00 | \$ 1.418,10 | \$ 1.600,00 | 4.986,47 | 1.567,93 | 1.681,60 |
| 68 | SOPA O CREMA DEL DÍA PLATO CON 8 ONZAS                   | UNIDAD | 1 | \$ 1.944,00 | \$ 1.931,89 | \$ 2.200,00 | 2.348,85 | 2.136,00 | 2.312,20 |
| 69 | SUPLEMENTO DE FIBRA TIPO ALL BRAIN, GRANOLA, 30 GRAMOS   | UNIDAD | 1 | \$ 879,00   | \$ 873,56   | \$ 1.050,00 | 1.062,06 | 965,85   | 1.103,55 |
| 70 | HOJUELAS DE AVENA, U OTRAS 25 GRAMOS                     | UNIDAD | 1 | \$ 556,00   | \$ 555,55   | \$ 650,00   | 671,79   | 614,24   | 683,15   |
| 71 | VERDURA CRUDA PORCIÓN 120 GRAMOS                         | UNIDAD | 1 | \$ 1.155,00 | \$ 1.147,94 | \$ 1.200,00 | 1.395,54 | 1.269,22 | 1.261,20 |
| 72 | YOGURT O KUMIS 120 GRAMOS                                | UNIDAD | 1 | \$ 2.998,00 | \$ 2.979,29 | \$ 3.500,00 | 3.622,35 | 3.294,06 | 3.678,50 |
| 73 | TE EN AGUA POR 8 ONZAS                                   | UNIDAD | 1 | \$ 715,00   | \$ 710,65   | \$ 880,80   | 863,9    | 785,73   | 925,72   |
| 74 | TE JARRA X 5 PORCIONES                                   | UNIDAD | 1 | \$ 401,00   | \$ 398,39   | \$ 500,00   | 484,51   | 440,48   | 525,5    |

|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 54 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

|    |                            |        |   |             |             |             |          |          |          |
|----|----------------------------|--------|---|-------------|-------------|-------------|----------|----------|----------|
| 75 | TE EN LECHE<br>POR 8 ONZAS | UNIDAD | 1 | \$ 1.195,00 | \$ 1.187,72 | \$ 1.200,00 | 1.443,87 | 1.313,20 | 1.261,20 |
|----|----------------------------|--------|---|-------------|-------------|-------------|----------|----------|----------|

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

5.3. PRECIOS DE CATÁLOGO O PORTALES WEB

| BIEN O SERVICIO | FECHA     | EMPRESA   | VALOR     |
|-----------------|-----------|-----------|-----------|
| No aplica       | No aplica | No aplica | No aplica |

Se realizó la consulta en la tienda virtual del estado colombiano <https://colombiacompra.gov.co/tienda-virtual-del-estado-colombiano/catalogos-ia>, para identificar los precios de los alimentos que se requieren en el presente proceso, no obstante, no se encontraron los servicios de alimentación con la mismas especificaciones y condiciones técnicas que se requieren.

De acuerdo a los anteriores antecedentes se puede analizar que dentro del mercado no es posible encontrar precios de referencia ya que las especificaciones técnicas (menús), no coinciden con las requeridas.

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

5.4. PRECIOS DE MERCADO

Para establecer el presente análisis se realizó la solicitud de cotizaciones por medio de la plataforma SECOP II, las cuales se toman como referencia para determinar el valor del mercado tomando el menor valor cotizado como base para determina el precio techo. Las 3 cotizaciones tomadas como muestra para el presente análisis muestran valores similares en todos los ítems, no muestran un porcentaje significativo al comparar los precios a lo cual nos indica que los precios aportados están acorde a las condiciones actuales de mercado de alimentación para hospitales, por su similitud se tomara el menor valor cotizado para tener un precio de referencia.

| ITEM | DESCRIPCION DEL ELEMENTO | U.M.   | CANTIDAD | ANALISIS DEL MERCADO                       |                                      |                                             |                                 | VR. DE MERCADO DE REFERENCIA |
|------|--------------------------|--------|----------|--------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------|
|      |                          |        |          | COTIZACIÓ N 1                              | COTIZACIÓ N 2                        | COTIZACIÓ N 3                               | COTIZACIÓ N 4                   |                              |
|      |                          |        |          | ESTELAR FOOD S.A.S.<br>NIT:<br>901239275-4 | GOURMETS GROUP S.A.S NIT 900789098-2 | ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S NIT: 901638424-7 | CARNATO S.A. NIT: 901.978.558-3 |                              |
| 1    | DIETA ASTRINGENTE        | UNIDAD | 1        | \$ 40.365,00                               | \$ 1.262,00                          | \$ 41.860,00                                | \$ 42.458,00                    | \$ 1.262,00                  |
| 2    | DIETA BLANDA             | UNIDAD | 1        | \$ 67.500,00                               | \$ 69.000,00                         | \$ 70.000,00                                | \$ 71.000,00                    | \$ 67.500,00                 |
| 3    | DIETA BLANDA PEQUEÑA     | UNIDAD | 1        | \$ 49.950,00                               | \$ 51.060,00                         | \$ 51.800,00                                | \$ 52.540,00                    | \$ 49.950,00                 |

|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 55 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

|    |                                            |        |   |              |              |              |              |              |
|----|--------------------------------------------|--------|---|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| 4  | DIETA COMPLEMENTAR IA I                    | UNIDAD | 1 | \$ 33.750,00 | \$ 34.500,00 | \$ 35.000,00 | \$ 35.500,00 | \$ 33.750,00 |
| 5  | DIETA COMPLEMENTAR IA II                   | UNIDAD | 1 | \$ 33.750,00 | \$ 34.500,00 | \$ 35.000,00 | \$ 35.500,00 | \$ 33.750,00 |
| 6  | DIETA HIPOGLUCIDA                          | UNIDAD | 1 | \$ 83.700,00 | \$ 85.560,00 | \$ 86.800,00 | \$ 88.040,00 | \$ 83.700,00 |
| 7  | DIETA SEMIBLANDA                           | UNIDAD | 1 | \$ 54.000,00 | \$ 55.200,00 | \$ 56.000,00 | \$ 56.800,00 | \$ 54.000,00 |
| 8  | DIETA HIPOGRASA                            | UNIDAD | 1 | \$ 54.000,00 | \$ 55.200,00 | \$ 56.000,00 | \$ 56.800,00 | \$ 54.000,00 |
| 9  | DIETA HIPOSODICA                           | UNIDAD | 1 | \$ 83.700,00 | \$ 85.560,00 | \$ 86.800,00 | \$ 88.040,00 | \$ 83.700,00 |
| 10 | DIETA LIQUIDA CLARA                        | UNIDAD | 1 | \$ 54.000,00 | \$ 55.200,00 | \$ 56.000,00 | \$ 56.800,00 | \$ 54.000,00 |
| 11 | DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA                | UNIDAD | 1 | \$ 86.400,00 | \$ 88.320,00 | \$ 89.600,00 | \$ 90.880,00 | \$ 86.400,00 |
| 12 | DIETA NORMAL                               | UNIDAD | 1 | \$ 82.350,00 | \$ 84.180,00 | \$ 85.400,00 | \$ 86.620,00 | \$ 82.350,00 |
| 13 | DIETA RENAL                                | UNIDAD | 1 | \$ 47.250,00 | \$ 48.300,00 | \$ 49.000,00 | \$ 49.700,00 | \$ 47.250,00 |
| 14 | ASTRINGENTE – LIQUIDA CLARA                | UNIDAD | 1 | \$ 7.425,00  | \$ 7.590,00  | \$ 7.700,00  | \$ 7.810,00  | \$ 7.425,00  |
| 15 | SEMIBLANDA                                 | UNIDAD | 1 | \$ 8.100,00  | \$ 8.280,00  | \$ 8.400,00  | \$ 8.520,00  | \$ 8.100,00  |
| 16 | COMPLEMENTAR IA II                         | UNIDAD | 1 | \$ 6.075,00  | \$ 6.210,00  | \$ 6.300,00  | \$ 6.390,00  | \$ 6.075,00  |
| 17 | BLANDA PEQUEÑA                             | UNIDAD | 1 | \$ 6.075,00  | \$ 6.210,00  | \$ 6.300,00  | \$ 6.390,00  | \$ 6.075,00  |
| 18 | ACOMPAÑANTE DE PANADERÍA PASTELERÍA 40 grs | UNIDAD | 1 | \$ 1.080,00  | \$ 1.104,00  | \$ 1.120,00  | \$ 1.136,00  | \$ 1.080,00  |
| 19 | AGUA INDUSTRIALIZAD A BOTELLA 500 CC       | UNIDAD | 1 | \$ 3.375,00  | \$ 3.450,00  | \$ 3.500,00  | \$ 3.550,00  | \$ 3.375,00  |
| 20 | AGUA DE PANELA JARRA X 5 PORCIONES         | UNIDAD | 1 | \$ 2.295,00  | \$ 2.346,00  | \$ 2.380,00  | \$ 2.414,00  | \$ 2.295,00  |
| 21 | AGUA INDUSTRIALIZAD A VASO 250 CC          | UNIDAD | 1 | \$ 1.755,00  | \$ 1.794,00  | \$ 1.820,00  | \$ 1.846,00  | \$ 1.755,00  |
| 22 | AROMÁTICA O AGUA DE PANELA POR 8 OZ        | UNIDAD | 1 | \$ 945,00    | \$ 966,00    | \$ 980,00    | \$ 994,00    | \$ 945,00    |
| 23 | AROMÁTICA JARRA X 5 PORCIONES              | UNIDAD | 1 | \$ 4.050,00  | \$ 4.140,00  | \$ 4.200,00  | \$ 4.260,00  | \$ 4.050,00  |
| 24 | AREPA REDONDA 40 gr                        | UNIDAD | 1 | \$ 310,50    | \$ 317,40    | \$ 322,00    | \$ 326,60    | \$ 310,50    |
| 25 | AREPA DELGADA 60 gr                        | UNIDAD | 1 | \$ 472,50    | \$ 483,00    | \$ 490,00    | \$ 497,00    | \$ 472,50    |
| 26 | ARROZ COCIDO 80 gr                         | UNIDAD | 1 | \$ 945,00    | \$ 966,00    | \$ 980,00    | \$ 994,00    | \$ 945,00    |

|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 56 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

|    |                                                   |        |   |             |             |             |             |             |
|----|---------------------------------------------------|--------|---|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| 27 | ARROZ CON LECHE 40 GRS                            | UNIDAD | 1 | \$ 945,00   | \$ 966,00   | \$ 980,00   | \$ 994,00   | \$ 945,00   |
| 28 | AZÚCAR EN SOBRE 10 GRAMOS                         | UNIDAD | 1 | \$ 202,50   | \$ 207,00   | \$ 210,00   | \$ 213,00   | \$ 202,50   |
| 29 | CAFÉ O CHOCOLATE EN LECHE 8 ONZAS                 | UNIDAD | 1 | \$ 2.160,00 | \$ 2.208,00 | \$ 2.240,00 | \$ 2.272,00 | \$ 2.160,00 |
| 30 | CALDO DE PAPA CON CARNE O POLLO 1 TAZA DE 8 ONZAS | UNIDAD | 1 | \$ 6.075,00 | \$ 6.210,00 | \$ 6.300,00 | \$ 6.390,00 | \$ 6.075,00 |
| 31 | CIRUELAS PASAS                                    | UNIDAD | 1 | \$ 2.700,00 | \$ 2.760,00 | \$ 2.800,00 | \$ 2.840,00 | \$ 2.700,00 |
| 32 | COLADA EN AGUA 8 ONZAS                            | UNIDAD | 1 | \$ 540,00   | \$ 552,00   | \$ 560,00   | \$ 568,00   | \$ 540,00   |
| 33 | COLADA EN LECHE 8 ONZAS                           | UNIDAD | 1 | \$ 1.755,00 | \$ 1.794,00 | \$ 1.820,00 | \$ 1.846,00 | \$ 1.755,00 |
| 34 | COMPOTA FRESCA 100 GRAMOS                         | UNIDAD | 1 | \$ 3.510,00 | \$ 3.588,00 | \$ 3.640,00 | \$ 3.692,00 | \$ 3.510,00 |
| 35 | COMPOTA COMERCIAL 113 GRAMOS                      | UNIDAD | 1 | \$ 9.180,00 | \$ 9.384,00 | \$ 9.520,00 | \$ 9.656,00 | \$ 9.180,00 |
| 36 | CONSOMÉ NATURAL DE POLLO O CARNE TAZA CON 8 ONZAS | UNIDAD | 1 | \$ 1.620,00 | \$ 1.656,00 | \$ 1.680,00 | \$ 1.704,00 | \$ 1.620,00 |
| 37 | CREMA NO LACTEA SOBRES 4 GRAMOS                   | UNIDAD | 1 | \$ 432,00   | \$ 441,60   | \$ 448,00   | \$ 454,40   | \$ 432,00   |
| 38 | ENSALADA FRUTAS CON QUESO CON CREMA 300 GRAMOS    | UNIDAD | 1 | \$ 8.775,00 | \$ 8.970,00 | \$ 9.100,00 | \$ 9.230,00 | \$ 8.775,00 |
| 39 | ENSALADA FRUTAS CON QUESO SIN CREMA 250 GRAMOS    | UNIDAD | 1 | \$ 8.100,00 | \$ 8.280,00 | \$ 8.400,00 | \$ 8.520,00 | \$ 8.100,00 |
| 40 | ENSALADA FRUTAS SIN QUESO SIN CREMA 250 GRAMOS    | UNIDAD | 1 | \$ 8.100,00 | \$ 8.280,00 | \$ 8.400,00 | \$ 8.520,00 | \$ 8.100,00 |
| 41 | ENSALADA FRUTAS SIN QUESO SIN CREMA 120 GRAMOS    | UNIDAD | 1 | \$ 5.265,00 | \$ 5.382,00 | \$ 5.460,00 | \$ 5.538,00 | \$ 5.265,00 |
| 42 | FRUTA MIXTA PORCIÓN 250 GRAMOS                    | UNIDAD | 1 | \$ 7.425,00 | \$ 7.590,00 | \$ 7.700,00 | \$ 7.810,00 | \$ 7.425,00 |

|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 57 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

|    |                                                 |        |   |             |             |             |             |             |
|----|-------------------------------------------------|--------|---|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| 43 | FRUTA 120 GRAMOS                                | UNIDAD | 1 | \$ 3.375,00 | \$ 3.450,00 | \$ 3.500,00 | \$ 3.550,00 | \$ 3.375,00 |
| 44 | GALLETAS PAQUETE DE DULCE O SAL 19 GRAMOS       | UNIDAD | 1 | \$ 1.282,50 | \$ 1.311,00 | \$ 1.330,00 | \$ 1.349,00 | \$ 1.282,50 |
| 45 | GELATINA DIETÉTICA O NORMAL 100 GRAMOS          | UNIDAD | 1 | \$ 1.620,00 | \$ 1.656,00 | \$ 1.680,00 | \$ 1.704,00 | \$ 1.620,00 |
| 46 | HAMBURGUESA CON 100 GRAMOS PROTEÍNA UNIDAD      | UNIDAD | 1 | \$ 1.107,00 | \$ 1.131,60 | \$ 1.148,00 | \$ 1.164,40 | \$ 1.107,00 |
| 48 | HELADO DE CREMA INDUSTRIALIZAD O 100 GRAMOS     | UNIDAD | 1 | \$ 2.025,00 | \$ 2.070,00 | \$ 2.100,00 | \$ 2.130,00 | \$ 2.025,00 |
| 49 | HUEVO CUALQUIER PREPARACIÓN 1 TIPO A            | UNIDAD | 1 | \$ 1.620,00 | \$ 1.656,00 | \$ 1.680,00 | \$ 1.704,00 | \$ 1.620,00 |
| 50 | CREMA NO LACTEA SOBRES 4 GRAMOS                 | UNIDAD | 1 | \$ 432,00   | \$ 441,60   | \$ 448,00   | \$ 454,40   | \$ 432,00   |
| 51 | JUGO FRESCO EN AGUA JARRA X 5 VASOS 8 ONZAS C/U | UNIDAD | 1 | \$ 1.317,09 | \$ 1.346,36 | \$ 1.365,87 | \$ 1.385,38 | \$ 1.317,09 |
| 52 | JUGO FRESCO EN AGUA VASO 8 ONZAS                | UNIDAD | 1 | \$ 2.430,00 | \$ 2.484,00 | \$ 2.520,00 | \$ 2.556,00 | \$ 2.430,00 |
| 53 | JUGO FRESCO EN LECHE VASO (SORBETE) 8 ONZAS     | UNIDAD | 1 | \$ 405,00   | \$ 414,00   | \$ 420,00   | \$ 426,00   | \$ 405,00   |
| 54 | JUGO FRESCO NARANJA NATURAL 8 ONZAS             | UNIDAD | 1 | \$ 2.970,00 | \$ 3.036,00 | \$ 3.080,00 | \$ 3.124,00 | \$ 2.970,00 |
| 55 | LECHE DE SOYA O DESLACTOSADA 8 ONZAS            | UNIDAD | 1 | \$ 2.430,00 | \$ 2.484,00 | \$ 2.520,00 | \$ 2.556,00 | \$ 2.430,00 |
| 56 | LICUADO CON CARNE O POLLO 8 ONZAS               | UNIDAD | 1 | \$ 6.075,00 | \$ 6.210,00 | \$ 6.300,00 | \$ 6.390,00 | \$ 6.075,00 |
| 57 | MANTEQUILLA 10 gr                               | UNIDAD | 1 | \$ 675,00   | \$ 690,00   | \$ 700,00   | \$ 710,00   | \$ 675,00   |
| 58 | MERMELADA 20 gr                                 | UNIDAD | 1 | \$ 810,00   | \$ 828,00   | \$ 840,00   | \$ 852,00   | \$ 810,00   |
| 59 | MERMELADA DIETETICA 20 gr                       | UNIDAD | 1 | \$ 810,00   | \$ 828,00   | \$ 840,00   | \$ 852,00   | \$ 810,00   |
| 60 | PAN UNIDAD 30 GRAMOS                            | UNIDAD | 1 | \$ 810,00   | \$ 828,00   | \$ 840,00   | \$ 852,00   | \$ 810,00   |

|    |                                                          |        |   |             |             |             |             |             |
|----|----------------------------------------------------------|--------|---|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| 61 | PAPAS FRITAS O A LA FRANCESA 100 GRAMOS                  | UNIDAD | 1 | \$ 3.375,00 | \$ 3.450,00 | \$ 3.500,00 | \$ 3.550,00 | \$ 3.375,00 |
| 62 | QUESO O QUESITO PORCIÓN 30 GRAMOS                        | UNIDAD | 1 | \$ 1.620,00 | \$ 1.656,00 | \$ 1.680,00 | \$ 1.704,00 | \$ 1.620,00 |
| 63 | SAL EN SOBRE 1 GRAMO                                     | UNIDAD | 1 | \$ 56,57    | \$ 57,82    | \$ 58,66    | \$ 59,50    | \$ 56,57    |
| 64 | SALPICÓN VASO 8 ONZAS                                    | UNIDAD | 1 | \$ 3.375,00 | \$ 3.450,00 | \$ 3.500,00 | \$ 3.550,00 | \$ 3.375,00 |
| 65 | SÁNDWICH DE POLLO O QUESO O JAMÓN Y QUESO                | UNIDAD | 1 | \$ 5.400,00 | \$ 5.520,00 | \$ 5.600,00 | \$ 5.680,00 | \$ 5.400,00 |
| 66 | SOPA LICUADA DE VERDURAS CARNE O POLLO PLATO CON 8 ONZAS | UNIDAD | 1 | \$ 5.400,00 | \$ 5.520,00 | \$ 5.600,00 | \$ 5.680,00 | \$ 5.400,00 |
| 67 | SOPA LICUADA DE VERDURAS PLATO CON 8 ONZAS               | UNIDAD | 1 | \$ 2.160,00 | \$ 2.208,00 | \$ 2.240,00 | \$ 2.272,00 | \$ 2.160,00 |
| 68 | SOPA O CREMA DEL DÍA PLATO CON 8 ONZAS                   | UNIDAD | 1 | \$ 2.970,00 | \$ 3.036,00 | \$ 3.080,00 | \$ 3.124,00 | \$ 2.970,00 |
| 69 | SUPLEMENTO DE FIBRA TIPO ALL BRAIN, GRANOLA, 30 GRAMOS   | UNIDAD | 1 | \$ 1.417,50 | \$ 1.449,00 | \$ 1.470,00 | \$ 1.491,00 | \$ 1.417,50 |
| 70 | HOJUELAS DE AVENA, U OTRAS 25 GRAMOS                     | UNIDAD | 1 | \$ 877,50   | \$ 897,00   | \$ 910,00   | \$ 923,00   | \$ 877,50   |
| 71 | VERDURA CRUDA PORCIÓN 120 GRAMOS                         | UNIDAD | 1 | \$ 1.620,00 | \$ 1.656,00 | \$ 1.680,00 | \$ 1.704,00 | \$ 1.620,00 |
| 72 | YOGURT O KUMIS 120 GRAMOS                                | UNIDAD | 1 | \$ 4.725,00 | \$ 4.830,00 | \$ 4.900,00 | \$ 4.970,00 | \$ 4.725,00 |
| 73 | TE EN AGUA POR 8 ONZAS                                   | UNIDAD | 1 | \$ 1.189,08 | \$ 1.215,50 | \$ 1.233,12 | \$ 1.250,74 | \$ 1.189,08 |
| 74 | TE JARRA X 5 PORCIONES                                   | UNIDAD | 1 | \$ 675,00   | \$ 690,00   | \$ 700,00   | \$ 710,00   | \$ 675,00   |
| 75 | TE EN LECHE POR 8 ONZAS                                  | UNIDAD | 1 | \$ 1.620,00 | \$ 1.656,00 | \$ 1.680,00 | \$ 1.704,00 | \$ 1.620,00 |

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

5.5. ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO

|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 59 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

Para determinar el precio techo se toma como referencia la proyección del precio histórico aplicándole el respectivo IPC con el que cerró el año 2024, para traer los precios a un valor presente y actual de acuerdo a las condiciones del mercado (2025) conforme a nuevos impuestos generados a productos alimenticios que a partir del 1 de enero de 2025, Colombia siguió con el aumento en el impuesto a los alimentos ultra procesados, que ya alcanzó una tarifa del 20%, además de las alzas en los precios de los combustibles y arriendos del 5.20% y las alzas en salarios del 9.5%. para el análisis de mercado proviene de las 3 cotizaciones recibidas, de las cuales se tomó el menor valor de las cotizaciones, entre estas variables, se aplicó el promedio entre el precio histórico y precio de mercado para determinar el precio techo para el año 2025 el cual se ajusta a las condiciones actuales del mercado de suministro en alimentación hospitalaria.

| ITEM | DESCRIPCION DEL ELEMENTO                   | U.M.   | CANTIDAD | ANÁLISIS GENERAL |                             |                              |                                                                  |
|------|--------------------------------------------|--------|----------|------------------|-----------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------|
|      |                                            |        |          | VR. SECOP.       | VR. HISTÓRICO DE REFERENCIA | VR. DE MERCADO DE REFERENCIA | VR. GENERAL DE REFERENCIA PRECIO TECHO (UNIT. CON IVA) SI APLICA |
| 1    | DIETA ASTRINGENTE                          | UNIDAD | 1        | \$ -             | \$ 31.424,90                | \$ 1.262,00                  | \$ 31.424,90                                                     |
| 2    | DIETA BLANDA                               | UNIDAD | 1        | \$ -             | \$ 52.550,00                | \$ 67.500,00                 | \$ 52.550,00                                                     |
| 3    | DIETA BLANDA PEQUEÑA                       | UNIDAD | 1        | \$ -             | \$ 38.887,00                | \$ 49.950,00                 | \$ 38.887,00                                                     |
| 4    | DIETA COMPLEMENTARIA I                     | UNIDAD | 1        | \$ -             | \$ 26.275,00                | \$ 33.750,00                 | \$ 26.275,00                                                     |
| 5    | DIETA COMPLEMENTARIA II                    | UNIDAD | 1        | \$ -             | \$ 26.275,00                | \$ 33.750,00                 | \$ 26.275,00                                                     |
| 6    | DIETA HIPOGLUCIDA                          | UNIDAD | 1        | \$ -             | \$ 65.162,00                | \$ 83.700,00                 | \$ 65.162,00                                                     |
| 7    | DIETA SEMIBLANDA                           | UNIDAD | 1        | \$ -             | \$ 42.040,00                | \$ 54.000,00                 | \$ 42.040,00                                                     |
| 8    | DIETA HIPOGRASA                            | UNIDAD | 1        | \$ -             | \$ 42.040,00                | \$ 54.000,00                 | \$ 42.040,00                                                     |
| 9    | DIETA HIPOSODICA                           | UNIDAD | 1        | \$ -             | \$ 65.162,00                | \$ 83.700,00                 | \$ 65.162,00                                                     |
| 10   | DIETA LIQUIDA CLARA                        | UNIDAD | 1        | \$ -             | \$ 42.040,00                | \$ 54.000,00                 | \$ 42.040,00                                                     |
| 11   | DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA                | UNIDAD | 1        | \$ -             | \$ 67.264,00                | \$ 86.400,00                 | \$ 67.264,00                                                     |
| 12   | DIETA NORMAL                               | UNIDAD | 1        | \$ -             | \$ 64.111,00                | \$ 82.350,00                 | \$ 64.111,00                                                     |
| 13   | DIETA RENAL                                | UNIDAD | 1        | \$ -             | \$ 36.785,00                | \$ 47.250,00                 | \$ 36.785,00                                                     |
| 14   | ASTRINGENTE – LIQUIDA CLARA                | UNIDAD | 1        | \$ -             | \$ 5.780,50                 | \$ 7.425,00                  | \$ 5.780,50                                                      |
| 15   | SEMIBLANDA                                 | UNIDAD | 1        | \$ -             | \$ 6.306,00                 | \$ 8.100,00                  | \$ 6.306,00                                                      |
| 16   | COMPLEMENTARIA II                          | UNIDAD | 1        | \$ -             | \$ 4.729,50                 | \$ 6.075,00                  | \$ 4.729,50                                                      |
| 17   | BLANDA PEQUEÑA                             | UNIDAD | 1        | \$ -             | \$ 4.729,50                 | \$ 6.075,00                  | \$ 4.729,50                                                      |
| 18   | ACOMPAÑANTE DE PANADERÍA PASTELERÍA 40 grs | UNIDAD | 1        | \$ -             | \$ 840,80                   | \$ 1.080,00                  | \$ 840,80                                                        |
| 19   | AGUA INDUSTRIALIZADA BOTELLA 500 CC        | UNIDAD | 1        | \$ -             | \$ 2.627,50                 | \$ 3.375,00                  | \$ 2.627,50                                                      |
| 20   | AGUA DE PANELA JARRA X 5 PORCIONES         | UNIDAD | 1        | \$ -             | \$ 1.786,70                 | \$ 2.295,00                  | \$ 1.786,70                                                      |
| 21   | AGUA INDUSTRIALIZADA VASO 250 CC           | UNIDAD | 1        | \$ -             | \$ 1.366,30                 | \$ 1.755,00                  | \$ 1.366,30                                                      |
| 22   | AROMÁTICA O AGUA DE PANELA POR 8 OZ        | UNIDAD | 1        | \$ -             | \$ 735,70                   | \$ 945,00                    | \$ 735,70                                                        |
| 23   | AROMÁTICA JARRA X 5 PORCIONES              | UNIDAD | 1        | \$ -             | \$ 3.153,00                 | \$ 4.050,00                  | \$ 3.153,00                                                      |
| 24   | AREPA REDONDA 40 gr                        | UNIDAD | 1        | \$ -             | \$ 241,73                   | \$ 310,50                    | \$ 241,73                                                        |
| 25   | AREPA DELGADA 60 gr                        | UNIDAD | 1        | \$ -             | \$ 367,85                   | \$ 472,50                    | \$ 367,85                                                        |

|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 60 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

|    |                                                   |        |   |      |             |              |              |
|----|---------------------------------------------------|--------|---|------|-------------|--------------|--------------|
| 26 | ARROZ COCIDO 80 gr                                | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 735,70   | \$ 945,00    | \$ 735,70    |
| 27 | ARROZ CON LECHE 40 GRS                            | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 735,70   | \$ 945,00    | \$ 735,70    |
| 28 | AZÚCAR EN SOBRE 10 GRAMOS                         | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 157,65   | \$ 202,50    | \$ 157,65    |
| 29 | CAFÉ O CHOCOLATE EN LECHE 8 ONZAS                 | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 1.681,60 | \$ 2.160,00  | \$ 1.681,60  |
| 30 | CALDO DE PAPA CON CARNE O POLLO 1 TAZA DE 8 ONZAS | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 4.729,50 | \$ 6.075,00  | \$ 4.729,50  |
| 31 | CIRUELAS PASAS                                    | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 2.102,00 | \$ 2.700,00  | \$ 2.102,00  |
| 32 | COLADA EN AGUA 8 ONZAS                            | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 420,40   | \$ 540,00    | \$ 420,40    |
| 33 | COLADA EN LECHE 8 ONZAS                           | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 1.366,30 | \$ 1.755,00  | \$ 1.366,30  |
| 34 | COMPOTA FRESCA 100 GRAMOS                         | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 2.732,60 | \$ 3.510,00  | \$ 2.732,60  |
| 35 | COMPOTA COMERCIAL 113 GRAMOS                      | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 7.146,80 | \$ 9.180,00  | \$ 7.146,80  |
| 36 | CONSUMÉ NATURAL DE POLLO O CARNE TAZA CON 8 ONZAS | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 1.261,20 | \$ 1.620,00  | \$ 1.261,20  |
| 37 | CREMA NO LACTEA SOBRES 4 GRAMOS                   | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ -        | \$ 432,00    | \$ 432,00    |
| 38 | ENSALADA FRUTAS CON QUESO CON CREMA 300 GRAMOS    | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 6.831,50 | \$ 8.775,00  | \$ 6.831,50  |
| 39 | ENSALADA FRUTAS CON QUESO SIN CREMA 250 GRAMOS    | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 6.306,00 | \$ 8.100,00  | \$ 6.306,00  |
| 40 | ENSALADA FRUTAS SIN QUESO SIN CREMA 250 GRAMOS    | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 6.306,00 | \$ 8.100,00  | \$ 6.306,00  |
| 41 | ENSALADA FRUTAS SIN QUESO SIN CREMA 120 GRAMOS    | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 4.098,90 | \$ 5.265,00  | \$ 4.098,90  |
| 42 | FRUTA MIXTA PORCIÓN 250 GRAMOS                    | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 5.780,50 | \$ 7.425,00  | \$ 5.780,50  |
| 43 | FRUTA 120 GRAMOS                                  | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 2.627,50 | \$ 3.375,00  | \$ 2.627,50  |
| 44 | GALLETAS PAQUETE DE DULCE O SAL 19 GRAMOS         | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 998,45   | \$ 1.282,50  | \$ 998,45    |
| 45 | GELATINA DIETÉTICA O NORMAL 100 GRAMOS            | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 1.366,30 | \$ 1.620,00  | \$ 1.366,30  |
| 46 | HAMBURGUESA CON 100 GRAMOS PROTEÍNA UNIDAD        | UNIDAD | 1 | \$ - |             | \$ 1.107,00  | \$ 1.107,00  |
| 47 | HAMBURGUESA CON 140 GRAMOS PROTEÍNA UNIDAD        | UNIDAD | 1 | \$ - |             | \$ 11.475,00 | \$ 11.475,00 |
| 48 | HELADO DE CREMA INDUSTRIALIZADO 100 GRAMOS        | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 1.576,50 | \$ 2.025,00  | \$ 1.576,50  |
| 49 | HUEVO CUALQUIER PREPARACIÓN 1 TIPO A              | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 1.261,20 | \$ 1.620,00  | \$ 1.261,20  |
| 50 | CREMA NO LACTEA SOBRES 4 GRAMOS                   | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 336,32   | \$ 432,00    | \$ 336,32    |
| 51 | JUGO FRESCO EN AGUA JARRA X 5 VASOS 8 ONZAS C/U   | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 1.025,38 | \$ 1.317,09  | \$ 1.025,38  |

|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 61 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

|    |                                                          |        |   |      |             |             |             |
|----|----------------------------------------------------------|--------|---|------|-------------|-------------|-------------|
| 52 | JUGO FRESCO EN AGUA VASO 8 ONZAS                         | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 1.891,80 | \$ 2.430,00 | \$ 1.891,80 |
| 53 | JUGO FRESCO EN LECHE VASO (SORBETE) 8 ONZAS              | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 315,30   | \$ 405,00   | \$ 315,30   |
| 54 | JUGO FRESCO NARANJA NATURAL 8 ONZAS                      | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 2.312,20 | \$ 2.970,00 | \$ 2.312,20 |
| 55 | LECHE DE SOYA O DESLACTOSADA 8 ONZAS                     | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 1.891,80 | \$ 2.430,00 | \$ 1.891,80 |
| 56 | LICUADO CON CARNE O POLLO 8 ONZAS                        | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 4.729,50 | \$ 6.075,00 | \$ 6.075,00 |
| 57 | MANTEQUILLA 10 gr                                        | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 525,50   | \$ 675,00   | \$ 525,50   |
| 58 | MERMELADA 20 gr                                          | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 630,60   | \$ 810,00   | \$ 630,60   |
| 59 | MERMELADA DIETETICA 20 gr                                | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 630,60   | \$ 810,00   | \$ 630,60   |
| 60 | PAN UNIDAD 30 GRAMOS                                     | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 630,60   | \$ 810,00   | \$ 630,60   |
| 61 | PAPAS FRITAS O A LA FRANCESA 100 GRAMOS                  | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 2.627,50 | \$ 3.375,00 | \$ 2.627,50 |
| 62 | QUESO O QUESITO PORCIÓN 30 GRAMOS                        | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 1.261,20 | \$ 1.620,00 | \$ 1.261,20 |
| 63 | SAL EN SOBRE 1 GRAMO                                     | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 44,04    | \$ 56,57    | \$ 44,04    |
| 64 | SALPICÓN VASO 8 ONZAS                                    | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 2.627,50 | \$ 3.375,00 | \$ 2.627,50 |
| 65 | SÁNDWICH DE POLLO O QUESO O JAMÓN Y QUESO                | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 4.204,00 | \$ 5.400,00 | \$ 4.204,00 |
| 66 | SOPA LICUADA DE VERDURAS CARNE O POLLO PLATO CON 8 ONZAS | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 4.204,00 | \$ 5.400,00 | \$ 4.204,00 |
| 67 | SOPA LICUADA DE VERDURAS PLATO CON 8 ONZAS               | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 1.681,60 | \$ 2.160,00 | \$ 1.681,60 |
| 68 | SOPA O CREMA DEL DÍA PLATO CON 8 ONZAS                   | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 2.312,20 | \$ 2.970,00 | \$ 2.312,20 |
| 69 | SUPLEMENTO DE FIBRA TIPO ALL BRAIN, GRANOLA, 30 GRAMOS   | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 1.103,55 | \$ 1.417,50 | \$ 1.103,55 |
| 70 | HOJUELAS DE AVENA, U OTRAS 25 GRAMOS                     | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 683,15   | \$ 877,50   | \$ 683,15   |
| 71 | VERDURA CRUDA PORCIÓN 120 GRAMOS                         | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 1.261,20 | \$ 1.620,00 | \$ 1.261,20 |
| 72 | YOGURT O KUMIS 120 GRAMOS                                | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 3.678,50 | \$ 4.725,00 | \$ 3.678,50 |
| 73 | TE EN AGUA POR 8 ONZAS                                   | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 925,72   | \$ 1.189,08 | \$ 925,72   |
| 74 | TE JARRA X 5 PORCIONES                                   | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 525,50   | \$ 675,00   | \$ 525,50   |
| 75 | TE EN LECHE POR 8 ONZAS                                  | UNIDAD | 1 | \$ - | \$ 1.261,20 | \$ 1.620,00 | \$ 1.261,20 |

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

|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 62 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

Para la determinación del valor estimado del proceso contractual, la entidad realizó un análisis técnico basado en fuentes históricas y de mercado, conforme a los principios de economía, responsabilidad y selección objetiva.

En primer lugar, se tomaron como referencia los valores de contratos anteriores, los cuales fueron actualizados mediante la aplicación del Índice de Precios al Consumidor (IPC) proyectado para las vigencias correspondientes (2023, 2024 y 2025), con el fin de reflejar condiciones económicas actuales.

En segundo lugar, se efectuó un estudio de mercado mediante la solicitud de cotizaciones a diferentes proveedores del sector, garantizando pluralidad de oferentes y se determinó el precio techo bajo un criterio conservador orientado a la eficiencia del gasto público.

Este enfoque permite equilibrar el comportamiento histórico de los precios con las condiciones actuales del mercado, evitando distorsiones por variaciones atípicas.

Finalmente, el resultado corresponde al **precio techo unitario**, el cual incluye los impuestos a que haya lugar (IVA), y representa el valor máximo que la entidad está dispuesta a reconocer en el proceso contractual.

Nota aclaratoria en el ítem No. 1 aunque el valor de mercado es inferior no se toma puesto que al ser analizado con las demás cotizaciones y el precio histórico es demasiado bajo por lo que se considera un valor no valido.

5.6. VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

| ÍTEM Y/O LOTE        | RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL | UNIDAD        | DESCRIPCIÓN                                                                                                                                      | RECURSO | CANTIDAD | VALOR UNITARIO ESTIMADO, INCLUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA | VALOR TOTAL ESTIMADO INCLUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA |
|----------------------|------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 01                   | 02-02-02-006-03-03                 | UPRES – GUPAS | Prestación integral del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados Para Los Usuarios Del Subsistema De Salud De La Policía Nacional. | 16      | 1        | \$ 258.030.825,00                                                      | \$ 258.030.825,00                                                                    |
| VALOR TOTAL ESTIMADO |                                    |               |                                                                                                                                                  |         |          |                                                                        | \$ 258.030.825,00                                                                    |

ÍTEMS A EVALUAR

|                     |                                                |                                                                                                        |
|---------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 63 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br>POLICÍA NACIONAL |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                        |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                        |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                        |

| GRUPO/ITEM | DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO                          | U.M.   | CANTIDAD | VR. GENERAL DE REFERENCIA PRECIO TECHO (UNIT. CON IVA) SI APLICA |
|------------|---------------------------------------------------|--------|----------|------------------------------------------------------------------|
| 1          | DIETA ASTRINGENTE                                 | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 2          | DIETA BLANDA                                      | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 3          | DIETA BLANDA PEQUEÑA                              | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 4          | DIETA COMPLEMENTARIA I                            | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 5          | DIETA COMPLEMENTARIA II                           | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 6          | DIETA HIPOGLUCIDA                                 | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 7          | DIETA SEMIBLANDA                                  | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 8          | DIETA HIPOGRASA                                   | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 9          | DIETA HIPOSODICA                                  | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 10         | DIETA LIQUIDA CLARA                               | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 11         | DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA                       | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 12         | DIETA NORMAL                                      | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 13         | DIETA RENAL                                       | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 14         | ASTRINGENTE – LIQUIDA CLARA                       | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 15         | SEMIBLANDA                                        | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 16         | COMPLEMENTARIA II                                 | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 17         | BLANDA PEQUEÑA                                    | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 18         | ACOMPAÑANTE DE PANADERÍA PASTELERÍA 40 grs        | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 19         | AGUA INDUSTRIALIZADA BOTELLA 500 CC               | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 20         | AGUA DE PANELA JARRA X 5 PORCIONES                | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 21         | AGUA INDUSTRIALIZADA VASO 250 CC                  | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 22         | AROMÁTICA O AGUA DE PANELA POR 8 OZ               | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 23         | AROMÁTICA JARRA X 5 PORCIONES                     | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 24         | AREPA REDONDA 40 gr                               | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 25         | AREPA DELGADA 60 gr                               | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 26         | ARROZ COCIDO 80 gr                                | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 27         | ARROZ CON LECHE 40 GRS                            | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 28         | AZÚCAR EN SOBRE 10 GRAMOS                         | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 29         | CAFÉ O CHOCOLATE EN LECHE 8 ONZAS                 | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 30         | CALDO DE PAPA CON CARNE O POLLO 1 TAZA DE 8 ONZAS | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 31         | CIRUELAS PASAS                                    | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 32         | COLADA EN AGUA 8 ONZAS                            | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 33         | COLADA EN LECHE 8 ONZAS                           | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 34         | COMPOTA FRESCA 100 GRAMOS                         | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 35         | COMPOTA COMERCIAL 113 GRAMOS                      | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 36         | CONSOMÉ NATURAL DE POLLO O CARNE TAZA CON 8 ONZAS | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 37         | CREMA NO LACTEA SOBRES 4 GRAMOS                   | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 38         | ENSALADA FRUTAS CON QUESO CON CREMA 300 GRAMOS    | UNIDAD | 1        |                                                                  |
| 39         | ENSALADA FRUTAS CON QUESO SIN CREMA 250 GRAMOS    | UNIDAD | 1        |                                                                  |

|                     |                                                |                                                                                                        |
|---------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 64 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br>POLICÍA NACIONAL |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                        |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                        |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                        |

|    |                                                          |        |   |  |
|----|----------------------------------------------------------|--------|---|--|
| 40 | ENSALADA FRUTAS SIN QUESO SIN CREMA 250 GRAMOS           | UNIDAD | 1 |  |
| 41 | ENSALADA FRUTAS SIN QUESO SIN CREMA 120 GRAMOS           | UNIDAD | 1 |  |
| 42 | FRUTA MIXTA PORCIÓN 250 GRAMOS                           | UNIDAD | 1 |  |
| 43 | FRUTA 120 GRAMOS                                         | UNIDAD | 1 |  |
| 44 | GALLETAS PAQUETE DE DULCE O SAL 19 GRAMOS                | UNIDAD | 1 |  |
| 45 | GELATINA DIETÉTICA O NORMAL 100 GRAMOS                   | UNIDAD | 1 |  |
| 46 | HAMBURGUESA CON 100 GRAMOS PROTEÍNA UNIDAD               | UNIDAD | 1 |  |
| 47 | HAMBURGUESA CON 140 GRAMOS PROTEÍNA UNIDAD               | UNIDAD | 1 |  |
| 48 | HELADO DE CREMA INDUSTRIALIZADO 100 GRAMOS               | UNIDAD | 1 |  |
| 49 | HUEVO CUALQUIER PREPARACIÓN 1 TIPO A                     | UNIDAD | 1 |  |
| 50 | CREMA NO LACTEA SOBRES 4 GRAMOS                          | UNIDAD | 1 |  |
| 51 | JUGO FRESCO EN AGUA JARRA X 5 VASOS 8 ONZAS C/U          | UNIDAD | 1 |  |
| 52 | JUGO FRESCO EN AGUA VASO 8 ONZAS                         | UNIDAD | 1 |  |
| 53 | JUGO FRESCO EN LECHE VASO (SORBETE) 8 ONZAS              | UNIDAD | 1 |  |
| 54 | JUGO FRESCO NARANJA NATURAL 8 ONZAS                      | UNIDAD | 1 |  |
| 55 | LECHE DE SOYA O DESLACTOSADA 8 ONZAS                     | UNIDAD | 1 |  |
| 56 | LICUADO CON CARNE O POLLO 8 ONZAS                        | UNIDAD | 1 |  |
| 57 | MANTEQUILLA 10 gr                                        | UNIDAD | 1 |  |
| 58 | MERMELADA 20 gr                                          | UNIDAD | 1 |  |
| 59 | MERMELADA DIETETICA 20 gr                                | UNIDAD | 1 |  |
| 60 | PAN UNIDAD 30 GRAMOS                                     | UNIDAD | 1 |  |
| 61 | PAPAS FRITAS O A LA FRANCESA 100 GRAMOS                  | UNIDAD | 1 |  |
| 62 | QUESO O QUESITO PORCIÓN 30 GRAMOS                        | UNIDAD | 1 |  |
| 63 | SAL EN SOBRE 1 GRAMO                                     | UNIDAD | 1 |  |
| 64 | SALPICÓN VASO 8 ONZAS                                    | UNIDAD | 1 |  |
| 65 | SÁNDWICH DE POLLO O QUESO O JAMÓN Y QUESO                | UNIDAD | 1 |  |
| 66 | SOPA LICUADA DE VERDURAS CARNE O POLLO PLATO CON 8 ONZAS | UNIDAD | 1 |  |
| 67 | SOPA LICUADA DE VERDURAS PLATO CON 8 ONZAS               | UNIDAD | 1 |  |
| 68 | SOPA O CREMA DEL DÍA PLATO CON 8 ONZAS                   | UNIDAD | 1 |  |
| 69 | SUPLEMENTO DE FIBRA TIPO ALL BRAIN, GRANOLA, 30 GRAMOS   | UNIDAD | 1 |  |
| 70 | HOJUELAS DE AVENA, U OTRAS 25 GRAMOS                     | UNIDAD | 1 |  |
| 71 | VERDURA CRUDA PORCIÓN 120 GRAMOS                         | UNIDAD | 1 |  |
| 72 | YOGURT O KUMIS 120 GRAMOS                                | UNIDAD | 1 |  |
| 73 | TE EN AGUA POR 8 ONZAS                                   | UNIDAD | 1 |  |

|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 65 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

|    |                         |        |   |  |
|----|-------------------------|--------|---|--|
| 74 | TE JARRA X 5 PORCIONES  | UNIDAD | 1 |  |
| 75 | TE EN LECHE POR 8 ONZAS | UNIDAD | 1 |  |

Intendente Jefe **EDWARD ANDRES GIRALDO GAVIRIA**  
Responsable ESPCO Clínica DEANT

| N° | Anexos                                                                       |
|----|------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Certificación de la necesidad                                                |
| 2  | Especificaciones técnicas mínimas                                            |
| 3  | Estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías |
| 4  | Análisis del riesgo y forma de mitigarlo.                                    |
| 5  | Ficha técnica                                                                |
| 6  | Obligaciones de la Policía Nacional                                          |
| 7  | Obligaciones del contratista                                                 |

| Aplica | Formularios adjuntos al estudio previo                                                                                                                                              |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | Carta de prestación de la propuesta                                                                                                                                                 |
| 2      | Acuerdo de confidencialidad (obligatorio)                                                                                                                                           |
| 3      | Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (obligatorio)                                                                                                              |
| 4      | Compromiso anticorrupción (obligatorio)                                                                                                                                             |
| 5      | Certificado de inhabilidades e incompatibilidades persona jurídica                                                                                                                  |
| 6      | Constancia cumplimiento obligaciones parafiscales persona jurídica                                                                                                                  |
| 7      | Certificado de no estar reportado en la página de registro de deudores alimentarios morosos (redam).                                                                                |
| 8      | Certificado origen lícito de recursos                                                                                                                                               |
| 9      | Datos básicos beneficiario cuenta                                                                                                                                                   |
| 10     | Declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información contratistas o terceros                                                                             |
| 11     | Autorización consulta en la página de la dirección de investigación criminal e interpol, si me encuentro inhabilitado por haber sido condenado por delitos sexuales contra menores. |

|                     |                                                |                                                                                                               |
|---------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 66 de 176    | ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| CÓDIGO: 1LF-FR-0071 |                                                |                                                                                                               |
| FECHA: 17/06/2024   | ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS |                                                                                                               |
| VERSIÓN: 10         |                                                |                                                                                                               |

|        |                                                                                               |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12     | Formulario experiencia del proponente                                                         |
| 13     | Compromiso de buenas prácticas ambientales                                                    |
| 14     | Formulario compromiso sostenibilidad de precios                                               |
| 15     | Formulario integridad de precios                                                              |
| 16     | Oferta económica                                                                              |
| 17     | Formato del certificado de acreditación de la capacidad financiera y capacidad organizacional |
| 18     | Factores de verificación y ponderación                                                        |
| 19     | Formulario Apoyo A La Industria Nacional                                                      |
| 20     | Formulario Cuadro Capacidad Financiera Único Proponente                                       |
| Aplica | <b>Otros documentos adjuntos al Estudio Previo</b>                                            |
| •      | Solicitud plan de compras UPRES DEANT                                                         |
| •      | Certificación plan de adquisiciones gastos de funcionamiento UPRES DEANT                      |
| •      | Formato revisión de estudios previos                                                          |
| •      | Solicitud Contratación dirigida al ordenador del gasto.                                       |

### CERTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

En mí calidad de Responsable Servicio de Hospitalización de la unidad prestadora de salud Antioquia, manifiesto con la suscripción de esta CERTIFICACIÓN, que teniendo en cuenta la Prestación integral del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados Para Los Usuarios Del Subsistema De Salud De La Policía Nacional, no se cuenta con personal idóneo e infraestructura y logística necesaria para el servicio de alimentación, por lo cual se hace preciso suplir la necesidad mediante la contratación de dichos servicios, por tal razón la única forma de resolver la necesidad es mediante la contratación de lo requerido en el presente proceso.

Intendente Jefe **EDWARD ANDRES GIRALDO GAVIRIA**  
Responsable ESPCO Clínica DEANT

|                                                |                                                                                                               |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS              |                                                                                                               |

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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                                                                                                                                                                                                                                                                                    | CUMPLE | NO CUMPLE |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------|
| <b>Alistamiento de víveres:</b> Comprende la entrega de insumos para la elaboración de la alimentación de acuerdo a las minutas y órdenes establecidas.                                                                                                                                        |        |           |
| <b>Elaboración de la Alimentación:</b> Es el proceso de preparación de desayunos, medias mañana, almuerzo, onces, comidas y meriendas de acuerdo a las especificaciones técnicas de las minutas patrón y órdenes específicas dispuestas por el Medico y/o Nutricionista Dietista por paciente. |        |           |
| <b>Ensamble:</b> 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.                                                                              |        |           |
| <b>Distribución:</b> 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.                                   |        |           |
| <b>Recolección de menaje:</b> 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 | 9:30 -10:00 am   |
| Almuerzo     | 12:00 -1:00 pm   |
| Algo         | 15:00 -15:30 pm  |
| Comida       | 17:00 -18:00 pm  |
| Merienda     | 18:30 - 19:00 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 proponente deberá contar con el personal necesario para cumplir con los horarios establecidos de cada comida, de acuerdo con la necesidad de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia.

| PISO Y/O SERVICIO                                                                                                                                                                                                        | PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO | CUMPLE | NO CUMPLE |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------|-----------|
| NUTRICIONISTA.                                                                                                                                                                                                           | 1                         |        |           |
| TÉCNICO Y/O TECNÓLOGO                                                                                                                                                                                                    | 1                         |        |           |
| DESPENSERO                                                                                                                                                                                                               | 1                         |        |           |
| PERSONAL OPERATIVO O MANIPULADOR DE ALIMENTOS                                                                                                                                                                            | 2                         |        |           |
| AUXILIAR SERVICIOS GENERALES                                                                                                                                                                                             | 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. |                           |        |           |

|                                                       |                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS</b> | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS</b>              |                                                                                                               |

Todo reemplazo deberá acreditar iguales o superiores condiciones académicas, técnicas y de experiencia frente al personal inicialmente aprobado, sin afectar la continuidad del servicio.

**PERFIL PERSONAL REQUERIDO:**

| CARGO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | PERFIL                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | EXPERIENCIA<br>MÍNIMA | CUMPLE | NO<br>CUMPLE |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------|--------------|
| NUTRICIONISTA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Nutricionista dietista titulado. El profesional deberá acreditar mínimo un (1) año de experiencia profesional relacionada certificada, contada a partir de la expedición de la tarjeta profesional, en actividades relacionadas con servicios de alimentación hospitalaria. Curso en manipulación de alimentos | 1 AÑO                 |        |              |
| TÉCNICO<br>TECNÓLOGO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 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) año, posterior a la obtención del título, en servicios de alimentación hospitalarios. Curso en manipulación de alimentos.                          | 1 AÑO                 |        |              |
| DESPENSERO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Despensero o ecónomo o bodeguero con experiencia mínima certificada de seis (6) meses en el cargo. Bachiller en cualquier modalidad. Curso en manipulación de alimentos.                                                                                                                                       | 6 MESES               |        |              |
| PERSONAL<br>OPERATIVO<br>MANIPULADOR<br>DE ALIMENTOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Bachiller en cualquier modalidad, con experiencia mínima certificada de seis (6) meses en el cargo. Curso en manipulación de alimentos                                                                                                                                                                         | 6 MESES               |        |              |
| AUXILIAR SERVICIOS<br>GENERALES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Bachiller en cualquier modalidad con experiencia mínima certificada de seis (6) meses 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. Incluyendo copia título de bachiller, acta de grado de bachiller, curso de manipulación de alimentos y certificado de experiencia expedido por la institución o empresa de alimentos en la que se laboró.  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                       |        |              |
| Para el Nutricionista Dietista y Cocinero se deberá adjuntar con la propuesta las hojas de vida que incluyan copia del título, acta de grado, curso de manipulación de alimentos y certificaciones que avalen la experiencia solicitada, se hace claridad que las certificaciones de experiencia en servicios de alimentación hospitalaria deben ser expedidas por la institución o empresa de alimentos en la que se laboró. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                       |        |              |

**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       | 16:00 pm |
| Merienda     | 17:00 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 establecido para la recepción y recolección de las solicitudes de dietas podrá ser ajustado por la Entidad de acuerdo con las necesidades asistenciales, operativas y de ocupación de cada servicio de hospitalización, previa coordinación con el contratista, con el fin de garantizar la oportunidad y continuidad en la prestación del servicio de alimentación hospitalaria.

### **HORARIO SOLICITUD DIETAS EXTRAORDINARIAS Y/O CAMBIOS**

| Servicio     | Horario  |
|--------------|----------|
| Desayuno     | 8:30 am  |
| Media mañana | 10:30 am |
| Almuerzo     | 13:30 pm |
| Algo         | 16:00 pm |
| Comida       | 17:00 pm |
| Merienda     | 17:30 pm |

**Nota 3:** Comida extemporánea o refrigerio de reemplazo **reforzado** : Cuando por razones asistenciales, ingreso extemporáneo, procedimientos diagnósticos o terapéuticos, traslados u otras circunstancias propias de la atención en salud, un paciente no reciba oportunamente una comida principal, el contratista deberá suministrar una comida extemporánea o refrigerio de reemplazo acorde con la dieta prescrita y las condiciones clínicas del paciente, garantizando el cumplimiento de los requisitos de calidad, inocuidad, conservación y manipulación de alimentos establecidos en la Ley 9 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas vigentes aplicables, sin que ello genere costos adicionales para la Entidad.

El refrigerio podrá estar conformado por una combinación de alimentos fuente de carbohidratos, proteína, fruta y bebida, entre las siguientes opciones o equivalentes nutricionalmente:

- Sándwich de pollo desmechado + fruta + bebida.
- Arepa con queso + bebida láctea + fruta.
- Emparedado de atún + jugo.
- Yogur + sándwich + fruta.

El contratista podrá ofrecer alternativas equivalentes que garanticen un aporte nutricional similar, previa aprobación del supervisor del contrato o del profesional de nutrición responsable, sin generar costos adicionales para la Entidad.

### **CANCELACIONES**

La cancelación de una dieta podrá realizarse únicamente cuando la solicitud sea informada antes de que la alimentación salga del centro de distribución o área de producción de alimentos.

Las dietas que ya hayan sido servidas y ubicadas en los carros bandejeros para su distribución a los servicios de hospitalización no podrán ser objeto de cancelación.



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS

En los casos en que un paciente fallezca, se suspenda la vía oral, sea trasladado o dado de alta después de que la dieta haya sido despachada por el servicio de alimentación, esta podrá ser reasignada a otro paciente hospitalizado que cuente con la misma prescripción dietética, siempre que se garantice el cumplimiento de las condiciones de inocuidad, conservación y oportunidad del alimento.

**Queda estrictamente prohibida la entrega de dietas, alimentos, fórmulas enterales, fórmulas lácteas, suplementos nutricionales o cualquier otro componente del servicio de alimentación hospitalaria a familiares, acompañantes, visitantes, personal de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia o a cualquier persona que no ostente la condición de paciente hospitalizado con prescripción dietética vigente.**

El incumplimiento de esta disposición constituirá una irregularidad en la prestación del servicio y podrá dar lugar a las acciones contractuales y administrativas a que haya lugar.

**RECOLECCIÓN DE LOZA**

La recolección de bandejas, vajillas y demás elementos utilizados para el suministro de la alimentación deberá iniciarse treinta (30) minutos después de realizada la entrega de las dietas, respetando el mismo orden de distribución y garantizando un tiempo razonable para el consumo de los alimentos por parte de los pacientes.

En ningún caso podrán permanecer bandejas, vajillas, desperdicios o residuos de alimentos en las habitaciones o pasillos de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia por un tiempo superior a una (1) hora después de finalizada la distribución de cada tiempo de comida.

Así mismo, se prohíbe dejar bandejas, vajillas, residuos de alimentos o cualquiera de sus componentes durante la noche en las habitaciones, servicios asistenciales o áreas comunes de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia.

Los carros utilizados para la recolección de bandejas, vajillas, copas, biberones, equipos para alimentación por sonda y demás elementos del servicio de alimentación deberán estar fabricados en materiales resistentes, livianos, de fácil limpieza y desinfección, y en condiciones que minimicen la generación de ruido durante su desplazamiento.

La recolección y manejo de vajillas, cubiertos, desperdicios, copas, biberones y demás elementos utilizados en la alimentación hospitalaria deberá realizarse en las áreas destinadas para tal fin, bajo condiciones de orden, limpieza y bioseguridad, evitando la generación de ruidos que puedan afectar el descanso, bienestar y proceso de recuperación de los pacientes, así como la tranquilidad de usuarios y personal que transita por las áreas asistenciales.

| TEM | CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | CUMPLE | NO CUMPLE |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------|
| 1   | El proponente 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.                                                                                                                                                           |        |           |
| 2   | El proponente se compromete a dar cumplimiento a la siguiente normatividad sanitaria:<br>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 |        |           |



|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|   | <p>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.</p> <p>2. Resolución 2674 de 2013 de buenas prácticas de manufactura (BPM) para alimentos.</p> <p>3. Resolución 719 de 2015.</p> <p>4. Artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 Notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario</p> <p>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.</p> <p>6. Decreto 1282 de 2016: Procedencia de la carne.</p> <p>7. Decreto 3075 de 1977: Establece las condiciones sanitarias para la manipulación, preparación y comercialización de alimentos. Reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979</p> <p>8. Ley 9 de 1979 (Código Sanitario Nacional)</p> |  |  |
| 3 | <p>El proponente adjudicatario, debe dar cumplimiento a la ruta sanitaria del establecimiento de sanidad policial complementaria, y a seguir las instrucciones de la secretaria 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 secretaria de Salud de acuerdo al Resolución 2189 de 2019, del Ministerio de Ambiente y el ministro de Salud, utilizadas en el ESPCO con densidad suficiente para soportar el contenido sin causar derrames.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
| 4 | <p>El proponente adjudicatario se compromete a garantizar, durante la ejecución del contrato, la capacitación del personal vinculado a la prestación del servicio con una periodicidad mínima semestral. Para tal efecto, deberá remitir al supervisor del contrato copia de los certificados, registros de asistencia o soportes que acrediten la realización de dichas actividades.</p> <p>Como mínimo, las capacitaciones deberán abordar los siguientes temas:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Manejo seguro de sustancias químicas.</li> <li>2. Gestión integral y disposición de residuos.</li> <li>3. Buenas prácticas ambientales.</li> <li>4. Prevención y control del riesgo biológico.</li> <li>5. Buenas prácticas de manipulación de alimentos.</li> </ol> <p>El contratista deberá conservar los registros y evidencias de las capacitaciones realizadas durante toda la vigencia del contrato y ponerlos a disposición de la Entidad cuando sean requeridos por el supervisor del contrato o por las autoridades competentes.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |
| 5 | <p><b>Mantenimiento de trampas de grasa:</b></p> <p>El contratista deberá garantizar, durante toda la ejecución del contrato, la operación, limpieza y mantenimiento de las trampas de grasa utilizadas para la prestación del servicio de alimentación hospitalaria.</p> <p>Para tal efecto, deberá realizar el mantenimiento y limpieza de la <b>trampa de grasa interna ubicada en la cocina con una periodicidad mínima a 15 días o 30 días calendario</b>, entregando al supervisor del contrato los registros, certificados, informes o demás soportes que evidencien la ejecución de dicha actividad. Cuando el servicio sea realizado por un tercero, deberá aportar la documentación que acredite la idoneidad de la empresa contratada y los soportes correspondientes de la actividad ejecutada.</p> <p>Así mismo, deberá efectuar el <b>mantenimiento preventivo y correctivo de la trampa de grasa externa</b> con una frecuencia entre quince (15) y treinta (30) días, o con la periodicidad que sea requerida de acuerdo con su nivel de uso y condiciones operativas, garantizando en todo momento su adecuado funcionamiento.</p>                                                                                                                                                                             |  |  |



|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|   | <p>Todas las actividades de limpieza, mantenimiento, transporte y disposición de residuos o grasas extraídas deberán realizarse conforme a la normatividad sanitaria y ambiental vigente, sin generar costos adicionales para la Unidad Prestadora de Salud Antioquia.</p> <p>Los soportes documentales de cada mantenimiento deberán permanecer disponibles para verificación por parte del supervisor del contrato y de las autoridades competentes durante la ejecución contractual.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |
| 6 | <p><b>Experiencia del proponente:</b></p> <p>Con el fin de garantizar la calidad de los servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución futuro contrato, se requiere acreditar experiencia con máximo TRES (3) contratos, tal acreditación avalada con la presentación de los documentos(certificado) que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados durante los años (2023, 2024 y 2025) cuyo objeto sea alimentación hospitalaria, la suma sea igual o superior al setenta y cinco por ciento (75%) del valor estimado equivalentes en SMMLV, es decir 75 SMMLV, con empresas públicas o privadas, para lo cual el oferente deberá presentar más Tres (3) certificaciones con concepto favorable de la recepción de los contratos. El oferente de diligencias el "FORMULARIO EXPERIENCIA DEL PROPONENTE" del presente estudio.</p> <p><b>NOTA 1:</b> Cuando se certifiquen contratos realizados bajo la modalidad de Consorcio o de Unión Temporal, la Unidad Prestadora de Salud Antioquia tomará para la verificación, el porcentaje de participación del oferente en la ejecución del contrato, y luego sumará el valor obtenido para así establecer el total acreditado.</p> |  |  |
| 7 | <p>El contratista se compromete a mantener actualizadas, durante toda la ejecución del contrato, las Fichas de Datos de Seguridad (FDS) de todos los productos químicos, detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en la prestación del servicio.</p> <p>Dichas fichas deberán permanecer disponibles y ubicadas en un lugar visible y de fácil acceso en las áreas de almacenamiento y uso de los productos, con el fin de facilitar su consulta por parte del personal y atender de manera adecuada cualquier situación de emergencia.</p> <p>Así mismo, el contratista deberá garantizar la capacitación periódica del personal encargado de la manipulación de estos productos en aspectos relacionados con la interpretación y aplicación de las Fichas de Datos de Seguridad, manejo seguro de sustancias químicas, medidas de prevención, elementos de protección personal y atención de emergencias.</p> <p>Para efectos de verificación, deberá entregar al supervisor del contrato los certificados, registros de asistencia o demás soportes documentales que acrediten la realización de dichas capacitaciones, cuando sean requeridos por la Entidad.</p>                               |  |  |
| 8 | <p>El contratista se compromete a garantizar, durante la vigencia del contrato, la verificación periódica del estado, funcionamiento y condiciones de seguridad de las instalaciones internas de gas utilizadas para la prestación del servicio de alimentación hospitalaria, mediante personal técnico competente y autorizado por la empresa prestadora del servicio de gas natural.</p> <p>Dichas actividades deberán realizarse de conformidad con lo establecido en la <b>Resolución CREG 067 de 1995</b> y demás normas técnicas y de seguridad vigentes que regulen la materia.</p> <p>Como soporte del cumplimiento de esta obligación, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato los certificados, conceptos técnicos, informes de inspección o demás documentos expedidos por el personal o empresa autorizada que evidencien la verificación efectuada y las condiciones seguras para la operación de las instalaciones.</p>                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    | En caso de identificarse hallazgos, deficiencias o condiciones que representen riesgo para la prestación del servicio o la seguridad de las instalaciones, el contratista deberá adoptar oportunamente las medidas correctivas correspondientes, sin generar costos adicionales para la Unidad Prestadora de Salud Antioquia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |
| 9  | <p>El contratista se compromete a dar cumplimiento durante toda la ejecución del contrato a las disposiciones vigentes en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), garantizando la implementación de las medidas de prevención y control necesarias para proteger la salud e integridad de su personal.</p> <p>Así mismo, deberá asegurar el uso adecuado de los elementos de protección personal y de la dotación requerida para el desarrollo de las actividades contratadas, incluyendo el uso obligatorio de los trajes, barreras y demás elementos exigidos para el ingreso a áreas críticas, zonas de aislamiento y demás espacios con condiciones especiales de bioseguridad.</p> <p>El personal asignado deberá cumplir estrictamente los protocolos institucionales de bioseguridad, higiene y control de infecciones, con el fin de prevenir riesgos ocupacionales, evitar la contaminación cruzada y garantizar la inocuidad de los alimentos y la seguridad de los pacientes, funcionarios y visitantes de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia.</p> <p>El contratista deberá acreditar, cuando sea requerido por el supervisor del contrato, las capacitaciones, inducciones y demás actividades relacionadas con Seguridad y Salud en el Trabajo, bioseguridad y prevención de riesgos laborales.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
| 10 | <p>El contratista se compromete a mantener durante toda la ejecución del contrato la documentación, registros, certificaciones, permisos, conceptos, planes, programas y demás soportes relacionados con el cumplimiento de las obligaciones contractuales, sanitarias, ambientales, de seguridad y salud en el trabajo, calidad e inocuidad alimentaria.</p> <p>Así mismo, deberá disponer de dicha información de manera oportuna para su presentación y verificación durante las auditorías, visitas de inspección, vigilancia y control que sean realizadas por la Entidad, los organismos de control, las autoridades sanitarias, ambientales o cualquier otra autoridad competente en el <b>Establecimiento de Sanidad Policial Complementario de Antioquia</b>.</p> <p>El contratista deberá brindar el acompañamiento requerido durante estas actividades y atender oportunamente los requerimientos, observaciones y solicitudes de información formuladas por la Entidad o por las autoridades competentes, sin que ello genere costos adicionales para la Entidad.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |
| 11 | <p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Soporte de la idoneidad del personal que realizó la actividad en la aplicación de plaguicidas.</li> <li>2. 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.</li> <li>3. 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</li> <li>4. 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.</li> <li>5. Anexar la hoja de seguridad de los productos químicos utilizados para la actividad.</li> <li>6. 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</li> </ol> |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    | generados en la actividad descrita, para lo cual entregará los respectivos certificados de movilización al supervisor del contrato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |
| 12 | El proponente adjudicatario, debe contar con el servicio para toma de muestras diarias en todos los servicios de verdura cruda, cocida, jugo, proteico, postres que lleven adición de leche y preparaciones que tengan embutidos y mayonesas para mantenerlos en refrigeración por espacio de 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 oferente asume la responsabilidad de los gastos ocasionales por servicio médico y perjuicios legales de las personas afectadas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |
| 13 | El proponente adjudicatario 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 secretaria 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |
| 14 | El proponente adjudicatario se compromete a permitir la verificación de la calidad de los víveres y la realización de pruebas organolépticas, inspecciones para controlar la asepsia de la utilería, seguimiento a la manipulación de alimentos, preparación de las Comidas y almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos, por parte del ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
| 15 | El proponente adjudicatario 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).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |
| 16 | El proponente adjudicatario 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.<br><br>El almacenamiento de los alimentos, tanto en condiciones de refrigeración como en seco, deberá realizarse de manera que se garantice la adecuada inocuidad, higiene y conservación de los |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    | <p>productos, conforme a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente, en especial la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>En este sentido, los alimentos deberán almacenarse:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A una distancia mínima de quince (15) centímetros del suelo.</li> <li>- A una distancia mínima de diez (10) centímetros de las paredes.</li> <li>- En estanterías, tarimas o superficies que permitan su adecuada ventilación y limpieza.</li> </ul> <p>Así mismo, los alimentos deberán ubicarse en áreas que faciliten la libre movilidad del personal, evitando obstrucciones y permitiendo la adecuada operación del servicio.</p> <p>De igual manera, se deberá garantizar el adecuado flujo y circulación de aire en las zonas de almacenamiento, evitando la acumulación de humedad, contaminación o deterioro de los alimentos.</p> <p>El contratista será responsable de cumplir y aplicar estas condiciones durante toda la ejecución del contrato, en concordancia con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la normatividad sanitaria vigente.</p> <p><b>Nota:</b> 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.</p>                                     |  |  |
| 17 | <p>El contratista deberá suministrar a todo el personal destinado a la ejecución del contrato la dotación completa de uniformes, calzado de trabajo y elementos de protección personal requeridos para el desarrollo seguro de sus funciones, de conformidad con la normatividad vigente en materia de seguridad y salud en el trabajo.</p> <p>Así mismo, será responsable de garantizar la correcta presentación personal, aseo, mantenimiento y uso permanente de la dotación suministrada por parte de sus trabajadores durante la prestación del servicio.</p> <p>El personal deberá contar, según las actividades desarrolladas y los riesgos asociados a la manipulación de alimentos, con los elementos de protección personal necesarios, tales como gorros, tapabocas, guantes, delantales, calzado antideslizante y demás elementos que resulten aplicables, garantizando el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo, las condiciones de higiene e inocuidad alimentaria y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</p> <p>El contratista deberá asegurar el cumplimiento de la normatividad vigente que regula la seguridad y salud en el trabajo, así como de las disposiciones sanitarias aplicables a la manipulación, preparación y suministro de alimentos en instituciones prestadoras de servicios de salud.</p> |  |  |
| 18 | <p>El proponente adjudicatario se obliga para con el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario a garantizar el suministro y utilización de materias primas, insumos, víveres y demás productos alimenticios que cumplan con los estándares de calidad, inocuidad y condiciones sanitarias exigidas por la normatividad vigente, para la adecuada producción y suministro de la alimentación destinada a los pacientes hospitalizados y demás usuarios autorizados.</p> <p>Así mismo, deberá dar estricto cumplimiento a las disposiciones sanitarias aplicables a la prestación del servicio de alimentación, especialmente a las relacionadas con infraestructura, transporte, recepción, abastecimiento, almacenamiento, conservación, manipulación, preparación, distribución y servicio de alimentos, así como a las demás normas que regulen la materia.</p> <p>El contratista será responsable de garantizar en todo momento la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados, implementando los controles y procedimientos necesarios para prevenir</p>                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    | <p>riesgos que puedan afectar la salud de los usuarios, de conformidad con la normatividad sanitaria vigente y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</p> <p>Igualmente, deberá observar y cumplir las disposiciones contenidas en la Ley 9 de 1979 (Código Sanitario Nacional), la Ley 100 de 1993, el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que las modifiquen, adicionen, sustituyan o complementen, así como cualquier otra regulación aplicable a la producción, manipulación y suministro de alimentos para instituciones prestadoras de servicios de salud.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
| 19 | <p>El contratista, previo al inicio de la ejecución del contrato y dentro del período de empalme establecido por la Entidad, deberá garantizar que el personal destinado a la prestación del servicio cuente con los exámenes médicos ocupacionales de ingreso y las valoraciones de salud requeridas, de conformidad con la normatividad vigente en materia de seguridad y salud en el trabajo, manipulación de alimentos e inocuidad alimentaria.</p> <p>Así mismo, deberá verificar y certificar que el personal manipulador de alimentos no presente enfermedades infectocontagiosas, afecciones cutáneas o cualquier condición de salud que pueda representar riesgo para la inocuidad de los alimentos o para la salud de los usuarios.</p> <p>El contratista será responsable de mantener actualizados los controles médicos, esquemas de vacunación, capacitaciones y demás requisitos sanitarios exigidos para el personal manipulador de alimentos, conforme a la normatividad vigente y a los lineamientos establecidos por las autoridades sanitarias competentes.</p> <p>Cuando las condiciones epidemiológicas, sanitarias o los programas institucionales de vigilancia así lo requieran, el contratista deberá realizar los exámenes, seguimientos y controles adicionales que correspondan, adoptando las medidas preventivas y correctivas necesarias para garantizar la seguridad alimentaria y la protección de la salud de los pacientes y usuarios.</p> <p>Los soportes y certificaciones correspondientes deberán estar disponibles para verificación por parte del supervisor del contrato durante toda la vigencia contractual, quien podrá solicitar su presentación cuando lo considere pertinente.</p> |  |  |
| 20 | <p>El contratista adjudicatario deberá presentar, dentro de los treinta (30) días calendario siguientes al inicio de la ejecución del contrato, un programa de capacitación y entrenamiento dirigido al personal vinculado a la prestación del servicio, orientado al fortalecimiento de competencias en manipulación higiénica de alimentos, preparación, conservación, almacenamiento, transporte, distribución e inocuidad alimentaria.</p> <p>Dicho programa deberá desarrollarse de conformidad con la normatividad sanitaria vigente y los lineamientos institucionales aplicables, incluyendo actividades de inducción, reinducción, actualización y evaluación periódica del personal manipulador de alimentos.</p> <p>Así mismo, el contratista deberá conservar los registros, evidencias de asistencia y soportes de las capacitaciones realizadas, los cuales deberán estar disponibles para verificación por parte del supervisor del contrato durante toda la vigencia contractual.</p> <p>La capacitación deberá contribuir al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), los procedimientos de inocuidad alimentaria y las disposiciones del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables a la ejecución del contrato.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
| 21 | <p>El contratista adjudicatario actuará en calidad de único empleador del personal que vincule para la ejecución del contrato, asumiendo de manera exclusiva la totalidad de las obligaciones laborales, prestacionales, parafiscales, de seguridad social integral y demás obligaciones legales derivadas de la relación laboral o contractual con sus trabajadores.</p> <p>En consecuencia, el ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO - UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA - REGIONAL DE ASEGURAMIENTO EN SALUD No. 6 -</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    | <p>DIRECCIÓN DE SANIDAD DE LA POLICÍA NACIONAL, no adquirirá vínculo laboral alguno con el personal del contratista y quedará exonerado de toda responsabilidad derivada de las relaciones laborales, contractuales o de seguridad social que este mantenga con sus empleados, colaboradores o subcontratistas.</p> <p>El contratista garantizará el cumplimiento oportuno de las obligaciones relacionadas con salarios, prestaciones sociales, aportes a salud, pensión, riesgos laborales, cajas de compensación familiar, SENA, ICBF y demás contribuciones establecidas en la normatividad vigente.</p> <p>Para efectos de seguimiento y control contractual, el contratista deberá presentar mensualmente al supervisor del contrato los soportes que acrediten el pago oportuno de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y de las demás obligaciones parafiscales a que haya lugar, de conformidad con la legislación vigente.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
| 22 | <p>El contratista será el único responsable de organizar la jornada laboral de su personal y de dar cumplimiento a la normatividad laboral vigente, incluyendo las disposiciones relacionadas con jornada máxima, trabajo suplementario, recargos, descansos, seguridad social y demás obligaciones derivadas de la vinculación de sus trabajadores, garantizando en todo momento la continuidad en la prestación del servicio.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |
| 23 | <p>El proponente adjudicatario deberá coordinar con el Jefe de Talento Humano o quien haga sus veces en el ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO - UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA, las actividades relacionadas con la identificación, registro y control de ingreso del personal asignado a la ejecución del contrato.</p> <p>Así mismo, será responsable de gestionar y mantener actualizada la documentación requerida para el ingreso y permanencia de sus trabajadores en las instalaciones de la Entidad, garantizando el cumplimiento de los protocolos institucionales de seguridad, control de acceso y demás disposiciones administrativas vigentes.</p> <p>El contratista asumirá la responsabilidad por las actuaciones de su personal dentro de las instalaciones de la Entidad y deberá velar porque el mismo porte permanentemente los elementos de identificación autorizados, cumpla las normas de seguridad establecidas y utilice los accesos habilitados para el desarrollo de sus actividades.</p> <p>La autorización de ingreso del personal estará sujeta al cumplimiento de los requisitos exigidos por la Entidad y no generará vínculo laboral alguno entre el personal del contratista y la Unidad Prestadora de Salud Antioquia.</p> |  |  |
| 24 | <p>El contratista adjudicatario deberá remitir, dentro de los quince (15) días calendario establecidos para la etapa de empalme y previo al inicio de actividades, las hojas de vida del personal operativo asignado a la ejecución del contrato, incluyendo como mínimo manipuladores de alimentos, dispensero(s) y auxiliares de servicios generales, al responsable de seguridad de instalaciones de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia, para la realización de los correspondientes estudios y validaciones de seguridad.</p> <p>La aprobación de dichos estudios constituirá requisito para la autorización de ingreso del personal a las instalaciones de la Entidad. En consecuencia, el contratista será responsable de garantizar que únicamente el personal previamente autorizado preste sus servicios dentro de la Unidad.</p> <p>De igual forma, cuando durante la ejecución contractual se presenten cambios, reemplazos o vinculación de nuevo personal, el contratista deberá remitir oportunamente las respectivas hojas de vida y gestionar las validaciones de seguridad correspondientes antes de autorizar su ingreso, garantizando en todo momento el cumplimiento de los protocolos institucionales de seguridad y control de acceso.</p>               |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    | El incumplimiento de este requisito impedirá el ingreso del personal a las instalaciones de la Entidad y no eximirá al contratista de sus obligaciones contractuales ni de la prestación oportuna del servicio.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
| 25 | <p>El contratista adjudicatario recibirá formalmente, mediante acta de entrega suscrita entre su representante legal o delegado y el supervisor del contrato, las áreas físicas destinadas a la ejecución del objeto contractual, así como los equipos, elementos y demás bienes de propiedad del ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO - UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA que sean puestos a su disposición para la prestación del servicio.</p> <p>A partir de la suscripción de la respectiva acta, el contratista asumirá la custodia, conservación, uso adecuado y responsabilidad sobre los espacios, equipos y bienes entregados, respondiendo por cualquier daño, pérdida o deterioro ocasionado por acción u omisión atribuible a su personal o a la operación del servicio.</p> <p>Así mismo, será responsable de ejecutar, durante la vigencia del contrato, las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo necesarias para garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y la conservación de las áreas asignadas, sin que ello genere costos adicionales para la Entidad.</p> <p>Los equipos, bienes y áreas serán entregados en el estado de funcionamiento y conservación en que se encuentren al momento del inicio del contrato, y deberán ser restituidos al finalizar la ejecución contractual en condiciones similares, salvo el deterioro normal derivado del uso adecuado y ordinario de los mismos.</p> <p>Para efectos de la devolución, se realizará una verificación conjunta entre las partes mediante la correspondiente acta de entrega y recibo, en la cual se dejará constancia del estado de los bienes y de las condiciones de las áreas asignadas.</p> |  |  |
| 26 | El mantenimiento preventivo y correctivo, así como todas las reparaciones que requieran los equipos propiedad del proponente y de la clínica, sin excepción alguna serán responsabilidad del contratista y sin ningún costo para el ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
| 27 | <p>El contratista adjudicatario deberá elaborar y presentar al supervisor del contrato, dentro de los treinta (30) días calendario siguientes al inicio de la ejecución contractual, el cronograma de mantenimiento preventivo de los equipos puestos a su disposición para el desarrollo del objeto contractual. Dicho cronograma deberá contener como mínimo las actividades programadas, su periodicidad, responsables y registros de ejecución.</p> <p>Así mismo, será responsabilidad exclusiva del contratista realizar y asumir, con sus propios recursos, las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo necesarias para garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos durante toda la vigencia del contrato, sin que ello genere costos adicionales para la Entidad.</p> <p>Cuando se requiera el cambio de partes, piezas, accesorios o conjuntos para garantizar el correcto funcionamiento de los equipos, los costos derivados de su adquisición, instalación y puesta en operación serán asumidos en su totalidad por el contratista. Los repuestos utilizados deberán ser nuevos, originales o compatibles de calidad equivalente certificada por el fabricante, según corresponda.</p> <p>No se permitirán reparaciones provisionales, improvisadas o que comprometan la seguridad, funcionalidad, eficiencia operativa o vida útil de los equipos.</p> <p>En todo caso, el contratista deberá garantizar la continuidad y oportunidad en la prestación del servicio, por lo que la falla, mantenimiento o reparación de cualquier equipo no podrá constituir causal de interrupción, suspensión o afectación de las obligaciones contractuales a su cargo.</p>                           |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 28 | <p>El ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO, en caso de que este tome en arriendo el espacio ofrecido entregará al futuro 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |
| 29 | <p>El ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO, no asumirá el control ni la custodia de los inventarios a cargo del proponente, 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
| 30 | <p>En caso de que el oferente adjudicatario opte por tomar en arriendo el espacio ofrecido por el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario – Unidad Prestadora de Salud Antioquia, se informa que dichas instalaciones cuentan con la siguiente dotación básica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Campana de extracción.</li> <li>- Puesto de trabajo sin gavetas.</li> <li>- Dos (2) mesones en acero inoxidable.</li> </ul> <p>En consecuencia, el contratista deberá asumir bajo su responsabilidad la totalidad de la dotación adicional requerida para la adecuada prestación del servicio de alimentación hospitalaria, incluyendo maquinaria, equipos, muebles, utensilios, menaje y demás elementos necesarios para el cumplimiento del objeto contractual</p> <p>Dicha dotación deberá ser suministrada sin generar costo alguno para el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario.</p> <p>Para tal efecto, el proponente deberá incluir en su oferta una relación detallada del inventario de equipos, materiales, utensilios e insumos que pondrá a disposición para la ejecución del contrato, la cual será objeto de verificación por parte de la entidad.</p> <p>El contratista garantizará que todos los elementos suministrados cumplen con las condiciones técnicas, sanitarias y de calidad exigidas en la normatividad vigente y en las especificaciones técnicas del proceso.</p> <p>La entidad podrá verificar en cualquier momento la existencia, estado y disponibilidad de los elementos ofertados durante la ejecución del contrato</p> <p>Es de anotar que los espacios destinados para la preparación de los alimentos serán entregados en calidad de arrendamiento, mediante un proceso de contratación independiente al presente proceso de selección.</p> <p>En este sentido, el oferente adjudicatario deberá tramitar, de manera independiente, el respectivo contrato de arrendamiento con el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario – Unidad Prestadora de Salud Antioquia, en caso de hacer uso de las instalaciones ofrecidas por la entidad.</p> <p>Así mismo, se establece que la preparación de los alimentos deberá realizarse obligatoriamente en el área de cocina ubicada dentro de las instalaciones del Establecimiento de Sanidad Policial Complementario, garantizando el cumplimiento de las condiciones técnicas y sanitarias exigidas para la prestación del servicio.</p> <p>La determinación del canon de arrendamiento será realizada conforme a los estudios previos y análisis efectuados por la dependencia competente de la entidad, los cuales establecerán su valor de acuerdo con las condiciones del mercado y el uso del espacio.</p> <p>El contratista deberá acogerse a las condiciones establecidas en el contrato de arrendamiento, sin que ello implique modificación o afectación de las obligaciones derivadas del contrato de prestación del servicio de alimentación hospitalaria.</p> |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 31 | 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 proponente 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |
| 32 | El oferente que resultare adjudicatario en caso de que decida tomar en arriendo los espacios ofrecidos, el oferente definirá el compromiso de mantener estas áreas en óptimas condiciones de aseo, pintura, iluminación y ventilación; durante todo el tiempo de ejecución del contrato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |
| 33 | El proponente 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
| 34 | Para el oferente que resultare adjudicatario 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |
| 35 | El ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO - UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA <u>NO SUMINISTRARÁ NINGUNO DE LOS BIENES, ELEMENTOS O EQUIPOS</u> que no existan en los inventarios de la Clínica según Anexo del Pliego de condiciones.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
| 36 | 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 futuro contratista                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |
| 37 | El oferente que resultare adjudicatario devolverá a la Clínica, la totalidad de las áreas locativas, los equipos y menaje y muebles en las mismas condiciones que recibió, salvo el deterioro natural por el uso y goce legítimos.<br>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 futuro 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- Dirección de Sanidad y garantizando la correcta ejecución del contrato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
| 38 | El contratista adjudicatario deberá garantizar en todo momento la continuidad, oportunidad y calidad en la prestación del servicio. En consecuencia, cualquier traslado, reemplazo, rotación, cambio o cubrimiento de vacaciones del personal asignado a la ejecución del contrato deberá ser informado y sometido previamente a consideración del supervisor del contrato para su respectiva aprobación.<br><br>Los trabajadores que se designen como reemplazo deberán cumplir con los mismos requisitos de idoneidad, experiencia, formación y demás condiciones exigidas para el cargo que van a desempeñar, garantizando que el cambio de personal no afecte la correcta ejecución del objeto contractual.<br><br>La aprobación por parte del supervisor del contrato tendrá como finalidad verificar que se mantengan las condiciones técnicas, operativas y de calidad requeridas para la adecuada prestación del servicio, minimizando riesgos de interrupción o afectación en la atención de los pacientes y usuarios.<br><br>En ningún caso los cambios de personal realizados por el contratista podrán generar suspensión, disminución o afectación de las actividades contratadas, siendo responsabilidad exclusiva del contratista adoptar las medidas necesarias para asegurar la continuidad del servicio durante toda la vigencia contractual. |  |  |
| 39 | El oferente garantiza que dará manejo reservado en lo atinente a la información a la que tenga acceso en el cumplimiento del contrato que se llegase a celebrar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |

|                                                       |                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS</b> | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS</b>              |                                                                                                               |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 40 | El oferente 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
| 41 | <p>Para la presentación de la propuesta el oferente debe comprometerse por escrito que una vez adjudicado el contrato y en un plazo no mayor de 30 días calendario a entregar y cumplir con los siguientes documentos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Manual de funciones de personal. (aplica para el oferente que resultare adjudicatario).</li> <li>2.manual de higiene y manipulación de alimentos. (aplica para el oferente que resultare adjudicatario).</li> <li>3.Almacenamiento y conservación de alimentos. aplica para el oferente que resultare adjudicatario).</li> <li>4.modelo programa salud ocupacional. (aplica para el oferente que resultare adjudicatario).</li> <li>5.Manual de buenas prácticas de manufactura. (aplica para el oferente que resultare adjudicatario).</li> <li>6.Manual de dietas y análisis químico (aplica para el oferente que resultare adjudicatario).</li> <li>7. Manual “manejo de basuras, residuos sólidos y líquidos”. (aplica para el oferente que resultare adjudicatario).</li> <li>8.Plan de capacitación continuada al personal. (aplica para el oferente que resultare adjudicatario).</li> <li>9.Plan de control de calidad. (aplica para el oferente que resultare adjudicatario).</li> <li>10.Programa de fumigación y control de plagas. (aplica para el oferente que resultare adjudicatario).</li> <li>11.Procedimiento control de proveedores. (aplica para el oferente que resultare adjudicatario).</li> <li>12.El oferente y futuro contratista deberá realizará 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.</li> </ol> |  |  |

| ITEM | SUMINISTRO DE DIETAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | CUMPLE | NO CUMPLE |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------|
| 1    | <p>El tamaño de las porciones establecido en los menús patrón corresponderá al tamaño mínimo exigido por la entidad, determinado con base en el peso del alimento en su estado cocido o preparado para el consumo.</p> <p>Las porciones deberán cumplir con las especificaciones técnicas definidas por el Servicio de Nutrición y Dietética de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia, garantizando el adecuado aporte nutricional, calórico y la uniformidad en la prestación del servicio.</p> <p>El contratista deberá asegurar la estandarización de los gramajes conforme a las minutas aprobadas, evitando variaciones que afecten la calidad del servicio.</p> <p>La entidad podrá verificar el cumplimiento de los gramajes mediante controles de supervisión, pesajes y auditorías durante la ejecución del contrato.</p> |        |           |
| 2    | <p>El oferente que resulte adjudicatario deberá presentar al Líder del Servicio de Nutrición y Dietética Clínica de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia, en un plazo no mayor a treinta (30) días calendario contados a partir del inicio de ejecución del contrato, un ciclo de menús correspondiente a cinco (05) semanas.</p> <p>Dicho ciclo deberá incluir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Menús completos diarios.</li> <li>- Derivaciones de dietas según tipo y condición clínica de los pacientes.</li> <li>- Ciclos de alimentación complementaria, tales como media mañana, algo y meriendas.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                 |        |           |



- Análisis nutricional detallado de cada preparación, incluyendo como mínimo:

- Calorías
- Proteínas
- Grasas totales
- Carbohidratos
- Grasas saturadas, monoinsaturadas y poliinsaturadas
- Colesterol
- Sodio
- Potasio
- Fósforo
- Fibra

El análisis nutricional deberá realizarse con base en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), en su versión más reciente o la que se encuentre vigente.

Como complemento al ciclo de menús, el contratista deberá presentar la estandarización de recetas asociadas, la cual deberá incluir:

- Listado de ingredientes.
- Cantidades exactas por preparación.
- Medidas estandarizadas.
- Utensilios requeridos.
- Rendimientos y porciones.
- Procedimiento de preparación.

Lo anterior con el propósito de garantizar que todas las preparaciones cumplan con parámetros uniformes de cantidad, calidad nutricional, inocuidad y presentación.

El contratista deberá anexar un glosario de recetas que contenga la descripción técnica de cada preparación incluida en el ciclo de menús, especificando su denominación, características, tipo de dieta a la que corresponde y observaciones relevantes para su correcta ejecución.

El ciclo de menús, las recetas estandarizadas y el glosario estarán sujetos a revisión, ajuste y aprobación por parte del Servicio de Nutrición y Dietética de la entidad, previo a su implementación.

La entidad podrá solicitar ajustes al ciclo de menús durante la ejecución del contrato, de acuerdo con las necesidades nutricionales de los pacientes o cambios en lineamientos institucionales.

### **ESTIMACIÓN DE REQUERIMIENTOS DE ENERGÍA Y NUTRIENTES PARA POBLACIÓN HOSPITALARIA**

Las determinación de requerimientos de energía y nutrientes para la población hospitalaria de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia, se estableció teniendo en cuenta las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes, para la población colombiana – RIEN, en donde el aporte de Energía (calorías) se determinó mediante el promedio ponderado del valor registrado en las recomendaciones para el grupo de edad; los macronutrientes se definieron, teniendo en cuenta el AMDR (Acceptable Macronutrient Distribution Range), por grupo de edad y patología de base. Los requerimientos de macronutrientes se resumen en la siguiente tabla

| MACRONUTRIENTES | AMDR% DE ENERGIA TOTAL DIARIA |                    |             |
|-----------------|-------------------------------|--------------------|-------------|
|                 | NIÑOS DE 1-3 AÑOS             | NIÑOS DE 4-18 AÑOS | ADULTOS     |
| PROTEINA        | 15-20% VCT                    | 15-20 % VCT        | 15-20 % VCT |
| GRASA TOTAL     | 30-35% VCT                    | 30-35 % VCT        | 30-35 % VCT |



|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |               |            |             |             |  |  |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------|-------------|-------------|--|--|
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | CARBOHIDRATOS | 50-55% VCT | 50-55 % VCT | 50-55 % VCT |  |  |
|   | <b>Fuente:</b> Adaptado de la Resolución 3803 del 22 de agosto de 2016 (Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN para la población colombiana)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |               |            |             |             |  |  |
| 4 | <p>El ciclo de menús deberá ser evaluado periódicamente, tanto en sus aspectos cualitativos como cuantitativos, por el profesional en Nutrición y Dietética responsable del servicio de alimentación del contratista, con el fin de verificar su adecuación nutricional, variedad, aceptabilidad, aporte de nutrientes y cumplimiento de los requerimientos establecidos para la población objeto del servicio.</p> <p>Así mismo, el ciclo de menús deberá ser actualizado y ajustado como mínimo cada seis (6) meses, atendiendo las necesidades institucionales, los resultados de las evaluaciones realizadas, la disponibilidad de alimentos y las recomendaciones técnicas correspondientes.</p> <p>Toda modificación o actualización del ciclo de menús deberá contar con la aprobación previa del supervisor del contrato y el concepto técnico favorable del profesional en Nutrición y Dietética de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia, garantizando que los cambios propuestos mantengan los criterios de calidad, inocuidad, equilibrio nutricional y cumplimiento de las especificaciones técnicas contractuales.</p> |               |            |             |             |  |  |
| 5 | <p>Para las dietas suministradas a los pacientes hospitalizados, el contratista deberá garantizar variedad en la composición de los menús diarios. En tal sentido, la fuente de proteína servida en el almuerzo deberá ser diferente a la suministrada en la comida (cena) del mismo día. Igualmente, los componentes correspondientes a farináceos, frutas, verduras y jugos deberán variar entre las dos comidas principales, con el fin de promover una alimentación equilibrada, mejorar la aceptación del menú por parte de los usuarios y contribuir al adecuado aporte nutricional.</p> <p>La repetición de estos componentes en el almuerzo y la comida del mismo día solo podrá realizarse por indicación expresa del servicio de nutrición o cuando obedezca a requerimientos específicos de una dieta terapéutica debidamente prescrita.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                |               |            |             |             |  |  |
| 6 | <p>El huevo utilizado en preparaciones deberá corresponder como mínimo a categoría tipo A (53 a 59,9 g en su peso total con cáscara).</p> <p>Para preparaciones como huevo perico o revuelto, se deberá garantizar un peso neto comestible aproximado entre 45 y 50 gramos por unidad, conforme al rendimiento sin cáscara.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |               |            |             |             |  |  |
| 7 | <p>El contratista deberá garantizar la variedad y rotación de los alimentos incluidos en los ciclos de menús, evitando la repetición de un mismo alimento durante una misma semana de programación. Esta condición aplicará para las fuentes de proteína, farináceos, frutas, verduras, jugos y demás componentes de las dietas, salvo que existan necesidades nutricionales específicas, restricciones de abastecimiento debidamente justificadas o prescripción del servicio de nutrición.</p> <p>La planeación de los menús deberá asegurar diversidad en las preparaciones y materias primas utilizadas, con el fin de favorecer la aceptabilidad de la alimentación por parte de los pacientes, contribuir al adecuado aporte nutricional y promover una alimentación variada y equilibrada.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |               |            |             |             |  |  |
| 8 | <p>La porción de pollo deberá corresponder a cien (100) gramos netos de producto deshuesado, sin piel y en estado cocido.</p> <p>Para todas las preparaciones, las carnes utilizadas deberán ser de tipo magro, con un contenido máximo de grasa del diez por ciento (10%), garantizando su adecuada calidad nutricional y digestibilidad para la población hospitalaria.</p> <p>El peso establecido en las minutas patrón no considerará el peso del hueso ni de la piel. Para efectos de referencia, se tendrá en cuenta que el peso del hueso puede equivaler aproximadamente al veinte por ciento (20%) del peso total del producto en crudo.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |               |            |             |             |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    | El contratista deberá garantizar que las porciones servidas cumplan con los gramajes netos exigidos, verificables en producto cocido y listo para el consumo, conforme a las minutas aprobadas por el Servicio de Nutrición y Dietética.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |
|    | La porción de carne deberá corresponder a cien (100) gramos de peso neto, en estado cocido y listo para el consumo.<br><br>Todas las carnes utilizadas en la preparación de alimentos deberán ser de tipo magro, con un contenido máximo de grasa del diez por ciento (10%), garantizando adecuada calidad nutricional y digestibilidad para la población hospitalaria.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |
| 9  | Para efectos de estandarización, el peso establecido en las minutas patrón no incluirá el peso del hueso ni de la piel. Se tendrá en cuenta que el peso del hueso puede representar aproximadamente el veinte por ciento (20%) del peso total del producto en crudo, el cual no será considerado dentro del gramaje exigido.<br><br>El contratista deberá garantizar que las porciones servidas cumplan con los gramajes netos establecidos, verificables en producto cocido, conforme a las minutas aprobadas por el Servicio de Nutrición y Dietética.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |
| 10 | La porción de compota deberá suministrarse en presentación individual con un peso neto entre ciento diez (110) y ciento veinticinco (125) gramos, en envase sellado de fábrica que garantice condiciones de inocuidad, calidad y adecuada conservación del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
| 11 | La porción de carne o pollo debe ser 100 gramos peso neto en cocido.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
| 12 | Para las dietas hipograsa, hipoglucídica e hiposódica, el contratista deberá utilizar leche descremada o semidescremada, conforme a los requerimientos nutricionales establecidos por el Servicio de Nutrición y Dietética.<br><br>La leche suministrada deberá ser exclusivamente en presentación líquida, debidamente procesada, pasteurizada o ultrapasteurizada (UHT), proveniente de marcas reconocidas en el mercado que garanticen calidad, inocuidad y cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.<br><br>No se permitirá el uso de leche en polvo para la preparación de bebidas o alimentos dentro del servicio, salvo que exista indicación expresa del servicio de nutrición por razones clínicas o técnicas debidamente justificadas.<br><br>El contratista deberá garantizar:<br><br>- La correcta conservación de la cadena de frío.<br>- El cumplimiento de las condiciones de almacenamiento.<br>- El uso de productos con registro sanitario vigente.<br>- La adecuada rotulación y fechas de vencimiento.<br><br>La selección del tipo de leche podrá ser ajustada según condición clínica del paciente, previa indicación del profesional en nutrición y dietética. |  |  |
| 14 | La leche utilizada en la preparación de alimentos y bebidas deberá ser exclusivamente en presentación líquida, debidamente procesada (pasteurizada o ultrapasteurizada – UHT), proveniente de marcas reconocidas en el mercado que garanticen calidad, inocuidad y cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.<br><br>No se aceptará el uso de leche en polvo para ninguna preparación dentro del servicio de alimentación hospitalaria.<br><br>Se exceptúa de lo anterior el uso de fórmulas lácteas destinadas a niños menores de un (1) año, las cuales deberán suministrarse conforme a prescripción médica o nutricional, cumpliendo las condiciones técnicas y sanitarias requeridas.<br><br>El contratista deberá garantizar:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- El adecuado almacenamiento y conservación de la leche, asegurando la cadena de frío cuando aplique.</li> <li>- El uso de productos con registro sanitario vigente.</li> <li>- El cumplimiento de condiciones de higiene, manipulación y rotación de inventarios.</li> </ul> <p>El Servicio de Nutrición y Dietética podrá autorizar, de manera excepcional y justificada, el uso de otros tipos de leche o productos lácteos de acuerdo con la condición clínica del paciente.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
| 15 | <p>El peso de las leguminosas establecido en las minutas patrón corresponderá al peso neto del producto en estado cocido y listo para el consumo.</p> <p>Se entiende que durante el proceso de preparación (remojo y cocción) las leguminosas incrementan su peso por absorción de agua, por lo cual el gramaje exigido deberá verificarse en producto final.</p> <p>El contratista deberá garantizar que las porciones servidas cumplan con los gramajes establecidos en las minutas, asegurando el aporte nutricional correspondiente.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
| 16 | <p>En las dietas que no incluyan azúcar, esta deberá ser reemplazada por edulcorantes no calóricos o hipocalóricos, tales como aspartame, acesulfame K o sucralosa, los cuales son aptos para el consumo en población hospitalaria, de acuerdo con las recomendaciones nutricionales y sanitarias vigentes.</p> <p>El uso de dichos edulcorantes deberá ajustarse a las cantidades seguras permitidas y a las indicaciones específicas del servicio de nutrición y dietética, teniendo en cuenta el tipo de paciente, su estado clínico y las restricciones dietarias correspondientes.</p> <p>Así mismo, el contratista deberá garantizar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El uso de edulcorantes aprobados para consumo humano.</li> <li>- La adecuada dosificación conforme a estándares nutricionales.</li> <li>- La correcta rotulación e identificación en las preparaciones.</li> <li>- La coherencia con las dietas prescritas por el personal clínico.</li> </ul> <p>El uso de edulcorantes podrá ser restringido o modificado en pacientes con condiciones clínicas particulares, tales como fenilcetonuria (en el caso del aspartame) u otras patologías que así lo requieran, según criterio del profesional de nutrición.</p> |  |  |
| 17 | <p>La mantequilla y la mermelada deberán suministrarse en presentaciones individuales tipo monodosis, debidamente empacadas y selladas de fábrica, garantizando condiciones de higiene e inocuidad.</p> <p>Las porciones deberán corresponder a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantequilla: 10 gramos por unidad (<math>\pm 1</math> g).</li> <li>- Mermelada: 15 gramos por unidad (<math>\pm 2</math> g).</li> </ul> <p>Los productos deberán contar con rotulado sanitario, fecha de vencimiento vigente, y cumplir con la normatividad sanitaria aplicable.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
| 18 | <p>Como parte del servicio de alimentación hospitalaria, no se permitirá la inclusión de productos de panadería y/o pastelería como opción de postre, tales como tortas, ponqués, galletas, hojaldres o similares.</p> <p>En su lugar, el contratista deberá ofrecer postres adecuados para el entorno hospitalario, privilegiando preparaciones de fácil digestión, bajo contenido de grasa y acordes con las condiciones nutricionales de los pacientes.</p> <p>Se podrán incluir, entre otros, los siguientes tipos de postres:</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dulces caseros a base de fruta.</li> <li>- Gelatina.</li> <li>- Flan.</li> <li>- Dulces de leche.</li> <li>- Postres tradicionales propios de la región, tales como:</li> <li>- Panelita.</li> <li>- Arequipe (en presentación individual tipo monodosis).</li> <li>- Queso dulce.</li> <li>- Blanqueado.</li> <li>- Bocadillo de guayaba.</li> <li>- Gelatina de pata blanca.</li> </ul> <p>Los postres deberán cumplir con condiciones de inocuidad, adecuada manipulación, control de porciones y coherencia con la dieta prescrita para cada paciente.</p> <p>Así mismo, el servicio de nutrición y dietética podrá restringir o ajustar la inclusión de determinados postres de acuerdo con las condiciones clínicas del paciente (diabetes, dietas hipocalóricas, hiposódicas, entre otras).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
| 19 | <p><b>PREPARACIÓN DE CALDOS Y CONSOMÉS:</b></p> <p>Para todas las dietas suministradas en el servicio de alimentación hospitalaria, la preparación de caldos y consomés deberá cumplir con las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los caldos que incluyan pollo deberán elaborarse exclusivamente con pechuga de pollo sin piel, garantizando bajo contenido graso y adecuada digestibilidad.</li> <li>- Los caldos que incluyan carne deberán prepararse con carne magra, siguiendo las cantidades y porciones establecidas en las minutas aprobadas por el Servicio de Nutrición y Dietética.</li> <li>- El consomé deberá ser desgrasado, asegurando la eliminación de grasas visibles y utilizando únicamente carnes magras en su elaboración.</li> <li>- En ningún caso se permitirá el uso de cubos o concentrados de caldo industrializados, con el fin de evitar el exceso de sodio, aditivos y conservantes que puedan afectar la salud de los pacientes.</li> </ul> <p>El contratista deberá garantizar que todas las preparaciones cumplan con principios de inocuidad, calidad nutricional y características adecuadas para las diferentes dietas hospitalarias.</p> <p>Las preparaciones podrán ajustarse conforme a las condiciones clínicas del paciente y a las indicaciones del Servicio de Nutrición y Dietética.</p> |  |  |
| 11 | <p>Todos los alimentos deberán ser preparados con la condimentación y aderezos acordes con sus características organolépticas, ya sean de tipo dulce o salado, garantizando un adecuado sabor, aceptabilidad y presentación para el paciente.</p> <p>La preparación de los alimentos deberá realizarse bajo criterios de moderación en el uso de condimentos, evitando excesos de sal, azúcar, grasas y especias, conforme a las recomendaciones del Servicio de Nutrición y Dietética y a las condiciones clínicas de los pacientes.</p> <p>No se permitirá la utilización de pimentón en las dietas destinadas a pacientes hospitalizados, en razón a que este ingrediente puede generar intolerancias o molestias gastrointestinales en algunas poblaciones.</p> <p>El uso de condimentos y aderezos podrá ser ajustado o restringido por el Servicio de Nutrición y Dietética de acuerdo con el tipo de dieta (hiposódica, hipograsa, blanda, entre otras) y la condición clínica de cada paciente.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 12 | <p>Las bebidas suministradas en el servicio deberán incluir azúcar en presentación individual (sobres) o edulcorante en empaque individual, según corresponda al tipo de dieta.</p> <p>Se exceptúa de lo anterior el agua de panela, cuya preparación se realizará conforme a las especificaciones de la minuta.</p> <p>El uso de azúcar o edulcorantes deberá ajustarse a las condiciones clínicas del paciente y a las indicaciones del Servicio de Nutrición y Dietética, especialmente en dietas especiales como diabéticas, hipoglucídicas o hipocalóricas.</p> <p>El azúcar y los edulcorantes deberán suministrarse en presentación individual tipo monodosis (sobres), debidamente empacados y sellados de fábrica, garantizando condiciones de higiene e inocuidad.</p> <p>El azúcar deberá presentarse en sobres individuales con contenido aproximado de cinco (5) a diez (10) gramos por unidad.</p> <p>Los edulcorantes deberán presentarse en sobres individuales, con contenido estándar de dosificación equivalente al dulzor de una cucharadita de azúcar.</p> <p>Los productos deberán contar con registro sanitario vigente, rotulación adecuada y fecha de vencimiento válida.</p> <p>El contratista deberá garantizar que los productos se suministren en presentación individual, debidamente empacados, asegurando condiciones de higiene e inocuidad.</p> |  |  |
| 13 | <p>Para las dietas hipograsa se deberán emplear quesos con bajo contenido de grasa, preferiblemente frescos y de fácil digestión, tales como mozzarella, quesito o cuajada, o equivalentes que no superen los niveles de grasa establecidos por el Servicio de Nutrición y Dietética.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |
| 14 | <p>Las papas a la francesa deberán ser preparadas bajo condiciones que garanticen adecuada calidad, inocuidad y aceptabilidad, presentando un color dorado uniforme, textura crocante externa y adecuada cocción interna.</p> <p>Se deberán utilizar aceites aptos para consumo humano, en óptimas condiciones de calidad, evitando la reutilización excesiva que pueda afectar las características organolépticas y la inocuidad del producto.</p> <p>Como acompañante, se deberá suministrar salsa de tomate en empaque individual tipo monodosis, debidamente sellado de fábrica, con registro sanitario vigente, garantizando condiciones de higiene y seguridad alimentaria.</p> <p>La inclusión de papas a la francesa deberá ajustarse a las condiciones de la dieta prescrita por el Servicio de Nutrición y Dietética, especialmente en dietas hipograsa, hipocalóricas o con restricción de grasas.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |
| 15 | <p>Las compotas destinadas a las dietas Complementaria I, Complementaria II y Blanda Pequeña deberán elaborarse con fruta 100% natural, garantizando que no contienen colorantes, conservantes ni aditivos artificiales.</p> <p>Para su preparación se podrán utilizar frutas frescas o mezclas de frutas, siempre que sean aptas para el consumo de la población hospitalaria y correspondan a las recomendaciones del Servicio de Nutrición y Dietética.</p> <p>Para otros tipos de dieta, se permitirá el uso de pulpa de fruta como materia prima, siempre que esta sea natural, de buena calidad, cuente con condiciones adecuadas de conservación y cumpla con la normatividad sanitaria vigente.</p> <p>El contratista deberá garantizar:</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- La adecuada selección, lavado y desinfección de las frutas.</li> <li>- El cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</li> <li>- La preparación higiénica y segura del producto.</li> <li>- La consistencia y textura adecuada según el tipo de dieta.</li> <li>- La coherencia con la prescripción nutricional del paciente.</li> </ul> <p>La inclusión y tipo de frutas deberá ajustarse a las condiciones clínicas del paciente, evitando aquellas que puedan generar intolerancia, alergias o incompatibilidad con la dieta prescrita.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
| 16 | <p>Para las dietas Complementaria I, Complementaria II y Blanda Pequeña, los jugos deberán ser preparados exclusivamente con fruta 100% natural, garantizando que no contienen colorantes, conservantes ni aditivos artificiales.</p> <p>Los jugos deberán elaborarse con fruta de primera calidad, en adecuado estado sanitario y en su punto óptimo de maduración, asegurando su valor nutricional, sabor y digestibilidad.</p> <p>Para otros tipos de dieta, se permitirá el uso de fruta 100% natural y/o pulpa de fruta, siempre que esta sea de marca reconocida en el mercado, cumpla con la normatividad sanitaria vigente y garantice condiciones de calidad e inocuidad.</p> <p>El contratista deberá garantizar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selección, lavado y desinfección adecuada de las frutas.</li> <li>- Cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</li> <li>- Preparación higiénica y segura.</li> <li>- Ausencia de aditivos no autorizados.</li> <li>- Coherencia con la dieta prescrita por el Servicio de Nutrición y Dietética.</li> </ul> <p>El tipo de fruta y la preparación de los jugos deberán ajustarse a las condiciones clínicas del paciente, evitando frutas ácidas, irritantes o no toleradas según el tipo de dieta o patología.</p> |  |  |
| 17 | <p>Todas las preparaciones suministradas en el servicio de alimentación hospitalaria deberán presentar características organolépticas óptimas en cuanto a olor, sabor, textura, color y apariencia general, garantizando su adecuada aceptabilidad por parte de los usuarios.</p> <p>El contratista deberá asegurar que los alimentos ofrecidos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conserven su frescura.</li> <li>- Sean agradables al paladar.</li> <li>- Presenten textura adecuada según el tipo de dieta (líquida, blanda, normal, etc.).</li> <li>- Mantengan una apariencia limpia, uniforme y apetecible.</li> </ul> <p>Así mismo, las preparaciones deberán cumplir con los estándares de calidad e inocuidad establecidos en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), evitando alteraciones que afecten su consumo seguro o su valor nutricional.</p> <p>La entidad, a través del supervisor o del Servicio de Nutrición y Dietética, podrá verificar el cumplimiento de estas condiciones durante la ejecución del contrato, y solicitar los ajustes necesarios cuando se evidencien deficiencias en la calidad del servicio.</p>                                                                                                                                                   |  |  |
| 18 | <p>La presentación de las preparaciones de carne deberá cumplir con la siguiente distribución dentro del ciclo de menús:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El sesenta y cinco por ciento (65%) de las preparaciones corresponderá a carnes en presentación entera.</li> <li>- El treinta y cinco por ciento (35%) corresponderá a preparaciones procesadas tales como rollo, carne desmechada, albóndigas, carne molida, soufflé, croquetas u otras similares.</li> </ul> <p>Cada una de estas preparaciones procesadas deberá ser incluida máximo una (1) vez por ciclo de menú, salvo solicitud expresa del Servicio de Nutrición y Dietética o en aquellas dietas que, por sus características, permitan una mayor frecuencia.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    | <p>Las carnes utilizadas deberán ser de primera calidad, garantizando un contenido de grasa inferior al diez por ciento (10%), conforme a los lineamientos de alimentación hospitalaria.</p> <p>Así mismo, todas las preparaciones deberán ser elaboradas el mismo día de su consumo, garantizando condiciones de frescura, inocuidad y calidad.</p> <p>No se permitirá el uso de preparaciones elaboradas el día anterior, con excepción de la preparación tipo rollo, siempre que se cumplan condiciones adecuadas de conservación, almacenamiento y refrigeración conforme a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</p> <p>La entidad podrá verificar el cumplimiento de estas condiciones mediante supervisión directa durante la ejecución del contrato, y solicitar ajustes en caso de incumplimiento o por necesidades del servicio.</p>                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |
| 19 | <p>No se permitirá el intercambio o sustitución de la porción de carne por huevo, carnes frías u otros productos, con el fin de garantizar el adecuado aporte nutricional y el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas en las minutas del servicio de alimentación hospitalaria.</p> <p>Se exceptúa lo anterior en los casos en que exista solicitud expresa del Servicio de Nutrición y Dietética, fundamentada en condiciones clínicas, requerimientos del paciente o necesidades específicas del servicio.</p> <p>El contratista deberá garantizar que cualquier modificación en la proteína suministrada se encuentre debidamente autorizada y documentada por el Servicio de Nutrición y Dietética.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
| 20 | <p>En los servicios de media mañana y algo correspondientes a la Dieta SEMIBLANDA se podrán incluir preparaciones tales como: postres, pudines, natilla, arroz con leche, leche asada, frutas de fácil masticación, yogurt tipo bonyurt, salpicón, leche saborizada industrializada, galletas wafer, galletas de leche, galletas saladas, arequipe en presentación individual y helados de crema en presentación comercial.</p> <p>Estas preparaciones podrán reemplazar la bebida y el acompañante establecidos en la minuta, siempre que cumplan con las condiciones de textura, digestibilidad y aporte nutricional requeridos para este tipo de dieta.</p> <p>Los productos deberán ser de buena calidad, contar con registro sanitario vigente y cumplir con las condiciones de inocuidad, empaque y conservación.</p> <p>La selección de los alimentos deberá ajustarse a las condiciones clínicas del paciente y a las indicaciones del Servicio de Nutrición y Dietética, especialmente en casos de restricción de azúcares, grasas o dificultades de masticación y deglución.</p> |  |  |
| 21 | <p>En los servicios de media mañana y algo correspondientes a la Dieta COMPLEMENTARIA II, se deberán contemplar las siguientes opciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Opción 1: Jugo de fruta natural preparado en leche de continuación, acompañado de producto de panadería.</li> <li>- Opción 2: Compota.</li> <li>- Opción 3: Compota acompañada de producto de panadería.</li> </ul> <p>Las preparaciones deberán cumplir con las condiciones de calidad, inocuidad, textura y digestibilidad adecuadas para la población objetivo, garantizando su fácil consumo.</p> <p>Los insumos utilizados deberán ser de primera calidad, contar con registro sanitario vigente y cumplir con la normatividad sanitaria aplicable.</p> <p>La inclusión de productos de panadería y el tipo de preparación deberán ajustarse a las condiciones clínicas del paciente y a las indicaciones del Servicio de Nutrición y Dietética, especialmente en casos de restricción dietaria o dificultades de masticación y deglución.</p>                                                  |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 22 | <p>En los servicios de media mañana y algo correspondientes a la Dieta HIPOGLUCIDA, se deberán contemplar las siguientes opciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Opción 1: Porción de queso o cuajada descremada, acompañada de café en leche o té en leche sin adición de azúcar.</li> <li>- Opción 2: Kumis dietético o yogurt dietético.</li> <li>- Opción 3: Café en leche o té en leche sin azúcar, acompañado de producto de panadería adecuado para dieta hipoglucídica.</li> <li>- Opción 4: Postres, pudines o flanes dietéticos.</li> </ul> <p>Todas las preparaciones deberán cumplir con las condiciones de calidad, inocuidad y control de contenido de azúcares, conforme a los lineamientos de la dieta hipoglucídica.</p> <p>Los productos utilizados deberán ser bajos en azúcares simples, preferiblemente sin azúcar añadida, y en el caso de alimentos industrializados, deberán ser de tipo dietético o sin azúcar, con registro sanitario vigente.</p> <p>El tipo de preparación, uso de edulcorantes y selección de alimentos deberán ajustarse a las condiciones clínicas del paciente y a las indicaciones del Servicio de Nutrición y Dietética, especialmente en el manejo de pacientes con diabetes u otras alteraciones metabólicas.</p>                                                                                                                                |  |  |
| 23 | <p>En los servicios de media mañana y algo correspondientes a la Dieta BLANDA PEQUEÑA, se deberán contemplar las siguientes opciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Opción 1: Kumis o yogurt.</li> <li>- Opción 2: Gelatina.</li> <li>- Opción 3: Compota.</li> <li>- Opción 4: Preparaciones tales como postres, arroz con leche, leche asada, fruta de fácil masticación, galletas (de leche, saladas o tipo wafer), arequipe en presentación individual (aproximadamente 50 g), bebida láctea, leche saborizada, natilla, bocadillo de guayaba, helados de crema industrializados o salpicón.</li> </ul> <p>Las preparaciones deberán cumplir con las condiciones de textura blanda, fácil masticación y adecuada digestibilidad, garantizando su consumo seguro para pacientes con limitación en masticación o deglución.</p> <p>Los productos utilizados deberán ser de primera calidad, contar con registro sanitario vigente y cumplir con las condiciones de inocuidad, empaque y conservación.</p> <p>La selección de alimentos deberá ajustarse a las condiciones clínicas del paciente y a las indicaciones del Servicio de Nutrición y Dietética, especialmente en casos de restricción de azúcares, grasas o dificultades de deglución.</p> <p>Se evitarán alimentos que representen riesgo de atragantamiento o que no cumplan con las características propias de la dieta blanda.</p> |  |  |
| 24 | <p>En los servicios de media mañana y algo correspondientes a la Dieta LIQUIDA CLARA, se deberán contemplar las siguientes opciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Opción 1: Bebida caliente sin leche (aromática, té o infusión).</li> <li>- Opción 2: Compota líquida o colada.</li> <li>- Opción 3: Gelatina dietética.</li> <li>- Opción 4: Jugo astringente colado.</li> </ul> <p>Las preparaciones deberán cumplir con las características propias de la dieta líquida clara, garantizando que sean transparentes o de fácil digestión, libres de residuos sólidos, grasas y lácteos (salvo indicación médica), y con adecuada tolerancia gastrointestinal.</p> <p>Los productos suministrados deberán cumplir con condiciones de inocuidad, calidad y correcta manipulación, conforme a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    | La selección de las opciones deberá ajustarse a la condición clínica del paciente y a las indicaciones del Servicio de Nutrición y Dietética, evitando preparaciones que puedan generar intolerancia o comprometer el manejo médico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
| 25 | <p>En los servicios de media mañana y algo correspondientes a la Dieta ASTRINGENTE, se deberán contemplar las siguientes opciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Opción 1: Bebida caliente sin leche (té, aromática o infusión), acompañada de producto de panadería adecuado.</li> <li>- Opción 2: Compota.</li> <li>- Opción 3: Gelatina dietética.</li> <li>- Opción 4: Jugo astringente colado, acompañado de galletas de soda o pan blanco.</li> </ul> <p>Las preparaciones deberán cumplir con las características propias de la dieta astringente, garantizando que sean de fácil digestión, bajas en grasa, bajas en fibra insoluble y elaboradas con alimentos que favorezcan el control gastrointestinal.</p> <p>Los productos utilizados deberán ser de buena calidad, contar con registro sanitario vigente y cumplir con las condiciones de inocuidad, manipulación y conservación, conforme a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</p> <p>La selección de alimentos deberá ajustarse a las condiciones clínicas del paciente y a las indicaciones del Servicio de Nutrición y Dietética, evitando alimentos irritantes, grasos o con alto contenido de fibra que puedan afectar la tolerancia digestiva.</p>                                                                                                    |  |  |
| 26 | <p>En los servicios de media mañana y algo correspondientes a la Dieta LIQUIDA HIPERPROTEICA, se deberán contemplar las siguientes opciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Opción 1: Kumis o yogurt industrializado sin fruta, o sorbete de fruta preparado con leche.</li> <li>- Opción 2: Postre lácteo (tipo natilla, flan o pudín) elaborado a base de leche.</li> <li>- Opción 3: Helado de crema industrializado en presentación individual, o flan, pudín, leche saborizada o bebida láctea.</li> </ul> <p>Las preparaciones deberán cumplir con las características propias de una dieta líquida hiperproteica, garantizando un adecuado aporte de proteínas, fácil digestibilidad y consistencia acorde con la condición del paciente.</p> <p>Los productos utilizados deberán ser de buena calidad, contar con registro sanitario vigente y cumplir con las condiciones de inocuidad, empaque y conservación, conforme a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</p> <p>La selección de alimentos y preparaciones deberá ajustarse a las condiciones clínicas del paciente y a las indicaciones del Servicio de Nutrición y Dietética, garantizando el cumplimiento de los requerimientos nutricionales y evitando productos que puedan generar intolerancia o no cumplan con el objetivo terapéutico de la dieta.</p> |  |  |
| 27 | <p>El peso de las preparaciones de carne en presentaciones tipo albóndigas, croquetas y rollo deberá corresponder a un total de cien (100) gramos en estado cocido y listo para el consumo. De dicho peso, setenta y cinco (75) gramos deberán corresponder a carne magra, con un contenido máximo de grasa del diez por ciento (10%), y veinticinco (25) gramos corresponderán a ingredientes complementarios utilizados en la preparación, tales como harinas, ligantes, condimentos u otros insumos permitidos.</p> <p>El contratista deberá garantizar que la proporción de carne e ingredientes adicionales se mantenga conforme a lo establecido, evitando dilución del contenido proteico y asegurando el adecuado aporte nutricional requerido en las minutas.</p> <p>La entidad podrá verificar el cumplimiento de los gramajes y proporciones mediante controles de pesaje y supervisión durante la ejecución del contrato.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 28 | <p>Para la dieta astringente, se podrán incluir frutas tales como manzana, pera, guayaba (sin semillas) y durazno, preferiblemente en preparaciones cocidas o en compota, garantizando su fácil digestión.</p> <p>En cuanto a verduras, se podrán utilizar zanahoria y ahuyama, debidamente cocidas.</p> <p>Se podrán incluir otros alimentos que cumplan características astringentes, es decir, de fácil digestión, bajos en grasa y fibra insoluble, conforme a los lineamientos del Servicio de Nutrición y Dietética.</p> <p>La inclusión de alimentos deberá ajustarse a la condición clínica del paciente, evitando aquellos que puedan generar irritación gastrointestinal, producción de gases o aumento del peristaltismo.</p>                                                             |  |  |
| 29 | <p><b>FRUTAS EN DIETA HIPOGLUCÍDA:</b></p> <p>En la dieta hipoglucida se deberá controlar el consumo de frutas con índice glicémico elevado, tales como sandía, melón, piña, banano maduro, mango y papaya, entre otras.</p> <p>Estas frutas no deberán ser suministradas de manera libre, sino en porciones controladas y según indicación del Servicio de Nutrición y Dietética, teniendo en cuenta tanto el índice glicémico como la carga glicémica.</p> <p>Preferiblemente se deberá privilegiar el consumo de frutas con menor impacto glicémico, así como su presentación en forma natural y no en jugos.</p> <p>La selección de frutas deberá ajustarse a la condición clínica del paciente y a los lineamientos nutricionales definidos para el control adecuado de la glicemia.</p>        |  |  |
| 30 | <p><b>VERDURAS Y ALIMENTOS EN DIETA HIPOGLUCÍDA:</b></p> <p>En la dieta hipoglucida se deberá controlar el consumo de alimentos con mayor contenido de carbohidratos y mayor impacto glicémico, tales como papa, yuca, arracacha, ñame y otros tubérculos.</p> <p>Así mismo, se deberá moderar el consumo de alimentos como zanahoria, remolacha y maíz, especialmente en preparaciones cocidas o en grandes porciones.</p> <p>Se priorizará el uso de verduras de bajo impacto glicémico, tales como hortalizas de hoja verde y vegetales de bajo contenido en carbohidratos.</p> <p>La selección de alimentos deberá ajustarse a la condición clínica del paciente y a las indicaciones del Servicio de Nutrición y Dietética, considerando tanto el índice glicémico como la carga glicémica.</p> |  |  |
| 31 | <p><b>FRUTAS ÁCIDAS:</b></p> <p>Se consideran frutas ácidas aquellas que presentan alto contenido de ácidos orgánicos y potencial irritante gastrointestinal, tales como lulo, maracuyá, mora, piña, tamarindo, naranja, mandarina, limón, tomate de árbol, uchuva, feijoa y curuba.</p> <p>El consumo de estas frutas deberá ser controlado en dietas hospitalarias, especialmente en pacientes con patologías gastrointestinales, dietas blandas o astringentes, evitando su inclusión cuando puedan generar irritación o intolerancia.</p> <p>La inclusión, restricción o forma de preparación de estas frutas deberá ajustarse a la condición clínica del paciente y a las indicaciones del Servicio de Nutrición y Dietética.</p>                                                               |  |  |
| 32 | <p><b>CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS Y PREPARACIÓN DE PROTEÍNAS:</b></p> <p>La materia prima utilizada en la prestación del servicio de alimentación hospitalaria deberá ser de excelente calidad, garantizando condiciones óptimas de frescura, inocuidad y valor nutricional.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    | <p>En la provisión de carne, pollo, pescado, queso y leche, no se permitirá el uso de productos de baja calidad o con alto contenido graso, tales como cortes de carne tipo morrillo, falda u otros de características similares que no cumplan con los parámetros de carne magra exigidos para el servicio.</p> <p><b>CARNE Y POLLO:</b></p> <p>Para las preparaciones de pollo, únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada, sin piel, garantizando adecuada calidad nutricional.</p> <p><b>PESCADO:</b></p> <p>Para las preparaciones de pescado, se permitirá el uso de las siguientes especies: trucha, bagre, mojarra, filete de róbalo, dorado de mar, tollo o tilapia, u otras especies equivalentes de similar calidad y características nutricionales.</p> <p>No se permitirá el uso de pescado tipo coladilla.</p> <p>El pescado deberá ser de primera calidad, fresco o congelado con adecuada cadena de frío, y libre de olores o características que indiquen deterioro.</p> <p><b>PREPARACIÓN Y ACOMPAÑAMIENTO:</b></p> <p>El pescado podrá presentarse en preparaciones apanadas únicamente en aquellas dietas que lo permitan, conforme a sus características nutricionales.</p> <p>No se permitirá el uso de yema de huevo como agente de recubrimiento en preparaciones destinadas a dietas hipograsa.</p> <p>Al momento del servicio, el pescado deberá acompañarse con salsa tártara en presentación individual tipo monodosis, en porciones entre quince (15) y veinte (20) gramos, excepto en dietas hipograsas o aquellas que restrinjan el uso de grasas.-</p> <p>El contratista deberá garantizar que todos los productos utilizados cumplen con la normatividad sanitaria vigente, poseen registro sanitario y se mantienen en condiciones adecuadas de almacenamiento y manipulación conforme a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</p> <p>La selección de insumos y tipo de preparación deberá ajustarse a las condiciones clínicas del paciente y a las indicaciones del Servicio de Nutrición y Dietética.</p> |  |  |
| 33 | <p>La miel, cuando sea requerida dentro del servicio de alimentación hospitalaria, deberá suministrarse en presentación individual tipo monodosis, en empaque comercial debidamente sellado de fábrica, que garantice condiciones de higiene e inocuidad.</p> <p>Su suministro se realizará únicamente cuando exista orden expresa del Servicio de Nutrición y Dietética, de acuerdo con las condiciones clínicas del paciente.</p> <p>La marca del producto deberá cumplir con la normatividad sanitaria vigente, contar con registro sanitario y garantizar condiciones de calidad. La entidad, a través de la supervisión o interventoría del contrato, podrá verificar y aprobar las características del producto ofrecido, conforme a criterios de calidad e idoneidad.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |
| 34 | <p>El queso, cuajada o quesito suministrado en el servicio de alimentación hospitalaria deberá ser elaborado a partir de leche pasteurizada, garantizando condiciones de inocuidad y cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.</p> <p>Estos productos deberán presentar un contenido de grasa adecuado a su tipo ("normal"), salvo en el caso de dietas hipograsas, en las cuales se deberán utilizar versiones con bajo contenido de grasa conforme a las indicaciones del Servicio de Nutrición y Dietética.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    | <p>Los productos deberán ser de buena calidad, contar con registro sanitario vigente, fecha de vencimiento válida y cumplir con las condiciones de almacenamiento y conservación establecidas en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</p> <p>La selección del producto deberá garantizar condiciones de idoneidad, calidad e inocuidad, de acuerdo con los criterios técnicos definidos por la entidad.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |
| 35 | <p>El yogurt o kumis, tanto en su presentación normal como dietética, deberá cumplir con condiciones óptimas de calidad, inocuidad y frescura, garantizando el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.</p> <p>Los productos deberán contar con registro sanitario vigente, fecha de vencimiento válida y cumplir con las condiciones de conservación y almacenamiento establecidas en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</p> <p>El suministro se realizará en empaque individual tipo vaso en presentación comercial, debidamente sellado de fábrica, garantizando condiciones de higiene y seguridad alimentaria.</p> <p>La selección del producto deberá asegurar su calidad, idoneidad y adecuación a las necesidades del servicio, conforme a los lineamientos técnicos definidos por la entidad y el Servicio de Nutrición y Dietética.</p>                                                                                                                                |  |  |
| 36 | <p>Las carnes frías o embutidos suministrados en el servicio de alimentación hospitalaria deberán cumplir con condiciones óptimas de calidad, inocuidad y frescura, conforme a la normatividad sanitaria vigente.</p> <p>Los productos deberán contar con registro sanitario vigente, fecha de vencimiento válida y presentarse empacados al vacío o en condiciones que garanticen su adecuada conservación e higiene.</p> <p>El contratista deberá asegurar que los productos utilizados sean aptos para consumo humano, se encuentren dentro de su vida útil y cumplan con las especificaciones técnicas de almacenamiento y manipulación establecidas en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</p> <p>La selección de estos productos deberá garantizar condiciones de calidad e idoneidad, conforme a los lineamientos técnicos definidos por la entidad y al tipo de dieta prescrita.</p>                                                                                                |  |  |
| 37 | <p><b>FRUTAS Y VERDURAS:</b> Las frutas y verduras utilizadas en el servicio de alimentación hospitalaria deberán ser frescas, aptas para el consumo humano y presentar características organolépticas óptimas en cuanto a color, olor, sabor, textura y apariencia.</p> <p>En el momento de la recepción de estos productos, el contratista deberá contar con un listado o ficha técnica de especificaciones de calidad por cada alimento, que incluya criterios de aceptación tales como estado de maduración, ausencia de deterioro, daños mecánicos, contaminación o presencia de plagas.</p> <p>Así mismo, el contratista deberá garantizar la adecuada selección, almacenamiento, lavado y desinfección de estos productos, conforme a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la normatividad sanitaria vigente.</p> <p>La entidad podrá verificar el cumplimiento de estos requisitos mediante controles de recepción, inspección y supervisión durante la ejecución del contrato.</p> |  |  |
| 38 | <p><b>PREPARACIÓN DE CARNE MOLIDA :</b></p> <p>Para la preparación de carne molida, se deberá utilizar carne de res magra, con un contenido máximo de grasa del diez por ciento (10%), garantizando su adecuada calidad nutricional y cumplimiento de las especificaciones técnicas del servicio.</p> <p>El contratista deberá garantizar que los productos utilizados cumplen con condiciones de calidad, inocuidad y frescura, conforme a la normatividad sanitaria vigente y a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 39 | <p><b>USO DE PAPA:</b></p> <p>Para las preparaciones que incluyan papa, se deberán emplear variedades aptas para consumo humano que garanticen calidad, textura adecuada y condiciones de cocción óptimas, tales como papa pastusa, sabanera, capira o criolla.</p> <p>No se permitirá el uso de papa en puré industrializado o productos de papa previamente procesados, debiendo prepararse a partir de materia prima fresca.</p> <p>El contratista deberá garantizar que los productos utilizados cumplen con condiciones de calidad, inocuidad y frescura, conforme a la normatividad sanitaria vigente y a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
| 40 | <p><b>USO DE LECHE:</b></p> <p>La leche utilizada en la prestación del servicio de alimentación hospitalaria deberá ser de tipo entera y pasteurizada o ultrapasteurizada (UHT), garantizando condiciones de inocuidad y cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.</p> <p>En los casos de dietas especiales, como dietas hipograsas u otras que así lo requieran, se deberá utilizar leche semidescremada o descremada, conforme a las indicaciones del Servicio de Nutrición y Dietética.</p> <p>Los productos deberán contar con registro sanitario vigente, fecha de vencimiento válida y cumplir con las condiciones de almacenamiento y conservación establecidas en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</p> <p>La selección del producto deberá garantizar condiciones de calidad, idoneidad e inocuidad, conforme a las especificaciones técnicas definidas por la entidad.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |
| 41 | <p><b>CALIDAD DE CARNES:</b></p> <p>Las carnes de res, pollo y pescado utilizadas en la prestación del servicio de alimentación hospitalaria deberán ser de excelente calidad, aptas para el consumo humano y cumplir con las condiciones de inocuidad y frescura exigidas por la normatividad sanitaria vigente.</p> <p>Las carnes deberán corresponder a cortes magros, con un contenido máximo de grasa del diez por ciento (10%), garantizando su adecuada calidad nutricional y digestibilidad para la población hospitalaria.</p> <p>Los productos deberán ser adquiridos a proveedores que cumplan con los requisitos legales y sanitarios vigentes, incluyendo autorización o licencia sanitaria de funcionamiento cuando aplique, así como registro sanitario o concepto sanitario correspondiente.</p> <p>El contratista deberá garantizar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), así como las condiciones adecuadas de almacenamiento, conservación, transporte (cadena de frío) y manipulación de los productos.</p> <p>La entidad podrá verificar en cualquier momento el cumplimiento de estas condiciones mediante controles de recepción, revisión documental y supervisión durante la ejecución del contrato.</p> |  |  |
| 42 | <p><b>USO DE GRASAS:</b></p> <p>Las grasas utilizadas en la preparación de alimentos deberán corresponder a aceites vegetales y margarinas aptas para consumo humano, tales como canola, soya, maíz, girasol u otras equivalentes que garanticen calidad nutricional y cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    | <p>El contratista deberá garantizar que dichos productos se encuentren en condiciones adecuadas de calidad, con registro sanitario vigente, y que sean utilizados conforme a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</p> <p>No se permitirá la reutilización excesiva de aceites en procesos de cocción, por lo cual el uso de los mismos deberá limitarse y controlarse, evitando su degradación y garantizando que no exista alteración en sus características físicas, químicas y organolépticas.</p> <p>En ningún caso el aceite reutilizado podrá presentar signos de deterioro tales como cambio de color, olor, espuma o residuos, debiendo ser reemplazado de inmediato.</p> <p>El uso y manejo de grasas deberá ajustarse a las recomendaciones del Servicio de Nutrición y Dietética, especialmente en dietas hipograsas o con restricción lipídica.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |
| 43 | <p><b>PRODUCTOS NO PERECEDEROS Y/O ELABORADOS:</b></p> <p>Los productos no perecederos y/o elaborados utilizados en la prestación del servicio de alimentación hospitalaria deberán presentar características físico-organolépticas óptimas para su preparación y/o consumo directo, garantizando calidad, inocuidad y aptitud para el consumo humano.</p> <p>Estos productos deberán contar con registro sanitario vigente, fecha de vencimiento válida y cumplir con las condiciones de empaque, almacenamiento y conservación establecidas en la normatividad sanitaria vigente y en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</p> <p>Dentro de este grupo se incluyen, entre otros, productos de panadería, granos, salsas y abarrotes en general.</p> <p>El contratista deberá garantizar que los productos utilizados cumplan con criterios de calidad e idoneidad, conforme a los lineamientos técnicos definidos por la entidad.</p> <p>La entidad podrá verificar el cumplimiento de estas condiciones mediante controles de recepción, revisión documental y supervisión durante la ejecución del contrato.</p>                     |  |  |
| 44 | <p><b>PREPARACIÓN DE CONSOMÉ:</b></p> <p>El consomé suministrado en el servicio de alimentación hospitalaria deberá ser claro, limpio y desgrasado, garantizando adecuada presentación, sabor y digestibilidad.</p> <p>Para su preparación se deberán utilizar exclusivamente carnes magras de res o pollo, retirando previamente la piel y cualquier exceso de grasa visible, con el fin de asegurar bajo contenido de grasa acorde con las necesidades nutricionales del paciente.</p> <p>Se permitirá el uso de hierbas naturales y aromáticas para realzar el sabor de la preparación. Sin embargo, estas deberán ser retiradas antes del servicio, garantizando una presentación limpia y acorde con las características de la dieta.</p> <p>El contratista deberá asegurar que la preparación cumpla con condiciones de inocuidad, calidad y estandarización, conforme a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</p> <p>La preparación del consomé deberá ajustarse a las condiciones clínicas del paciente y a las indicaciones del Servicio de Nutrición y Dietética, especialmente en dietas con restricción de grasa o sodio.</p> |  |  |
| 45 | <p><b>PREPARACIÓN DE JUGOS:</b></p> <p>Los jugos suministrados en el servicio de alimentación hospitalaria deberán elaborarse con agua potable, previamente hervida o tratada mediante sistemas de filtración adecuados, garantizando condiciones de inocuidad para el consumo.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    | <p>Para su preparación se deberá utilizar pulpa de fruta fresca de primera calidad, debidamente seleccionada, lavada y desinfectada, conforme a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</p> <p>Los jugos deberán contener una concentración de fruta suficiente para garantizar el sabor característico del producto, así como una consistencia adecuada, acorde con el tipo de dieta y las condiciones del paciente.</p> <p>El contratista deberá asegurar que las preparaciones sean frescas, higiénicas y libres de contaminantes, evitando el uso de aditivos no autorizados o diluciones que afecten la calidad del producto.</p> <p>La preparación de los jugos deberá ajustarse a las condiciones clínicas del paciente y a las indicaciones del Servicio de Nutrición y Dietética, especialmente en dietas con restricción de azúcares, acidez o fibra.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
| 46 | <p><b>PREPARACIÓN DE VINAGRETA:</b></p> <p>Las ensaladas que requieran vinagreta deberán prepararse a base de vinagre, aceite vegetal apto para consumo humano (tales como girasol, canola, soya o maíz), sal y condimentos o especias naturales.</p> <p>Los ingredientes utilizados deberán ser de buena calidad, contar con registro sanitario vigente y garantizar condiciones de inocuidad conforme a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</p> <p>La preparación deberá realizarse en condiciones higiénicas, asegurando un adecuado equilibrio de sabores y evitando el uso excesivo de sal o grasas.</p> <p>La composición de la vinagreta deberá ajustarse a las condiciones de la dieta prescrita, especialmente en dietas con restricción de sodio o grasa, conforme a las indicaciones del Servicio de Nutrición y Dietética.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
| 47 | <p><b>SUMINISTRO DE AGUA POTABLE:</b></p> <p>El contratista deberá suministrar diariamente una (1) jarra de agua potable por cada paciente, como parte integral de la ración alimentaria.</p> <p>El agua deberá ser de excelente calidad, apta para el consumo humano, proveniente de fuentes seguras y cumplir con la normatividad sanitaria vigente.</p> <p>En caso de ser necesario, el agua deberá ser previamente tratada mediante procesos de filtración o hervido, garantizando su inocuidad.</p> <p>El suministro deberá realizarse en recipientes limpios, en buen estado, desinfectados y adecuados para uso hospitalario, asegurando el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</p> <p>El contratista deberá garantizar las condiciones básicas de higiene en la manipulación, almacenamiento y distribución del agua, asegurando su disponibilidad permanente y acceso oportuno para los pacientes, conforme a los estándares de calidad en la atención sanitaria.</p> <p>La entidad podrá verificar la calidad del agua y las condiciones de suministro mediante controles, inspección y supervisión durante la ejecución del contrato.</p> |  |  |
| 48 | <p><b>DOTACIÓN DE EQUIPOS PARA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS:</b></p> <p>El contratista deberá garantizar la disponibilidad y uso de los equipos necesarios para la adecuada preparación, conservación y distribución de los alimentos a los pacientes hospitalizados, incluyendo como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Filtro de agua en correcto funcionamiento, que garantice la potabilización y calidad del agua utilizada en la preparación de alimentos y bebidas.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    | <p>- Carro termo bandejero en acero inoxidable, destinado a la distribución de las preparaciones, que permita conservar la temperatura adecuada de los alimentos durante su transporte.</p> <p>- Carro transportador de alimentos totalmente cubierto, fabricado en material sanitario adecuado, con ruedas en buen estado que minimicen el ruido y permitan un desplazamiento seguro, silencioso y eficiente hacia las áreas de hospitalización.</p> <p>Todos los equipos deberán mantenerse en óptimas condiciones de limpieza, desinfección, funcionamiento y conservación, conforme a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la normatividad sanitaria vigente.</p> <p>La entidad podrá verificar en cualquier momento la existencia, estado y funcionamiento de estos equipos durante la ejecución del contrato, y solicitar su reposición o mantenimiento en caso de incumplimiento.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |
| 49 | <p><b>CALIDAD DE LAS PREPARACIONES:</b></p> <p>El contratista deberá garantizar que las preparaciones suministradas presenten características organolépticas adecuadas, en cuanto a presentación, olor, color, sabor, textura y consistencia, de acuerdo con el tipo de dieta prescrita.</p> <p>En este sentido, se deberá asegurar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Buena presentación de las preparaciones.</li> <li>- Adecuada cocción de los alimentos, evitando sobre cocción de verduras.</li> <li>- Uso de carnes de primera calidad, tiernas, blandas y con bajo contenido graso.</li> <li>- Eliminación de condimentos irritantes o no tolerados por la población hospitalaria.</li> <li>- Uso de alimentos frescos y en condiciones óptimas.</li> <li>- Combinación adecuada de colores que favorezca la aceptabilidad del alimento.</li> </ul> <p><b>CONTROL DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS:</b></p> <p>El contratista se compromete a suministrar los alimentos y preparaciones a una temperatura adecuada para su consumo seguro, conforme a los estándares sanitarios y técnicos, así:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparaciones calientes: entre setenta (70) °C y ochenta (80) °C.</li> <li>- Preparaciones frías: a una temperatura aproximada de cuatro (4) °C, con una variación de <math>\pm</math> dos (2) °C.</li> </ul> <p>Se deberá evitar la mezcla de alimentos calientes con fríos durante el proceso de distribución.</p> <p>Para la distribución de las preparaciones, se deberán utilizar equipos adecuados que permitan conservar la temperatura, tales como termos para bebidas calientes y frías, así como carros tipo termo para el transporte de los alimentos.</p> <p>En caso de presentarse pérdida de temperatura durante la distribución, el contratista deberá disponer de mecanismos que permitan recuperar y mantener la temperatura adecuada en un tiempo máximo de dos (2) minutos, garantizando condiciones de inocuidad y calidad hasta el momento del consumo.</p> <p>El contratista deberá garantizar el cumplimiento de estas condiciones durante toda la prestación del servicio, implementando controles internos que permitan verificar la calidad y temperatura de los alimentos.</p> <p>La entidad podrá verificar el cumplimiento de estas condiciones mediante controles de supervisión, medición de temperatura y evaluación directa de los alimentos durante la ejecución del contrato.</p> |  |  |



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 50 | <p><b>ROTULACIÓN Y EMPAQUE DE LOS ALIMENTOS:</b></p> <p>Las bandejas destinadas a la distribución de los alimentos deberán salir debidamente rotuladas, identificando como mínimo el tipo de dieta, servicio o cualquier otra información requerida para garantizar la correcta entrega al paciente.</p> <p>Los alimentos deberán ser empacados en materiales aptos para uso alimentario, tales como vinipel u otros materiales equivalentes que garanticen condiciones de higiene, inocuidad y adecuada presentación.</p> <p><b>CONTROL DE TEMPERATURA Y DISTRIBUCIÓN:</b></p> <p>El contratista se compromete a mantener la temperatura adecuada de los alimentos, tanto en preparaciones individuales como en aquellas que se encuentren a granel, durante todo el proceso de distribución.</p> <p>Para tal efecto, deberá contar con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carros termo y/o equipos de conservación de temperatura.</li> <li>- Sistemas tipo baño maría para mantener preparaciones calientes cuando aplique.</li> <li>- Termómetros adecuados y calibrados para la medición continua de la temperatura.</li> </ul> <p>Estos equipos deberán garantizar que los alimentos se conserven dentro de los rangos de temperatura establecidos para su consumo seguro</p> <p>El contratista deberá implementar controles permanentes que permitan verificar el mantenimiento de la temperatura y la correcta manipulación de los alimentos durante su distribución.</p> <p>La entidad podrá verificar el cumplimiento de estas condiciones mediante inspección directa, revisión de equipos y medición de temperatura durante la ejecución del contrato.</p> |  |  |
| 51 | <p><b>SUMINISTRO DE AGUA – PACIENTES EN AISLAMIENTO:</b></p> <p>Para los pacientes que se encuentren en condición de aislamiento, el contratista deberá suministrar una (1) botella de agua por paciente, como parte del servicio.</p> <p>El valor de esta botella de agua será reconocido como un ítem adicional, el cual será facturado conforme al valor estimado establecido como precio techo en el estudio de mercado.</p> <p>El suministro de botellas de agua adicionales deberá contar con la autorización previa del Supervisor del Contrato o del Nutricionista Dietista de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia.</p> <p>Así mismo, cualquier suministro adicional deberá ser debidamente informado a la Jefatura de Enfermería del servicio de hospitalización, con el fin de garantizar el control, trazabilidad y adecuada prestación del servicio.</p> <p>El contratista deberá llevar registro de los suministros adicionales autorizados, los cuales podrán ser objeto de verificación por parte de la entidad durante la ejecución del contrato.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |
| 52 | <p><b>PRESENTACIÓN DE LA BANDEJA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN INTRAHOSPITALARIO:</b></p> <p>El oferente se compromete a suministrar la alimentación en bandejas destinadas al servicio intrahospitalario, las cuales deberán ser uniformes para todos los servicios de la Clínica.</p> <p>Los elementos que conforman la bandeja deberán encontrarse en perfecto estado de uso, limpieza y conservación, garantizando condiciones de higiene, inocuidad y adecuada presentación de los alimentos.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    | <p>La vajilla utilizada deberá ser de material refractario o equivalente, no permitiéndose el uso de plásticos desechables o no aptos para uso alimentario en el servicio regular.</p> <p>Para las dietas dirigidas a población pediátrica, tales como dieta complementaria y dieta blanda pequeña, se deberá disponer de vajilla adecuada, preferiblemente con diseño infantil, colores llamativos y compartimientos que faciliten el consumo, la cual deberá encontrarse en buen estado, sin fisuras, manchas, despicaduras o deterioro.</p> <p>Los utensilios y cubiertos deberán estar en condiciones óptimas de uso, libres de deformaciones, corrosión o desgaste que afecte su funcionalidad o presentación.</p> <p>El contratista deberá garantizar la limpieza, desinfección y mantenimiento continuo de todos los elementos utilizados en la prestación del servicio, conforme a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</p> <p>La entidad podrá verificar en cualquier momento el estado, condiciones y presentación de las bandejas y utensilios durante la ejecución del contrato, solicitando su reposición en caso de deterioro o incumplimiento.</p>                                                                                                                                                                      |  |  |
| 53 | <p>El contratista adjudicatario deberá presentar al supervisor del contrato, dentro de los treinta (30) días calendario siguientes al inicio de la ejecución contractual o cuando las condiciones del servicio lo requieran, las propuestas de modificación, ajuste o actualización de las preparaciones incluidas en el ciclo de minutas establecido para la operación.</p> <p>Las modificaciones propuestas deberán estar debidamente sustentadas desde el punto de vista nutricional, sanitario, operativo y de aceptabilidad, garantizando el cumplimiento de los requerimientos nutricionales definidos para los pacientes hospitalizados y las especificaciones técnicas del contrato.</p> <p>Para su aprobación, el supervisor del contrato contará con el apoyo técnico del profesional en Nutrición y Dietética de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia, quien evaluará la pertinencia de los cambios propuestos y verificará que estos mantengan los criterios de calidad, equilibrio nutricional, variedad e inocuidad alimentaria exigidos por la Entidad.</p> <p>Ninguna modificación al ciclo de minutas podrá ser implementada sin la aprobación previa de la supervisión del contrato y el respectivo concepto técnico favorable del profesional en Nutrición y Dietética de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia.</p> |  |  |
| 54 | <p><b>CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE DIETAS:</b></p> <p>El oferente se compromete a aplicar y utilizar los formatos de dietas establecidos en el Anexo No. 2 – “Oferta y Condiciones Técnicas” del presente estudio previo.</p> <p>Dichos formatos contienen la descripción, composición, volumen y gramaje mínimo de cada uno de los alimentos que conforman las diferentes dietas, por lo cual el contratista deberá dar cumplimiento estricto a dichas especificaciones durante la ejecución del contrato.</p> <p>El contratista garantizará que las preparaciones suministradas se ajusten a las minutas establecidas, respetando los gramajes, porciones y características nutricionales definidas, sin realizar modificaciones no autorizadas.</p> <p>El contratista deberá asegurar la estandarización de las dietas conforme a los formatos establecidos, garantizando la calidad, cantidad y presentación de los alimentos, así como el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas por la entidad.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
| 55 | <b>VERIFICACIÓN Y CONTROL DEL SERVICIO:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    | <p>El oferente se compromete a permitir y facilitar la verificación y control por parte de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia durante la ejecución del contrato, en relación con todos los procesos asociados a la prestación del servicio de alimentación hospitalaria.</p> <p>Dicha verificación podrá comprender, entre otros aspectos, los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Control de la calidad de los víveres e insumos utilizados.</li> <li>- Realización de pruebas organolépticas a los alimentos preparados.</li> <li>- Inspección de las condiciones de limpieza, desinfección y asepsia de los equipos, utensilios y áreas de trabajo.</li> <li>- Seguimiento a las prácticas de manipulación de alimentos por parte del personal.</li> <li>- Verificación de los procesos de preparación, almacenamiento y distribución de los alimentos.</li> <li>- Control del almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos.</li> <li>- Cumplimiento de la normatividad vigente en materia de seguridad y salud en el trabajo, gestión de emergencias, seguridad industrial, gestión ambiental y sanitaria.</li> </ul> <p>El contratista deberá brindar acceso a las instalaciones, información y personal necesario para la adecuada ejecución de estas actividades de control.</p> <p>El contratista deberá implementar mecanismos internos que permitan garantizar el cumplimiento de los estándares técnicos, sanitarios y operativos exigidos por la entidad, así como atender de manera oportuna las recomendaciones, observaciones o requerimientos derivados de las actividades de verificación.</p> <p>La entidad podrá realizar visitas programadas o no programadas, auditorías y controles durante la ejecución del contrato, y exigir la adopción de medidas correctivas en caso de evidenciar incumplimientos.</p> |  |  |
| 56 | <p><b>PRESENTACIÓN Y PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS:</b></p> <p>El contratista deberá garantizar una adecuada presentación de los alimentos suministrados, asegurando condiciones que preserven su calidad, inocuidad y aceptación por parte del paciente.</p> <p>Con el fin de evitar la contaminación de los alimentos durante su manipulación y distribución, todos los productos que requieran protección ambiental, tales como bebidas calientes y frías, acompañantes de media mañana, servicio de algo, meriendas, frutas, dulces, gelatinas, verduras y demás preparaciones, deberán ser debidamente cubiertos.</p> <p>Dicha protección se realizará mediante el uso de materiales aptos para contacto con alimentos, tales como película extensible (vinipel), tapas ajustadas, tapas desechables o elementos equivalentes que garanticen condiciones de higiene e inocuidad.</p> <p>Una vez protegidos, los alimentos deberán colocarse sobre bandejas individuales, previo a su distribución a los diferentes servicios o pisos de hospitalización, garantizando su transporte seguro y evitando cualquier riesgo de contaminación.</p> <p>El contratista deberá asegurar que los materiales utilizados para la protección de los alimentos sean de uso alimentario, se encuentren en buen estado y se manipulen conforme a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |
| 57 | <p><b>RESTRICCIÓN DE CARNES FRÍAS EN EL CICLO DE MENÚ:</b></p> <p>En el ciclo de menús del servicio de alimentación hospitalaria se deberá evitar la inclusión de carnes frías o embutidos, tales como salchicha, mortadela y salchichón, debido a su alto contenido de sodio, grasas y aditivos.</p> <p>De manera excepcional, se permitirá el uso de jamón con bajo contenido de grasa y sodio, siempre que cumpla con las condiciones nutricionales establecidas por el Servicio de Nutrición y Dietética y con la normatividad sanitaria vigente.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    | <p>El contratista deberá garantizar que los productos autorizados cumplan con condiciones de calidad, inocuidad, registro sanitario vigente y adecuada conservación conforme a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</p> <p>La inclusión de carnes frías en casos excepcionales deberá contar con la validación del Servicio de Nutrición y Dietética, de acuerdo con las condiciones clínicas del paciente.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
| 58 | <p><b>TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS:</b></p> <p>Los alimentos que, por sus características, deban transportarse fuera de las bandejas térmicas, deberán ser dispuestos en envases cerrados, desechables o reutilizables aptos para contacto con alimentos, provistos de tapa, que garanticen condiciones de higiene, inocuidad y protección contra contaminación.</p> <p>Estos envases deberán encontrarse en adecuado estado, debidamente sellados o cubiertos, y ser manipulados conforme a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</p> <p>La distribución de las bandejas y alimentos deberá realizarse mediante carros transportadores adecuados para tal fin, los cuales deberán estar en condiciones óptimas de limpieza, desinfección y funcionamiento.</p> <p>La capacidad y cantidad de los carros deberá ser acorde con la cobertura y demanda de cada sector de hospitalización, garantizando un transporte seguro, eficiente y oportuno de los alimentos.</p> <p>El contratista deberá asegurar que durante el transporte se conserven las condiciones de calidad, temperatura e inocuidad de los alimentos, evitando riesgos de contaminación o deterioro.</p> <p>La entidad podrá verificar el cumplimiento de estas condiciones mediante inspección directa durante el proceso de distribución, así como la revisión de los equipos utilizados.</p>                                                            |  |  |
| 59 | <p><b>PROHIBICIÓN DE RECALENTAMIENTO Y REUTILIZACIÓN DE ALIMENTOS:</b></p> <p>No se admitirá, bajo ningún concepto, la distribución de alimentos recalentados, la reutilización de sobrantes ni la preelaboración de comidas, con el fin de garantizar la calidad, inocuidad y frescura de los alimentos suministrados a los pacientes.</p> <p>Los alimentos deberán ser preparados el mismo día de su consumo, asegurando condiciones óptimas desde el punto de vista sanitario y nutricional.</p> <p><b>EXCEPCIONES</b></p> <p>Se exceptúan de lo anterior aquellas preparaciones que, por sus características técnicas, requieran elaboración previa para lograr una adecuada consistencia, tales como flanes, gelatinas u otros productos similares.</p> <p>En estos casos, dichas preparaciones deberán elaborarse bajo condiciones higiénicas y conservarse mediante refrigeración en recipientes aptos para contacto con alimentos, elaborados en materiales no tóxicos, debidamente tapados y protegidos.</p> <p>El contratista deberá garantizar que todas las preparaciones cumplan con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), evitando riesgos de contaminación, deterioro o pérdida de calidad.</p> <p>La entidad podrá verificar el cumplimiento de esta obligación mediante inspección directa, revisión de procesos y control en la preparación y distribución de los alimentos durante la ejecución del contrato.</p> |  |  |
| 60 | <b>DOTACIÓN COMPLEMENTARIA DE LA BANDEJA:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    | <p>De acuerdo con la composición de la dieta solicitada, el contratista deberá suministrar conjuntamente con la bandeja los elementos necesarios para el consumo adecuado de los alimentos, incluyendo como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pitillos plásticos o de material alternativo amigable con el medio ambiente, en presentación individual, tipo curvo.</li> <li>- Mezcladores.</li> <li>- Cubiertos completos (tenedor, cuchillo y cuchara según corresponda).</li> <li>- Servilletas.</li> </ul> <p>Así mismo, cuando aplique, se deberán incluir los siguientes productos en presentación individual tipo monodosis:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sobres de sal.</li> <li>- Azúcar o edulcorantes como sustitutos de azúcar.</li> <li>- Vinagreta.</li> <li>- Salsa de tomate.</li> <li>- Mostaza.</li> <li>- Mayonesa.</li> <li>- Mantequilla.</li> <li>- Mermelada.</li> </ul> <p>Todos los productos deberán estar empacados de manera individual, debidamente sellados de fábrica, garantizando condiciones de higiene, inocuidad y adecuada conservación.</p> <p>El contratista deberá asegurar que todos los elementos suministrados sean aptos para contacto con alimentos, se encuentren en buen estado y cumplan con las condiciones de calidad y normatividad sanitaria vigente.</p> <p>La inclusión de estos elementos deberá ajustarse al tipo de dieta prescrita y a las necesidades del paciente, conforme a las indicaciones del Servicio de Nutrición y Dietética.</p> |  |  |
| 61 | <p><b>SUMINISTRO DE CUBIERTOS:</b></p> <p>El contratista deberá garantizar que los cubiertos suministrados a los pacientes se encuentren debidamente empacados de manera individual, con el fin de evitar su contaminación y asegurar condiciones adecuadas de higiene e inocuidad.</p> <p>Los cubiertos deberán ser de material apto para contacto con alimentos y, preferiblemente, de tipo biodegradable o ambientalmente amigable, garantizando su resistencia, funcionalidad y seguridad durante el uso.</p> <p>El empaque individual deberá ser higiénico, estar en buen estado y proteger el utensilio hasta su uso final por parte del paciente.</p> <p>El contratista deberá asegurar que los cubiertos cumplan con las condiciones de calidad, limpieza y desinfección establecidas en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la normatividad sanitaria vigente.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
| 62 | <p><b>DISPONIBILIDAD Y REPOSICIÓN DE VAJILLA Y EQUIPAMIENTO:</b></p> <p>El contratista deberá garantizar que la vajilla y el equipamiento necesarios para la prestación del servicio de alimentación hospitalaria se encuentren completos y disponibles en todo momento, en cantidad suficiente para atender la totalidad de camas habilitadas en la unidad prestadora de salud.</p> <p>Así mismo, deberá asegurar que todos los elementos se encuentren en óptimas condiciones de uso, limpieza, desinfección y presentación, conforme a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    | <p>En caso de deterioro, pérdida, daño o cualquier condición que afecte la higiene, funcionalidad o presentación de los elementos, el contratista deberá realizar su reposición oportuna e inmediata, sin generar afectación en la prestación del servicio.</p> <p>El contratista deberá implementar mecanismos de control que permitan garantizar la disponibilidad permanente de la vajilla y equipos, así como su mantenimiento y reposición cuando las condiciones del servicio o los estándares de calidad lo requieran.</p> <p>La entidad podrá verificar en cualquier momento la disponibilidad, estado y condiciones de los elementos, y requerir su reposición inmediata en caso de incumplimiento.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
| 63 | <p><b>DIETAS PARA PACIENTES EN AISLAMIENTO Y CONDICIONES ESPECIALES:</b></p> <p>Las dietas destinadas a pacientes con infección respiratoria por SARS-CoV-2, pacientes infectocontagiosos, en aislamiento o con patologías psiquiátricas, deberán ser suministradas en loza desechable apta para contacto con alimentos, preferiblemente en material tipo icopor o equivalente que garantice seguridad, resistencia y adecuado aislamiento térmico.</p> <p>Así mismo, se deberán suministrar cubiertos desechables completos (cuchillo, cuchara y tenedor), fabricados en material apto para uso alimentario.</p> <p>Los vasos desechables deberán ser de material resistente, preferiblemente calibre 25 o equivalente, con características que eviten el riesgo de manipulación inadecuada o daño por parte del paciente.</p> <p>Las bandejas o elementos utilizados en la distribución deberán estar debidamente identificados, utilizando señalización diferenciada (por ejemplo, "charola roja"), y deberán ser entregados directamente al personal de enfermería correspondiente para su manejo controlado.</p> <p><b>MANEJO DE RESIDUOS</b></p> <p>Una vez utilizados, todos los elementos desechables deberán ser retirados y dispuestos inmediatamente en bolsas de color rojo, conforme a los protocolos de manejo de residuos hospitalarios y biosanitarios vigentes.</p> <p>El contratista deberá garantizar que todos los elementos utilizados cumplen con la normatividad sanitaria, ambiental y de bioseguridad vigente, así como con los protocolos institucionales para el manejo de pacientes en aislamiento.</p> <p>La entidad podrá verificar en cualquier momento el cumplimiento de estas condiciones mediante inspección directa durante la ejecución del contrato.</p> |  |  |
| 64 | <p>El ciclo de menú aprobado para la prestación del servicio únicamente podrá ser modificado con la autorización previa del Supervisor del Contrato y/o del profesional en Nutrición y Dietética de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia – Clínica de la Policía Valle de Aburrá.</p> <p>Cuando por circunstancias excepcionales, casos de fuerza mayor, dificultades de abastecimiento, condiciones de mercado o cualquier otra situación debidamente justificada sea necesario sustituir alguna preparación o alimento contemplado en el ciclo de menús, el contratista deberá informar oportunamente al Supervisor del Contrato, con la debida anticipación, indicando las razones que sustentan la modificación propuesta.</p> <p>Una vez evaluada la solicitud, el Supervisor del Contrato y el profesional en Nutrición y Dietética de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia determinarán y autorizarán el alimento o preparación que reemplazará el componente inicialmente programado, garantizando que se mantengan las características nutricionales, el aporte calórico, la calidad, la inocuidad y las especificaciones técnicas establecidas para las dietas suministradas a los pacientes hospitalizados.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    | En ningún caso el contratista podrá efectuar cambios unilaterales al ciclo de menús sin la autorización previa de la Entidad, salvo situaciones de emergencia que puedan comprometer la continuidad del servicio, las cuales deberán ser informadas y justificadas inmediatamente a la supervisión contractual.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
| 65 | <p><b>ROTULACIÓN DE DIETAS:</b><br/>Cada dieta suministrada en el servicio de alimentación hospitalaria deberá estar debidamente rotulada, garantizando la correcta identificación del paciente y la seguridad en la prestación del servicio.</p> <p>El rótulo deberá contener como mínimo la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre completo del paciente.</li> <li>- Número de cama o ubicación.</li> <li>- Fecha de servicio.</li> <li>- Tipo de dieta prescrita.</li> <li>- Observaciones o indicaciones específicas según condición clínica del paciente.</li> </ul> <p>La rotulación deberá ser legible, clara, visible y colocada de manera que no se desprenda ni se altere durante el proceso de transporte y distribución.</p> <p>El contratista deberá dar cumplimiento a la normatividad vigente en materia de identificación del usuario, calidad en la atención en salud y seguridad del paciente, incluyendo lo dispuesto en la Resolución 13437 de 1991 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o complementen, así como a los lineamientos institucionales.</p> <p>El contratista deberá garantizar que la identificación de las dietas sea precisa y corresponda a la orden médica o nutricional, evitando errores en la entrega que puedan afectar la seguridad del paciente.</p> <p>La entidad podrá verificar el cumplimiento de esta obligación mediante controles de supervisión durante la preparación y distribución de las dietas.</p> |  |  |
| 66 | <p>Para la presentación de la oferta, el oferente deberá comprometerse por escrito a que, una vez adjudicado el contrato y en un plazo no mayor a treinta (30) días calendario, entregará a la entidad un ciclo de menús correspondiente a un periodo mínimo de cinco (5) semanas.</p> <p>Dicho ciclo de menús deberá incluir sus respectivas derivaciones por tipo de dieta, así como los servicios de nueves, onces, refrigerios u otros componentes alimentarios requeridos en la prestación del servicio.</p> <p>El oferente deberá garantizar la entrega del análisis nutricional de cada uno de los menús, incluyendo como mínimo los siguientes parámetros:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Energía (calorías)</li> <li>- Proteínas</li> <li>- Grasas totales</li> <li>- Carbohidratos</li> <li>- Grasas saturadas</li> <li>- Grasas monoinsaturadas</li> <li>- Grasas poliinsaturadas</li> <li>- Colesterol</li> <li>- Sodio</li> <li>- Potasio</li> <li>- Fósforo</li> <li>- Fibra</li> </ul> <p>El análisis nutricional deberá elaborarse con base en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), en su versión vigente o aquella que la modifique o sustituya.</p>                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |               |                  |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|
|    | <p>Así mismo, el contratista deberá presentar la estandarización de recetas correspondiente a cada preparación, incluyendo ingredientes, cantidades, procedimiento y rendimiento.</p> <p>El ciclo de menús y sus análisis deberán estar diseñados conforme a los lineamientos del Servicio de Nutrición y Dietética, garantizando el cumplimiento de los requerimientos nutricionales de la población atendida.</p> <p>La entidad podrá revisar, solicitar ajustes o aprobar el ciclo de menús presentado, previo a su implementación, con el fin de garantizar calidad, pertinencia nutricional y cumplimiento de las especificaciones técnicas del contrato.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |               |                  |
| 67 | <p>El contratista deberá cumplir permanentemente con los protocolos de bioseguridad, las medidas de prevención y control sanitario, así como con los lineamientos, directrices y demás disposiciones emitidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, las Secretarías de Salud competentes y demás autoridades sanitarias que resulten aplicables durante la ejecución del contrato.</p> <p>Así mismo, deberá implementar las acciones necesarias para garantizar la protección de los pacientes, usuarios, trabajadores y demás personal involucrado en la prestación del servicio, adoptando las medidas de higiene, limpieza, desinfección, manipulación segura de alimentos y control de riesgos sanitarios que correspondan, de conformidad con la normatividad vigente y las disposiciones institucionales establecidas por la Unidad Prestadora de Salud Antioquia.</p> <p>El incumplimiento de las medidas de bioseguridad y de las disposiciones sanitarias vigentes será responsabilidad exclusiva del contratista, quien deberá adoptar de manera inmediata las acciones correctivas requeridas para garantizar la continuidad y seguridad en la prestación del servicio..</p> |               |                  |
| 68 | El oferente 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |               |                  |
|    | <b>MANTENIMIENTO EQUIPOS Y ASEO DE ÁREAS FÍSICAS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>CUMPLE</b> | <b>NO CUMPLE</b> |
| 1  | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |               |                  |
| 2  | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |               |                  |
| 3  | Realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos suministrados por la Unidad Prestadora de Salud Antioquia, 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |               |                  |
| 4  | 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 futuro 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |               |                  |
| 5  | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |               |                  |

|                                                       |                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS</b> | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS</b>              |                                                                                                               |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |               |                  |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|
| 6 | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |               |                  |
| 7 | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |               |                  |
|   | <b>CAPACIDAD OPERATIVA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>CUMPLE</b> | <b>NO CUMPLE</b> |
| 1 | <p>El contratista deberá garantizar durante toda la ejecución contractual la disponibilidad permanente de la dotación, equipos, utensilios, elementos, insumos y demás recursos necesarios para la adecuada prestación del servicio de alimentación hospitalaria, conforme a las condiciones técnicas establecidas por la Entidad.</p> <p>En caso de presentarse faltantes, daños, pérdidas, deterioro o insuficiencia de cualquier elemento requerido para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista deberá realizar su reposición o suministro inmediato por su cuenta y riesgo, sin generar costos adicionales para la Unidad Prestadora de Salud Antioquia ni afectar la continuidad, calidad y oportunidad del servicio.</p> <p>La falta de dotación, equipos, utensilios, insumos o cualquier otro recurso necesario para la operación no constituirá causal que justifique el incumplimiento de las obligaciones contractuales, siendo responsabilidad exclusiva del contratista adoptar las medidas necesarias para garantizar el normal desarrollo de las actividades objeto del contrato.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               |                  |
| 2 | <p>En caso de que el proponente adjudicatario opte por tomar en arriendo el espacio ofrecido por el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario – Unidad Prestadora de Salud Antioquia, se informa que dichas instalaciones cuentan con la siguiente dotación básica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Campana de extracción.</li> <li>- Puesto de trabajo sin gavetas.</li> <li>- Dos (2) mesones en acero inoxidable.</li> </ul> <p>En consecuencia, el contratista deberá asumir bajo su responsabilidad la totalidad de la dotación adicional requerida para la adecuada prestación del servicio de alimentación hospitalaria, incluyendo maquinaria, equipos, muebles, utensilios, menaje y demás elementos necesarios para el cumplimiento del objeto contractual</p> <p>Dicha dotación deberá ser suministrada sin generar costo alguno para el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario.</p> <p>Para tal efecto, el proponente deberá incluir en su oferta una relación detallada del inventario de equipos, materiales, utensilios e insumos que pondrá a disposición para la ejecución del contrato, la cual será objeto de verificación por parte de la entidad.</p> <p>El contratista garantizará que todos los elementos suministrados cumplen con las condiciones técnicas, sanitarias y de calidad exigidas en la normatividad vigente y en las especificaciones técnicas del proceso.</p> <p>La entidad podrá verificar en cualquier momento la existencia, estado y disponibilidad de los elementos ofertados durante la ejecución del contrato</p> <p>Es de anotar que los espacios destinados para la preparación de los alimentos serán entregados en calidad de arrendamiento, mediante un proceso de contratación independiente al presente proceso de selección.</p> |               |                  |



|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|   | <p>En este sentido, el oferente adjudicatario deberá tramitar, de manera independiente, el respectivo contrato de arrendamiento con el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario – Unidad Prestadora de Salud Antioquia, en caso de hacer uso de las instalaciones ofrecidas por la entidad.</p> <p>Así mismo, se establece que la preparación de los alimentos deberá realizarse obligatoriamente en el área de cocina ubicada dentro de las instalaciones del Establecimiento de Sanidad Policial Complementario, garantizando el cumplimiento de las condiciones técnicas y sanitarias exigidas para la prestación del servicio.</p> <p>La determinación del canon de arrendamiento será realizada conforme a los estudios previos y análisis efectuados por la dependencia competente de la entidad, los cuales establecerán su valor de acuerdo con las condiciones del mercado y el uso del espacio.</p> <p>El contratista deberá acogerse a las condiciones establecidas en el contrato de arrendamiento, sin que ello implique modificación o afectación de las obligaciones derivadas del contrato de prestación del servicio de alimentación hospitalaria</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |
| 3 | <p>El contratista deberá garantizar durante toda la ejecución contractual la disponibilidad y correcto funcionamiento de los equipos, elementos y mobiliario necesarios para la adecuada prestación del servicio de alimentación hospitalaria.</p> <p>Como mínimo, deberá disponer de equipos tales como nevera, horno microondas, estufa, carro térmico para distribución de alimentos, termos para líquidos y sólidos, ozonizador, anaqueles de almacenamiento, carros de transporte y demás equipos, utensilios o elementos que se requieran para asegurar la correcta preparación, conservación, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos.</p> <p>En caso de presentarse daños, averías, obsolescencia, pérdida de capacidad operativa o cualquier situación que afecte el normal funcionamiento de los equipos utilizados en la prestación del servicio, el contratista deberá proceder de manera inmediata a su reparación, reposición o reemplazo, garantizando que no se genere interrupción, disminución o afectación en la continuidad del servicio.</p> <p>Para tal efecto, el contratista deberá presentar al Supervisor del Contrato, dentro de los treinta (30) días calendario siguientes al inicio de la ejecución contractual, el Procedimiento de Dotación, Reposición y Reemplazo de Equipos, así como el Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo, en los cuales se establezcan los mecanismos de control, tiempos de respuesta, responsables, frecuencias de mantenimiento y acciones de contingencia para garantizar la operatividad permanente de los equipos destinados a la ejecución del contrato.</p> <p>Todos los costos asociados a la dotación, mantenimiento, reparación, reposición o sustitución de los equipos requeridos para la correcta prestación del servicio serán asumidos en su totalidad por el contratista, sin generar costos adicionales para la Unidad Prestadora de Salud Antioquia.</p> |  |  |



| DOTACIÓN MÍNIMA 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                                                                                                     | CARROTERMO BANDEJERO          | 2        |
| 15                                                                                                     | CARROS AUXILIARES             | 2        |
| 16                                                                                                     | NEVERA DE 2 COMPARTIMIENTOS   | 1        |
| 17                                                                                                     | LICUADORA INDUSTRIAL          | 1        |
| 19                                                                                                     | LICUADORA CASERA              | 2        |
| 20                                                                                                     | GABINETES Y/O ALACENA         | 1        |
| 21                                                                                                     | HORNO MICROONDAS              | 2        |
| 22                                                                                                     | PARRILLA ELÉCTRICA            | 1        |
| 23                                                                                                     | CALENTADOR                    | 1        |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 4 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| 5 | <p>El contratista deberá diseñar, implementar y mantener vigente un Plan de Contingencia que garantice la continuidad, oportunidad y calidad en la prestación del servicio de alimentación hospitalaria a los pacientes de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia, frente a situaciones imprevistas o eventos de fuerza mayor, caso fortuito o cualquier circunstancia que pueda afectar total o parcialmente la operación normal del servicio dentro de las instalaciones de la Clínica.</p> <p>El Plan de Contingencia deberá contemplar, como mínimo, las acciones, procedimientos, recursos humanos, logísticos, técnicos y operativos necesarios para asegurar el suministro ininterrumpido de las dietas hospitalarias en situaciones tales como fallas en los servicios públicos, daños en equipos, emergencias sanitarias, desastres naturales, dificultades de abastecimiento, alteraciones de orden público, emergencias epidemiológicas o cualquier otra circunstancia que comprometa la prestación normal del servicio.</p> <p>Así mismo, el contratista deberá acreditar que las medidas contempladas en dicho plan cumplen con la normatividad sanitaria vigente, los lineamientos de inocuidad alimentaria, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y demás disposiciones legales aplicables a los servicios de alimentación hospitalaria.</p> <p>El Plan de Contingencia deberá ser presentado al Supervisor del Contrato para su revisión y seguimiento, y mantenerse actualizado durante toda la vigencia contractual, garantizando en todo momento la continuidad del servicio sin afectar la atención de los pacientes hospitalizados.</p> |  |



6

El proponente deberá acreditar la disponibilidad e idoneidad del recurso humano, la capacidad administrativa, financiera, logística y operativa, así como la infraestructura necesaria para la adecuada ejecución del contrato, conforme a las condiciones establecidas en el presente proceso.

Para tal efecto, deberá presentar una certificación suscrita por el representante legal en la que manifieste que cuenta con sede, oficina o establecimiento de comercio ubicado en el Área Metropolitana del Valle de Aburrá, con capacidad operativa suficiente para garantizar la adecuada coordinación con la supervisión del contrato y la atención oportuna y eficaz de los requerimientos de la Entidad.

La acreditación de este requisito se verificará mediante el Certificado de Existencia y Representación Legal o el Certificado de Registro Mercantil expedido por la Cámara de Comercio correspondiente, sin perjuicio de las verificaciones adicionales que pueda efectuar la Entidad.

Así mismo, el proponente deberá acreditar dentro de su oferta su estructura organizacional, recursos logísticos, capacidad de respuesta e inventario mínimo de equipos, utensilios, herramientas y demás elementos que pondrá a disposición para la ejecución del contrato, conforme a lo establecido en el **Anexo No. 2 - Ficha Técnica (Capacidad Operativa y Personal Requerido)**. En ningún caso la disposición de estos recursos generará costos adicionales para la Entidad.

La Entidad, a través del comité evaluador técnico, podrá realizar visitas de verificación a las instalaciones del proponente con el fin de validar la información relacionada con su capacidad operativa. Estas visitas tendrán carácter exclusivamente verificadorio y no podrán utilizarse para modificar, complementar o mejorar la oferta presentada.

La exigencia de contar con sede en el Área Metropolitana del Valle de Aburrá obedece a la necesidad de garantizar la atención inmediata, la coordinación operativa y la respuesta oportuna a los requerimientos derivados de la prestación del servicio de alimentación hospitalaria, dada su naturaleza continua y esencial.

El proponente adjudicatario deberá presentar, previo a la suscripción del contrato, una certificación suscrita por su representante legal en la que manifieste que garantizará durante toda la ejecución contractual la prestación integral del servicio de alimentación hospitalaria, incluyendo el suministro de las dietas requeridas para los usuarios del Subsistema de Salud de la Policía Nacional, en estricto cumplimiento de las especificaciones técnicas, los estándares de calidad e inocuidad alimentaria, los tiempos de entrega y demás condiciones establecidas en la ficha técnica y documentos del proceso.

El contratista deberá garantizar durante toda la ejecución contractual:

- La disponibilidad permanente y suficiente de los recursos humanos, técnicos, operativos y logísticos ofertados.
- La prestación continua, eficiente, oportuna e integral del servicio de alimentación hospitalaria.
- El cumplimiento de los tiempos de respuesta establecidos por la Entidad.
- La capacidad logística necesaria para atender los requerimientos del supervisor del contrato, garantizando la entrega de los bienes, insumos o elementos requeridos en un plazo máximo de ocho (8) horas contadas a partir de la solicitud formal.
- El cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente y demás disposiciones aplicables a la prestación del servicio, especialmente las relacionadas con las Buenas Prácticas



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  | <p>de Manufactura (BPM), la inocuidad alimentaria y las condiciones higiénico-sanitarias exigidas por las autoridades competentes.</p> <p><b>Nota 1: Incumplimiento en tiempos de respuesta</b><br/>En caso de presentarse una situación que pueda afectar los tiempos de respuesta establecidos, el contratista deberá informar de manera inmediata y por escrito al supervisor del contrato, indicando las causas que originan dicha situación y las acciones adoptadas para su mitigación, sin perjuicio de las sanciones, multas o demás medidas contractuales a que haya lugar.</p> <p><b>Nota 2: Inventario mínimo de recursos</b><br/>El proponente deberá anexar a su oferta la descripción detallada del inventario mínimo de recursos (equipos, utensilios, herramientas y demás elementos) que pondrá a disposición en las instalaciones del Establecimiento de Sanidad Policial Complementaria de Antioquia, necesarios para la adecuada ejecución del contrato.</p> <p>Dicho inventario deberá ser suficiente para garantizar la prestación integral del servicio de alimentación hospitalaria, conforme a las especificaciones técnicas del proceso.</p> |  |  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

**NOTA 1:** 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 proponente 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 2:** Con relación a los equipos que debe adquirir el proponente, 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 proponentes 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 oferente al cual se adjudique el contrato, cuenta con 2 días máximo luego de la firma del mismo, para tener el servicio totalmente organizado y cumpliendo con el 100% de los requisitos exigidos.

#### **ARRIENDO Y SERVICIOS PÚBLICOS**

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<br>ARRENDAMIENTO<br>AÑO | VALOR AVALUO<br>76.38 mts2 | % IPC | VALOR<br>INCREMENTO<br>IPC | VALOR CON<br>INCREMENTO<br>IPC | IVA | VALOR IVA  | TOTAL IVA INCLUIDO |
|-------------------------------|----------------------------|-------|----------------------------|--------------------------------|-----|------------|--------------------|
| 2026                          | 2.741.943,12               | 5,10% | 139.839,10                 | 2.881.782,22                   | 19% | 547.538,62 | 3.429.320,84       |

Intendente Jefe **EDWARD ANDRES GIRALDO GAVIRIA**  
Responsable ESPCO Clínica DEANT

|                                                                                     |                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS                                      | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| <b>ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS</b> |                                                                                                               |

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

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

### GARANTÍAS DEL PROCESO

#### ETAPA PRECONTRACTUAL

| MECANISMO DE COBERTURA          | CLASE DE RIESGO | TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS                                                                                                                                                                                                          | ESTIMACIÓN DEL RIESGO                         | ASIGNACIÓN DEL RIESGO | VIGENCIA                                                       | JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA                                                                                                                          |
|---------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Póliza de seriedad de la oferta | Riesgo jurídico | La no suscripción del contrato sin justa causa                                                                                                                                                                                       | Diez por ciento (10%) del valor de la oferta. | Proponentes           | Desde la presentación de la oferta y por cuatro (4) meses más. | Ampara la no suscripción del contrato sin justa causa por diez por ciento (10%) del valor de la oferta, desde el término de presentación y por 4 meses más. |
|                                 | Riesgo jurídico | La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de oferta cuando el termino previsto en la invitación para la adjudicación del contrato se prorrogue siempre y cuando esas prorrogas no excedan un término de tres meses. |                                               |                       |                                                                |                                                                                                                                                             |
|                                 | riesgo jurídico | la falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado de garantía de cumplimiento exigió por la entidad para amparar el incumplimiento de las obligaciones del contrato.                                                    |                                               |                       |                                                                |                                                                                                                                                             |
|                                 | riesgo jurídico | el retiro de la oferta después de vencido el termino fijado para la presentación de las ofertas                                                                                                                                      |                                               |                       |                                                                |                                                                                                                                                             |

#### ETAPA CONTRACTUAL

| MECANISMO DE COBERTURA | CLASE DE RIESGO   | TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS                                  | ESTIMACIÓN DEL RIESGO                                                                                   | ASIGNACIÓN DEL RIESGO | VIGENCIA                                                                    | JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| GARANTÍA ÚNICA         | RIESGO JURÍDICO   | INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.                                 | VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO                                                          | CONTRATISTA           | VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y 4 MESES MAS       | AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL 20% DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDE EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD EN LOS MISMOS TÉRMINOS DE LA CLAUSULA PENAL PECUNIARIA. |
| GARANTÍA ÚNICA         | RIESGO OPERATIVO  | CALIDAD DEL SERVICIO                                         | CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO.                                                      | CONTRATISTA           | VIGENTE POR UN TERMINO 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) SMMMLV PARA CONTRATOS CUYO VALOR SEA INFERIOR O IGUAL A MIL QUINIENTOS (1.500) SMMMLV. | CONTRATISTA           | VIGENTE POR EL TÉRMINO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.                         | AMPARA LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL CONTRATISTA CON OCASIÓN DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO AMPARADO Y SERÁN BENEFICIARIOS TANTO LA ENTIDAD CONTRATANTE COMO LOS TERCEROS QUE PUEDAN RESULTAR AFECTADOS.                                                                                                               |
| GARANTÍA ÚNICA         | RIESGO JURÍDICO   | PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES INDEMNIZACIONES LABORALES.     | CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.                                                           | CONTRATISTA           | VIGENTE POR UN TERMINO 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.                                                                |

|                                                                                     |                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS</b>                               | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| <b>ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS</b> |                                                                                                               |

**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 TERMINO 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 TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, A PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA               |
| MULTA                     | RIESGO JURÍDICO | INCUMPLIMIENTO PARCIAL                                                                                                                    | MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR | CONTRATISTA           | LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DÍA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DÍAS CALENDARIO QUE SE DESCOTARÁ DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD. ESTA SANCIÓN SE IMPODRÁ MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLA | AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACIÓN DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA                                                  |
| CLAUSULA PENAL PECUNIARIA | RIESGO JURÍDICO | INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD                                                                                            | VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO                                                         | CONTRATISTA           | EL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO Y PROPORCIONAL AL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO                                                                                                          | AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL CONTRATISTA, SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD |

ANÁLISIS DE RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO

Durante los períodos de adjudicación y ejecución del contrato, se pueden presentar contingencias o eventos que pueden entorpecer, dificultar o impedir la culminación y cumplimiento del objeto contractual, por lo que en el presente estudio se desarrolla un análisis donde se tipifican e identifican los riesgos inherentes a la naturaleza y al objeto de la contratación, enfatizando la forma de prevenirlos o mitigarlos y estableciendo la responsabilidad de las partes como: Riesgos Propios, Riesgos comunes a sus Procesos de Contratación y los Riesgos del Proceso de Contratación en particular.

Por lo anterior, se toman en cuenta las circunstancias de tiempo, modo, lugar y aspectos de tipo comercial, de operación, financieros, regulatorios, fuerza mayor o ambientales, que rodearan los ciclos del proceso contractual y su ejecución, precisando e individualizando los eventos sorpresivos que puedan encarecer, entorpecer, dificultar o impedir la adecuada ejecución del contrato, tales como: (a) La capacidad de la Entidad, entendida como la disponibilidad de recursos (b) Los incidentes que alteren la ejecución del contrato; (c) La eficacia del Proceso de Contratación; y en el evento de materializarse, determinar el tratamiento, soluciones y el costo que conlleven y que deban tenerse en cuenta para la elaboración de propuestas por parte de la Entidad para efectos presupuestales.

De acuerdo al “Manual para la Identificación y Cobertura de los Riesgos en los Procesos de Contratación” de la **Agencia Colombia Compra Eficiente**, en el presente Anexo se establece la matriz que incluye los riesgos identificados en el proceso de contratación, de acuerdo con la clasificación, probabilidad de ocurrencia estimada, impacto, parte que debe asumir el riesgo, tratamientos que se puedan realizar y características de su monitoreo, como se relaciona a continuación:

| MATRIZ DE RIESGOS DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN    |                                |                       |                      |                                               |                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              |                                                   |                                                   |                                                   |                        |                                              |                                                                                                                                                          |              |         |                |             |
|--------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|----------------|-------------|
| 3                                                | Específico                     | Externo               | Selección            | Económico                                     | Diferencia marcada en precios en las ofertas.                                             | Riesgo al seleccionar la oferta más económica en garantía, calidad y tiempo de respuesta en los requerimientos de servicios asistenciales. Afectación a presupuesto estimado en plan anual de adquisiciones. | 2                                                 | 3                                                 | 5                                                 | Riesgo Bajo            | Orientación                                  | Realizar sondeos en precios de mercado con las firmas de mayor prestigio del sector.                                                                     | 2            | 3       | 5              | Riesgo Bajo |
|                                                  |                                |                       |                      |                                               |                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              |                                                   |                                                   |                                                   |                        |                                              |                                                                                                                                                          |              |         |                |             |
|                                                  |                                |                       |                      |                                               |                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              |                                                   |                                                   |                                                   |                        |                                              |                                                                                                                                                          |              |         |                |             |
| 2                                                | Específico                     | Externo               | Selección            | De la naturaleza                              | Son los derivados de los fenómenos naturales que puedan afectar la adecuada ejecución del | Incumplimiento de los compromisos y dilaciones en la ejecución del proceso                                                                                                                                   | 2                                                 | 3                                                 | 5                                                 | Riesgo Bajo            | Orientación                                  | Establecer planes de contingencia frente a este tipo de situaciones                                                                                      | 2            | 3       | 5              | Riesgo Bajo |
|                                                  |                                |                       |                      |                                               |                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              |                                                   |                                                   |                                                   |                        |                                              |                                                                                                                                                          |              |         |                |             |
|                                                  |                                |                       |                      |                                               |                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              |                                                   |                                                   |                                                   |                        |                                              |                                                                                                                                                          |              |         |                |             |
| 1                                                | Específico                     | Externo               | Selección            | Ambientales                                   | Incumplimiento normativo frente al manejo ambiental                                       | Procesos judiciales y Sanciones por la autoridad competente                                                                                                                                                  | 2                                                 | 3                                                 | 5                                                 | Riesgo Bajo            | Orientación                                  | Contar con programa de gestión ambiental                                                                                                                 | 2            | 3       | 5              | Riesgo Bajo |
|                                                  |                                |                       |                      |                                               |                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              |                                                   |                                                   |                                                   |                        |                                              |                                                                                                                                                          |              |         |                |             |
|                                                  |                                |                       |                      |                                               |                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              |                                                   |                                                   |                                                   |                        |                                              |                                                                                                                                                          |              |         |                |             |
| No. clase                                        | Fuente                         | Etapas                | Tipo                 | Descripción                                   | Consecuencia de la ocurrencia del evento                                                  | Probabilidad                                                                                                                                                                                                 | Impacto                                           | Calificación total                                | Prioridad                                         | ¿A quién se le asigna? | Tratamiento/controles a ser implementados    | Impacto después del tratamiento                                                                                                                          | Probabilidad | Impacto | Valoración del | Categoría   |
|                                                  |                                |                       |                      |                                               |                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              |                                                   |                                                   |                                                   |                        |                                              |                                                                                                                                                          |              |         |                |             |
|                                                  |                                |                       |                      |                                               |                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              |                                                   |                                                   |                                                   |                        |                                              |                                                                                                                                                          |              |         |                |             |
| Fecha estimada en que se completa el tratamiento | ¿Cómo se realiza el monitoreo? | Periodicidad ¿Cuándo? | Monitoreo y revisión | ¿Afecta el equilibrio económico del contrato? | Persona responsable por implementar el tratamiento                                        | Fecha estimada en que se inicia el tratamiento                                                                                                                                                               | 20 días después de recibidas el total de ofertas. | 20 días después de recibidas el total de ofertas. | 20 días después de recibidas el total de ofertas. | Supervisor             | Después de recibidas las diferentes ofertas. | Verificando el comportamiento, en precios de los servicios asistenciales y demás servicios requeridos en el proceso de las firmas exclusivas del sector. | mensual      | Mensual | Mensual        | Mensual     |
|                                                  |                                |                       |                      |                                               |                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              |                                                   |                                                   |                                                   |                        |                                              |                                                                                                                                                          |              |         |                |             |
|                                                  |                                |                       |                      |                                               |                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              |                                                   |                                                   |                                                   |                        |                                              |                                                                                                                                                          |              |         |                |             |

## ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



POLICÍA NACIONAL

## ANÁLISIS DE RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO

| 11                                                                                      | 10                                                                                       | 9                                                                                                      | 8                                                                                                                                                                           | 7                                                                                                                             | 6                                                                                                                                             | 5                                                                                                                                                                  | 4                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Especifico                                                                              | Especifico                                                                               | General                                                                                                | General                                                                                                                                                                     | General                                                                                                                       | General                                                                                                                                       | General                                                                                                                                                            | Especifico                                                                                                              |
| Externo                                                                                 | Interno                                                                                  | Externa                                                                                                | Externo                                                                                                                                                                     | Externo                                                                                                                       | Externo                                                                                                                                       | Externo                                                                                                                                                            | Interno                                                                                                                 |
| Ejecucion                                                                               | Contratual                                                                               | Contratacion                                                                                           | Selección/Contrata                                                                                                                                                          | Contratación                                                                                                                  | Contratación                                                                                                                                  | Contratación                                                                                                                                                       | Selección                                                                                                               |
| Riesgo Operacional                                                                      | Riesgo                                                                                   | Riesgo                                                                                                 | Tecnológicos                                                                                                                                                                | Sociales o Políticos                                                                                                          | regulatorio                                                                                                                                   | Operacional                                                                                                                                                        | Financiero                                                                                                              |
| riesgos derivados de la deficiente calidad y mala prestación del servicio               | Continuar prestando los servicios una vez finalizado el presupuesto asignado al contrato | Riesgo que el contratista no cancele los salarios prestaciones sociales a sus trabajadores             | Son los derivados de fallas en los sistemas de comunicación de voz y datos, suspensión de servicios públicos, nuevos desarrollos tecnológicos estándares que deben seguirse | Son los derivados de los cambios de las políticas gubernamentales y de cambios en las condiciones sociales que tengan impacto | Derivados de cambios regulatorios o reglamentarios que afecten la ecuación económica del contrato.                                            | Que el contratista no reúna la documentación exigida a tiempo para la firma del contrato oportunamente.                                                            | Financiación del proceso                                                                                                |
| no ejecución del contrato, de acuerdo a lo establecido en las especificaciones técnicas | Impacto económico negativo generación de infracciones a la ley penal y disciplinaria     | La no prestación del servicio y el no pago de la factura no estar al día con las prestaciones sociales | Afectación al proceso y a los usuarios y funcionamiento de la entidad, por fallas en los procedimientos.                                                                    | Dificultades en la ejecución del contrato por alteraciones del orden publico                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Demora en la prestación del servicio.</li> <li>● Afectación a la prestación del servicio.</li> </ul> | Retraso en la legalización del contrato<br>*desgaste administrativo<br>*Retraso en la ejecución del recurso presupuestal<br>*generación de la demanda insatisfecha | No contar con el certificado de disponibilidad presupuestal para apalancar financieramente el proceso                   |
| 2                                                                                       | 3                                                                                        | 2                                                                                                      | 2                                                                                                                                                                           | 2                                                                                                                             | 4                                                                                                                                             | 3                                                                                                                                                                  | 2                                                                                                                       |
| 3                                                                                       | 4                                                                                        | 4                                                                                                      | 2                                                                                                                                                                           | 3                                                                                                                             | 3                                                                                                                                             | 3                                                                                                                                                                  | 3                                                                                                                       |
| 5                                                                                       | 7                                                                                        | 6                                                                                                      | 4                                                                                                                                                                           | 5                                                                                                                             | 7                                                                                                                                             | 6                                                                                                                                                                  | 5                                                                                                                       |
| Medio                                                                                   | Alto                                                                                     | Alto                                                                                                   | Riesgo bajo                                                                                                                                                                 | Riesgo Medio Bajo                                                                                                             | Riesgo Medio                                                                                                                                  | Riesgo Bajo                                                                                                                                                        | Bajo                                                                                                                    |
| Contratista                                                                             | Entidad Estatal                                                                          | Contratista                                                                                            | Ofertante/Contratista                                                                                                                                                       | Contratista                                                                                                                   | Contratista                                                                                                                                   | Contratista                                                                                                                                                        | Contratante                                                                                                             |
| reducir la probabilidad de ocurrencia /informes de supervisión en donde se realice      | Evitar el riesgo mediante el seguimiento a la ejecución presupuestal, discriminando el   | Verificar que las cuentas de cobros sean acordadas al servicio prestado y que se encuentren al día     | Establecer canales óptimos de comunicación                                                                                                                                  | Colectar información sobre situaciones anómalas a nivel de la comunidad                                                       | Determinar causas del siniestro asignar responsabilidades., Informar a la compañía aseguradora. Hacer efectiva póliza de riesgos.             | Realizar contacto lo más pronto posible solicitando al contratista que justifique la tardanza en la firma del contrato<br>*Informar a la compañía aseguradora      | Incluir el requerimiento en el plan de necesidades y establecer su certificación como requisito para iniciar el estudio |
| 1                                                                                       | 4                                                                                        | 1                                                                                                      | 2                                                                                                                                                                           | 2                                                                                                                             | 4                                                                                                                                             | 1                                                                                                                                                                  | 2                                                                                                                       |
| 2                                                                                       | 2                                                                                        | 3                                                                                                      | 2                                                                                                                                                                           | 3                                                                                                                             | 3                                                                                                                                             | 2                                                                                                                                                                  | 3                                                                                                                       |
| 3                                                                                       | 6                                                                                        | 4                                                                                                      | 4                                                                                                                                                                           | 5                                                                                                                             | 7                                                                                                                                             | 3                                                                                                                                                                  | 5                                                                                                                       |
| Bajo                                                                                    | Alto                                                                                     | Bajo                                                                                                   | Riesgo Bajo                                                                                                                                                                 | Riesgo bajo                                                                                                                   | Riesgo Medio                                                                                                                                  | Riesgo bajo                                                                                                                                                        | Riesgo bajo                                                                                                             |
| Si                                                                                      | Si                                                                                       | Si                                                                                                     | Si                                                                                                                                                                          | Si                                                                                                                            | Si                                                                                                                                            | Si                                                                                                                                                                 | Si                                                                                                                      |
| Supervisor del contrato y Contratista                                                   | Supervisor del contrato y Contratista                                                    | Supervisor del Contrato                                                                                | Contratista/contratante                                                                                                                                                     |                                                                                                                               | Contratos, Jurídica                                                                                                                           | *Contratos<br>*Jurídica                                                                                                                                            | Dueño del proceso                                                                                                       |
| adjudicación del contrato                                                               | Inicio del Contrato                                                                      | Desarrollo del Contrato                                                                                | Inmediatamente detectada la anomalía                                                                                                                                        | De acuerdo al cronograma del proceso                                                                                          | Verificación Permanente después de legalizado contrato                                                                                        | De acuerdo al cronograma del proceso                                                                                                                               | Incluir la el requerimiento en el plan de necesidades                                                                   |
| Terminación del contrato                                                                | Fecha de Terminación del Contrato                                                        | Terminación del Contrato                                                                               | Inmediatamente detectada la novedad                                                                                                                                         | Antes, durante y en la ejecución del proceso                                                                                  | Durante la ejecución del contrato.                                                                                                            | Dentro de los términos establecidos en el cronograma del proceso, la normalidad aplicable y respetando el debido proceso                                           | A mediados de la vigencia fiscal                                                                                        |
| Informes de Supervisión y de ejecución                                                  | Informes de Supervisión y de ejecución                                                   | Informes de supervisión                                                                                | Verificar información que se genere                                                                                                                                         | Estando alertas y atendiendo las informaciones de inteligencia                                                                | Verificando periódicamente la normativa asociada al proceso y sus cambios                                                                     | Con notificaciones, de acuerdo a los plazos establecidos en el cronograma del proceso para legalización del contrato                                               | Revisión en el plan de compras                                                                                          |
| Mensual                                                                                 | Mensual                                                                                  | Mensual                                                                                                | Cada vez que se presente la                                                                                                                                                 | Mensualmente.                                                                                                                 | Permanente, durante vigencia del contrato.                                                                                                    | Permanente, mientras se logre el perfeccionamiento del                                                                                                             | Anual                                                                                                                   |



## ANÁLISIS DE RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO

## GARANTÍAS

| MECANISMO DE COBERTURA                                              | MONTO Y COBERTURA                                                                                     | PLAZO                                |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Póliza de Cumplimiento                                              | 20% del Valor total del contrato                                                                      | Vigencia del contrato y 4 Meses más. |
| Calidad del Servicio                                                | 50% del Valor total del contrato                                                                      | Vigencia del contrato y 6 meses más. |
| Póliza de responsabilidad civil profesional                         | Doscientos (200) SMMLV para contratos cuyo valor sea inferior o igual a mil quinientos (1.500) SMMLV. | Duración del Contrato                |
| Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales | 5% del valor total del contrato                                                                       | Vigencia del contrato y 3 años mas   |

**NOTA:** De conformidad con lo establecido en el párrafo 3° del artículo 5° de la Ley 1150 de 2007, el cual fue modificado por el artículo 5° de la Ley 1882 de 2018, el cual indica: La no entrega de la garantía de seriedad junto con la propuesta no será subsanable y será causal de rechazo de la misma.

Intendente Jefe **EDWAR ANDRES GIRALDO GAVIRIA**  
Responsable ESPCO Clínica DEANT



## FICHA TÉCNICA 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                                                                           | 200cc                           |
|                   |                   | Compota Astringente o                                                                         | 110-125gr                       |
|                   |                   | Jugo de fruta astringente                                                                     | 200cc                           |
|                   | Bebida en agua    | Te o aromática 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 o                                                                                     | 30 gr c/u                       |
|                   |                   | 2 tostadas o                                                                                  | 20 gr c/u                       |
|                   |                   | Arepa Blanca o                                                                                | 60gr                            |
|                   |                   | 4 Galletas de soda                                                                            | 24 gr                           |
|                   | Edulcorante       |                                                                                               | 1sobre                          |
| ALMUERZO Y COMIDA | Fruta             | Fruta Astringente                                                                             | 120 gr                          |
|                   | Sopa              | Sopa casera                                                                                   | 250 cc                          |
|                   | Alimento proteico | Carne o Pollo o pescado asado o cocido                                                        | 100 gr                          |
|                   | Farináceo I       | Arroz                                                                                         | 100 gr                          |
|                   | Farináceo II      | Cereal elaborado , platanos ,papas y tuberculos                                               | 83 gr                           |
|                   | Verduras cocidas  | Verduras cocidas                                                                              | 90 gr                           |
|                   | Bebida            | Jugo de fruta astringente                                                                     | 180cc                           |
|                   | 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 aspartamen, acesulfame k, sucralosa. No se acepta edulcorantes a base stevia.

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

Según necesidades del servicio de nutrición y dietética se indicará el uso de leche 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 ó blanda a solicitud de nutrición

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

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

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



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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 |
|--------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>DESAYUNO</b>          | Porción de fruta o        | No ácida                                            | 100gr                           |
|                          | Jugo en Agua              | Fruta no ácida                                      | 180cc                           |
|                          | Bebida con leche          | Café o té o chocolate o avena o fécula de maíz      | 200cc                           |
|                          | Alimento proteico         | Huevo en cualquier preparación o                    | Tipo A 53gr                     |
|                          |                           | Queso o                                             | 30gr                            |
|                          |                           | Caldo de papa con carne o pollo (80 gr de proteína) | 220cc                           |
|                          | Farináceo                 | 2 panes                                             | 30gr c/u                        |
|                          |                           | Arepa blanca                                        | 60gr                            |
|                          | Grasa                     | Mantequilla                                         | 10gr                            |
| <b>ALMUERZO Y COMIDA</b> | Energético                | Mermelada no ácida                                  | 15gr                            |
|                          | Fruta entera o en porción | No ácida                                            | 100 gr                          |
|                          | Sopa o crema              | Sopa casera o en crema                              | 240 cc                          |
|                          | Alimento proteico         | Carne o pollo o pescado                             | 100 gr                          |
|                          | Farináceo I               | Arroz                                               | 100 gr                          |
|                          | Farináceo II              | Papa o pasta o plátano o yuca.                      | 83 gr                           |
|                          | Verdura                   | Cocida                                              | 90gr                            |
|                          | Bebida                    | Jugo de frutas en agua                              | 180 cc                          |
|                          | Postre casero             | Postre casero SOLO ALMUERZO                         | 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 salsamentaría, preparaciones fritas, condimentos ni irritantes

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

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

Según necesidades del servicio de nutrición y dietética se indicará el uso de leche deslactosada 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



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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 MÍNIMA EXIGIDA |
|--------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>DESAYUNO</b>          | Porción de fruta o        | No ácida                                                | 100 gr                          |
|                          | Jugó de fruta             | Fruta no ácida                                          | 180cc                           |
|                          | Bebida con leche entera   | Chocolate o avena o fécula de maíz o leche achocolatada | 180cc                           |
|                          | Alimento proteico         | Huevo en cualquier preparación o                        | Tipo A 53gr                     |
|                          |                           | Queso o                                                 | 30gr                            |
|                          |                           | Caldo de papa con carne o pollo (60 gr de proteína)     | 220cc                           |
|                          | Farináceo                 | 1 pan o                                                 | 30gr                            |
|                          |                           | 1 arepa o                                               | 40gr                            |
|                          |                           | 1 tostada                                               | 20gr                            |
| <b>ALMUERZO Y COMIDA</b> | Grasa                     | Mantequilla                                             | 10gr                            |
|                          | Energético                | Mermelada no ácida                                      | 15 gr                           |
|                          | Fruta entera o en porción | No ácida                                                | 60 gr                           |
|                          | Sopa o crema              | Sopa casera o cremas                                    | 240cc                           |
|                          | Alimento proteico         | Carne o pollo                                           | 80 gr                           |
|                          | Farináceo I               | Arroz                                                   | 80 gr                           |
|                          | Farináceo II              | Papa o pasta o plátano o yuca.                          | 80 gr                           |
|                          | Verdura                   | Cocida                                                  | 50gr                            |
| <b>POSTRE</b>            | Bebida                    | Jugo de fruta no ácido                                  | 180 cc                          |
|                          | Postre SOLO ALMUERZO      | 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 salsamentaría, 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 merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre, mojarra, róbalo, dorado de mar, tollo o tilapia.

La dieta blanda pequeña todo molido lleva la proteína molida y el farináceo 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.



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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 |
|--------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>DESAYUNO</b>          | Bebida caliente | Colada de avena o maicena o cereal infantil de arroz con Formula Infantil de Iniciación o Continuación | 90 cc                           |
|                          | Fruta no acida  | Rallada o en Compota                                                                                   | 45gr                            |
| <b>ALMUERZO Y COMIDA</b> | Jugó en agua    | Fruta no acida                                                                                         | 100 cc                          |
|                          | Sopa o crema    | Crema de verduras con pollo o carne (40 gr de proteína)                                                | 120 cc                          |
|                          | Farináceo II    | Puré de papa o plátano o pasta                                                                         | 50gr                            |
|                          | Verdura         | Puré de verdura                                                                                        | 40gr                            |

**OTRAS ESPECIFICACIONES**

Los alimentos se suministrarán sin adición de sal, azúcar y miel.

Los alimentos se suministrarán de consistencia y textura suave. Frutas: En purés, ralladas o picadas finamente. Verduras Cocidas: En crema, en purés, 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 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

**DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS**

**DIETA COMPLEMENTARIA II**

| TIPO DE COMIDA  | COMPOSICIÓN     | CLASE DE ALIMENTO                                         | UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA |
|-----------------|-----------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>DESAYUNO</b> | Fruta           | No acida. En pure o rallada o picada finamente            | 60 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       |
|                                                                                                                                                                                                                                           | Jugó en agua      | Fruta no acida                                           | 150 cc      |
|                                                                                                                                                                                                                                           | Sopa o crema      | Crema de verduras                                        | 150 cc      |
|                                                                                                                                                                                                                                           | Alimento proteico | Carne o pollo molido                                     | 50gr        |
|                                                                                                                                                                                                                                           | Farináceo I       | Arroz                                                    | 50gr        |
|                                                                                                                                                                                                                                           | Farináceo II      | Pasta o plátano o papa o leguminosa                      | 50 gr.      |
|                                                                                                                                                                                                                                           | Verdura           | Cocida , en pure o macerada o rallada o picada finamente | 40 gr       |
| <b>OTRAS ESPECIFICACIONES</b>                                                                                                                                                                                                             |                   |                                                          |             |
| Los alimentos tendrán consistencia firme. Tubérculos Cocidos: En purés 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 pernil y pechuga deshuesada.                                                               |                   |                                                          |             |
| 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 o no se aceptara ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado. |                   |                                                          |             |
| <b>COMPLEMENTARIA II ASTRINGENTE</b>                                                                                                                                                                                                      |                   |                                                          |             |
| Los alimentos se suministrarán sin adición de sal, azúcar y miel.                                                                                                                                                                         |                   |                                                          |             |
| No se permite azúcar no se permite gelatina dietética                                                                                                                                                                                     |                   |                                                          |             |
| Alimentos permitidos: purés de plátano, zanahoria , auyama , guayaba, manzana, pera, durazno.                                                                                                                                             |                   |                                                          |             |
| En caso de ser solicitada dieta complementaria II astringente no se permite el uso de papaya, mango, leche entera, azúcar, frutas acidas, chocolate, fresas.                                                                              |                   |                                                          |             |
| La leche debe ser una fórmula de continuación al 100% sin lactosa no se acepta leche de continuación de soya. Se permite fórmula de continuación en polvo                                                                                 |                   |                                                          |             |
| Todos los alimentos se suministrarán en preparaciones sencillas, sin condimentos, ni grasa, de consistencia normal o blanda bajos en fibra a solicitud de nutrición.                                                                      |                   |                                                          |             |
| Líquidos a solicitud de nutrición.                                                                                                                                                                                                        |                   |                                                          |             |
| No se permitirá el empleo de carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada.                                                               |                   |                                                          |             |
| Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.                     |                   |                                                          |             |
| <u>DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS</u>                                                                                                                                                                       |                   |                                                          |             |



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**DIETA HIPOGLUCIDA**

| TIPO DE COMIDA           | COMPOSICIÓN                 | CLASE DE ALIMENTO                                        | UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA |
|--------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>DESAYUNO</b>          | 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 o                         | Tipo A 53gr                     |
|                          |                             | Queso                                                    | 30gr                            |
|                          | Farináceo                   | 1 pan integral o                                         | 30gr c/u                        |
|                          |                             | 1 arepas o                                               | 60gr c/u                        |
|                          |                             | 1 tostada integral                                       | 20gr c/u                        |
| <b>ALMUERZO Y COMIDA</b> | Grasa                       | Mantequilla                                              | 10gr                            |
|                          | EducOLORANTE                |                                                          | 1 sobre                         |
|                          | Sopa o crema                | Solo Verduras. No adicionar tubérculo o Cereal           | 220 cc                          |
|                          | Alimento proteico           | Carne o pollo o pescado                                  | 100 gr                          |
|                          | Farináceo                   | Arroz o papa o pasta o plátano o leguminosa o yuca       | 100gr                           |
|                          | Verdura                     | Cocida hipoglucida                                       | 80 gr.                          |
|                          | Verdura                     | Cruda hipoglucida                                        | 80 gr.                          |
|                          | Bebida                      | Jugo de fruta hipoglucida                                | 180 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 Aspartamen, Acesulfame K, Sucralosa. No se acepta edulcorantes a base Stevia.

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

Se suministrara 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, 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, róbalo, 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.

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.



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**DIETA SEMIBLANDA**

| TIPO DE COMIDA           | COMPOSICIÓN              | CLASE DE ALIMENTO                                                        | UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>DESAYUNO</b>          | Fruta                    | Compota                                                                  | 110-125 gr.                     |
|                          | Bebida con leche         | Café o té o chocolate o avena o fécula de maíz                           | 200cc                           |
|                          | Alimento proteico        | Huevo (Tibio) o                                                          | Tipo A 53gr                     |
|                          |                          | Queso o                                                                  | 30gr                            |
|                          |                          | Licuada de carne o pollo con papa y verdura incluida (80 gr de proteína) | 220cc                           |
|                          | Farináceo                | 2 panes                                                                  | 30gr c/u                        |
|                          | Grasa                    | Mantequilla                                                              | 10gr                            |
|                          | Energético               | Mermelada                                                                | 15gr                            |
| <b>ALMUERZO Y COMIDA</b> | Fruta                    | Compota                                                                  | 110-125 gr.                     |
|                          | Sopa o crema             | Sopa licuada del día o crema                                             | 240cc                           |
|                          | Alimento proteico molido | Carne o pollo o pescado                                                  | 100gr                           |
|                          | Farináceo I              | Arroz                                                                    | 100 gr                          |
|                          | Farináceo II             | Papa o pasta o plátano o yuca en puré torta o soufflé                    | 83 gr                           |
|                          | Verdura                  | Cocida en puré, torta o soufflé                                          | 90gr                            |
|                          | Bebida                   | Jugo de fruta con espesante                                              | 200 cc                          |
|                          | Postre SOLO ALMUERZO     | 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: 5 gr , 1 porción de sopa: 7,5 gr, 1 porción de jugo: 10 gr de espesante.

Se prohíbe el suministro de verduras productoras de gas y tortas con corteza de consistencia dura.

En la dieta semiblanda se acepta la proteína deshinchada o molida o en cuadros finamente picados .

Todos los líquidos deben ser espesos o espesados con espesante mezcla de almidón de maíz modificado amilasa 25% amilopeptina 75% ( spezante)

Nutrición podrá solicitar fruta blanda picada si lo requiere.

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

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

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 MÍNIMA EXIGIDA |
|--------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>DESAYUNO</b>          | Porción de fruta o               | No acida                                            | 100 gr                          |
|                          | Jugó en Agua                     | Fruta no acida                                      | 180cc                           |
|                          | 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                           |
|                          | Farináceo                        | 2 panes o                                           | 30gr c/u                        |
|                          |                                  | 1 arepa o                                           | 60gr c/u                        |
|                          |                                  | 2 tostadas                                          | 20gr c/u                        |
|                          | Energético                       | Mermelada                                           | 15gr                            |
| <b>ALMUERZO Y COMIDA</b> | Fruta entera o en porción        | No acida                                            | 120 gr                          |
|                          | Sopa o crema                     | Sopa casera o crema                                 | 240 cc                          |
|                          | Alimento proteico asado o cocido | Carne o pollo o pescado                             | 100 gr                          |
|                          |                                  | pescado                                             | 80 gr                           |
|                          | Farináceo I                      | Arroz                                               | 90 gr                           |
|                          | Farináceo II                     | Papa o pasta o plátano o yuca.                      | 80 gr                           |
|                          | Verdura                          | Cocida o cruda                                      | 90gr                            |
|                          | Bebida                           | Jugo de fruta no acido                              | 180 cc                          |
|                          | Postre SOLO AL ALMUERZO          | 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 astringente con el aval de la nutricionista, especificando el tipo de fruta.

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

No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre mojarra, róbalo, 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 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.

**DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS**

**DIETA HIPOSODICA**

| TIPO DE COMIDA           | COMPOSICIÓN                      | CLASE DE ALIMENTO                                                   | UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA |
|--------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>DESAYUNO</b>          | Porción o                        | No ácida                                                            | 120 gr                          |
|                          | Jugó en Agua                     | Fruta no ácida                                                      | 180cc                           |
|                          | Bebida con leche                 | Café o té o chocolate o avena o fécula de maíz o leche achocolatada | 200cc                           |
|                          | Alimento proteico                | Huevo en cualquier preparación o                                    | Tipo A 53gr                     |
|                          |                                  | Queso blanco bajo en sal o                                          | 30gr                            |
|                          |                                  | Caldo de papa con carne o pollo (80 gr de proteína)                 | 220cc                           |
|                          | Farináceo                        | 2 panes o                                                           | 22gr c/u                        |
|                          |                                  | 1 arepa o                                                           | 60gr c/u                        |
|                          |                                  | 2 tostadas                                                          | 20gr c/u                        |
| <b>ALMUERZO Y COMIDA</b> | Grasa                            | Mantequilla                                                         | 10gr                            |
|                          | Energético                       | Mermelada no acida                                                  | 15gr                            |
|                          | Fruta entera o en porción        | No ácida                                                            | 120 gr                          |
|                          | Sopa o crema                     | Sopa casera o crema                                                 | 240 cc                          |
|                          | Alimento proteico asado o cocido | Carne o pollo o pescado                                             | 100 gr                          |
|                          | Farináceo I                      | Arroz                                                               | 100 gr                          |
|                          | Farináceo II                     | Papa o pasta o plátano o yuca.                                      | 83 gr                           |
|                          | Verdura                          | Cocida o cruda                                                      | 90gr                            |
|                          | Bebida                           | Jugo de fruta no acido                                              | 180 cc                          |
|                          | Postre                           | Dulces de fruta o bocadillo o arequipe                              | 60 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 no leche no se permite el empleo de lácteos, frutas, jugos, cremas, alimentos productores de gas, salsas. En ocasiones se podrá utilizar porción de fruta o jugo de fruta astringente con el aval de la nutricionista, especificando el tipo de fruta.

Todos los platos principales deben llevar cascotes de limón o vinagreta natural en sobres

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

No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre mojarra, róbalo, 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 hiposodica todo molido debe observar las indicaciones de la dieta blanda todo molido sin sal pero la proteína debe ser molida y el farináceo en puré. Adicionar sobre de sal a solicitud de nutrición.

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

Debe haber variabilidad en todos los alimentos suministrados

**DIETA LÍQUIDA CLARA**

| TIPO DE COMIDA           | COMPOSICIÓN       | CLASE DE ALIMENTO                                                    | UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA |
|--------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>DESAYUNO</b>          | 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   | 180cc                           |
|                          | Energético        | Gelatina Industrializada                                             | 120gr                           |
| <b>ALMUERZO Y COMIDA</b> | 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                    | 180cc                           |
|                          | Bebida            | Jugo astringente o té en agua o aromática de canela o anís o manzana | 180cc                           |
|                          | 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 blando o galletas de soda y porción de frutas aclarando tipo de fruta

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

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

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.

**DIETA LÍQUIDA HIPERPROTEICA**

| TIPO DE COMIDA           | COMPOSICIÓN       | CLASE DE ALIMENTO                                                                | UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA |
|--------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>DESAYUNO</b>          | Jugó en Agua      | Jugo de fruta no ácida con espesante                                             | 180cc                           |
|                          | Bebida caliente   | Licudo de carne o pollo con papa y verdura incluida (80 gr de proteína)          | 220cc                           |
|                          | Alimento proteico | Huevo tibio Tipo A (Tiempo de cocción 4 a 5 minutos)                             | 53gr                            |
|                          |                   | Candil con espesante                                                             | 200cc                           |
|                          | Bebida con leche  | Café o chocolate o avena o fécula de maíz o te                                   | 200cc                           |
|                          | Energético        | Gelatina Industrializada                                                         | 120gr                           |
| <b>ALMUERZO Y COMIDA</b> | Fruta             | Compota                                                                          | 110-125 gr.                     |
|                          | Sopa o crema      | Licudo de carne o pollo con papa (110 gr de proteína) y verdura amarilla o verde | 220cc                           |
|                          | Bebida con leche  | Yogurt o kumis                                                                   | 150cc                           |
|                          | Postre con leche  | Flan o Pudín                                                                     | 60gr                            |



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

|                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Bebida en agua     | Jugo no ácido con espesante                                         | 200cc                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Helado             | Helado de crema                                                     | 100gr                           |
| <b>OTRAS ESPECIFICACIONES</b>                                                                                                                                                                                                                                                          |                    |                                                                     |                                 |
| Se deben suministrar suficientes pitillos, cucharas y cucharitas en todas las comidas                                                                                                                                                                                                  |                    |                                                                     |                                 |
| Únicamente a solicitud de nutrición se pueden suministrar galletas, pan blando o porciones de fruta aclarando el tipo de fruta                                                                                                                                                         |                    |                                                                     |                                 |
| La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.                                                                                                                                                                                                            |                    |                                                                     |                                 |
| Todos los líquidos deben ser espesos o espesados con espesante mezcla de almidón de maíz modificado amilasa 25% amilopectina 75% (SPEZANTE)                                                                                                                                            |                    |                                                                     |                                 |
| Todos los líquidos deben estar en consistencia miel, teniendo en cuenta que la cantidad del espesante varía según el alimento base así en promedio: 1 porción de 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, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada.                                                                                                  |                    |                                                                     |                                 |
| Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera 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                                                                                                                                                                                                   |                    |                                                                     |                                 |
| 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.                                     |                    |                                                                     |                                 |
| <b>DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS</b>                                                                                                                                                                                                                    |                    |                                                                     |                                 |
| <b><u>DIETA NORMAL</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                             |                    |                                                                     |                                 |
| TIPO DE COMIDA                                                                                                                                                                                                                                                                         | COMPOSICIÓN        | CLASE DE ALIMENTO                                                   | UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA |
| <b>DESAYUNO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                        | Porción de fruta o | Fruta o                                                             | 100 gr                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Jugó en Agua       | Jugo de fruta                                                       | 180cc                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Bebida con leche   | Café o té o chocolate o avena o fécula de maíz o leche achocolatada | 200cc                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Alimento proteico  | Huevo en cualquier preparación o                                    | Tipo A 53gr                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                    | Queso o                                                             | 60gr                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                    | Caldo de papa con carne o pollo (90 gr de proteína) o               | 220cc                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                    | Sándwich de jamón y queso                                           | 150 gr                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Farináceo          | 2 panes o                                                           | 30gr c/u                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                    | 1 arepa o                                                           | 60gr                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                    | 2 tostadas                                                          | 20gr c/u                        |
| <b>ALMUERZO Y COMIDA</b>                                                                                                                                                                                                                                                               | Grasa              | Mantequilla                                                         | 20 gr                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Energético         | Mermelada                                                           | 15 gr                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Fruta entera       | Fruta                                                               | 120 gr                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Sopa o crema       | Sopa casera o crema                                                 | 240cc                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Alimento proteico  | Carne o pollo o pescado                                             | 100gr                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Farináceo I        | Arroz                                                               | 100 gr                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Farináceo II       | Papa o pasta o plátano o yuca o leguminosa.                         | 83 gr                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Verdura            | Cruda o cocida                                                      | 90gr                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Bebida             | Jugo de fruta                                                       | 180 cc                          |



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Postre                           | Dulces de fruta o bocadillo o arequipe. | 60 gr.                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------|
| <b>OTRAS ESPECIFICACIONES</b>                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                  |                                         |                                 |
| 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 gr es 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, róbalo, dorado de mar, tollo o tilapia. |                                  |                                         |                                 |
| Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o capira o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.                                                             |                                  |                                         |                                 |
| No se permitirá el uso de leche en polvo solo líquida de firma reconocida en el mercado.                                                                                                                                                                                                             |                                  |                                         |                                 |
| <b>DIETA NORMAL TODO COCIDO (NTC)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                |                                  |                                         |                                 |
| Todos los alimentos deben servirse en loza desechable de icopor con tapa y cubierta con vinyel 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, róbalo, dorado de mar, tollo o tilapia. |                                  |                                         |                                 |
| Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o Capira o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.                                                             |                                  |                                         |                                 |
| No se permitirá el uso de leche en polvo solo líquida de firma reconocida en el mercado.                                                                                                                                                                                                             |                                  |                                         |                                 |
| <b>DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS</b>                                                                                                                                                                                                                                  |                                  |                                         |                                 |
| <b><u>DIETA RENAL</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                  |                                         |                                 |
| TIPO DE COMIDA                                                                                                                                                                                                                                                                                       | COMPOSICIÓN                      | CLASE DE ALIMENTO                       | UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA |
| <b>DESAYUNO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Fruta Entera                     | Fruta renal                             | 120gr                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Bebida con leche                 | Café o Té o avena o fécula de maíz      | 200cc                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Alimento proteico                | Huevo en cualquier preparación o        | Tipo A 53gr                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                  | Queso blanco sin grasa                  | 60gr                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Farináceo                        | 2 panes o                               | 30gr c/u                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                  | Arepa o                                 | 60gr c/u                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                  | 2 tostadas                              | 20gr c/u                        |
| <b>ALMUERZO Y COMIDA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                             | Energético                       | Mermelada renal                         | 15 gr                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Fruta Entera                     | Fruta renal                             | 120gr                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Sopa o crema                     | Sopa casera o crema                     | 240 cc                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Alimento proteico asado o cocido | Carne o pollo o pescado                 | 80gr                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Farináceo I                      | Arroz o pasta                           | 100gr                           |



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                  |                                  |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Farináceo II                                                                     | Papa o plátano o yuca dializados | 83gr   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Verdura                                                                          | Cruda o cocida renal             | 90gr   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Bebida                                                                           | Jugo de fruta para renal         | 100 cc |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Postre                                                                           | Dulces de fruta para renal       | 60gr   |
| <b>OTRAS ESPECIFICACIONES</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                  |                                  |        |
| 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, salsamentaría, condimentos industrializados y todas aquellas fuentes de sodio, potasio y fósforo.                                                                                                                      |                                                                                  |                                  |        |
| La dieta renal todo molido y renal diabética todo molido deben observar las indicaciones de la dieta blanda todo molido e 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 diabética deben observar las indicaciones de la dieta diabética (6 porciones incluyendo onces y refrigerio nocturno), sin dulce, las frutas y verduras indicadas para pacientes renal y pacientes diabéticos.                                                                                  |                                                                                  |                                  |        |
| Esta dieta se suministrará en loza de icopor cubierta con tapa o vinypel a solicitud de nutrición para casos especiales, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos.                                                                                                                                     |                                                                                  |                                  |        |
| 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 reemplazo 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 merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre mojarra, róbalo, dorado de mar, tollo o tilapia.               |                                                                                  |                                  |        |
| Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o Capira o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.                                                                          |                                                                                  |                                  |        |
| En los vasos desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                  |                                  |        |
| Frutas restringidas: Aguacate, almendras, banano, brevas, coco, ciruelas, ciruelas pasas, frutas en almíbar, frutas secas, guayaba, granadilla, higos, jugos de paquete, limón, lulo, mango, maracuyá, mandarina, naranja, nueces, piña, tomate de árbol, uvas, uvas pasas, zapote, Carambolo.                    |                                                                                  |                                  |        |
| Verduras restringidas: Acelgas, espinacas, apio, remolacha, zanahoria, tomate, verduras enlatadas y encurtidos, ahuyama.                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |                                  |        |
| Nota: La zanahoria se puede suministrar 3 veces por semana, pero no como verdura principal.                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                  |                                  |        |
| Frutas astringentes para dietas renales: pera, manzana, durazno.                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                  |                                  |        |
| DIALIZAR Pele el alimento desde el día anterior y déjelo en agua. Cambie el líquido por lo menos 3 ó 4 veces. Al día siguiente cocine el alimento y bote el agua. De esta manera está disminuyendo el 50% del contenido de potasio de estos alimentos, por esta razón sólo está permitido uno de ellos en el día. |                                                                                  |                                  |        |
| No se permitirá el uso de leche en polvo solo líquida de firma reconocida en el mercado.                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |                                  |        |
| <b>DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS</b>                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                  |                                  |        |
| <b>MENÚ PATRÓN PARA MEDIA MAÑANA Y ALGO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                  |                                  |        |
| <b>TIPO DE DIETA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>CLASE DE ALIMENTO</b>                                                         | <b>UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA</b>   |        |
| Astringente                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Opción 1:</b> Bebida caliente sin leche y acompañante de panadería 200cc/30gr | 200cc/30gr                       |        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Opción 2:</b> Compota 113gr                                                   | 113gr                            |        |



|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Líquida Clara        | <b>Opción 3:</b> Gelatina Dietética 120gr                                                                                                                                                                                                                                                                  | 120gr                          |
|                      | <b>Opción 4:</b> Jugo astringente y acompañante de panadería galletas de soda o pan 200cc/30gr                                                                                                                                                                                                             | 200cc/30gr                     |
|                      | <b>Opción 1:</b> Bebida caliente sin leche 200cc                                                                                                                                                                                                                                                           | 200 cc                         |
|                      | <b>Opción 2:</b> Compota. 113gr                                                                                                                                                                                                                                                                            | 113gr                          |
|                      | <b>Opción 3:</b> Gelatina Dietética 120gr                                                                                                                                                                                                                                                                  | 120gr                          |
|                      | <b>Opción 4:</b> Jugo astringente 200cc                                                                                                                                                                                                                                                                    | 200cc                          |
|                      | Edulcorante                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1 sobre                        |
| <b>TIPO DE DIETA</b> | <b>CLASE DE ALIMENTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA</b> |
| Semiblanda           | NO JUGOS EN AGUA.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                |
|                      | <b>Opción 1:</b> 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                     |
|                      | <b>Opción 2:</b> postre o pudín o natilla o arroz con leche o leche asada o fruta de fácil masticación o bonyurth o salpicón o leche saborizada industrializada con, galletas waffers o galletas de leche o galletas de sal, arequipe en vaso porción individual o helados de crema presentación comercial | 80 gr.                         |
| <b>TIPO DE DIETA</b> | <b>CLASE DE ALIMENTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA</b> |
| Complementaria II    | <b>Opción 1:</b> Jugo de fruta en leche de continuación y acompañante de panadería. 120cc/30gr                                                                                                                                                                                                             | 120/30gr                       |
|                      | <b>Opción 2:</b> Compota. 113gr                                                                                                                                                                                                                                                                            | 113gr                          |
|                      | <b>Opción 3:</b> Compota y acompañante de panadería 113/30gr                                                                                                                                                                                                                                               | 112/30gr                       |
|                      | Acompañante de panadería: galletas sin dulce y sin relleno tipo ducales o pan.                                                                                                                                                                                                                             | 30gr                           |
| <b>TIPO DE DIETA</b> | <b>CLASE DE ALIMENTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA</b> |
| Hipoglúcida          | <b>Opción 1:</b> Porción de queso o cuajada descremado y Café en leche o te en leche sin azúcar. 60gr/200cc                                                                                                                                                                                                | 60gr/200cc                     |
|                      | <b>Opción 2:</b> Kumis dietético o yogurt dietético. 200cc                                                                                                                                                                                                                                                 | 200cc                          |
|                      | <b>Opción 3:</b> Café en leche o te en leche sin azúcar y acompañante de panadería. 200cc/30gr                                                                                                                                                                                                             | 200cc/30gr                     |
|                      | <b>Opción 4:</b> Postres o pudines o flanes dietéticos. 80gr                                                                                                                                                                                                                                               | 80gr                           |
|                      | Acompañante de panadería: Torta dietética o galletas de soda, o tostada                                                                                                                                                                                                                                    | 30 gr                          |
|                      | Edulcorante                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1 sobre                        |
| <b>TIPO DE DIETA</b> | <b>CLASE DE ALIMENTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA</b> |
| Blanda pequeña       | <b>Opción 1:</b> Kumis o Yogurt 150cc                                                                                                                                                                                                                                                                      | 150cc                          |
|                      | <b>Opción 2:</b> Gelatina 120gr                                                                                                                                                                                                                                                                            | 120gr                          |
|                      | <b>Opción 3:</b> Compota 110-125gr                                                                                                                                                                                                                                                                         | 110-125gr                      |
|                      | <b>Opción 4:</b> Postre o arroz con leche o leche asada, o empanadas o fruta o arequipe porción individual de 50gr, o bebida láctea o leche saborizada o natilla, bocadillos, helados de crema industrializados, salpicón                                                                                  | 80gr                           |



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

| 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                                           | 150 cc                  |
|                                                   | Postre con leche o                                                                                                    | 120cc                   |
|                                                   | Helado de crema industrializado porción individual o flan o pudín o leche saborizada o bebida láctea.                 | 100 gr                  |
| <b>MENÚ PATRÓN MERIENDA</b>                       |                                                                                                                       |                         |
| TIPO DE DIETA                                     | CLASE DE ALIMENTO                                                                                                     | UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA |
| Hipoglucida                                       | Bebida caliente con leche descremada sin azúcar café o té o chocolate dietético o avena o fécula de maíz              | 200cc                   |
|                                                   | Alimento Proteico: Queso descremado                                                                                   | 60gr                    |
|                                                   | Acompañante de panadería: galletas de soda o tostadas o torta dietética o arepa                                       | 20gr                    |
|                                                   | Edulcorante                                                                                                           | 1 sobre                 |
|                                                   | <u>NO AROMATICA</u>                                                                                                   |                         |
| 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 (líquida de marca conocida en el mercado) | 150cc                   |
|                                                   | <u>NO AROMATICA</u>                                                                                                   |                         |
| <b>ADICIONALES</b>                                |                                                                                                                       |                         |
| TIPO DE ADICIONAL/CLASE DE ALIMENTO               |                                                                                                                       | UNIDAD DE MEDIDA        |
| ACOMPÑANTE 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 5 PORCIONES                     |                                                                                                                       | 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                  |
| CIRUELAS PASAS                                    |                                                                                                                       | UNIDAD                  |
| COLADA EN AGUA 8 ONZAS                            |                                                                                                                       | UNIDAD                  |
| COLADA EN LECHE 8 ONZAS                           |                                                                                                                       | UNIDAD                  |
| COMPOTA FRESCA 100 GRAMOS                         |                                                                                                                       | UNIDAD                  |
| COMPOTA COMERCIAL 113 GRAMOS                      |                                                                                                                       | UNIDAD                  |



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

|                                                          |        |
|----------------------------------------------------------|--------|
| CONSOMÉ NATURAL DE POLLO O CARNE TAZA CON 8 ONZAS        | UNIDAD |
| CREMA NO LACTEA SOBRES 4 GRAMOS                          | 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 |
| 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 |
| LICUADO CON CARNE O POLLO 8 ONZAS                        | UNIDAD |
| MANTEQUILLA 10 gr                                        | UNIDAD |
| MERMELADA 20 gr                                          | UNIDAD |
| MERMELADA DIETETICA 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 5 PORCIONES                                   | UNIDAD |
| TE EN LECHE POR 8 ONZAS                                  | 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   | ACOMPAÑANTE DE PANADERÍA PASTELERÍA 40 grs      |
| 3    | DIETA BLANDA PEQUEÑA                              | 13   | DIETA RENAL                                       | 23   | ACOMPAÑANTE DE PANADERÍA PASTELERÍA 40 grs      |
| 4    | DIETA COMPLEMENTARIA I                            | 14   | ASTRINGENTE – LIQUIDA CLARA                       | 24   | AGUA INDUSTRIALIZADA BOTELLA 500 CC             |
| 5    | DIETA COMPLEMENTARIA II                           | 15   | SEMIBLANDA                                        | 25   | AGUA DE PANELA JARRA X 5 PORCIONES              |
| 6    | DIETA HIPOGLUCIDA                                 | 16   | COMPLEMENTARIA II                                 | 26   | AGUA INDUSTRIALIZADA VASO 250 CC                |
| 7    | DIETA SEMIBLANDA                                  | 17   | HIPOGLUCIDA                                       | 27   | AROMÁTICA O AGUA DE PANELA POR 8 OZ             |
| 8    | DIETA HIPOGRASA                                   | 18   | BLANDA PEQUEÑA                                    | 28   | AROMÁTICA JARRA X 5 PORCIONES                   |
| 9    | DIETA HIPOSODICA                                  | 19   | LIQUIDA HIPERPROTEICA                             | 29   | AREPA REDONDA 40 gr                             |
| 10   | DIETA LIQUIDA CLARA                               | 20   | HIPOGLUCIDA                                       | 30   | AREPA DELGADA 60 gr                             |
| 31   | ARROZ COCIDO 80 gr                                | 41   | CONSOMÉ NATURAL DE POLLO O CARNE TAZA CON 8 ONZAS | 51   | HAMBURGUESA CON 100 GRAMOS PROTEÍNA UNIDAD      |
| 32   | ARROZ CON LECHE 40 GRS                            | 42   | CREMA NO LACTEA SOBRES 4 GRAMOS                   | 52   | HAMBURGUESA CON 140 GRAMOS PROTEÍNA UNIDAD      |
| 33   | AZÚCAR EN SOBRE 10 GRAMOS                         | 43   | ENSALADA FRUTAS CON QUESO CON CREMA 300 GRAMOS    | 53   | HELADO DE CREMA INDUSTRIALIZADO 100 GRAMOS      |
| 34   | CAFÉ O CHOCOLATE EN LECHE 8 ONZAS                 | 44   | ENSALADA FRUTAS CON QUESO SIN CREMA 250 GRAMOS    | 54   | HUEVO CUALQUIER PREPARACIÓN 1 TIPO A            |
| 35   | CALDO DE PAPA CON CARNE O POLLO 1 TAZA DE 8 ONZAS | 45   | ENSALADA FRUTAS SIN QUESO SIN CREMA 250 GRAMOS    | 55   | JUGO FRESCO EN AGUA JARRA X 5 VASOS 8 ONZAS C/U |
| 36   | CIRUELAS PASAS                                    | 46   | ENSALADA FRUTAS SIN QUESO SIN CREMA 120 GRAMOS    | 56   | JUGO FRESCO EN AGUA VASO 8 ONZAS                |
| 37   | COLADA EN AGUA 8 ONZAS                            | 47   | FRUTA MIXTA PORCIÓN 250 GRAMOS                    | 57   | JUGO FRESCO EN LECHE VASO (SORBETE) 8 ONZAS     |
| 38   | COLADA EN LECHE 8 ONZAS                           | 48   | FRUTA 120 GRAMOS                                  | 58   | JUGO FRESCO NARANJA NATURAL 8 ONZAS             |
| 39   | COMPOTA FRESCA 100 GRAMOS                         | 49   | GALLETAS PAQUETE DE DULCE O SAL 19 GRAMOS         | 59   | LECHE DE SOYA O DESLACTOSADA 8 ONZAS            |
| 40   | COMPOTA COMERCIAL 113 GRAMOS                      | 50   | GELATINA DIETÉTICA O NORMAL 100 GRAMOS            | 60   | LICUADO CON CARNE O POLLO 8 ONZAS               |



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

| ÍTEM | ELEMENTO                                                 | ÍTEM | ELEMENTO                                               |
|------|----------------------------------------------------------|------|--------------------------------------------------------|
| 61   | MANTEQUILLA 10 gr                                        | 71   | SOPA LICUADA DE VERDURAS PLATO CON 8 ONZAS             |
| 62   | MERMELADA 20 gr                                          | 72   | SOPA O CREMA DEL DÍA PLATO CON 8 ONZAS                 |
| 63   | MERMELADA DIETETICA 20 gr                                | 73   | SUPLEMENTO DE FIBRA TIPO ALL BRAIN, GRANOLA, 30 GRAMOS |
| 64   | PAN UNIDAD 30 GRAMOS                                     | 74   | HOJUELAS DE AVENA, U OTRAS 25 GRAMOS                   |
| 65   | PAPAS FRITAS O A LA FRANCESA 100 GRAMOS                  | 75   | VERDURA CRUDA PORCIÓN 120 GRAMOS                       |
| 66   | QUESO O QUESITO PORCIÓN 30 GRAMOS                        | 76   | YOGURT O KUMIS 120 GRAMOS                              |
| 67   | SAL EN SOBRE 1 GRAMO                                     | 77   | TE EN AGUA POR 8 ONZAS                                 |
| 68   | SALPICÓN VASO 8 ONZAS                                    | 78   | TE JARRA X 5 PORCIONES                                 |
| 69   | SÁNDWICH DE POLLO O QUESO O JAMÓN Y QUESO                | 79   | TE EN LECHE POR 8 ONZAS                                |
| 70   | SOPA LICUADA DE VERDURAS CARNE O POLLO PLATO CON 8 ONZAS |      |                                                        |

Intendente Jefe **EDWAR ANDRES GIRALDO GAVIRIA**  
Responsable ESPCO Clínica DEANT

**OBLIGACIONES GENERALES DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA**

- Poner a disposición del **CONTRATISTA** los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado.
- Una vez se surta el proceso de contratación estatal, se asignará un Supervisor, a través de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia, quien mantendrá la interlocución permanente y directa con el CONTRATISTA.
- Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del Supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar.
- Recibir a satisfacción el servicio prestado por el CONTRATISTA, cuando este cumpla con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el “ANEXO TÉCNICO”.
- Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el Supervisor dará aviso oportuno a la Unidad Prestadora de Salud Antioquia, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos por mora o incumplimiento.
- Pagar al CONTRATISTA en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC, previstas para el efecto.
- Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo, como consecuencia de la suscripción del contrato.}
- Solicitar y recibir información técnica respecto del servicio y del CONTRATISTA, en desarrollo del objeto a contratar.
- Rechazar el servicio cuando no cumpla con los requerimientos técnicos exigidos.
- Rechazar el servicio cuando no cumpla con los requerimientos técnicos exigidos. Y en cumplimiento al artículo 15 del Decreto 723 del 15 de abril de 2013, las siguientes: 1.) Reportar a la Administradora de Riesgos Laborales los accidentes de trabajo y enfermedades laborales. 2.) Investigar todos los incidentes y accidentes de trabajo. 3.) Realizar actividades de prevención y promoción. 4.) Incluir a las personas que les aplica el presente decreto en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. 5.) Permitir la participación del contratista en las capacitaciones que realice el Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo. 6.) Verificar en cualquier momento el cumplimiento de los requisitos de seguridad y salud necesarios para cumplir la actividad contratada de las personas a las que les aplica el presente decreto. 7.) Informar a los contratistas afiliados en riesgo IV y/o V sobre los aportes efectuados al Sistema General de Riesgos Laborales. 8.) Adoptar los mecanismos necesarios para realizar el pago anticipado de la cotización, cuando el pago del aporte esté a su cargo.



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 **POLICÍA NACIONAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
4. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.
5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la **UNIDAD PRESTADORA DE SALUD 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 POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso de que se hayan suministrado.
10. EL CONTRATISTA deberá proporcionar la información necesaria para denominar, clasificar, identificar y numerar los artículos de abastecimiento relacionados y/o incluidos en el objeto del contrato, dentro del plazo y en las condiciones señaladas por el Supervisor, quien acreditará el cumplimiento de la presente cláusula, mediante un certificado en que conste la entrega total de la información requerida. La presente certificación será necesaria para la liquidación del contrato. Entendiéndose no finalizada la entrega de los bienes objeto del contrato, en tanto no se cumplan las obligaciones de la cláusula de catalogación.
11. El OFERENTE deberá cumplir con la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a lo establecido en el Decreto No. 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo" y la Resolución No. 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo".
11. Para la facturación de los bienes o servicios contratados, se debe tener en cuenta los lineamientos y parámetros contemplados en la circular externa 016 del 09 de marzo de 2021 establecidos por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, por medio del cual se implementa el modelo de recepción de facturas de venta, notas débito y/o notas crédito, la cual es de obligatorio cumplimiento, de acuerdo con la Directiva Presidencial 09 del 17 de septiembre de 2020 "*Lineamientos para el Pago de Proveedores del Estado*" y la Resolución No. 000042 del 05 de mayo de 2020, "*Por la cual se*
12. 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.
13. 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 **DIRECCIÓN 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.
14. Colaborar con los entes de control de la entidad o del Estado cuando así se requiera.



## OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

15. Rendir los informes que la Dirección de Sanidad - Unidad Prestadora de Salud Antioquia requiera dentro de los plazos determinados.
16. Aplicar el conocimiento profesional en las actividades a desarrollar, emitir conceptos que se requieran
17. 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.
18. 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
19. 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 pactos pactados; De acuerdo con el artículo 1ª de la ley 282 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.
20. 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.
21. 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.
22. 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.
23. 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.



## OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

24. 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.
25. EL CONTRATANTE reanalizara 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).
26. El contratista realizara los cursos, actualizaciones y estudios académicos pertinentes para el idóneo desarrollo de sus actividades.
27. 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).
28. Las de más 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
29. 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 llegase a celebrar, incluyendo los impuestos.
30. El contratista debe entregar al supervisor del contrato los siguientes documentos soportes y evidencias de cumplimiento así:
  31. Plan de saneamiento básico estipulado.
  32. Los formatos y/o documentos que evidencien la implementación del Plan de Saneamiento.
  33. Certificado de Manipulación de Alimentos del personal que laborará en las instalaciones, así como cursos y/o demás capacitaciones.
  34. Certificados de proveedores y anexos de los registros de INVIMA de los insumos adquiridos.
35. El contratista deberá garantizar que todo el personal manipulador de alimentos cuente con la certificación médica de aptitud para la manipulación de alimentos y con las evaluaciones médicas ocupacionales exigidas por la normatividad vigente. Cuando, como resultado de la valoración médica o por razones clínicas o epidemiológicas, se requiera la práctica de exámenes de laboratorio u otros controles específicos, el contratista deberá realizarlos y conservar los soportes correspondientes para verificación del supervisor y de la autoridad sanitaria competente.
36. Formatos de control de ingreso y calidad de alimentos.
37. Rotulación de alimentos empacados, cárnicos, lácteos, preparados y de panadería.
38. 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.
39. 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.
40. 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.
41. El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido 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



## OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

42. 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.
43. El oferente y futuro 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, registran la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.
44. El oferente y futuro 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.
45. El oferente y futuro 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, resolución 631 del 2015.
46. El oferente 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.
47. 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.
48. Evitar el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos
49. El oferente y futuro 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.
50. 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
51. 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:
52. Soporte de la idoneidad del personal que realizó la actividad en la aplicación de plaguicidas.
53. 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.
54. 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.
55. Anexar la hoja de seguridad de los productos químicos utilizados para la actividad.
56. 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.
57. 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.



## OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

58. 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 ferentegenerar 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
59. 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
60. 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 auditoria 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.
61. El **CONTRATISTA debe Informar al supervisor del contrato cuando el estado de ejecución del contrato se encuentre en un 70%.**
62. El **CONTRATISTA** debe Pagar en forma oportuna y mensual el canon de arrendamiento por un valor de \$ 2.337.840,38, para la vigencia 2025 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.
63. 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.
64. 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.
65. El contratista deberá enviar semanalmente al supervisor del contrato el reporte de consumo y/o ejecución del presente contrato, con el fin de no sobre ejecutar el presupuesto asignado.
66. El contratista deberá garantizar el almacenamiento de los alimentos tanto en frio 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.
67. El OFERENTE deberá cumplir con la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a lo establecido en el Decreto No. 1072 de 2015 “Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo” y la Resolución No. 0312 de 2019 “Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo”.
  - a. Etapa 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.
  - b. 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.



## CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Ciudad, \_\_\_\_\_ 2026

Señores  
 POLICÍA NACIONAL – UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA  
 Carrera 43ª No. 48Csur-45  
 Envigado – Antioquia

Referencia: Presentación de propuesta para el Proceso de Selección Abreviada – Menor Cuantía  
 N° \_\_\_\_\_,

Nombre(s) de la(s) persona(s) que está(n) suscribiendo la propuesta, identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de (Calidad en la que actúa el(los) firmante(s) de la propuesta; si el(los) oferente(s) actúa(n) en su propio nombre, éste (éstos) deberá(n) suscribirlo. Si la oferta se presenta bajo la modalidad de representación ya sea de una Unión Temporal o de un Consorcio, deberá firmarla la persona a la cual se le otorgó el correspondiente poder para suscribir la propuesta y adjuntarlo a la misma. Si la oferta se presenta por persona jurídica, deberá firmarla el Representante Legal de la misma), de conformidad con lo establecido en el (En el evento de que la propuesta sea presentada por varias personas y el suscriptor de la carta sea una sola persona, deberá indicarse en este aparte el poder o el compromiso de asociación, o el convenio de Unión Temporal o Consorcio, o el documento pertinente en donde conste la designación de tal persona para presentar oferta en nombre de los demás), me permito presentar, en nombre de (Indicación clara del proponente a nombre de quien se actúa), propuesta seria y formal para participar en el proceso de Selección Abreviada – Menor Cuantía \_\_\_\_\_, convocado por la POLICÍA NACIONAL – UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA, cuyo objeto es “PRESTACIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA”, conforme a la información suministrada en los términos establecidos en el Pliego de Condiciones que rige el proceso, en las Leyes de la República de Colombia y en particular de la Ley 80 de 1993, sus Decretos reglamentarios, los Códigos Civil y de Comercio, y las demás normas que conforman el régimen legal del presente proceso de contratación, o que llegaren a regular algún aspecto concerniente a él.

El objeto del proceso se encuentra detalladamente enunciado en los Pliegos de Condiciones y en el Anexo 1 “Especificaciones Técnicas” y para todos los efectos legales, mi propuesta debe entenderse referida al mismo, teniendo en cuenta su descripción y especificaciones técnicas.

**Propuesta**

Valor total de la propuesta, incluido IVA y demás impuesto y gravámenes \$ \_\_\_\_\_  
 Póliza de seriedad de la oferta No \_\_\_\_\_  
 Compañía Aseguradora: \_\_\_\_\_  
 Valor Asegurado: \$ \_\_\_\_\_  
 Vigencia de la póliza de seriedad desde \_\_\_\_\_ hasta \_\_\_\_\_  
 Fecha y No recibo de pago de la póliza: \_\_\_\_\_

En relación con la propuesta que presento, manifiesto lo siguiente:

- Que el proponente que represento conoce y acepta el contenido de los Pliegos de Condiciones y de sus Anexos y Formularios, así como el de cada uno de las Adendas hechos al mismo.
- Que la propuesta que presento es irrevocable e incondicional, y obliga insubordinadamente al proponente que represento.
- Que ni el representante legal o apoderado del proponente, ni el proponente mismo, ni sus integrantes y directores nos encontramos incurso en ninguna de las causales de inhabilidad y/o incompatibilidad determinadas por la Constitución Política y la ley aplicable.
- Que el proponente, en este caso (Indicación clara del proponente a nombre de quien se actúa), está compuesto por las siguientes personas, y que el nombre de su representante legal, dirección, teléfono y fax son los



siguientes: (Información de cada uno de los integrantes que componen al proponente, si son varias personas; Si se tratara de un proponente persona jurídica, se puede adaptar la declaración, para suministrar la información allí requerida respecto de la sociedad proponente y su representante legal únicamente)

- Que nuestra propuesta básica cumple con todos y cada uno de los requerimientos y condiciones establecidos en los Pliegos de Condiciones y en la Ley, y cualquier omisión, contradicción o declaración debe interpretarse de la manera que resulte compatible con los términos y condiciones del proceso de contratación dentro del cual se presenta la misma, y aceptamos expresa y explícitamente que así se interprete nuestra propuesta.
- Que nos comprometemos a proveer a la POLICÍA NACIONAL – UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA, en caso de resultar adjudicatarios del presente proceso de contratación, los bienes ofrecidos en la presente propuesta, que corresponden a aquellos solicitados por los Pliegos de Condiciones para la Selección Abreviada, con las especificaciones y en los términos, condiciones y plazos establecidos en los Pliegos de Condiciones, y en las condiciones allegada a esa entidad a través de la presente carta de presentación.
- Reconocemos la responsabilidad que nos concierne en el sentido de conocer técnicamente las características y especificaciones de los bienes y/o servicios ofertados, y asumimos la responsabilidad que se deriva de la obligación de haber realizado todas las evaluaciones e indagaciones necesarias para presentar la presente propuesta sobre la base de un examen cuidadoso de las características del negocio. En particular declaramos bajo nuestra responsabilidad, que los bienes que se entregarán a la UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA, en el caso de resultar adjudicataria nuestra propuesta, cumple con todas y cada una de las exigencias de los Pliegos de Condiciones, sus Anexos, sus Formularios y Adendas que llegaren a suscribirse.
- Manifestamos además que hemos realizado el examen completo y cuidadoso, y que hemos investigado plenamente, las condiciones del contrato que nos comprometemos a ejecutar, así como los riesgos que del mismo se derivan, y declaramos que se encuentra bajo nuestra responsabilidad y es nuestra especialidad técnica el conocimiento detallado de la tecnología y los equipos a los cuales aplicaremos nuestro trabajo, y en general, que conocemos todos los factores determinantes de los costos de ejecución del contrato a suscribir, los cuales se encuentran incluidos en los términos de nuestra propuesta.
- En todo caso, aceptamos y reconocemos que cualquier omisión en la que hayamos podido incurrir en la investigación de la información que pueda influir para la determinación de nuestra propuesta, no nos eximirá de la obligación de asumir las responsabilidades que nos lleguen a corresponder como contratistas, y renunciamos a cualquier reclamación, reembolso o ajuste de cualquier naturaleza por cualquier situación que surja y no haya sido contemplada por nosotros en razón de nuestra falta de diligencia en la obtención de la información.
- Reconocemos que ni LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA, ni el personal interno o externo al mismo que haya intervenido en la contratación que se promueve por medio del presente proceso de selección y contratación, han manifestado declaración o garantía alguna expresa o implícita en cuanto a la exactitud, confiabilidad o integridad de la información contenida en las fuentes de información analizadas y conocidas por el proponente, en los materiales proporcionados o en las declaraciones realizadas durante el transcurso de cualquier audiencia o visita efectuada a las instalaciones en las cuales se llevarán a cabo las labores para la ejecución del contrato, ya sea por escrito o en forma verbal, y que nada de lo contenido en cualquiera de los documentos a los que hemos tenido acceso ha sido considerado como una promesa o declaración en cuanto al pasado o al futuro.
- Reconocemos que ni los Pliegos de Condiciones, del proceso de contratación, ni la información contenida en este documento o proporcionada en conjunto con el mismo o comunicada posteriormente a cualquier persona, ya sea en forma verbal o escrita con respecto a cualquiera de los aspectos del contrato ofrecido, se ha considerado como una asesoría en materia de inversiones, legal, tributaria, fiscal o de otra naturaleza, y declaramos que para la preparación de nuestra propuesta hemos obtenido asesoría independiente en materia financiera, legal, fiscal, tributaria, y técnica, y que nos hemos informado plena y adecuadamente sobre los requisitos legales aplicables en la jurisdicción del presente proceso de selección y contratación y del contrato que se suscriba.
- Manifestamos y declaramos que nuestra propuesta no contiene ningún tipo de información confidencial o privada de acuerdo con la ley colombiana, y, en consecuencia, consideramos que LA POLICÍA NACIONAL – UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA se encuentra facultado para revelar dicha información sin reserva alguna, a partir de la fecha de apertura de las propuestas, a sus agentes o asesores, a los demás proponentes o participantes en el proceso de selección y contratación impulsado, y al público en general (Esta declaración puede ser suprimida y sustituida por una en la que se declare que la propuesta contiene información confidencial, en el caso de ser ello así, debiendo indicar de manera explícita los folios en los cuales obra tal información, y la justificación legal y técnica que ampara los documentos que sean citados con la confidencialidad invocada,



mencionando las normas, disposiciones, decisiones de organismos competentes y actos administrativos que le confieran tal confidencialidad a los mismos).

- Los suscritos (Integrantes del proponente en el caso de proponente plural; nombre del proponente, en caso de persona jurídica, adaptando la redacción del párrafo a tal circunstancia), quienes nos presentamos en calidad de proponentes al presente proceso de selección y contratación bajo (Forma o título bajo el cual se presenta la propuesta), declaramos y aceptamos, explícitamente, que asumimos la responsabilidad plena por los resultados y obligaciones del contrato ofrecido, según los términos del Reglamento que rige el proceso de contratación, y reconocemos que nos encontramos vinculados o comprometidos de manera ilimitada, incondicional, insubordinada y solidaria respecto de todas y cada una de las obligaciones o responsabilidades derivadas de la presentación de la propuesta, de la correspondiente adjudicación, y de la suscripción del contrato respectivo, conforme a las condiciones de responsabilidad previstas en la Ley.
- Declaramos bajo juramento, el que se entiende prestado por la suscripción de la presente carta de presentación de la propuesta, que hemos declarado únicamente la verdad en la información y propuesta suministradas, y que en consecuencia no existe ninguna falsedad en la misma, siendo conscientes de las consecuencias penales que pueden derivarse de cualquier falsedad que se evidencie en la información aportada con la propuesta, o en las declaraciones contenidas en la presente carta de presentación de la propuesta.
- Que me obligo a suministrar a solicitud de LA POLICÍA NACIONAL – UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA cualquier información necesaria para la correcta evaluación de esta propuesta, dentro de los términos que al efecto determine esa entidad.
- Que recibiremos notificaciones en la secretaría de su Despacho, o en la(s) siguiente(s) dirección:  
\_\_\_\_\_ ; Teléfono \_\_\_\_\_ (os):  
\_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_.
- Que, en caso de resultar favorecidos en la adjudicación del proceso de selección y contratación, los pagos que se pacten dentro del contrato respectivo, deberán consignarse en la cuenta No. (Indicar clase de cuenta, número, banco, sucursal, ciudad, país y cualquier otro dato necesario).
- Que no nos hallamos relacionados en el Boletín de Responsables Fiscales (artículo 60 Ley 610 de 2000).
- Que la vigencia de la presente oferta es de cuatro (04) meses, contados a partir de la presentación de la misma.

Atentamente,

**NOMBRE DEL PROPONENTE** :  
**NIT o C.C.** :  
**NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL** :  
**C.C.** De  
**FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL :**  
**DIRECCIÓN** :  
**TELÉFONO** :  
**E-MAIL** :

**ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD**

EnvigadoEnvigado, \_\_\_\_\_

Señores.

POLICÍA NACIONAL – UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA

Ciudad.

Referencia: Acuerdo de confidencialidad del proceso de Selección Abreviada de Menor cuantíaSelección Abreviada de Menor cuantía, Número\_\_\_\_\_ cuyo objeto es: Prestación integral del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados Para Los Usuarios Del Subsistema De Salud De La Policía NacionalPrestación integral del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados Para Los Usuarios Del Subsistema De Salud De La Policía Nacional

El(los) suscrito(s) a saber: Nombre del representante legal de la sociedad, asociación o persona jurídica proponente, o nombre del representante legal del consorcio o unión temporal proponente). domiciliado en Domicilio de la persona firmante , identificado con Documento de identificación de la persona firmante y lugar de expedición, quien obra en calidad de representante legal de la entidad \_\_\_\_\_ que en adelante se denominará el proponente, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

**Primero:** que la Policía Nacional adelanta un proceso de contratación a través de la modalidad de Selección abreviada de Menor cuantíaSelección abreviada de Menor cuantía, para la celebración de un contrato estatal para. Prestación integral del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados Para Los Usuarios Del Subsistema De Salud De La Policía NacionalPrestación integral del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados Para Los Usuarios Del Subsistema De Salud De La Policía Nacional

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

**Cláusula primera. Compromisos asumidos.**

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

- Mantener en reserva y no divulgar la **información confidencial** revelada por la **policía nacional** o por terceros formalmente designados para el efecto.
- Mantener en reserva y no divulgar ni utilizar, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el **contrato**, la información que le sea entregada directamente por la **policía nacional** y/o sus designados.
- Mantener en reserva y no divulgar por ningún motivo la información que personalmente conozca o llegare a conocer en desarrollo y ejecución de las actividades que le competan por causa o con ocasión del **contrato**.



- Mantener en reserva y no divulgar la información protegida por derechos de autor o por secreto industrial de acuerdo a la normatividad vigente y que haga parte de la **información confidencial**.
- Reconocer que el recibo de la **información confidencial** no concede, ni expresa ni implícitamente, autorización, permiso o licencia de uso de marcas, patentes, derechos de autor, o de cualquier otro derecho de propiedad industrial o intelectual de la **Policía Nacional**.
- Suscribir, con antelación a la revelación de la **información confidencial**, los acuerdos de confidencialidad que se ajustan a todo lo dispuesto en el presente acuerdo con todos sus empleados y/o familiares de los mismos, contratistas, subcontratistas, proveedores y demás personas naturales o jurídicas que haya involucrado, involucre o llegare a involucrar en la ejecución de las actividades que le correspondan para el cumplimiento del objeto del **contrato**.
- El **proponente** mantendrá una lista de usuarios de la **información confidencial** que será entregada al **proponente** cuando lo solicite.
- Utilizar única y exclusivamente la **información confidencial** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución de lo que le compete en relación con el contrato.
- No utilizar la **información confidencial** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución del **contrato**, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el mismo, prohibiéndose la divulgación inclusive para fines académicos.
- Adoptar y mantener mecanismos internos de seguridad adecuados para proteger la confidencialidad de toda la información que conozca o llegare a conocer en desarrollo del **contrato**.
- No usar la **información confidencial** de modo que pueda ser de alguna manera, directa o indirectamente, perjudicial para los intereses de la **policía nacional**.
- No acceder, copiar, reproducir, distribuir o transmitir por ningún medio conocido o por conocer la **información confidencial**, en todo o en parte, sin previo y escrito consentimiento de la **Policía Nacional**.
- Cumplir con la confidencialidad en las mismas condiciones y formas, y con el mismo cuidado con que realiza la protección de la información confidencial.

El proponente:

\_\_\_\_\_  
Firma del representante legal del proponente

Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente

Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente

Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal

Identificación (C.C ☐ C.E. ☐): Diligenciar el documento de identificación del representante legal

Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor

Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor

Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones



## SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Envigado, \_\_\_\_\_

Señores.

POLICÍA NACIONAL – UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD  
ANTIOQUIA  
Ciudad.

Referencia: presentación sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo para el proceso de Selección Abreviada de Menor cuantía Selección Abreviada de Menor cuantía, Número \_\_\_\_\_ cuyo objeto es: Prestación integral del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados Para Los Usuarios Del Subsistema De Salud De La Policía Nacional Prestación integral del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados Para Los Usuarios Del Subsistema De Salud De La Policía Nacional

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

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

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

## PERSONA JURÍDICA

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

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

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



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

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

- Estándares mínimos para empresas, empleadores y contratantes con diez (10) o menos trabajadores, clasificadas con riesgo I, II ó III
- Estándares mínimos para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores clasificadas con riesgo I, II ó III.
- Estándares mínimos para empresas de más de cincuenta (50) trabajadores clasificadas con riesgo I, II, III, IV ó V y de cincuenta (50) ó menos trabajadores con riesgo IV ó V.

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

El proponente:

\_\_\_\_\_  
Firma del representante legal del proponente

Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente

Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐):

Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal

Identificación

Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor

Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor

Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

**COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN**

Envigado Envigado, \_\_\_\_\_

Señores.

POLICÍA NACIONAL – UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA  
Ciudad.

Referencia: Compromiso anticorrupción del proceso de Selección Abreviada de Menor cuantía Selección Abreviada de Menor cuantía, Número \_\_\_\_\_ cuyo objeto es: Prestación integral del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados Para Los Usuarios Del Subsistema De Salud De La Policía Nacional Prestación integral del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados Para Los Usuarios Del Subsistema De Salud De La Policía Nacional

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

PRIMERO: que la POLICÍA NACIONAL – UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA, adelanta un proceso de selección para la celebración de un contrato estatal.

SEGUNDO: que es interés del proponente apoyar la acción del estado colombiano, y de la POLICÍA NACIONAL - UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas;

TERCERO: que siendo del interés del proponente participar en el proceso de selección aludido en el considerando primero precedente, se encuentra dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso, y en tal sentido suscribe el presente compromiso unilateral anticorrupción, que se regirá por los siguientes compromisos:

**COMPROMISOS ASUMIDOS.**

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

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

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

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



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

Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción. El proponente no ofrecerá ni dará sobornos ni ninguna otra forma de halago a ningún funcionario público en relación con su propuesta, con el proceso de contratación, ni con la ejecución del contrato que pueda celebrarse como resultado de su propuesta.

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

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

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

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

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

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

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

---

<sup>1</sup> Decreto 2153 de 1992, Arts. 44 y 47.



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

El proponente:

\_\_\_\_\_  
Firma del representante legal del proponente

Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente

Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐):

Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal

Identificación (C.C ☐ C.E. ☐ Diligenciar el documento de identificación del representante legal

Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor

Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor

Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

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



## CERTIFICADO DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES PERSONA JURÍDICA

Envigado, Antioquia \_\_ de \_\_\_\_ de 2026.

Señores

**POLICÍA NACIONAL**

**UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA**

Carrera 43a 48 c sur – 45

Envigado - Antioquia

Referencia: Certificado de Inhabilidades e Incompatibilidades Persona Jurídica del proceso de Selección Abreviada de Menor cuantía Selección Abreviada de Menor cuantía, Número \_\_\_\_\_ cuyo objeto es: Prestación integral del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados Para Los Usuarios Del Subsistema De Salud De La Policía Nacional Prestación integral del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados Para Los Usuarios Del Subsistema De Salud De La Policía Nacional

Yo \_\_\_\_\_, identificado con la Cedula de Ciudadanía N° \_\_\_\_\_ expedida en \_\_\_\_\_, representante legal de la Empresa \_\_\_\_\_ con Nit N° \_\_\_\_\_

manifiesto bajo la gravedad del juramento: Que ni yo ni la empresa a la cual represento nos encontramos incurso dentro de las causales de inhabilidades e incompatibilidades establecidas en la Constitución Nacional, en el Artículo 8 de la Ley 80 de 1993 y demás normas sobre la materia, que tampoco me hallo o hallamos en ninguno de los eventos de prohibiciones especiales para contratar con el Estado (UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA). En especial, que no aparezco o aparecemos reportados en el Boletín de responsables Fiscales vigente expedido por la Contraloría General de la República, de acuerdo con lo previsto en el Artículo 60 de la Ley 610 de 2000, en concordancia con el numeral 4 del artículo 38 de la ley 734 de 2002.

Atentamente,

**NOMBRE DEL PROPONENTE:** \_\_\_\_\_

**NIT O C.C:** \_\_\_\_\_

**NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:** \_\_\_\_\_

**C.C:** \_\_\_\_\_ **EXPEDIDA:** \_\_\_\_\_

**DIRECCIÓN:** \_\_\_\_\_

**TELEFONO:** \_\_\_\_\_

**EMAIL:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL**



## CONSTANCIA CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES PARAFISCALES

## PERSONA JURÍDICA

Envigado, Antioquia \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

Señores

**POLICÍA NACIONAL****UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA**

Carrera 43a 48 c sur – 45

Envigado - Antioquia

Referencia: constancia cumplimiento obligaciones parafiscales persona natural del proceso de Selección Abreviada de Menor cuantía Selección Abreviada de Menor cuantía, Número \_\_\_\_\_ cuyo objeto es: Prestación integral del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados Para Los Usuarios Del Subsistema De Salud De La Policía Nacional. Prestación integral del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados Para Los Usuarios Del Subsistema De Salud De La Policía Nacional.

Yo \_\_\_\_\_, Identificado con la Cedula de Ciudadanía N° \_\_\_\_\_ expedida en \_\_\_\_\_ representante legal de la Empresa \_\_\_\_\_ con Nit N° \_\_\_\_\_ manifiesto bajo la gravedad del juramento: Que hemos cumplido con las obligaciones parafiscales señaladas en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, durante los seis meses anteriores a la fecha de firma de la presente certificación, por tanto nos encontramos a Paz y Salvo por conceptos de pago a las entidades promotoras de salud, fondo de pensiones, riesgos profesionales y aportes parafiscales (Cajas de compensación familiar, SENA, ICBF) según consta en la última planilla de pago No \_\_\_\_\_ que se efectúa por medio de la entidad \_\_\_\_\_ y nos comprometemos a cumplir con dicha obligación durante la vigencia del contratado cuyo objeto es \_\_\_\_\_

## REPRESENTANTE LEGAL

Firma \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

C.C. N°: \_\_\_\_\_

## REVISOR FISCAL O CONTADOR

Firma \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

C.C. N°: \_\_\_\_\_

Tarjeta Profesional No. \_\_\_\_\_

**(Anexar fotocopia de la cédula, tarjeta profesional y antecedentes de la junta central de contadores)**



## CERTIFICADO ORIGEN LÍCITO DE RECURSOS

Envigado, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

Señores

**POLICÍA NACIONAL**

**UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA**

Carrera 43A, Cl 48C Sur # 45

Ref: Proceso de \_\_\_\_\_ No. \_\_\_\_\_, que tiene por objeto  
“La Prestación integral del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados Para Los Usuarios Del  
Subsistema De Salud De La Policía Nacional en la **UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA**”

Yo \_\_\_\_\_ identificado con cedula de ciudadanía No. \_\_\_\_\_  
expedida en \_\_\_\_\_, actuando en nombre propio y/o en representación de la firma  
\_\_\_\_\_ identificada con el Nit. No. \_\_\_\_\_,

manifiesto bajo la gravedad del juramento, que los activos y recursos que conforman mi patrimonio, así  
como el patrimonio de cada uno de los socios, que se emplearan para el desarrollo del contrato que se  
llegare a celebrar, provienen de actividades lícitas y que no estamos incluidos en listas nacionales o  
internacionales de lavado de activos.

Atentamente,

**NOMBRE DEL PROPONENTE:**

**NIT O C.C:**

**NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:**

**C.C:** \_\_\_\_\_ **EXPEDIDA:** \_\_\_\_\_

**DIRECCIÓN:**

**TELÉFONO:**

**EMAIL:**

\_\_\_\_\_  
**FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL**



## DATOS BÁSICOS BENEFICIARIO CUENTA

## DATOS BÁSICOS BENEFICIARIO CUENTA

CIUDAD \_\_\_\_\_ FECHA \_\_\_\_\_

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

APERTURA \_\_\_\_\_ CANCELACIÓN \_\_\_\_\_

## I. DATOS ENTIDAD INFORMANTE (Beneficiario)

Entidad o beneficiario \_\_\_\_\_ NIT \_\_\_\_\_  
C.C. \_\_\_\_\_ Dirección \_\_\_\_\_ Teléfono \_\_\_\_\_  
Fax \_\_\_\_\_

Departamento \_\_\_\_\_ Ciudad \_\_\_\_\_ Municipio \_\_\_\_\_

Denominación de la cuenta **Corriente** \_\_\_\_\_ **Ahorros** \_\_\_\_\_

Teniendo en cuenta que la Tesorería informará al proveedor sobre la realización del pago, indicando el día del giro, concepto y cuenta del beneficiario, para que éste verifique el abono en la respectiva cuenta y confirme a la Entidad, el contratista deberá manifestar si está información la recibirá por correo electrónico, para lo cual tendrá en cuenta lo siguiente:

- Si es a través de correo electrónico el contratista verificará que los recursos fueron recibidos y dará respuesta al correo electrónico de la Tesorería de la Entidad dentro del siguiente día hábil.

CORREO ELECTRÓNICO: \_\_\_\_\_ SI (\_\_\_\_)

TELÉFONO: \_\_\_\_\_ SI (\_\_\_\_)

## II. DATOS DE LA ENTIDAD FINANCIERA:

Entidad Financiera \_\_\_\_\_ Código \_\_\_\_\_

Sucursal \_\_\_\_\_ Código \_\_\_\_\_ Ciudad \_\_\_\_\_

Dirección \_\_\_\_\_ Teléfono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

Número de la cuenta \_\_\_\_\_  
(Adjuntar certificación bancaria)

\_\_\_\_\_  
NOMBRE Y FIRMA BENEFICIARIO

**DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN  
CONTRATISTAS O TERCEROS**

La Policía Nacional considerando que usted ofrece condiciones personales y profesionales para acceder a la información que se administra en la Institución, teniendo en cuenta la misión de la Policía Nacional y que este implica manejar información de diferentes niveles de clasificación, requiere que en correspondencia con el voto de confianza otorgado con la posibilidad de acceso a la información de la Policía Nacional usted suscriba el siguiente compromiso.

Yo, \_\_\_\_\_, Identificado con la cedula de ciudadanía No. \_\_\_\_\_, con domicilio en \_\_\_\_\_, de la empresa \_\_\_\_\_, cargo \_\_\_\_\_, en adelante denominado EL CONTRATISTA O TERCERO, bajo el contrato No. \_\_\_\_\_ me comprometo a cumplir cabalmente los compromisos y demás directrices del Sistema de Gestión de Seguridad de la Información para la Policía Nacional.

Así mismo declaro que:

Reconozco que la información es un activo sobre el cual se sustentan los objetivos estratégicos de la Institución y que es mi responsabilidad conocer las políticas de seguridad de la información, adoptarlas, cumplirlas, hacerlas respetar e informar cualquier incidente que se presente con el uso y manipulación de la misma al Jefe de la Oficina de Telemática de la unidad donde se preste el servicio, o a quien realice las funciones de telemática, el cual reportará el incidente al CSIRT "*Computer Security Incident Response Team*".

Esta declaración comienza con la firma del contrato o convenio o acuerdo y permanecerá vigente mientras subsista el objeto que dio inició al mismo, manteniéndose inclusive durante las prórrogas sin necesidad de firmar una nueva declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información.

Así mismo, si el contrato, convenio u acuerdo inicial termina y se inicia después un nuevo contrato, convenio u acuerdo, pero con el mismo objeto del contrato, convenio u acuerdo anterior, esta declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información tomará vigencia sin necesidad de firmar uno nuevo.

**CONFIDENCIALIDAD**

- EL CONTRATISTA O TERCERO se obliga en forma directa e irrevocable ante la POLICÍA NACIONAL a no revelar, divulgar o facilitar, bajo cualquier forma, a ninguna persona natural o jurídica, sea esta pública o privada, y a no utilizar para su propio beneficio o para beneficio de terceros, la información relacionada con el ejercicio de sus funciones en la Policía Nacional, así como también las políticas y/o cualquier otra información vinculada con sus funciones.
- EL CONTRATISTA O TERCERO asume la obligación de mantener la confidencialidad acordada en la presente declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información por el tiempo que dure vigente la relación laboral y por un plazo adicional de 2 años contados a partir de la extinción del vínculo contractual y/o acuerdo y/o convenio.
- La violación o el incumplimiento de la declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información. por parte EL CONTRATISTA O TERCERO, generará las acciones de tipo penal, disciplinario, administrativo y fiscal a que haya lugar.
- Si una orden judicial obligara al EL CONTRATISTA O TERCERO a divulgar información confidencial, este se compromete a dar aviso previo a la POLICIA NACIONAL de modo que la POLICIA NACIONAL pueda impugnar la solicitud o procurar una orden judicial que lo proteja.
- El CONTRATISTA O TERCERO reconoce que esta información tiene un valor intangible, que no es generalmente dado a conocer al público o a terceros que podrían usarla en contra de la POLICÍA NACIONAL,



de sus integrantes, de los habitantes de Colombia o del mismo Estado y que la información está sujeta a un esfuerzo razonable de la POLICÍA NACIONAL para mantener su reserva y confidencialidad. Así mismo, EL CONTRATISTA O TERCERO no hará ninguna duplicación o copia del material confidencial.

- El CONTRATISTA O TERCERO devolverá inmediatamente todo material confidencial que se le haya entregado o asignado cuando así lo requiera o solicite la POLICÍA NACIONAL.
- El CONTRATISTA O TERCERO se compromete a no utilizar información o material confidencial una vez finalizada la relación contractual o laboral.
- El CONTRATISTA O TERCERO se compromete a guardar completa confidencialidad sobre la información a la que tenga acceso por su condición laboral o actividades que desempeñe, así mismo a no extraer, consultar, copiar, borrar, ni revelar información crítica y sensible a la que tenga acceso en perjuicio de la Policía Nacional o de sus funcionarios.

#### RESERVA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y/O CONVENIO Y/O ACUERDO.

El CONTRATISTA reconoce que todos los trabajos llevados a cabo en LA POLICÍA NACIONAL, son sujetos a la dirección y control por parte de la Institución Policial y constituyen una función contratada de conformidad a lo establecido en el régimen jurídico vigente aplicable a los CONTRATISTAS.

El CONTRATISTA o TERCERO informará a la POLICÍA NACIONAL cualquier descubrimiento, invento o creación que haya hecho, considerándose esto como parte del material confidencial, los cuales corresponderán a actividades propias desarrolladas con ocasión a la ejecución del objeto contratado, convenido o acordado y serán de propiedad de la POLICÍA NACIONAL.

#### ME COMPROMETO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN, toda vez que:

- He leído, comprendido, e interiorizado las políticas de seguridad de la información que se encuentran en el 1DT- MA- 0001 Manual del Sistema de Gestión de la Seguridad de la Información vigente para la Policía Nacional y es mi deber conocer la última versión que exista del mencionado documento. Conozco mis deberes y derechos con respecto a la seguridad de la información.
- Entiendo que el incumplimiento de las políticas de seguridad de la información, ya sea en forma intencional, negligente o con violación al deber objetivo de cuidado, implican acciones de tipo penal, disciplinario, administrativo y fiscal a que haya lugar.
- Comprendo que dado el caso que se cause un daño a la Policía Nacional, como consecuencia de la inobservancia al deber objetivo de cuidado, la Policía Nacional podrá adelantar las acciones penales, civiles o contenciosas administrativas, en aras de buscar el resarcimiento de los daños y perjuicios que se llegaren a causar.

Suscribo este compromiso en \_\_\_\_\_, a los \_\_\_\_\_ (\_\_) días del mes de \_\_\_\_\_ del año 20\_\_\_\_\_.

#### EL CONTRATISTA O TERCERO

Firma:

Identificación

Empresa:

Cargo:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

AUTORIZACIÓN CONSULTA EN LA PÁGINA DE LA DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN  
CRIMINAL E INTERPOL, SI ME ENCUENTRO INHABILITADO POR HABER SIDO  
CONDENADO POR DELITOS SEXUALES CONTRA MENORES.**AUTORIZACIÓN**

Yo, \_\_\_\_\_, identificado como aparece al pie de mi firma, por medio del presente escrito, autorizo a la Unidad Prestadora de Salud Choco para que en cumplimiento a lo establecido en el Decreto número 753 de 2019, "Por medio del cual se reglamenta la Ley 1918 de 2018 'por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones" consulte en la página de la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL, si me encuentro inhabilitado por haber sido condenado por delitos sexuales contra menores.

Lo anterior en cumplimiento al parágrafo 2 del artículo 2 del citado decreto que indica:

**ARTICULO 2. Entidades públicas y privadas obligadas a consultar el certificado de inhabilidades por delitos sexuales contra niños, niñas y adolescentes.** El ICBF, en el marco de sus competencias constitucionales y legales y de acuerdo con la definición efectuada en el artículo anterior, sobre los cargos, oficios o profesiones que involucran una relación directa y habitual con niños, niñas y adolescentes, autoriza a las entidades públicas y privadas a consultar en línea el registro de inhabilidades por delitos contra la libertad, integridad y formación sexuales contra los mismos, en los procesos de selección de su personal, en aquellos empleos que se desarrollen en los ámbitos educativos, recreacionales, de cuidado, protección, asistencia, salud, nutrición, bienestar, cultura, religioso, seguridad, entre otros, en cuyo ejercicio impliquen un trato directo y habitual con menores de edad.

Parágrafo 2. Será responsabilidad de las entidades públicas y privadas obligadas a consultar el registro de inhabilidades por delitos contra la libertad, integridad y formación sexuales contra niños, niñas y adolescentes, obtener la autorización previa, expresa y escrita del aspirante al cargo, u oficio, la cual deberá reposar dentro de la documentación correspondiente al proceso de selección dirigido a su vinculación laboral, contractual o reglamentaria, según el caso.

Atentamente,

Firma del representante legal del proponente

Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente

Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente

Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal

Identificación (C.C ☐ C.E. ☐ ) Diligenciar el documento de identificación del representante legal

FORMULARIO EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

Envigado, Antioquia \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 2026.

Señores.  
POLICÍA NACIONAL – UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA  
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA  
Envigado, Antioquia.

Referencia: experiencia del proponente del proceso de Selección Abreviada de Menor cuantía Selección Abreviada de Menor cuantía, Número \_\_\_\_\_ cuyo objeto es: La Prestación integral del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados Para Los Usuarios Del Subsistema De Salud De La Policía Nacional en la UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA. La Prestación integral del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados Para Los Usuarios Del Subsistema De Salud De La Policía Nacional en la UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA.

| RELACIÓN DE CONTRATOS CON LOS QUE CUMPLE EXPERIENCIA REGISTRADA EN EL RUP- EXPERIENCIA DEL PROPONENTE. |                        |                          |                               |                          |                          |                          |        |                                                      |                                                                    |                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| CONSECUTIVO                                                                                            | ENTIDAD CONTRATANTE    | FECHA DE INICIO DD/MM/AA | FECHA DE TERMINACIÓN DD/MM/AA | MODALIDAD *              |                          |                          | % PART | VALOR CONTRATO EXPRESADO EN SALARIOS MÍNIMOS (SMMLV) | FOLIO EN QUE SE ENCUENTRA LA CERTIFICACIÓN PRESENTADA EN LA OFERTA | FOLIO EN QUE SE ENCUENTRA REGISTRADA LA EXPERIENCIA EN EL RUP. |
|                                                                                                        |                        |                          |                               | I                        | UT                       | C                        |        |                                                      |                                                                    |                                                                |
| 1                                                                                                      | Nombre del contratante | DD/MM/AA                 | DD/MM/AA                      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | %      | 00                                                   | 00                                                                 | 00                                                             |
| 2                                                                                                      | Nombre del contratante | DD/MM/AA                 | DD/MM/AA                      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | %      | 00                                                   | 00                                                                 | 00                                                             |
| 3                                                                                                      | Nombre del contratante | DD/MM/AA                 | DD/MM/AA                      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | %      | 00                                                   | 00                                                                 | 00                                                             |
| 4                                                                                                      | Nombre del contratante | DD/MM/AA                 | DD/MM/AA                      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | %      | 00                                                   | 00                                                                 | 00                                                             |
| 5                                                                                                      | Nombre del contratante | DD/MM/AA                 | DD/MM/AA                      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | %      | 00                                                   | 00                                                                 | 00                                                             |
| TOTAL                                                                                                  |                        |                          |                               |                          |                          |                          |        | 00                                                   |                                                                    |                                                                |
| * I: INDIVIDUAL, UT: UNIÓN TEMPORAL, C: CONSORCIO                                                      |                        |                          |                               |                          |                          |                          |        |                                                      |                                                                    |                                                                |

**Nota:** el diligenciamiento del presente formulario se hará conforme a las condiciones establecidas en la invitación pública

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



## COMPROMISO DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

Ciudad, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 2026.

Señores

**POLICÍA NACIONAL**

**UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA**

Carrera 43a 48 c sur – 45

Envigado - Antioquia

Ref.: Proceso de Contratación mínima cuantía No. \_\_\_\_\_, que tiene por objeto La Prestación integral del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados Para Los Usuarios Del Subsistema De Salud De La Policía Nacional en la **UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA**

Yo \_\_\_\_\_ identificado con C.C. Nro. \_\_\_\_\_ expedida en \_\_\_\_\_, actuando en nombre propio y/o en representación de la firma \_\_\_\_\_ identificada con el Nit No. \_\_\_\_\_, me comprometo a realizar con la adjudicación del presente proceso contractual, las buenas prácticas ambientales en cumplimiento a los solicitado en la norma técnica colombiana ISO 14001 en referencia a la Legislación Ambiental Colombiana vigente en lo que respecta a la entrega de los elementos pos consumos y a su disposición final.

Aquellos elementos considerados como contaminantes del medio ambiente (llantas para vehículos, baterías, luminaria de todo tipo, químicos, aceites...), con sujeción a la legislación ambiental son de mi responsabilidad y una vez terminada la vida útil de los bienes que provea a la Policía Nacional de Colombia, los reciba nuevamente y proceda a realizar su disposición final adecuada.

De igual manera me comprometo a:

- La aplicación de buenas prácticas ambientales, de acuerdo con el tipo de servicio a contratar.
- Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, serán asumidas como mi responsabilidad.
- Presentar las actas de disposición final correspondientes y las licencias ambientales de dicha disposición.
- El personal bajo mi responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, escombros entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación entre otros), para el bien o servicio que se va a realizar de acuerdo a cada actividad específica que se desarrolle.
- Presentar al supervisor del contrato el análisis de ciclo de vida del producto y/o servicio a contratar según corresponda.
- 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
- 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 pactos pactados; De acuerdo con el artículo 1ª de la ley 282 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.

Atentamente,

**NOMBRE DEL PROPONENTE:**

**NIT O C.C:**

**NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:**

**C.C:**                      **EXPEDIDA:**

**DIRECCIÓN:**

**TELEFONO:**

**EMAIL:**

---

**FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL**



## COMPROMISO SOSTENIBILIDAD DE PRECIOS

Ciudad, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 2026.

Señores  
POLICÍA NACIONAL  
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA  
carrera 43ª 48C Sur 45 Barrio Primavera  
Envigado-

Ref.: Proceso No. \_\_\_\_\_, que tiene por objeto la: la  
Prestación integral del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados Para Los Usuarios Del  
Subsistema De Salud De La Policía Nacional en la **UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA**.

La firma \_\_\_\_\_ se compromete a sostener los precios y/o tarifas ofertadas dentro del  
proceso \_\_\_\_\_, durante la vigencia del contrato y las eventuales adiciones si este  
se llegara a suscribir, el cual tiene por objeto la que tiene por objeto la: "la Prestación integral del servicio  
de alimentación para pacientes hospitalizados Para Los Usuarios Del Subsistema De Salud De La Policía  
Nacional en la **UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA**, para la adecuada prestación de los  
servicios de salud a los usuarios y beneficiarios que hacen parte del Subsistema de Salud de la Policía  
Nacional.

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

El proponente:

\_\_\_\_\_  
Firma del representante legal del proponente

Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente

Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente

Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal

Identificación (C.C ☐ C.E. ☐ ) Diligenciar el documento de identificación del representante legal



## INTEGRIDAD DE PRECIOS

CIUDAD Y FECHA \_\_\_\_\_

Yo \_\_\_\_\_ en mi calidad de \_\_\_\_\_ de la entidad \_\_\_\_\_ bajo la gravedad del juramento, declaro que los precios incluyen la carga tributaria, arancelaria de ley, todos los costos administrativos como seguros y fletes. Manifiesto que no se realizarán reajustes ni cobros adicionales. \_\_\_\_\_, que tiene como objeto **PRESTACIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA**, durante la vigencia del contrato y las eventuales adiciones, prorrogas y/o sustituciones.

NOMBRE DEL PROPONENTE :

NIT o C.C.

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL :

C.C. De

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL :

DIRECCIÓN :

TELÉFONO :

E-MAIL :

## OFERTA ECONÓMICA



Envigado, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

Señores

**UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA**

Carrera 43a 48 c sur – 45

Envigado - Antioquia

Referencia: proceso \_\_\_\_\_, que tiene por objeto la: PRESTACIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS PARA LOS USUARIOS DEL SUBSISTEMA DE SALUD DE LA POLICÍA NACIONAL PRESTACIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS PARA LOS USUARIOS DEL SUBSISTEMA DE SALUD DE LA POLICÍA NACIONAL.

El suscrito \_\_\_\_\_, obrando en nombre y representación legal de \_\_\_\_\_ identificado con NIT. \_\_\_\_\_, 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:

| ÍTEM | DESCRIPCIÓN                                | CANTIDAD | VALOR UNITARIO POR ÍTEM (PRECIO TECHO) | VALOR UNITARIO OFERTADO IMPUESTO INCLUIDO |
|------|--------------------------------------------|----------|----------------------------------------|-------------------------------------------|
| 1    | DIETA ASTRINGENTE                          | 1        |                                        |                                           |
| 2    | DIETA BLANDA                               | 1        |                                        |                                           |
| 3    | DIETA BLANDA PEQUEÑA                       | 1        |                                        |                                           |
| 4    | DIETA COMPLEMENTARIA I                     | 1        |                                        |                                           |
| 5    | DIETA COMPLEMENTARIA II                    | 1        |                                        |                                           |
| 6    | DIETA HIPOGLUCIDA                          | 1        |                                        |                                           |
| 7    | DIETA SEMIBLANDA                           | 1        |                                        |                                           |
| 8    | DIETA HIPOGRASA                            | 1        |                                        |                                           |
| 9    | DIETA HIPOSODICA                           | 1        |                                        |                                           |
| 10   | DIETA LIQUIDA CLARA                        | 1        |                                        |                                           |
| 11   | DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA                | 1        |                                        |                                           |
| 12   | DIETA NORMAL                               | 1        |                                        |                                           |
| 13   | DIETA RENAL                                | 1        |                                        |                                           |
| 14   | ASTRINGENTE – LIQUIDA CLARA                | 1        |                                        |                                           |
| 15   | SEMIBLANDA                                 | 1        |                                        |                                           |
| 16   | COMPLEMENTARIA II                          | 1        |                                        |                                           |
| 17   | BLANDA PEQUEÑA                             | 1        |                                        |                                           |
| 18   | ACOMPAÑANTE DE PANADERÍA PASTELERÍA 40 grs | 1        |                                        |                                           |
| 19   | AGUA INDUSTRIALIZADA BOTELLA 500 CC        | 1        |                                        |                                           |
| 20   | AGUA DE PANELA JARRA X 5 PORCIONES         | 1        |                                        |                                           |
| 21   | AGUA INDUSTRIALIZADA VASO 250 CC           | 1        |                                        |                                           |
| 22   | AROMÁTICA O AGUA DE PANELA POR 8 OZ        | 1        |                                        |                                           |

## ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

## FORMULARIO OFERTA ECONÓMICA



POLICÍA NACIONAL

|    |                                                   |   |  |  |
|----|---------------------------------------------------|---|--|--|
| 23 | AROMÁTICA JARRA X 5 PORCIONES                     | 1 |  |  |
| 24 | AREPA REDONDA 40 gr                               | 1 |  |  |
| 25 | AREPA DELGADA 60 gr                               | 1 |  |  |
| 26 | ARROZ COCIDO 80 gr                                | 1 |  |  |
| 27 | ARROZ CON LECHE 40 GRS                            | 1 |  |  |
| 28 | AZÚCAR EN SOBRE 10 GRAMOS                         | 1 |  |  |
| 29 | CAFÉ O CHOCOLATE EN LECHE 8 ONZAS                 | 1 |  |  |
| 30 | CALDO DE PAPA CON CARNE O POLLO 1 TAZA DE 8 ONZAS | 1 |  |  |
| 31 | CIRUELAS PASAS                                    | 1 |  |  |
| 32 | COLADA EN AGUA 8 ONZAS                            | 1 |  |  |
| 33 | COLADA EN LECHE 8 ONZAS                           | 1 |  |  |
| 34 | COMPOTA FRESCA 100 GRAMOS                         | 1 |  |  |
| 35 | COMPOTA COMERCIAL 113 GRAMOS                      | 1 |  |  |
| 36 | CONSOMÉ NATURAL DE POLLO O CARNE TAZA CON 8 ONZAS | 1 |  |  |
| 37 | CREMA NO LACTEA SOBRES 4 GRAMOS                   | 1 |  |  |
| 38 | ENSALADA FRUTAS CON QUESO CON CREMA 300 GRAMOS    | 1 |  |  |
| 39 | ENSALADA FRUTAS CON QUESO SIN CREMA 250 GRAMOS    | 1 |  |  |
| 40 | ENSALADA FRUTAS SIN QUESO SIN CREMA 250 GRAMOS    | 1 |  |  |
| 41 | ENSALADA FRUTAS SIN QUESO SIN CREMA 120 GRAMOS    | 1 |  |  |
| 42 | FRUTA MIXTA PORCIÓN 250 GRAMOS                    | 1 |  |  |
| 43 | FRUTA 120 GRAMOS                                  | 1 |  |  |
| 44 | GALLETAS PAQUETE DE DULCE O SAL 19 GRAMOS         | 1 |  |  |
| 45 | GELATINA DIETÉTICA O NORMAL 100 GRAMOS            | 1 |  |  |
| 46 | HAMBURGUESA CON 100 GRAMOS PROTEÍNA UNIDAD        | 1 |  |  |
| 47 | HAMBURGUESA CON 140 GRAMOS PROTEÍNA UNIDAD        | 1 |  |  |
| 48 | HELADO DE CREMA INDUSTRIALIZADO 100 GRAMOS        | 1 |  |  |
| 49 | HUEVO CUALQUIER PREPARACIÓN 1 TIPO A              | 1 |  |  |
| 50 | CREMA NO LACTEA SOBRES 4 GRAMOS                   | 1 |  |  |
| 51 | JUGO FRESCO EN AGUA JARRA X 5 VASOS 8 ONZAS C/U   | 1 |  |  |
| 52 | JUGO FRESCO EN AGUA VASO 8 ONZAS                  | 1 |  |  |
| 53 | JUGO FRESCO EN LECHE VASO (SORBETE) 8 ONZAS       | 1 |  |  |
| 54 | JUGO FRESCO NARANJA NATURAL 8 ONZAS               | 1 |  |  |

## ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

## FORMULARIO OFERTA ECONÓMICA



POLICÍA NACIONAL

|    |                                                          |   |  |  |
|----|----------------------------------------------------------|---|--|--|
| 55 | LECHE DE SOYA O DESLACTOSADA 8 ONZAS                     | 1 |  |  |
| 56 | LICUADO CON CARNE O POLLO 8 ONZAS                        | 1 |  |  |
| 57 | MANTEQUILLA 10 gr                                        | 1 |  |  |
| 58 | MERMELADA 20 gr                                          | 1 |  |  |
| 59 | MERMELADA DIETETICA 20 gr                                | 1 |  |  |
| 60 | PAN UNIDAD 30 GRAMOS                                     | 1 |  |  |
| 61 | PAPAS FRITAS O A LA FRANCESA 100 GRAMOS                  | 1 |  |  |
| 62 | QUESO O QUESITO PORCIÓN 30 GRAMOS                        | 1 |  |  |
| 63 | SAL EN SOBRE 1 GRAMO                                     | 1 |  |  |
| 64 | SALPICÓN VASO 8 ONZAS                                    | 1 |  |  |
| 65 | SÁNDWICH DE POLLO O QUESO O JAMÓN Y QUESO                | 1 |  |  |
| 66 | SOPA LICUADA DE VERDURAS CARNE O POLLO PLATO CON 8 ONZAS | 1 |  |  |
| 67 | SOPA LICUADA DE VERDURAS PLATO CON 8 ONZAS               | 1 |  |  |
| 68 | SOPA O CREMA DEL DÍA PLATO CON 8 ONZAS                   | 1 |  |  |
| 69 | SUPLEMENTO DE FIBRA TIPO ALL BRAIN, GRANOLA, 30 GRAMOS   | 1 |  |  |
| 70 | HOJUELAS DE AVENA, U OTRAS 25 GRAMOS                     | 1 |  |  |
| 71 | VERDURA CRUDA PORCIÓN 120 GRAMOS                         | 1 |  |  |
| 72 | YOGURT O KUMIS 120 GRAMOS                                | 1 |  |  |
| 73 | TE EN AGUA POR 8 ONZAS                                   | 1 |  |  |
| 74 | TE JARRA X 5 PORCIONES                                   | 1 |  |  |
| 75 | TE EN LECHE POR 8 ONZAS                                  | 1 |  |  |

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 tracto 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 PRESUPUESTO ASIGNADO”** el valor total del presupuesto asignado de acuerdo como lo solicita la entidad.

**NOTA 4:** En el presente formulario deberá ubicar en la columna que se detalla al final de la relación del ítem llamado **“VALOR UNITARIO OFERTADO IMPUESTO INCLUIDO”**, el valor unitario ofertado por el proponente para cada uno de los ítems, **es de anotar que el proponente debe ofertar la totalidad de los ítems sin sobrepasar el precio techo establecido.**

Este formato debe ser diligenciado en papel membrete de la empresa, con la firma del representante legal y ser cargado en pdf en la plataforma del SECOP II.

El proponente:

\_\_\_\_\_  
Firma del representante legal del proponente

Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente

Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐):

Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal

Identificación (C.C ☐ C.E. ☐ Diligenciar el documento de identificación del representante legal

Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor

Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor

Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

| OFERENTE:                                 |                         |                                               |                                               |
|-------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| CUENTA                                    | OFERENTE SINGULAR       | OFERENTE PLURAL                               |                                               |
|                                           | VR EN PESOS COLOMBIANOS | PARTICIPANTE No1 (VALOR EN PESOS COLOMBIANOS) | PARTICIPANTE No2 (VALOR EN PESOS COLOMBIANOS) |
| Activo Corriente                          |                         |                                               |                                               |
| Activo Total                              |                         |                                               |                                               |
| Pasivo Corriente                          |                         |                                               |                                               |
| Pasivo total                              |                         |                                               |                                               |
| Utilidad Operacional                      |                         |                                               |                                               |
| Gastos de intereses                       |                         |                                               |                                               |
| Fecha de corte de los estados financieros |                         |                                               |                                               |

\* Si el oferente es plural y tiene más de tres participantes debe insertar las columnas adicionales en la tabla anterior.

**CAPACIDAD FINANCIERA**

|                                 | OFERENTE INDIVIDUAL | OFERENTE PLURAL              |                              |                            |
|---------------------------------|---------------------|------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN     | 100%                | (INDICAR % DE PARTICIPACIÓN) | (INDICAR % DE PARTICIPACIÓN) | 100%                       |
| INDICADOR                       | ÍNDICE DEL OFERENTE | ÍNDICE DEL PARTICIPANTE No 1 | ÍNDICE DEL PARTICIPANTE No 2 | ÍNDICE DEL OFERENTE PLURAL |
| Índice de Liquidez              |                     |                              |                              |                            |
| Índice de Endeudamiento         |                     |                              |                              |                            |
| Razón de Cobertura de Intereses |                     |                              |                              |                            |

\* Si el oferente es plural y tiene más de tres participantes debe insertar las columnas adicionales en la tabla anterior.

**CAPACIDAD ORGANIZACIONAL**

|                                  | OFERENTE INDIVIDUAL | OFERENTE PLURAL              |                              |                            |
|----------------------------------|---------------------|------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN      | 100%                | (INDICAR % DE PARTICIPACIÓN) | (INDICAR % DE PARTICIPACIÓN) | 100%                       |
| INDICADOR                        | ÍNDICE DEL OFERENTE | ÍNDICE DEL PARTICIPANTE No 1 | ÍNDICE DEL PARTICIPANTE No 2 | ÍNDICE DEL OFERENTE PLURAL |
| Rentabilidad sobre activos       |                     |                              |                              |                            |
| Rentabilidad sobre el patrimonio |                     |                              |                              |                            |

\* Si el oferente es plural y tiene más de tres participantes debe insertar las columnas adicionales en la tabla anterior.

Adjunto al presente certificado están los estados financieros auditados más recientes, con sus notas. Declaramos bajo la gravedad de juramento, comprometiendo nuestra responsabilidad personal y la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos que la información consignada en los estados financieros y en el presente formato es cierta.



Firma Representante legal

Firma Revisor Fiscal / Firma Contador

\_\_\_\_\_  
Nombre\_\_\_\_\_  
Nombre\_\_\_\_\_  
Documento de identidad\_\_\_\_\_  
Documento de identidad\_\_\_\_\_  
Tarjeta profesional

\* Indique si actúa como revisor fiscal o contador

Nota: Si se trata de proponentes plurales, el revisor fiscal o contador de cada uno de los miembros del proponente plural debe firmar e incluir sus datos en el presente formato.

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

La Unidad Prestadora de Salud Antioquia evaluará únicamente las Ofertas de los Proponentes que hayan acreditado los requisitos mínimos habilitantes.

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

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

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

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

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

| CRITERIO DE LA EVALUACIÓN                                                                                                                                                                                                                                       | PUNTAJE    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| • FACTOR ECONÓMICO                                                                                                                                                                                                                                              | 600        |
| • ESTÍMULO A LA INDUSTRIA NACIONAL CUANDO LOS PROPONENTES OFERTEN BIENES O SERVICIOS NACIONALES. CUANDO LOS PROPONENTES EXTRANJEROS OFERTEN BIENES O SERVICIOS QUE INCORPOREN COMPONENTE COLOMBIANO DE BIENES Y SERVICIOS PROFESIONALES, TÉCNICOS Y OPERATIVOS. | 100        |
| • FACTOR TÉCNICO - OFRECIMIENTO SIN COSTO ADICIONAL DE AGUA INDUSTRIALIZADA BOTELLA 500 CC.                                                                                                                                                                     | 100        |
| • REDUCCIÓN DE PUNTAJE AL PROPONENTE QUE SE LE HAYAN IMPUESTO UNA O MÁS MULTAS O CLÁUSULAS PENALES.                                                                                                                                                             | -2%        |
| <b>TOTAL</b>                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>800</b> |

• **FACTOR ECONÓMICO: (600 Puntos)**

➤ **FÓRMULA MENOR PRECIO**

Se otorgarán seiscientos (600) puntos a la propuesta que ofrezca el menor precio. Las demás se ponderarán de manera proporcional de acuerdo a la siguiente fórmula:

**Puntaje:** 
$$\frac{\text{Menor valor Ofertado} \times 600}{\text{Valor oferta en estudio}}$$



**NOTA:** cuando en la evaluación económica se habilite solo una oferta, se le otorgarán los seiscientos (600) puntos siempre y cuando cumpla con los requisitos de verificación técnica, jurídica y económica.

- **FACTOR TÉCNICO:**

- **ESTÍMULO A LA INDUSTRIA NACIONAL (100 Puntos).**

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

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

- Las ofertas presentadas por proponentes nacionales y que involucren bienes y/o servicios (recurso humano) 100% nacionales, obtendrán (100) puntos.
- Las ofertas presentadas por proponentes nacionales y que involucren bienes y/o servicios (recurso humano) nacionales superiores al 50% de los recursos y menor al 100% de estos, obtendrán (80) puntos.
- Las ofertas presentadas por proponentes nacionales y que involucren bienes y/o servicios (recurso humano) de origen nacional, inferior al 50% de los recursos, obtendrá (70) puntos.
- Las ofertas presentadas por proponentes extranjeros y que involucren bienes y/o servicios (recurso humano) 100% nacionales obtendrán (50) puntos.
- Las propuestas presentadas por proponentes extranjeros y que involucren bienes y/o servicios (recurso humano) nacionales, superiores al 50% de los recursos y menor al 100% de estos obtendrán (20) puntos.
- Las propuestas presentadas por proponentes extranjeros y que involucren bienes y/o servicios nacionales (recurso humano) de origen nacional inferior al 50% de los recursos, obtendrán (10) puntos.

En caso de presentarse propuestas conjuntas conformadas por proponentes nacionales y extranjeros, se aplicarán los literales A, B y C, cuando la propuesta conjunta contenga un porcentaje igual o superior al 50% de participación del proponente nacional o nacionales y los literales D, E y F, cuando la propuesta conjunta contenga un porcentaje menor al 50% de participación del proponente nacional o nacionales.

El artículo 51 del Decreto 019 de 2012 que modifica el parágrafo del artículo 1 de la Ley 816 de 2003, establece que se otorgará tratamiento de bienes y servicios nacionales a aquellos bienes y servicios originarios de los países con los que Colombia ha negociado trato nacional en materia de compras estatales y de aquellos países en los cuales a las ofertas de bienes y servicios colombianos se les concederá el mismo tratamiento otorgado a sus bienes y servicios nacionales. La acreditación demostración de tal circunstancia se hará en los términos que señale el reglamento.

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



➤ **OFRECIMIENTO SIN COSTO ADICIONAL DE AGUA INDUSTRIALIZADA BOTELLA 500 CC.**

El oferente que certifique por escrito que se compromete a entregar durante la ejecución del contrato **200 botellas** de agua de acuerdo a la ficha técnica establecida para el proceso de contratación sin costo adicional, recibirá el siguiente puntaje:

| ÍTEM | DESCRIPCIÓN                          | PUNTAJE |
|------|--------------------------------------|---------|
| 1    | AGUA INDUSTRIALIZADA BOTELLA 500 CC. | 100     |

• **FACTOR JURÍDICO: - 2%**

➤ **REDUCCIÓN PUNTAJE POR SANCIONES**

La unidad Prestadora de Salud Antioquia, previa verificación por parte del Comité Jurídico evaluador de la información de los oferentes consignada en los RUP, dará aplicación a la previsión contenida en la Ley 2195 de 2022, **ARTÍCULO 58. REDUCCIÓN DE PUNTAJE POR INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS.** *Las entidades estatales sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública que adelanten cualquier Proceso de Contratación, exceptuando los supuestos establecidos en el literal a) del numeral 2 del artículo 2o de la Ley 1150 de 2007, en los de mínima cuantía y en aquellos donde únicamente se pondere el menor precio ofrecido, deberán reducir durante la evaluación de las ofertas en la etapa precontractual el dos por ciento (2%) del total de los puntos establecidos en el proceso a los proponentes que se les haya impuesto una o más multas o cláusulas penales durante el último año, contado a partir de la fecha prevista para la presentación de las ofertas, sin importar la cuantía y sin perjuicio de las demás consecuencias derivadas del incumplimiento.*

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

**PARÁGRAFO 1o.** *La reducción del puntaje no se aplicará en caso de que los actos administrativos que hayan impuesto las multas sean objeto de medios de control jurisdiccional a través de las acciones previstas en la Ley 1437 de 2011 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.*

**PARÁGRAFO 2o.** *La reducción de puntaje por incumplimiento de contratos se aplicará sin perjuicio de lo contenido en el artículo 6o de la Ley 2020 de 2020.*

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

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

Señores.

POLICÍA NACIONAL – DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA

Ciudad.



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

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

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

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

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

| Porcentaje de los bienes y/o servicios de acuerdo con el desarrollo del proceso contractual. | Certifico Marcar con (x) donde corresponda | Puntaje determinado según pliego de condiciones |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <a href="#">Haga clic o pulse aquí para escribir texto.</a>                                  | <input type="checkbox"/>                   | %.                                              |
| <a href="#">Haga clic o pulse aquí para escribir texto.</a>                                  | <input type="checkbox"/>                   | %.                                              |
| <a href="#">Haga clic o pulse aquí para escribir texto.</a>                                  | <input type="checkbox"/>                   | %.                                              |

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

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

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



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

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

|                         |                                                                                                                                                                                               | Marcar (X) según corresponda |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Por Componente Nacional | Cuando la incorporación de bienes y/o servicios es realizada mediante la vinculación de personas naturales o jurídicas que presten servicios profesionales, técnicos u operativos             | SI <input type="checkbox"/>  |
| En el Exterior          | Cuando la incorporación de bienes y/o servicios es realizada mediante la vinculación de personas naturales o jurídicas que presten servicios profesionales, técnicos u operativos extranjeras | SI <input type="checkbox"/>  |

| Porcentaje de los bienes y/o servicios de acuerdo con el desarrollo del proceso contractual. | Certifico Marcar con (x) donde corresponda | Puntaje determinado según pliego de condiciones |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <a href="#">Haga clic o pulse aquí para escribir texto.</a>                                  | <input type="checkbox"/>                   | %.                                              |
| <a href="#">Haga clic o pulse aquí para escribir texto.</a>                                  | <input type="checkbox"/>                   | %.                                              |
| <a href="#">Haga clic o pulse aquí para escribir texto.</a>                                  | <input type="checkbox"/>                   | %.                                              |

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

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

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

El proponente:

Firma del representante legal del proponente

Nombre o razón social del oferente: [Diligenciar el nombre completo del proponente](#)

Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): [Diligenciar la identificación del proponente](#)

Nombre Representante Legal: [Diligenciar el nombre completo del representante legal](#)

Identificación (C.C ☐ C.E. ☐): [Diligenciar el documento de identificación del representante legal](#)

Dirección: [Diligenciar la dirección del proveedor](#)

Teléfono: [Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor](#)

Email: [Diligenciar correo electrónico de notificaciones](#)

[Ciudad](#), [seleccionar la fecha](#).

Señores.

POLICÍA NACIONAL – [DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA](#)

Ciudad.

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

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

| PROponente | ACTIVO CORRIENTE       | ACTIVO TOTAL           | PASIVO CORRIENTE       | PASIVO TOTAL           |
|------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
|            | \$ 20XX-000.000.000,00 | \$ 20XX-000.000.000,00 | \$ 20XX-000.000.000,00 | \$ 20XX-000.000.000,00 |
|            | \$ 20XX-000.000.000,00 | \$ 20XX-000.000.000,00 | \$ 20XX-000.000.000,00 | \$ 20XX-000.000.000,00 |
|            | \$ 20XX-000.000.000,00 | \$ 20XX-000.000.000,00 | \$ 20XX-000.000.000,00 | \$ 20XX-000.000.000,00 |

| PROponente | UTILIDAD OPERACIONAL   | GASTOS DE INTERESES    | PATRIMONIO             |
|------------|------------------------|------------------------|------------------------|
|            | \$ 20XX-000.000.000,00 | \$ 20XX-000.000.000,00 | \$ 20XX-000.000.000,00 |
|            | \$ 20XX-000.000.000,00 | \$ 20XX-000.000.000,00 | \$ 20XX-000.000.000,00 |
|            | \$ 20XX-000.000.000,00 | \$ 20XX-000.000.000,00 | \$ 20XX-000.000.000,00 |

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

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

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

El proponente:

Firma del representante legal del proponente

Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente



Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): **Diligenciar la identificación del proponente**

Nombre Representante Legal: **Diligenciar el nombre completo del representante legal**

Identificación (C.C ☐ C.E. ☐): **Diligenciar el documento de identificación del representante legal**

\_\_\_\_\_  
Firma del Contador público y/o Revisor fiscal

Nombre: **Diligenciar el nombre completo del proponente**

Identificación (C.C ☐ C.E. ☐): **Diligenciar el documento de identificación del representante legal**

Cargo: **Diligenciar cargo**

Número de la Tarjeta Profesional: **Diligenciar el número de la tarjeta profesional**