MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL

UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA

CONTRATO No. 102-7-20292-26 PRESTACIÓN DE SERVICIOS DEL PROCESO PN UPRES DEANT SA MC 277 - 2026 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA - UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA Y ESTELAR FOOD S.A.S QUE TIENE COMO OBJETO LA "PRESTACIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN EL SUBSISTEMA DE SALUD DE LA POLICÍA NACIONAL – UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA".

Entre los suscritos, de una parte, la **POLICÍA NACIONAL - UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA**, quien actúa a través de su representante legal o su delegado, quien en adelante se denominará **CONTRATANTE**, y por la otra, el **CONTRATISTA**, debidamente identificados como aparece en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO", hemos convenido celebrar el presente contrato, previos los siguientes considerandos: **a)** Que se elaboraron los estudios previos de conformidad con lo señalado en el Decreto 1082 de 2015, Artículo 2.2.1.1.2.1.1. Estudios y documentos previos. **b)** Que, al momento de la apertura del proceso de selección, se contó con la respectiva apropiación presupuestal que respalda el presente compromiso. **c)** Que el régimen jurídico aplicable a este proceso de contratación es 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, Que 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 de menor cuantía, Artículo 2.2.1.2.1.2.20 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015. Resolución No. 03049 de 2014 manual de Contratación de la Policía Nacional, Resolución 00090 de 2018, Resolución 00502 del 05/03/2026, *"Por la cual se delega la ordenación del gasto y competencias propias de la Gestión Contractual y Convenios en la Policía Nacional de Colombia, y se dictan otras disposiciones"*. **d)** Que la POLICÍA NACIONAL – UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA designará un supervisor para el presente contrato, el cual mantendrá comunicación con el CONTRATISTA, durante el desarrollo del contrato y ejercerá las funciones prescritas en la Resolución 00090 del 15 de enero de 2018 de la Policía Nacional. **e)** Que, con la suscripción del presente contrato, el contratista de manera libre y voluntaria declara y acepta ser notificado para todos los efectos del presente contrato a través del correo electrónico o email señalados tanto en la cámara de comercio como en el señalado en el anexo 1 *"datos del contrato"* del presente documento. **f)** Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos que exige la contratación administrativa para este tipo de contrato (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015), es procedente la celebración del mismo, el cual se regirá por las siguientes clausulas: **PRIMERA. OBJETO:** El objeto del presente contrato es el que se indica en el Anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". **SEGUNDA. FINALIDADES DEL CONTRATO:** El presente contrato está orientado a lograr la efectiva y eficiente prestación del servicio propio de la Policía Nacional, en consecuencia, el **CONTRATISTA** se compromete para con la **POLICÍA** a prestar el servicio requerido para suplir las necesidades definidas en los estudios previos de conveniencia y oportunidad. En tal sentido, queda claro que todas las obligaciones a cargo del **CONTRATISTA**, derivadas del presente contrato, así como de la naturaleza de su objeto y las finalidades por él previstas, son obligaciones de resultado. Estas finalidades deberán tenerse en cuenta para la adecuada comprensión e interpretación del presente contrato, especialmente en lo que concierne a sus reglas y condiciones, así como para determinar el alcance de los derechos y obligaciones que el mismo atribuye a las partes. **TERCERA. VALOR:** Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del contrato asciende a la suma descrita en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". **PARÁGRAFO:** Todos los precios aquí 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 y la utilidad razonable que el CONTRATISTA pretende obtener, en consecuencia, no se aceptarán solicitudes de reajustes, fundamentados en estas circunstancias. **CUARTA. FORMA DE PAGO: LA POLICÍA** pagará al **CONTRATISTA** el valor de este contrato de conformidad con lo dispuesto en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". **PARÁGRAFO PRIMERA - CUENTA PARA PAGOS:** Los pagos previstos en esta cláusula se acreditarán a la cuenta que se indica en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO", a favor del CONTRATISTA, o en otro banco o cuenta que éste designe con anterioridad al vencimiento del pago, con sujeción a lo previsto en las disposiciones cambiarias, por medio de aviso escrito con no menos treinta (30) días de anticipación, acompañado de certificación bancaria a nombre de la firma Contratista. Todos los pagos efectuados tendrán los descuentos de ley. **QUINTA. APROPIACIÓN PRESUPUESTAL**: El presente contrato está amparado por la apropiación presupuestal que se indica en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". **SEXTA. PLAZO DE EJECUCIÓN:** El plazo de ejecución del contrato es el señalado en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO".

SÉPTIMA. PRORROGAS: en caso de ser necesario la adición y/o prórroga, el contratista o supervisor deberán realizar la solicitud debidamente justificada y allegarla diez (10) días hábiles antes al vencimiento del mismo, los cuales serán sujetos a revisión y aprobación del ordenador del gasto, el cual debe contar con la **viabilidad por escrito por parte del supervisor y contratista**. **OCTAVA. VIGENCIA**: La Vigencia del presente contrato será de cuatro (4) meses adicionales al plazo de ejecución establecido en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". **NOVENA. LUGAR DE ENTREGA**: El sitio en el cual se prestará el servicio objeto del presente contrato será el que aparece en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". **DÉCIMA. DERECHOS DEL CONTRATISTA:** En general, son derechos del **CONTRATISTA**: **1.)** Recibir el pago que en su favor establece el presente contrato. **2.)** Tener acceso a los elementos físicos necesarios para desarrollar el objeto del contrato, en caso que los mismos sean necesarios, y cumplir con sus obligaciones. **3.)** Obtener la colaboración necesaria de la Policía para el adecuado desarrollo del contrato. **DÉCIMA PRIMERA. - OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:** En general, son obligaciones del CONTRATISTA las establecidas en el anexo No. 4 "OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA". **DECIMA SEGUNDA. DERECHOS DE LA POLICÍA NACIONAL:** Supervisar el desarrollo y ejecución del presente contrato, y acceder a los documentos e información que soportan la labor del **CONTRATISTA**. **DÉCIMA TERCERA. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL: 1.)** Poner a disposición del **CONTRATISTA** los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado. **2.)** Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un supervisor, a través de quien **LA POLICÍA** mantendrá la interlocución permanente y directa con **EL CONTRATISTA**. **3.)** Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del Supervisor del contrato. **4.)** Recibir a satisfacción los servicios que sean prestados por el **CONTRATISTA,** cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el "ANEXO TÉCNICO". **5.)** Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la POLICÍA NACIONAL, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento**. 6.)** Pagar al **CONTRATISTA** en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto. **7.)** Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato. **8.)** Solicitar y recibir información técnica respecto del servicio y demás del **CONTRATISTA** en desarrollo del objeto del contractual. **9.)** Rechazar los servicios cuando no cumpla con los requerimientos técnicos exigidos. **DÉCIMA CUARTA. RESERVA DEL PRESENTE CONTRATO:** El CONTRATISTA se obliga para con la POLICÍA NACIONAL a no suministrar ninguna clase de información o detalle a terceros y a mantener como documentación reservada, todos los aspectos que conozca en el cumplimiento del presente contrato, así como los asuntos técnicos e instalaciones de la Policía Nacional, conocidos o que llegaren a ser conocidos por el contratista, durante el desarrollo con posterioridad a la ejecución del contrato. **DÉCIMA QUINTA. MECANISMO DE COBERTURA DEL RIESGO A CARGO DEL CONTRATISTA:** Dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la suscripción y registro del contrato y la entrega de la copia firmada del mismo al **CONTRATISTA,** éste deberá constituir y presentar a favor de la **POLICÍA**, los mecanismos de cobertura de riesgo establecidos en el Decreto 1082 de 2015, que cubra los siguientes riesgos: **a) DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Por el VEINTE por ciento (20%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la vigencia del contrato y CUATRO (04) meses más. **b) DE CALIDAD DEL SERVICIO:** Por el cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato con una vigencia igual a la vigencia del contrato y SEIS (06) meses más. **c) PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** Por el cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la vigencia del contrato y tres (3) años más. **d) PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL.** 200 SMLMV numeral 1 del art. 2.2.1.2.3.1.17 del Decreto 1082 de 2015), con una duración igual al plazo y la vigencia del contrato. **PARÁGRAFO PRIMERO**: <u>En caso de constituirse póliza, en la misma deberá constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la penal pecuniaria convenidas y que la entidad aseguradora renuncia al beneficio de excusión</u>. Así mismo, se indicará que en el evento en que por incumplimiento del contratista garantizado el asegurador resolviera continuar, como cesionario, con la ejecución del contrato y la entidad estatal contratante estuviere de acuerdo con ello, el contratista garantizado aceptará desde el momento de contratación de la póliza la cesión del contrato a favor del asegurador. En todo caso, dependiendo del tipo de mecanismo de cobertura elegido, deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 1082 de 2015. **DÉCIMA SEXTA. INDEMNIDAD:** El CONTRATISTA se obliga a mantener indemne, defender y exonerar de toda responsabilidad a la POLICÍA NACIONAL frente a cualquier reclamación, demanda, acción judicial, administrativa o extrajudicial, sanción, daño, perjuicio, costo o gasto, incluidos los gastos de defensa, que sea formulado o generado por terceros y que tenga como causa directa o indirecta las actuaciones, omisiones, hechos, negligencia, incumplimientos o cualquier conducta imputable al CONTRATISTA, a su personal, dependientes, subcontratistas o cualquier persona que actúe por cuenta o en nombre de este, con

ocasión de la ejecución del contrato, debiendo asumir las consecuencias económicas y jurídicas derivadas de dichas reclamaciones, sin perjuicio de las responsabilidades civiles, laborales, administrativas, fiscales, penales o de cualquier otra naturaleza que legalmente le sean atribuibles. **DÉCIMA SÉPTIMA. RELACIÓN LABORAL:** El CONTRATISTA declara y acepta que la ejecución del presente contrato se realizará con plena autonomía técnica, administrativa y financiera, por lo que entre la POLICÍA NACIONAL – UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA y el CONTRATISTA, así como con el personal que este vincule para la ejecución de las obligaciones contractuales, no existirá vínculo laboral, relación de subordinación, ni obligación alguna de carácter laboral o prestacional, siendo de exclusiva responsabilidad del CONTRATISTA el cumplimiento de todas las obligaciones laborales, salariales, prestacionales, de seguridad social integral, parafiscales y demás obligaciones legales derivadas de la vinculación de su personal. En consecuencia, el CONTRATISTA mantendrá indemne a la POLICÍA NACIONAL y a sus unidades desconcentradas frente a cualquier reclamación, demanda, acción o controversia de carácter laboral, administrativo, civil o de cualquier otra naturaleza que se origine con ocasión de la vinculación, actuación u omisión de su personal o de la ejecución del contrato, debiendo asumir de manera exclusiva las consecuencias jurídicas y económicas que de estas se deriven. **DÉCIMA OCTAVA. SANCIONES: a) MULTAS.**- En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al CONTRATISTA - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1890 – las partes acuerdan que EL CONTRATANTE, mediante acto administrativo, afectará al CONTRATISTA con multas, siguiendo el procedimiento establecido en la Resolución 04122 del 15 de noviembre de 2011 DIPON, cuyo valor se liquidará del cero punto uno (0.1) al cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor del contrato, por cada día de retardo, dependiendo de la gravedad del incumplimiento y hasta por quince (15) días calendario. En caso de incumplimiento no valorable en días, se impondrá una multa de hasta el cinco por ciento (5%) del valor del contrato, dependiendo de la gravedad del incumplimiento. Esta sanción se impondrá conforme a la ley y se reportará a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en el artículo 6° de la Ley 1150 de 2007. **b). MULTA POR LA NO CONSTITUCIÓN DENTRO DEL TÉRMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA PÓLIZA DE GARANTÍA UNICA:** Cuando el CONTRATISTA no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única, en caso de existir, y/o alguno de los requisitos de legalización, EL CONTRATANTE podrá mediante acto administrativo afectar a EL CONTRATISTA con multa, cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0,2%) del valor del contrato, por cada día de retardo y hasta por diez (10) días. EL CONTRATISTA expresamente autoriza al CONTRATANTE para que le descuente el valor de las multas de los saldos que tenga a su favor o se le adeuden. **c) PENAL PECUNIARIA.** - En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total de las obligaciones derivadas del presente contrato, EL CONTRATISTA pagará a EL CONTRATANTE, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato que no supere el porcentaje señalado. Para efectos de calcular el monto del incumplimiento parcial relativo a la obligación de plazo de ejecución, se empleará la misma fórmula de estimación de valor contemplada en el literal a) del presente artículo. La imposición de esta pena pecuniaria se considerará como pago parcial y definitivo de los perjuicios que cause a EL CONTRATANTE. No obstante, EL CONTRATANTE se reserva el derecho de cobrar perjuicios adicionales por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten. El pago de la cláusula penal pecuniaria estará amparado mediante póliza de seguros en las condiciones establecidas en el presente contrato. **PARÁGRAFO.** - APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS: Una vez notificada la resolución por medio de la cual se imponen alguna de las sanciones antes descritas, el CONTRATISTA dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que el CONTRATISTA dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la resolución que imponga multas, podrá tomarse del saldo a favor del CONTRATISTA si los hubiere, o acudir a la jurisdicción coactiva. **DECIMA NOVENA. CADUCIDAD ADMINISTRATIVA:** Si se presenta alguno de los hechos constitutivos de incumplimiento de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, la POLICÍA NACIONAL, mediante acto administrativo debidamente motivado y con observancia del debido proceso, podrá declarar la caducidad administrativa, dar por terminado el contrato y ordenar su liquidación en el estado en que se encuentre, de conformidad con lo previsto en el artículo 18 de la Ley 80 de 1993 y demás normas que lo modifiquen, adicionen o reglamenten. Declarada la caducidad, no habrá lugar al reconocimiento de indemnización alguna a favor del CONTRATISTA, quien se hará acreedor a las sanciones e inhabilidades previstas en la ley, y dicha declaratoria constituirá el siniestro de incumplimiento para los efectos de la garantía única de cumplimiento. La declaratoria de caducidad no impedirá que la POLICÍA NACIONAL adopte las medidas necesarias para garantizar la continuidad de la ejecución del objeto contractual,

directamente, a través del garante o mediante la celebración de un nuevo contrato, cuando haya lugar a ello. En la liquidación del contrato se determinarán las obligaciones económicas a cargo de las partes, teniendo en cuenta las prestaciones efectivamente ejecutadas y recibidas a satisfacción, las sanciones, multas, cláusula penal pecuniaria, indemnizaciones y demás valores a que haya lugar conforme al contrato y a la normativa aplicable. **VIGÉSIMA. OTRAS FACULTADES EXCEPCIONALES:** En caso de presentarse cualquiera de las circunstancias previstas en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993, debidamente acreditadas y documentadas, y siempre que dichas facultades resulten legalmente aplicables al presente contrato, la POLICÍA NACIONAL podrá ejercer las facultades excepcionales de interpretación, modificación o terminación unilateral, según corresponda, mediante acto administrativo debidamente motivado y con observancia de los requisitos y garantías establecidos en la normativa vigente. **VIGÉSIMA PRIMERA. MONEDA DEL CONTRATO:** La moneda del presente contrato es la indicada en el anexo No.1 DATOS DEL CONTRATO. **VIGÉSIMA SEGUNDA. CESIONES Y SUBCONTRATOS: El CONTRATISTA** no podrá ceder en todo o en parte el presente contrato a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera, sin previa autorización escrita de la **POLICÍA**, pudiendo esta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización. La celebración de subcontratos no relevará al **CONTRATISTA** de las responsabilidades que asume en virtud del presente contrato. La **POLICÍA** no adquirirá relación alguna con los Subcontratistas. **VIGÉSIMA TERCERA. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: El CONTRATISTA** declara bajo la gravedad del juramento, la cual se entenderá cumplida con la suscripción del presente Contrato, que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad señaladas en la ley. **VIGÉSIMA CUARTA. SUSPENSIÓN TEMPORAL:** Las partes podrán suspender temporalmente el plazo de ejecución del contrato, cuando se presenten causas que impidan la ejecución temporal o transitoria, por ocurrencia de un imprevisto o hecho inevitable, una vez establecida en debida forma la causal se suscribirá un acta entre las partes, donde conste el evento, su causa, el término de la suspensión y aquellas previsiones que se consideren necesario consignar. El tiempo de suspensión no se computará para los efectos del plazo extintivo del presente contrato. Para el reinicio de la ejecución y, superada la situación que originó la suspensión del plazo de ejecución, se suscribirá la correspondiente acta de reinicio. **VIGÉSIMA QUINTA. SOLUCIÓN DE CONFLICTOS:** Si con ocasión del desarrollo y ejecución del contrato surgen diferencias o controversias entre las partes, estas podrán acudir al mecanismo alternativo de solución de conflictos de la conciliación, de conformidad con la Ley 2220 de 2022 y demás normas vigentes aplicables a la conciliación extrajudicial en asuntos contencioso-administrativos. **VIGÉSIMA SEXTA. CONFIDENCIALIDAD E INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN INSTITUCIONAL:** Dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, 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. **VIGÉSIMA SÉPTIMA. CLÁUSULA DE CONFIDENCIALIDAD:** 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. **VIGÉSIMA OCTAVA 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 titulo 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. **VIGÉSIMA NOVENA PERFECCIONAMIENTO, Y EJECUCIÓN:** Para el **perfeccionamiento** del presente contrato se requiere de las firmas de las partes y para su **ejecución** se requiere del registro presupuestal y de la aprobación por parte de la **POLICÍA** del mecanismo de cobertura de riesgos, constituido por parte del **CONTRATISTA**. **PARÁGRAFO. -** Dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la firma del contrato y entrega de una copia del mismo al

CONTRATISTA, éste se obliga a constituir la garantía única. Dentro de ese mismo término, deberá presentar el mecanismo de cobertura de riesgos en la oficina de Contratos de la UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA. Las sanciones que ocasionen su no pago oportuno y la no entrega de los respectivos documentos a la **POLICÍA** dentro del término antes fijado, serán a cargo del **CONTRATISTA**. **TRIGÉSIMA. DOCUMENTOS:** Entre otros, los documentos que a continuación se relacionan se consideran para todos los efectos parte integrante del presente contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos u obligaciones jurídicas y contractuales: **1.)** pliego de condiciones. **2.)** Propuesta del Contratista en aquellas partes aceptadas por la **POLICÍA 3).** Anexos del contrato. **4.)** Documentos que suscriban las partes. **TRIGÉSIMA PRIMERA. IMPUESTOS: El CONTRATISTA** pagará todos los impuestos, tasas, contribuciones y similares que se deriven de la ejecución del contrato, de conformidad con la ley colombiana. **TRIGÉSIMA SEGUNDA. LIQUIDACIÓN:** El presente contrato se podrá liquidar de conformidad con lo señalado en los artículos 60 de la Ley 80 de 1993 y artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. **TRIGÉSIMA TERCERA. VEEDURÍAS CIUDADANAS:** el presente contrato está sujeto a la vigilancia y control ciudadano, en los términos que señala el artículo 66 de la Ley 80 de 1993. **TRIGÉSIMA CUARTA. RÉGIMEN LEGAL:** Este contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación Administrativa vigente y sus decretos reglamentarios, las leyes de presupuesto, en general las normas civiles y comerciales vigentes, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente contrato y las disposiciones de la Policía Nacional que apliquen. **TRIGÉSIMA QUINTA: DOMICILIO CONTRACTUAL:** Para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio contractual el Municipio de Envigado, para constancia de lo anterior, se firma en un (1) original en Envigado el _____.

CONTRATANTE

Mayor **CARLOS ALBERTO GUILLÉN AGUDELO**
C.C No. 75.107.969 de Manizales
Jefe Unidad Prestadora de Salud Antioquia
NIT 901363087-6

CONTRATISTA

Señor **LUIS CARLOS RESTREPO GOMEZ**
C.C. 18.393.987 de Calarcá
REPRESENTANTE LEGAL
ESTELAR FOOD S.A.S
NIT 901239275-4

Elaborado por: AA32 CLAUDIA LORENA SOSA MORALES. Analista de contratos
Revisado Por: Intendente BRYAN MANUEL TOSCANO LOPEZ– Responsable Grupo Contratos
Revisado Por: CPS-4 Abogada NATHALIA DURANGO PETRO - Asesora Jurídica
Vo.Bo. Capitán JORGE ARMANDO CARREÑO RUEDA. Jefe Logístico y Financiero
Fecha Elaboró: 08/09/2026
Ubicación: D:\OTRA\\CARPETA2026\MODIFICACIONES\2026

Carrera 43a No.48 c sur - 45 Envigado
Teléfono: 3396555
Deant.upres-pco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ANEXO No. 1 "DATOS DEL CONTRATO"

<table>
<tr><td>CONTRATO</td><td>No. 102-7-20292-26</td></tr>
<tr><td>CONTRATANTE</td><td>POLICÍA NACIONAL - DIRECCIÓN DE SANIDAD - UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA</td></tr>
<tr><td>REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO</td><td>Mayor CARLOS ALBERTO GUILLEN AGUDELO</td></tr>
<tr><td>CÉDULA DE CIUDADANÍA No.</td><td>75.107.969 de Manizales</td></tr>
<tr><td>CARGO</td><td>Jefe Unidad Prestadora De Salud Antioquia</td></tr>
<tr><td>DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO</td><td>Orden del Día No. 098 del 16/05/2026</td></tr>
<tr><td>RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN</td><td>Resolución 00502 del 05/03/2026 de la Dirección General Policía Nacional.</td></tr>
<tr><td>CONTRATISTA</td><td>Entidad: ESTELAR FOOD S.A.S
NIT: 901.239.275-4
Dirección: CRA 46 48C SUR 40 P2 BG 213
Ciudad: Envigado
Teléfono: 3245791548
E-mail: estelarfoodsas@gmail.com
Representante Legal: LUIS CARLOS RESTREPO GOMEZ
C.C: 18.393.987 de CALARCA.</td></tr>
<tr><td>CONSIDERANDOS</td><td>Que el presente contrato se deriva del proceso PN UPRES DEANT SA MC 277-2026</td></tr>
<tr><td>SUPERVISOR DEL CONTRATO</td><td>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"</td></tr>
<tr><td>CLAUSULA PRIMERA- OBJETO</td><td>El objeto del presente contrato es: "PRESTACIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN EL SUBSISTEMA DE SALUD DE LA POLICÍA NACIONAL – UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA"</td></tr>
<tr><td>CLAUSULA SEGUNDA. - VALOR</td><td>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).
<table>
<tr><th>ÍTEM Y/O LOTE</th><th>RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL</th><th>UNIDAD</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>RECURSO</th><th>CANTIDAD</th><th>VALOR UNITARIO ESTIMADO, INCLUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA</th><th>VALOR TOTAL ESTIMADO INCLUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA</th></tr>
<tr><td>01</td><td>02-02-02-006-03</td><td>UPRES – GUPAS</td><td>Servicios alimenticios y de nutrición</td><td>16</td><td>1</td><td>Vigencia 2026</td><td>$ 258.030.825,00</td></tr>
<tr><td colspan="7">VALOR TOTAL ESTIMADO</td><td>$ 258.030.825,00</td></tr>
</table>
Amparado en el Certificado de Disponibilidad presupuestal SIIF 64426 SIF 340 del 30/01/2026 expedido por la responsable de Presupuesto de la UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA.</td></tr>
<tr><td>CLAUSULA TERCERA. - FORMA DE PAGO</td><td>Se actuará de conformidad con lo dispuesto en la Ley de Pagos en Plazos Justos, reglamentada por el Decreto 1733 de 2020.</td></tr>
</table>

	El pago se realizará en moneda legal colombiana, en forma mensual, dentro de los sesenta (60) dias 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 dias 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 01de 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 Extema 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 Iu-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. 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 dia, 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, 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 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 dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico -Documento ZIP (PDF, XML), referenciando en el asunto de este correo el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, debidamente separados por punto y coma. Nota importante: De no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o

	software propio, descrito en el numeral 4, estos podrán remitir la factura al buzón indicado para tal fin. La factura se puede direccionar a la entidad del PGN o al supervisor del contrato, según el esquema que la entidad establezca para la recepción de la factura electrónica, siempre y cuando se diligencien los datos requeridos en el numeral 3 o en el numeral 6 o en los dos, y, de no registrarse dicha información en alguna de estas dos opciones, la factura será devuelta al correo registrado en el numeral 2, es decir, al correo electrónico registrado en los datos del emisor en el documento electrónico. El contratante 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. **RTÍCULO 357-6. TARIFA.** La tarifa será del 0.4% del valor total de la cuenta u orden de pago proveniente de contratos, pedidos y facturas. **NOMBRE BENEFICIARIO:** ESTELAR FOOD S.A.S. **BANCO**: BANCOLOMBIA S.A. **TIPO DE CUENTA:** CORRIENTE **NUMERO DE CUENTA:** 02900010749
CLAUSULA CUARTA. - APROPIACIÓN PRESUPUESTAL	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).**

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><th>ÍTEM Y/O LOTE</th><th>RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL</th><th>UNIDAD</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>RECURSO</th><th>CANTIDAD</th><th>VALOR UNITARIO ESTIMADO, INCLUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA</th><th>VALOR TOTAL ESTIMADO INCLUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA</th></tr>
<tr><td>01</td><td>02-02-02-006-03</td><td>UPRES – GUPAS</td><td>Servicios alimenticios y de nutrición</td><td>16</td><td>1</td><td>Vigencia 2026</td><td>$ 258.030.825,00</td></tr>
<tr><td colspan="7">VALOR TOTAL ESTIMADO</td><td>$ 258.030.825,00</td></tr>
</table>

Amparado en el Certificado de Disponibilidad presupuestal SIIF 64426 SIF 340 del 30/01/2026 expedido por la responsable de Presupuesto de la UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA.</td></tr>
<tr><td>CLAUSULA QUINTA - FORMA Y PLAZO DE EJECUCIÓN.</td><td>FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

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

PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo para la prestación del servicio objeto del presente proceso será hasta el <u>15/12/2026</u>, 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 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 prórroga 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.</td></tr>
<tr><td>CLAUSULA SEXTA. – VIGENCIA</td><td>La Vigencia del presente contrato será de cuatro (4) meses adicionales al plazo de ejecución.

El termino de vigencia se tiene establecido en la RESOLUCIÓN No. 03049 DE 2014 "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional", CAPÍTULO VI REFERENCIA A ALGUNAS CLÁUSULAS DEL CONTRATO, 4. VIGENCIA DEL CONTRATO, así: "Este plazo debe ser más amplio que el de ejecución, y comenzará a contarse a partir de la fecha en que quede perfeccionado el contrato, esto es, con la firma de las partes y el correspondiente registro presupuestal y cubrirá el término previsto para el cumplimiento de los requisitos de ejecución, el plazo para su ejecución y el señalado para su liquidación. Dentro de este término la administración, puede efectuar la verificación del cumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista, la calidad de los bienes entregados, servicios prestados o de la obra ejecutada, así mismo, efectuar la liquidación del contrato, si a ello hubiere lugar, y en general, iniciar las acciones que se considere procedentes en contra del contratista incumplido."</td></tr>
</table>

CLAUSULA SÉPTIMA: LUGAR DE EJECUCIÓN	La prestación de servicios de Medicina general, 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 en los siguientes lugares: ➢ Unidad Prestadora en Salud Antioquia ESPCO CLÍNICA DEANT, Ubicado en la Carrera 43ª 48 c sur - 45 barrio primavera Envigado.
CLAUSULA OCTAVA - MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos

CONTRATANTE

Mayor **CARLOS ALBERTO GUILLÉN AGUDELO**
C.C No. 75.107.969 de Manizales
Jefe Unidad Prestadora de Salud Antioquia
NIT 901363087-6

CONTRATISTA

Señor **LUIS CARLOS RESTREPO GOMEZ**
C.C. 18.393.987 de Calarcá
REPRESENTANTE LEGAL
ESTELAR FOOD S.A.S
NIT 901239275-4

Elaborado por: AA32 CLAUDIA LORENA SOSA MORALES. Analista de contratos
Revisado Por: Intendente BRYAN MANUEL TOSCANO LOPEZ– Responsable Grupo Contratos
Revisado Por: CPS-4 Abogada NATHALIA DURANGO PETRO - Asesora Jurídica
Vo.Bo. Capitán JORGE ARMANDO CARREÑO RUEDA. Jefe Logístico y Financiero
Fecha Elaboró: 08/09/2026
Ubicación: D\\OTRA\\CARPETA2026\MODIFICACIONES\2026

Carrera 43a No.48 c sur - 45 Envigado
Teléfono: 3396555
Deant.upres-pco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ANEXO 2

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

HORARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

Servicio	Horario
Desayuno	7:00 - 8:00 am
Media mañana	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 CONTRATISTA deberá contar con el personal necesario para cumplir con los horarios establecidos de cada comida, de acuerdo con la necesidad de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia.

PISO Y/O SERVICIO	PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO	CUMPLE	NO CUMPLE
NUTRICIONISTA.	1	X	
TÉCNICO Y/O TECNÓLOGO	1	X	
DESPENSERO	1	X	
PERSONAL OPERATIVO O MANIPULADOR DE ALIMENTOS	2	X	
AUXILIAR SERVICIOS GENERALES	2	X	
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.		X	
Todo reemplazo deberá acreditar iguales o superiores condiciones académicas, técnicas y de experiencia frente al personal inicialmente aprobado, sin afectar la continuidad del servicio.		X	

PERFIL PERSONAL REQUERIDO:

CARGO	PERFIL	EXPERIENCIA MÍNIMA

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 Y/O 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 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	6 MESES
AUXILIAR SERVICIOS 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 titulo 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.

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.

ITEM	CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.
1	El CONTRATISTA no debe encontrarse registrado en el Registro Único de Infractores Ambiental RUIA, para lo cual deberá anexar el pantallazo del aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA.
2	El CONTRATISTA se compromete a dar cumplimiento a la siguiente normatividad sanitaria: 1.Resolución 765 de 2010 Secretaría de Salud (Derogada por el art.8, Resolución Sec. Salud 378 de 2012), Que de conformidad con lo previsto en el Título V de la Ley 9ª de 1979, y en su Decreto Reglamentario No. 3075 de 1997, las personas que manipulan alimentos, en las etapas de procesamiento, almacenamiento, transporte, distribución, elaboración y expendio, deben dar estricto cumplimiento a los requisitos higiénico-sanitarios y de formación y capacitación en materia de educación sanitaria, especialmente en lo que se refiere a prácticas higiénicas, en la manipulación de éstos y en la debida ejecución de las tareas que se le asignen a efecto de que puedan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos. 2. Resolución 2674 de 2013 de buenas prácticas de manufactura (BPM) para alimentos. 3. Resolución 719 de 2015. 4. Artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 Notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario 5. Decreto 590 de 2014 (Por el cual se modifica el artículo 21 del Decreto número 539 de 2014) Requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano. 6. Decreto 1282 de 2016: Procedencia de la carne. 7.Decreto 3075 de 1977: Establece las condiciones sanitarias para la manipulación, preparación y comercialización de alimentos. Reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 8. Ley 9 de 1979 (Código Sanitario Nacional)
3	El CONTRATISTA 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.
4	El CONTRATISTA 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. Como mínimo, las capacitaciones deberán abordar los siguientes temas: 1. Manejo seguro de sustancias químicas. 2. Gestión integral y disposición de residuos. 3. Buenas prácticas ambientales. 4. Prevención y control del riesgo biológico. 5. Buenas prácticas de manipulación de alimentos.

	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.
5	**Mantenimiento de trampas de grasa:** 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. Para tal efecto, deberá realizar el mantenimiento y limpieza de la **trampa de grasa interna ubicada en la cocina con una periodicidad mínima a 15 días o 30 días calendario**, 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. Así mismo, deberá efectuar el **mantenimiento preventivo y correctivo de la trampa de grasa externa** 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. 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. 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.
6	**Experiencia del contratista:** Con el fin de garantizar la calidad de los servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del 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 CONTRATISTA deberá presentar máximo Tres (3) certificaciones con concepto favorable de la recepción de los contratos. El CONTRATISTA deberá diligencias el "FORMULARIO EXPERIENCIA DEL CONTRATISTA" 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 CONTRATISTA en la ejecución del contrato, y luego sumará el valor obtenido para así establecer el total acreditado.
7	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. 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. 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. 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.
8	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. Dichas actividades deberán realizarse de conformidad con lo establecido en la **Resolución CREG 067 de 1995** y demás normas técnicas y de seguridad vigentes que regulen la materia. 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. 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	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. 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. 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. 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.
10	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. 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 **Establecimiento de Sanidad Policial Complementario de Antioquia**. 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.
11	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: 1.Soporte de la idoneidad del personal que realizó la actividad en la aplicación de plaguicidas. 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. 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 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.

	5.Anexar la hoja de seguridad de los productos químicos utilizados para la actividad. 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 generados en la actividad descrita, para lo cual entregará los respectivos certificados de movilización al supervisor del contrato.
12	El CONTRATISTA 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 CONTRATISTA asume la responsabilidad de los gastos ocasionales por servicio médico y perjuicios legales de las personas afectadas.
13	El CONTRATISTA 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 CONTRATISTA 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 CONTRATISTA 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 CONTRATISTA 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. 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 productos, conforme a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente, en especial la Resolución 2674 de 2013. En este sentido, los alimentos deberán almacenarse: - A una distancia mínima de quince (15) centímetros del suelo. - A una distancia mínima de diez (10) centímetros de las paredes. - En estanterías, tarimas o superficies que permitan su adecuada ventilación y limpieza. Así mismo, los alimentos deberán ubicarse en áreas que faciliten la libre movilidad del personal, evitando obstrucciones y permitiendo la adecuada operación del servicio. 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.

	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. **Nota:** Bajo esta figura se permitirán y establecerán visitas técnicas por parte de la Clínica (supervisor del contrato o a quien se autorice por parte del mismo) al área de preparación de alimentos.
17	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. 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. 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). 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.
18	El CONTRATISTA 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. 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. 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 riesgos que puedan afectar la salud de los usuarios, de conformidad con la normatividad sanitaria vigente y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). 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.
19	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. 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. 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. 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. 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.
20	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. 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. 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. 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.
21	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. En consecuencia, el ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO - UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA - REGIONAL DE ASEGURAMIENTO EN SALUD No. 6 - 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. 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. 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.
22	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.
23	El CONTRATISTA 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. 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.

	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. 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.
24	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, despensero(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. 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. 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. 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	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. 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. 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. 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. 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.
26	El mantenimiento preventivo y correctivo, así como todas las reparaciones que requieran los equipos propiedad dEl CONTRATISTA y de la clínica, sin excepción alguna serán responsabilidad del contratista y sin ningún costo para el ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO
27	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. 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.

	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. No se permitirán reparaciones provisionales, improvisadas o que comprometan la seguridad, funcionalidad, eficiencia operativa o vida útil de los equipos. 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.
28	El ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO, en caso de que este tome en arriendo el espacio ofrecido entregará al Contratista la planta física y el listado de equipos y utensilios disponibles en el inventario. Deben ser utilizados única y exclusivamente para el procesamiento de la alimentación intrahospitalaria.
29	El ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO, no asumirá el control ni la custodia de los inventarios a cargo dEl CONTRATISTA, incluyendo las pérdidas por vajilla deteriorada, la cual debe siempre estar en perfecto estado y su número acorde al total de camas de la Unidad Prestadora de Salud Antioquia y se debe realizar oportunamente su reposición.
30	En caso de que El CONTRATISTA 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: - Campana de extracción. - Puesto de trabajo sin gavetas. - Dos (2) mesones en acero inoxidable. 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 Dicha dotación deberá ser suministrada sin generar costo alguno para el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario. Para tal efecto, El CONTRATISTA 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. 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. La entidad podrá verificar en cualquier momento la existencia, estado y disponibilidad de los elementos ofertados durante la ejecución del contrato 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. En este sentido, El CONTRATISTA 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. 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. 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.

	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.
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 CONTRATISTA deberá suministrarlos en el momento que así se requiera o de acuerdo a la demanda del servicio, sin costo alguno para El ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO
32	El CONTRATISTA que resultare adjudicatario en caso de que decida tomar en arriendo los espacios ofrecidos, El CONTRATISTA definirá el compromiso de mantener estas áreas en óptimas condiciones de aseo, pintura, iluminación y ventilación; durante todo el tiempo de ejecución del contrato.
33	El CONTRATISTA se hace responsable del mantenimiento, aseo y presentación o arreglos que requieran las zonas internas del servicio de alimentación y de las áreas aledañas a: cocina y comedores, montacargas de alimentos, zona de cargue y descargue de alimentos.
34	Para El CONTRATISTA 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 NO SUMINISTRARÁ NINGUNO DE LOS BIENES, ELEMENTOS O EQUIPOS 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 entregara 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 del contratista
37	El CONTRATISTA 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. En caso de daño permanente de algún equipo o elemento, causado por el deterioro normal y uso adecuado, que haya sido suministrado por la Unidad Prestadora de Salud Antioquia, el contratista deberá reemplazarlo por uno de su propiedad por el termino de duración del contrato, sin que ello represente costo adicional para la UNIDAD PRESTADORA DE SALUD- 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. 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. 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. 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 CONTRATISTA 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.
40	El CONTRATISTA garantiza que le dará uso adecuado a las instalaciones y equipos entregados a fin de optimizar el recurso técnico existente y de la misma manera se hará responsable de los daños que cause durante la ejecución del contrato que se llegase a realizar.
41	Para la presentación de la propuesta El CONTRATISTA debe comprometerse por escrito que una vez adjudicado el contrato y en un plazo no mayor de 30 días calendario a entregar y cumplir con los siguientes documentos: 1.Manual de funciones de personal. (aplica para El CONTRATISTA que resultare adjudicatario). 2.manual de higiene y manipulación de alimentos. (aplica para El CONTRATISTA que resultare adjudicatario). 3.Almacenamiento y conservación de alimentos. aplica para El CONTRATISTA que resultare adjudicatario). 4.modelo programa salud ocupacional. (aplica para El CONTRATISTA que resultare adjudicatario).

	5.Manual de buenas prácticas de manufactura. (aplica para El CONTRATISTA que resultare adjudicatario). 6.Manual de dietas y análisis químico (aplica para El CONTRATISTA que resultare adjudicatario). 7. Manual "manejo de basuras, residuos sólidos y líquidos". (aplica para El CONTRATISTA que resultare adjudicatario). 8.Plan de capacitación continuada al personal. (aplica para El CONTRATISTA que resultare adjudicatario). 9.Plan de control de calidad. (aplica para El CONTRATISTA que resultare adjudicatario). 10.Programa de fumigación y control de plagas. (aplica para El CONTRATISTA que resultare adjudicatario). 11.Procedimiento control de proveedores. (aplica para El CONTRATISTA que resultare adjudicatario). 12.El 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.

ITEM	SUMINISTRO DE DIETAS
1	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. 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. El contratista deberá asegurar la estandarización de los gramajes conforme a las minutas aprobadas, evitando variaciones que afecten la calidad del servicio. La entidad podrá verificar el cumplimiento de los gramajes mediante controles de supervisión, pesajes y auditorías durante la ejecución del contrato.
2	El CONTRATISTA 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. Dicho ciclo deberá incluir: - Menús completos diarios. - Derivaciones de dietas según tipo y condición clínica de los pacientes. - Ciclos de alimentación complementaria, tales como media mañana, algo y meriendas. - 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.

<table>
<tr><td></td><td>- 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.</td></tr>
<tr><td>3</td><td><u>ESTIMACIÓN DE REQUERIMIENTOS DE ENERGÍA Y NUTRIENTES PARA POBLACIÓN HOSPITALARIA</u>
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
<table>
<tr><th rowspan="2">MACRONUTRIENTES</th><th colspan="3">AMDR% DE ENERGIA TOTAL DIARIA</th></tr>
<tr><th>NIÑOS DE 1-3 AÑOS</th><th>NIÑOS DE 4-18 AÑOS</th><th>ADULTOS</th></tr>
<tr><td>PROTEINA</td><td>15-20% VCT</td><td>15-20 % VCT</td><td>15-20 % VCT</td></tr>
<tr><td>GRASA TOTAL</td><td>30-35% VCT</td><td>30-35 % VCT</td><td>30-35 % VCT</td></tr>
<tr><td>CARBOHIDRATOS</td><td>50-55% VCT</td><td>50-55 % VCT</td><td>50-55 % VCT</td></tr>
</table>
Fuente: Adaptado de la Resolución 3803 del 22 de agosto de 2016 (Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN para la población colombiana)</td></tr>
<tr><td>4</td><td>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.

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.

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.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>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.

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.</td></tr>
</table>

6	El huevo utilizado en preparaciones deberá corresponder como mínimo a categoría tipo A (53 a 59,9 g en su peso total con cáscara). 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.
7	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. 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.
8	La porción de pollo deberá corresponder a cien (100) gramos netos de producto deshuesado, sin piel y en estado cocido. 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. 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. 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.
9	La porción de carne deberá corresponder a cien (100) gramos de peso neto, en estado cocido y listo para el consumo. 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. 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. 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. 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. 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. El contratista deberá garantizar: - La correcta conservación de la cadena de frío. - El cumplimiento de las condiciones de almacenamiento.

	- El uso de productos con registro sanitario vigente. - La adecuada rotulación y fechas de vencimiento. 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. No se aceptará el uso de leche en polvo para ninguna preparación dentro del servicio de alimentación hospitalaria. 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. El contratista deberá garantizar: - El adecuado almacenamiento y conservación de la leche, asegurando la cadena de frío cuando aplique. - El uso de productos con registro sanitario vigente. - El cumplimiento de condiciones de higiene, manipulación y rotación de inventarios. 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.
15	El peso de las leguminosas establecido en las minutas patrón corresponderá al peso neto del producto en estado cocido y listo para el consumo. 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. El contratista deberá garantizar que las porciones servidas cumplan con los gramajes establecidos en las minutas, asegurando el aporte nutricional correspondiente.
16	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. 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. Así mismo, el contratista deberá garantizar: - El uso de edulcorantes aprobados para consumo humano. - La adecuada dosificación conforme a estándares nutricionales. - La correcta rotulación e identificación en las preparaciones. - La coherencia con las dietas prescritas por el personal clínico. 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.
17	La mantequilla y la mermelada deberán suministrarse en presentaciones individuales tipo monodosis, debidamente empacadas y selladas de fábrica, garantizando condiciones de higiene e inocuidad. Las porciones deberán corresponder a: - Mantequilla: 10 gramos por unidad (± 1 g). - Mermelada: 15 gramos por unidad (± 2 g).

	Los productos deberán contar con rotulado sanitario, fecha de vencimiento vigente, y cumplir con la normatividad sanitaria aplicable.
18	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. 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. Se podrán incluir, entre otros, los siguientes tipos de postres: - Dulces caseros a base de fruta. - Gelatina. - Flan. - Dulces de leche. - Postres tradicionales propios de la región, tales como: - Panelita. - Arequipe (en presentación individual tipo monodosis). - Queso dulce. - Blanqueado. - Bocadillo de guayaba. - Gelatina de pata blanca. Los postres deberán cumplir con condiciones de inocuidad, adecuada manipulación, control de porciones y coherencia con la dieta prescrita para cada paciente. 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).
19	PREPARACIÓN DE CALDOS Y CONSOMÉS: Para todas las dietas suministradas en el servicio de alimentación hospitalaria, la preparación de caldos y consomés deberá cumplir con las siguientes condiciones: - Los caldos que incluyan pollo deberán elaborarse exclusivamente con pechuga de pollo sin piel, garantizando bajo contenido graso y adecuada digestibilidad. - 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. - El consomé deberá ser desgrasado, asegurando la eliminación de grasas visibles y utilizando únicamente carnes magras en su elaboración. - 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. El contratista deberá garantizar que todas las preparaciones cumplan con principios de inocuidad, calidad nutricional y características adecuadas para las diferentes dietas hospitalarias. Las preparaciones podrán ajustarse conforme a las condiciones clínicas del paciente y a las indicaciones del Servicio de Nutrición y Dietética.
11	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. 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. 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.

	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.
12	Las bebidas suministradas en el servicio deberán incluir azúcar en presentación individual (sobres) o edulcorante en empaque individual, según corresponda al tipo de dieta. Se exceptúa de lo anterior el agua de panela, cuya preparación se realizará conforme a las especificaciones de la minuta. 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, hipoglucídas o hipocalóricas. 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. El azúcar deberá presentarse en sobres individuales con contenido aproximado de cinco (5) a diez (10) gramos por unidad. Los edulcorantes deberán presentarse en sobres individuales, con contenido estándar de dosificación equivalente al dulzor de una cucharadita de azúcar. Los productos deberán contar con registro sanitario vigente, rotulación adecuada y fecha de vencimiento válida. El contratista deberá garantizar que los productos se suministren en presentación individual, debidamente empacados, asegurando condiciones de higiene e inocuidad.
13	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.
14	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. 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. 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. 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.
15	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. 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. 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. El contratista deberá garantizar: - La adecuada selección, lavado y desinfección de las frutas. - El cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). - La preparación higiénica y segura del producto. - La consistencia y textura adecuada según el tipo de dieta. - La coherencia con la prescripción nutricional del paciente.

	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.
16	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. 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. 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. El contratista deberá garantizar: - Selección, lavado y desinfección adecuada de las frutas. - Cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). - Preparación higiénica y segura. - Ausencia de aditivos no autorizados. - Coherencia con la dieta prescrita por el Servicio de Nutrición y Dietética. 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.
17	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. El contratista deberá asegurar que los alimentos ofrecidos: - Conserven su frescura. - Sean agradables al paladar. - Presenten textura adecuada según el tipo de dieta (líquida, blanda, normal, etc.). - Mantengan una apariencia limpia, uniforme y apetecible. 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. 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.
18	La presentación de las preparaciones de carne deberá cumplir con la siguiente distribución dentro del ciclo de menús: - El sesenta y cinco por ciento (65%) de las preparaciones corresponderá a carnes en presentación entera. - El treinta y cinco por ciento (35%) corresponderá a preparaciones procesadas tales como rollo, carne desmechada, albóndigas, carne molida, soufflé, croquetas u otras similares. 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. 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. Así mismo, todas las preparaciones deberán ser elaboradas el mismo día de su consumo, garantizando condiciones de frescura, inocuidad y calidad.

	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). 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.
19	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. 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. El contratista deberá garantizar que cualquier modificación en la proteína suministrada se encuentre debidamente autorizada y documentada por el Servicio de Nutrición y Dietética.
20	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. 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. Los productos deberán ser de buena calidad, contar con registro sanitario vigente y cumplir con las condiciones de inocuidad, empaque y conservación. 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.
21	En los servicios de media mañana y algo correspondientes a la Dieta COMPLEMENTARIA II, se deberán contemplar las siguientes opciones: - Opción 1: Jugo de fruta natural preparado en leche de continuación, acompañado de producto de panadería. - Opción 2: Compota. - Opción 3: Compota acompañada de producto de panadería. Las preparaciones deberán cumplir con las condiciones de calidad, inocuidad, textura y digestibilidad adecuadas para la población objetivo, garantizando su fácil consumo. Los insumos utilizados deberán ser de primera calidad, contar con registro sanitario vigente y cumplir con la normatividad sanitaria aplicable. 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.
22	En los servicios de media mañana y algo correspondientes a la Dieta HIPOGLUCIDA, se deberán contemplar las siguientes opciones: - Opción 1: Porción de queso o cuajada descremada, acompañada de café en leche o té en leche sin adición de azúcar. - Opción 2: Kumis dietético o yogurt dietético. - Opción 3: Café en leche o té en leche sin azúcar, acompañado de producto de panadería adecuado para dieta hipoglucídica. - Opción 4: Postres, pudines o flanes dietéticos. 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. 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.

	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.
23	En los servicios de media mañana y algo correspondientes a la Dieta BLANDA PEQUEÑA, se deberán contemplar las siguientes opciones: - Opción 1: Kumis o yogurt. - Opción 2: Gelatina. - Opción 3: Compota. - 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. 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. Los productos utilizados deberán ser de primera calidad, contar con registro sanitario vigente y cumplir con las condiciones de inocuidad, empaque y conservación. 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. Se evitarán alimentos que representen riesgo de atragantamiento o que no cumplan con las características propias de la dieta blanda.
24	En los servicios de media mañana y algo correspondientes a la Dieta LIQUIDA CLARA, se deberán contemplar las siguientes opciones: - Opción 1: Bebida caliente sin leche (aromática, té o infusión). - Opción 2: Compota líquida o colada. - Opción 3: Gelatina dietética. - Opción 4: Jugo astringente colado. 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. Los productos suministrados deberán cumplir con condiciones de inocuidad, calidad y correcta manipulación, conforme a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). 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	En los servicios de media mañana y algo correspondientes a la Dieta ASTRINGENTE, se deberán contemplar las siguientes opciones: - Opción 1: Bebida caliente sin leche (té, aromática o infusión), acompañada de producto de panadería adecuado. - Opción 2: Compota. - Opción 3: Gelatina dietética. - Opción 4: Jugo astringente colado, acompañado de galletas de soda o pan blanco. 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. 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).

	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.
26	En los servicios de media mañana y algo correspondientes a la Dieta LIQUIDA HIPERPROTEICA , se deberán contemplar las siguientes opciones: - Opción 1: Kumis o yogurt industrializado sin fruta, o sorbete de fruta preparado con leche. - Opción 2: Postre lácteo (tipo natilla, flan o pudín) elaborado a base de leche. - Opción 3: Helado de crema industrializado en presentación individual, o flan, pudín, leche saborizada o bebida láctea. 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. 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). 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.
27	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. 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. La entidad podrá verificar el cumplimiento de los gramajes y proporciones mediante controles de pesaje y supervisión durante la ejecución del contrato.
28	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. En cuanto a verduras, se podrán utilizar zanahoria y ahuyama, debidamente cocidas. 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. 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.
29	FRUTAS EN DIETA HIPOGLUCÍDA: 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. 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. Preferiblemente se deberá privilegiar el consumo de frutas con menor impacto glicémico, así como su presentación en forma natural y no en jugos. 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.
30	VERDURAS Y ALIMENTOS EN DIETA HIPOGLUCÍDA:

	En la dieta hipoglucída 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. Así mismo, se deberá moderar el consumo de alimentos como zanahoria, remolacha y maíz, especialmente en preparaciones cocidas o en grandes porciones. Se priorizará el uso de verduras de bajo impacto glicémico, tales como hortalizas de hoja verde y vegetales de bajo contenido en carbohidratos. 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.
31	FRUTAS ÁCIDAS: 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. 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. 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.
32	CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS Y PREPARACIÓN DE PROTEÍNAS: 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. 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. CARNE Y POLLO: Para las preparaciones de pollo, únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada, sin piel, garantizando adecuada calidad nutricional. PESCADO: 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. No se permitirá el uso de pescado tipo coladilla. El pescado deberá ser de primera calidad, fresco o congelado con adecuada cadena de frío, y libre de olores o características que indiquen deterioro. PREPARACIÓN Y ACOMPAÑAMIENTO: El pescado podrá presentarse en preparaciones apanadas únicamente en aquellas dietas que lo permitan, conforme a sus características nutricionales. No se permitirá el uso de yema de huevo como agente de recubrimiento en preparaciones destinadas a dietas hipograsa. 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.- 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).

	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.
33	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. Su suministro se realizará únicamente cuando exista orden expresa del Servicio de Nutrición y Dietética, de acuerdo con las condiciones clínicas del paciente. 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.
34	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. 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. 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). La selección del producto deberá garantizar condiciones de idoneidad, calidad e inocuidad, de acuerdo con los criterios técnicos definidos por la entidad.
35	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. 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). El suministro se realizará en empaque individual tipo vaso en presentación comercial, debidamente sellado de fábrica, garantizando condiciones de higiene y seguridad alimentaria. 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.
36	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. 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. 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). 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.
37	FRUTAS Y VERDURAS: 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. 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. 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.

	La entidad podrá verificar el cumplimiento de estos requisitos mediante controles de recepción, inspección y supervisión durante la ejecución del contrato.
38	PREPARACIÓN DE CARNE MOLIDA : 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. 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).
39	USO DE PAPA: 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. No se permitirá el uso de papa en puré industrializado o productos de papa previamente procesados, debiendo prepararse a partir de materia prima fresca. 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).
40	USO DE LECHE: 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. 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. 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). La selección del producto deberá garantizar condiciones de calidad, idoneidad e inocuidad, conforme a las especificaciones técnicas definidas por la entidad.
41	CALIDAD DE CARNES: 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. 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. 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. 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. 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.
42	USO DE GRASAS: 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.

	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). 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. 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. 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.
43	PRODUCTOS NO PERECEDEROS Y/O ELABORADOS: 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. 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). Dentro de este grupo se incluyen, entre otros, productos de panadería, granos, salsas y abarrotes en general. El contratista deberá garantizar que los productos utilizados cumplan con criterios de calidad e idoneidad, conforme a los lineamientos técnicos definidos por la entidad. La entidad podrá verificar el cumplimiento de estas condiciones mediante controles de recepción, revisión documental y supervisión durante la ejecución del contrato.
44	PREPARACIÓN DE CONSOMÉ: El consomé suministrado en el servicio de alimentación hospitalaria deberá ser claro, limpio y desgrasado, garantizando adecuada presentación, sabor y digestibilidad. 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 graso acorde con las necesidades nutricionales del paciente. 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. El contratista deberá asegurar que la preparación cumpla con condiciones de inocuidad, calidad y estandarización, conforme a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). 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.
45	PREPARACIÓN DE JUGOS: 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. 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). 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.

	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. 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.
46	PREPARACIÓN DE VINAGRETA: 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. 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). La preparación deberá realizarse en condiciones higiénicas, asegurando un adecuado equilibrio de sabores y evitando el uso excesivo de sal o grasas. 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.
47	SUMINISTRO DE AGUA POTABLE: El contratista deberá suministrar diariamente una (1) jarra de agua potable por cada paciente, como parte integral de la ración alimentaria. El agua deberá ser de excelente calidad, apta para el consumo humano, proveniente de fuentes seguras y cumplir con la normatividad sanitaria vigente. En caso de ser necesario, el agua deberá ser previamente tratada mediante procesos de filtración o hervido, garantizando su inocuidad. 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). 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. La entidad podrá verificar la calidad del agua y las condiciones de suministro mediante controles, inspección y supervisión durante la ejecución del contrato.
48	DOTACIÓN DE EQUIPOS PARA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS: 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: - Filtro de agua en correcto funcionamiento, que garantice la potabilización y calidad del agua utilizada en la preparación de alimentos y bebidas. - 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. - 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. 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. 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.
49	CALIDAD DE LAS PREPARACIONES:

	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. En este sentido, se deberá asegurar: - Buena presentación de las preparaciones. - Adecuada cocción de los alimentos, evitando sobre cocción de verduras. - Uso de carnes de primera calidad, tiernas, blandas y con bajo contenido graso. - Eliminación de condimentos irritantes o no tolerados por la población hospitalaria. - Uso de alimentos frescos y en condiciones óptimas. - Combinación adecuada de colores que favorezca la aceptabilidad del alimento. CONTROL DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS: 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: - Preparaciones calientes: entre setenta (70) °C y ochenta (80) °C. - Preparaciones frías: a una temperatura aproximada de cuatro (4) °C, con una variación de ± dos (2) °C. Se deberá evitar la mezcla de alimentos calientes con fríos durante el proceso de distribución. 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. 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. 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. 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.
50	ROTULACIÓN Y EMPAQUE DE LOS ALIMENTOS: 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. 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. CONTROL DE TEMPERATURA Y DISTRIBUCIÓN: 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. Para tal efecto, deberá contar con: - Carros termo y/o equipos de conservación de temperatura. - Sistemas tipo baño maría para mantener preparaciones calientes cuando aplique. - Termómetros adecuados y calibrados para la medición continua de la temperatura. Estos equipos deberán garantizar que los alimentos se conserven dentro de los rangos de temperatura establecidos para su consumo seguro

	El contratista deberá implementar controles permanentes que permitan verificar el mantenimiento de la temperatura y la correcta manipulación de los alimentos durante su distribución. La entidad podrá verificar el cumplimiento de estas condiciones mediante inspección directa, revisión de equipos y medición de temperatura durante la ejecución del contrato.
51	SUMINISTRO DE AGUA – PACIENTES EN AISLAMIENTO: 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. 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. 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. 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. 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.
52	PRESENTACIÓN DE LA BANDEJA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN INTRAHOSPITALARIO: El CONTRATISTA se compromete a suministrar la alimentación en bandejas destinadas al servicio intrahospitalario, las cuales deberán ser uniformes para todos los servicios de la Clínica. 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. 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. 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. Los utensilios y cubiertos deberán estar en condiciones óptimas de uso, libres de deformaciones, corrosión o desgaste que afecte su funcionalidad o presentación. 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). 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.
53	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. 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. 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.

	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.
54	CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE DIETAS: El CONTRATISTA se compromete a aplicar y utilizar los formatos de dietas establecidos en el Anexo No. 2 – "Oferta y Condiciones Técnicas" del presente estudio previo. 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. 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. 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.
55	VERIFICACIÓN Y CONTROL DEL SERVICIO: El CONTRATISTA 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. Dicha verificación podrá comprender, entre otros aspectos, los siguientes: - Control de la calidad de los víveres e insumos utilizados. - Realización de pruebas organolépticas a los alimentos preparados. - Inspección de las condiciones de limpieza, desinfección y asepsia de los equipos, utensilios y áreas de trabajo. - Seguimiento a las prácticas de manipulación de alimentos por parte del personal. - Verificación de los procesos de preparación, almacenamiento y distribución de los alimentos. - Control del almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos. - Cumplimiento de la normatividad vigente en materia de seguridad y salud en el trabajo, gestión de emergencias, seguridad industrial, gestión ambiental y sanitaria. El contratista deberá brindar acceso a las instalaciones, información y personal necesario para la adecuada ejecución de estas actividades de control. 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. 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.
56	PRESENTACIÓN Y PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El contratista deberá garantizar una adecuada presentación de los alimentos suministrados, asegurando condiciones que preserven su calidad, inocuidad y aceptación por parte del paciente. 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. 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.

	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. 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).
57	RESTRICCIÓN DE CARNES FRÍAS EN EL CICLO DE MENÚ: 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. 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. 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). 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.
58	TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS: 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. Estos envases deberán encontrarse en adecuado estado, debidamente sellados o cubiertos, y ser manipulados conforme a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). 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. 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. 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. 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.
59	PROHIBICIÓN DE RECALENTAMIENTO Y REUTILIZACIÓN DE ALIMENTOS: 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. Los alimentos deberán ser preparados el mismo día de su consumo, asegurando condiciones óptimas desde el punto de vista sanitario y nutricional. EXCEPCIONES 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. 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. 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.

	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.
60	DOTACIÓN COMPLEMENTARIA DE LA BANDEJA: 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: - Pitillos plásticos o de material alternativo amigable con el medio ambiente, en presentación individual, tipo curvo. - Mezcladores. - Cubiertos completos (tenedor, cuchillo y cuchara según corresponda). - Servilletas. Así mismo, cuando aplique, se deberán incluir los siguientes productos en presentación individual tipo monodosis: - Sobres de sal. - Azúcar o edulcorantes como sustitutos de azúcar. - Vinagreta. - Salsa de tomate. - Mostaza. - Mayonesa. - Mantequilla. - Mermelada. Todos los productos deberán estar empacados de manera individual, debidamente sellados de fábrica, garantizando condiciones de higiene, inocuidad y adecuada conservación. 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. 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.
61	SUMINISTRO DE CUBIERTOS: 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. 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. El empaque individual deberá ser higiénico, estar en buen estado y proteger el utensilio hasta su uso final por parte del paciente. 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.
62	DISPONIBILIDAD Y REPOSICIÓN DE VAJILLA Y EQUIPAMIENTO: 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. 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). 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.

	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. La entidad podrá verificar en cualquier momento la disponibilidad, estado y condiciones de los elementos, y requerir su reposición inmediata en caso de incumplimiento.
63	DIETAS PARA PACIENTES EN AISLAMIENTO Y CONDICIONES ESPECIALES: 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. Así mismo, se deberán suministrar cubiertos desechables completos (cuchillo, cuchara y tenedor), fabricados en material apto para uso alimentario. 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. 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. MANEJO DE RESIDUOS 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. 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. La entidad podrá verificar en cualquier momento el cumplimiento de estas condiciones mediante inspección directa durante la ejecución del contrato.
64	El ciclo de menús 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. 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. 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. 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	ROTULACIÓN DE DIETAS: 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. El rótulo deberá contener como mínimo la siguiente información:

	- Nombre completo del paciente. - Número de cama o ubicación. - Fecha de servicio. - Tipo de dieta prescrita. - Observaciones o indicaciones específicas según condición clínica del paciente. 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. 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. 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. La entidad podrá verificar el cumplimiento de esta obligación mediante controles de supervisión durante la preparación y distribución de las dietas.
66	Para la presentación de la oferta, El CONTRATISTA 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. 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. El CONTRATISTA deberá garantizar la entrega del análisis nutricional de cada uno de los menús, incluyendo como mínimo los siguientes parámetros: - Energía (calorías) - Proteínas - Grasas totales - Carbohidratos - Grasas saturadas - Grasas monoinsaturadas - Grasas poliinsaturadas - Colesterol - Sodio - Potasio - Fósforo - Fibra 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. Así mismo, el contratista deberá presentar la estandarización de recetas correspondiente a cada preparación, incluyendo ingredientes, cantidades, procedimiento y rendimiento. 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. 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.
67	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. 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. 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..
68	El CONTRATISTA deberá certificar por escrito el cumplimiento a la ficha técnica de la Prestación integral del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados Para Los Usuarios Del Subsistema De Salud De La Policía Nacional.
	MANTENIMIENTO EQUIPOS Y ASEO DE ÁREAS FÍSICAS
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 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.
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.

	CAPACIDAD OPERATIVA
1	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. 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. 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.
2	En caso de que El CONTRATISTA 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: - Campana de extracción. - Puesto de trabajo sin gavetas. - Dos (2) mesones en acero inoxidable. 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

	Dicha dotación deberá ser suministrada sin generar costo alguno para el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario. Para tal efecto, El CONTRATISTA 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. 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. La entidad podrá verificar en cualquier momento la existencia, estado y disponibilidad de los elementos ofertados durante la ejecución del contrato 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. En este sentido, El CONTRATISTA 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. 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. 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. 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
3	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. 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. 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. 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. 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.

4

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

5

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.

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.

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.

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.

6

El CONTRATISTA 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 CONTRATISTA 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 CONTRATISTA con el fin de validar la información relacionada con su capacidad operativa. Estas visitas tendrán carácter exclusivamente verificatorio 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 CONTRATISTA 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 CONTRATISTA 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.

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 CONTRATISTA deberá suministrarlos en el momento que así se requiera o de acuerdo a la demanda del servicio, sin costo alguno para la Unidad Prestadora de salud Antioquia.

NOTA 2: Con relación a los equipos que debe adquirir El CONTRATISTA, desde el inicio del contrato deberá proveerlos para no demeritar la calidad en la prestación del servicio al usuario.

CONDICIONES LOCATIVAS Y DE EQUIPO

Las condiciones locativas y de equipos podrán ser verificadas por el/los representantes(s) legal(es) de las empresas 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 CONTRATISTA al cual se adjudique el contrato, cuenta con 2 días máximo luego de la firma del mismo, para tener el servicio totalmente organizado y cumpliendo con el 100% de los requisitos exigidos.

ARRIENDO Y SERVICIOS PÚBLICOS

Los servicios de alimentación ya que estos se concentran al interior del Establecimiento de Sanidad Complementario (ESCOP) 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 avaluó 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 ARRENDAMIENTO AÑO	VALOR AVALUO 76.38 mts2	% IPC	VALOR INCREMENTO IPC	VALOR CON INCREMENTO 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

CONTRATANTE

Mayor **CARLOS ALBERTO GUILLÉN AGUDELO**
C.C No. 75.107.969 de Manizales
Jefe Unidad Prestadora de Salud Antioquia
NIT 901363087-6

CONTRATISTA

Señor **LUIS CARLOS RESTREPO GOMEZ**
C.C. 18.393.987 de Calarcá
REPRESENTANTE LEGAL
ESTELAR FOOD S.A.S
NIT 901239275-4

Elaborado por: AA32 CLAUDIA LORENA SOSA MORALES. Analista de contratos
Revisado Por: Intendente BRYAN MANUEL TOSCANO LOPEZ– Responsable Grupo Contratos
Revisado Por: Abogada NATHALIA DURANGO PETRO - Asesora Jurídica
Vo.Bo. Capitán JORGE ARMANDO CARREÑO RUEDA. Jefe Logístico y Financiero
Fecha Elaboró: 08/09/2026
Ubicación: D:\OTRA\\CARPETA2026\MODIFICACIONES\2026

Carrera 43a No.48 c sur - 45 Envigado
Teléfono: 3396555
Deant.upres-pco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ANEXO 3

FICHA TÉCNICA

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 azucares concentrados. Se debe emplear edulcorante a base de aspartamen, acesulfame k, sucralosa. No se acepta edulcorantes a base stevia.
No se permiten ácidos, salsas, cremas, productos integrales, leguminosos, ensaladas crudas ni avena en agua.
Según necesidades del servicio de nutricion y dietetica se indicara el uso de leche deslactosada presentación liquida 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 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.
La porción de compota debe pesar neto entre 110 y 125 gramos
La entidad considera: frutas astringentes permitidas: guayaba, pera, manzana y durazno y verduras astringentes permitidas: zanahoria , ahuyama y arveja.
En el desayuno el farináceo debe ser variado
En los vasos desechables solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente
Debe haber variabilidad en todos los alimentos suministrados

DIETA BLANDA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Porción de fruta o	No ácida	100gr
	Jugo en Agua	Fruta no acida	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
	Energético	Mermelada no acida	15gr
ALMUERZO Y COMIDA	Fruta entera o en porción	No acida	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 indicara el uso de leche deslactosada presentación liquida firma reconocida del 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.
La dieta blanda todo molido lleva los mismos alimentos de la dieta blanda pero la proteína debe ser molida y el farináceo en puré.
No incluir leguminosas
No se permitirá el uso de leche en polvo solo liquida 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
DESAYUNO	Porcion de fruta o	No acida	100 gr
	Jugó de fruta	Fruta no acida	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
	Grasa	Mantequilla	10gr
	Energético	Mermelada no acida	15 gr
ALMUERZO Y COMIDA	Fruta entera o en porción	No acida	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
	Bebida	Jugo de fruta no acido	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 nutricion y dietetica se indicara el uso de leche deslactosada presentación liquida firma reconocida del mercado o formula infantil sin lactosa.

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 liquida de firma reconocida en el mercado.

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

Debe haber variabilidad en todos los alimentos suministrados

DIETA COMPLEMENTARIA I

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Bebida caliente	Colada de avena o maicena o cereal infantil de arroz con Formula Infantil de Iniciación o Continuación	90 cc
	Fruta no acida	Rallada o en Compota	45gr
ALMUERZO Y COMIDA	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 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, 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
DESAYUNO	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
	Alimento proteico	Huevo Tibio	Tipo A 53gr
	Farináceo	1 pan blando o galletas sin dulce o sin relleno	30 gr
ALMUERZO Y COMIDA	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
OTRAS ESPECIFICACIONES			
	Los alimentos tendrán consistencia firme. Tubérculos Cocidos: En purés o trozos pequeños . Galletas sin dulce y sin relleno, panes , tostadas , arepas. Proteina: 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 suministraran 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 12meses.		
	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.		
	COMPLEMENTARIA II ASTRINGENTE		
	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.
	DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

DIETA HIPOGLUCIDA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Hipoglucida	120 gr
	Bebida con leche descremada	Café o té o chocolate dietético o avena o fécula de maíz	200cc
	Alimento proteico	Huevo en cualquier preparación 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
	Grasa	Mantequilla	10gr
	Educolorante		1 sobre
ALMUERZO Y COMIDA	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 azucares concentrados. Se debe emplear edulcorante a base de Aspartamen, Acesulfame K, Sucralosa. No se acepta edulcorantes a base Stevia.
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido
Se 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 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.

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

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

DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS.

DIETA SEMIBLANDA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Compota	110-125 gr.
	Bebida con leche	Café o té o chocolate o avena o fécula de maíz	200cc
	Alimento proteico	Huevo (Tibio) o	Tipo A 53gr
		Queso o	30gr
		Licuado 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
ALMUERZO Y COMIDA	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 pudin	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 deshilachada 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% amilopectina 75% (spezante)

Nutrición podrá solicitar fruta blanda picada si lo requiere.

Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se 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 liquida 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
DESAYUNO	Porcion 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
ALMUERZO Y COMIDA	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 liquida 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
DESAYUNO	Porcion 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
	Grasa	Mantequilla	10gr
	Energético	Mermelada no acida	15gr
ALMUERZO Y COMIDA	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 cascos de limón o vinagreta natural en sobres
No se permite el suministro de concentrados, enlatados, salsamentaría, apio, espinaca, salsas, debe utilizarse leche descremada, café descafeinado y aceite 100% vegetal
No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre 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 nutricion.
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
DESAYUNO	Consomé sin grasa	Consomé natural de carne o pollo SIN GRASA	220cc
	Bebida caliente	Agua de panela o Té en agua o aromática de canela o manzana o pera	180cc
	Energético	Gelatina Industrializada	120gr
ALMUERZO Y COMIDA	Consomé sin grasa	Consomé natural de carne o pollo SIN GRASA	220cc
	Bebida caliente	Té en agua o aromática de canela o manzana o pera	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
DESAYUNO	Jugó en Agua	Jugo de fruta no ácida con espesante	180cc
	Bebida caliente	Licuado 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) 0	53gr
		Candil con espesante	200cc
	Bebida con leche	Café o chocolate o avena o fécula de maíz o te	200cc
	Energético	Gelatina Industrializada	120gr
ALMUERZO Y COMIDA	Fruta	Compota	110-125 gr.
	Sopa o crema	Licuado 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 Pudin	60gr
	Bebida en agua	Jugo no acido con espesante	200cc
	Helado	Helado de crema	100gr

OTRAS ESPECIFICACIONES
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 liquida 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 generara el Nutricionista Dietista de la Clínica de La Unidad Prestadora de Salud Antioquia información que se le suministra a la Jefe de Enfermería de cada servicio.
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

DIETA NORMAL

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Porcion 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
	Grasa	Mantequilla	20 gr
	Energético	Mermelada	15 gr
ALMUERZO Y COMIDA	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
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe.	60 gr.

OTRAS ESPECIFICACIONES
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido, la bebida caliente del desayuno debe elaborase en leche 100%
Cuando se ofrezca huevo tibio este debe pesar entre 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 liquida de firma reconocida en el mercado.
DIETA NORMAL TODO COCIDO (NTC)
Todos los alimentos deben servirse en loza desechable de icopor con tapa y cubierta con vinypel con cubiertos completos, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos.
Todos los alimentos deben ser bien cocidos y las frutas con cáscara gruesa
Los cubiertos desechables completos en bolsa plástica no reutilizable
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido
Debe llevar botella de agua industrializada al desayuno y a la comida.
No se permite verdura cruda
A solicitud de Nutrición se suministrará jugo natural con fruta cocida preparado en agua ozonizada
No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre mojarra, 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 liquida de firma reconocida en el mercado.
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

DIETA RENAL

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta Entera	Fruta renal	120gr
	Bebida con leche	Café o Té o avena o fécula de maíz	200cc
	Alimento proteico	Huevo en cualquier preparación 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
	Energético	Mermelada renal	15 gr
	Fruta Entera	Fruta renal	120gr

ALMUERZO Y COMIDA	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
	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

OTRAS ESPECIFICACIONES
Todos los alimentos que lo requieran deben dializarse antes de su preparación.
Los alimentos que deben dializarse son: tubérculos, raíces, leguminosas.
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido
Como máximo se acepta el contenido de sodio 200mg y el de potasio 200 mg
Todos los alimentos se suministrarán sin sal, los líquidos y la sal permitidos deben ser solicitados por nutrición
Todas las frutas, verduras, acompañantes y otros deben ser de bajo contenido en potasio y sodio
No se permite el suministro de chocolate, panela, caldos concentrados, bocadillo, plátano, salsamentaría, condimentos industrializados y todas aquellas fuentes de sodio, potasio y fósforo.
La dieta renal todo molido y renal diabética todo molido deben observar las indicaciones de la dieta blanda todo molido e hipoglucida los alimentos se suministrarán sin sal, los líquidos y sobre de sal según solicitud de nutrición. Las frutas y verduras indicadas para pacientes renales y diabéticos.
Las dietas renales diabética deben observar las indicaciones de la dieta diabética (6 porciones incluyendo onces y refrigerio nocturno), sin dulce, las frutas y verduras indicadas para pacientes renal y pacientes diabéticos.
Esta dieta se suministrará en loza de icopor cubierta con tapa o vinypel a solicitud de nutrición para casos especiales, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos.
En pacientes con restricción hídrica se suministrará en el ALMUERZO Y COMIDA la sopa o el jugo. Solo podrá llevar un (1) solo liquido 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 liquida de firma reconocida en el mercado.
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

MENÚ PATRÓN PARA MEDIA MAÑANA Y ALGO

TIPO DE DIETA	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA
Astringente	**Opción 1**: Bebida caliente sin leche y acompañante de panadería 200cc/30gr	200cc/30gr
	Opción 2: Compota 113gr	113gr
	Opción 3: Gelatina Dietética 120gr	120gr
	Opción 4: Jugo astringente y acompañante de panadería galletas de soda o pan 200cc/30gr	200cc/30gr
Liquida Clara	**Opción 1:** Bebida caliente sin leche 200cc	200 cc
	Opción 2: Compota. 113gr	113gr
	Opción 3: Gelatina Dietetica 120gr	120gr
	Opcion 4: Jugo astringente 200cc	200cc
	Edulcorante	1 sobre
TIPO DE DIETA	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA**
Semiblanda	NO JUGOS EN AGUA.	

	Opción 1: Sorbetes 100% en leche o Yogurt o Kumis presentación comercial y Acompañante de panadería: croissant o pan queso o pan coco o tortas de pan o galletas.150cc/30gr	150cc/30gr
	Opción 2: postre o pudin 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.
TIPO DE DIETA	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA**
Complementaria II	**Opción 1:** Jugo de fruta en leche de continuación y acompañante de panadería. 120cc/30gr	120/30gr
	Opción 2: Compota. 113gr	113gr
	Opción 3: Compota y acompañante de panadería 113/30gr	112/30gr
	Acompañante de panadería: galletas sin dulce y sin relleno tipo ducales o pan.	30gr
TIPO DE DIETA	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA**
Hipoglucida	**Opción 1:** Porción de queso o cuajada descremado y Café en leche o te en leche sin azúcar. 60gr/200cc	60gr/200cc
	Opción 2: Kumis dietético o yogurt dietético. 200cc	200cc
	Opción 3: Café en leche o te en leche sin azúcar y acompañante de panadería. 200cc/30gr	200cc/30gr
	Opción 4: Postres o pudines o flanes dietéticos. 80gr	80gr
	Acompañante de panadería: Torta dietética o galletas de soda, o tostada	30 gr
	Edulcorante	1 sobre
TIPO DE DIETA	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA**
Blanda pequeña	**Opción 1:** Kumis o Yogurt 150cc	150cc
	Opción 2: Gelatina 120gr	120gr
	Opción 3: Compota 110-125gr	110-125gr
	Opción 4: Postre o arroz con leche o leche asada, o empanadas o fruta o arequipe porción individual de 50gr, o bebida láctea o leche saborizada o natilla, bocadillos, helados de crema industrializados, salpicón	80gr
TIPO DE DIETA	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA**
Líquida Hiperproteica	Kumis o yogurt sin fruta industrializado o sorbete de fruta 100% en leche o	150 cc
	Postre con leche o	120cc
	Helado de crema industrializado porción individual o flan o pudin o leche saborizada o bebida láctea.	100 gr

MENÚ PATRÓN MERIENDA

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
	NO AROMATICA	
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 (liquida de marca conocida en el mercado)	150cc
	NO AROMATICA	

ADICIONALES

TIPO DE ADICIONAL/CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA
ACOMPAÑANTE 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
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

ÍTEM	**ELEMENTO**	**TEM**	**ELEMENTO**	**ÍTEM**	**ELEMENTO**
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

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		

CONTRATANTE

Mayor **CARLOS ALBERTO GUILLÉN AGUDELO**
C.C No. 75.107.969 de Manizales
Jefe Unidad Prestadora de Salud Antioquia
NIT 901363087-6

CONTRATISTA

Señor **LUIS CARLOS RESTREPO GOMEZ**
C.C. 18.393.987 de Calarcá
REPRESENTANTE LEGAL
ESTELAR FOOD S.A.S
NIT 901239275-4

Elaborado por: AA32 CLAUDIA LORENA SOSA MORALES. Analista de contratos
Revisado Por: Intendente BRYAN MANUEL TOSCANO LOPEZ– Responsable Grupo Contratos
Revisado Por: CPS-4 Abogada NATHALIA DURANGO PETRO - Asesora Jurídica
Vo.Bo. Capitán JORGE ARMANDO CORREÑO RUEDA. Jefe Logístico y Financiero
Fecha Elaboró: 08/09/2026
Ubicación: D\\OTRA\\CARPETA2026\MODIFICACIONES\2026

Carrera 43a No.48 c sur - 45 Envigado
Teléfono: 3396555
Deant.upres-pco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ANEXO No. 4
OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

En general son obligaciones del CONTRATISTA:

1. Cumplir con el objeto contractual.
2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.
3. Responder en los plazos que la **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 CONTRATISTA deberá cumplir con la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a lo establecido en el Decreto No. 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo" y la Resolución No. 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo".
12. Para la facturación de los bienes o servicios contratados, se debe tener en cuenta los lineamientos y parámetros contemplados en la circular externa 016 del 09 de marzo de 2021 establecidos por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, por medio del cual se implementa el modelo de recepción de facturas de venta, notas débito y/o notas crédito, la cual es de obligatorio cumplimiento, de acuerdo con la Directiva Presidencial 09 del 17 de septiembre de 2020 "*Lineamientos para el Pago de Proveedores del Estado*" y la Resolución No. 000042 del 05 de mayo de 2020, "*Por la cual se*
13. Contribuir con el desarrollo del establecimiento de sanidad policial donde preste sus servicios, revisando y mejorando los procesos de atención a fin de ofrecer un servicio eficiente y de calidad a los usuarios.
14. Colaborar y propender por el cuidado de los recursos de la entidad (Físicos, Técnicos y Económicos) incluida la propiedad intelectual y derechos de autor, y elementos entregados por la **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.

15. Colaborar con los entes de control de la entidad o del Estado cuando así se requiera.
16. Rendir los informes que la Dirección de Sanidad - Unidad Prestadora de Salud Antioquia requiera dentro de los plazos determinados.
17. Aplicar el conocimiento profesional en las actividades a desarrollar, emitir conceptos que se requieran
18. Tratar con respeto, imparcialidad y rectitud a los funcionarios de la **POLICÍA NACIONAL**, usuarios y demás personas con que tenga relación con ocasión de la prestación del servicio, observando la moral y las buenas costumbres.
19. El CONTRATISTA debe cumplir con la normatividad ambiental y de saneamiento básico vigente, ley 9 de 1979, ley 373 de 1997, resolución 180919, decreto 2811 de 1974, decreto 351 de 2014, decreto 2184 del 2019, Resolución 591 del 2024, decreto 4741 del 2005, las normas universales de bioseguridad conservación del medio ambiente, recursos naturales, participación activa en la prevención de la contaminación, uso racional del agua, la energía, realizar segregación adecuada de residuos hospitalarios y demás actividades que incluyan o relacione su actividad, además de las normas que modifique, reglamente y/o sustituya
20. Es obligación del contratista cumplir con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social integral de los términos del artículo 50 de la Ley 789 de 2002 en concordancia con el Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, Ley 828 de 2003, Ley 1122 de 2007 y **de conformidad con lo establecido en el decreto 1273 del 2018**, lo cual se constituirá en requisito previo para cada uno de los 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.
21. El contratista debe presentar el certificado del Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC, donde manifiesta expresamente que no se encuentra incurso dentro de ninguna de las sanciones establecidas dentro de la Ley 1801 de 2016 Modificado por el art. 6°, Ley 2000 de 2019 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana", previo a la presentación de los documentos en el SECOP II (Colombia Compra Eficiente). de acuerdo en lo contemplado en el Artículo 183 de la Ley 1801 de 2016.
22. El contratista debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar. En virtud del presente contrato, el contratista se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del contrato; tales como: información locativa o de arquitectura física, lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de la labor, información contenida en los sistemas de información, documentación física, archivos digitales, información de los funcionarios y contratistas e información de los usuarios del Subsistema de Salud los cuales son de carácter reservado y confidencial.
23. Para la sede operativa externa, el contratista deberá cumplir durante la ejecución del contrato con lo establecido en la ley 1801 de 2016 en su artículo 87 para ejercer la actividad económica. En el evento de que la autoridad competente en ejercicio de la actividad de policía imponga medidas correctivas, deberá ser comunicada de forma inmediata al supervisor del contrato, so pena de declarar posibles incumplimientos contractuales.
24. Las partes acuerdan que cualquier información intercambiada, facilitada o creada entre ellas para el cumplimiento del objeto contractual, será mantenida en estricta confidencialidad. La parte receptora correspondiente sólo podrá revelar información confidencial a quienes la necesiten y estén autorizados previamente por la parte de cuya información confidencial se trata, se considera también información confidencial: a) aquella que como conjunto o por la configuración o estructuración exacta de sus componentes, no sea generalmente conocida entre los expertos en los campos

correspondientes. b) la que no sea de fácil acceso, y c) aquella información que no esté sujeta a medidas de protección razonables, de acuerdo con las circunstancias del caso, a fin de mantener su carácter confidencial.

25. Cumplimiento de normatividad: El contratista acatará los lineamientos del Régimen de protección de datos y demás aspectos relacionados con el tratamiento de la información que les sea aplicable, en el marco de la ley estatutaria 1581 de 2012 y de la ley 1712 de 2014, del capítulo 25 titulo 2 del libro 2 de la parte 2 del decreto 1074 del 2015 y las normas que la modifiquen, reglamenten o sustituyan en virtud de lo cual se hacen responsables de la privacidad, seguridad y confidencialidad y la Resolución No. 08310 de 2016 por la cual se expide el Manual de Seguridad de la Información para la Policía Nacional.
26. EL CONTRATANTE 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).
27. El contratista realizara los cursos, actualizaciones y estudios académicos pertinentes para el idóneo desarrollo de sus actividades.
28. Se compromete a cumplir con lo estipulado en la Circular Externa 016 del Ministerio de Hacienda y Crédito Público, respecto del proceso de Recepción de Facturas Electrónicas, CIRCULAR NÚMERO 000003 16 ABR 2022 Dirección de Gestión de Recursos y Administración Económica y DIRECTIVA PRESIDENCIAL No. 09 DE 2020, (septiembre 17). Actuaciones para garantizar la exigencia de la factura electrónica como soporte de pago a los proveedores del Estado (si aplica).
29. Las de más obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual
30. Estarán a cargo del Contratista los costos de transporte, movilización, seguros, fletes, que se causen para la ejecución del contrato que se llegue a realizar. Estos costos se entenderán incorporados al valor total del contrato que se llegase a celebrar, incluyendo los impuestos.
31. El contratista debe entregar al supervisor del contrato los siguientes documentos soportes y evidencias de cumplimiento así:
32. Plan de saneamiento básico estipulado.
33. Los formatos y/o documentos que evidencien la implementación del Plan de Saneamiento.
34. Certificado de Manipulación de Alimentos del personal que laborará en las instalaciones, así como cursos y/o demás capacitaciones.
35. Certificados de proveedores y anexos de los registros de INVIMA de los insumos adquiridos.
36. 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.
37. Formatos de control de ingreso y calidad de alimentos.
38. Rotulación de alimentos empacados, cárnicos, lácteos, preparados y de panadería.
39. El contratista debe realizar acompañamiento y apoyo en actividades de mejoramiento que permitan el cumplimiento de la normatividad en materia de vertimientos, si es el caso que los resultados de las muestras tomadas por este y por la Unidad Prestadora de salud Antioquia no cumplan algún parámetro de la norma, y no generara ningún costo para la Dirección de Sanidad.
40. El contratista debe cumplir la Resolución 631 de 2015, en materia de vertimientos y asumirá cualquier multa o sanción que se genere a partir del incumplimiento durante el trámite de algún permiso en cumplimiento del Decreto 1076 de 2015.
41. El contratista debe usar productos para la desinfección y limpieza de las áreas, que sean biodegradables, para lo cual entregará la certificación que soporten la biodegradabilidad de los productos de limpieza, emitida por parte de un laboratorio avalado por el IDEAM. Así como el insumo que no contenga trazas de mercurio en cumplimiento de la Resolución 159 de 2015.

42. El CONTRATISTA deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material 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
43. Realizar mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará atreves de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha.
44. El CONTRATISTA se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congelador y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por la ONAC, mínimo cada 6 meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registran la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.
45. El CONTRATISTA deberá instalar puntos ecológicos o contenedores de acuerdo a la resolución 2184 de 2019, dentro del establecimiento, con el fin de realizar separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de gestión ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico reciclable.
46. El CONTRATISTA deberá 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, resolución 631 del 2015.
47. El CONTRATISTA deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.
48. En la unidades ubicadas en los distritos capitales los arrendatarios deberán diligenciar el registro de generadores de aceites vegetales usados y de igual forma en las unidades a nivel nacional deberán darle manejo adecuado a los aceites producto de las frituras y tendrán que darle tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control.
49. Evitar el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos
50. El CONTRATISTA se compromete a cumplir con la aplicación de las buenas prácticas de manufactura -BPM, con arreglo a lo previsto en el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013 expedida por el ministerio de salud o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.
51. Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería esten debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos
52. El contratista debe Realizar la respectiva fumigación, desinfección ambiental y desratización de las instalaciones arrendadas, de acuerdo a lo estipulado en su plan de saneamiento por parte de una firma especializada y autorizada por el Ministerio de Salud o la Secretaría Municipal de Salud y a lo coordinado con el supervisor del contrato, de igual forma al realizarse la actividad deberá entregar al supervisor del contrato los siguientes documentos:
53. Soporte de la idoneidad del personal que realizó la actividad en la aplicación de plaguicidas.
54. Certificados de disposición de los recipientes de los químicos utilizados, en cumplimiento del decreto 4741 de 2005, por el cual se reglamenta parcialmente la prevención y el manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.

55. Certificación suscrita por el representante legal donde manifieste que los terceros contratados para el transporte, tratamiento y/o disposición final de los residuos peligrosos y especiales generados en las actividades de mantenimiento, tienen los respectivos permisos y licencias ambientales vigentes emitidas por autoridad ambiental competente.
56. Anexar la hoja de seguridad de los productos químicos utilizados para la actividad.
57. El contratista debe cumplir con el Decreto 1609 del 31 de julio de 2002 para el transporte de mercancías peligrosas, en referencia al transporte de los residuos peligrosos y especiales generados en la actividad descrita, para lo cual entregará los respectivos certificados de movilización al supervisor del contrato.
58. El contratista debe contribuir con el programa de ahorro y uso eficiente de agua, energía y uso de residuos que desarrolle la Unidad Prestadora de salud Antioquia.
59. El contratista debe realizar la recuperación de los residuos orgánicos o biodegradables generados durante la producción de alimentos y preparados o sobrantes con una empresa acreditada que garantice su uso de manera adecuada sin 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
60. El contratista recibirá formalmente mediante acta suscrita por el representante legal y el supervisor del contrato el área asignada para el desarrollo del contrato en comento al igual que los equipos y demás elementos de propiedad de la Unidad Prestadora de salud Antioquia los cuales quedaran bajo su completa responsabilidad dado que será el contratista quien haga manejo directo de lo entregado en virtud al desarrollo del contrato. Con la suscripción del acta en mención el contratista quedara como único responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, sin que esto represente ningún costo para la Unidad Prestadora de salud Antioquia
61. El **CONTRATISTA** debe informar del cambio de alguno de sus funcionarios al supervisor del contrato, mantener las hojas de vida actualizadas y a disposición de cualquier 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.
62. El **CONTRATISTA debe Informar al supervisor del contrato cuando el estado de ejecución del contrato se encuentre en un 70%.**

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

CONTRATANTE

Mayor **CARLOS ALBERTO GUILLÉN AGUDELO**
C.C No. 75.107.969 de Manizales
Jefe Unidad Prestadora de Salud Antioquia
NIT 901363087-6

CONTRATISTA

Señor **LUIS CARLOS RESTREPO GOMEZ**
C.C. 18.393.987 de Calarcá
REPRESENTANTE LEGAL
ESTELAR FOOD S.A.S
NIT 901239275-4

Elaborado por: AA32 CLAUDIA LORENA SOSA MORALES. Analista de contratos
Revisado Por: Intendente BRYAN MANUEL TOSCANO LOPEZ– Responsable Grupo Contratos
Revisado Por: CPS-4 Abogada NATHALIA DURANGO PETRO - Asesora Jurídica
Vo.Bo. Capitán JORGE ARMANDO CARREÑO RUEDA. Jefe Logístico y Financiero
Fecha Elaboró: 08/09/2026
Ubicación: D:\\OTRA\\CARPETA2026\MODIFICACIONES\2026

Carrera 43a No.48 c sur - 45 Envigado
Teléfono: 3396555
Deant.upres-pco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ANEXO 5
OFERTA ECONÓMICA

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

Amparado en el Certificado de Disponibilidad presupuestal SIIF 64426 SIF 340 del 30/01/2026 expedido por la responsable de Presupuesto de la UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA.

VALORES UNITARIOS OFERTADOS

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANT.	VALOR UNITARIO OFERTADO IMPUESTO INCLUIDO
1	DIETA ASTRINGENTE	1	$ 30.216,25
2	DIETA BLANDA	1	$ 50.528,85
3	DIETA BLANDA PEQUEÑA	1	$ 37.391,35
4	DIETA COMPLEMENTARIA I	1	$ 25.264,42
5	DIETA COMPLEMENTARIA II	1	$ 25.264,42
6	DIETA HIPOGLUCIDA	1	$ 62.655,77
7	DIETA SEMIBLANDA	1	$ 40.423,08
8	DIETA HIPOGRASA	1	$ 40.423,08
9	DIETA HIPOSODICA	1	$ 62.655,77
10	DIETA LIQUIDA CLARA	1	$ 40.423,08
11	DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA	1	$ 64.676,92
12	DIETA NORMAL	1	$ 61.645,19
13	DIETA RENAL	1	$ 35.370,19
14	ASTRINGENTE – LIQUIDA CLARA	1	$ 5.558,17
15	SEMIBLANDA	1	$ 6.063,46
16	COMPLEMENTARIA II	1	$ 4.547,60
17	BLANDA PEQUEÑA	1	$ 4.547,60
18	ACOMPAÑANTE DE PANADERIA PASTELERÍA 40 grs	1	$ 808,46
19	AGUA INDUSTRIALIZADA BOTELLA 500 CC	1	$ 2.526,44
20	AGUA DE PANELA JARRA X 5 PORCIONES	1	$ 1.717,98
21	AGUA INDUSTRIALIZADA VASO 250 CC	1	$ 1.313,75
22	AROMÁTICA O AGUA DE PANELA POR 8 OZ	1	$ 707,40
23	AROMÁTICA JARRA X 5 PORCIONES	1	$ 3.031,73
24	AREPA REDONDA 40 gr	1	$ 232,43
25	AREPA DELGADA 60 gr	1	$ 353,70
26	ARROZ COCIDO 80 gr	1	$ 707,40
27	ARROZ CON LECHE 40 GRS	1	$ 707,40
28	AZÚCAR EN SOBRE 10 GRAMOS	1	$ 151,59

29	CAFÉ O CHOCOLATE EN LECHE 8 ONZAS	1	$ 1.616,92
30	CALDO DE PAPA CON CARNE O POLLO 1 TAZA DE 8 ONZAS	1	$ 4.547,60
31	CIRUELAS PASAS	1	$ 2.021,15
32	COLADA EN AGUA 8 ONZAS	1	$ 404,23
33	COLADA EN LECHE 8 ONZAS	1	$ 1.313,75
34	COMPOTA FRESCA 100 GRAMOS	1	$ 2.627,50
35	COMPOTA COMERCIAL 113 GRAMOS	1	$ 6.871,92
36	CONSOMÉ NATURAL DE POLLO O CARNE TAZA CON 8 ONZAS	1	$ 1.212,69
37	CREMA NO LACTEA SOBRES 4 GRAMOS	1	$ 415,38
38	ENSALADA FRUTAS CON QUESO CON CREMA 300 GRAMOS	1	$ 6.568,75
39	ENSALADA FRUTAS CON QUESO SIN CREMA 250 GRAMOS	1	$ 6.063,46
40	ENSALADA FRUTAS SIN QUESO SIN CREMA 250 GRAMOS	1	$ 6.063,46
41	ENSALADA FRUTAS SIN QUESO SIN CREMA 120 GRAMOS	1	$ 3.941,25
42	FRUTA MIXTA PORCIÓN 250 GRAMOS	1	$ 5.558,17
43	FRUTA 120 GRAMOS	1	$ 2.526,44
44	GALLETAS PAQUETE DE DULCE O SAL 19 GRAMOS	1	$ 960,05
45	GELATINA DIETÉTICA O NORMAL 100 GRAMOS	1	$ 1.313,75
46	HAMBURGUESA CON 100 GRAMOS PROTEÍNA UNIDAD	1	$ 1.064,42
47	HAMBURGUESA CON 140 GRAMOS PROTEÍNA UNIDAD	1	$ 11.033,65
48	HELADO DE CREMA INDUSTRIALIZADO 100 GRAMOS	1	$ 1.515,87
49	HUEVO CUALQUIER PREPARACIÓN 1 TIPO A	1	$ 1.212,69
50	CREMA NO LACTEA SOBRES 4 GRAMOS	1	$ 323,38
51	JUGO FRESCO EN AGUA JARRA X 5 VASOS 8 ONZAS C/U	1	$ 985,94
52	JUGO FRESCO EN AGUA VASO 8 ONZAS	1	$ 1.819,04
53	JUGO FRESCO EN LECHE VASO (SORBETE) 8 ONZAS	1	$ 303,17
54	JUGO FRESCO NARANJA NATURAL 8 ONZAS	1	$ 2.223,27
55	LECHE DE SOYA O DESLACTOSADA 8 ONZAS	1	$ 1.819,04
56	LICUADO CON CARNE O POLLO 8 ONZAS	1	$ 5.841,35
57	MANTEQUILLA 10 gr	1	$ 505,29
58	MERMELADA 20 gr	1	$ 606,35
59	MERMELADA DIETETICA 20 gr	1	$ 606,35
60	PAN UNIDAD 30 GRAMOS	1	$ 606,35
61	PAPAS FRITAS O A LA FRANCESA 100 GRAMOS	1	$ 2.526,44
62	QUESO O QUESITO PORCIÓN 30 GRAMOS	1	$ 1.212,69
63	SAL EN SOBRE 1 GRAMO	1	$ 42,35
64	SALPICÓN VASO 8 ONZAS	1	$ 2.526,44
65	SÁNDWICH DE POLLO O QUESO O JAMÓN Y QUESO	1	$ 4.042,31

66	SOPA LICUADA DE VERDURAS CARNE O POLLO PLATO CON 8 ONZAS	1	$ 4.042,31
67	SOPA LICUADA DE VERDURAS PLATO CON 8 ONZAS	1	$ 1.616,92
68	SOPA O CREMA DEL DIA PLATO CON 8 ONZAS	1	$ 2.223,27
69	SUPLEMENTO DE FIBRA TIPO ALL BRAIN, GRANOLA, 30 GRAMOS	1	$ 1.061,11
70	HOJUELAS DE AVENA, U OTRAS 25 GRAMOS	1	$ 656,88
71	VERDURA CRUDA PORCIÓN 120 GRAMOS	1	$ 1.212,69
72	YOGURT O KUMIS 120 GRAMOS	1	$ 3.537,02
73	TE EN AGUA POR 8 ONZAS	1	$ 890,12
74	TE JARRA X 5 PORCIONES	1	$ 505,29
75	TE EN LECHE POR 8 ONZAS	1	$ 1.212,69

ANEXO 6
OFERTA ECONÓMICA

Envigado, 27 de agosto de 2026
Señores
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA
Carrera 43a 48 c sur – 45 Envigado - Antioquia

Referencia: proceso de Selección Abreviada de Menor Cuantía – PN UPRES DEANT SA MC 277-2026., 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. El suscrito LUIS CARLOS RESTREPO GOMEZ, domiciliado en envigado, identificado con cedula de ciudadanía No 18.393.987 expedida en Medellín, obrando en nombre y representación legal de ESTELAR FOOD S.A.S., identificada con NIT 901.239.275-4de 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	$ 31.424,90	$ 30.216,25
2	DIETA BLANDA	1	$ 52.550,00	$ 50.528,85
3	DIETA BLANDA PEQUEÑA	1	$ 38.887,00	$ 37.391,35
4	DIETA COMPLEMENTARIA I	1	$ 26.275,00	$ 25.264,42
5	DIETA COMPLEMENTARIA II	1	$ 26.275,00	$ 25.264,42
6	DIETA HIPOGLUCIDA	1	$ 65.162,00	$ 62.655,77
7	DIETA SEMIBLANDA	1	$ 42.040,00	$ 40.423,08
8	DIETA HIPOGRASA	1	$ 42.040,00	$ 40.423,08
G	DIETA HIPOSODICA	1	$ 65.162,00	$ 62.655,77
10	DIETA LIQUIDA CLARA	1	$ 42.040,00	$ 40.423,08
11	DIETA LIQUIDA HIPERPROTEICA	1	$ 67.264,00	$ 64.676,92
12	DIETA NORMAL	1	$ 64.111,00	$ 61.645,19
13	DIETA RENAL	1	$ 36.785,00	$ 35.370,19
14	ASTRINGENTE – LIQUIDA CLARA	1	$ 5.780,50	$ 5.558,17
15	SEMIBLANDA	1	$ 6.306,00	$ 6.063,46
16	COMPLEMENTARIA II	1	$ 4.729,50	$ 4.547,60
17	BLANDA PEQUEÑA	1	$ 4.729,50	$ 4.547,60
18	ACOMPAÑANTE DE PANADERIA PASTELERÍA 40 grs	1	$ 840,80	$ 808,46
1G	AGUA INDUSTRIALIZADA BOTELLA 500 CC	1	$ 2.627,50	$ 2.526,44
20	AGUA DE PANELA JARRA X 5 PORCIONES	1	$ 1.786,70	$ 1.717,98
21	AGUA INDUSTRIALIZADA VASO 250 CC	1	$ 1.366,30	$ 1.313,75
22	AROMÁTICA O AGUA DE PANELA POR 8 OZ	1	$ 735,70	$ 707,40
23	AROMATICA JARRA X 5 PORCIONES	1	$ 3.153,00	$ 3.031,73

24	AREPA REDONDA 40 gr	1	$ 241,73	$ 232,43
25	AREPA DELGADA 60 gr	1	$ 367,85	$ 353,70
26	ARROZ COCIDO 80 gr	1	$ 735,70	$ 707,40
27	ARROZ CON LECHE 40 GRS	1	$ 735,70	$ 707,40
28	AZUCAR EN SOBRE 10 GRAMOS	1	$ 157,65	$ 151,59
2G	CAFE O CHOCOLATE EN LECHE 8 ONZAS	1	$ 1.681,60	$ 1.616,92
30	CALDO DE PAPA CON CARNE O POLLO 1 TAZA DE 8 ONZAS	1	$ 4.729,50	$ 4.547,60
31	CIRUELAS PASAS	1	$ 2.102,00	$ 2.021,15
32	COLADA EN AGUA 8 ONZAS	1	$ 420,40	$ 404,23
33	COLADA EN LECHE 8 ONZAS	1	$ 1.366,30	$ 1.313,75
34	COMPOTA FRESCA 100 GRAMOS	1	$ 2.732,60	$ 2.627,50
35	COMPOTA COMERCIAL 113 GRAMOS	1	$ 7.146,80	$ 6.871,92
36	CONSOME NATURAL DE POLLO O CARNE TAZA CON 8 ONZAS	1	$ 1.261,20	$ 1.212,69
37	CREMA NO LACTEA SOBRES 4 GRAMOS	1	$ 432,00	$ 415,38
38	ENSALADA FRUTAS CON QUESO CON CREMA 300 GRAMOS	1	$ 6.831,50	$ 6.568,75
3G	ENSALADA FRUTAS CON QUESO SIN CREMA 250 GRAMOS	1	$ 6.306,00	$ 6.063,46
40	ENSALADA FRUTAS SIN QUESO SIN CREMA 250 GRAMOS	1	$ 6.306,00	$ 6.063,46
41	ENSALADA FRUTAS SIN QUESO SIN CREMA 120 GRAMOS	1	$ 4.098,90	$ 3.941,25
42	FRUTA MIXTA PORCION 250 GRAMOS	1	$ 5.780,50	$ 5.558,17
43	FRUTA 120 GRAMOS	1	$ 2.627,50	$ 2.526,44
44	GALLETAS PAQUETE DE DULCE O SAL 19 GRAMOS	1	$ 998,45	$ 960,05
45	GELATINA DIETETICA O NORMAL 100 GRAMOS	1	$ 1.366,30	$ 1.313,75
46	HAMBURGUESA CON 100 GRAMOS PROTEÍNA UNIDAD	1	$ 1.107,00	$ 1.064,42
47	HAMBURGUESA CON 140 GRAMOS PROTEÍNA UNIDAD	1	$ 11.475,00	$ 11.033,65
48	HELADO DE CREMA INDUSTRIALIZADO 100 GRAMOS	1	$ 1.578,50	$ 1.515,87
4G	HUEVO CUALQUIER PREPARACIÓN 1 TIPO A	1	$ 1.261,20	$ 1.212,69
50	CREMA NO LACTEA SOBRES 4 GRAMOS	1	$ 336,32	$ 323,38
51	JUGO FRESCO EN AGUA JARRA X 5 VASOS 8 ONZAS C/U	1	$ 1.025,38	$ 985,94
52	JUGO FRESCO EN AGUA VASO 8 ONZAS	1	$ 1.891,80	$ 1.819,04
53	JUGO FRESCO EN LECHE VASO (SORBETE) 8 ONZAS	1	$ 315,30	$ 303,17

54	JUGO FRESCO NARANJA NATURAL 8 ONZAS	1	$ 2.312,20	$ 2.223,27
55	LECHE DE SOYA O DESLACTOSADA 8 ONZAS	1	$ 1.891,80	$ 1.819,04
56	LICUADO CON CARNE O POLLO 8 ONZAS	1	$ 6.075,00	$ 5.841,35
57	MANTEQUILLA 10 gr	1	$ 525,50	$ 505,29
58	MERMELADA 20 gr	1	$ 630,60	$ 606,35
5G	MERMELADA DIETETICA 20 gr	1	$ 630,60	$ 606,35
60	PAN UNIDAD 30 GRAMOS	1	$ 630,60	$ 606,35
61	PAPAS FRITAS O A LA FRANCESA 100 GRAMOS	1	$ 2.627,50	$ 2.526,44
62	QUESO O QUESITO PORCIÓN 30 GRAMOS	1	$ 1.261,20	$ 1.212,69
63	SAL EN SOBRE 1 GRAMO	1	$ 44,04	$ 42,35
64	SALPICÓN VASO 8 ONZAS	1	$ 2.627,50	$ 2.526,44
65	SANDWICH DE POLLO O QUESO O JAMÓN Y QUESO	1	$ 4.204,00	$ 4.042,31
66	SOPA LICUADA DE VERDURAS CARNE O POLLO PLATO CON 8 ONZAS	1	$ 4.204,00	$ 4.042,31
67	SOPA LICUADA DE VERDURAS PLATO CON 8 ONZAS	1	$ 1.681,80	$ 1.616,92
68	SOPA O CREMA DEL DIA PLATO CON 8 ONZAS	1	$ 2.312,20	$ 2.223,27
6G	SUPLEMENTO DE FIBRA TIPO ALL BRAIN, GRANOLA, 30 GRAMOS	1	$ 1.103,55	$ 1.061,11
70	HOJUELAS DE AVENA, U OTRAS 25 GRAMOS	1	$ 683,15	$ 656,88
71	VERDURA CRUDA PORCIÓN 120 GRAMOS	1	$ 1.261,20	$ 1.212,69
72	YOGURT O KUMIS 120 GRAMOS	1	$ 3.678,50	$ 3.537,02
73	TE EN AGUA POR 8 ONZAS	1	$ 925,72	$ 890,12
74	TE JARRA X 5 PORCIONES	1	$ 525,50	$ 505,29
75	TE EN LECHE POR 8 ONZAS	1	$ 1.261,20	$ 1.212,69

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: ESTELAR FOOD S.A.S.

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: ESTELAR FOOD S.A.S. Identificación (NIT): 901.239.275-4
Nombre Representante Legal: LUIS CARLOS RESTREPO GOMEZ
Identificación (C.C) 18.393.987

CONTRATANTE

Mayor **CARLOS ALBERTO GUILLÉN AGUDELO**
C.C No. 75.107.969 de Manizales
Jefe Unidad Prestadora de Salud Antioquia
NIT 901363087-6

CONTRATISTA

Señor **LUIS CARLOS RESTREPO GOMEZ**
C.C. 18.393.987 de Calarcá
REPRESENTANTE LEGAL
ESTELAR FOOD S.A.S
NIT 901239275-4

Elaborado por: AA32 CLAUDIA LORENA SOSA MORALES. Analista de contratos
Revisado Por: Intendente BRYAN MANUEL TOSCANO LOPEZ– Responsable Grupo Contratos
Revisado Por: Abogada NATHALIA DURANGO PETRO - Asesora Jurídica
Vo.Bo. Capitán JORGE ARMANDO CARREÑO RUEDA. Jefe Logístico y Financiero
Fecha Elaboró: 08/09/2026
Ubicación: D\\OTRA\\CARPETA2026\MODIFICACIONES\2026

ANEXO 6

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 – Titulo 1 – Capitulo 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 total del presupuesto del proceso.	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 total del presupuesto del proceso, 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 CONTRATISTA 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 EXTRACONTRACTUAL	DOSCIENTOS (200) SMMLV PARA CONTRATOS CUYO VALOR SEA INFERIOR O IGUAL A MIL QUINIENTOS (1.500) SMMLV.	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 E 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.

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 DESCONTARÁ DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD. ESTA SANCIÓN SE IMPONDRÁ MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLA	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACIÓN DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	EL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO Y PROPORCIONAL AL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL CONTRATISTA, SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD

ANÁLISIS DE RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO

MATRIZ DE RIESGOS DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN																				
No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Calificación total	Prioridad	¿A quién es le asigna?	Tratamiento/controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad impacto	Valoración del riesgo	Categoría						¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
1	Específico	Externo	Selección	Ambientales	Incumplimiento normativo frente al manejo ambiental	Procesos judiciales y Sanciones por la autoridad competente	2	3	5	Riesgo bajo	Oferente	Contar con programa de gestión ambienta	2	5	Riesgo bajo	Si	contratista	Con la presentación de la propuesta	20 días después de recibidas el total de ofertas.		En la evaluación de las propuestas y mediante certificaciones por parte del proveedor	Mensual
2	Específico	Externo	Selección	De la naturaleza	Son los derivados de los fenómenos naturales que puedan afectar la adecuada Ejecución del	Incumplimiento s y dilaciones en la ejecución del proceso	2	3	5	Riesgo bajo	Oferente	Establecer planes de contingencia frente a este tipo de situaciones	2	5	Riesgo bajo	Si	contratista	Con la presentación de la propuesta	20 días después de recibidas el total de ofertas.		En la evaluación de las propuestas y mediante certificaciones por parte del proveedor	Mensual

1(f)	9	8	7	6	5	4	3
Específico	General	General	General	General	General	Específico	Específico
Interno	Externa	Externo	Externo	Externo	Externo	Interno	Externo
Contractual	Contratación	Selección/Contratac	Contratación	Contratación	Contratación	Selección	Selección
Riesgo Operacional	Riesgo Operacional	Tecnológicos	Sociales o Políticos	resultado	Operacional	Financiero	Económico
Continuar prestando los servicios una vez finalizado el presupuesto asignado al contrato	Riesgo que el contratista no cancele los salarios ni prestaciones sociales a sus trabajadores	Son los derivados de fallas en los sistemas de comunicación de voz y de datos, suspensión de servicios públicos, nuevos desarrollos tecnológicos o estándares que deben se	Son los derivados de los cambios de las políticas gubernamentales y de cambios en las condiciones sociales que tengan impacto en	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	Diferencia marcada en precios en las ofertas.
Impacto económico negativo generación de infracciones a la ley penal y disciplinaria	La no prestación del servicio y el no pago de la factura al contratista por no estar al día con las prestaciones sociales	Afectación al proceso y a los usuarios y funcionarios de la entidad, por fallas en los procedimientos.	Dificultades en la ejecución del contrato por alteraciones del orden público	• Demora en la prestación del servicio. • Afectación a la prestación del servicio.	Retraso en la legalización del contrato *desgaste administrativo *Retraso en la ejecución del recurso presupuestal generación de la demanda insatisfech	No contar con el certificado de disponibilidad presupuestal para apalancar financieramente el proceso	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.
3	2	2	2	4	3	2	2
4	4	2	3	3	3	3	3
7	6	4	5	7	6	5	5
Alto	Alto	Riesgo bajo	Riesgo Medio Bajo	Riesgo Medio	Riesgo Bajo	Bajo	Riesgo Bajo
Entidad Estatal	Contratista	Oferente/Contratist	Contratista	Contratista	Contratista	Contratante	Oferentes
Evitar el riesgo mediante el seguimiento a la ejecución presupuestal, discriminando el	Verificar que las cuentas de cobros sean acordes 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 *Informar a la compañía asegurada	Incluir el requerimiento en el plan de necesidades y establecer su certificación como requisito para iniciar e estudio	Realizar sondeos en precios de mercado con las firmas de mayor prestigio del sector.
4	1	2	2	4	1	2	2
2	3	2	3	3	2	3	3
6	4	4	5	7	3	5	5
Alto	Bajo	Riesgo Bajo	Riesgo bajo	Riesgo Medio	Riesgo bajo	Riesgo bajo	Riesgo Bajo
Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si
Supervisor del contrato y contratista	Supervisor del Contrato	Contratista/contrata nte		Contratos. Jurídica	*Contratos *Jurídica	Dueño del proceso	Supervisor
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	Después de recibidas las diferentes ofertas.
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 normatividad aplicable y respetando el debido proceso	A mediados de la vigencia fiscal	20 días después de recibidas el total de ofertas.
Informes de Supervisión y de ejecución	Informes de supervisión	Verificar información que se genere	Estando alertas y atendiendo l 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	Verificando el comportamiento, en precios de los servicios asistenciales y demás servicios requeridos en el proceso de las firmas exclusivas del sector.
Mensual	Mensual	Cada vez que se presente la	Mensualmente.	Permanente, durante vigencia del contrato.	Permanente, mientras se logre el perfeccionamiento del	Anual	mensual

11	Específico	Externo	Ejecucion	Riesgo Operacional	riesgos derivados de la deficiente calidad y mala prestación del servicio	no ejecución del contrato, de acuerdo a lo establecido en las especificaciones técnicas	2	3	5	Medio	Contratista	reducir la probabilidad de ocurrencia /informes de supervisión en donde se realice	1	2	3	Bajo	Si	Supervisor del contrato y Contratista	adjudicación del contrato	Terminación del contrato	Informes de Supervisión y de ejecución	Mensual

GARANTÍAS

MECANISMO DE COBERTURA	MONTO Y COBERTURA	PLAZO
Póliza de seriedad de la oferta	Diez por ciento (10%) del valor total del presupuesto del proceso.	Desde la presentación de la oferta y cuatro (4) meses más.
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

CONTRATANTE

Mayor **CARLOS ALBERTO GUILLÉN AGUDELO**
C.C No. 75.107.969 de Manizales
Jefe Unidad Prestadora de Salud Antioquia
NIT 901363087-6

CONTRATISTA

Señor **LUIS CARLOS RESTREPO GOMEZ**
C.C. 18.393.987 de Calarcá
REPRESENTANTE LEGAL
ESTELAR FOOD S.A.S
NIT 901239275-4

Elaborado por: AA32 CLAUDIA LORENA SOSA MORALES. Analista de contratos
Revisado Por: Intendente BRYAN MANUEL TOSCANO LOPEZ– Responsable Grupo Contratos
Revisado Por: Abogada NATHALIA DURANGO PETRO - Asesora Jurídica
Vo.Bo. Capitán JORGE ARMANDO CARREÑO RUEDA. Jefe Logístico y Financiero
Fecha Elaboró: 08/09/2026
Ubicación: D:\\OTRA\\CARPETA2026\MODIFICACIONES\2026

Carrera 43a No.48 c sur - 45 Envigado
Teléfono: 3396555
Deant.upres-pco@policia.gov.co
www.policia.gov.co