UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO

No. GS- ***2026 /DEATA-GRUCO***

Barranquilla, Atlántico 10 de noviembre 2026

INVITACIÓN PÚBLICA A PRESENTAR OFERTA AL PROCESO DE MINIMA CUANTIA

PN UPRES – DEATA MIC –033 - 2026

La **UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO** invita a todas las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras con sucursal o representación en Colombia, en forma individual o conjunta (consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura), que cuenten con capacidad para satisfacer la necesidad presentada por la entidad, que requiere contratar el
De acuerdo a las condiciones técnicas mínimas establecidas y que cumplan con todos los requisitos exigidos para el mismo

MODALIDAD DE SELECCIÓN
Teniendo en cuenta que el valor estimado del presente proceso no supera el 10% de la menor cuantía para la Entidad, el proceso de selección se debe adelantar bajo la modalidad de mínima cuantía, Según lo expresado por el literal c) del numeral 1.1. Capítulo III de la resolución No. 03049 de 2014, *"Por medio de la cual se adopta el manual de contratación de la Policía Nacional"*:

Por lo anterior, se indica la modalidad de selección, teniendo en cuenta lo dispuesto en las Leyes 80 de 1993, 1150 del 2007, 1882 de 2018 y el Decreto 1082 del 2015, la cual es por:

E. MÍNIMA CUANTÍA Previsto en el Capítulo 2, Sección 1, Subsección 5, Artículo 2.2.1.2.1.5.2 establece el procedimiento para la contratación de mínima cuantía, cuyo valor no exceda del 10% de la menor cuantía de la Entidad Estatal, independientemente de su objeto.

Las condiciones de la presente invitación son las siguientes:

1. **DATOS DEL PROCESO**

OBJETO

"SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS. BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMINETO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO".

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
90101801	Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicio de comidas para llevar y a domicilio	Comidas para llevar preparadas profesionalmente

PRESUPUESTO

El valor estimado del presente proceso contractual es la suma de DIECINUEVE MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 19.000.000.00) vigencia 2026 y para vigencia futura NOVENTA MILLONES DE PESOS M/CTE (90.000.000.00),moneda legal colombiana, IVA incluido

ITEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	RECURSO	CANT	VALOR UNITARIO ESTIMADO, INLCUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR TOTAL ESTIMADO INLCUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA

	1	ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS (02-02-02-006-003))	UPRES DEATA	ATENDIENDO LA SOLICITUD MEDIANTE EL COMUNICADO OFICIAL S/2026/107509/GUPAS-JEFAT GS-2026-107509-DEATA - SE PROCEDE A EXPEDIR LA SIGUIENTE CERTIFICACIÓN DE PLAN DE ADQUISICIONES GASTOS DE FUNCIONAMIENTO COMO SOPORTE DE LA DISPONIBILIDAD DEL RECURSO QUE EXISTE PARA EL PROCESO CONTRACTUAL DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACION INTEGRAL PARA PACIENTES EN LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO. PROGRAMA "O"	16	1	$ 19.000.000.00	$ 19.000.000.00
	ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	RECURSO	CANT	VALOR UNITARIO ESTIMADO. INLCUIDO IVA. EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR TOTAL ESTIMADO INLCUIDO IVA. EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA
		ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS (02-02-02-006-003))	UPRES DEATA	CUPO DE VIGENCIA FUTURA 2027 APROBADA MEDIANTE EL COMUNICADO OFICIAL GS-2026-093699-DISAN,EN CONCORDANCIA CON LA APROBACION IMPARTIDA POR EL MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO MEDIANTE OFICIO N°2-2026-070557 DEL 08 DE OCTUBRE DEL 2026 TENIENDO EN CUENTA EL COMUNICADO OFICIAL GS-2026-107509-DEATA - SE EXPIDE LA SIGUIENTE CERTIFICACIÓN DE PLAN DE ADQUISICIONES GASTOS DE FUNCIONAMIENTO COMO SOPORTE DE LA DISPONIBILIDAD DEL CUPO DE VIGENCIA FUTURA2027 QUE EXISTE PARA EL PROCESO CONTRACTUAL DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACION INTEGRAL PARA PACIENTES EN LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO. PROGRAMA "O" PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO. PROGRAMA "O"	16	1	$ 90.000.000.00	$ 90.000.000.00
								$ 109.000.000.00

FUNDAMENTO JURÍDICO	Teniendo en cuenta que el valor estimado del presente proceso no supera el 10% de la Menor Cuantía para la Entidad, el proceso de selección se debe adelantar bajo la modalidad de mínima cuantía, de conformidad con lo previsto en el Artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y numeral 5 del Artículo 2 de la ley 1150 de 2007, modificado por el Articulo 30 ley 2069 del 2020 y los Artículos 2.2.1.2.1.5.1, 2.2.1.2.1.5.2 y 2.2.1.2.1.5.4 del decreto 1082 del 26 de mayo de 2015,modificadas por el Articulo 2 Decreto 1860 de 2021 y su numeral 5 capitulo II Resolución 3049 del 30 de julio de 2014 por el cual se adopta el manual de contratación de la Policía Nacional modificada, actualizada y complementada por la Resolución 00090 del 15 de Enero de 2018. Al presente proceso de selección le será aplicable la siguiente normatividad jurídica y demás que la derogue, aclare o modifique: • Ley 80 de 1993 "Por la cual se expide el Estatuto General de la Contratación de la Administración Pública". • Ley 1150 de 2007 "Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y transparencia de la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con recursos públicos". • Ley 1474 de 2011 "Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de los actos de corrupción y la efectividad de control de la gestión pública". • Decreto No. 1082 de fecha 26 de mayo de 2015, "por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector administrativo de planeación nacional".

	• Decreto 1860 de 2021 "Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, con el fin reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 y 35 de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones" reglamenta la modalidad de selección de mínima cuantía, el cual para el caso de estudios previos cita en el artículo 2.2.1.2.1.5.1 lo siguiente: **MÍNIMA CUANTÍA** ARTÍCULO 2.2.1.2.1.5.1. Estudios previos para la contratación de mínima cuantía. La Entidad Estatal debe elaborar unos estudios previos que deben contener, como mínimo, lo siguiente: 1. La descripción de la necesidad que pretende satisfacer con la contratación. 2. La descripción del objeto a contratar identificado con el cuarto nivel del Clasificador de Bienes y Servicios, de ser posible, o de lo contrario con el tercer nivel. 3. Las condiciones técnicas exigidas. 4. El valor estimado del contrato y su justificación. 5. El plazo de ejecución del contrato. 6. El certificado de disponibilidad presupuestal que respalda la contratación."
PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del contrato será hasta el 31 de diciembre de 2026 y para la vigencia 2027 hasta el 31 de marzo 2027 o hasta agotar el presupuesto, contados a partir de la aprobación de la garantía y expedición de la correspondiente acta o carta de inicio. La definición de este plazo obedece a las necesidades operativas proyectadas por la Unidad durante la vigencia fiscal 2026, descritas en el numeral de Identificación de la Necesidad y Justificación. La vigencia del contrato será igual al plazo de su ejecución y cuatro (4) meses más. Estos cuatro (4) meses serán únicamente para efectos de su liquidación de conformidad con lo dispuesto en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.
FORMA DE EJECUCIÓN	La prestación del servicio por parte del CONTRATISTA será de TRACTO SUCESIVO de acuerdo con los requerimientos del supervisor del contrato según las necesidades de acuerdo con las especificaciones condiciones y garantías exigidas en el presente proceso. La alimentación será ordenada por el médico de turno y validada por el nutricionista.
LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	El suministro de las dietas hospitalarias objeto del presente proceso y del contrato que se llegue suscribir como resultado de la definición del proceso de selección de mínima cuantía deberán s entregados en el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEATA ubicada en Avenida circunvalar No 45-124 soledad Atlántico. (Área de Hospitalización 2do piso. 3er piso. pediatrí Uci, urgencias) previa coordinación con el supervisor del contrato.
SUPERVISOR DEL CONTRATO	La supervisión del contrato estará a cargo del Jefe del Grupo Logístico de la Unidad Prestadora de Salud Atlántico y/o quien haga sus veces o quien con posterioridad designe el ordenador del gasto, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato conforme a lo establecido en la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018 "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014". El supervisor del contrato en cumplimiento de sus funciones, deberá preparar y presentar al ordenador del gasto informes sobre la gestión con fecha 5 de cada mes, en el que se deberá enunciar de forma puntual la ejecución física del contrato, relacionando para ello los aspectos de carácter técnico, administrativo, financiero y legal del respectivo negocio jurídico. Los informes de seguimiento, deben ser presentados de forma física dentro de los primeros cinco (05) días de cada mes y durante la ejecución del contrato en el formato establecido en la suite visión empresarial, así mismo se debe realizar su publicación en el SECOP II, módulo de gestión contractual, con el fin de dar cumplimiento al Artículo 2.1.1.2.1.8. del Decreto 1081 de 2015, que establece lo siguiente: "(...) Publicación de la ejecución de contratos. Para efectos del cumplimiento de la obligación contenida en el literal g) del artículo 11 de la Ley

	1712 de 2014, relativa a la información sobre la ejecución de contratos, el sujeto obligado debe publicar las aprobaciones, autorizaciones, requerimientos o informes del supervisor o del interventor, que prueben la ejecución del contrato (...)". Informe que deberá ser publicado en la plataforma SECOP II, con plazo máximo tres (03) días después de emitido el informe de supervisión; así mismo cuando el contrato se ejecute en su totalidad o se termine anticipadamente se debe elaborar informe de supervisión final junto con la EVALUACIÓN Y REEVALUACIÓN DE PROVEEDORES en el formato 2BS-FR-0066 y proyectar el acta de liquidación cuando sea el caso, la cual también deberá quedar publicada en la plataforma SECOP II. Deberá coordinar con el contratista la operacionalización de la radicación de las facturas en SIIF NACIÓN, de acuerdo a la CIRCULAR 042 SISTEMA INTEGRADO DE INFORMACIÓN FINANCIERA – SIIF NACIÓN del 26 de diciembre de 2023, y trámite de acta de liquidación del contrato. Deberá informar al ordenador del gasto, cuando el contrato se encuentre en un 50% un 70%, 90% un 100% ejecución del contrato, a fin de determinar trámite de adición y/o proceso nuevo y poder garantizar la continuidad en la prestación de los servicios. Nota: Una vez llegue al 70% de ejecución del contrato, el supervisor cada 8 días realizará verificación del presupuesto con el contratista, esta información será enviada mediante comunicado oficial al ordenador del gasto. **OTRAS ACTIVIDADES DEL SUPERVISOR** • Informar en forma inmediata y por escrito a la dependencia encargada de contratos, cualquier anomalía en la ejecución del contrato. • Requerir por escrito al contratista cuando quiera que este no ejecute, o ejecute indebida o tardíamente las obligaciones surgidas del acuerdo negocial o convencional. • Dar el recibo de satisfacción para su pago si se da cumplimiento a lo pactado, • Verificar que el contratista suministre y mantenga el personal, insumos y/o equipo ofrecido, con las condiciones e idoneidad pactadas. • Solicitar el Paz y Salvo de parafiscales, respecto a este pago se aplicará lo contenido en los Artículos 1 y 7 del Decreto 1828 de 2013 ". • Remitir a la oficina de contratos un informe que contenga la forma como se ha ejecutado el contrato, si se ha dado cumplimiento a todas las exigencias de salud ocupacional y ambiental y demás aspectos del contrato, copia del RAS, copia de la factura y copia de los parafiscales. • Informar oportunamente la materialización de adquirir canecas adicionales de acuerdo a las necesidades institucionales adicionales derivadas de la apertura de nuevos espacios de prestación del servicio y/o de la reorganización de dependencias de la Unidad Prestadora de Salud Atlántico. • Proyectar el acta de liquidación del contrato dentro de los 2 meses siguientes a su finalización. • Y de más funciones de qué habla la Resolución No. 00090 de 2018 y la ley 1474 de 2011. **INFORMES DURANTE LA EJECUCIÓN** En cuanto se refiere al periodo de ejecución del contrato, en los informes (parciales) que se rindan, se deberán consignar las actividades establecidas en el contrato, discriminando los aspectos. I.) Técnicos, tales como: las modificaciones efectuadas, los insumos suministrados, los servicios prestados y las obras ejecutadas, incluyendo la descripción de las actividades, cantidad y precios unitarios con el fin de evaluar el complimiento del contratista con respecto al contrato de que se trate, acorde con las estipulaciones pactadas; II.) Financieros o presupuestales tales como: facturaciones, entrega de aportes, pagos, etc. III.) Administrativos tales como: requerimientos de autoridades, trámites de solicitudes formuladas por el contratista, actas, e información adicional relacionada con el contrato. IV.) Legales, tales como: retrasos, incumplimientos, inconvenientes presentados y asuntos pendientes por resolver. Además de lo anterior, en los informes que se rindan, se deberán incluir los comentarios conclusiones y recomendaciones que se estimen procedentes.
FORMA DE PAGO	Los pagos se realizarán en mensualidades vencidas, dentro de los 60 días calendario siguientes a la radicación de la factura electrónica, con la constancia de recibo a adquisición del bien, suscrita por el supervisor del

	contrato, previa presentación de los documentos más adelante relacionados a la central de cuentas de la Unidad Prestadora de Salud Atlántico, de acuerdo al turno y a la programación del Plan Anual de caja (PAC). La factura electrónica debe ser presentada de acuerdo a la resolución 0042 del 05 de mayo del 2021, por la cual se desarrollan los sistemas de facturación electrónica de venta como título valor. CIRCULAR EXTERNA 042 SISTEMA FACTURACIÓN ELECTRÓNICA DEL SIIF NACIÓN ***Proceso de recepción de documentos electrónicos (DE) Factura Electrónica, Notas Debito y Notas Crédito*** *El emisor (contratista y/o proveedor de bienes o prestador de servicios) debe emitir el Documento Electrónico-DE (Factura(s), Nota(s) debito, Nota(s) Crédito) y registrar en datos del Adquiriente el correo electrónico: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co y en el campo notas u observaciones, registrar la Posición de Catálogo Institucional (PCI) que identifica a la entidad que gestionará el pago, es decir la unidad o subunidad en la que se registró el compromiso presupuestal; datos del contrato o caja menor; y correo del supervisor o cuentadante de caja menor que aprobará el DE, separados por punto y coma y entre los signos #$ al inicio y final de dicha información, ejemplo:* *#$15-03-00;Contratoxyz;PedroPerez@Entidadpgn.gov.co#$* La UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO efectuará el pago del valor del contrato en los términos establecidos por la ley siempre y cuando EL CONTRATISTA presente los documentos requeridos por la UPRES para efectuar el pago. Estos documentos soportes de la facturación, deberán estar acompañados del recibo a satisfacción de la prestación del servicio expedido por el SUPERVISOR DEL CONTRATO, previo cumplimiento de los trámites administrativos y fiscales vigentes y conforme con los cupos de PAC autorizados por la Dirección del Tesoro Nacional, y de acuerdo al derecho de turno señalado en el artículo 19 de la ley 1150 de 2007. En ningún momento la aprobación de cupos de PAC será impedimento para la ejecución del contrato. PARAGRAFO PRIMERO: Documentos que se deben presentar para el pago: Enviar la facturación los 10 (diez) primeros días del mes siguiente a la prestación del servicio a la ventanilla Única de Central de Cuentas de la UPRES DEATA. DOCUMENTOS SOPORTE DE LA FACTURA ELECTRONICA DE VENTA a. Recibo a satisfacción de la adquisición del bien expedido por el SUPERVISOR DEL CONTRATO. b. Allegar con la correspondiente factura, certificación de pago de aportes parafiscales firmado por el representante legar y/o revisor fiscal. c. Acta de recepción de bienes d. Entrada al almacén de la Unidad Prestadora de Salud Atlántico
CAUSALES DE RECHAZO DE LA PROPUESTA O DECLARATORIA DESIERTA DEL PROCESO	Son causales para el rechazo de las propuestas, las siguientes: a. Cuando se compruebe que un proponente ha interferido, influenciado, u obtenida correspondencia interna, proyectos de concepto, de evaluación o de respuesta a observaciones, no enviados oficialmente a los proponentes. b. Cuando se compruebe confabulación entre los proponentes que altere de cualquier manera la aplicación del principio de selección objetiva. c. Cuando el proponente o alguno de sus integrantes se encuentre incurso en las causales de inhabilidades o incompatibilidad fijadas por la Constitución y la Ley. d. Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que no correspondan a la realidad que le permita cumplir un requisito mínimo. e. Cuando el Objeto Social de la firma, incluido en el Certificado de Existencia y Representación Legal no faculte a la sociedad para desarrollar la actividad materia de la futura contratación o si es el caso de persona natural que su certificado de matrícula mercantil no lo (a) faculte para desarrollar la actividad materia de la futura contratación. f. Cuando **El OFERENTE** sea persona jurídica y se encuentre, incurso en alguna de las causales de disolución o liquidación proferidas por Autoridad Competente. g. Cuando se presente más de una oferta por un mismo **OFERENTE** o se ostente la calidad de representante legal o socio de más de una persona jurídica participante en el presente proceso de selección. h. Cuando el valor de la propuesta contenga precios artificialmente bajos, posterior de habérsele realizado el análisis por parte de la entidad en concordancia con el artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 de 2015 y la Guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en Procesos de Contratación G-MOAB-01. i. Cuando la oferta no cumpla con las especificaciones técnicas mínimas exigidas, una vez se haya solicitado subsanarlos **cuando a ello hubiere lugar**, o desatienda los aspectos sustanciales del requerimiento. j. La NO presentación de los documentos habilitantes dentro del término establecido en la invitación.

k. Cuando el valor de la oferta supere el valor del presupuesto oficial asignado o supere el precio techo por ítem.
l. Cuando se compruebe la existencia de embargos, o medidas cautelares, proferidas por autoridad competente en contra del **OFERENTE**.
m. Cuando el **OFERENTE**, o alguno de sus integrantes, si se trata de propuestas conjuntas, se encuentra reportado en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA)
n. No se aceptarán propuestas por medios alternos, es decir:

- Cuando se presenten en un lugar distinto al señalado en la presente invitación mediante el Portal Único de Contratación Estatal www.colombiacompra.gov.co SECOP II.
- Cuando la oferta se presente en forma extemporánea, es decir, fuera de la fecha y hora establecida en el Cronograma del SECOP II.
- Cuando la oferta y/o sus documentos anexos sean allegados a través de mensaje del SECOP II.

NOTA: En ningún caso, la **UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO** se hará responsable del retraso en la plataforma, o que el OFERENTE presente oferta en lugar distinto al señalado en el lugar de la presentación.

o. El no tener la capacidad jurídica, la capacidad técnica, la capacidad económica y la operacional o la experiencia exigida en los presentes términos de referencia, conforme a la oferta presentada por los OFERENTES.
p. Si la propuesta se entrega en un lugar diferente al establecido en esta invitación, pública o hayan sido enviadas por e-mail o fax.
q. La no entrega del documento de conformación del consorcio o de la unión temporal, además que no se encuentre firmado por todos sus integrantes, no señale en forma clara si la asociación es a título de consorcio o unión temporal, como lo ordena el artículo 7 de la ley 80 de 1993, modificado por el Articulo 3 de la Ley 2160 de 2021. Dicha conformación debe presentarse con fecha previa a la presentación de la oferta y como OFERENTE en el formulario Carta de la presentación de la oferta. **Asimismo, se debe crear en el SECOP II (proponente plural).**
r. Cuando la oferta sea condicionada o parcial.
s. En caso de que se detecte inconsistencias que no puedan ser resueltas por los oferentes mediante pruebas que aclaren la información presentada.
t. Cuando la oferta sea presentada de forma diferente a lo estipulado en la evaluación económica, es decir. Solo se podrá ofrecer un porcentaje entre el 0 y 100%, de lo contrario la oferta será rechazada. En caso de que el OFERENTE ofrezca un porcentaje con decimales, serán tenidos en cuenta únicamente los dos primeros dígitos decimales.

CAUSALES DE DECLARATORIA DESIERTA DEL PROCESO

1. Cuando no se presenten ofertas.
2. Cuando la oferta no resulte hábil por no cumplir las exigencias de la invitación.
3. Existan causas o motivos que impidan la escogencia objetiva del proponente.
4. Lo que contemple la ley.

NOTA 1: declarará desierto el presente proceso al vencimiento del plazo previsto para adjudicar, cuando entre las propuestas presentadas no se logre adjudicar a ninguna el contrato ofrecido, ya sea porque las propuestas no cumplan con las condiciones para ser adjudicatarias, porque no se presenten propuestas, o por cualquier otra causa que impida la selección objetiva contemplada en la Ley 1882 de 2018.

NOTA 2: Si de la consulta y análisis de precios o condiciones del mercado se desprende que no existen razones que justifiquen la diferencia de precios entre los precios de referencia y los presentados por los oferentes en el presente proceso, la entidad podrá descalificarios o declarar desierto el proceso, caso en el cual deberá darse inicio a uno nuevo.

NOTA 3: La declaratoria de desierta del proceso se hará mediante acto motivado, la cual se publicará en **SECOP II**. Contra este acto administrativo procederá el recurso de reposición, en las condiciones establecidas en el artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

	CRITERIOS DE SUBSANIBILIDAD – ACLARACIÓN O CORRECCIONES: Primará lo sustancial sobre lo formal; La ausencia de requisitos o la falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas, no servirán de argumento suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos, de acuerdo con el parágrafo 1 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 5 de la Ley 1882 de 2018. En cuanto al procedimiento de mínima cuantía, el Decreto 1082 de 2015, en su artículo 2.2.1.2.1.5.2., numeral 5° –modificado por el Decreto 1860 de 2021–, establece que las entidades estatales establecerán un término preclusivo en la invitación para recibir los documentos subsanables, frente a cada uno de los requerimientos. Los proponentes podrán subsanar sus ofertas hasta antes que finalice el traslado del informe de evaluación.
FACTORES QUE SE TENDRÁN EN CUENTA PARA LA EVALUACIÓN	El precio es el factor de selección del proponente. Por lo anterior, la Unidad Prestadora de Salud Atlántico, adjudicará el futuro contrato al oferente que cumpla con todas las condiciones exigidas en los documentos del proceso (estudios previos e invitación pública a participar), y que ofrezca el menor precio. No habrá lugar a puntajes para evaluar las ofertas sobre las características del objeto a contratar, su calidad o condiciones. La Unidad Prestadora de Salud Atlántico, revisará las ofertas económicas y verificará que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, se verificará el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente. El precio es el factor de selección del proponente; por lo anterior, la Unidad Prestadora De Salud Atlántico, adjudicará el futuro contrato al oferente que cumpla con todas las condiciones exigidas en los documentos del proceso (estudios previos e invitación), y que ofrezca el mayor porcentaje de descuento en el anexo OFERTA ECONOMICA. 1. La Unidad Prestadora de Salud Atlántico, revisará las ofertas económicas y verificará que el mayor porcentaje de descuento cumpla con las condiciones JURIDICAS TECNICAS Y ECONOMIICAS de la invitación. 2. Si la que ofreció el mejor porcentaje de descuento no cumple con las condiciones JURIDICAS TECNICAS Y ECONOMICAS de la invitación, se procederá a verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mayor porcentaje de descuento y así sucesivamente. Atendiendo lo dispuesto en el Artículo 94 de la Ley 1474, Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, Numeral 5 del Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 en concordancia con lo contenido en el Sub numeral 8, Numeral 2.2.5.4 "Procedimiento" de la Resolución 03049 del 30 de Julio de 2014 "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional. Si el oferente no discrimina el impuesto al valor agregado – IVA y el bien o servicio, causa dicho impuesto, la Unidad Prestadora de Salud atlántico, lo considerará incluido en el valor total de la oferta y así lo aceptará el proponente. La Unidad Prestadora de Salud Atlántico, no reconocerá ningún reajuste de tarifas o precios durante la vigencia del contrato, por lo tanto, el oferente debe proyectar el valor de la oferta por el tiempo de ejecución del contrato respectivo, estos valores no estarán sujetos a modificaciones por concepto de inflación y por ningún motivo se considerará costos adicionales. Para efectos de la evaluación económica, se considerará que la propuesta es hábil siempre que cumpla con la totalidad de los requisitos de orden jurídico y técnico, y cuando la misma no supere el precio techo unitario asignado a cada ítem. Nota 1: El proceso será adjudicado por la totalidad del presupuesto oficial establecido por la entidad. Nota 2: Para los precios artificialmente bajos, se dará aplicabilidad a lo señalado en el Artículo. 2.2.1.1.2.2.4. Del Decreto 1082 de 2015, el cual indica si de acuerdo con la información obtenida por la Entidad Estatal en su

	deber de análisis de que trata el artículo 2.2.1.1.1.6.1. Del presente decreto, el valor de una oferta parece artificialmente bajo, la Entidad Estatal debe requerir al oferente para que explique las razones que sustentan el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones, el comité evaluador de que trata el artículo anterior, o quien haga la evaluación de las ofertas, debe recomendar rechazar la oferta o continuar con el análisis de la misma en la evaluación de las ofertas. Cuando el valor de la oferta sobre la cual la Entidad Estatal tuvo dudas sobre su valor responde a circunstancias objetivas del oferente y de su oferta que no ponen en riesgo el cumplimiento del contrato si éste es adjudicado a tal oferta, la Entidad Estatal debe continuar con su análisis en el proceso de evaluación de ofertas. La Unidad Prestadora de Salud Atlántico, revisará las ofertas económicas y verificará que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, se verificará el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente. Para lo cual se detalla a continuación:

ÍTEM	DETALLE	PRECIO TECHO
1	**SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS. BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMINETO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO.**	

PROCEDIMIENTO EN CASO DE EMPATE A MENOR PRECIO	En cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.4.2.17 del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021, en caso de empate de dos o más ofertas en los Procesos de Contratación, el contratante deberá utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, así: 1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros. 2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente. 3. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta. 4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley. 5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rom o gitanas. 6. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente. 7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural; (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural. 8. Preferir la oferta presentada por una MiPymes o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por MiPymes, cooperativas o asociaciones mutuales.

	9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales. 10. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MiPymes, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una MiPyme, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la MiPyme, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la MiPyme, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural. 11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MiPymes. 12. Si persiste el empate, la Entidad convocará a una audiencia de sorteo mediante mensaje público, y se seleccionará en orden de elegibilidad mediante el procedimiento de sorteo por balotas al oferente que obtenga el mayor número. 13. Los criterios de calidad para evaluar la mejor relación calidad-precio podrán incluir criterios Ambientales o sociales vinculados al objeto del contrato. Los criterios ambientales podrán referirse, entre otras, a variables como la reducción del nivel de emisión de gases de efecto invernadero; el empleo de medidas de eficiencia energética y la utilización de energía procedente de fuentes renovables durante la ejecución del contrato. Los criterios sociales se referirán, entre otras, a las siguientes finalidades: fomento de la integración social de personas con discapacidad, inclusión de personas pertenecientes a grupos vulnerables en la ejecución del contrato y, en general, la inserción socio laboral de personas en situación de riesgo de exclusión social y la eliminación de criterios sospechosos de discriminación; el fomento de la contratación femenina o población LGTBIQ+; madres cabeza de hogar; personas que no cuenten con cualificaciones educativas de formación secundaria o profesional superior; víctimas del conflicto armado; criterios referidos al suministro o a la utilización de productos basados en un comercio justo durante la ejecución del contrato, en los términos definidos por el artículo 4° de la Ley 2046 de 2020. Teniendo en cuenta el objeto del contrato, se aplicarán los criterios sociales citados anteriormente, previo cumplimiento de los requisitos legales de inscripción y/o certificación según corresponda. Para acreditar los factores de desempate se tendrán en cuenta las definiciones establecidas en el Decreto 1082 de 2015, sus modificaciones y demás normas concordantes. Los factores de desempate serán aplicables en el caso de las cooperativas y asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, priorizando aquellas que sean micro, pequeñas o medianas. Para los criterios enunciados que involucren la vinculación de capital humano, el oferente deberá acreditar una antigüedad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma. **NOTA 1:** la condición de mujer cabeza de familia se acreditará con la declaración ante notario de conformidad con lo previsto en el parágrafo del artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1o de la Ley 1232 de 2008 «Por la cual se expiden normas para apoyar de manera especial a la mujer cabeza de familia» - establece que «La condición de Mujer Cabeza de Familia y la cesación de la misma, desde el momento en que ocurra el respectivo evento, deberá ser declarada ante notario por cada una de ellas, expresando las circunstancias básicas del respectivo caso y sin que por este concepto se causen emolumentos notariales a su cargo (...)». **NOTA 2:** la condición de mujer víctima de violencia intrafamiliar se acredita con la medida de protección expedida por la autoridad competente de conformidad con lo dispuesto en el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008 - «Por la cual se dictan normas de sensibilización, prevención y sanción de formas de violencia y discriminación contra las mujeres, se reforman los Códigos Penal, de Procedimiento Penal, la Ley 294 de 1996 y se dictan otras disposiciones>> -, dispone que «Las situaciones de violencia que dan lugar a la atención de las mujeres, sus hijos e hijas, se acreditarán con la medida de protección expedida por la autoridad competente, sin que puedan exigirse requisitos adicionales>>. NOTA 3: el proponente que desee acreditar que por lo menos el 10% de la nómina está en condición de discapacidad a que se refiere la Ley 361 de 1997, debe aportar la certificación expedida por el Ministerio de Trabajo, en la cual conste que el personal en condición de discapacidad lo contrató por lo menos con anterioridad a un año. Es importante tener en cuenta que, si el proponente adjudicatario se hizo acreedor a esta regla de desempate, el personal deberá mantenerse por un lapso igual al de la contratación. La constancia

correspondiente emitida por el Ministerio de Trabajo deberá estar vigente en el momento en que la Entidad aplique los criterios de desempate.
NOTA 4: para acreditar la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley, el proponente deberá allegar certificación suscrita por el representante legal en la que se relacione el personal vinculado que cumple con estas condiciones indicando: 1) Nombre y apellidos, 2) Edad, 3) No de identificación, 4) Tipo de vinculación, 5) Fecha de vinculación. Igualmente deberá anexar copia de la cédula del personal relacionado y el contrato que soporta la vinculación.
NOTA 5: para acreditar que por lo menos el 10% de sus trabajadores pertenece a las poblaciones indígena, negra, afrocolombiana, raizal, el proponente deberá aportar certificación suscrita por el representante legal en la que se relacione la totalidad del personal vinculado y el personal vinculado que cumpla estas condiciones indicando: 1) Nombre y apellidos, 2) No de identificación, 3) Tipo de vinculación, 4) Fecha de vinculación. Igualmente, por cada persona que reúna estas condiciones deberá anexar copia de la cédula de ciudadanía, el contrato que soporta la vinculación y la acreditación que expide el Ministerio del Interior que acredita la pertenencia a estas poblaciones.
NOTA 6: la condición de persona en proceso de reintegración o reincorporación se acredita con la certificación que expida la Agencia para la Reincorporación y la Normalización ARN.
NOTA 7: para acreditar que ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural. El proponente deberá aportar certificación expedida por el representante legal del integrante del proponente plural que acredite tal condición.
NOTA 8: la condición de MiPymes se acreditará, conforme a lo dispuesto en el artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021, las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil y las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.
NOTA 9: para la aplicación del criterio de desempate establecido en el numeral 10), el proponente deberá aportar los estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, que permita establecer tal circunstancia.
NOTA 10: para acreditar que ni la MiPyme, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural. El proponente deberá aportar certificación expedida por el representante legal o el revisor fiscal (si tiene la obligación de tenerlo) del integrante del proponente plural que acredite tal condición.
NOTA 11: para acreditar la condición de Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo BIC, bastará con el Certificado de Existencia y Representación Legal de la sociedad en la que se evidencie dicha denominación conforme al artículo 2o de la Ley 1901 de 2018.
NOTA 12: los criterios de calidad para evaluar la mejor relación calidad-precio podrán incluir criterios ambientales o sociales vinculados al objeto del contrato, en los términos definidos por el parágrafo del artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 4 del Decreto 142 de 2023.

MÉTODO ALEATORIO
Si el empate se mantiene, se procederá a utilizar el método aleatorio denominado sorteo, en audiencia pública mediante balotas, el cual se realizará de la siguiente manera:
1. LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLÁNTICO determinará el día, la hora y el lugar donde se llevará a cabo este procedimiento, notificando oportunamente a los proponentes que se encuentren empatados en puntos, en audiencia pública.
2. La Administración dispondrá de balotas de ping-pong debidamente numeradas.
3. La numeración de las balotas iniciará en el número 1 y continuarán numeradas en orden ascendente.
4. El delegado, en presencia de todos los proponentes que se encuentren empatadas en puntos, introducirá las balotas numeradas en una bolsa de color negro. El número de balotas introducidas será el doble al número de proponentes empatados en puntos.
5. Al momento de esta diligencia, los proponentes deberán acreditar la facultad legal para participar en el mismo, ya sea por el representante legal, o por estar debidamente autorizado por este último.
6. La participación para tomar la balota de la bolsa se hará en orden alfabético, teniendo en cuenta la primera letra de la razón social del proponente, será esta persona natural o jurídica, consorcio o unión temporal.

	7. Una vez el proponente tome la balota de la bolsa la tendrá en su puño sin hacer público el número sacado hasta tanto no haya tomado la balota todos los participantes. 8. Posterior a esto, se hará pública la numeración de las balotas que los proponentes tienen en su poder. 9. El proponente adjudicatario del proceso de contratación será aquel que haya sacado la balota marcada con el mayor número. **NOTA:** De acuerdo a lo indicado en el manual para el manejo de incentivos en los procesos de contratación de Colombia Compra Eficiente, cuando en la evaluación de las ofertas sea aplicable un acuerdo comercial, no es posible aplicar los factores de desempate previstos en los numerales 4 y 5. De la presente diligencia se levantará un acta con la firma de todos los participantes. En caso de no lograrse la adjudicación, **LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLÁNTICO**, declarará desierto el proceso mediante acto administrativo motivado.
INFORMACIÓN DE ACEPTACIÓN DE LA OFERTA	Con la comunicación de aceptación de la oferta publicada en el SECOP II, el proponente seleccionado quedará notificado de la aceptación de su oferta.
ANÁLISIS DE GARANTÍAS: TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DEL RIESGO	La entidad deberá establecer la distribución del riesgo, de conformidad con lo previsto en el artículo 4º de la ley 1150 de 2007, para lo cual deberá hacer la estimación, tipificación y asignación de los riesgos previsibles involucrados en la contratación, de acuerdo con la naturaleza del Contrato y las actividades involucradas en él. Para estos efectos podrá usar como referencia el "Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación (Versión 1)", publicado por la Agencia Nacional de Contratación – Colombia Compra Eficiente. De conformidad con lo indicado en el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Proceso de Contratación (Versión 1)", publicado por la Agencia Nacional de Contratación – Colombia Compra Eficiente, una vez realizada la matriz de riesgos indica en dicho manual y de conformidad a los lineamientos y metodologías expuestas en el mismo, la estimación del riesgo (probabilidad de ocurrencia del siniestro) corresponde a los porcentajes mínimos indicados dentro de la normatividad vigente, el Manual de Contratación para la Policía Nacional y las necesidades de la Institución, los cuales se relacionan en el Anexo No. 4 del presente estudio de conveniencia y oportunidad
FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN	La adjudicación será en **forma total** mediante el procedimiento establecido para la modalidad de mínima cuantía de conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del decreto 1082 de 2025, al oferente que ofrezca el MAYOR PORCENTAJE UNICO DE DESCUENTO OFERTADO, de igual forma, que cumpla con las condiciones requeridas en el presente proceso. En caso que este no cumpla con los requisitos habilitantes exigidos, vencido el plazo para subsanar los mismos, se procederá a verificar la oferta del ofrecimiento económico con el segundo MAYOR PORCENTAJE UNICO DE DESCUENTO OFERTADO y así sucesivamente hasta obtener un oferente habilitado. El contrato será adjudicado al oferente que cumpla con los requisitos habilitantes (técnico, jurídico, económicos) y a la propuesta más favorable, correspondiente a un suministro sucesivo, conforme a lo previsto para la modalidad de mínima cuantía De no quedar ningún oferente habilitado se declarará desierto el proceso, mediante comunicación motivada que se publicará en el SECOP. El Porcentaje de descuento se afectará el valor unitario de cada uno de los ítems establecidos en el presente proceso. Los precios o tarifas pactadas deberán conservarse por parte del oferente durante todo el tiempo de la vigencia del contrato y hasta su liquidación.
SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO ADJUDICADO	Si el proponente, sin justa causa se abstuviera de suscribir el contrato de adjudicado queda inhabilitado para contratar con el Estado por un término de cinco (5) años de conformidad con el literal e) del numeral 1 del artículo 8 de la Ley 80 de 1993.
VIGENCIA DE LA OFERTA	La vigencia será de cuatro (4) meses, contados a partir de la fecha de cierre del proceso.

INDISPONIBILIDAD EN LAS PLATAFORMAS SECOP II	**INSTRUCCIONES PARA LOS PROVEEDORES** En caso que no pueda acceder al SECOP II o exista alguna indisponibilidad para crear o enviar su oferta, llame a la mesa de servicio de Colombia compra eficiente e informe sobre una posible indisponibilidad del SECOP II, los teléfonos de la mesa de servicio son: 7456788 en Bogotá y 01800 520808 para el resto del país. Envié antes de la hora límite para presentar las ofertas un correo electrónico a la Entidad Estatal informando esta situación, el número del proceso y el nombre del usuario de la plataforma y la cuenta del proponente que quiere presentar la oferta. El correo de la entidad Estatal debe ser el indicado para el efecto en los documentos del proceso o el correo electrónico para notificaciones judiciales de la Entidad Estatal el cual será: deata.upres@policia.gov.co Si Colombia compra eficiente confirma la indisponibilidad del SECOP dentro de las 24 horas siguientes al cierre del proceso de contratación puede presentar su oferta por correo electrónico dentro de las 48 horas siguientes al cierre. Cualquier persona puede solicitar a la entidad Estatal el rechazo de la oferta externa publicadas por la entidad Estatal que no haya aplicado el procedimiento aquí indicado o enviadas por correo electrónico de proveedores que no se haya inscrito previamente al proceso de contratación.

CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES

De conformidad con lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 2.2.1.2.5.2 del decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del decreto 1860 del 2021, y en concordancia con lo establecido en el artículo 12 de la ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 34 de la ley 2069 del 2020, el presente proceso es susceptible de ser limitado a Mipymes, cuando se haya manifestado interés de por lo menos dos (02) Mipymes, dentro del día hábil siguiente a la publicación de la invitación pública.

Por lo anterior se convoca a las Mipymes interesadas para que, de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.2. del decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 5 del decreto 1860 de 2021, realicen su solicitud de limitar la presente convocatoria a Mipymes, para lo cual deberán cumplir con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.4. del decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 5 del decreto 1860 de 2021, así:

Artículo 2.2.1.2.4.2.4. Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas. La Mipyme colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.

2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.

Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

Parágrafo 1. En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

Parágrafo 2. Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

Parágrafo 3. En las convocatorias limitadas, las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, solo deberán aceptar las ofertas de Mipyme o de proponentes plurales integrados únicamente por Mipyme.

Parágrafo 4. Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 de este Decreto no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas. "

Por lo tanto, el siguiente día hábil posterior a la recepción de las solicitudes para limitar la convocatoria a Mipyme, la entidad estatal procederá a publicar un aviso precisando si el proceso efectivamente se limita a Mipyme o si se podrá participar cualquier otro interesado.

PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Considerando que una de las funciones de Colombia Compra Eficiente es desarrollar y administrar el Sistema Electrónico para la Contratación Pública –SECOP-, implementar nuevos desarrollos tecnológicos e integrar el SECOP con los sistemas electrónicos de gestión de administración pública, según lo establecido en el Articulo 2, artículo 3 numeral 8 y artículo 13 numerales 7 y 8 del Decreto Ley 4170 de 2011; y que el SECOP II es el sistema que Colombia Compra Eficiente ofrece a las Entidades Estatales, al sector privado y a la ciudadanía en general para adelantar el Proceso de Contratación en línea, la **LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO** únicamente recibirá propuestas a través de la citada plataforma, con el fin de obtener mayor eficiencia y transferencia y reduciendo los costos de transacción.
La oferta deberá presentarse conforme lo establece Colombia Compra Eficiente a través del SECOP II; en donde corresponde al oferente tener en cuenta las siguientes consideraciones:

1. El idioma del presente proceso de selección será el castellano y por lo tanto, se solicita que todos los documentos y certificaciones a los que se refiere esta INVITACIÓN emitidos en idioma diferente al castellano, sean presentados en su idioma original y en traducción simple al castellano.
2. Con el fin de ingresar los datos al Sistema Integral de Información Financiera "SIIF", los Proponentes que participen en este proceso de selección diligenciarán el Formulario No 2 denominado "Datos Básicos Beneficiario Cuenta"

a. REQUISITOS HABILITANTES

2.1.1. REQUISITOS DE ORDEN JURÍDICO

El proponente deberá incluir los documentos de verificación habilitantes que se relacionan a continuación:

- **CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA**

La carta de presentación de la propuesta se diligenciará conforme al modelo contenido en el ANEXO "CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA" y será firmada por el proponente o apoderado, si a ello hubiere lugar. Si la propuesta es presentada por una persona jurídica, en Unión Temporal o Consorcio, deberá venir suscrita por el representante legal para el caso de las personas jurídicas debidamente facultado en los términos de ley, y para los Consorcios y Uniones Temporales, el Representante designado.

➢ **CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL.**

Persona Natural. Deberá presentar un Certificado de Inscripción en el Registro Mercantil expedido por la Cámara de Comercio en donde conste la determinación de su actividad. Este certificado debe tener fecha de expedición no superior a un (1) mes, anterior a la fecha de presentación de la oferta (Fecha según cronograma Secop II)

NOTA. Con excepción a las personas que ejercen prestación de servicios inherentes a las profesiones liberales de conformidad con el Numeral 5 del Art. 23 del Código de Comercio.

Persona Natural de Origen Extranjero. Deberá presentar un documento emitido por la autoridad competente en el país de su domicilio y expedido con dos (2) meses de anticipación a la fecha de la presentación de la propuesta, en el que conste su existencia, actividad y vigencia.

En todos los casos, deberán cumplirse todos y cada uno de los requisitos legales exigidos para la validez y posibilidad en Colombia de documentos expedidos en el exterior con el propósito de que puedan obrar como prueba conforme a lo dispuesto en los artículos 251 del Código General del Proceso, y las demás normas vigentes. SE PRECISA QUE LOS ÚNICOS DOCUMENTOS QUE DEBEN LLENAR ESTE REQUISITO SON LOS DE ÍNDOLE LEGAL Y LA OPORTUNIDAD PARA ALLEGARLOS CON ESTOS FORMALISMOS SE HARÁ EXIGIBLE ANTES DE LA ADJUDICACIÓN, DE MANERA QUE PARA EFECTOS DE PRESENTAR LA PROPUESTA **LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO** ACEPTARÁ DOCUMENTOS EN FOTOCOPIAS SIMPLES.

Persona Jurídica Nacional. Las personas jurídicas deberán cumplir al momento de presentación de la propuesta con los siguientes requisitos:

Acreditar su existencia y representación legal, mediante la presentación del original del Certificado de Existencia y Representación Legal, expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio social o la autoridad competente, con fecha de expedición no superior a un (1) mes, anterior a la fecha de presentación de la oferta (Fecha según cronograma Secop II)

- Acreditar un término mínimo de duración de la sociedad, de dos (2) años, contados a partir del vencimiento del plazo máximo para la entrega de los bienes o de la vigencia del contrato.
- Acreditar la suficiencia de la capacidad del Representante Legal para la presentación de la propuesta y para la suscripción del contrato ofrecido. Cuando el Representante Legal tenga limitaciones estatutarias. Se deberá presentar adicionalmente copia del acta en la que conste la decisión del Órgano Social correspondiente que autorice al Representante Legal para la presentación de la propuesta, la suscripción del contrato, y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de resultar adjudicatario.
- Acreditar que el objeto social principal de la sociedad se encuentra directamente relacionado con el objeto del contrato, de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del contrato, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

Personas jurídicas públicas o privadas de origen extranjero: Para los efectos previstos en este numeral se consideran personas jurídicas públicas o privadas de origen extranjero las sociedades que no hayan sido constituidas de acuerdo con la legislación nacional, sea que tengan o no domicilio en Colombia a través de sucursales.
Las propuestas de personas jurídicas de origen extranjero se someterán en todo caso a la legislación colombiana, sin perjuicio de lo cual, para su participación deberán cumplir con las siguientes condiciones:

Personas jurídicas de origen extranjero con sucursal en Colombia:

- Acreditar su existencia y representación legal, a efectos de lo cual deberán presentar un documento expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, expedido con dos (2) meses de anticipación a la fecha de la presentación de la propuesta, en el que conste su existencia, objeto y vigencia, y el nombre del representante legal de la sociedad o de la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades, y en el cual se señale expresamente

que el representante no tiene limitaciones para presentar la propuesta, suscribir el contrato y comprometer a la entidad a través de su propuesta.

- Acreditar un término mínimo permanente de duración de la sociedad, de dos (2) años, contados a partir del vencimiento del plazo máximo para la entrega de los bienes o de la vigencia del contrato.
- Acreditar la suficiencia de la capacidad del representante legal para la suscripción del contrato ofrecido. Cuando el representante legal tenga limitaciones estatutarias, se deberá presentar adicionalmente copia del acta en la que conste la decisión del órgano social correspondiente que autorice al representante legal para la presentación de la propuesta, la suscripción del contrato y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de resultar adjudicatario.
- Acreditar que su objeto social principal se encuentra directamente relacionado con el objeto del contrato, de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del contrato ofrecido, teniendo en cuenta a estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

Personas jurídicas de origen extranjero sin sucursal en Colombia:

- Acreditar su existencia y representación legal, a efectos de lo cual deberán presentar un documento expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, expedido con dos (2) meses de anticipación a la fecha de la presentación de la propuesta, en el que conste su existencia, objeto y vigencia, y el nombre del representante legal de la sociedad o de la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades, y en el cual se señale expresamente que el representante no tiene limitaciones para presentar la propuesta, suscribir el contrato y comprometer a la entidad a través de su propuesta.
- Acreditar un término mínimo permanente de duración de la sociedad, de dos (2) años, contados a partir del vencimiento del plazo máximo para la entrega de los bienes o de la vigencia del contrato.
- Acreditar la suficiencia de la capacidad del representante legal para la suscripción del contrato ofrecido. Cuando el representante legal tenga limitaciones estatutarias, se deberá presentar adicionalmente copia del acta en la que conste la decisión del órgano social correspondiente que autorice al representante legal para la presentación de la propuesta, la suscripción del contrato y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de resultar adjudicatario.
- Acreditar que su objeto social principal se encuentra directamente relacionado con el objeto del contrato, de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del contrato ofrecido, teniendo en cuenta a estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

En todos los casos, deberán cumplirse todos y cada uno de los requisitos legales exigidos para la validez y oponibilidad en Colombia de documentos expedidos en el exterior con el propósito de que puedan obrar como prueba conforme a lo dispuesto en los artículos 251 del Código General del Proceso, y las demás normas vigentes. **SE PRECISA QUE LOS ÚNICOS DOCUMENTOS QUE DEBEN LLENAR ESTE REQUISITO SON LOS DE ÍNDOLE LEGAL Y LA OPORTUNIDAD PARA ALLEGARLOS CON ESTOS FORMALISMOS SE HARÁ EXIGIBLE ANTES DE LA ADJUDICACIÓN, DE MANERA QUE PARA EFECTOS DE PRESENTAR LA PROPUESTA LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO ACEPTARÁ DOCUMENTOS EN FOTOCOPIAS SIMPLES.**

Apoderado: Las personas jurídicas extranjeras sin domicilio en Colombia deberán acreditar en el país un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta, participar y comprometer a su representado en las diferentes instancias del presente proceso de selección, suscribir los documentos y declaraciones que se requieran así como el contrato ofrecido, suministrar la información que le sea solicitada, y demás actos necesarios de acuerdo con el presente pliego de condiciones, así como para representarla judicial o extrajudicialmente.

El poder que otorga las facultades, en caso de ser expedido en el exterior, deberá cumplir todos y cada uno de los requisitos legales exigidos para la validez y posibilidad en Colombia de documentos expedidos en el exterior con el propósito que puedan obrar como prueba conforme a lo dispuesto en los artículos 251 del Código General del Proceso y demás normas vigentes. ***SE PRECISA QUE LOS ÚNICOS DOCUMENTOS QUE DEBEN LLENAR ESTE REQUISITO SON LOS DE ÍNDOLE LEGAL Y LA OPORTUNIDAD PARA ALLEGARLOS CON ESTOS FORMALISMOS SE HARÁ EXIGIBLE ANTES DE LA ADJUDICACIÓN, DE MANERA QUE PARA EFECTOS DE***

PRESENTAR LA* LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO *ACEPTARÁ DOCUMENTOS EN FOTOCOPIAS SIMPLES.

Dicho apoderado podrá ser el mismo apoderado único para el caso de personas extranjeras que participen en Consorcio o Unión Temporal, y en tal caso bastará para todos los efectos, la presentación del poder común otorgado por todos los participantes del Consorcio o Unión Temporal.

Los documentos otorgados en el exterior para ser considerados como idóneos para su validez y oponibilidad en Colombia deben cumplir con los siguientes requisitos:

APOSTILLA: del documento en el evento, en que el país en donde fue expedido haga parte del Convenio de la Haya de 1961 sobre la supresión de la exigencia de legalización de documentos públicos extranjeros, en los términos señalados en la Ley 455 de 1998 y en el Decreto 106 de 2001 y según circular 17 de Colombia Compra Eficiente del 11 de febrero de 2015.

"Las Entidades Estatales solamente pueden exigir la legalización de acuerdo con la Convención de la Apostilla o la consularización de documentos públicos otorgados en el extranjero. Este tipo de legalización no es procedente para los documentos privados.

Cuando en un Proceso de Contratación un proponente presenta un documento público legalizado de acuerdo con la Convención de la Apostilla, la Entidad Estatal no debe solicitar legalizaciones, autenticaciones o ratificaciones adicionales de ninguna autoridad nacional o extranjera, puesto que el trámite de la Apostilla es suficiente para certificar por sí mismo la autenticidad.

De acuerdo con el Manual para el Funcionamiento Práctico de la Convención de la Apostilla1, el país de origen del documento puede tener una autoridad que verifica y certifica ciertos documentos públicos (autoridad intermedia) y otra autoridad centralizadora que es quien emite la Apostilla. En consecuencia, las Entidades Estatales deben aceptar la Apostilla expedida por la autoridad centralizadora correspondiente.

AUTORIZACION DE LA JUNTA DIRECTIVA U ORGANO COMPETENTE

Cuando el representante legal del proponente (persona jurídica) tenga restricciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, deberá adjuntar el documento de autorización expresa del órgano social competente de acuerdo a los estatutos (órgano debidamente registrado ante Cámara de Comercio respectiva), en el cual conste que está facultado para presentar la oferta y firmar el contrato hasta por el valor del presupuesto total del presente proceso y las adiciones que pudieren realizarse.

Para otorgar esta autorización, el órgano competente debe reunirse, facultar al representante legal para presentar la propuesta o celebrar el contrato y acreditar la autorización mediante un acta.

En el caso de los consorcios y uniones temporales, el representante legal de cada una de las personas jurídicas que los integren y lo requiera, deberá contar con dicha autorización, también hasta el valor del presupuesto oficial total, teniendo en cuenta que la responsabilidad de todos sus integrantes es solidaria, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993 y en los artículos 1568, 1569 y 1571 del Código Civil.

Si se trata de apoderado, el proponente deberá anexar el poder respectivo en el cual cuente con amplias facultades para presentar oferta y suscribir el contrato.

CONSULARIZACIÓN O LEGALIZACIÓN: en el caso que el documento sea expedido en un país no signatario del Convenio antes indicado, dichos documentos para que puedan obrar como prueba deberán cumplir con lo dispuesto en el artículo 251 Código General del Proceso, y las demás normas vigentes. SE PRECISA QUE LOS ÚNICOS DOCUMENTOS QUE DEBEN LLENAR ESTE REQUISITO SON LOS DE ÍNDOLE LEGAL Y LA OPORTUNIDAD PARA ALLEGARLOS CON ESTOS FORMALISMOS SE HARÁ EXIGIBLE ANTES DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO, DE MANERA QUE, PARA EFECTOS DE PRESENTAR LA PROPUESTA, **LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO** ACEPTARÁ FOTOCOPIAS SIMPLES.

Teniendo en cuenta lo establecido en el numeral primero de la Circular Externa No. 17 del 11 de febrero de 2015 expedida por Colombia Compra Eficiente, con respecto al apostillaré y consularización de documentos públicos, la **LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO** solamente exigirá la legalización de acuerdo con la Convención de la Apostilla o la consularización de documentos públicos otorgados en el extranjero. Este tipo de legalización no es procedente para los documentos privados. Cuando en un Proceso de Contratación un proponente presente un documento público legalizado de acuerdo con la Convención de la Apostilla, **LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO** no solicitará legalizaciones, autenticaciones o ratificaciones adicionales de ninguna autoridad nacional o extranjera, puesto que el trámite de la Apostilla es suficiente para certificar por sí mismo la autenticidad.

De acuerdo con el Manual para el Funcionamiento Práctico de la Convención de la Apostilla, el país de origen del documento puede tener una autoridad que verificará y certificará ciertos documentos públicos (autoridad intermedia) y otra autoridad centralizadora que es quien emite la Apostilla. En consecuencia, **LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO** aceptará la Apostilla expedida por la autoridad centralizadora correspondiente.

PROPUESTAS CONJUNTAS

Podrán participar Consorcios y Uniones Temporales, para lo cual se deberán cumplir los siguientes requisitos:

Acreditar la existencia del Consorcio o de la Unión Temporal, y específicamente la circunstancia de tratarse de uno u otro, lo cual deberá declararse de manera expresa en el acuerdo de asociación correspondiente, señalando las reglas básicas que regulan las relaciones entre ellos, los términos, actividades, condiciones y participación porcentual de los miembros del Consorcio en la Unión Temporal en la propuesta y en la ejecución de las obligaciones atribuidas al contratista por el contrato ofrecido.

Para los eventos previstos en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993, el Proponente deberá indicar en el documento de conformación si su propuesta se formula a título de Consorcio o Unión Temporal, para lo cual deberá cumplir con lo siguiente:

Indicar el tipo de asociación de que se trate: Consorcio o Unión Temporal; si se trata de Unión Temporal, sus miembros deberán señalar en la Propuesta la extensión (actividades y porcentaje) de su participación en la misma y en su ejecución, además deberá indicar de manera clara el objeto y numero del presente proceso, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo y escrito de la **LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO**. La omisión de este señalamiento, hará que la **LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO** tome la propuesta como presentada por un Consorcio para todos los efectos.

Acreditar un término mínimo de duración del Consorcio o de la Unión Temporal hasta la liquidación del contrato.

Acreditar la existencia, representación legal y capacidad legal y capacidad jurídica de las personas jurídicas consorciadas o asociadas en Unión Temporal, y la capacidad de sus representantes para la constitución del consorcio o Unión Temporal, así como de la propuesta para la presentación, celebración y ejecución del contrato.

Acreditar que cada una de las personas jurídicas integrantes del consorcio o unión temporal tiene un término mínimo de veintiséis (26) meses de vigencia, contados a partir del vencimiento del plazo de la vigencia.

La designación de un representante que deberá estar facultado para actuar en nombre y representación del Consorcio o Unión Temporal. Igualmente deberá designar un suplente que lo reemplace en los casos de ausencia temporal o definitiva.
Los requisitos relacionados con la existencia, representación legal y duración de los consorcios o uniones temporales, deberán acreditarse mediante la presentación del documento consorcial o de constitución de la unión temporal en el que se consignen los acuerdos y la información requerida.
Los requisitos relacionados con la existencia, representación y capacidad jurídica de cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, respecto de las personas jurídicas o naturales que se asocien en consorcio o en unión temporal para la presentación de la propuesta, deberán acreditarse conforme se indica en los numerales respectivos de la Invitación Pública a presentar Oferta.

En todos los casos de propuestas presentadas por dos o más personas naturales y/o jurídicas, en las que no se exprese de manera clara y explícita la clase de asociación que se constituye (Consorcio o Unión Temporal), se presumirá la intención de concurrir al proceso de selección en consorcio, con los efectos y consecuencias que dicha forma de asociación conlleve para los proponentes, de acuerdo con lo previsto en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

Una vez el Contrato sea adjudicado al Consorcio o Unión Temporal y dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la notificación, éste debe presentar el Nit del Consorcio o Unión Temporal.

- **BOLETÍN RESPONSABLES FISCALES: LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO** consultará el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República de la firma y del representante legal.

NOTA: No aplica para las personas (naturales y jurídicas) de origen extranjero sin sucursal en Colombia.

- **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS: LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO** consultará el certificado de antecedentes disciplinarios, expedido por la Procuraduría General de la Nación, de las personas naturales, los representantes legales de personas jurídicas y/o de quien en nombre de la persona jurídica presente la oferta.

NOTA: No aplica para las personas (naturales y jurídicas) de origen extranjero sin sucursal en Colombia.

- **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES: LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO**, consultará el CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES, de las personas naturales, los representantes legales de personas jurídicas y/o de quien en nombre de la persona jurídica presente la oferta.

- **REPORTE REGISTRO ÚNICO EMPRESARIAL - RUES: LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO**, consultará el **REPORTE REGISTRO ÚNICO EMPRESARIAL - RUES**, de las personas naturales, los representantes legales de personas jurídicas y/o de quien en nombre de la persona jurídica presente la oferta.

- **CERTIFICADO DE REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS (RNMC): LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO** consultará el REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS (RNMC), de las personas naturales, los representantes legales de personas jurídicas y/o de quien en nombre de la persona jurídica presente la oferta.

- **CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE APORTES PARAFISCALES:** Que según lo establecido en el artículo 114-1 del Estatuto Tributario, adicionado por el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016, determina lo siguiente:

Artículo 114-1. Exoneración de Aportes. Estarán exoneradas del pago de los aportes parafiscales a favor del Servicio Nacional del Aprendizaje (SENA), del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y las cotizaciones al Régimen Contributivo de Salud, las sociedades y personas jurídicas y asimiladas contribuyentes declarantes del impuesto sobre la renta y 29 complementarios, correspondientes a los trabajadores que devenguen, individualmente considerados, menos de diez (10) salarios mínimos mensuales legales vigentes.

Así mismo las personas naturales empleadoras estarán exoneradas de la obligación de pago de los aportes parafiscales al SENA, al ICBF y al Sistema de Seguridad Social en Salud por los empleados que devenguen menos de diez (10) salarios mínimos legales mensuales vigentes. Lo anterior no aplicará para personas naturales que empleen menos de dos trabajadores, los cuales seguirán obligados efectuar los aportes de que trata este inciso.

Los consorcios, uniones temporales y patrimonios autónomos empleadores en los cuales la totalidad de sus miembros estén exonerados del pago de los aportes parafiscales a favor del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) de acuerdo con los incisos anteriores y estén exonerados del pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social en salud de acuerdo con el inciso anterior o con el parágrafo 4° del artículo 204 de la Ley 100 de 1993, estarán exonerados del pago de los aportes parafiscales a favor del Sena y

el ICBF y al Sistema de Seguridad Social en Salud correspondientes a los trabajadores que devenguen, individualmente considerados, menos de diez (10) salarios mínimos mensuales legales vigentes.

PARÁGRAFO 1. Los empleadores de trabajadores que devenguen diez (10) salarios mínimos legales mensuales vigentes o más, sean o no sujetos pasivos del Impuesto sobre la Renta y Complementarios seguirán obligados a realizar los aportes parafiscales y las cotizaciones de que tratan los artículos 202 y 204 de la Ley 100 de 1993 y los pertinentes de la Ley 1122 de 2007, el artículo 70 de la Ley 21 de 1982, los artículos 2° y 3° de la Ley 27 de 1974 y el artículo 1° de la Ley 89 de 1988, y de acuerdo con los requisitos y condiciones establecidos en las normas aplicables.

PARÁGRAFO 2. Las entidades calificadas en el Régimen Tributario Especial (fundaciones y sociedades sin ánimo de lucro) estarán obligadas a realizar los aportes parafiscales y las cotizaciones de que tratan los artículos 202 y 204 de la Ley 100 de 1993 y las pertinentes de la Ley 1122 de 2007, el artículo r de la Ley 21 de 1982, los artículos 2° y 3° de la Ley 27 de 1974 y el artículo 1° de la Ley 89 de 1988, y de acuerdo con los requisitos y condiciones establecidos en las normas aplicables.

PARÁGRAFO 3. Los contribuyentes del impuesto sobre la renta y complementarios (Sociedades declaradas como zonas francas y entidades sin ánimo de lucro) que liquiden el impuesto a la tarifa prevista en el inciso 1° del artículo 240-1 tendrán derecho a la exoneración de que trata este artículo.

PARÁGRAFO 4. Los contribuyentes que tengan rentas gravadas a cualquiera de las tarifas de que tratan los parágrafos 1, 2, 3 Y4 del artículo 240 del Estatuto Tributario, y el inciso 1° del artículo 240-1 del Estatuto Tributario (empresas industriales y comerciales del Estado, las sociedades de economía mixta del orden Departamental, Municipal y Distrital, en las cuales la participación del Estado sea superior del 90% que ejerzan los monopolios de suerte y azar y de licores y alcoholes, Las personas jurídicas contribuyentes del impuesto sobre la renta y complementarios y empresas editoriales constituidas en Colombia como personas jurídicas), tendrán derecho a la exoneración de aportes de que trata este artículo siempre que liquiden el impuesto a las tarifas previstas en las normas citadas. Lo anterior sin perjuicio de lo previsto en el parágrafo 3° del artículo 240-1.

PARÁGRAFO 5. Las Instituciones de Educación Superior públicas no están obligadas a efectuar aportes para el Servicio Nacional de Aprendizaje.

Por último, vale precisar que los aportes a las cajas de compensación familiar se deben seguir haciendo por todos los empleadores y por todos sus trabajadores, puesto que frente a ellos ni la ley 1607 de 2012 ni la ley 1819 de 2016 contemplaron exoneración alguna. La exoneración aplica únicamente para los aportes al SENA e ICBF y las contribuciones al sistema de salud en los términos del artículo 114-1 del estatuto tributario."

Lo anterior, sin perjuicio de la facultad de fiscalización y control de la Administración Tributaria Nacional y de las demás entidades competentes para constatar la correcta aplicación de las disposiciones legales que rigen las materias previstas en este decreto.

La certificación debe acreditar el pago de dichos aportes con seis (6) meses de anticipación a la fecha de cierre de la contratación. En el evento que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de constitución.

En el evento que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de constitución.

En caso de ofertas conjuntas, cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal debe allegar este documento.

Las personas naturales lo harán de conformidad con lo establecido en el Artículo 9 de la Ley 828 de 2003.

La información presentada en desarrollo del presente numeral, se entiende suministrada bajo la gravedad de juramento respecto de su fidelidad y veracidad.

NOTA: No aplica para las personas naturales y jurídicas de origen extranjero sin sucursal en Colombia.

- **ORIGEN LÍCITO DE RECURSOS.:** El proponente deberá manifestar expresamente que los activos y recursos que conforman el patrimonio del proponente, y de cada uno de sus integrantes, cuando sea el caso, que empleará para el desarrollo del contrato, provienen de actividades lícitas, deberá proceder al diligenciamiento del ANEXO y entregarlo con la oferta.

- **COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN:** El Oferente deberá proceder al diligenciamiento del ANEXO y entregarlo con la oferta.

- **FOTOCOPIA DE CEDULA DE CIUDADANÍA:** El proponente deberá adjuntar fotocopia de la cedula de ciudadanía del representante legal o de la persona natural que presenta la oferta.

- **COMPROMISO ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD FORMULARIO**: El Oferente deberá (persona natural o representante legal de la persona jurídica). deberá proceder al diligenciamiento del ANEXO y entregarlo con la oferta.

- **FORMULARIO DE COMPROMISO CON EL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**: El Oferente deberá (persona natural o representante legal de la persona jurídica).deberá proceder al diligenciamiento del ANEXO y entregarlo con la oferta.

- **CERTIFICADO CONSULTA INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA PERSONAS MENORES DE EDAD EXPEDIDO POR LA POLICÍA NACIONAL:** El Oferente deberá (persona natural o representante legal de la persona jurídica).deberá adjuntar el certificado y entregarlo con la oferta.

- **CERTIFICADO REDAM :** El proponente (persona natural o el representante legal de la persona jurídica) deberá aportar con su propuesta el certificado de registro de deudores alimentarios morosos – REDAM, entendido este como el documento que expide gratuitamente el REDAM sobre la condición o no de deudor alimentario moroso de una persona, como consecuencia de su inclusión o cancelación en el registro, generado con una antelación no mayor a un mes, contado retroactivamente a partir de la fecha de cierre. Para el caso de las uniones temporales o consorcios o sociedades con objeto único, deberá aportar el certificado del representante legal de cada uno de sus integrantes.

2.1.2. REQUISITOS DE ORDEN ECONÓMICO.

- ANEXO Oferta Económica. (El verificador económico anexará el cuadro aplicando el porcentaje de descuento a los ítems ofertados, determinando y así el valor del contrato).
- Formato de sostenibilidad de Precios (ANEXO)
- Copia del Formulario de Inscripción en el Registro Único Tributario actualizado de acuerdo con la Resolución 00139 del 21 de noviembre de 2012 expedida por la DIAN.
- Certificación Bancaria vigente, con expedición no superior a 30 días.
- Datos básicos beneficiario cuenta (ANEXO)

2.1.3. REQUISITOS DE ORDEN TÉCNICO

- Diligenciamiento del ANEXO 1 especificaciones técnicas de verificación y de obligatorio cumplimiento CUMPLE / NO CUMPLE (el verificador técnico deberá anexar el cuadro donde determine con número de folios donde cumple conforme a las características técnicas mínimas habilitantes y condiciones específicas con el fin de determinar si cumple o no).
- Anexar todos los documentos requeridos que obren dentro de las especificaciones técnicas certifiquen la experiencia del proponente conforme al Anexo 1 CUMPLE / NO CUMPLE.
- El oferente deberá certificar y diligenciar el ANEXO Certificación De Capacidad Administrativa Y Operacional.

- El oferente deberá certificar y diligenciar ANEXO Certificado De Inhabilidades E Incompatibilidades Persona Natural O Jurídica
- El oferente deberá certificar y diligenciar ANEXO Certificación De Calidad.
- El oferente deberá certificar y diligenciar ANEXO Certificación De Buenas Prácticas Ambientales

CRONOLOGÍA DEL PROCESO

Publicación de la invitación	Lugar: Colombia compra eficiente SECOP II Fecha: Según Cronograma SECOP II Hora: Según Cronograma SECOP II
Observaciones a la Invitación	• Los interesados podrán solicitar aclaraciones de la invitación desde la publicación de la misma hasta dentro del término establecido a continuación: Dentro del día hábil siguiente a la publicación de la invitación pública del proceso. • Dichas solicitudes deberán formularse únicamente por el sistema electrónico de contratación Pública – Secop II • La información sobre preguntas y respuestas y las adendas serán publicadas en el portal único de contratación estatal – Secop II, (salvo la información de carácter reservado) y deberán tenerse en cuenta para la elaboración de la propuesta. NOTA: no se resolverán consultas efectuadas por correo electrónico, ni telefónicamente o en forma personal, solo será tenida en cuenta en este proceso, la información recibida por el sistema electrónico de contratación pública – Secop II. Lugar: Colombia compra eficiente SECOP II Fecha: Según Cronograma SECOP II Hora: Según Cronograma SECOP II
Plazo para manifestación de interés de limitar la convocatoria a MIPYMES	Lugar: Colombia compra eficiente SECOP II Fecha: Según Cronograma SECOP II Hora: Según Cronograma SECOP II
Respuesta a las observaciones a la invitación	Lugar: Colombia compra eficiente SECOP II Fecha: Según Cronograma SECOP II Hora: Según Cronograma SECOP II
Publicación del aviso de limitación a MIPYMES o si podrá participar cualquier interesado	Lugar: Colombia compra eficiente SECOP II Fecha: Según Cronograma SECOP II Hora: Según Cronograma SECOP II
Presentación de ofertas	Lugar: Colombia compra eficiente SECOP II Fecha: Según Cronograma SECOP II Hora: Según Cronograma SECOP II
Evaluación de las Propuestas y Verificación de los Requisitos Habilitantes.	Lugar: Colombia compra eficiente SECOP II Fecha: Según Cronograma SECOP II Hora: Según Cronograma SECOP II
Publicación para Observaciones y Presentación de Documentos Habilitantes	Lugar: Colombia compra eficiente SECOP II Fecha: Según Cronograma SECOP II Hora: Según Cronograma SECOP II

Notificación de aceptación de oferta.	Lugar: Colombia compra eficiente SECOP II Fecha: Según Cronograma SECOP II Hora: Según Cronograma SECOP II

NOTA 1:

La validez de la oferta será según cronograma SECOP II, contados a partir de la fecha de presentación de la misma.

NOTA 2: De ser necesaria la modificación de las condiciones de la invitación, esta se efectuará mediante ADENDA, la cual será expedida y publicada en el portal único de contratación hasta el día anterior a la fecha establecida para la recepción de las ofertas.

ANEXOS Y FORMATOS

DOCUMENTO	NOMBRE DOCUMENTO	OBSERVACIÓN
ANEXO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE VERIFICACION Y DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO	DEBE SER PRESENTADO CON LA OFERTA COMO CUMPLE O NO CUMPLE.
ANEXO	INFORMATIVO PRECIO TECHO	DE CARÁCTER INFORMATIVO Y NO DEBE SER MODIFICADO POR LOS OFERENTES SO PENA RECHAZO DE LA OFERTA.
ANEXO	OFERTA ECONÓMICA	DEBE SER PRESENTADO CON LA OFERTA Y NO DEBE SUPERAR LOS PRECIOS TECHOS ESTABLECIDOS. LA NO PRESENTACION DEL ANEXO SERA CAUSAL DE RECHAZO.
ANEXO	OBLIGACIONES DE LA POLICIA NACIONAL	ANEXO DE CARÁCTER INFORMATIVO.
ANEXO	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ANEXO DE CARÁCTER INFORMATIVO.
ANEXO	SOSTENIBILIDAD DE PRECIOS	DEBE SER PRESENTADO CON LA OFERTA.
ANEXO	TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS, ASIGNACIÓN DE RIESGOS	ANEXO DE CARÁCTER INFORMATIVO.
ANEXO	FORMULARIO DE COMPROMISO CON EL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	DEBE SER PRESENTADO CON LA OFERTA.
ANEXO	CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA	
ANEXO	CERTIFICACIÓN DE CAPACIDAD ADMINISTRATIVA Y OPERACIONAL	DEBE SER PRESENTADO CON LA OFERTA.
FORMULARIO	CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA	DEBE SER PRESENTADO CON LA OFERTA EN LOS MISMOS TÉRMINOS QUE SE SOLICITA.
FORMULARIO	DATOS BENEFICIARIO DE LA CUENTA	DEBE SER PRESENTADO CON LA OFERTA EN LOS MISMOS TÉRMINOS QUE SE SOLICITA.
FORMULARIO	COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN	DEBE SER PRESENTADO CON LA OFERTA EN LOS MISMOS TÉRMINOS QUE SE SOLICITA.
ANEXO	CERTIFICACION DE CALIDAD	DEBE SER PRESENTADO CON LA OFERTA EN LOS MISMOS TÉRMINOS QUE SE SOLICITA.
FORMULARIO	ORIGEN LICITO DE LOS RECURSOS	DEBE SER PRESENTADO CON LA OFERTA EN LOS MISMOS TÉRMINOS QUE SE SOLICITA.
ANEXO	CERTIFICADO DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES PERSONA NATURAL O JURÍDICA	DEBE SER PRESENTADO CON LA OFERTA EN LOS MISMOS TÉRMINOS QUE SE SOLICITA.
ANEXO	CERTIFICACION DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES	DEBE SER PRESENTADO CON LA OFERTA EN LOS MISMOS TÉRMINOS QUE SE SOLICITA.

ANEXO	ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD	DEBE SER PRESENTADO CON LA OFERTA EN LOS MISMOS TÉRMINOS QUE SE SOLICITA.
ANEXO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	DEBE SER PRESENTADO CON LA OFERTA EN LOS MISMOS TÉRMINOS QUE SE SOLICITA.
ANEXO	LISTA DE CHEQUEO	DEBE SER PRESENTADO CON LA OFERTA EN LOS MISMOS TÉRMINOS QUE SE SOLICITA.

"SE INVITA A LAS VEEDURÍAS CIUDADANAS PARA EJERCER CONTROL SOCIAL, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE"

En cumplimiento a lo dispuesto en la ley 850 de 2003, se convoca a todas las veedurías ciudadanas, asociaciones de retiro de la policía nacional y entes de control para que participen en la etapa precontractual, contractual y pos-contractual del presente proceso de contratación, de conformidad con lo establecido en el artículo 66 de la ley 80 de 1993.

Se informa a los interesados, que LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD - ATLANTICO de la policía nacional, adelantará la presente invitación pública y para ellos suministra la siguiente información básica, con el fin de convocarlos a participar en el mismo

Los estudios previos y la Invitación Publica podrán ser consultados a través de la plataforma del SECOP **II**. Para ello el interesado deberá estar registrado en dicha plataforma y contar con usuario y contraseña de acceso.

Atentamente.

Capitán **ERIKA TATIANA CALDERON LOPEZ**
JEFE UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO (E)

Funcionario o Asesor	Dependencia	Nombre	Firma
ELABORO	CONTADORA PUBLICA - GRUCO – UPRES DEATA	CPS. ODETH FREYLE CIJANES	
REVISO	JEFE DE CONTRATOS UPRES DEATA	IT GUSTAVO ADOLFO GUERRA AGUILAR	
REVISO	JEFE LOGISTICO Y FINANCIERO	IJ JORGE GIOVANNY PRIETO GUTIERREZ	
REVISO	ABOGADO ESPECIALISTA UPRES DEATA	CPS YENNY ORTIZ HERNANDEZ	

ANEXO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

El oferente deberá diligenciar y presentar junto con la oferta el formato de Especificaciones Técnicas que se presenta a continuación debidamente firmado por el representante legal, en el que exprese su manifestación de cumplimiento o no cumplimiento con cada una de las especificaciones técnicas solicitadas, las cuales serán verificadas por el comité técnico aplicando el criterio de **CUMPLE** o **NO CUMPLE.**

ITEM	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	**SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS. BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMINETO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO.**		

PROPONENTE. _____

Declaramos bajo nuestra responsabilidad personal, y comprometiendo la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos, que cumplimos en su totalidad con las especificaciones técnicas de verificación y de obligatorio cumplimiento.

REQUISITOS GENERALES.

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

b. En la columna **CUMPLE / NO CUMPLE,** se evaluará las especificaciones técnicas ofertadas por la firma oferente.

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

ANEXO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

El oferente deberá diligenciar y presentar junto con la oferta el formato de Especificaciones Técnicas que se presenta a continuación debidamente firmado por el representante legal, en el que exprese su manifestación de cumplimiento o no cumplimiento con cada una de las especificaciones técnicas solicitadas, las cuales serán verificadas por el comité técnico aplicando el criterio de **CUMPLE** o **NO CUMPLE**.

PROPONENTE. _____

Declaramos bajo nuestra responsabilidad personal, y comprometiendo la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos, que cumplimos en su totalidad con las especificaciones técnicas de verificación y de obligatorio cumplimiento.

REQUISITOS GENERALES.

c. Las especificaciones técnicas requeridas son de obligatorio cumplimiento, de no hacerlo la propuesta se considerará no apta técnicamente.

d. En la columna **CUMPLE / NO CUMPLE,** se evaluará las especificaciones técnicas ofertadas por la firma oferente.

ITEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS				NO CUMPLE	CUMPLE
1	DIETA NORMAL					
	TIPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc		
	DESAYUNO	Fruta	Fruta o	120 gr		
		Jugó en Agua	Jugo de fruta	200cc		
		Bebida con leche	Café o té o chocolate o Avena o Maizena o milo o agua de panela	240cc		
		Alimento proteico	Huevo (Tibio o Cocido) o	Tipo A		
			Huevo (Revuelto o perico) o	80gr		
			Queso o pechuga o pollo	60 a 100 gr		
		Farináceo	Pan, arepas o galletas, tostadas, guineo verde, ñame, auyama, plátano amarillo	50-80 gr c/u		
	ALMUERZO Y COMIDA	Fruta entera	Fruta	120 gr		
		Sopa o crema	Con cereal o tubérculo o verdura o leguminosa	220cc		
		Alimento proteico	Carne o pollo o hígado o cerdo O	100gr		
			Pescado	100gr		
		Farináceo I	Arroz	100 gr		
		Farináceo II	Papa o pasta o plátano o yuca o leguminosa.	80 gr		
		Verdura	Cruda o cocida	90gr		
		Bebida	Jugo de fruta	200 cc		
		Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe o esponjado o natilla o helado o pudin o flan o arroz con leche o brevas o panelitas.	60 gr.		
	PRESCRIPCIÓN DIETARIA: Dieta normal (N)					

DESCRIPCION: DIETA Normal es aquella cuyo aporte de nutrientes cubre las necesidades de un individuo en condiciones normales.
DISTRIBUCIÓN % Y VCT: 2400 Kcal, Proteína: 10 - 15%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 55 - 60%
CARACTERÍSTICAS: está destinada a pacientes que no requieren modificaciones especificas en la consistencia del os alimentos ni restricciones dietéticas particulares contiene todos los grupos de alimentos, con combinación de colores y sabores, para favorecer la aceptación de la alimentación en los diferentes tiempos de comida durante la estancia hospitalaria en la población adulta
INCLUYE: Todos los grupos de alimentos, con preparaciones bajo los parámetros de hábitos y estilos de vida saludables: cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche y productos lácteos; carnes, huevos y leguminosas secas; grasas y azúcares
ORIENTADA A: Pacientes mayores de 12 años, que no requieren restricción de alimentos, no presentan alteración metabólica, ni de digestión o absorción.
ESPECIFICACIONES COMPLEMENTARIAS: de acuerdo con las necesidades del servicio de alimentación hospitalaria y las indicaciones medica o nutricionales, la dieta normal podrá contemplar ajustes en la preparación del alimento y en la selección de algunos grupos alimentarios, manteniendo su aporte nutricional y las condiciones de inocuidad requerida dentro de las especificaciones se incluyen: dieta normal todo cocido, y dieta sin fuente vitamina K, y de Hierro.
DIETA NORMAL TODO COCIDO (NTC): todos los alimentos se suministran cocidos
PRESCRIPCIÓN DIETARIA: Dieta normal (NTC) Orientada a pacientes con defensas bajas o inmunosuprimidos Todos los alimentos deben someterse a cocción adecuada Las verduras se suministrarán cocida, no crudas Las frutas se ofrecerán enteras debidamente lavadas y desinfectadas
DIETA NORMAL CON CONTROL DE ALIMENTOS FUENTES DE VITAMINA K : Corresponde a la dieta normal, con ajustes de los alimentos fuentes de vitamina K, como: Hortalizas de hoja verde, como la col, la espinaca, la col rizada, la acelga, el perejil, la lechuga romana y la lechuga de hoja verde. Verduras como las coles de Bruselas, berros, espárragos, el brócoli, la coliflor, habichuelas y el repollo. OTROS: té y soja. Atún en aceite de oliva y Aceite de soja Entre las frutas, aunque en menor cantidad, la aportan el kiwi, pera, melocotones, arándanos higos, manzana verde, ciruelas secas y las uvas. Prescrita cuando exista indicación medica o nutricional especifica.
DIETA HIPOGRASA
La dieta HIPOGRASA corresponde a las especificaciones de la dieta normal realizando ajuste a algunos alimentos y/o preparaciones que modifique la cantidad y calidad de la grasa utilizada
Alimentos permitidos: Lácteos descremados, queso campesino, pera o cuajada. Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. (Con porcentaje de grasa menor al 5%) Se permite el uso de carne de cerdo SOLO en cortes magro, lomo, pierna o brazo. Para la carne y el pollo deberá retirarse la piel y/o grasa visible antes de su preparación. Para las ensaladas se podrá utilizar aceite de oliva o canola. Se podrá ofrecer huevo dos veces por semana en preparaciones cocido o tibio. Se puede utilizar clara de huevo en otro tipo de preparaciones. Alimentos restringidos: Preparaciones fritas. Lácteos enteros (queso doble crema, leche entera). Helados de crema, crema de leche, margarinas, mantequillas, grasas de origen animal, salsas comerciales, embutidos. Productos de panadería y pastelería con alto contenido de grasa, como biscochos, tortas, ponqués, hojaldres, pasteles, buñuelos, pan de yuca, pan de bono, etc. Chocolate de mesa y chocolatinas.

DIETA NORMAL PEQUEÑA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA

2	DESAYUNO	Fruta o	No acida	60 gr		
		Jugó en agua	Fruta no acida	200cc		
		Bebida con leche	Chocolate o Avena o Maizena o milo o leche con cereal infantil	200cc		
		Alimento proteico	Huevo o	Tipo A 80gr		
			Queso o	60gr		
			Caldo de papa con carne o pollo (60 gr de proteína)	220cc		
		Farináceo	1 pan o	30gr		
			1 arepa o	30gr		
			1 tostada o	30gr		
			2 galletas tipo soda	14 gr		
	ALMUERZO Y COMIDA	Fruta entera o en porción	No acida	60 gr		
		Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	120cc		
		Alimento proteico	Carne o pollo o pescado o cerdo o hígado	90 gr		
		Farináceo I	Arroz	50 gr		
		Farináceo II	Papa o pasta o plátano o yuca O leguminosa.	60 gr		
		Verdura	Cruda o cocida	40gr		
		Bebida	Jugo de fruta no acido en agua	200 cc		
		Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe o esponjado o natilla o helado o pudin o flan o arroz con leche o brevas o panelitas.	60 gr.		
	PRESCRIPCIÓN DIETARIA: Dieta Normal Pediátrica (NP)					
	DESCRIPCION: DIETA Normal es aquella cuyo aporte de nutrientes cubre las necesidades de un individuo en condiciones normales					
	DISTRIBUCIÓN % Y VCT: 2400 Kcal, Proteína: 10 - 15%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 55 - 60%					
	CARACTERÍSTICAS: está destinada a pacientes que no requieren modificaciones especificas en la consistencia del os alimentos ni restricciones dietéticas particulares contiene todos los grupos de alimentos, con combinación de colores y sabores, para favorecer la aceptación de la alimentación en los diferentes tiempos de comida durante la estancia hospitalaria en la población adulta					
	INCLUYE: Todos los grupos de alimentos, con preparaciones bajo los parámetros de hábitos y estilos de vida saludables: cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche y productos lácteos; carnes, huevos y leguminosas secas; grasas y azúcares					
	ORIENTADA A: Pacientes de 6 años a 11 años.					
	Dieta indicada para pacientes pediátricos niños de 6 a 11 años y adultos con bajo consumo, según orden médica.					
	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 56 - 62.9 gr (Tipo A)					
	En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente					
	No se permitirá el empleo de merluza, blanquillo y carnes como murillo, falda, pecho o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil con hueso o pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre, mojarra y según solicitud de nutrición, lomo de atún en agua bajo en sodio.					
	Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. (Con porcentaje de grasa menor al 5%)					
	Se permite el uso de carne de cerdo SOLO en cortes magro, lomo, pierna o brazo					
	Solo se aceptará el uso de papa pastusa, sabanera 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 marca reconocida en el mercado.					
	Todos los alimentos deben servirse en loza desechable biodegradable, el cual deberá conservar las características organolépticas propias de los alimentos, conservando su buena presentación y temperatura, así mismo se aclara que para suministrar las bebidas se deberán usar vasos de 8 onzas en material biodegradable, deberán ser de un solo uso					

(por condiciones biosanitarias), suministrar cubiertos desechable completos, los cuales deberán entregarse dentro de una bolsa biodegradable

Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los siclos de menú con aporte principal de carbohidratos permitiendo la variabilidad en preparaciones.

DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS.

3

DIETA BLANDA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
TIPO DE COMIDA DESAYUNO	Fruta entera o en porción	Fruta no acida	120 gr
	Jugo en Agua Bebida en agua O Bebida con leche	Fruta no acida	200cc
		Caldo, consomé, té, aromática de hierbas y/o Frutal o agua de panela	200cc
		Café o té o Avena o Maizena	200cc
	Alimento proteico	Huevo (Revuelto o tortilla o cocido) o	Tipo A 80gr
		Caldo de papa con carne o pollo (90 gr de proteína)	220cc
		o queso (campesino o cuajada)	60 gr
	Farináceo	2 panes o	30gr c/u
		1 arepa o	60gr c/u
		2 galletas tipo soda	7 gr c/u
ALMUERZO Y COMIDA	Fruta entera o en porción	No acida	120 gr
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	220 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o cerdo o	100gr
		Pescado	120 gr
	Farináceo I	Arroz	90 gr
	Farináceo II	Papa o pasta o plátano o yuca.	120 gr
	Verdura	Cocida	90gr
	Bebida	Jugo de fruta no acido en agua	200 cc
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe o panelita	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 salsamentaria, preparaciones fritas, ni condimentos, ni irritantes.

Para la institución los alimentos productores de gas son: cebolla, brócoli, coliflor, pepino cohombro, pimentón, repollo, leguminosas, menudo y callo.

Alimentos permitidos:
Todos los alimentos de esta dieta deben presentarse en consistencia blanda, desmechado, picado, puré, papilla o compota.
Los productos lácteos ofrecidos deben ser descremados deslactosados (queso campesino o cuajada, yogurt descremado deslactosado)
Para los postres de la dieta blanda no lácteos se podrá emplear dulce de fruta, gelatina o bocadillo.

Alimentos restringidos:
No deben incluirse verduras crudas, frutas ácidas, alimentos productores de gas, leguminosas, productos de salsamentaría, preparaciones fritas, margarinas, condimentos, irritantes
Productos de panadería y pastelería con alto contenido de grasa, como biscochos, tortas, ponqués, hojaldres, pasteles, buñuelos, pan de yuca, pan de bono, etc. Y galletas de borona.
Frutas enteras de consistencia dura, como pera, manzana, durazno

	Para la institución los alimentos productores de gas son: cebolla, brócoli, coliflor, pepino cohombro, pimentón, repollo, leguminosas secas, menudo y callo. NOTA: La dieta blanda debe contener lácteo descremados y sin lactosa, solo se eliminará estos alimentos cuando sea indicación expresa de nutrición.					
	No se permitirá el empleo de merluza, blanquillo y carnes como murillo, falda, pecho o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil con hueso o pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre, mojarra y según solicitud de nutrición, lomo de atún en agua bajo en sodio.					
	Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. (Con porcentaje de grasa menor al 5%) solo lomo de cerdo magro de acuerdo a las cantidades permitidas por la institución para la porción de proteína					
	Solo se aceptará el uso de papa pastusa, sabanera o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.					
	Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los siclos de menú con aporte principal de carbohidratos permitiendo la variabilidad en preparaciones.					
	LA DIETA HIPOGRASA: En esta dieta NO se permite leche, alimentos fritos o con grasa, salsas, cremas, mantequilla, condimentos irritantes solo se podrá ofrecer huevo dos veces por semana en preparaciones cocido o tibio. Se puede utilizar clara de huevo en otro tipo de preparaciones					
	LA DIETA BLANDA TODO PURE: es una derivación de la dieta blanda; por lo tanto, lleva los mismos alimentos de la dieta blanda; sin embargo, la consistencia de la verdura, el farináceo y el arroz debe ir en puré, los líquidos deben estar en presentación espesa, se suministrará proteína molida húmeda, solo en casos que sean por indicación de nutrición se cambiará la consistencia a tipo puré. Se permitirá el suministro de huevo tibio, no llevará NINGÚN otro alimento sólido; La dieta todo pure no llevará gelatina, ni lácteos, ni derivados (queso, yogurt o kumis). Todos los líquidos deben ser espesos o espesados con espesante mezcla de almidón de maíz modificado amilasa 25% amilopectina 75% (SPEZANTE), si es requerido por la nutricionista con los siguientes tipos de consistencia: Néctar, Miel y Pudin. Solo llevará líquidos claros cuando sea indicación de nutrición. Para los postres de pueden ser: flan o pudin o esponjado o helado cuando la indicación de nutrición sea si lácteos o con lácteos. Todos los alimentos deben servirse en loza desechable biodegradable, el cual deberá conservar las características organolépticas propias de los alimentos, conservando su buena presentación y temperatura, así mismo se aclara que para suministrar las bebidas se deberán usar vasos de 8 onzas en material biodegradable, deberán ser de un solo uso (por condiciones biosanitarias), suministrar cubiertos desechable completos, los cuales deberán entregarse dentro de una bolsa biodegradable					
	No incluir leguminosas					
	No se permitirá el uso de leche en polvo, solo liquida de marca reconocida en el mercado.					
	En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente					
	DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS					
4	DIETA BLANDA PEQUEÑA					
	TIPO DE COMIDA	**COMPOSICIÓN**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA**		
	TIPO DE COMIDA DESAYUNO	Fruta o	No acida	60 gr		
		Jugó en agua	Fruta no acida	150cc		
		Bebida con leche	Chocolate o Avena o Maizena o milo o leche con cereal infantil tipo colada	200cc		
		Alimento proteico	Huevo o	Tipo A 80gr		
			Queso o	60gr		

		Caldo de papa con carne o pollo (60 gr de proteína)	220cc
	Farináceo	1 pan o	30gr
		1 arepa o	30gr
		1 tostada	30gr
ALMUERZO Y COMIDA	Fruta entera o en porción	No acida	60 gr
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	120cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado o cerdo	90 gr
	Farináceo I	Arroz	50 gr
	Farináceo II	Papa o pasta o plátano o yuca.	60 gr
	Verdura	Cocida	40gr
	Bebida	Jugo de fruta no acido en agua	150 cc

OTRAS ESPECIFICACIONES

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

Alimentos permitidos:
Todos los alimentos de esta dieta deben presentarse en consistencia blanda, desmechado, picado, puré, papilla o compota.
Los productos lácteos ofrecidos deben ser descremados deslactosados (queso campesino o cuajada, yogurt descremado deslactosado)
Para los postres de la dieta blanda no lácteos se podrá emplear dulce de fruta, gelatina o bocadillo.

Alimentos restringidos:
No deben incluirse verduras crudas, frutas ácidas, alimentos productores de gas, leguminosas, productos de salsamentaría, preparaciones fritas, margarinas, condimentos, irritantes
Productos de panadería y pastelería con alto contenido de grasa, como biscochos, tortas, ponqués, hojaldres, pasteles, buñuelos, pan de yuca, pan de bono, etc.
Frutas enteras de consistencia dura, como pera, manzana, durazno
Para la institución los alimentos productores de gas son: cebolla, brócoli, coliflor, pepino cohombro, pimentón, repollo, leguminosas secas, menudo y callo.
NOTA: La dieta blanda debe contener lácteo descremados y sin lactosa, solo se eliminará estos alimentos cuando sea indicación expresa de nutrición.

No se permitirá el empleo de merluza, blanquillo y carnes como murillo, falda, pecho o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil con hueso o pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre, mojarra y según solicitud de nutrición, lomo de atún en agua bajo en sodio.

Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. (Con porcentaje de grasa menor al 5%)

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

LA DIETA BLANDA PEQUEÑA TODO PURE: lleva los mismos alimentos de la dieta blanda pero la proteína debe ser molida, la verdura y el farináceo debe ir en puré.

No se permitirá el uso de leche en polvo solo liquida de marca reconocida en el mercado o Formula Infantil SIN lactosa.

Todos los alimentos deben servirse en loza desechable biodegradable, el cual deberá conservar las características organolépticas propias de los alimentos, conservando su buena presentación y temperatura, así mismo se aclara que para suministrar las bebidas se deberán usar vasos de 8 onzas en material biodegradable, deberán ser de un solo uso (por condiciones biosanitarias), suministrar cubiertos desechable completos, los cuales deberán entregarse dentro de una bolsa biodegradable

Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los siclos de menú con aporte principal de carbohidratos permitiendo la variabilidad en preparaciones.

DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS.

DIETA ASTRINGENTE

IPO DE OMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA

5	DESAYUNO	Fruta	Fruta Astringente o	120 gr.	
			Compota industrializada sin azúcar Astringente o	90-120 gr	
			Jugo de fruta astringente	200cc	
		Bebida SIN leche	Té verde y/o negro o aromático de canela o anís o manzana	200 cc	
		Alimento proteico	Caldo de papa con carne o pollo (90 gramos de proteína)	220cc	
		Farináceo	2 calados o	30 gr c/u	
			2 panes o	30 gr c/u	
			2 tostadas ó	30 gr c/u	
			galletas de soda	30 gr	
	ALMUERZO Y COMIDA	Fruta	Fruta Astringente	120 gr	
		Sopa	Cereal o plátano o tubérculo	220 cc	
		Alimento proteico	Carne o Pollo	100gr	
		Farináceo I	Arroz	90 gr	
		Farináceo II	Papa a pasta o plátano.	120 gr	
		Verdura	Cocida astringente	90 gr	
		Bebida	Jugo astringente o té frio en agua.	200cc	
		Postre	Gelatina dietética industrializada o fruta astringente al horno	120 gr	
	OTRAS ESPECIFICACIONES				
	Esta dieta es exenta de lácteos y azucares concentrados. Se debe emplear edulcorante a base de Stevia, Aspartame, Acesulfame K, Sucralosa.				
	No se permiten ácidos, salsas, cremas, productos integrales, leguminosos, ensaladas crudas ni avena en agua.				
	Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra.				
	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.				
	Debe suministrarse en consistencia blanda o todo molido a solicitud de nutrición				
	No se permitirá el empleo de merluza, blanquillo y carnes como murillo, falda, pecho o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil con hueso o pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre, mojarra y según solicitud de nutrición, lomo de atún en agua bajo en sodio.				
	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.				
	La porción de compota debe pesar entre 90 y 120 gramos. Debe ser industrializada o preparada en el servicio, SIN DULCE: pera, guayaba, manzana, feijoa, durazno.				
	La Entidad considera: Frutas astringentes permitidas: Guayaba, Pera, feijoa, Manzana y Durazno y Verduras Astringentes Permitidas: Zanahoria, Ahuyama y Arveja Pepino de guiso, guatila, calabacín, berenjena.				
	En el desayuno el farináceo debe ser variado, el caldo también debe ser variado				
	Todos los alimentos deben servirse en loza desechable biodegradable, el cual deberá conservar las características organolépticas propias de los alimentos, conservando su buena presentación y temperatura, así mismo se aclara que para suministrar las bebidas se deberán usar vasos de 8 onzas en material biodegradable, deberán ser de un solo uso (por condiciones biosanitarias), suministrar cubiertos desechable completos, los cuales deberán entregarse dentro de una bolsa biodegradable				
	DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS.				

DIETA COMPLEMENTARIA I

IPO DE OMIDA	**COMPOSICIÓN**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA**
IPO DE OMIDA ESAYUNO	Licuado	Licuado de verduras con pollo o carne (60 gr de proteína)	150 cc
	Fruta	Compota industrializada sin azúcar no acida	90-120 gr
LMUERZO Y OMIDA	Licuado	Licuado de verduras con pollo o carne (60 gr de proteína)	150 cc
	Fruta	Compota industrializada sin azúcar no acida	90-120 gr
TRAS ESPECIFICACIONES			
a dieta complementaria I incluye pacientes pediátricos de 6 meses y 8 meses.			

6

	Los alimentos se suministrarán sin adición de condimentos, sin sal y sin azúcar			
	Los alimentos se suministrarán de consistencia licuada o tipo papilla.			
	se ofrecerán: cereales fortificados, (arroz, avena, maíz, verduras cocidas y trituradas (auyama, zanahoria, calabazas) frutas en pures (banano, pera, manzana) carnes bien cocidas y trituradas (pollo, res, hígado) leguminosas sin piel (lentejas, frijoles, arvejas)			
	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.			
	El servicio de nutrición determinara si se necesita la fruta astringente o alta en fibra para la compota.			
	Todo alimento adicional u omitido debe ser a solicitud de nutrición.			
	No se permite el suministro de clara de huevo, fresas, edulcorantes, sal y leche entera.			
	Las preparaciones que requiera leche deberán ser preparada con formula de continuación no se acepta leche de continuación de soya. Se permite fórmula de continuación en polvo de marcas reconocidas en el mercado.			
	No se permitirá el empleo de carnes como murillo, falda, pecho o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil con hueso o pechuga deshuesada.			
	En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente			
	DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS.			
7	DIETA COMPLEMENTARIA II			
	IPO DE OMIDA	**COMPOSICIÓN**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA**
	ESAYUNO	Fruta	Compota industrializada sin azúcar	90-120 gr
		Bebida caliente	Colada de avena o maicena o cereal de arroz en leche de continuación	150 cc
		Alimento proteico	Caldo de papa con carne o pollo licuado (60 gramos de proteína) o Huevo (tipo A)	120cc
		Farináceo	Galletas o	30 gr
			Pan	30 gr
	LMUERZO COMIDA	Jugó en agua	Fruta no acida, ESPESO	150 cc
		Licuado	Licuado de verduras con pollo o carne (60 gr de proteína)	150 cc
		Alimento proteico	Carne o pollo molido	60gr
		Farináceo I	Arroz	30gr
		Farináceo II	Pasta o plátano o papa	60 gr.
		Verdura	Cocida	40 gr
	TRAS ESPECIFICACIONES			
	a dieta complementaria II incluye pacientes pediátricos de 8 meses a 12 meses.			
	os alimentos tendrán consistencia semiblanda, en trozos o desmechada. Sin alimento lergénicos.			
	a unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.			
	a leche debe ser una Fórmula de continuación al 100%. Se permite Fórmula de continuación e olvo reconocidas en el mercado, con registro sanitario.			
	o suministrar verduras productoras de gas. Para la institución los alimentos productores de ga on: cebolla, brócoli, coliflor, pepino cohombro, pimentón, repollo, leguminosas, menudo y callo.			
	o se permite el suministro edulcorantes, sal, condimentos y leche entera antes del año. odo alimento adicional u omitido debe ser avalado exclusivamente por nutrición			
	o se permitirá el empleo de carnes como murillo, falda, pecho o semejantes de inferior calidad n el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil con hueso o pechuga deshuesada.			
	ara la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra Con porcentaje de grasa menor al 5%)			
	olo se aceptará el uso de papa pastusa, sabanera o criolla, no se aceptará ninguna otra varieda e papa ni papa en puré Industrializado o procesado.			
	OMPLEMENTARIA II ASTRINGENTE			
	as preparaciones no tendrán contenido de sal			
	o se permite azúcar, ni gelatina dietética			
	e puede incluir después de los 12 meses paulatinamente la yema de huevo			
	limentos permitidos: purés de: plátano, zanahoria, auyama, guayaba, manzana, pera, durazno. limento no permitido: edulcorante dietético			

	En caso de ser solicitada dieta complementaria II astringente no se permite el uso de papaya, fresa, mango, azúcar, frutas acidas, chocolate.				
	Las preparaciones que requiera leche deberá ser preparada con formula de continuación no se acepta leche de continuación de soya. Se permite fórmula de continuación en polvo de marcas reconocidas en el mercado.				
	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, pecho o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil con hueso o pechuga deshuesada.				
	Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. (Con porcentaje de grasa menor al 5%)				
	Solo se aceptará el uso de papa pastusa, sabanera o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.				
	DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS.				
8	DIETA HIPOGLUCIDA				
	IPO 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 maizena.	200cc	
		Alimento proteico	Huevo (Tibio o Cocido) o	Tipo A	
			Huevo (Revuelto o perico) o	80gr	
			Queso o	60gr	
			Caldo de papa con carne o pollo (90 gr de proteína)	220cc	
		Farináceo	1 panes integrales o	50gr c/u	
			1 arepas o	50gr c/u	
			1 tostadas integrales	50gr c/u	
		Educolorante	1 sobre	1 gr c/u	
	ALMUERZO Y COMIDA	Sopa o crema	Verdura	220 cc	
		Alimento proteico	Carne o pollo o cerdo o hígado o	100gr	
			Pescado	120 gr	
		Farináceo	Arroz o papa o pasta o plátano o leguminosa o yuca.	120gr	
		Verdura	Cocida hipoglucida.	90 gr.	
		Verdura	Cruda hipoglucida.	90 gr.	
		Fruta	Fruta entera o en porción	80 gr	
		Bebida	Jugo de fruta Hipoglucida	200 cc	
		Edulcorante	1 sobre	1 gr c/u	
	OTRAS ESPECIFICACIONES				
	Se restringe azúcar, salsas, cremas.				
	Los lácteos autorizados únicamente serán leche descremada				
	Esta dieta es exenta de azucares concentrados. Se debe emplear edulcorante a base de Stevia Aspartame, Acesulfame K, Sucralosa.				
	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.				
	Se suministrará en consistencia normal o blanda a solicitud de nutrición				
	La dieta hipoglúcida todo molido debe tener las indicaciones de la dieta blanda todo molido fruta verduras indicadas para paciente diabético, se restringe azúcar, salsas, cremas,				
	La dieta hipoglucida debe contener un solo farináceo por tiempo de comida				
	La restricción de frutas y verduras para la dieta hipoglucida son: banano tipo bocadillo, mango d azúcar y la remolacha				
	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 jugo de fruta astringente con el aval de la nutricionista, especificando el tipo de fruta.				
	No se permitirá el empleo de merluza, blanquillo y carnes como murillo, falda, pecho o semejante de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil con hueso o pechug deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre, mojarra y segú solicitud de nutrición, lomo de atún en agua bajo en sodio.				

	Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. (Con porcentaje de grasa menor al 5%)		
	Se permite el uso de carne de cerdo SOLO en cortes magro, lomo, pierna o brazo		
	Solo se aceptará el uso de papa pastusa, sabanera 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 marca reconocida en el mercado.		
	En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente		
	Esta dieta incluye el refrigerio nocturno hipo glúcido.		
	Todos los alimentos deben servirse en loza desechable biodegradable, el cual deberá conservar las características organolépticas propias de los alimentos, conservando su buena presentación y temperatura, así mismo se aclara que para suministrar las bebidas se deberán usar vasos de 8 onzas en material biodegradable, deberán ser de un solo uso (por condiciones biosanitarias), suministrar cubiertos desechable completos, los cuales deberán entregarse dentro de una bolsa biodegradable.		
	Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los siclos de menú con aporte principal de carbohidratos permitiendo la variabilidad en preparaciones.		
	DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS.		
9	DIETA HIPOSODICA		

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta o	No ácida	120 gr
	Jugó en Agua	Fruta no ácida	200cc
	Bebida con leche	Café o té o Avena o Maizena o cocoa	200cc
	Alimento proteico	Huevo (Tibio o Cocido) o	Tipo A
		Huevo (Revuelto o perico) o	80gr
		Queso blanco bajo en sal o	60gr
		Caldo de papa con carne o pollo (90 gr de proteina)	220cc
	Farináceo	2 panes o	30gr c/u
		1 arepa o	60gr c/u
		2 tostadas	30gr c/u
ALMUERZO Y COMIDA	Fruta entera o en porción	No ácida	120 gr
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	220 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o cerdo o	100gr
		pescado	120 gr
	Farináceo I	Arroz	90 gr
	Farináceo II	Papa o pasta o plátano o yuca.	120 gr
	Verdura	Cocida o cruda	90gr
	Bebida	Jugo de fruta no acido	200 cc
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o ariquipe o panelita.	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
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 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.
No se permite el suministro de concentrados, acelgas, enlatados, salsamentaría, apio, espinaca salsas, debe utilizarse leche descremada, café descafeinado y aceite 100% vegetal.
No se permitirá el empleo de merluza, blanquillo y carnes como murillo, falda, pecho o semejante de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil con hueso o pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre, mojarra y según solicitud de nutrición, lomo de atún en agua bajo en sodio.
Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra (Con porcentaje de grasa menor al 5%)

	Se permite el uso de carne de cerdo SOLO en cortes magro, lomo, pierna o brazo					
	Solo se aceptará el uso de papa pastusa, sabanera o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.					
	En los vasos en material biodegradable 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, la verdura y el farináceo en puré. Adicionar sobre de sal a solicitud de Nutrición.					
	No se permitirá el uso de leche en polvo, solo liquida de marca reconocida en el mercado.					
	Todos los alimentos deben servirse en loza desechable biodegradable, el cual deberá conservar las características organolépticas propias de los alimentos, conservando su buena presentación y temperatura, así mismo se aclara que para suministrar las bebidas se deberán usar vasos de 8 onzas en material biodegradable, deberán ser de un solo uso (por condiciones biosanitarias), suministrar cubiertos desechable completos, los cuales deberán entregarse dentro de una bolsa biodegradable					
	Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los siclos de menú con aporte principal de carbohidratos permitiendo la variabilidad en preparaciones.					
	DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS					
10	DIETA LIQUIDA CLARA					
	IPO DE OMIDA	**COMPOSICIÓN**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA**		
	ESAYUNO	Consomé sin grasa	Consomé natural de carne o pollo SIN GRASA	220cc		
		Bebida caliente	Agua de panela	200cc		
			Té en agua o aromática de canela o manzana o pera	200cc		
		Energético	Gelatina Industrializada	120gr		
	LMUERZO COMIDA	Consomé sin grasa	Consomé natural de carne o pollo SIN GRASA	220cc		
		Bebida caliente	Té en agua o aromática de canela o manzana o pera	200cc		
		Bebida	Jugo astringente o té en agua o aromática de canela o anís o manzana	200cc		
		Energético	Gelatina Industrializada	120gr		
	TRAS ESPECIFICACIONES					
	e deben suministrar suficientes pitillos, cucharas y cucharitas para las bebidas en todas la omidas					
	o se permite el suministro de lácteos, frutas y verduras excepto astringentes, por orden de l utricionista					
	a unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.					
	n los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del pacient					
	o se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o pecho o semejantes de inferi alidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil con hueso o pechug eshuesada.					
	nicamente a solicitud de nutrición, se pueden suministrar galletas, pan blando o porciones de frut clarando el tipo de fruta					
	IETA FALSA: Se denomina a la dieta que será ordenada por nutrición y costa de 1 paleta d gua, o 1 vaso de hielo de 03 oz y 1 unidad de chicle sin azúcar en los 3 tiempos de comida					
	EBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS					
11	DIETA LIQUIDA TOTAL O COMPLETA					
	IPO DE OMIDA	**COMPOSICIÓN**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA**		
	ESAYUNO	Jugó	Jugo de fruta no ácida	200cc		
		Alimento proteico	Consomé de carne o pollo	200 cc		
			Licuado de carne o pollo con papa (90 gr de proteína) o	220cc		
			Candil	200cc		

		Bebida caliente	Café, chocolate, Avena o Maizena o agua de panela o te o aromática	200cc
		Energético	Gelatina o compota Industrializada	120gr
	ALMUERZO Y COMIDA	Fruta	Compota Industrializada	90-120 gr.
		Sopa o crema	Licuado de carne o pollo con papa (90 gr de proteína) y verdura amarilla o verde	220cc
		Bebida en agua	Jugo no acido	200cc
		Energético	Flan o gelatina	120 gr
	OTRAS ESPECIFICACIONES			
	Se Deben suministrar suficientes pitillos, cucharas y cucharitas en todas las comidas			
	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.			
	La dieta líquida tiene incluida los lácteos en caso de ser restringidos en los pacientes, se debe realizar la solicitud con la aclaración de "NO LACTEOS ".			
	No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o pecho o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil con hueso o pechuga deshuesada.			
	Solo se aceptará el uso de papa pastusa, sabanera 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 marca reconocida en el mercado.			
	En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente			
	Para la preparación de jugos debe utilizarse pulpa de fruta natural pasterizada.			
	Alimentos permitidos: Verduras, carnes, pollo, pescado, leguminosas, raíces, tubérculos y plátanos licuados y colados. Leche y derivado lácteos en consistencia líquida (malteadas, sorbetes, yogurt, kumis, flan, coladas). Alimentos restringidos: Alimentos de consistencia sólida (pan, galletas, arepa, arroz, carnes enteras, fruta en porción, etc)			
	La dieta LIQUIDA TOTAL FRIA es una derivación de la dieta líquida total, con menor contenido calórico, esta incluirá bebidas frías, granizados, helados, paletas en cada tiempo de comida.			
	DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS			
	DIETA LÍQUIDA TOTAL ESPESA			
	Dieta LIQUIDA TOTAL ESPESA es una derivación de la dieta líquida total en consistencia espesa tipo néctar, miel y pudin Alimentos permitidos: Verduras, carnes, pollo, pescado, leguminosas, raíces, tubérculos y plátanos licuados y colados. Leche y derivado lácteos en consistencia líquida (malteadas, sorbetes, yogurt, kumis, flan, coladas). Se permitirá el uso de huevo tibio como alimento proteico. Se permite también yogurt, sorbetes, gelatina, flan, compotas y helados según las necesidades del paciente y solicitud de nutrición. La dieta líquida espesa contiene lácteos, en caso de no ser requeridos se debe hacer en la solicitud la aclaración "No lácteos" Alimentos restringidos: Alimentos de consistencia sólida (pan, galletas, arepa, arroz, carnes enteras, fruta en porción, etc)			
	Todos los líquidos deben ser espesos o espesados con espesante mezcla de almidón de maíz modificado amilasa 25% amilopectina 75% (SPEZANTE), si es requerido por la nutricionista cambiar la consistencia se realizará con las siguientes especificaciones: consistencia tipó Néctar, Miel y Pudin			

	DIETA HIPERPROTEICA			
	IPO DE OMIDA	**COMPOSICIÓN**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA**
12	ESAYUNO	Fruta	Fruta o	120 gr
		Jugó en Agua	Jugo de fruta	200cc
		Bebida con leche	Café o té o chocolate o Avena o Maizena o milo	200cc
		Alimento proteico 1	Huevo (Tibio o Cocido) o	Tipo A
			Huevo (Revuelto o perico) o	80gr

		Alimento proteico 2	Queso o	60gr
			Caldo de papa con carne o pollo (90 gr de proteína) o	220cc
			Sándwich de jamón y queso 0	150 gr
			Módulo de proteína	40gr
		Farináceo	2 panes o	30gr c/u
			1 arepa o	60gr c/u
			2 tostadas	30gr c/u
	ALMUERZO Y COMIDA	Fruta entera	Fruta	120 gr
		Sopa o crema	Con cereal o tubérculo o verdura o leguminosa	220cc
		Alimento proteico	Carne o pollo o hígado o cerdo	190gr
			pescado	180gr
		Farináceo I	Arroz	90 gr
		Farináceo II	Papa o pasta o plátano o yuca o leguminosa.	120 gr
		Verdura	Cruda o cocida	90gr
		Bebida	Jugo de fruta	200 cc
		Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe o esponjado o natilla o helado o pudin o flan o arroz con leche o brevas o panelitas.	60 gr.

OTRAS ESPECIFICACIONES
La dieta HIPERPROTEICA es una derivación de la dieta normal caracterizado por el incremento del aporte proteico. Esta dieta puede incluirse todas las derivaciones dietarías (dietas de transición o con modificación en el contenido de nutrientes), a excepción de la dieta líquida clara.
Alimentos permitidos: Se incluyen todos los grupos de alimentos en cualquier preparación, no tiene ningún tipo de restricción, solo hay modificación de alimentos y/o preparaciones con las derivaciones dietarías. En desayuno se incluirá dos porciones del alimento proteico, se puede ofrecer caldo con proteína con huevo o queso o módulo de proteína de acuerdo a especificación de nutrición. En almuerzo y cena se suministrará dos porciones del alimento proteico.
Se debe realizar fortificación con modulo proteico que contenga proteína de allo valor biológico con disponibilidad de absorción mínimo del 90% libre de azucares, que se pueda usar en pacientes diabéticos.
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 56 - 62.9 gr (Tipo A).
En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente
No se permitirá el empleo de merluza, blanquillo y carnes como murillo, falda, pecho o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil con hueso o pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre, mojarra y según solicitud de nutrición, lomo de atún en agua bajo en sodio.
Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. (Con porcentaje de grasa menor al 5%)
Se permite el uso de carne de cerdo SOLO en cortes magro, lomo, pierna o brazo
Solo se aceptará el uso de papa pastusa, sabanera 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 marca reconocida en el mercado.
Para la preparación de jugos debe utilizarse pulpa de fruta natural pasterizada.
Cuando se ofrezca fruta entera, como manzana, mandarina, durazno, pera, entre otras, estas deben estar con adecuado grado de maduración de tal forma que estén listas para el consumo.
DEBE HABER VARIEDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

DIETA RENAL

IPO DE OMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
ESAYUNO	Fruta Entera	Fruta renal	120gr
	Bebida con leche	Café o Té o Avena o maizena	200cc
	Alimento proteico	Huevo (Tibio o Cocido) o	Tipo A
		Huevo (Revuelto) o	50gr

13			Queso blanco sin grasa o	50gr	
			Caldo de papa con carne o pollo (60 gr de proteína) o	220cc	
		Farináceo	2 panes o	30gr c/u	
			1 arepa o	60gr c/u	
			2 tostadas	30gr c/u	
	ALMUERZO Y COMIDA	Fruta Entera	Fruta renal	120gr	
		Sopa o crema	Cereal o verdura	110 cc	
		Alimento proteico	Carne o pollo o cerdo	70 gr	
		Alimento proteico	pescado	90 gr	
		Farináceo I	Arroz o pasta	90gr	
		Farináceo II	Papa o plátano o yuca dializados*	120gr	
		Verdura	Cruda o cocida renal	90gr	
		Bebida	Jugo de fruta para renal	200 cc	
		Postre	Dulces de fruta para renal	60gr	
	OTRAS ESPECIFICACIONES				
	Todos los alimentos que lo requieran deben dializarse antes de su preparación.				
	Los alimentos que deben dializarse* son: tubérculos, raíces, leguminosas. Por especificación de restricción de micronutrientes algunas verduras irán cocidas según indicación de nutrición				
	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.				
	Como máximo se acepta el contenido de sodio 1500 mg y el de potasio 2000 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. NOTA: el uso de plátano será indicado exclusivamente por nutrición				
	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.				
	En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente				
	Todos los alimentos deben servirse en loza desechable biodegradable, el cual deberá conservar las características organolépticas propias de los alimentos, conservando su buena presentación y temperatura, así mismo se aclara que para suministrar las bebidas se deberán usar vasos de 8 onzas en material biodegradable, deberán ser de un solo uso (por condiciones biosanitarias), suministrar cubiertos desechable completos, los cuales deberán entregarse dentro de una bolsa biodegradable				
	La sopa podrá ser reemplazada por jugo de fruta renal en todo caso llevará 1 solo líquido en cada comida, todo cambio al respecto debe ser autorizado por nutrición.				
	El horario de suministro de las dietas de los pacientes renales se verá condicionado a los horarios de la realización de las diálisis.				
	No se permitirá el empleo de merluza, blanquillo y carnes como murillo, falda, pecho o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil con hueso o pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre, mojarra y según solicitud de nutrición, lomo de atún en agua bajo en sodio.				
	Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. (Con porcentaje de grasa menor al 5%)				
	Se permite el uso de carne de cerdo SOLO en cortes magro, lomo, pierna o brazo				
	Solo se aceptará el uso de papa pastusa, sabanera o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.				
	En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente				
	Frutas restringidas: Aguacate, almendras, banano, brevas, frutas en almíbar, frutas secas, guayaba, papaya, 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 marca reconocida en el mercado. DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS .				
14	REFRIGERIOS HIPOGLUCIDOS			X	X
	IPO DE OMIDA	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA**		
	EFRIGERIO	Bebida caliente con leche descremada sin azúcar Café o té o chocolate dietético o Avena o maicena	200cc		
		Fruta en porción	120 gr		
		Alimento Proteico: Queso descremado	60gr		
		Acompañante de panadería: galletas o tostadas integrales o torta dietética o arepa	20gr		
		Edulcorante	1 sobre		
		NO aromática			
	EFRIGERIO NO UGO/ NO ECHE	Gelatina hipoglucida, compota hipoglucida, fruta en porción, flanes dietéticos			
	OTA suministrar en cada refrigerio mínimo 2 alimentos de las alternativas que se mencionan en lista para garantizar un aporte acorde a la patología				
15	NUEVES Y ONCES				
	IPO DE DIETA	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA**		
	stringente – landa – landa pequeña	Bebida caliente sin leche sin dulce o	200 cc		
		Gelatina Dietética Industrializada o Fruta adstringente al horno Compota industrializada o Jugo Astringente	120 gr 120 gr 90-120 g 200cc		
		Acompañante de panadería Galletas de soda	20 gr		
		NOTA suministrar en cada refrigerio mínimo 2 alimentos de las alternativas qu se mencionan en la lista para garantizar un aporte acorde a la patología			
	IPO DE DIETA	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA		
	ormal – iposódica	No jugos en agua.	200 cc		
		Sorbetes 100% en leche (liquida de marca conocida en el mercado) o Yogurt o Kumis industrializado	150cc		
		Acompañante de panadería debe ser: croissant o pan queso o pan coco o croissant con jamón y queso o croissant con bocadillo o tortas de pan o empanadas no fritas, al horno. Se debe variar aparte de acompañante de panadería con postres, pudines, natilla, arroz con leche, leche asada, fruta entera, yogurt con cereal, salpicón, leche saborizada industrializada, galletas waffers, galletas de leche, galletas de sal, arequipe en vaso porción individual, brevas en almíbar industrializadas, bocadillos, helados de crema industrializados	80 gr.		
		NOTA suministrar en cada refrigerio mínimo 2 alimentos de las alternativas qu se mencionan en la lista para garantizar un aporte acorde a la patología			
	IPO DE DIETA	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE		

			MEDIDA MÍNIMA
	Complementaria II -	Compota industrializada o gelatina y	90-120 gr
		Acompañante de panadería o	30 gr
		Papilla: Cereal con fruta y leche de continuación segundo semestre (leche para niños entre 6 y 12 meses) de marcas conocidas en el mercado	40 gr
	TIPO DE DIETA	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA
	Hipoglucida	No aromática	
		Porción de queso o cuajada descremado	60gr
		Café en leche o te en leche o kumis hipo glúcido industrializado de marcas conocida en el mercado o yogurt hipo glúcido industrializado de marcas conocidas en el mercado de buenas características organolépticas	200cc
		Acompañante de panadería: Tortas dietéticas o galletas de soda, o tostadas (integral) o	30 gr
		Postres o pudines o flanes dietéticos	80gr
		Edulcorante	1 sobre
		NOTA suministrar en cada refrigerio mínimo 2 alimentos de las alternativas que se mencionan en la lista para garantizar un aporte acorde a la patología	
	TIPO DE DIETA	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA
	Liquida total – liquida fría	Jugo de fruta en agua o en leche Jugo tipo frappe	200 cc
		Kumis o yogurt industrializado de marcas conocidas en el mercado y buenas características organolépticas	150 cc
		Helado o paletas de agua	1 unidad
	Liquida total espesa	Kumis o yogurt industrializado de marcas conocidas en el mercado y buenas características organolépticas	150 cc
		Postre con leche	120cc
		Jugo de fruta en agua o en leche Jugo tipo frappe	200 cc
		Helado de crema industrializado porción individual; Variar con natilla, flanes, leche asada, bebida láctea, leche saborizada.	100 gr
	TIPO DE DIETA	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA
	Renal	Bebida caliente No aromática o Fruta renal entera o picada 0y	200 cc 120 gr
		Galletas o tostadas o hojuelas sin dulce o torta dietética hipoglucida NO PAN	80 gr
	TIPO DE DIETA	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA
	Liquida clara	Gelatina industrializada o aromática frutal	120 gr

EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

PROPONENTE NACIONAL

<table>
<tr><td>16</td><td>Con el fin de garantizar la calidad de los bienes o servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato se requiere acreditar experiencia en proyectos similares al objeto del presente estudio previo tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados satisfactoriamente con objeto igual o similar al presente proceso contractual cuya suma sea igual o superior al cincuenta por ciento (50%) del presupuesto asignado al presente proceso con empresas públicas o privadas para lo cual el oferente deberá presentar certificaciones con concepto favorable de la recepción de los contratos.

Este aspecto se verificará en el Anexo Especificaciones Técnicas Mínimas.
Las certificaciones deben contener la siguiente información básica:

• Nombre del contratante
• Objeto del contrato
• Número del contrato
• Valor del contrato
• Plazo
• Fechas de inicio y finalización
• Nombre del contratista debidamente suscrito por el representante legal gerente o quien haga sus veces.

No se admiten:

• Certificaciones de Subcontrataciones
• No se acepta auto certificaciones.
• Copias de facturas órdenes de pago etc.
• Copias de Contratos.

Cuando se certifiquen contratos realizados bajo la modalidad de Consorcio o Unión Temporal para la verificación se tomará el porcentaje de participación en la ejecución del contrato del oferente que haga parte del Consorcio o de la Unión Temporal para lo cual deberá anexar a la propuesta el documento que acreditó la conformación del Consorcio o Unión Temporal donde deberá constar el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes para la ejecución del contrato.

NOTA: En caso de que el oferente haya firmado contratos con esta entidad Unidad Prestadora de Salud DEATA no es obligatorio que anexe certificación solamente con enunciar el contrato objeto y el valor; la unidad verificara la información según la Ley 019 de del 2012. ARTICULO 9. PROHIBICIÓN DE EXIGIR DOCUMENTOS QUE REPOSAN EN LA ENTIDAD. La Unidad Prestadora de Salud DEATA se reserva el derecho de verificar la veracidad de los documentos que los Oferentes aporten a su Propuesta.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>17</td><td>El oferente debe acreditar mediante una carta de compromiso firmada por el suscrito representante legal, en la cual indique que cuenta con el personal y perfiles solicitados de acuerdo con el cuadro de PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO y PERFIL y EXPERIENCIA DEL PERSONAL REQUERIDO.

<table>
<tr><th>CARGO</th><th>PERFIL</th><th>EXPERIENCIA MÍNIMA</th></tr>
<tr><td>NUTRICIONISTA</td><td>Experiencia certificada. Después de expedida la matricula profesional. En actividades acordes al objeto del presente proceso. El profesional deberá encontrarse</td><td>1 año</td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td></tr>
</table>

		inscrito ante el Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud (RETHUS).			
	CHEFF Ö TECNICO EN COCINA Ö TECNÓLOGO EN GASTRONOMIA	Experiencia mínima certificada de 1 año posterior a la obtención del título en actividades acordes o similares al objeto del presente proceso.	1 año		
	AUXILIAR DE DIETAS	Bachiller en cualquier modalidad, Curso De Manipulación De Alimentos Experiencia En Servicios De Alimentación Hospitalaria.	1 año		
	DESPENSERO	Bachiller En Cualquier Modalidad. Curso En Manipulación De Alimentos	1 año		

PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO	**RECURSO HUMANO MINIMO REQUERIDO**
NUTRICIONISTA	1
CHEFF. TECNICO EN COCINA O TECNÓLOGO EN GASTRONOMIA	1
AUXILIAR DE DIETAS	2
DESPENSERO	1

Para constancia de lo anterior el futuro contratista deberá adjuntar a la propuesta una carta de compromiso firmada por el suscrito representante legal, en la cual indique el ofrecimiento y cumplimiento del personal y perfiles solicitados para Nutricionistas, Chef y la totalidad del personal requerido para el presente proceso de acuerdo con el cuadro de PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO y PERFIL PERSONAL REQUERIDO.

EL PROPONENTE DEBERÁ PRESENTAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL de la entidad donde conste que el personal que labora ha pasado por un proceso de selección en el cual le han sido verificados sus diplomas actas de grado. RETHUS y demás documentos (carnet de manipulación de alimentos, así como cursos en manipulación de alimentos), que acreditan su idoneidad para desempeñarse en los distintos cargos y donde conste que este personal cuenta con experiencia laboral en el ejercicio profesional de mínimo un (01) año que tiene la idoneidad y competencia para el manejo de equipos herramientas e insumos en la realización de las actividades propias del objeto contractual.

18	**CAPACIDAD OPERATIVA** Es importante que el proponente posea capacidad administrativa y operativa. Por tanto, el oferente debe acreditar mediante una carta de compromiso suscrita por el representante legal la disponibilidad de las instalaciones en la Ciudad de Barranquilla o municipios aledaños para la producción de alimentos (Dietas hospitalarias) objeto del presente proceso de contratación. Este lugar debe contar con concepto sanitario favorable vigente de la secretaria de Salud y demás normatividad vigente que rija la producción de alimentos. además				

<table>
<tr><td></td><td>de garantizar la logística necesaria para cumplir con los horarios establecidos en la entrega de alimentos en el Establecimiento de sanidad Policial

Nota 1: Las instalaciones pueden ser en la Ciudad de Barranquilla o municipios aledaños. Siempre y cuando el Oferente (futuro contratista) garantice la entrega en los pisos de las raciones en los diferentes tiempos de comida.

Así mismo, se verificará mediante una visita técnica realizada por el grupo de gestión ambiental y el profesional en nutrición (comité evaluador) en la cual se verificará:

• Infraestructura
• Capacidad de producción
• Logística y distribución: verificación de la logística de entrega y distribución de alimentos
• Verificación de vehículos adecuados para el transporte de alimento que cumpla con la normatividad.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">OTRAS CONDICIONES TECNICAS VERIFICABLES</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="8">1</td><td>SUMINISTRO DE DIETAS</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>HORARIO Y CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO

<table><tr><th>ÁREA</th><th>HORARIO DE ATENCIÓN</th><th>OPERARIO</th></tr><tr><td>Segundo Piso Hospitalización Adulto. Pediatría. Uci.</td><td>06:30 a 7:30
11.30 a 12.45
17.00 a 17.30</td><td rowspan="3">UN (1) operarios por TURNO, MAÑANA Y TARDE</td></tr><tr><td>Tercer Piso</td><td>06:30 a 7:30
11.30 a 12.45
17.00 a 17.30</td></tr><tr><td>Urgencias</td><td>06:30 a 7:30
09.30 a 10.30
11.30 a 12.45
14.30 a 15.30
17.00 a 17.30</td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Todos los alimentos deben servirse en desechable biodegradable, el cual deberá conservar las características organolépticas propias de los alimentos, conservando su buena presentación y temperatura</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Los vasos en material biodegradables de 8 onzas deberán ser de un solo uso (por condiciones biosanitarias), suministrar cubiertos desechable completos, los cuales deberán entregarse dentro de una bolsa biodegradable</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Ensamblar las diferentes dietas en menaje completo P3 y P2, desechable en material biodegradable (vasos con tapa, cubiertos), adquiridos por el oferente que resulte adjudicatario</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>El oferente debe acreditar que cuenta con los vehículos adecuados para el transporte de alimentos y deberán llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Entregar las dietas solicitadas en las condiciones adecuadas que permita mantener la temperatura adecuada y cubiertas libres de contaminación para esto se requerirá un carro termo fácil de transportar los alimentos desde el primer día de contrato y el cual será aportado por el oferente que resulte adjudicado.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido, antes de iniciar el contrato el oferente presentará al supervisor del contrato de un</td><td></td><td></td></tr>
</table>

	ciclo de menús para periodos de seis (06) semanas con sus respectivas derivaciones incluyendo ciclo de nueves. Onces refrigerios y análisis nutricionales de: calorías. Proteínas, grasa, carbohidratos, grasa saturada mono insaturado poliinsaturada, colesterol. Sodio, Potasio, fosforo fibra, según tabla de composición de alimentos colombianos del instituto colombiano de bienestar familiar (ICBF) 2010 y la estandarización de recetas. Como complementos al ciclo de menús (mensual) deberá presentar la estandarización de recetas medida utensilios y porciones con el propósito de que todas las preparaciones se produzcan con los parámetros de cantidad calidad nutricional y presentación excelentes. Adicionar glosario de preparaciones. Adicionar glosario de preparaciones.		
	Cada 2 meses se renovará el ciclo de minutas introduciendo el 20% de preparaciones nuevas en sopas. 15% de carnes el 10% de ensaladas. el 20% del acompañante		
	El oferente que resultare adjudicatario debe presentar al responsable del Servicio de Nutrición y Dietética de la ESPCO en un plazo no mayor de 30 días calendario las modificaciones en las preparaciones que tenga a lugar el ciclo de minutas ya establecido para su aprobación		
	✓ Para todas las dietas el tipo de proteína debe ser diferente para el almuerzo y la comida al igual que el suministro de farináceo II, frutas, verduras y jugos deben ser diferentes para las dos comidas principales del día. ✓ El huevo si es en preparación entero con cáscara debe pesar entre 56 y 62.9 gr es decir TIPO A, si el huevo se ofrece en preparación perico o revuelto el peso neto del huevo debe ser de 80 gramos. ✓ No repetir el tipo de alimento en la misma semana. ✓ La porción pollo debe ser en cocido y de 90 g gramos de peso neto, en caso de ser pechuga deberá ser deshuesada y si se trata de pierna pernil la presentación es entera y con hueso. ✓ La porción de carne debe ser de 100 gr peso en cocido. ✓ La porción de compota debe pesar neto entre 90 y 120 gramos. ✓ La leche debe ser Descremada para las dietas Hipo grasa, Hipoglucida, blanda e Hiposódica. ✓ El peso de las leguminosas se refiere al peso neto con proceso de crecimiento. ✓ Las dietas que no llevan azúcar se reemplazaran por edulcorante tipo Stevia, Apártame, Acesulfame K o Sucralosa. ✓ Debe disponer de té verde y te negro para las dietas astringentes y otras según orden por nutrición. ✓ Como opción de postre no se debe incluir productos de Panadería y/o pastelería. ✓ Para todas las dietas: El caldo que incluya pollo debe ser preparado únicamente con pechuga sin piel y el caldo que incluya carne debe ser preparado con carne magra cumpliendo con las cantidades exigidas en las minutas. ✓ La Entidad considera: Frutas astringentes permitidas: Guayaba, Pera, Manzana y Durazno y Verduras Astringentes Permitidas: Zanahoria, Ahuyama y Arveja. ✓ La Entidad considera: Frutas acidas: Lulo, Maracuyá, Tomate de Árbol, Mora, Piña, Tamarindo, Naranja, Mandarina, Limón, Uchuvas, Feijoa y Curuba. ✓ La materia prima, utilizada debe ser de PRIMERA Y EXCELENTE calidad. ✓ Para el suministro de compotas industrializadas y/o caceras se debe garantizar la variedad de sabores, teniendo en cuenta si es astringente (SIN DULCE: pera, guayaba, manzana y durazno) o alta en fibra (ciruela, mango, frutas tropicales, papaya) y otras mezclas. De igual forma disponer producto con azúcar y sin azúcar.		

	✓ No se permitirá el empleo de merluza, blanquillo y carnes como murillo, falda, pecho o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil con hueso o pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre, mojarra y según solicitud de nutrición, lomo de atún en agua bajo en sodio. ✓ La leche debe ser liquida de marca reconocida en el mercado, no se aceptará leche en polvo para ninguna preparación excepto las Fórmulas Lácteas para niños menores de 1año, la cual también debe ser de una marca reconocida en el mercado. ✓ Solo se acepta kumis hipo glúcido industrializado de marcas conocida en el		
	✓ mercado o yogurt hipo glúcido industrializado de marcas conocidas en el mercado de buenas características organolépticas. NO DE SABOR NATURAL, excepto el kumis hipo glúcido. ✓ Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. ✓ (Con porcentaje de grasa menor al 5%). ✓ Suministrar diariamente una (1) jarra con agua pura por paciente como parte de su ración		
	Entregar las dietas solicitadas en un carro termo suministrado por el oferente (futuro oferente)		
	Las comidas deberán ser entregadas en el punto que para tal fin designe la Unidad Prestadora de Salud Atlántico, a través del área de nutrición o el supervisor del contrato, garantizando que se cumplan las condiciones de higiene, temperatura y oportunidad requeridas.		
	En caso de inconsistencias o no conformidades, deberá realizar el reemplazo inmediato del alimento, sin costo adicional.		
	El contratista debe llevar registro de: Proveedores de insumos. Lotes de carnes, lácteos y frutas. Temperatura de conservación durante el transporte. Estos registros podrán ser requeridos por el supervisor del contrato.		
	Todos los alimentos deben ser entregados calientes (cuando aplique), bien empacados, con tapas ajustadas y en condiciones sanitarias óptimas		
	El oferente utilizara los formatos de dietas establecidos en el presente formulario., en el cual se indica el contenido, volumen y gramaje mínimo de cada uno de los alimentos componentes de las dietas y a cumplir a cabalidad con las especificaciones técnicas.		
	Los alimentos deben estar identificados y diferenciados en su empaque o rotulado		
	Se debe tener en cuenta que todos los alimentos, como bebidas calientes o frías, acompañantes de nueves, onces, refrigerios, frutas, dulces, gelatinas, verduras y otros que requieran protección ambiental, serán cubiertos con, tapas desechables biodegradables y se colocarán sobre bandeja individual antes de ser transportados a los diferentes pisos.		
	Como apoyo a la lactancia materna se dará alimentación a las madres de niños de 1 a 5 meses en estancia hospitalaria que se encuentran lactando de forma exclusiva		
	El oferente no podrá usar icopor y debe implementar recipientes para la distribución de alimentos biodegradables durante la duración del contrato.		
	El oferente garantiza que, al inicio de ejecución de contrato, entregara al supervisor el Certificado o Carné de vacunación COVID 19, del personal que prestara los servicios objeto del presente proceso, en la Instalaciones del la ESPCO.		
	El oferente debe cumplir con la obligación de carácter laboral o de seguridad social con sus trabajadores, garantiza que cumplirá con lo referente a sueldos, parafiscales, afiliaciones de salud y demás ordenados por ley, copia de lo cual se presentará al supervisor del contrato mensualmente.		
	El oferente en caso de ser adjudicatario debe dotar a sus empleados con uniformes y calzado, de acuerdo con lo establecido por la Ley y velara por la correcta		

	presentación, aseo y utilización de los mismos, igualmente lo dotara de los elementos de protección personal tales como gorros, tapabocas, guantes y delantales etc		
2	**CONTROL DE CALIDAD**		
	El oferente debe acreditar mediante una carta de compromiso firmada por el suscrito representante legal, que cuenta con el servicio para toma de muestras diarias, que incluye las contra muestras normales de custodia y para realización de análisis de muestras a que haya lugar según necesidades en todos la preparaciones: verdura cruda, verdura cocida, jugo, proteínas, y preparaciones que tengan embutidos y mayonesas para mantenerlos en refrigeración por espacio de 48 horas posteriores a la congelación, para verificar las BPM (Buenas Prácticas De Manufactura) e inocuidad de los alimentos y establecer responsabilidades si llegara a presentarse una intoxicación masiva o similar, en tal caso el oferente asume la responsabilidad de los gastos ocasionales por servicio médico y perjuicios legales de las personas afectadas.		
	El oferente debe remitir al supervisor del contrato 1 vez durante el contrato los resultados de análisis microbiológico de muestras de siete (7) productos para su análisis así: un producto crudo, uno cocido, una ensalada cruda, uno de materia prima; un análisis microbiológico de agua potable, uno para superficies y uno para manos y uñas de los empleados. Para esto el oferente debe acreditar por medio de una carta de compromiso firmada por el representante legal, donde se comprometa a realizar estos exámenes por un laboratorio acreditado.		
	El oferente en caso de ser adjudicatario permitirá 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 ESPCO.		
	El oferente debe acreditar mediante una carta de compromiso firmada por el suscrito representante legal que una vez iniciado la ejecución del contrato se compromete a realizar de los siguientes exámenes médicos de los operarios: PARACLÍNICOS MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (anual) Frotis directo de garganta KOH de uñas Coprológico Concepto de examen periódico en Seguridad y Salud en el trabajo con énfasis en dermatología y concepto de Aptitud para manipulación de alimentos (anual). Examen de optometría ESQUEMA DE VACUNAS Tétanos Hepatitis A Hepatitis B Títulos de Hepatitis B		
3	**GESTION AMBIENTAL Y SANEAMIENTO BASICO**		
	Durante la ejecución del contrato se verificará la implementación del plan de saneamiento básico actualizado, para lo cual se verificarán los respectivos soportes de cumplimento: ✓ certificados actualizados de control de plagas ✓ certificado actualizado de lavado de tanques		
	Durante la ejecución El oferente en un plazo no mayor de 30 días calendario se compromete a entregar y cumplir con los siguientes documentos: ✓ MANUAL DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. (APLICA PARA EL OFERENTE QUE RESULTARE ADJUDICATARIO).		

	✓ ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS APLICA PARA EL OFERENTE QUE RESULTARE ADJUDICATARIO).		
4	**CAPACITACION**		
	El oferente deberá acreditar por medio de una carta de compromiso firmada por el representante legal que cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y que deber ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización y que estará bajo la responsabilidad de la empresa y efectuada, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.		
	El supervisor del contrato y/o grupo de gestión ambiental, podrá realizar visita técnica a las instalaciones en el momento que considere pertinente.		
	Durante la ejecución del contrato el grupo de gestión ambiental realizará visitas técnicas en la que se verificará el diagnostico sanitario a través de la lista de chequeo (documento adjunto), en la que se revisaran los siguientes aspectos: ✓ Aspectos higiénicos del personal ✓ Recepción de alimentos ✓ Condiciones de transporte ✓ Almacenamiento ✓ Almacenamiento en congelador, refrigerador o cuarto frío ✓ Área y condiciones de preparación de alimentos ✓ Controles de temperatura ✓ Condiciones de manejo y ensamble de alimentos ✓ Equipos y utensilios ✓ Condiciones de conservación y manejo de los productos ✓ Programa de saneamiento(programa de limpieza y desinfección, manejo de residuos y líquidos, programa de control de plagas, programa de agua potable) ✓ Instalaciones sanitarias ✓ Instalaciones físicas		
5	**SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**		
	El OFERENTE deberá cumplir con la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a lo establecido en el Decreto No. 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo" y la Resolución No. 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo". • El OFERENTE deberá entregar junto con la propuesta certificación expedida por la Administradora de Riesgos Laborales (ARL) donde se evidencie la implementación de seguridad y salud en el 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 la certificación por cada empresa que conforma la unión temporal o consorcio).		

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

PRECIO TECHO

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO ESTIMADO
DESAYUNO		
1	NORMAL	11,004.00
2	NORMAL PEQUEÑA	10,689.00
3	BLANDA	9,714.00
4	BLANDA PEQUEÑA	5,901.00
5	ASTRINGENTE	11,342.00
6	COMPLEMENTARIA I	5,804.00
7	COMPLEMENTARIA II	6,170.00
8	HIPOGLUCIDA	10,241.00
9	HIPOSODICA	10,626.00
10	LIQUIDA CLARA	5,701.00
11	LIQUIDA TOTAL	7,651.00
12	HIPERPROTEICA	10,452.00
13	DIETA RENAL	10,650.00
14	REFRIGERIOSHIPOGLUCIDOS	4,099.00
15	ONCES Y NUEVES	1,900.00
16	LIQUIDOS QUIRUGICOS	2,975.00
ALMUERZO		
1	NORMAL	15,764.00
2	NORMAL PEQUEÑA	15,265.00
3	BLANDA	14,761.00
4	BLANDA PEQUEÑA	8,195.00
5	ASTRINGENTE	15,070.00
6	COMPLEMENTARIA I	8,384.00
7	COMPLEMENTARIA II	8,676.00
8	HIPOGLUCIDA	15,525.00
9	HIPOSODICA	15,454.00

10	**LIQUIDA CLARA**	5,701.00
11	**LIQUIDA TOTAL**	8,151.00
12	**HIPERPROTEICA**	14,448.00
13	**DIETA RENAL**	15,534.00
14	**REFRIGERIOS HIPOGLUCIDO**	4,099.00
15	**ONCES Y NUEVES**	5,143.00
16	**LIQUIDOS QUIRUGICOS**	2,975.00
	COMIDA	
1	**NORMAL**	14,697.00
2	**NORMAL PEQUEÑA**	14,950.00
3	**BLANDA**	14,127.00
4	**BLANDA PEQUEÑA**	7,938.00
5	**ASTRINGENTE**	14,486.00
6	**COMPLEMENTARIA I**	8,126.00
7	**COMPLEMENTARIA II**	8,420.00
8	**HIPOGLUCIDA**	15,006.00
9	**HIPOSODICA**	14,697.00
10	**LIQUIDA CLARA**	5,701.00
11	**LIQUIDA TOTAL**	7,626.00
12	**HIPERPROTEICA**	13,770.00
13	**DIETA RENAL**	14,949.00
14	**REFRIGERIOS HIPOGLUCIDO**	4,099.00
15	ONCES Y NUEVES	5,143.00
16	**LIQUIDOS QUIRUGICOS**	2,975.00

Señores
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO
Ciudad.

El suscrito _____ obrando en nombre y representación de _____ de conformidad con lo establecido en el pliego de condiciones del presente proceso de contratación adelantado por la UNIDAD PRESTADORA EN SALUD ATLANTICO, por medio de la presente oferto de forma irrevocable y como precio fijo y global para la celebración del contrato que es objeto el presente proceso, y en consecuencia ofrezco proveer los servicios y/o bienes correspondientes previstos en el pliego por un valor total que se discrimina así:

OBJETO	PORCENTAJE % UNICO DE DESCUENTO OFERTADO APLICABLE A TODOS LOS ITEMS DEL ANEXO PRECIO TECHO
SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS, BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMINETO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO.	_____ %

NOTA 1: El porcentaje (%) de descuento ofrecido aplica para todos los Items del anexo precio techo.
NOTA 2: Los servicios ofertados incluyen IVA.
NOTA 3: El valor unitario adjudicado se aproximará a la unidad de peso más cercana.
NOTA 4: el oferente interesado debe realizar un solo porcentaje de descuento el cual será aplicado a todos los ítems del precio techo – la entidad que no ofrezca este descuento porcentual como se indica, su oferta será rechazada toda vez que no permite realizar una evaluación objetiva.

Declaramos bajo nuestra responsabilidad personal y comprometiendo la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos que la información antes consignada es totalmente cierta y puede ser verificada.

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

OBLIGACIONES DE LA POLICIA 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 NACIONAL** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **CONTRATISTA**.

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

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

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

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

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

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

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

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

1. El supervisor deberá cumplir con la supervisión del contrato que se suscriba como resultado de la definición del proceso de selección. donde deberá ejercer las funciones de Supervisor del Contrato. cumpliendo para ello con lo ordenado por la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018 "Por la cual se actualiza. modifica. y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional. adoptado mediante la Resolución No. 03049 de 2014" y los artículos 82. 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011.

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 UPRES DEATA 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 UPRES DEATA de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.

8. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.

9. Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual. cuando se lo requiera o al finalizar el contrato. en caso de que se hayan suministrado.

10. CATALOGACIÓN. - EL CONTRATISTA deberá proporcionar la información necesaria para denominar. clasificar. identificar y numerar los artículos de abastecimiento relacionados y/o incluidos en el objeto del contrato. dentro del plazo y en las condiciones señaladas por el Supervisor. quien acreditará el cumplimiento de la presente cláusula. mediante un certificado en que conste la entrega total de la información requerida. La presente certificación será necesaria para la liquidación del contrato. Entendiéndose no finalizada la entrega de los bienes objeto del contrato. en tanto no se cumplan las obligaciones de la cláusula de catalogación.

11. Incluir todas aquellas obligaciones que el contratista debe cumplir con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental.

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

14. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5° de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.

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

ANEXO

GARANTÍAS DEL PROCESO
ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DEL RIESGO	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA /
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURIDICO	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	20% DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y CUATRO (4) MESES MÁS.	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y DOS (2) MESES MÁS. LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL 20% DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDA EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD. EN LOS MISMOS TÉRMINOS DE LA CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO OPERATIVO	CALIDAD DEL SERVICIO	50% DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y CUATRO (4) MESES MÁS Y 1 AÑO MAS	AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DE LOS SERVICIOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y Y CUATRO (4) MESES MÁS Y 1 AÑO MAS. BUSCANDO RESARCIR EL DETRIMENTO CAUSADO A LA ENTIDAD DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACION ES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS Y CUATRO MESES 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.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO FINANCIERO	RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	200 SMMLV	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y CUATRO MESES MAS	AMPARA LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL OFERENTE CON OCASIÓN DE LA EJECUCIÓN DE CONTRATO AMPARADO. Y SERÁN BENEFICIARIOS TANTO LA ENTIDAD CONTRATANTE COMO LOS TERCEROS QUE PUEDAN RESULTAR AFECTADOS POR LA RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL DEL OFERENTE O SUS SUBOFERENTE. LA PÓLIZA DEBERÁ CONTENER COMO MÍNIMO, EN ADICIÓN A LA COBERTURA BÁSICA DE PREDIOS, LABORES Y OPERACIONES LOS AMPAROS CONTEMPLADOS EN EL ARTÍCULO DIECISÉIS (16) DE DECRETO 4828 DE 241208.

CLAUSULAS SANCIONATORIA

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
MULTA	RIESGO JURIDICO	LA NO CONSTITUCION DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA POLIZA DE GARANTIA UNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARA CON BASE EN UN CERO PUNTO DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARA POR CADA DIA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ(10) DIAS	CUANDO EL CONTRATISTA NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS. A POLIZA DE GARANTIA UNICA
MULTA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARA CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0,5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARA POR CADA DIA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DIAS CALENDARIO QUE SE DESCONTARA DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD. ESTA SANCION SE IMPONDRA MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLA	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACION DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	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

Señores
POLICÍA NACIONAL
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO
Ciudad

La firma _____ se compromete a sostener los precios y/o tarifas ofertadas dentro del proceso _____, durante la vigencia del contrato y las eventuales adiciones si éste se llegara a suscribir, así mismo los precios ofertados incluyen la carga tributaria, arancelaria de ley, todos los costos administrativos como seguros y fletes, no se harán reajustes ni cobros adicionales, el cual tiene por objeto la **"SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS. BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMINETO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO".**

Atentamente,
NOMBRE DEL PROPONENTE:
NIT O C.C:
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:
C.C: **EXPEDIDA:**
DIRECCIÓN:
TELEFONO:
EMAIL:

_____
FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

ANALISIS DE RIESGO DEL PROCESO

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción del Riesgo	Consecuencia	P	I	Calificación Inicial	Asignación	Control / Tratamiento	P Residual	I Residual	Calificación Residual	Responsable del Control	Monitoreo	Periodicidad
1	General	Interno	Planeación	Económico	Deficiente estudio de mercado	Sobrecostos o insuficiencia presupuestal	3	2	Medio	UPRESDEATA	Validación de cotizaciones, SECOP II y análisis de precios históricos	1	1	Bajo	Estructurador y Área Contractual	Revisión del estudio del sector	Durante planeación
2	General	Externo	Selección	Jurídico	Baja participación de oferentes	Proceso desierto	2	3	Medio	UPRESDEATA	Difusión amplia y requisitos habilitantes proporcionales	2	2	Medio	Comité Evaluador	Seguimiento a observaciones y cierre de ofertas	Durante selección
3	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento en horarios de entrega	Afectación del servicio de alimentación	3	4	Alto	Contratista	Cronograma de entregas, supervisión permanente y plan de contingencia	2	3	Medio	Contratista y Supervisor	Verificación diaria de entregas	Semanal
4	Específico	Externo	Ejecución	Sanitario	Contaminación de alimentos	Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)	3	5	Extremo	Contratista	BPM, certificaciones sanitarias, control microbiológico y capacitación del personal	2	4	Alto	Contratista	Inspecciones sanitarias y control de calidad	Diario
5	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Ausentismo del personal manipulador	Retrasos en preparación y entrega	3	3	Alto	Contratista	Personal suplente disponible y programación de turnos	2	2	Medio	Contratista	Revisión de novedades de personal	Diario
6	Específico	Externo	Ejecución	Logístico	Desabastecimiento de materias primas	Incumplimiento parcial del contrato	3	4	Alto	Contratista	Inventarios mínimos y proveedores alternos	2	3	Medio	Contratista	Control de inventarios	Semanal
7	General	Externo	Ejecución	Financiero	Incremento extraordinario de precios de alimentos	Disminución de margen financiero	2	3	Medio	Contratista	Planeación de compras y acuerdos con proveedores	2	3	Medio	Contratista	Seguimiento de variación de precios	Mensual
8	Específico	Externo	Ejecución	Regulatorio	Incumplimiento de normas sanitarias	Multas o suspensión del servicio	2	5	Alto	Contratista	Auditorías internas y cumplimiento de requisitos INVIMA y Secretaría de Salud	1	4	Medio	Contratista	Auditorías documentales y operativas	Mensual
9	General	Interno	Ejecución	Financiero	Demora en trámite de pagos	Afectación del flujo de caja	2	2	Bajo	UPRESDEATA	Control de radicación y trámite oportuno	1	1	Bajo	Supervisor y Área Financiera	Seguimiento a cuentas radicadas	Mensual
10	General	Externo	Ejecución	Fuerza Mayor	Emergencia sanitaria, desastre natural o alteración	Suspensión temporal del servicio	2	5	Alto	Compartido	Planes de contingencia y continuidad operativa	2	4	Alto	Contratista y Supervisor	Revisión de planes de contingencia	Trimestral

					del orden público													
11	Específico	Externo	Ejecución	Sanitario	Pérdida de cadena de frío	Deterioro de alimentos y posibles intoxicaciones	3	5	Extremo	Contratista	Monitoreo permanente de temperatura y mantenimiento preventivo	2	4	Alto	Contratista	Registros de temperatura y mantenimiento	Diario
12	Específico	Externo	Ejecución	Calidad	Incumplimiento de requerimientos nutricionales	Quejas y afectación a usuarios	3	4	Alto	Contratista	Aprobación de menús por nutricionista y supervisión técnica	1	3	Medio	Contratista y Supervisor	Evaluación de menús y satisfacción	Semanal
13	Específico	Externo	Ejecución	Sanitario ESIN	Incumplimiento de condiciones higiénico-sanitarias durante visitas de inspección	Hallazgos, sanciones o cierre temporal	3	5	Extremo	Contratista	Programa de saneamiento básico, limpieza y desinfección	2	4	Alto	Contratista	Inspecciones internas y listas de chequeo	Semanal
14	Específico	Externo	Ejecución	Sanitario	Contaminación cruzada de dietas especiales	Afectación en salud de usuarios con restricciones alimentarias	3	5	Extremo	Contratista	Protocolos de preparación diferenciada e identificación de dietas	2	4	Alto	Contratista y Nutricionista	Verificación de producción y despacho	Diario
15	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Falla de equipos de refrigeración o conservación	Pérdida de productos alimenticios	3	4	Alto	Contratista	Mantenimiento preventivo y equipos de respaldo	2	3	Medio	Contratista	Registros de mantenimiento	Mensual
16	Específico	Externo	Ejecución	operacional	Incumplimiento de los ciclos de menús aprobado por la entidad	Repetición de preparaciones desequilibrio nutricional y falta de variedad en las preparaciones	3	2	Medio	Contratista	presentación oportuna de los ciclos de menú para revisión y aprobación por parte de la entidad, conforme a las especificaciones técnicas y obligaciones contractuales	2	2	medio	Contratista y supervisor	Revisión e menús	Diario
17	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Errores en la identificación y distribución de las dietas a los pacientes	Entrega de dietas a pacientes equivocados o incumplimiento de restricciones dietéticas	2	5	Alto	Contratista	Verificación de formato de solicitud dietas diarias de cada paciente	2	4	Alto	Contratista	Revison de formato de solicitud de dietas	Diario

ANEXO
FORMULARIO SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDADY SALUD EN EL TRABAJO

Soledad, seleccionar la fecha.
Señores.
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO
Ciudad.

Referencia: presentación sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo para el proceso de Mínima Cuantía Número PN-UPRES-DEATA MIC-033-2026 cuyo objeto es: **"SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS. BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMINETO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO".**
El(los) suscrito(s) a saber: Nombre del representante legal de la sociedad, asociación, persona jurídica, consorcio, unión temporal . domiciliado en Domicio de la persona firmante., identificado con Documentos de identificación y lugar de expedición, quien obra en calidad de (representante legal de la sociedad, del consorcio, de la unión temporal, o de la asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), quien en adelante se denominará el PROPONENTE, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:
La Policía Nacional, mediante la Resolución 03843 del 09/09/2019, prevé en el Artículo 2º, lo relacionado con la ***"Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional"***, en lo siguiente:

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

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

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

- Participar en las actividades que la Policía Nacional desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.
- Cumplir con el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados la tarea contratada.

- Conocer y participar en todas las actividades del plan de emergencia que se programen por parte de la Policía Nacional y los brigadistas de los centros de trabajo en donde desarrollará las actividades.

- Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.

- Practicarse o practicar a sus trabajadores (según sea el caso), los exámenes médico ocupacionales y complementarios que correspondan, de acuerdo a la actividad contratada y objeto del contrato.

- Diligenciar los formatos del SGSST de la Policía Nacional o el contratante, que le sean aplicables a la ejecución de la tarea contratada.

- Entregar los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista, efectuando los pagos a la ARL de acuerdo a la clase de riesgo de la actividad desarrollada.

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

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

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

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

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

El proponente:

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

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Soledad,
Señores
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO
Ciudad.
Referencia: Presentación de propuesta para el Proceso de Mínima Cuantía_____, cuyo objeto es la prestación de SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS. BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO.

Yo (Nombre)(s) de la(s) persona(s) que está(n) suscribiendo la propuesta, identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de (Calidad en la que actúa el(los) firmante(s) de la propuesta; si el(los) oferente(s) actúa(n) en su propio nombre, éste(éstos) deberá(n) suscribirlo. Si la oferta se presenta bajo la modalidad de representación ya sea de una Unión Temporal o de un Consorcio, deberá firmarla la persona a la cual se le otorgó el correspondiente poder para suscribir la propuesta y adjuntarlo a la misma. Si la oferta se presenta por persona jurídica, deberá firmarla el Representante Legal de la misma), de conformidad con lo establecido en el (En el evento de que la propuesta sea presentada por varias personas y el suscriptor de la carta sea una sola persona, deberá indicarse en este aparte el poder o el compromiso de asociación, o el convenio de Unión Temporal o Consorcio, o el documento pertinente en donde conste la designación de tal persona para presentar oferta en nombre de los demás), me permito presentar, en nombre de (Indicación clara del proponente a nombre de quien se actúa), propuesta seria y formal para participar en el proceso Mínima Cuantía No. _____, convocado por la UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO, cuyo objeto es, la prestación de SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS. BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMINETO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO.

Conforme a la información suministrada en los términos establecidos en la invitación que rige el proceso, en las Leyes de la República de Colombia y en particular de la Ley 80 de 1993, sus Decretos reglamentarios, los Códigos Civil y de Comercio, y las demás normas que conforman el régimen legal del presente proceso de contratación, o que llegaren a regular algún aspecto concerniente a él objeto del proceso se encuentra detalladamente enunciado en la invitación y en el Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" y para todos los efectos legales, mi propuesta debe entenderse referida a los mismos, teniendo en cuenta su descripción, número y especificaciones técnicas y funcionales.

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

1. Que el proponente que represento conoce y acepta el contenido de la invitación y de sus Anexos y Formularios, así como el de cada uno de las adendas hechos al mismo.
2. Que la propuesta que presento es irrevocable e incondicional, y obliga insubordinadamente al proponente que represento.
3. Que ni el representante legal ó apoderado del proponente, ni el proponente mismo, ni sus integrantes y directores nos encontramos incursos en ninguna de las causales de inhabilidad y/o incompatibilidad determinadas por la Constitución Política y la Ley aplicable.
4. Declaramos bajo juramento, el que se entiende prestado por la suscripción de la presente carta de presentación de la propuesta, que hemos declarado únicamente la verdad en la información y propuesta suministradas, y que en consecuencia no existe ninguna falsedad en la misma, siendo conscientes de las consecuencias penales que pueden derivarse de cualquier falsedad que se evidencie en la información aportada con la propuesta, o en las declaraciones contenidas en la presente carta de presentación de la propuesta.
5. El CONTRATISTA se obliga a mantener indemne a la POLICIA NACIONAL de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones.

6. Que me obligo a suministrar a solicitud de UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO, cualquier información necesaria para la correcta evaluación de esta propuesta, dentro de los términos que al efecto determine esa entidad.
7. Que la presente propuesta consta de __ ( ) folios distribuidos en... (Número de fólderes en los que es presentada la propuesta)
8. Que recibiremos notificaciones en la secretaría de su Despacho, o en la(s) siguiente(s) dirección(es): (Dirección para notificaciones): Teléfono(s): Fax
9. Que, en caso de resultar favorecidos en la adjudicación del proceso de selección y contratación, los pagos que se pacten dentro del contrato respectivo, deberán consignarse en la cuenta No. (Indicar clase de cuenta, número, banco, sucursal, ciudad, país y cualquier otro dato necesario).
10. Que no nos hallamos relacionados en el Boletín de Responsables Fiscales (artículo 60 Ley 610 de 2000).
11. El plazo de ejecución del contrato que se derive del presente proceso será hasta el 31 de octubre o hasta agotar el presupuesto lo primero que ocurra, se inicia a partir de la aprobación de la garantía única y la carta de iniciación del contrato.
12. Que la vigencia de la presente oferta es de sesenta (60) días calendario contados a partir de la presentación de la misma.

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

ANEXO

FORMULARIO DATOS BÁSICOS BENEFICIARIO CUENTA

CIUDAD_____ **FECHA** _____
Me permito certificar la siguiente información con el objeto de ser incluida en el Sistema Integrado de Información Financiera SIIF.
APERTURA _____ CANCELACIÓN_____

I. DATOS ENTIDAD INFORMANTE (Beneficiario)

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

Denominación de la cuenta **Corriente** _____

Ahorros _____

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

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

CORREO ELECTRÓNICO: _____ SI (___)

TELÉFONO: _____ SI (___)

II. DATOS DE LA ENTIDAD FINANCIERA:
Entidad Financiera _____ Código _____
Sucursal _____Código_____Ciudad_____
Dirección _____Teléfono_____ Fax_____
Número de la cuenta _____
(Adjuntar certificación bancaria)
_____

NOMBRE Y FIRMA BENEFICIARIO

LA CERTIFICACIÓN DE LA CUENTA BANCARIA NO DEBE SER SUPERIOR A 30 DÍAS CALENDARIO Y DEBE SER CERTIFICACIÓN BANCARIA, NO OTRO CERTIFICADO DIFERENTE, ADEMÁS LA CUENTA DEBE VENIR EN ESTADO ACTIVO Y NO RESERVADO, CANCELADO O INACTIV

ANEXO.
FORMULARIO COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

Soledad, seleccionar la fecha.

Señores.
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO
Ciudad.

Referencia: Compromiso anticorrupción del proceso de Mínima Cuantía , Número PN-UPRES DEATA-MIC-033-2026 cuyo objeto es : **"SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS. BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMINETO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO".**
El (los) suscrito(s) a saber Nombre del representante legal de la sociedad, asociación, persona jurídica, consorcio, unión temporal .: domiciliado en Domicio de la persona firmante., identificado con Documentos de identificación y lugar de expedición, quien obra en calidad de (representante legal de la sociedad, del consorcio, de la unión temporal, o de la asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), que en adelante se denominará el proponente, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:
PRIMERO: que la UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO, adelanta un proceso de selección para la celebración de un contrato estatal.
SEGUNDO: que es interés del proponente apoyar la acción del estado colombiano, y de la UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas;
TERCERO: que siendo del interés del proponente participar en el proceso de selección aludido en el considerando primero precedente, se encuentra dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso, y en tal sentido suscribe el presente compromiso unilateral anticorrupción, que se regirá por los siguientes compromisos:
COMPROMISOS ASUMIDOS.
El proponente, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:
Nos comprometemos a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores de la Entidad Contratante, directamente o a través de sus empleados, contratistas o tercero.
Nos comprometemos a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o efecto la colusión en el presente Proceso de Contratación.
Nos comprometemos a revelar la información que sobre el presente Proceso de Contratación nos soliciten los organismos de control de la República de Colombia.
Nos comprometemos a comunicar a nuestros empleados y asesores el contenido del presente Compromiso Anticorrupción, explicar su importancia y las consecuencias de su incumplimiento por nuestra parte, y la de nuestros empleados o asesores.
Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.
El proponente no ofrecerá ni dará sobornos ni ninguna otra forma de halago a ningún funcionario público en relación con su propuesta, con el proceso de contratación, ni con la ejecución del contrato que pueda celebrarse como resultado de su propuesta, El proponente se compromete a no permitir que nadie, bien sea empleado de la compañía o un agente comisionista independiente, o un asesor o consultor lo haga en su nombre;
El proponente se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente proceso de selección y la relación contractual que podría derivarse de ella, y les impondrá las obligaciones de:
No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios de LA UNIDAD EJECUTORA, ni a cualquier otro servidor público o privado que pueda influir en la adjudicación de la propuesta, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que, por su influencia sobre funcionarios públicos, puedan influir sobre la aceptación de la propuesta.

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

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

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

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

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

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente

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

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

Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal

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

Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor

Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor

Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

ANEXO
CERTIFICACION DE CALIDAD

Soledad,

Señores
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO
La Ciudad

Proceso de Mínima Cuantía . Número cuyo objeto es: **SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS. BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMINETO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO.**

Yo_____ en mi calidad de Representante Legal de la

firma_____, certifico bajo la gravedad del juramento

1. El suministro de dietas hospitalarias ofrecidas en el marco del presente proceso se realizará cumpliendo con los más altos estándares de calidad, inocuidad alimentaria y buenas prácticas de manufactura (BPM), conforme a la normatividad sanitaria vigente en Colombia.

2. Se asegura el cumplimiento de los siguientes aspectos:

   - La calidad de los alimentos ofertados, garantizando su adecuada preparación, conservación, transporte y entrega.
   - El cumplimiento de las especificaciones técnicas definidas en el proceso
   - El reemplazo inmediato de cualquier dieta o alimento que presente defectos o no cumpla con los estándares exigidos, sin costo alguno para la Unidad Prestadora de Salud Atlántico, en un tiempo razonable que no afecte la prestación del servicio ni la atención del paciente.
   - El reemplazo inmediato de productos con fecha de vencimiento próxima o vencida, garantizando siempre la frescura y seguridad del alimento suministrado.

3. Se compromete a mantener la calidad del servicio durante toda la ejecución contractual, permitir inspecciones por parte de la Unidad Prestadora de Salud Atlántico y adoptar acciones correctivas en caso de no conformidades detectadas.

La UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO se reserva el derecho de verificar la información que se encuentra respaldada con la presente certificación.

Nombre y Firma del Representante Legal o por quien haga sus veces o por el apoderado debidamente facultado para ello.
NOMBRE DEL PROPONENTE:
NIT O CC:
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:
CC:
FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL:
DIRECCION:
TELEFONO:
EMAIL

ANEXO
ORIGEN LÍCITO DE RECURSOS

Proceso de Contratación _____
Soledad, _____ de 2026
Señores
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO
Ciudad.

Yo _____ Identificado (a) con cédula de ciudadanía Nro. _____ expedida en _____ certifico que lo que los activos y recursos que conforman el patrimonio de la empresa o establecimiento de comercio (según corresponda) _____ NIT. _____, así como el patrimonio de cada uno de los socios, que se destinaran para el desarrollo del proceso de CONTRATACION MINIMA CUANTIA número _____ cuyo objeto es la : **"SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS. BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMINETO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO".**
Provienen de actividades licitas y que no estamos incluidos en listas nacionales o internacionales de lavado de activos.

Manifestación que se entiende prestada bajo la gravedad de juramento.

Atentamente;

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

ANEXO

CERTIFICADO DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES
PERSONA NATURAL O JURÍDICA

Señores
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO
Ciudad

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

Atentamente,

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

ANEXO
CERTIFICACION DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

Soledad, _____ de_____ de 2026

Señores
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO
Ciudad, fecha

El suscrito: _____ identificado con C.C. Nro. _____ expedida en _____, actuando en nombre propio y/o en representación de la firma: _____ me comprometo a realizar con la adjudicación del presente proceso contractual buenas prácticas ambientales, en cumplimiento a la Legislación Ambiental Colombiana vigente en lo que respecta a la entrega de los elementos pos consumos y a su disposición final.
Aquellos elementos considerados como contaminantes del medio ambiente (llantas para vehículos, baterías, luminaria de todo tipo, aceites, empaques de plaguicidas, entre otros), con sujeción a la legislación ambiental son de mi responsabilidad y una vez terminada la vida útil de los bienes que provea a la Policía Nacional de Colombia, los recibiré nuevamente y procederé a realizar su disposición final adecuada.
De igual manera me comprometo a:

- La aplicación de buenas prácticas ambientales (Uso eficiente del agua, Ahorro de energía, Gestión de residuos, cumplimiento de los límites máximos permisibles de emisiones, Uso de productos reciclados y biodegradables, y reducción del uso de plásticos de un solo uso), de acuerdo con el tipo de servicio a contratar.
- Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, serán asumidas como mi responsabilidad.
- El personal bajo mi responsabilidad, deberá estar capacitado en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, escombros entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación entre otros), para el bien o servicio que se va a realizar de acuerdo a cada actividad específica que se desarrolle.
- Contar con actas de disposición final correspondientes y las respectivas licencias ambientales del gestor externo, así como los demás certificados, respectivas actas de capacitación y socialización al personal de temas ambientales; en caso de ser requeridas serán enviadas al supervisor del contrato.
- Colaborar y mejorar continuamente, con el propósito de identificar y aplicar prácticas innovadoras y sostenibles de manera continua.

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

ANEXO

FORMULARIO ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD

Soledad,

Señores
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO
Ciudad-.

Referencia: Acuerdo de confidencialidad del proceso de Mínima Cuantía , Número PN-UPRES-DEATA MIC-033-2026 cuyo objeto es""**SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS. BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMINETO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO".**

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

Primero: que la Policía Nacional adelanta un proceso de contratación a través de la modalidad de Mínima Cuantía, para la celebración de un contrato estatal para. **"SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS. BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMINETO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO".**
. Segundo: **que el** proponente **entiende que parte de la información a la cual tendrá acceso por causa o con ocasión de los procesos de contratación descritos en el numeral anterior se encuentra sujeta a reserva legal por tratarse de actividades relacionadas con la defensa y seguridad de la nación.**
Cláusula primera. Compromisos asumidos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

El proponente:

_____

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO
SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS. BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMINETO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO.

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Desayuno. Almuerzo. Comida. Nueves y onces

UNIDAD DE MEDIDA
Unidad

DESCRIPCIÓN GENERAL
Suministro de Dietas normales y sus derivaciones terapéuticas

POLICIA NACIONAL	POLICÍA NACIONAL DIRECCIÓN DE SANIDAD SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL / PLANEACIÓN LISTA DE CHEQUEO DIAGNÓSTICO SANITARIO SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESP	Página 1 de 2 Código: Fecha: Versión: DOCUMENTO EN PRUEBA

Region:						
Departamento:						
Unidad:						
Dirección:						
Teléfono:						
Nombre del propietario del establecimiento:						
Nombre del administrador del establecimiento:						
Persona que atiende la visita:						
Persona encargada de la inspección:						
Cargo de la persona que realiza la inspección:						
	DIA	MES	AÑO			
Fecha de Inspección:						
CONTENIDO	CC	NC	NA	OBSERVACIONES		
	1. ASPECTOS HIGIÉNICOS DEL PERSONAL					
1.1 Los empleados que están en contacto directo con el producto, no presentan						

	afecciones en piel o enfermedades infectocontagiosas.				
1.2	El personal que manipula los alimentos utiliza uniformes adecuados de color claro (gorro, blusa y delantal), limpio, y calzado cerrado.				
1.3	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles médicos periódicos.				
1.4	Las manos de los manipuladores de alimentos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte.				
1.5	El calzado del personal es cerrado, de material impermeable y tacón bajo.				
1.6	Los manipuladores de alimentos se encuentran capacitados en temas como manipulación higiénica de alimentos,				

	buenas prácticas de manufactura, normas de Bioseguridad.				
1.7	Los avisos alusivos a prácticas higiénicas y medidas de seguridad son adecuados.				
1.8	Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario.				
1.9	El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo (Verificar que se tengan actas de entrenamiento al puesto por cada funcionario estas actas deben contener firmas).				

1.10	El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.											
1.11	Los manipuladores de alimentos evitan prácticas antihigiénicas tales como comer, fumar, toser, escupir o rascarse, entre otras.											
TOTAL					11							
		2. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS										
2.1	Las materias primas o alimentos se reciben en un área limpia y sin obstáculos.											
2.2	Se revisa la calidad de los insumos ó alimentos antes de su ingreso al establecimiento.											
2.3	Los alimentos refrigerados y/o congelados son almacenados inmediatamente para continuar con la cadena de frío.											

2.4	Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la unidad, se encuentran previamente rotulados de acuerdo a su peligrosidad.				
2.5	Las áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. (Verificar que los productos de aseo tengan sus fichas técnicas,su respectiva rotulación y que se encuentren ubicadas en un lugar diferente al área de servicio y producción).				
2.6	Se controla el acceso de personal ajeno al área mediante señalización visible.				

2.7	Se verifican las condiciones de temperatura, empaque, vencimiento, mediante formatos (alimentos congelados, lácteos y carnes).										
TOTAL					7						
		3. CONDICIONES DE TRANSPORTE									
3.1	El transporte interno de los alimentos a los diferentes servicios se realiza mediante carro de material sanitario y su diseño garantiza las condiciones de conservación de los alimentos / otro sistema de protección.										
3.2	En los accesos, áreas de circulación y salidas, se evitan los cruces de elementos sucios y limpios. Si las áreas de circulación son compartidas, se utilizan los accesorios										

	para garantizar el empaque y transporte, debidamente tapados de los alimentos estableciendo, rutas y horarios de suministro de alimentación.										
3.3	Los carros para transporte interno de los alimentos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de aseo y operación.										
TOTAL					3						
		4. ALMACENAMIENTO									
4.1	Las hortalizas, frutas y verduras que se comen crudas se lavan y desinfectan con sustancias permitidas.										
4.2	Los muros, pisos y estantes están limpios, en buen estado y son de material lavable.										
4.3	El área de almacenamiento cuenta con ventilación, sin presencia de humedad.										

4.4	Los alimentos a granel abiertos se colocan en contenedores de material lavable, rotulados y con tapas herméticas.										
4.5	El área se encuentra libre de insectos, artrópodos y roedores.										
TOTAL					5						
	5. ALMACENAMIENTO EN CONGELADOR, REFRIGERADOR O CUARTO FRÍO										
5.1	Cada unidad cuenta con termómetros en buen estado de funcionamiento.										
5.2	Los alimentos perecederos tales como la leche y sus derivados, carne, preparados y productos de la pesca, se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas y no podrán almacenarse conjuntamente con productos										

	preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada. (Verificar que cada producto este en un recipiente de acuerdo a este numeral)				
5.3	Los productos envasados o empacados se encuentran en envases limpios e íntegros: libres de ruptura, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña, con fecha de caducidad o consumo vigente.				
5.4	Los productos se encuentran rotulados de conformidad a la normatividad sanitaria vigente (Res. 5109/05).				
5.5	Las paredes y pisos están limpios en buen estado.				
5.6	Los congeladores, refrigeradores o cuartos fríos se lavan y se desinfectan				

	con frecuencia.				
TOTAL					6
		6. ÁREA Y CONDICIONES DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS			
6.1	Los pisos están construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario.				
6.2	Las paredes son de material resistente, impermeable no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, poseen acabados lisos y sin grietas hasta una altura adecuada.				

6.3	Los techos están diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y facilite la limpieza y el mantenimiento.				
6.4	No existe presencia de animales domésticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos.				
6.5	La temperatura ambiental y ventilación del área de preparación de alimentos es adecuada, no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda al personal.				
6.6	Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas anti insectos de material no corrosivo y serán				

	fácilmente removibles para su limpieza y reparación.				
6.6	Se cuenta con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial) las lámparas se encuentran debidamente protegidas en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.				
6.7	El almacenamiento de sustancias peligrosas se hace fuera de la cocina o del área de preparación de alimentos.				
6.8	El piso en áreas húmedas tiene la pendiente del 2% hacia el drenaje y en áreas de baja humedad del 1% hacia el drenaje.				

6.9	El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados.				
6.10	Las uniones entre las paredes, pisos y entre las paredes y los techos tienen forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.				
TOTAL					11
		7. CONTROLES DE TEMPERATURA			
7.1	Se realizan controles de temperatura y se llevan registros apropiados.				
7.2	Almacenamiento en refrigeración a temperatura igual o menor a 4 °C.				

7.3	Almacenamiento en congelación a temperaturas de menos 18°C 11.3 Cocción de los alimentos a temperaturas superiores a 65°C.										
7.4	Mantenimiento de alimentos a temperaturas por debajo de 4 °C o por encima de 65°C según lo requieran.										
TOTAL					3						
		8. CONDICIONES DE MANEJO Y ENSAMBLE DE ALIMENTOS									
8.1	Las materias primas o alimentos se reciben en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente.										
8.2	Los alimentos o materias primas crudas como carnes, verduras, hortalizas y productos de la pesca se lavan con agua potable corriente antes de la preparación.										
8.6	Los alimentos procesados proceden de proveedores que										

	garanticen su calidad.				
8.7	El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo, en especial aquellos utensilios que utilizan para picar o fraccionar alimentos.				
8.8	Las superficies para el picado son de material sanitario y se encuentran en condiciones de conservación e higiene.				
8.9	Se usan utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento, tales como cucharones, pinzas, tenedores, entre otros.				
8.10	Cuenta con área independiente para recepción y almacenamiento temporal de los alimentos listos para entregar a los diferentes				

	servicios en caso de que la alimentación sea administrada por terceros.				
8.11	Existen sustancias peligrosas en la cocina o en las áreas de preparación de los alimentos.				
8.12	El hielo se prepara con agua potable y en recipientes limpios.				
TOTAL					9
	9. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
9.1	El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo y se desinfectan permanentemente.				
9.2	Los equipos y superficies en contacto con el alimento están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar.				

9.3	Cuando se requiere, el establecimiento dispone de utensilios desechables manejados apropiadamente.				
9.4	Equipos como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos y similares son lavados y desinfectados después de su uso. Los accesorios o partes en contacto con los alimentos son desarmados, lavados y desinfectados después de cada jornada.				
9.5	El almacenamiento de UCI y cubiertos tienen áreas especifica y limpias.				
9.6	Las superficies para el picado son de material sanitario y se encuentran en condiciones de conservación e higiene.				

9.7	Se usan utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento, tales como cucharones, pinzas, tenedores, entre otros.				
9.8	Almacenamiento de utensilios se realiza en un área especifica, limpia y libre de insectos y roedores.				
TOTAL				8	
		10. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS			
10.1	Los alimentos y materias primas se encuentran en condiciones de conservación requeridas (congelación, refrigeración, medio ambiente), protegidos y separados para evitarla contaminación.				
10.2	Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para su utilización.				
10.4	El proceso de elaboración de alimentos se realiza en				

	condiciones sanitarias optimas que garantizan la protección y conservación del alimento.										
10.5	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso.										
10.6	Los anaqueles son de superficie inerte, están limpios y en buen estado, sin presencia de oxidación o desprendimiento de partículas.										
10.7	Los productos que así lo requieran se encuentran empacados y rotulados, de conformidad a la normatividad sanitaria vigente.										
TOTAL					6						
			11. PROGRAMA DE SANEAMIENTO								
			11.1 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN								

11.1.1	Existe un plan de saneamiento por escrito que incluye el Programa de limpieza y desinfección, soportado con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.				
11.1.2	Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección.				
11.1.3	Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de equipos.				
11.1.4	Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo (escobas, traperos, cepillos, entre otros).				
11.1.5	Los productos químicos y de aseo utilizados, se encuentran rotulados, cerrados,				

	ubicados fuera de las áreas de producción y almacenamiento de alimentos para evitar contaminación cruzada.										
TOTAL					5						
			11.2 MANEJO DE RESIDUOS Y LÍQUIDOS								
11.2.1	Existe un plan de saneamiento por escrito que incluye el Programa de Residuos Sólidos y Líquidos, soportado con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.										
11.2.2	Los residuos sólidos son retirados frecuentemente de las diferentes áreas del establecimiento.										
11.2.3	Existen recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa, los cuales facilitan la										

	correcta segregación de los residuos.				
11.2.4	Los contenedores son de material lavable, dotados con tapa y bolsa plástica. Se lavan y se desinfectan frecuentemente.				
11.2.6	La clasificación de los desechos se realiza en la fuente generadora de los mismos, evitando el ingreso al servicio de alimentación y la contaminación cruzada.				
11.2.7	El almacenamiento de los residuos no presenta malos olores, no es refugio de animales y plagas y no contribuye al deterioro ambiental.				
11.2.8	Los residuos son entregados frecuentemente a una empresa de aseo autorizada				

	para su recolección.										
11.2.9	El agua de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad, no presenta contaminación al entorno.										
11.2.10	El manejo de los residuos líquidos dentro del establecimiento no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con éstos.										
TOTAL					9						
			11.3 PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS								
11.3.1	Existe un plan de saneamiento por escrito que incluye el Programa de Control de Plagas soportado con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.										
11.3.2	El uso de químicos para control de plagas no										

	pone en riesgo la inocuidad de los alimentos.				
11.3.3	Existen factores de riesgo que puedan generar la presencia y proliferación de artrópodos y roedores.				
11.3.4	El establecimiento cuenta con cronograma de manejo y control de plagas.				
11.3.5	El establecimiento cuenta con dispositivos para evitar el ingreso de roedores, insectos o artrópodos en puertas, ventanas, desagües, entre otros. (mallas y rejillas).				
11.3.6	Los dispositivos que impiden el ingreso de roedores, insectos o artrópodos se encuentran en buen estado.				
TOTAL					6
		11.4 PROGRAMA DE AGUA POTABLE			
11.4.1	El agua utilizada en el establecimiento es apta para				

	consumo humano.										
11.4.2	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones del establecimiento.										
11.4.3	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente.										
11.4.4	Existe y aplica cronograma anual de lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua para consumo humano.										
TOTAL					4						
		12. INSTALACIONES SANITARIAS									
12.1	Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento.										

12.2	Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en buen estado.				
12.3	Los sanitarios del establecimientos son suficientes al tamaño del establecimiento y funcionan correctamente.				
12.4	Las papeleras disponen de tapas y bolsa de plástico.				
12.5	Los lavamanos del establecimiento están en buen estado de funcionamiento.				
12.6	El establecimiento se encuentra conectado al sistema de alcantarillado.				
12.7	En las proximidades de los lavamanos existen avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de				

	cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.										
TOTAL					7						
		13. INSTALACIONES FÍSICAS									
13.1	El servicio está ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación.										
13.2	El acceso al servicio de alimentación es independiente de los demás servicios.										
13.3	Los alrededores están libres de residuos sólidos y objetos en desuso.										
13.4	Existe clara separación física entre las áreas de recepción, almacenamiento de materias primas, producción, producto terminado, servicios sanitarios.										
13.5	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a										

	acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, enrte otras.										
13.6	Las puertas, ventanas y techos, están protegidas para evitar la entrada de polvo, lluvia y plagas.										
13.7	Cuenta con instalaciones eléctricas protegidas y aisladas.										
13.8	Existen casilleros o lockers individuales, con doble compartimento, ventilados en buen estado, tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito.	1									
TOTAL					8						
TOTAL					3						
RECOMENDACIONES											

	COMANDANTE DE UNIDAD								FUNCIONARIO DIRECCION DE SANIDAD		
	Firma							Firma			
	Nombre							Nombre			
	C.C.							C.C.			
	Cargo							Cargo			
	QUIEN ATENDIÓ LA VISITA								ADMINISTRADOR SERVICIO		
	Firma							Firma			
	Nombre							Nombre			
	C.C.							C.C.			
	Cargo							Cargo			