<table>
<tr><th>ITEM</th><th>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS</th><th>NO CUMPLE</th><th>CUMPLE</th></tr>
<tr><td>1</td><td>

DIETA NORMAL

<table>
<tr><th>TIPO DE COMIDA</th><th>GRUPO DE ALIMENTOS</th><th>MEDIDA CASERA</th><th>PORCIÓN SERVIDA g O cc</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="6">DESAYUNO</td><td>Fruta</td><td>Fruta o</td><td>120 gr</td></tr>
<tr><td>Jugó en Agua</td><td>Jugo de fruta</td><td>200cc</td></tr>
<tr><td>Bebida con leche</td><td>Café o té o chocolate o Avena o Maizena o milo o agua de panela</td><td>240cc</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Alimento proteico</td><td>Huevo (Tibio o Cocido) o</td><td>Tipo A</td></tr>
<tr><td>Huevo (Revuelto o perico) o</td><td>80gr</td></tr>
<tr><td>Queso o pechuga o pollo</td><td>60 a 100 gr</td></tr>
<tr><td>Farináceo</td><td>Pan, arepas o galletas, tostadas, guineo verde, ñame, auyama, plátano amarillo</td><td>50-80 gr c/u</td></tr>
<tr><td rowspan="10">ALMUERZO Y COMIDA</td><td>Fruta entera</td><td>Fruta</td><td>120 gr</td></tr>
<tr><td>Sopa o crema</td><td>Con cereal o tubérculo o verdura o leguminosa</td><td>220cc</td></tr>
<tr><td>Alimento proteico</td><td>Carne o pollo o hígado o cerdo O</td><td>100gr</td></tr>
<tr><td></td><td>Pescado</td><td>100gr</td></tr>
<tr><td>Farináceo I</td><td>Arroz</td><td>100 gr</td></tr>
<tr><td>Farináceo II</td><td>Papa o pasta o plátano o yuca o leguminosa.</td><td>80 gr</td></tr>
<tr><td>Verdura</td><td>Cruda o cocida</td><td>90gr</td></tr>
<tr><td>Bebida</td><td>Jugo de fruta</td><td>200 cc</td></tr>
<tr><td>Postre</td><td>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.</td><td>60 gr.</td></tr>
</table>

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.

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

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.

2

DIETA NORMAL PEQUEÑA

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

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
		Huevo o	Tipo A 80gr

4

	Alimento proteico	Queso o	60gr
		Caldo de papa con carne o pollo (60 gr de proteina)	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 caracteristicas 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

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Fruta Astringente o	120 gr.
		Compota industrializada sin azúcar Astringente o	90-120 gr
		Jugo de fruta astringente	200cc

5		Bebida SIN leche	Té verde y/o negro o aromático de canela o anis 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.			
6	DIETA COMPLEMENTARIA I			
	TIPO DE COMIDA	**COMPOSICIÓN**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA**
	TIPO DE COMIDA DESAYUNO	Licuado	Licuado de verduras con pollo o carne (60 gr de proteína)	150 cc
		Fruta	Compota industrializada sin azúcar no acida	90-120 gr
	ALMUERZO Y COMIDA	Licuado	Licuado de verduras con pollo o carne (60 gr de proteína)	150 cc
		Fruta	Compota industrializada sin azúcar no acida	90-120 gr
	OTRAS ESPECIFICACIONES			
	La dieta complementaria I incluye pacientes pediátricos de 6 meses y 8 meses.			
	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, maiz, 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			

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	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
ALMUERZO Y 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

OTRAS ESPECIFICACIONES
La dieta complementaria II incluye pacientes pediátricos de 8 meses a 12 meses.
Los alimentos tendrán consistencia semiblanda, en trozos o desmechada. Sin alimentos alergénicos.
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
La leche debe ser una Fórmula de continuación al 100%. Se permite Fórmula de continuación en polvo reconocidas en el mercado, con registro sanitario.
No suministrar verduras productoras de gas. Para la institución los alimentos productores de gas son: cebolla, brócoli, coliflor, pepino cohombro, pimentón, repollo, leguminosas, menudo y callo.
No se permite el suministro edulcorantes, sal, condimentos y leche entera antes del año. Todo alimento adicional u omitido debe ser avalado exclusivamente por 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.
COMPLEMENTARIA II ASTRINGENTE
Las preparaciones no tendrán contenido de sal
No se permite azúcar, ni gelatina dietética
se puede incluir después de los 12 meses paulatinamente la yema de huevo
Alimentos permitidos: purés de: plátano, zanahoria, auyama, guayaba, manzana, pera, durazno. Alimento 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.

	DIETA HIPOGLUCIDA		

8

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Hipoglucida	120 gr
	Bebida con leche descremada	Café o té o chocolate dietético o Avena o 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 frutas y 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 de 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 o 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 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.

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.

DIETA HIPOSODICA

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

9		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 proteína)	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 o jugo de fruta astringente con el aval de la nutricionista, especificando el tipo de fruta.					
		Todos los platos principales deben llevar cascos de limón o vinagreta natural.					
		No se permite el suministro de concentrados, acelgas, enlatados, salsamentaria, 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 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					
		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					
		DIETA LIQUIDA CLARA					
		TIPO DE COMIDA	**COMPOSICIÓN**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA**		
		DESAYUNO	Consomé sin grasa	Consomé natural de carne o pollo SIN GRASA	220cc		
			Bebida caliente	Agua de panela	200cc		
				Té en agua o aromática de canela o manzana o pera	200cc		

10

ALMUERZO Y COMIDA	Energético	Gelatina Industrializada	120gr
	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 anis o manzana	200cc
	Energético	Gelatina Industrializada	120gr

OTRAS ESPECIFICACIONES

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

No se permite el suministro de lácteos, frutas y verduras excepto astringentes, por orden de la nutricionista

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

En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente

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.

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

DIETA FALSA: Se denomina a la dieta que será ordenada por nutrición y costa de 1 paleta de agua, o 1 vaso de hielo de 03 oz y 1 unidad de chicle sin azúcar en los 3 tiempos de comida

DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

11

DIETA LIQUIDA TOTAL O COMPLETA

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

12

DIETA HIPERPROTEICA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
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	200cc
	Alimento proteico 1	Huevo (Tibio o Cocido) o	Tipo A
		Huevo (Revuelto o perico) o	80gr
		Queso o	60gr
	Alimento proteico 2	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 alto 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	

13

DIETA RENAL

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta Entera	Fruta renal	120gr
	Bebida con leche	Café o Té o Avena o maizena	200cc
	Alimento proteico	Huevo (Tibio o Cocido) o	Tipo A
		Huevo (Revuelto) o	50gr
		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, salsamentaria, 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 **TIPO DE COMIDA** / **CLASE DE ALIMENTO** / **UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA** REFRIGERIO: 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 REFRIGERIO NO JUGO/ NO LECHE: Gelatina hipoglucida, compota hipoglucida, fruta en porción, flanes dietéticos. 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	X	X
15	NUEVES Y ONCES **TIPO DE DIETA** / **CLASE DE ALIMENTO** / **UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA** Astringente – Blanda – Blanda pequeña: Bebida caliente sin leche sin dulce o — 200 cc Gelatina Dietética Industrializada o — 120 gr Fruta adstringente al horno — 120 gr Compota Industrializada o — 90-120 gr Jugo Astringente — 200cc Acompañante de panadería Galletas de soda — 20 gr 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 Normal – Hiposódica: 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 que se mencionan en la lista para garantizar un aporte acorde a la patología	
TIPO 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 fria	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
Líquida 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		
16	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.		
17	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. **CARGO** | **PERFIL** | **EXPERIENCIA MÍNIMA**		

NUTRICIONISTA	Experiencia certificada. Después de expedida la matricula profesional. En actividades acordes al objeto del presente proceso. El profesional deberá encontrarse inscrito ante el Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud (RETHUS).	1 año
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 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.		
	OTRAS CONDICIONES TECNICAS VERIFICABLES		
	SUMINISTRO DE DIETAS		
	HORARIO Y CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO ÁREA / HORARIO DE ATENCIÓN / OPERARIO Segundo Piso Hospitalización Adulto. Pediatría. Uci. — 06:30 a 7:30, 11.30 a 12.45, 17.00 a 17.30 Tercer Piso — 06:30 a 7:30, 11.30 a 12.45, 17.00 a 17.30 Urgencias — 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 OPERARIO: UN (1) operarios por TURNO, MAÑANA Y TARDE		
1	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		
	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		
	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		
	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.		
	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.		
	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 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		

ANEXO 3.

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DEL RIESGO	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA /
GARANTIA UNICA	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 UNICA	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 UNICA	RIESGO FINANCIERO	RESPONSABILID AD CIVIL EXTRACONTRAC TUAL	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 POLIZA 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 SANCIONATORIAS

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 CONSTITUCIÓN 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

CPS: ENITH CENAIDA PEREZ BARRIOS
Estructurador proceso

INTENDENTE CARMEN MARIA RODRIGUEZ PALENCIA (E)

JEFE ESPCO DEATA

	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

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ANEXO. FICHA TECNICA

POLICÍA NACIONAL

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	UPRES DEATA	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	UPRES DEATA	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	UPRES DEATA	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 del orden público	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
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	SanitarioESIN	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	Especifico	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	Especifico	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	Especifico	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

De conformidad con lo establecido en el artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015 y las buenas prácticas de contratación pública definidas por Colombia Compra Eficiente, la entidad efectuó la identificación, tipificación, estimación, asignación y mitigación de los riesgos previsibles que puedan afectar el desarrollo del contrato de prestación del servicio de alimentación.
El análisis se realizó considerando las características técnicas, operativas, sanitarias, financieras y logísticas propias del suministro y preparación de alimentos destinados a la atención del personal usuario de la UPRES DEATA. Para ello se evaluaron las etapas de planeación, selección y ejecución contractual, identificando los eventos que podrían afectar el cumplimiento de las obligaciones contractuales, la calidad del servicio, la continuidad de la operación y el equilibrio económico del contrato. La estructura de la matriz se encuentra contenida en el documento
Como resultado del análisis efectuado, se evidenció que los riesgos asociados a la operación del servicio, inocuidad alimentaria, abastecimiento de insumos, cumplimiento normativo sanitario y continuidad de la prestación constituyen los factores de mayor incidencia durante la ejecución contractual, razón por la cual fueron asignados al contratista, por ser quien cuenta con la capacidad técnica, administrativa y operativa para prevenirlos, controlarlos y mitigarlos.
Por su parte, los riesgos relacionados con la estructuración del proceso contractual, suficiencia presupuestal y oportunidad en los pagos fueron asignados a la Entidad Estatal, por corresponder a situaciones que se encuentran bajo su esfera de control y administración.

Se identificaron igualmente riesgos derivados de circunstancias externas no imputables a las partes, tales como emergencias sanitarias, desastres naturales, alteraciones del orden público u otros eventos constitutivos de fuerza mayor o caso fortuito, los cuales fueron distribuidos de manera compartida por cuanto su ocurrencia no depende exclusivamente de ninguna de las partes y requieren la adopción de medidas conjuntas de contingencia para minimizar sus efectos.
Del análisis efectuado se concluye que los riesgos más relevantes para el presente proceso corresponden a:

- Contaminación de alimentos y Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).
- Pérdida de cadena de frío durante el almacenamiento o transporte.
- Incumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias exigidas por la autoridad competente.
- Desabastecimiento de materias primas e insumos alimenticios.
- Incumplimiento en los horarios de entrega establecidos.
- Alteraciones en la continuidad del servicio derivadas de emergencias sanitarias o eventos de fuerza mayor.
- Incumplimiento de requerimientos nutricionales y dietéticos establecidos por la Entidad.

Para la mitigación de dichos riesgos se establecieron mecanismos de control consistentes en la implementación obligatoria de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), programas de saneamiento básico, controles microbiológicos, mantenimiento preventivo de equipos de refrigeración, seguimiento permanente por parte del supervisor del contrato, controles de inventario, planes de contingencia operativa, auditorías sanitarias periódicas y verificación documental del cumplimiento normativo.

Una vez aplicadas las medidas de tratamiento y control definidas en la matriz de riesgos, la mayoría de los eventos identificados presentan un nivel residual aceptable para la Entidad. No obstante, debido a la naturaleza propia del servicio de alimentación, permanecen como riesgos residuales altos aquellos relacionados con la contaminación de alimentos, pérdida de cadena de frio, emergencias sanitarias y cumplimiento de condiciones sanitarias, toda vez que, aunque su probabilidad de ocurrencia puede reducirse mediante controles efectivos, su impacto sobre la salud de los usuarios y la continuidad del servicio continúa siendo significativo.

En consecuencia, la Entidad considera que la distribución de riesgos prevista es adecuada, proporcional y acorde con las responsabilidades de cada una de las partes, garantizando el equilibrio económico del contrato y la correcta ejecución del objeto contractual, sin trasladar riesgos que razonablemente no puedan ser administrados por quien los asume.

CPS: ENITH CENAIDA PEREZ BARRIOS
Estructurador proceso

INTENDENTE: CARMEN MARIA RODRIGUEZ PALENCIA (E)
JEFE ESPCO DEATA

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

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL	

1. Poner a disposición del **CONTRATISTA** los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado.

2. Una vez se surta el proceso de contratación estatal. asignar un supervisor. a través de quien la **POLICÍA 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.

11. 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.

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 quién 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.

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
ANEXO. OFERTA ECONOMICA	

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 ítems 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

POLICIA NACIONAL

POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE SANIDAD
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL / PLANEACIÓN
LISTA DE CHEQUEO DIAGNÓSTICO SANITARIO
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESP

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												
			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 frio.											
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												
			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											
		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. 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 integros: 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. 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					
			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					
		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. 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					
		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												
			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											
-	-	-	*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											
-	-	-	*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												
-	-	-	*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												
			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												
		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												
TOTAL												

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
ANEXO. LISTA DE CHEQUEO	

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

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO
Ciudad.

Referencia: Acuerdo de confidencialidad del proceso de Mínima Cuantía . Número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: **SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO CLINICA DEUIL DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD DEATA**
El(los) suscrito(s) a saber: Nombre del representante legal de la sociedad, asociación o persona jurídica proponente, o nombre del representante legal del consorcio o unión temporal proponente, domiciliado en Domicilio de la persona firmante , identificado con Documento de identificación de la persona firmante y lugar de expedición, quien obra en calidad de representante legal Seleccionar la opción correspondiente. si se trata de persona jurídica. caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad. consorcio. unión temporal. o asociación. indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica). que en adelante se denominará el proponente. manifiesta(n) su voluntad de asumir. de manera unilateral. el presente compromiso. teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:
Primero: que la Policía Nacional adelanta un proceso de contratación a través de la modalidad de 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 ESTABLECIMIENTO 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
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

Ciudad, seleccionar la fecha

Señores.
POLICÍA NACIONAL – 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 Diligenciar el número del proceso 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 2°, 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 Estándaros 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 clasificados con riesgo I. II ó III.
3. Estándares mínimos para empresas de más de cincuenta (50) trabajadores clasificados 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 y/o Apoderado
Fabricante: Diligenciar el nombre del fabricante
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
FORMULARIO COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN	

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO
Ciudad.

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

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

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

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

COMPROMISOS ASUMIDOS.

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

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

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

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

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

Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.

El proponente no ofrecerá ni dará sobornos ni ninguna otra forma de halago a ningún funcionario público en relación con su propuesta. con el proceso de contratación. ni con la ejecución del contrato que pueda celebrarse como resultado de su propuesta.

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

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

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

No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la POLICÍA NACIONAL - UNIDAD PRESTADORA DE SALUD DEATA 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

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
FORMULARIO	

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

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
FORMULARIO	

CERTIFICACION DE SOSTENIBILIDAD DE PRECIOS

Soledad,

Señores
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO
La Ciudad

La firma _____ se compromete a sostener los precios ofertados dentro del proceso _____, durante la vigencia del contrato que se llegare a suscribir, 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 CC:
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:
CC:
FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL:
DIRECCION:
TELEFONO:
EMAIL

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
FORMULARIO	

CERTIFICADO DE ORIGEN LÍCITO DE LOS RECURSOS

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;

NOMBRE DEL PROPONENTE:
NIT O CC:
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:
CC:
FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL:
DIRECCION:
TELEFONO:
EMAIL

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
FORMULARIO	

CERTIFICADO DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES PERSONA NATURAL O JURÍDICA

UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO
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 ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO.**

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,

NOMBRE DEL PROPONENTE:
NIT O CC:
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:
CC:
FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL:
DIRECCION:
TELEFONO:
EMAIL

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
FORMULARIO	

CERTIFICACION DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

soledad, _____ de_____ de 2026

Señores
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO
Ciudad, fecha

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.**

El suscrito: _____ identificado con C.C. Nro. _____ expedida en _____, actuando en nombre propio y/o en representación de la firma: _____ me comprometo, en caso de ser adjudicatario del presente proceso contractual, a cumplir con buenas prácticas ambientales, conforme a la legislación ambiental colombiana vigente y a los principios de sostenibilidad en el suministro de dietas hospitalarias, preparadas fuera de las instalaciones de la Unidad Prestadora de Salud Atlántico.

Me comprometo a:

- Aplicar buenas prácticas ambientales en la preparación, transporte y entrega de las dietas, tales como:
- Uso eficiente del agua y la energía.
- Reducción del uso de plásticos de un solo uso.
- Utilización de empaques reciclables o biodegradables.
- Manejo adecuado de residuos generados durante la preparación de alimentos.
- Garantizar que el transporte de las dietas se realice de forma segura y ambientalmente responsable, minimizando emisiones y evitando contaminación.
- Capacitar al personal encargado en prácticas de manejo ambiental e higiene, enfocadas en la seguridad alimentaria y el respeto por el entorno.

De igual manera me comprometo a:

- 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.
- En caso de ser requerido por la entidad contratante, me comprometo a remitir al supervisor del contrato los soportes disponibles sobre las prácticas ambientales implementadas, tales como certificados de disposición responsable de residuos, actas de capacitación al personal sobre manejo ambiental e higiene, o cualquier otro documento que respalde el cumplimiento de esta certificación.
- 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:

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
FORMULARIO	

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 INACTIVO.

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
FORMULARIO	

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:_____

RESTAURANTE DUK´

Juan Gabriel Duque Álzate
NIT 72.042.502-8
3006000042 – 3006464943
Carrera 22 No. 48-46 barrio san isidro
Barranquilla Atlántico

Señores:
POLICIA NACIONAL
DIRECCIÓN DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD – ATLÁNTICO
Soledad, Atlántico.

Asunto: **ANEXO TABLA DE PRECIOS OFERTADOS**

Con la presente me permito relacionar tabla de dietas y su correspondiente valor, esto según lo requerido en la solicitud de cotización, esto en los siguientes términos:

ITEM	PROCEDIMIENTOS O DESCRIPCION	CANT	VALOR UNITARIO			VALOR TOTAL (IVA INCLUIDO)		
			DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
1	DIETA NORMAL	1	14.500	18.000	18.000	17.255	21.420	21.420
2	DIETA NORMAL PEQUEÑA O PEDIATRICA	1	13.000	19.000	19.000	15.470	22.610	22.610
3	DIETA BLANDA	1	10.500	17.500	17.500	12.495	20.825	20.825
4	DIETA BLANDA PEQUEÑA	1	12.000	16,600	16,600	14.280	19.754	19.754
5	DIETA ASTRINGENTE	1	13.600	17.100	17.100	16.184	20.349	20.349
6	DIETA COMPLEMENTARIA I	1	9.000	9.000	9.000	10.710	10.710	10.710
7	DIETA COMPLEMENTARIA II	1	13.600	14.600	14.600	16.184	17.374	17.374
8	DIETA HIPOGLUCIDA	1	12.600	20.600	20.600	14.994	24.514	24.514
9	DIETA HIPOSODICA	1	14.000	18.500	18.500	16,660	22.015	22.015
10	DIETA LÍQUIDA CLARA	1	9.600	11.600	11.600	11.136	13.804	13.804
11	DIETA LÍQUIDA TOTAL O COMPLETA	1	16.500	13.500	13.500	19.635	16.065	16.065
12	DIETA HIPERPROTEICA	1	13.100	22.100	22.100	15.589	26.299	26.299
13	DIETA RENAL	1	10.600	15.600	15.600	12.614	18.564	18.564
14	REFRIGERIOS HIPOGLUCIDOS	1	12.000	12.000	12.000	14.280	14.280	14.280
15	NUEVES Y ONCES	1	10.000	10.000	10.000	11.900	11.900	11.900
16	LIQUIDOS QUIRUGICOS	1	2.500	2.500	2.500	2.975	2.975	2.975

Cordialmente,

JUAN DUQUE ALZATE
CC. 72.042.502
TELEFONO 3006000042
EMAIL: juanchitosduque@gmail.com

OBJETO DEL CONTRATO: "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".

Lista de artículos

Nivel	Ref. Artículo	Código UNSPSC	DESAYUNO	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio total estimado (IVA incluido)	Comentarios del comprador
0	1	85151607	Dieta Normal	1	Und	$ 18.300,00	$ 18.300,00	
	2	85151607	Dieta Normal Pequeña o Pediatrica	1	Und	$ 16.740,00	$ 16.740,00	
	3	85151607	Dieta Blanda	1	Und	$ 16.350,00	$ 16.350,00	
	4	85151607	Dieta Blanda Pequeña	1	Und	$ 16.050,00	$ 16.050,00	cumplir con todas especificaciones tecnicas en el suministro de dietas
	5	85151607	Dieta Astringente	1	Und	$ 18.400,00	$ 18.400,00	
	6	85151607	Dieta Complementaria I	1	Und	$ 15.750,00	$ 15.750,00	
	7	85151607	Dieta Complementaria II	1	Und	$ 16.380,00	$ 16.380,00	
	8	85151607	Dieta Hipoglucida	1	Und	$ 18.040,00	$ 18.040,00	
	9	85151607	Dieta Hiposodica	1	Und	$ 17.900,00	$ 17.900,00	
	10	85151607	Dieta Liquida Clara	1	Und	$ 13.470,00	$ 13.470,00	
	11	85151607	Dieta Liquida Total o Completa	1	Und	$ 14.800,00	$ 14.800,00	
	12	85151607	Dieta Hiperproteica	1	Und	$ 19.000,00	$ 19.000,00	
	13	85151607	Dieta Renal	1	Und	$ 17.800,00	$ 17.800,00	
	14	85151607	Refrigerios Hipoglucidos	1	Und	$ 14.000,00	$ 14.000,00	
	15	85151607	Nuevos Y Onces	1	Und	$ 13.000,00	$ 13.000,00	
	16	85151607	Liquidos quirugicos	1	Und	$ 10.100,00	$ 10.100,00	
Nivel	**Ref. Artículo**	**Código UNSPSC**	**ALMUERZO**	**Cantidad**	**Unidad**	**Precio unitario estimado**	**Precio total estimado (IVA incluido)**	
	1	85151607	Dieta Normal	1	Und	$ 24.000,00	$ 24.000,00	
	2	85151607	Dieta Normal Pequeña o Pediatrica	1	Und	$ 23.960,00	$ 23.960,00	
	3	85151607	Dieta Blanda	1	Und	$ 23.960,00	$ 23.960,00	cumplir con todas especificaciones tecnicas
	4	85151607	Dieta Blanda Pequeña	1	Und	$ 21.600,00	$ 21.600,00	en el suministro de dietas
	5	85151607	Dieta Astringente	1	Und	$ 22.800,00	$ 22.800,00	
	6	85151607	Dieta Complementaria I	1	Und	$ 19.600,00	$ 19.600,00	
	7	85151607	Dieta Complementaria II	1	Und	$ 21.600,00	$ 21.600,00	
	8	85151607	Dieta Hipoglucida	1	Und	$ 23.300,00	$ 23.300,00	
	9	85151607	Dieta Hiposodica	1	Und	$ 23.300,00	$ 23.300,00	
	10	85151607	Dieta Liquida Clara	1	Und	$ 16.000,00	$ 16.000,00	
	11	85151607	Dieta Liquida Total o Completa	1	Und	$ 18.000,00	$ 18.000,00	
	12	85151607	Dieta Hiperproteica	1	Und	$ 24.000,00	$ 24.000,00	
	13	85151607	Dieta Renal	1	Und	$ 23.000,00	$ 23.000,00	
	14	85151607	Refrigerios Hipoglucidos	1	Und	$ 14.000,00	$ 14.000,00	
	15	85151607	Nuevos Y Onces	1	Und	$ 13.000,00	$ 13.000,00	
	16	85151607	Liquidos quirugicos	1	Und	$ 10.100,00	$ 10.100,00	
Nivel	**Ref. Artículo**	**Código UNSPSC**	**CENA**	**Cantidad**	**Unidad**	**Precio unitario estimado**	**Precio total estimado (IVA incluido)**	
	1	85151607	Dieta Normal	1	Und	$ 23.100,00	$ 23.100,00	
	2	85151607	Dieta Normal Pequeña o Pediatrica	1	Und	$ 22.680,00	$ 22.680,00	
	3	85151607	Dieta Blanda	1	Und	$ 22.900,00	$ 22.900,00	
	4	85151607	Dieta Blanda Pequeña	1	Und	$ 21.800,00	$ 21.800,00	
	5	85151607	Dieta Astringente	1	Und	$ 22.300,00	$ 22.300,00	cumplir con todas especificaciones tecnicas
	6	85151607	Dieta Complementaria I	1	Und	$ 18.000,00	$ 18.000,00	en el suministro de dietas
	7	85151607	Dieta Complementaria II	1	Und	$ 21.800,00	$ 21.800,00	
	8	85151607	Dieta Hipoglucida	1	Und	$ 22.500,00	$ 22.500,00	
	9	85151607	Dieta Hiposodica	1	Und	$ 22.500,00	$ 22.500,00	
	10	85151607	Dieta Liquida Clara	1	Und	$ 15.200,00	$ 15.200,00	
	11	85151607	Dieta Liquida Total o Completa	1	Und	$ 18.500,00	$ 18.500,00	
	12	85151607	Dieta Hiperproteica	1	Und	$ 23.600,00	$ 23.600,00	
	13	85151607	Dieta Renal	1	Und	$ 22.400,00	$ 22.400,00	
	14	85151607	Refrigerios Hipoglucidos	1	Und	$ 14.000,00	$ 14.000,00	
	15	85151607	Nuevos Y Onces	1	Und	$ 13.000,00	$ 13.000,00	
	16	85151607	Liquidos quirugicos	1	Und	$ 10.100,00	$ 10.100,00	

NOTA: SE SOLICITA AL OFERENTE TENER EN CUENTA LA CASTILLA OBSERVACIONES Y ADEMAS TENER PRESENTE QUE PARA CADA ITEN SE SOLICITA SOLO COTIZAR UNA UNIDAD.

ELIETH CALDERON

FIRMA REPRESENTANTE
VITAL ALIMENTOS SAS
NIT 901625007-2
ELIETH CALDERON MUÑO
REPRESENTANTE LEGAL
CC 55.247.064 B/quilla

Outlook

SOLICITUD COTIZACIÓN PARA SERVICIO DE ALIMENTACIÓN 2026

Desde DEATA UPRES-DOM <deata.upres-dom@policia.gov.co>

Fecha Lun 28/09/2026 11:10

Para gerente.comercial@lavianda.co <gerente.comercial@lavianda.co>; hyh-servicios.sas@gmail.com <hyh-servicios.sas@gmail.com>; callcenter.inbound@sodexo.com <callcenter.inbound@sodexo.com>; m.diazulloque@marhemar.com <m.diazulloque@marhemar.com>; vitalalimentossas@outlook.com <vitalalimentossas@outlook.com>; raulparrape@gmail.com <raulparrape@gmail.com>; lacucharacolora@gmail.com <lacucharacolora@gmail.com>; juanchitosduque@gmail.com <juanchitosduque@gmail.com>

2 archivos adjuntos (2 MB)

COTIZACION DE SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS EXCEL LISTO.xlsx; SOLICITUD COTIZACION SERVICIO DE ALIMENTACION 22-09-2026.pdf;

Buenos días,

Cordial saludo.

Por medio de la presente, me permito solicitar cotización para la prestación del **Servicio de Alimentación (Suministro de Dietas Hospitalarias)**, de conformidad con los requerimientos establecidos por la Unidad Prestadora de Salud Atlántico.

Agradecemos remitir su propuesta económica y demás documentación pertinente dentro de los plazos establecidos, a fin de adelantar el correspondiente estudio de mercado y trámite contractual.

Adjunto encontrarán los documentos técnicos que contienen las especificaciones y condiciones requeridas para la presentación de la cotización.

Agradezco la atención prestada .

Atentamente,

CPS. Enith Cenaida Pérez Barrios
Estructuradora del ECO
Unidad Prestadora de Salud Atlántico

DNP.
la costa cone.

L CONTRATO; "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".

o	Código UNSPSC	DESAYUNO	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio total estimado (IVA incluido)	Comentarios del comprador
	85151607	Dieta Normal	1	und	$ 20.032,50	$ 20.032,50	cumplir con todas especificaciones tecnicas en el suminstro de dietas
	85151607	Dieta Normal Pequeña o Pediatrica	1	und	$ 18.394,50	$ 18.394,50	
	85151607	Dieta Blanda	1	und	$ 18.280,50	$ 18.280,50	
	85151607	Dieta Blanda Pequeña	1	und	$ 17.638,50	$ 17.638,50	
	85151607	Dieta Astringente	1	und	$ 20.221,50	$ 20.221,50	
	85151607	Dieta Complementaria I	1	und	$ 17.343,00	$ 17.343,00	
	85151607	Dieta Complementaria II	1	und	$ 18.004,50	$ 18.004,50	
	85151607	Dieta Hipoglucida	1	und	$ 19.830,00	$ 19.830,00	
	85151607	Dieta Hiposodica	1	und	$ 19.665,00	$ 19.665,00	
	85151607	Dieta Líquida Clara	1	und	$ 14.806,50	$ 14.806,50	
	85151607	Dieta Líquida Total o Completa	1	und	$ 16.272,00	$ 16.272,00	
	85151607	Dieta Hiperproteica	1	und	$ 19.297,50	$ 19.297,50	
	85151607	Dieta Renal	1	und	$ 19.567,50	$ 19.567,50	
	85151607	Refrigerios Hipoglucidos	1	und	$ 14.239,00	$ 14.239,00	
	85151607	Nueves Y Onces	1	und	$ 15.543,00	$ 15.543,00	
	85151607	Liquidos quirugicos	1	und	$ 10.700,00	$ 10.700,00	
o	Código UNSPSC	ALMUERZO	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio total estimado (IVA incluido)	
	85151607	Dieta Normal	1	und	$ 20.032,50	$ 24.708,60	cumplir con todas especificaciones tecnicas en el suminstro de dietas
	85151607	Dieta Normal Pequeña o Pediatrica	1	und	$ 18.394,50	$ 23.114,00	
	85151607	Dieta Blanda	1	und	$ 18.280,50	$ 23.289,00	
	85151607	Dieta Blanda Pequeña	1	und	$ 17.638,50	$ 21.569,80	
	85151607	Dieta Astringente	1	und	$ 20.221,50	$ 23.963,80	
	85151607	Dieta Complementaria I	1	und	$ 17.343,00	$ 18.830,00	
	85151607	Dieta Complementaria II	1	und	$ 18.004,50	$ 22.874,60	
	85151607	Dieta Hipoglucida	1	und	$ 19.830,00	$ 24.271,80	
	85151607	Dieta Hiposodica	1	und	$ 19.665,00	$ 24.271,80	
	85151607	Dieta Líquida Clara	1	und	$ 14.806,50	$ 16.798,60	

	11	85151607	Dieta Liquida Total o Completa	1	und	$ 16.272,00	$ 18.571,00	
	12	85151607	Dieta Hiperproteica	1	und	$ 19.297,50	$ 25.000,00	
	13	85151607	Dieta Renal	1	und	$ 19.567,50	$ 24.228,40	
	14	85151607	Refrigerios Hipoglucidos	1	und	$ 14.239,00	$ 14.239,00	
	15	85151607	Nueves Y Onces	1	und	$ 15.543,00	$ 15.543,00	
	16	85151607	Liquidos quirugicos	1	1un	$ 10.700,00	$ 10.700,00	
ivel	Ref. Artículo	Código UNSPSC	CENA	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio total estimado (IVA incluido)	
	1	85151607	Dieta Normal	1	und	$ 20.032,50	$ 24.092,60	
	2	85151607	Dieta Normal Pequeña o Pediatrica	1	und	$ 18.394,50	$ 22.685,60	
	3	85151607	Dieta Blanda	1	und	$ 18.280,50	$ 22.771,00	
	4	85151607	Dieta Blanda Pequeña	1	und	$ 17.638,50	$ 21.072,80	
	5	85151607	Dieta Astringente	1	und	$ 20.221,50	$ 23.401,00	cumplir con todas especificaciones tecnicas en el suminstro de dietas
	6	85151607	Dieta Complementaria I	1	und	$ 17.343,00	$ 18.545,80	
	7	85151607	Dieta Complementaria II	1	und	$ 18.004,50	$ 22.377,60	
	8	85151607	Dieta Hipoglucida	1	und	$ 19.830,00	$ 23.685,20	
	9	85151607	Dieta Hiposodica	1	und	$ 19.665,00	$ 23.657,20	
	10	85151607	Dieta Liquida Clara	1	und	$ 14.806,50	$ 15.939,00	
	11	85151607	Dieta Liquida Total o Completa	1	und	$ 16.272,00	$ 18.366,60	
	12	85151607	Dieta Hiperproteica	1	und	$ 19.297,50	$ 24.810,00	
	13	85151607	Dieta Renal	1	und	$ 19.567,50	$ 23.540,00	
	14	85151607	Refrigerios Hipoglucidos	1	und	$ 14.239,00	$ 14.239,00	
	15	85151607	Nueves Y Onces	1	und	$ 15.543,00	$ 15.543,00	
	16	85151607	Liquidos quirugicos	1	und	$ 10.700,00	$ 10.700,00	