

FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA
EJÉRCITO NACIONAL



DIRECCION DE SANIDAD
CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE "CENAC REGIONAL NEIVA"
ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD ESM-BASPC09
NIT: 830.039.670-5

Ciudad y Fecha: Neiva. 26 de diciembre de 2018

Señor Mayor
YESID VARGAS OSORIO
Director ESM-BASPC09
Gerente de Proyecto

ASUNTO: EVALUACIÓN TÉCNICA DEL PROCESO DE MINIMA CUANTIA NO. 175 CENAC REGIONAL NEIVA 2018 PARA AMPARAR "PRESTACION DE SERVICIOS CAFETERIA Y RESTAURANTE EN DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS USUARIOS Y BENEFICIARIOS DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD MILITAR ESM-BASPC09 NEIVA".

Consecuentemente teniendo como base la evaluación económica, este comité evaluador procede a verificar técnicamente la oferta presentada por el oferente **SERVICIOS VITALES DE COLOMBIA S.A.S. NIT. 900.589.427-4** toda vez que fue la **SEGUNDA OFERTA DE MENOR VALOR PRESENTADA**. Toda vez que el proponente **OLIVERO MATOMA NOHORA con NIT No. 36177120-7** fue rechazado técnicamente por las razones que a continuación se exponen así:

Teniendo en cuenta que según estipulación de la entidad tanto en los estudios previos como en la invitación pública, en lo que corresponde a VERIFICACIÓN DE EXPERIENCIA, en el numeral 3 se ha indicado: **"Nota 3: EL CENAC NEIVA se reserva el derecho de verificar la veracidad de la información."**

El proponente allego dos CERTIFICACIONES, una de ellas con la CLÍNICA BELO HORIZONTE, entidad que fue contactada vía telefónica, en la que manifiestan que el CERTIFICADO no fue emitido por ellos, siendo un documento falso, razón por lo cual emite documento en que confirma lo indicado anteriormente.

Como consecuencia de la aparente actuación fraudulenta del proponente, el mismo estaría incurso en CAUSAL DE RECHAZO estipulada en la INVITACIÓN PÚBLICA.

h) Cuando en la oferta se encuentre información o documentos que contengan datos tergiversados o alterados que impidan la comparación objetiva de las propuestas.

Razón por lo cual se pasa a evaluar al segundo proponente, de igual forma se remitirá copias a las entidades pertinentes para efectuar la investigación correspondiente.

DESARROLLO DE LA EVALUACION

Las especificaciones técnicas mínimas requeridas son de obligatorio cumplimiento, de no hacerlo la propuesta será considerada no apta técnicamente.

OTRAS ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION DEL BIEN	DESCRIPCION DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE / NO CUMPLE
------	---------------	----------------------	-----------------------------------	------------------	--------------------

1	50192701	<p>DIETA NORMAL DESAYUNO, ALMUERZO, CENA EL SUMINISTRO Y ENTREGA DE LAS DIETAS HOSPITALARIAS DEBEN HACERSE EN LAS INSTALACIONES DEL ESM 5176. LAS DIETAS DEBEN SER ENTREGADAS EN DESECHABLES (PLATOS, VASOS, CUBIERTOS, SERVILLETAS) PARA DICHO SUMINISTRO EL CONTRATISTA DEBERA DISPONER DE CARRO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS, CARRO PARA LA DISTRIBUCION DE LAS DIETAS EN LOS SERVICIOS DE HOSPITALIZACIÓN Y OBSERVACIÓN</p>	<p>CARACTERISTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La bebida del desayuno debe variarse entre: Chocolate, té, café, cocoa o bebida achocolatada, avena. Diario se debe ofrecer dos opciones de bebida para selección del paciente. • En la porción de sopa se considera el aporte de una porción de plátanos y tubérculos, diferente a la que se debe servir en el seco. • Se ofrecera en las tres comidas principales porción de fruta picada o entera. <ul style="list-style-type: none"> • De ser necesario la Nutricionista Dietista del Hospital solicitará algunas modificaciones a esta dieta. • En cuanto al queso o sustituto, se brindará queso 3 días de la semana, tres días se ofrecerá huevo y una vez jamon bajo en grasa. • Una vez a la semana se ofrecera arepa de chòcolo al desayuno la cual equivale a dos porciones de harina • Se debe brindar leguminosa fresca o seca todos los días. • Al paciente se le debe suministrar diariamente una jarra de agua pura con su respectivo vaso, ambos rotulados por habitación, y con la identificación de la empresa contratista. • Componentes de un menu y porciones de servida por comida: se refiere a las preparaciones o platos que se servirán en cada comida 	DESAYUNO	CUMPLE
				ALMUERZO	
				CENA	
2	50192701	<p>DIETA BLANDA DESAYUNO, ALMUERZO, CENA EL SUMINISTRO Y ENTREGA DE LAS DIETAS HOSPITALARIAS DEBEN HACERSE EN LAS INSTALACIONES DEL ESM 5176. LAS DIETAS DEBEN SER ENTREGADAS EN DESECHABLES (PLATOS, VASOS, CUBIERTOS, SERVILLETAS) PARA DICHO SUMINISTRO EL CONTRATISTA DEBERA DISPONER DE CARRO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS, CARRO PARA LA DISTRIBUCION DE LAS DIETAS EN LOS SERVICIOS DE HOSPITALIZACIÓN Y OBSERVACIÓN</p>	<p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La leche de esta dieta debe ser deslactosada o leche de soya • Al desayuno se ofrecerán cereales de fácil masticación, como pan, pan de queso, buñuelo o cereales instantaneos. • Las frutas serán dulces de fácil masticación. • Al almuerzo y comida todas las preparaciones deben ser de fácil masticación. • Las carnes pueden ser presentadas como: Molida, desmechada, finamente picada o cortes de carnes blandas como pollo o pescado. • La ensalada debe ser cocida o al vapor • Los postres de fácil deglución como: pudín, flan o gelatina artificiales • Ninguna preparación será frita o con condimentos artificiales • Se excluyen las leguminosas 	DESAYUNO	CUMPLE
				ALMUERZO	
				CENA	
3	50192701	<p>DIETA HIPERPROTEICA, DESAYUNO, ALMUERZO, CENA EL SUMINISTRO Y ENTREGA DE LAS DIETAS HOSPITALARIAS DEBEN HACERSE EN LAS INSTALACIONES DEL ESM 5176. LAS DIETAS DEBEN SER ENTREGADAS EN DESECHABLES (PLATOS, VASOS, CUBIERTOS, SERVILLETAS) PARA DICHO SUMINISTRO EL CONTRATISTA DEBERA DISPONER DE CARRO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS, CARRO PARA LA DISTRIBUCION DE LAS DIETAS EN LOS SERVICIOS DE HOSPITALIZACIÓN Y OBSERVACIÓN</p>	<p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La bebida del desayuno debe variarse entre: Chocolate, té, café, cocoa o bebidas chocolataadas. • En los refrigerios se debe presentar una fruta picada o entera. • En la porcion de sopa se considera el aporte de una porcion de cereales o de plátanos y tubérculos • En una misma comida, las dos (2) porciones de plátanos o tubérculos deben ser diferentes, por ejemplo Papa, yuca o platano. • El azúcar y margarina deben presentarse en empaque individual y debe ser de canola. 	DESAYUNO	CUMPLE
				ALMUERZO	
				CENA	
4	50192701	<p>DIETA HIPOSODICA, DESAYUNO, ALMUERZO, CENA EL SUMINISTRO Y ENTREGA DE LAS DIETAS HOSPITALARIAS DEBEN HACERSE EN LAS INSTALACIONES DEL ESM 5176. LAS DIETAS DEBEN SER ENTREGADAS EN DESECHABLES (PLATOS, VASOS, CUBIERTOS, SERVILLETAS) PARA DICHO SUMINISTRO EL CONTRATISTA DEBERA DISPONER DE CARRO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS, CARRO PARA LA DISTRIBUCION DE LAS DIETAS EN LOS SERVICIOS DE HOSPITALIZACIÓN Y OBSERVACIÓN</p>	<p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La bebida del desayuno debe variarse entre: Chocolate, té, café, cocoa o bebida achocolatada. Diario ofrecer dos opciones de bebida para selección del paciente. • Los cereales de esta dieta deben ser normales excluir las galletas y el queso, al desayuno deben ser cuajada no se ofrecerá ninguna clase de embutido. • Exclusión de salsa de tomate, mayonesa, tartara etc. • A las ensaladas no se les adiciona sal, en reemplazo deben ir acompañadas de limon • En la porción de sopa se considera el aporte de una y media porción de plátanos y tubérculos, diferente a la que se debe servir en el seco. 	DESAYUNO	CUMPLE
				ALMUERZO	
				CENA	

5	50192701	<p>DIETA HIPOGLUCIDA, DESAYUNO, ALMUERZO, CENA EL SUMINISTRO Y ENTREGA DE LAS DIETAS HOSPITALARIAS DEBEN HACERSE EN LAS INSTALACIONES DEL ESM 5176. LAS DIETAS DEBEN SER ENTREGADAS EN DESECHABLES (PLATOS, VASOS, CUBIERTOS, SERVILLETAS) PARA DICHO SUMINISTRO EL CONTRATISTA DEBERA DISPONER DE CARRO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS, CARRO PARA LA DISTRIBUCION DE LAS DIETAS EN LOS SERVICIOS DE HOSPITALIZACION Y OBSERVACION</p>	<p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se ofrecerán carnes rojas dos veces por semana, los demás días carnes blancas. • La bebida del desayuno debe variarse entre: Té, cocoa o bebida chocolatada. Diario se debe ofrecer dos opciones de bebida para selección del paciente. • La leche a ofrecer debe ser descremada, el queso será bajo en grasa o cuajada • En la porción de sopa se considera el aporte de una porción de plátanos y tubérculos • No se ofrecerá huevo, ni mantequilla en esta dieta y las preparaciones serán realizadas con aceite de canola 	DESAYUNO	CUMPLE
				ALMUERZO	
				CENA	
6	50192701	<p>DIETA HIPOGRASA, DESAYUNO, ALMUERZO, CENA EL SUMINISTRO Y ENTREGA DE LAS DIETAS HOSPITALARIAS DEBEN HACERSE EN LAS INSTALACIONES DEL ESM 5176. LAS DIETAS DEBEN SER ENTREGADAS EN DESECHABLES (PLATOS, VASOS, CUBIERTOS, SERVILLETAS) PARA DICHO SUMINISTRO EL CONTRATISTA DEBERA DISPONER DE CARRO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS, CARRO PARA LA DISTRIBUCION DE LAS DIETAS EN LOS SERVICIOS DE HOSPITALIZACION Y OBSERVACION</p>	<p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se ofrecerán carnes rojas dos veces por semana, los demás días carnes blancas. • La bebida del desayuno debe variarse entre: Té, cocoa o bebida chocolatada. Diario se debe ofrecer dos opciones de bebida para selección del paciente. • La leche a ofrecer debe ser descremada, el queso será bajo en grasa o cuajada • En la porción de sopa se considera el aporte de una porción de plátanos y tubérculos. • No se ofrecerá huevo, ni mantequilla en esta dieta y las preparaciones serán realizadas con aceite de canola. 	DESAYUNO	CUMPLE
				ALMUERZO	
				CENA	
7	50192701	<p>DIETA LIQUIDA, DESAYUNO, ALMUERZO, CENA EL SUMINISTRO Y ENTREGA DE LAS DIETAS HOSPITALARIAS DEBEN HACERSE EN LAS INSTALACIONES DEL ESM 5176. LAS DIETAS DEBEN SER ENTREGADAS EN DESECHABLES (PLATOS, VASOS, CUBIERTOS, SERVILLETAS) PARA DICHO SUMINISTRO EL CONTRATISTA DEBERA DISPONER DE CARRO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS, CARRO PARA LA DISTRIBUCION DE LAS DIETAS EN LOS SERVICIOS DE HOSPITALIZACION Y OBSERVACION</p>	<p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La bebida puede ser aromática, té o Nestea, aguapanela, Consome o naranjada • El consomé debe ser claro y desgrasado, preparado con carne magra de res o pollo sin piel, se permite condimentar con hierbas naturales o vegetales para dar sabor, pero se deben retirar al servir la preparación. Siempre se debe servir a una temperatura (37-5°C) • La porción del azúcar se debe servir en empaque individual. • Esta dieta es nomosódica y siempre debe permanecer disponible en el Servicio de Alimentación, en caso de cualquier requerimiento. • La gelatina es sólida, si se requiere se ordenará líquida. En caso de ser hipoglúcida se debe ofrecer gelatina dietética, siempre debe ofrecerse la porción en copa acrílica • Además de lo anterior, al paciente se le debe suministrar diariamente una jarra de líquido - Preferiblemente agua pura o aromática. - No se permite consomé instantáneo con caldos de gallina. • La variedad de las bebidas que componen esta dieta, debe ser recordada al paciente para que el mismo elija que consumir. 	DESAYUNO	CUMPLE
				ALMUERZO	
				CENA	
8	50192701	<p>DIETA CORONARIA, DESAYUNO, ALMUERZO, CENA EL SUMINISTRO Y ENTREGA DE LAS DIETAS HOSPITALARIAS DEBEN HACERSE EN LAS INSTALACIONES DEL ESM 5176. LAS DIETAS DEBEN SER ENTREGADAS EN DESECHABLES (PLATOS, VASOS, CUBIERTOS, SERVILLETAS) PARA DICHO SUMINISTRO EL CONTRATISTA DEBERA DISPONER DE CARRO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS, CARRO PARA LA DISTRIBUCION DE LAS DIETAS EN LOS SERVICIOS DE HOSPITALIZACION Y OBSERVACION</p>	<p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Todas las preparaciones deben ser de bajo contenido grasa y colesterol, azúcares simple • Los cereales deben ser en alta proporción productos ricos en fibra: Cereales, Pastas y panes integrales • Las frutas deben incluirse en todos los tiempos de comida 	DESAYUNO	CUMPLE
				ALMUERZO	
				CENA	

9	50192701	<p>DIETA NORMAL MAS COMPLEMENTARIA I II y III</p> <p>DESAYUNO ALMUERZO CENA EL SUMINISTRO Y ENTREGA DE LAS DIETAS HOSPITALARIAS DEBEN HACERSE EN LAS INSTALACIONES DEL ESM 5176 LAS DIETAS DEBEN SER ENTREGADAS EN DESECHABLES (PLATOS, VASOS, CUBIERTOS, SERVILLETAS) PARA DICHO SUMINISTRO EL CONTRATISTA DEBERA DISPONER DE CARRO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS, CARRO PARA LA DISTRIBUCION DE LAS DIETAS EN LOS SERVICIOS DE HOSPITALIZACION Y OBSERVACION</p>	<p>DIETA NORMAL + COMPLEMENTARIA I</p> <p>Caracteristicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los jugos de fruta como de manzana, pera, durazno, fresa, melon, guayaba. • Las compotas son preparadas con frutas carnosas que aportan vitamina A y B, carbohidratos y celulosa util para rehilat la funcion digestiva, como papaya, mango, pera, durazno y manzana. • Las verduras aportan vitaminas del complejo B, vitamina A, minerales y celulosa como auyama, espinaca, zanahoria. Preferiblemente se ofrece un vegetal amarillo y uno verde siempre van cocidos. • El desayuno consta de una papilla en agua y jugo no acido • El almuerzo y la comida llevan licuado de verduras amarillas y verdes • Las nueves y onces constan de una compota o puré de fruta no acida 	DESAYUNO	CUMPLE
			<p>DIETA NORMAL + COMPLEMENTARIA II</p> <p>Caracteristicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se introducen las leguminosas como frijol, arveja seca, lenteja, garbanzo se ofrecen licuadas en la sopa o pure • Tambien se ofrecen cereales de avena y trigo. • Los tuberculos (papa, yuca, arracacha, ñame) y plátanos se dan en forma de pure o se adicionan en la sopa • Las preparaciones deben ser en consistencia blanda, todo pure, tortas. • No se permite el suministro de Huevo, verduras crudas, alimentos de consistencia dura. 	ALMUERZO	
			<p>DIETA NORMAL + COMPLEMENTARIA III</p> <p>Caracteristicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dieta completa y variada que ofrece toda clase de alimentos en porciones pequeñas • Para los menores de un año se restringe: pescado, alun, cerdo, fresa, leche entera • la consistencia de los alimentos se debe ofrecer molidos, en trozos pequeños picados desmechados • Se incluyen frutas citricas mandarina, naranja que aporten fundamentalmente vitamina C. 	CENA	
10	50192701	<p>DIETA HIPOGLUCIDA</p> <p>FRACCIONADA, DESAYUNO, ALMUERZO, CENA EL SUMINISTRO Y ENTREGA DE LAS DIETAS HOSPITALARIAS DEBEN HACERSE EN LAS INSTALACIONES DEL ESM 5176 LAS DIETAS DEBEN SER ENTREGADAS EN DESECHABLES (PLATOS, VASOS, CUBIERTOS, SERVILLETAS) PARA DICHO SUMINISTRO EL CONTRATISTA DEBERA DISPONER DE CARRO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS, CARRO PARA LA DISTRIBUCION DE LAS DIETAS EN LOS SERVICIOS DE HOSPITALIZACION Y OBSERVACION</p>	<p>Caracteristicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Todas las bebidas y preparaciones deben servirse sin: azúcar, miel o panela • Los cereales deben ser en alta proporcion productos ricos en fibra, se debe ofrecer una vez a la semana arepa de chocio; debe tenerse en cuenta la variedad de los cereales de las entre comidas del mismo día • En la porcion de sopa se considera el aporte de una porcion de cereales o plátanos y tuberculos • Las frutas deben incluirse en todos los tiempos de comida. • La bebida con leche debe variarse entre: Chocolate, te, café o cocoa. • Se debe disponer en el servicio de productos dietéticos • Diario como una porcion de cereal, se ofrecera avena en diferentes preparaciones. 	DESAYUNO	CUMPLE
				ALMUERZO	
				CENA	
11	50192701	<p>DIETA NORMAL + SUPLEMENTO VITAMINICO, DESAYUNO, ALMUERZO, CENA EL SUMINISTRO Y ENTREGA DE LAS DIETAS HOSPITALARIAS DEBEN HACERSE EN LAS INSTALACIONES DEL ESM 5176 LAS DIETAS DEBEN SER ENTREGADAS EN DESECHABLES (PLATOS, VASOS, CUBIERTOS, SERVILLETAS) PARA DICHO SUMINISTRO EL CONTRATISTA DEBERA DISPONER DE CARRO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS, CARRO PARA LA DISTRIBUCION DE LAS DIETAS EN LOS SERVICIOS DE HOSPITALIZACION Y OBSERVACION</p>	<p>Caracteristicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La bebida del desayuno debe variarse entre: Chocolate, te, café, cocoa o bebida achocolatada, avena. Diario se debe ofrecer dos opciones de bebida para seleccion del paciente • En la porcion de sopa se considera el aporte de una porcion de platanos y tuberculos; diferente a la que se debe servir en el seco • Se ofrecerá en las tres comidas principales porción de fruta picada o entera • De ser necesario la Nutricionista Dietista del Hospital solicitará algunas modificaciones a esta dieta • En cuanto al queso o sustituto, se brindara queso 3 dias de la semana, tres dias se ofrecera huevo y una vez jamón bajo en grasa • Una vez a la semana se ofrecerá arepa de chocoic al desayuno la cual equivale a dos porciones de harina • Se debe brindar leguminosa fresca o seca todos los días 	DESAYUNO	CUMPLE
				ALMUERZO	
				CENA	

		OBSERVACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> Al paciente se le debe suministrar diariamente una jarra de agua pura con su respectivo vaso, ambos rotulados por habitación, y con la identificación de la empresa contratista. Componentes de un menú y porciones de servida por comida; se refiere a las preparaciones o platos que se servirán en cada comida. Debe incluir alimentos como panela, naranja, papaya, guayaba, banano, melón, brevas, plátano, bocadillo, frijol, garbanzo, lenteja, arveja seca, remolacha, chocolate, zanahoria, papa con cascara, espinaca, tomate, tallos y apio 		
12	50192701	DIETA ASTRINGENTE, DESAYUNO, ALMUERZO, CENA EL SUMINISTRO Y ENTREGA DE LAS DIETAS HOSPITALARIAS DEBEN HACERSE EN LAS INSTALACIONES DEL ESM 5176. LAS DIETAS DEBEN SER ENTREGADAS EN DESECHABLES (PLATOS, VASOS, CUBIERTOS, SERVILLETAS) PARA DICHO SUMINISTRO EL CONTRATISTA DEBERA DISPONER DE CARRO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS, CARRO PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LAS DIETAS EN LOS SERVICIOS DE HOSPITALIZACIÓN Y OBSERVACIÓN	<p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> Excluir alimentos integrales, frutas, y verduras crudas, leche y todos sus derivados, condimentos, salsas, grasas, azúcar, dulces y cremas Se deben incluir alimentos astringentes como papa en puré, pera, manzana, durazno y guayaba en jugo o compota. También pueden incluirse otros productos como el té en agua. Las galletas de soda, ahuyama, zanahoria, caldo de papa y agua de arroz tostado entre otros. 	DESAYUNO	CUMPLE
				ALMUERZO	
				CENA	
13	50202301	AGUA EN BOTELLON APTA PARA CONSUMO HUMANO	BOTELLON DE 5 GALONES APTA PARA CONSUMO HUMANO.	UND	CUMPLE

Las especificaciones técnicas mínimas requeridas son obligatorio cumplimiento, de no hacerlo la propuesta será considerada no apta técnicamente.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

DESCRIPCION	CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLE / NO CUMPLE
El suministro y entrega en las instalaciones del esm-baspe09 de dietas para el personal hospitalizado y en observación, las dietas deben ser entregadas en desechables (platos, vasos, cubiertos, servilletas) para dicho suministro el contratista deberá disponer de carro transportador de alimentos, carro para la distribución de las dietas en los servicios de hospitalización y observación siguiente dietas hospitalarias.		CUMPLE
CALIDAD NUTRICIONAL	<ul style="list-style-type: none"> Los requerimientos de la dieta normal en calorías y nutrientes para paciente adulto hospitalizado son los siguientes En una dieta normal se brindará desayuno, almuerzo y comida; igual será para la dieta Hiperproteica, hipo grasa, hipoglucida, hipo sodica, blandas, baja en residuo y alta en fibra. La dieta líquida clara, licuada completa, hipoglucida e Hiper calórica – Hiperproteica, algunas dietas pediátricas serán fraccionadas. En algunas ocasiones se hará necesario aumentar porciones de alimentos, previo aviso de la Nutricionista Dietista de la institución, en cuyo caso se facturarán como porciones adicionales e individuales. 	CUMPLE
MINUTA PATRÓN	<ul style="list-style-type: none"> La minuta patrón incluye los grupos de alimentos y las porciones de cada uno para lograr el suministro a los usuarios de una alimentación que cubra los requerimientos de una dieta básica adecuada y normal. A continuación se determinan las minutas de cada tipo de dieta, con las cuales el contratista elaborará el respectivo manual de dietas y la posterior derivación del menú. 	CUMPLE
DIETA NORMAL	<p>CARACTERÍSTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> La bebida del desayuno debe variarse entre: Chocolate, té, café, cocoa o bebida achocolatada, avena. Diario se debe ofrecer dos opciones de bebida para selección del paciente. En la porción de sopa se considera el aporte de una porción de plátanos y tubérculos, diferente a la que se debe servir en el seco. Se ofrecerá en las tres comidas principales porción de fruta picada o entera. De ser necesario la Nutricionista Dietista del Hospital solicitará algunas modificaciones a esta dieta. En cuanto al queso o sustituto, se brindará queso 3 días de la semana, tres días se ofrecerá huevo y una vez jamón bajo en grasa. Una vez a la semana se ofrecerá arepa de chocolate al desayuno la cual equivale a dos porciones de harina. Se debe brindar leguminosa fresca o seca todos los días. Al paciente se le debe suministrar diariamente una jarra de agua pura con su respectivo vaso, ambos rotulados por habitación, y con la identificación de la empresa contratista. 	CUMPLE

	<ul style="list-style-type: none"> Componentes de un menú y porciones de servida por comida se refiere a las preparaciones o platos que se servirán en cada comida 	
DERIVACION DE DIETAS	<p>Dieta alta en fibra</p> <p>La dieta alta en fibra seguirá los mismos parámetros de la normal pero con las siguientes observaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diariamente se ofrecerán cereales integrales, también se puede brindar arepa de choclo o avena. La fruta debe presentarse picada o entera y se ofrecerá una porción adicional en los dos refrigerios. Se debe suministrar dos jaras de agua diariamente, una en la mañana y otra en la tarde. 	CUMPLE
DIETA BLANDA	<p>CARACTERÍSTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> La leche de esta dieta debe ser deslactosada o leche de soya. Al desayuno se ofrecerán cereales de fácil masticación, como pan, pandequeso, buñuelo o cereales instantáneos. Las frutas serán dulces, de fácil masticación. Al almuerzo y comida todas las preparaciones deben ser de fácil masticación. Las carnes pueden ser presentadas como: Molida, desmechada, finamente picada o cortes de carnes blandas como pollo o pescado. La ensalada debe ser cocida o al vapor. Los postres de fácil deglución como: pudín, flan o gelatina. Ninguna preparación será frita o con condimentos artificiales. Se excluyen las leguminosas. 	CUMPLE
DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA	<p>CARACTERÍSTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> La bebida del desayuno debe variarse entre: Chocolate, té, café, cocoa o bebidas chocolatadas. En los refrigerios se debe presentar una fruta picada o entera. En la porción de sopa se considera el aporte de una porción de cereales o de plátanos y tubérculos. En una misma comida, las dos (2) porciones de plátanos o tubérculos deben ser diferentes, por ejemplo: Papa, yuca o plátano. El azúcar y margarina deben presentarse en empaque individual y debe ser de canola. 	CUMPLE
DIETA HIPOSÓDICA	<p>CARACTERÍSTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> La bebida del desayuno debe variarse entre: Chocolate, té, café, cocos o bebida achocolatada. Diario ofrecer dos opciones de bebida para selección del paciente. Los cereales de esta dieta deben ser normales, excluir las galletas y el queso, al desayuno deben ser cuajada no se ofrecerá ninguna clase de embutido. Exclusión de salsa de tomate, mayonesa, tartara, etc. A las ensaladas no se les adiciona sal, en reemplazo deben ir acompañadas de limón. En la porción de sopa se considera el aporte de una y media porción de plátanos y tubérculos; diferente a la que se debe servir en el seco. 	CUMPLE
DIETA HIPOGLUCIDA	<p>CARACTERÍSTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> El desayuno debe incluir una porción de pan integral. El almuerzo y la comida serán similares a la dieta normal, suministrando solo una porción de harina la cual debe ser variada. La verdura del almuerzo y cena se debe ofrecer cruda y cocida, la verdura cruda en plato independiente. La porción debe ser de 50 g cada una. Se ofrecerá una porción de fruta (100 g) en cada comida principal independientemente del jugo y se suprime el postre. La porción de verduras se ofrecerá de 100 g en cada comida principal. 	CUMPLE
DIETA HIPOGRASA	<p>CARACTERÍSTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Se ofrecerán carnes rojas dos veces por semana, los demás días carnes blancas. La bebida del desayuno debe variarse entre: Té, cocoa o bebida chocolatada. Diario se debe ofrecer dos opciones de bebida para selección del paciente. La leche a ofrecer debe ser descremada, el queso será bajo en grasa o cuajada. En la porción de sopa se considera el aporte de una porción de plátanos y tubérculos. No se ofrecerá huevo ni mantequilla en esta dieta y las preparaciones serán realizadas con aceite de canola. 	CUMPLE
DIETA LIQUIDA	<p>CARACTERÍSTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Todas las preparaciones deben ser licuadas. Las frutas junto con el azúcar que se ofrecerá como jugo. Los cereales a utilizar en desayuno, media mañana, algo y merienda deben ser: pan, galletas de sal o dulces, tostada, maicena, avena, cereales instantáneos. Separar el momento de licuar los alimentos preparados con sal y azúcar. El postre se servirá individual, de fácil deglución como: flan, pudín, entre otros. Al licuado se le adicionará consomé claro desgrasado hasta obtener un volumen de 300 cc. Las frutas deben ser dulces. Las verduras deben ser cocidas o al vapor. 	CUMPLE
DIETA HIPOGLUCIDA FRACCIONADA	<p>CARACTERÍSTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Todas las bebidas y preparaciones deben servirse sin: azúcar, miel o panela. Los cereales deben ser en alta proporción productos ricos en fibra, se debe ofrecer una vez a la semana arepa de choclo, debe tenerse en cuenta la variedad de los cereales de las entre comidas del mismo día. En la porción de sopa se considera el aporte de una porción de cereales o plátanos y tubérculos. Las frutas deben incluirse en todos los tiempos de comida. La bebida con leche debe variarse entre: Chocolate, té, café o cocoa. Se debe disponer en el servicio de productos dietéticos. Diario como una porción de cereal se ofrecerá avena en diferentes preparaciones. 	CUMPLE

DIETA CORONARIA	<p>CARACTERÍSTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Todas las preparaciones deben ser de bajo contenido grasa y colesterol azúcares simple. Los cereales deben ser en alta proporción productos ricos en fibra. Cereales, Pastas y panes integrales Las frutas deben incluirse en todos los tiempos de comida 	CUMPLE
DIETA NORMAL + COMPLEMENTARIA I	<p>CARACTERÍSTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Los jugos de fruta como de manzana, pera, durazno, fresa, melón, guayaba Las compotas son preparadas con frutas carnosas que aportan vitamina A y B carbohidratos y celulosa útil para rehar la función digestiva, como papaya, mango, pera, durazno y manzana. Las verduras, aporten vitaminas del complejo B, vitamina A, minerales y celulosa como auyama, espinaca, zanahoria. Preferiblemente se ofrece un vegetal amarillo y uno verde siempre van cocidos. El desayuno consta de una papilla en agua y jugo no ácido El almuerzo y la comida llevan licuado de verduras amarillas y verdes Las nueves y onces constan de una compota o puré de fruta no ácidas 	CUMPLE
DIETA NORMAL + COMPLEMENTARIA II	<p>CARACTERÍSTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Se introducen las leguminosas como frijol, arveja seca, lenteja, garbanzo se ofrecen licuadas en la sopa o puré. También se ofrecen cereales de avena y trigo Los tubérculos (papa, yuca, amacacha, ñame) y plátanos se dan en forma de puré o se adicionan en la sopa Las preparaciones deben ser en consistencia blanda, todo puré, tortas No se permite el suministro de Huevo, verduras crudas, alimentos de consistencia dura. 	CUMPLE
DIETA NORMAL + COMPLEMENTARIA III	<p>CARACTERÍSTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Dieta completa y variada que ofrece toda clase de alimentos en porciones pequeñas Para los menores de un año se resringe: pescado, atún, cerdo, fresa, leche entera la consistencia de los alimentos se debe ofrecer molidos, en trozos pequeños picados desmechados Se incluyen frutas cítricas mandarina, naranja que aportan fundamentalmente vitamina C. 	CUMPLE
DIETA NORMAL + SUPLEMENTO VITAMINICO	<p>CARACTERÍSTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> La bebida del desayuno debe variarse entre Chocolate, té, café, cocos o bebida achocolatada, avena. Diario se debe ofrecer dos opciones de bebida para selección del paciente En la porción de sopa se considera el aporte de una porción de plátanos y tubérculos, diferente a la que se debe servir en el seco Se ofrecerá en las tres comidas principales porción de fruta picada o entera De ser necesario la Nutricionista Dietista del Hospital solicitará algunas modificaciones a esta dieta. En cuanto al queso o sustituto, se brindará queso 3 días de la semana, tres días se ofrecerá huevo y una vez jamón bajo en grasa. Una vez a la semana se ofrecerá arepa de chocolate al desayuno la cual equivale a dos porciones de harina. Se debe brindar leguminosa fresca o seca todos los días Al paciente se le debe suministrar diariamente una jarra de agua pura con su respectivo vaso, ambos rotulados por habitación y con la identificación de la empresa contratista. Componentes de un menú y porciones de servida por comida, se refiere a las preparaciones o platos que se servirán en cada comida Debe incluir alimentos como panela, naranja, papaya, guayaba, banano, melón, brevas, plátano, bocadillo, frijol, garbanzo, lenteja, arveja seca, remolacha, chocolate, zanahoria, papa con cascara, espinaca, tomate, tallos y apio 	CUMPLE
DIETA ASTRINGENTE	<p>CARACTERÍSTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Excluir alimentos integrales, frutas y verduras crudas, leche y todos sus derivados, condimentos, salsas, grasas, azúcar, dulces y cremas. Se deben incluir alimentos astringentes como papa en puré, pera, manzana, durazno y guayaba en jugo o compota También pueden incluirse otros productos como efte en agua Las galletas de soda, auyama, zanahoria, caldo de papa y agua de arroz tostado entre otros 	CUMPLE
HORARIO DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS	<p>El servicio de alimentación cubrirá las necesidades del Establecimiento de Sanidad Militar ESM-BASPC09 en los siguientes horarios:</p> <p>DESAYUNO: 06:30 am</p> <p>REFRIGERIO MAÑANA: 9:00 am</p> <p>ALMUERZO: 12 m</p> <p>REFRIGERIO TARDE: 3:00 pm</p> <p>COMIDA: 5:00</p>	CUMPLE
INSTALACIONES	<p>REQUISITOS OBLIGATORIOS DE LAS INSTALACIONES DONDE SE PRESTARA EL SERVICIO DE DIETAS HOSPITALARIAS: los siguientes requerimientos estarán sujetos a verificación del supervisor de contrato</p> <ul style="list-style-type: none"> Deberá presentar la siguiente documentación Protocolo para control de vectores Protocolo de limpieza y desinfección de áreas y superficies Protocolo de manejo de Residuos Sólidos. 2. Contar con tanques de almacenamiento de agua potable. 3. Canecas de recolección de residuos sólidos que cuente con tapas herméticas, rotuladas, impermeable con bolsa con código de color correspondiente. 4. El lugar donde se procesan y se manipulan los alimentos debe estar ubicado en un sitio seco y limpio (paredes, pisos y techos) El contratista deberá cumplir con las condiciones específicas de las instalaciones según la normatividad vigente teniendo en cuenta los siguientes aspectos <p>En las entre comidas se ofrecerá: fruta picada, gelatina o jugo licuado y como cereal.</p>	CUMPLE

	rosquitas galletas o pan.	
ESTRUCTURA E INSTALACIONES	<ul style="list-style-type: none"> Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen contaminantes tóxicos resistentes impermeables no absorbentes no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza desinfección y el mantenimiento sanitario. Los sifones de desagüe deben estar provistos de rejilla, con el fin de evitar el paso de residuos que atasquen las tuberías. Las paredes deben ser de materiales resistentes impermeables y de fácil limpieza y desinfección. Además hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados. Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos y entre las paredes y los techos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza. Los techos deben estar diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad y hongos, la condensación, el desprendimiento superficial y además se facilite la limpieza y el mantenimiento. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables resistentes de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza y desinfección. Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben estar contruidas para evitar la acumulación de suciedades y facilitar la limpieza; aquellas que se comuniquen con el ambiente exterior deben estar provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación. No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración, cuando sea necesario debe utilizarse una puerta de doble servicio con su respectivo anjeo. Los accesos y alrededores se encuentran limpios, libres de acumulación de basuras y tienen superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impiden la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento. Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud, las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos no deben ser mayores de 1 cm. La edificación e instalaciones tienen el tamaño adecuado que permita una adecuada separación física de las áreas donde se realiza operaciones de preparación, limpieza, traslados de insumos o elementos, y áreas de limpieza, desinfección y control de plagas. El tamaño del almacén o depósitos (económicos) tiene el tamaño necesario en proporción a el volumen de insumos manejado por el casino etc., contando con el espacio libre para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos. ILUMINACIÓN: El establecimiento tiene una adecuada y suficiente iluminación natural y/o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas. Posee adecuada ventilación y se encuentran en buen estado y limpias. 	CUMPLE
INSTALACIONES SANITARIAS	<ul style="list-style-type: none"> Se debe disponer de espacios libres para la circulación del personal, traslado de productos y facilitar la limpieza de las áreas. Los servicios sanitarios deben estar dotados de papel higiénico, jabón y toallas desechables para el secado de manos y canecas con su respectiva bolsa, así como en las proximidades a los lavamanos, se deben colocar avisos de advertencia sobre la necesidad de lavarse las manos. Se cuenta con un sistema de lavado de manos y botas en la entrada y salida del área del proceso de alimentos. 	CUMPLE
EQUIPOS Y UTENSILIOS	<ul style="list-style-type: none"> Las neveras y/o cuartos fríos deben contar con un sistema de medición de temperatura (la temperatura de refrigeración no debe exceder los 4 °C) que debe estar funcionando de manera óptima todo el tiempo. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin esquinas o rincones angulares que dificulten la limpieza, estar contruidas con materiales resistentes impermeables, lavables, no absorbentes y estar libre de grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos. Se realiza mantenimiento preventivo a los equipos donde se almacenan los alimentos, controlando el buen funcionamiento de estos. 	CUMPLE
PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS	<ul style="list-style-type: none"> El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental, se almacenarán en recipientes adecuados. Así mismo las áreas de almacenamiento de alimentos deben estar separadas de viviendas y dormitorios, así mismo debe estar ordenados en pilas o estibas con separación de 60 cm, con respecto a las paredes perimetrales y disponerse sobre paneles o tarimas elevadas del piso por lo menos a 15 cm. Los alimentos perecederos como leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deberán almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación. No podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados para evitar la contaminación cruzada. El agua que se utiliza para la manipulación y procesamiento de los alimentos proviene de una fuente segura y es apta para consumo humano. Los proveedores de los alimentos y la materia prima están debidamente certificados y acreditados por una entidad competente y se les realiza periódicamente visitas con el fin de evaluar el estado y la calidad de sus procesos. El administrador de la cocina deberá exigir el concepto sanitario FAVORABLE y verificar los resultados entregados por el laboratorio sobre el análisis realizado a los alimentos. Continuamente se verifica y garantiza la calidad de la materia prima para la 	CUMPLE

	<p>preparación de los alimentos incluyendo el control de las fechas de vencimiento</p> <ul style="list-style-type: none"> Se verifica continuamente que los alimentos que deben permanecer congelados y/o refrigerados (-18°C) no pierdan la cadena de frío durante su transporte, almacenamiento, manipulación y procesamiento, garantizando que no se genere contaminación cruzada y por ende la seguridad de los consumidores Los alimentos vencidos o caducados se dispondrán en un lugar específico, donde se evidencia fecha de vencimiento y se consignan los datos en un libro de registro con fecha, cantidad, salidas parciales o totales y la disposición final. El servicio de los alimentos deberá hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. Se cuenta con termómetros para garantizar que los alimentos alcancen una temperatura óptima (la temperatura de los alimentos en cocción debe ser mayor a 60°C), así como un mecanismo para conservar la temperatura de los alimentos, ejemplo: Baño de María El establecimiento mantiene y conserva la muestra de alimentos por 72 horas, de cada comida suministrada a los usuarios. 	
MANIPULADORES DE ALIMENTOS	<ul style="list-style-type: none"> "El encargado de la administración de la cocina debe asegurarse que todos los manipuladores de alimentos, se realicen los siguientes exámenes cuando ingresan al trabajo y periódicamente: * Coprológico * Parcial de orina * Frotis y cultivo de garganta * KOH de uñas y lesiones de piel. La agencia logística debiera garantizar los exámenes de los manipuladores y el certificado médico en donde constancia de la aptitud del personal para la manipulación de alimentos" El encargado de la administración de las cocinas debe asegurarse que todos los manipuladores de alimentos, cuenten con los siguientes esquemas de vacunación Si los manipuladores de alimentos están capacitados periódicamente por una entidad acreditada en actividades relacionadas con la labor, cuentan con su respectivo certificado. El manipulador de alimentos conoce el protocolo de lavado de manos UNAS LIMPIAS, cortas sin esmalte ETC no se permite el uso de maquillaje. El manipulador deberá usar una vestimenta que cumpla con los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none"> * De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza * Con cierres o cremalleras y / o broches en lugar de botones que puedan caer en los alimentos. * Sin bolsillos ubicados por encima de la cintura, cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidente de trabajo. * Guantes (opcionales). * Gorro o malla para el cabello. Tapabocas Calzado cerrado. Se cuenta con una carpeta por cada manipulador de alimentos donde se lleve el control y registro documental 	CUMPLE
MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS EN LAS COCINAS	<ul style="list-style-type: none"> Deben disponerse de recipientes, locales e instalaciones para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Deberá disponerse de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos y deberán ser removidos y lavados frecuentemente Los recipientes para recolección y almacenamiento de residuos sólidos deben contar con bolsa con el fin de evitar una mayor contaminación Las bolsas de basura se deben sacar una vez estén llenas a tres cuartos de su capacidad y en todo caso diariamente Los recipientes de almacenamiento de residuos sólidos deben limpiarse y desinfectarse mínimo un vez al día Los residuos que pueden ser aprovechables no se deben mezclar con el resto con el fin de reutilizarlos en lo posible y reducir la cantidad de residuos generada 	CUMPLE
CONTROL DE PLAGAS	<ul style="list-style-type: none"> Se toman medidas preventivas como mantener tapados los recipientes para residuos sólidos y Contenedores de basura, frecuencia de recolección mallas anti-insecto en ventanas y mantener sifones con repillas Se debe mantener las conducciones de cables cerradas y limpias, estantes separados de la pared, eliminación de esquinas oscuras y retiro de equipos que no se usen Se debe realizar fumigación y/o desratización en toda la zona de alimentos si se tiene conocimiento de alguna plaga Los Contenedores de basura (Shuf) y comedores son aseados, fumigados, desinfectados periódicamente y existe control de vectores (insectos, roedores, perros, gatos, aves) en estas áreas El transporte de alimentos deberá cumplir con las siguientes condiciones: 	CUMPLE
TRANSPORTE:	<ul style="list-style-type: none"> Se realiza en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del alimento o los daños del envase Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final Los vehículos que posean sistema de refrigeración o congelación, deben ser sometidos a revisión periódica, con el fin de que su funcionamiento garantice las temperaturas requeridas para la buena conservación de los alimentos y contarán con indicadores y sistemas de registro de estas temperaturas La empresa está en la obligación de revisar los vehículos antes de cargar los alimentos, con el fin de asegurar que se encuentren en buenas condiciones sanitarias. Los vehículos deben ser adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantendrán limpios y, en caso necesario se someterán a procesos de desinfección. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los vehículos. 	CUMPLE

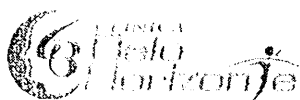
	<ul style="list-style-type: none"> - Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación y que permanezcan en condiciones higiénicas. - Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima. - Los vehículos transportadores de alimentos deberán llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. 	
DISTRIBUCIÓN DE LAS DIETAS EN EL ESTABLECIMIENTO:	<ul style="list-style-type: none"> - El contratista seleccionado enviará el personal idóneo, certificado como manipulador de alimentos el cual utilice ropa de labor adecuada (elementos de protección personal) y sea el responsable del servicio y distribución de las diferentes dietas terapéuticas a los pacientes del servicio de urgencias y hospitalización. - Este personal responderá por la limpieza y desinfección del carro donde se distribuyen las dietas, realizando la respectiva desactivación y disposición final de los residuos de alimentos provenientes de los pacientes. - El personal que distribuye alimentos del contratista debe cumplir las siguientes normas de distribución: Anunciar su llegada tocando la puerta antes de entrar. Saludar al paciente y los acompañantes cordialmente. Llevar la mesa hasta la cama del paciente si él así lo desea. Destapar los alimentos con previo consentimiento del paciente. Desearle al paciente Buen Progreso, siempre con una comunicación muy respetuosa (sin apelativos, ni tratos de confianza). En caso de encontrar la habitación sola, no dejar la alimentación, informar al jefe de enfermeras. - Los pedidos extemporáneos a las solicitudes de dietas serán solicitados por el puesto de enfermería telefónicamente. 	CUMPLE
REFRIGERACIÓN DE FRUTAS/REFRIGERIOS	<ul style="list-style-type: none"> - El contratante deberá disponer de una nevera en el servicio con el fin de garantizar la cadena de frío de los refrigerios y frutas que acompañan las dietas hospitalarias. - El contratante garantizará el suministro de agua de consumo humano para los pacientes que se encuentran haciendo uso del servicio de hospitalización y atención prioritaria. 	CUMPLE

NOTA: Tener en cuenta todos los requerimientos adicionales de obligatorio cumplimiento, se deben anexar junto con su oferta en documento independiente debidamente firmadas en el portal de contratación SECOP II.

REQUISITOS DE CARÁCTER TÉCNICO	CUMPLE / NO CUMPLE
<p>Cumplimiento de la Experiencia Habilitante requerida Para tal efecto diligenciará el Formulario No 5, de la invitación pública "ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA HABILITANTE DEL PROPONENTE", de acuerdo con los siguientes parámetros:</p> <p>El proponente debe presentar como máximo tres (3) contratos o certificaciones suscritas con entidades públicas o privadas en los últimos tres años contados a partir de la publicación de la invitación pública del presente proceso.</p>	NO CUMPLE

CONCLUSIÓN: Este comité determina que el oferente **SERVICIOS VITALES DE COLOMBIA S.A.S. NIT. 900.589.427-4** **NO CUMPLE TÉCNICAMENTE** toda vez que no aporta todos los documentos de carácter técnico solicitados por la entidad en la invitación Pública **No. 175 CENAC REGIONAL NEIVA 2018 PARA AMPARAR "PRESTACION DE SERVICIOS CAFETERIA Y RESTAURANTE EN DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS USUARIOS Y BENEFICIARIOS DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD MILITAR ESM-BASPC09 NEIVA"**. Por lo cual **NO SE HABILITA** Técnicamente para continuar con el proceso.


SS. PEÑA VALLEJO GUILLERMO ANDREY
 Comité Técnico Evaluador



NIT. 900.215.983-3

Neiva, 26 de Diciembre del 2018

Señores
EJERCITO NACIONAL
Neiva

Asunto: Verificación de Certificación de Experiencia

Por medio de la presente, informamos que validada la certificación presentada por la señora Nohora Olivero Matoma con fecha de expedición del 28 de febrero del 2018, comunicamos que no fue expedida por la Clínica Belo Horizonte, y que no ha existido relación comercial alguna con esta persona.

Agradezco la atención prestada,

Atentamente

HUGO HERNANDO BAHAMON TOVAR
CC 19.373.523
Representante Legal

FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA
EJÉRCITO NACIONAL



CENAC - NEIVA

Ciudad y fecha: Neiva Huila, 26 Diciembre de 2018

ASUNTO: Evaluación Jurídica proceso de Selección de Mínima Cuantía No. 175
CENAC NEIVA 2018.

AL: Mayor
VARGAS OSORIO YESID
Gerente de Proyecto.

Comendidamente me permito enviar al **Mayor VARGAS OSORIO YESID** , Gerente de Proyecto la evaluación Jurídica del proceso de Mínima Cuantía No. 175 cuyo objeto es: "**PRESTACION DE SERVICIOS CAFETERIA Y RESTAURANTE EN DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS USUARIOS Y BENEFICIARIOS DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD MILITAR ESM-BASPC09 NEIVA**" para la cual presentaron propuesta formal

1. NOHORA OLIVEROS MATOMA
2. SERVICIOS VITALES DE COLOMBIA S.A.S

De acuerdo con la invitación del proceso, se verifican los documentos y criterios Jurídicos de la oferta de menor valor, habilitada por el comité económico y así:

DETALLE	SERVICIOS VITALES DE COLOMBIA S.A.S	
	ACREDITADA	CUMPLE
DOCUMENTO SOLICITADO		
Carta de presentación de la propuesta	06 folios, Firmada por RUZ MERY CARVAJAL	SI
Certificado de existencia y representación legal	Verificado en línea, Persona jurídica S.A.S	Si
Fotocopia documentos identidad representante legal	01 folio	SI

Fotocopia Libreta Militar	N.A	SI
Constancia de cumplimiento de aportes a la seguridad social integral.	04 Folios	SI
Certificado de responsabilidad fiscal	01 folio	SI
Certificado de antecedentes disciplinarios	01 folio	SI
Compromiso anticorrupción	03 folios- diligenciado formulario No. 3	SI
Declaración de no estar incurso en inhabilidades e incompatibilidades.	Pregunta del cuestionario	SI
Declaración de no contar con multas y sanciones	Pregunta del cuestionario	SI
ORIGEN LÍCITO DE RECURSOS	Pregunta del cuestionario	SI
CERTIFICADO DEL REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS	01 folio	SI
POLIZA SERIEDAD	02 Folio	SI

CONCLUSION: De conformidad con la documentación y criterios Jurídicos requeridos, la propuesta presentada por **SERVICIOS VITALES DE COLOMBIA S.A** cumple con los requisitos jurídicos por lo tanto es habilitada jurídicamente.

Cordialmente,



HECTOR REPIZO RAMIREZ
Comité Jurídico Evaluador.



EVALUACION ECONOMICA

CIUDAD Y FECHA: NEIVA, 26 de Diciembre de 2018.

AL MY YESID VARGAS OSORIO
Gerente de Proyecto

ASUNTO: EVALUACIÓN ECONÓMICA DEL PROCESO DE MINIMA CUANTIA 175 CENAC
REGIONAL NEIVA ESMBASPC09 2018.

Comendidamente nos permitimos enviar al señor **MY YESID VARGAS OSORIO** Gerente de Proyecto, y en atención a la revisión y evaluación económica del proceso de Mínima Cuantía **175 CENAC REGIONAL NEIVA ESMBASPC09 2018**, cuyo objeto es contratar “PRESTACIÓN DE SERVICIOS CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS USUARIOS Y BENEFICIARIOS DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD MILITAR ESM-BASPC09 NEIVA”, me permito indicar lo siguiente:

De conformidad con la información suministrada por la plataforma SECOP II donde se recibieron DOS (02) ofertas económicas como se evidencia a continuación:

ÍTEMS	PROPONENTE
1	NOHORA OLIVERO MATOMA NIT. 36.177.120-7
2	SERVICIOS VITALES DE COLOMBIA S.A.S. NIT. 900.589.427-4

Para lo cual y en razón a que el oferente de la oferta de menor valor **NOHORA OLIVERO MATOMA NIT. 36.177.120-7** fue **RECHAZADA** por el **COMITÉ TÉCNICO EVALUADOR**, se procede a evaluar la segunda propuesta económica con el segundo valor total más bajo que será:

ÍTEMS	PROPONENTE	VALOR TOTAL OFERTA ECONÓMICA (VR. TOTAL UNIT)
2	SERVICIOS VITALES DE COLOMBIA S.A.S. NIT. 900.589.427-4	\$260.756.00

• VERIFICACIÓN DE LOS DOCUMENTOS DE ORDEN ECONÓMICO

Proceso Selección de Mínima Cuantía No-175 CENAC REGIONAL NEIVA ESMBASPC09 2018 Cuyo objeto “PRESTACIÓN DE SERVICIOS CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS USUARIOS Y BENEFICIARIOS DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD MILITAR ESM-BASPC09 NEIVA”.
DOCUMENTOS DE ORDEN FINANCIERO presentados por la SEGUNDA OFERTA MENOR PRECIO OFRECIDO por el OFERENTE: **SERVICIOS VITALES DE COLOMBIA S.A.S. NIT. 900.589.427-4**

DESCRIPCIÓN	CUMPLE/NO CUMPLE
-CERTIFICADO DE IDENTIFICACIÓN TRIBUTARIA RUT Las personas interesadas en el presente proceso deberán anexar a la propuesta el RUT (Registro Único Tributario), expedido por la DIAN y/o el RIT (Registro de Información Tributaria) de la Dirección de Impuestos Distritales o su equivalente, debidamente actualizado. La omisión de estos documentos será subsanable y el MDN – EJC – CENAC REGIONAL NEIVA, lo requerirá por una vez, si no se aporta será causal de rechazo.	CUMPLE
-CERTIFICACIÓN BANCARIA Expedida en original por la entidad respectiva, dentro de los treinta (30) días anteriores a la fecha de presentación de la oferta, en la cual se indique nombre del titular, número de cuenta, sucursal y tipo de cuenta (corriente o ahorro), la cual será estipulada dentro del contrato que se suscriba.	CUMPLE BANCOLOMBIA (Fecha 22 de diciembre de 2018)
-FORMULARIO No. 2 BENEFICIARIO CUENTA SIIF Debidamente diligenciado y los datos deben ser coincidentes con la certificación bancaria.	CUMPLE
RESOLUCION DE FACTURACIÓN Actualizada para las personas naturales o jurídicas responsable del IVA régimen común.	CUMPLE
PROPUESTA ECONÓMICA	CUMPLE Los precios unitarios ofertados NO sobrepasan al precio de referencia.

• **REVISIÓN ARITMÉTICA:**

Los precios unitarios ofertados serán comparados con los precios unitarios de referencia, los cuales no podrán ser excedidos, so pena de quedar incurso en causal de rechazo de la oferta. Consecuentemente este comité evaluador procede a verificar la segunda propuesta económica de menor precio que corresponde a la presentada por:

SERVICIOS VITALES DE COLOMBIA S.A.S. NIT. 900.589.427-4

ITEM	DESCRIPCIÓN DETALLADA DEL ELEMENTO	CANT	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO DE REFERENCIA	PRECIO OFERTADO POR EL OFERENTE CON IVA INCLUIDO	PRECIO OFERTADO POR EL OFERENTE CON IVA INCLUIDO	DISPERSION
1	DIETA NORMAL DESAYUNO, ALMUERZO, CENA EL SUMINISTRO Y ENTREGA DE LAS DIETAS HOSPITALARIAS DEBEN HACERSE EN LAS INSTALACIONES DEL ESM 5176. LAS DIETAS DEBEN SER ENTREGADAS EN DESECHABLES (PLATOS, VASOS, CUBIERTOS, SERVILLETAS) PARA DICHO SUMINISTRO EL CONTRATISTA DEBERÁ DISPONER DE CARRO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS, CARRO PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LAS DIETAS EN LOS SERVICIOS DE HOSPITALIZACIÓN Y	1	DESAYUNO	\$ 7.286	\$ 7.100	\$ 186	3%
		1	ALMUERZO	\$ 8.327	\$ 8.200	\$ 127	2%
		1	COMIDA	\$ 8.327	\$ 8.200	\$ 127	2%

Fe en la causa

HEROES MULTIMISIÓN
 NUESTRA MISIÓN ES COLOMBIA
 Correo: cenacneiva@ejercito.mil.co



A CONTINUACIÓN EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS OFERTAS DEL PROCESO DE MINIMA CUANTIA No. 175 CENAC REGIONAL NEIVA ESM-BASPC09 2018, cuyo objeto, es "PRESTACIÓN DE SERVICIOS CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS USUARIOS Y BENEFICIARIOS DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD MILITAR ESM-BASPC09 NEIVA"

	OBSERVACIÓN						
2	DIETA BLANDA, DESAYUNO, ALMUERZO, CENA EL SUMINISTRO Y ENTREGA DE LAS DIETAS HOSPITALARIAS DEBEN HACERSE EN LAS INSTALACIONES DEL ESM 5176, LAS DIETAS DEBEN SER ENTREGADAS EN DESECHABLES (PLATOS, VASOS, CUBIERTOS, SERVILLETAS) PARA DICHO SUMINISTRO EL CONTRATISTA DEBERÁ DISPONER DE CARRO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS, CARRO PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LAS DIETAS EN LOS SERVICIOS DE HOSPITALIZACIÓN Y OBSERVACIÓN	1	DESAYUNO	\$ 7.286	\$ 7.100	\$ 186	3%
		1	ALMUERZO	\$ 7.286	\$ 7.100	\$ 186	3%
		1	COMIDA	\$ 7.286	\$ 7.100	\$ 186	3%
3	DIETA HIPERPROTEICA, DESAYUNO, ALMUERZO, CENA EL SUMINISTRO Y ENTREGA DE LAS DIETAS HOSPITALARIAS DEBEN HACERSE EN LAS INSTALACIONES DEL ESM 5176, LAS DIETAS DEBEN SER ENTREGADAS EN DESECHABLES (PLATOS, VASOS, CUBIERTOS, SERVILLETAS) PARA DICHO SUMINISTRO EL CONTRATISTA DEBERÁ DISPONER DE CARRO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS, CARRO PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LAS DIETAS EN LOS SERVICIOS DE HOSPITALIZACIÓN Y OBSERVACIÓN	1	DESAYUNO	\$ 7.737	\$ 7.600	\$ 137	2%
		1	ALMUERZO	\$ 7.286	\$ 7.100	\$ 186	3%
		1	COMIDA	\$ 6.766	\$ 6.600	\$ 166	2%
4	DIETA HIPOSDICA, DESAYUNO, ALMUERZO, CENA EL SUMINISTRO Y ENTREGA DE LAS DIETAS HOSPITALARIAS DEBEN HACERSE EN LAS INSTALACIONES DEL ESM 5176, LAS DIETAS DEBEN SER ENTREGADAS EN DESECHABLES (PLATOS, VASOS, CUBIERTOS, SERVILLETAS) PARA DICHO SUMINISTRO EL CONTRATISTA DEBERÁ DISPONER DE CARRO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS, CARRO PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LAS DIETAS EN LOS SERVICIOS DE HOSPITALIZACIÓN Y OBSERVACIÓN	1	DESAYUNO	\$ 8.327	\$ 8.200	\$ 127	2%
		1	ALMUERZO	\$ 8.327	\$ 8.200	\$ 127	2%
		1	COMIDA	\$ 8.327	\$ 8.200	\$ 127	2%
5	DIETA HIPOGLUCIDA, DESAYUNO, ALMUERZO, CENA EL SUMINISTRO Y ENTREGA DE LAS DIETAS HOSPITALARIAS DEBEN HACERSE EN LAS INSTALACIONES DEL ESM 5176, LAS DIETAS DEBEN SER ENTREGADAS EN DESECHABLES (PLATOS, VASOS, CUBIERTOS, SERVILLETAS) PARA DICHO SUMINISTRO EL CONTRATISTA DEBERÁ DISPONER DE CARRO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS, CARRO PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LAS DIETAS EN LOS SERVICIOS DE HOSPITALIZACIÓN Y OBSERVACIÓN	1	DESAYUNO	\$ 7.807	\$ 7.700	\$ 107	1%
		1	ALMUERZO	\$ 8.327	\$ 8.200	\$ 127	2%
		1	COMIDA	\$ 7.807	\$ 7.700	\$ 107	1%
6	DIETA HIPOGRASA, DESAYUNO, ALMUERZO, CENA EL SUMINISTRO Y ENTREGA DE LAS DIETAS HOSPITALARIAS DEBEN HACERSE EN LAS INSTALACIONES DEL ESM 5176, LAS DIETAS DEBEN SER ENTREGADAS EN DESECHABLES (PLATOS, VASOS, CUBIERTOS, SERVILLETAS) PARA DICHO SUMINISTRO EL CONTRATISTA DEBERÁ DISPONER DE CARRO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS, CARRO PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LAS DIETAS EN LOS SERVICIOS DE HOSPITALIZACIÓN Y OBSERVACIÓN	1	DESAYUNO	\$ 7.012	\$ 6.912	\$ 100	1%
		1	ALMUERZO	\$ 6.245	\$ 6.100	\$ 145	2%
		1	COMIDA	\$ 6.245	\$ 6.100	\$ 145	2%
7	DIETA LIQUIDA, DESAYUNO, ALMUERZO, CENA EL SUMINISTRO Y ENTREGA DE LAS DIETAS HOSPITALARIAS DEBEN HACERSE EN	1	DESAYUNO	\$ 5.941	\$ 5.800	\$ 141	2%

Fe en la causa

HEROES MULTIMISIÓN
NUESTRA MISIÓN ES COLOMBIA
Correo: cenacneiva@ejercito.mil.co



A CONTINUACIÓN EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS OFERTAS DEL PROCESO DE MINIMA CUANTIA No. 175 CENAC REGIONAL NEIVA ESM-BASPC09 2018 cuyo objeto es "PRESTACIÓN DE SERVICIOS CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS USUARIOS Y BENEFICIARIOS DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD MILITAR ESM-BASPC09 NEIVA"

	LAS INSTALACIONES DEL ESM 5176. LAS DIETAS DEBEN SER ENTREGADAS EN DESECHABLES (PLATOS, VASOS, CUBIERTOS, SERVILLETAS) PARA DICHO SUMINISTRO EL CONTRATISTA DEBERÁ DISPONER DE CARRO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS. CARRO PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LAS DIETAS EN LOS SERVICIOS DE HOSPITALIZACIÓN Y OBSERVACIÓN	1	ALMUERZO	\$ 5.941	\$ 5.800	\$ 141	2%
		1	COMIDA	\$ 5.941	\$ 5.800	\$ 141	2%
8	DIETA CORONARIA, DESAYUNO, ALMUERZO, CENA CENA EL SUMINISTRO Y ENTREGA DE LAS DIETAS HOSPITALARIAS DEBEN HACERSE EN LAS INSTALACIONES DEL ESM 5176. LAS DIETAS DEBEN SER ENTREGADAS EN DESECHABLES (PLATOS, VASOS, CUBIERTOS, SERVILLETAS) PARA DICHO SUMINISTRO EL CONTRATISTA DEBERÁ DISPONER DE CARRO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS. CARRO PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LAS DIETAS EN LOS SERVICIOS DE HOSPITALIZACIÓN Y OBSERVACIÓN	1	DESAYUNO	\$ 5.941	\$ 5.800	\$ 141	2%
		1	ALMUERZO	\$ 6.254	\$ 6.100	\$ 154	2%
		1	COMIDA	\$ 6.254	\$ 6.100	\$ 154	2%
9	DIETA NORMAL MAS COMPLEMENTARIA I II y III, DESAYUNO, ALMUERZO, CENA EL SUMINISTRO Y ENTREGA DE LAS DIETAS HOSPITALARIAS DEBEN HACERSE EN LAS INSTALACIONES DEL ESM 5176. LAS DIETAS DEBEN SER ENTREGADAS EN DESECHABLES (PLATOS, VASOS, CUBIERTOS, SERVILLETAS) PARA DICHO SUMINISTRO EL CONTRATISTA DEBERÁ DISPONER DE CARRO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS. CARRO PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LAS DIETAS EN LOS SERVICIOS DE HOSPITALIZACIÓN Y OBSERVACIÓN	1	DESAYUNO	\$ 7.044	\$ 6.944	\$ 100	1%
		1	ALMUERZO	\$ 7.660	\$ 7.500	\$ 160	2%
		1	COMIDA	\$ 7.660	\$ 7.500	\$ 160	2%
10	DIETA HIPOGLUCIDA FRACCIONADA DESAYUNO, ALMUERZO, CENA EL SUMINISTRO Y ENTREGA DE LAS DIETAS HOSPITALARIAS DEBEN HACERSE EN LAS INSTALACIONES DEL ESM 5176. LAS DIETAS DEBEN SER ENTREGADAS EN DESECHABLES (PLATOS, VASOS, CUBIERTOS, SERVILLETAS) PARA DICHO SUMINISTRO EL CONTRATISTA DEBERÁ DISPONER DE CARRO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS. CARRO PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LAS DIETAS EN LOS SERVICIOS DE HOSPITALIZACIÓN Y OBSERVACIÓN	1	DESAYUNO	\$ 6.583	\$ 6.400	\$ 183	3%
		1	ALMUERZO	\$ 6.883	\$ 6.700	\$ 183	3%
		1	COMIDA	\$ 6.883	\$ 6.700	\$ 183	3%
11	DIETA NORMAL + SUPLEMENTO VITAMINICO, DESAYUNO, ALMUERZO, CENA EL SUMINISTRO Y ENTREGA DE LAS DIETAS HOSPITALARIAS DEBEN HACERSE EN LAS INSTALACIONES DEL ESM 5176. LAS DIETAS DEBEN SER ENTREGADAS EN DESECHABLES (PLATOS, VASOS, CUBIERTOS, SERVILLETAS) PARA DICHO SUMINISTRO EL CONTRATISTA DEBERÁ DISPONER DE CARRO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS. CARRO PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LAS DIETAS EN LOS SERVICIOS DE HOSPITALIZACIÓN Y OBSERVACIÓN	1	DESAYUNO	\$ 6.873	\$ 6.700	\$ 173	3%
		1	ALMUERZO	\$ 7.564	\$ 7.400	\$ 164	2%
		1	COMIDA	\$ 7.235	\$ 7.100	\$ 135	2%
12	DIETA ASTRINGENTE, DESAYUNO, ALMUERZO, CENA EL SUMINISTRO Y ENTREGA DE LAS DIETAS HOSPITALARIAS DEBEN HACERSE EN LAS INSTALACIONES	1	DESAYUNO	\$ 6.367	\$ 6.200	\$ 167	3%

Fe en la causa

HEROES MULTIMISIÓN
NUESTRA MISIÓN ES COLOMBIA
Correo: cenacneiva@ejercito.mil.co



A CONTINUACIÓN EVALUACIÓN ECONOMICA DE LAS OFERTAS DEL PROCESO DE MINIMA CUANTIA No. 175 CENAC REGIONAL NEIVA ESMBASPC09 2018, cuyo objeto, es "PRESTACIÓN DE SERVICIOS CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS USUARIOS Y BENEFICIARIOS DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD MILITAR ESM-BASPC09 NEIVA"

	DEL ESM 5176 LAS DIETAS DEBEN SER ENTREGADAS EN DESECHABLES (PLATOS, VASOS, CUBIERTOS, SERVILLETAS) PARA DICHO SUMINISTRO EL CONTRATISTA DEBERÁ DISPONER DE CARRO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS, CARRO PARA LA DISTRIBUCION DE LAS DIETAS EN LOS SERVICIOS DE HOSPITALIZACIÓN Y OBSERVACIÓN	1	ALMUERZO	\$ 6.702	\$ 6.600	\$ 102	2%
		1	COMIDA	\$ 6.367	\$ 6.200	\$ 167	3%
13	AGUA EN BOTELLON APTA PARA CONSUMO HUMANO	1	UNIDAD	\$ 11.000	\$ 10.000	\$ 1.000	9%
TOTAL				\$ 267.154	\$ 260.756	\$ 6.398	

Que realizada la comparación de los precios unitarios ofertados con los precios de referencia establecidos por la entidad como se indica en el estudio previo y pliegos del proceso se evidencia que los precios ofertados **NO SOBREPASAN** los precios unitarios de referencia establecidos por la entidad.

Se revisaron las operaciones elaboradas por el oferente: **SERVICIOS VITALES DE COLOMBIA S.A.S. NIT. 900.589.427-4**, en la Propuesta Económica, con los precios de referencia establecidos por la entidad como se indica en el estudio previo e invitación publica del proceso, y, **NO** se efectúa corrección aritmética al valor total de la oferta económica.

ÍTEM	NOMBRE DEL PROPONENTE	VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA (SECOP II)	VR. TOTAL DE LA PROPUESTA VERIFICADA CON LOS PRECIOS UNITARIOS OFERTADOS
1	SERVICIOS VITALES DE COLOMBIA S.A.S. NIT. 900.589.427-4	\$260.756.00	\$260.756.00

En concordancia a lo establecido en el **Artículo 2.2.1.1.2.2.4. DEL DECRETO 1082 DE 2015**. "...Oferta con valor artificialmente bajo. Si de acuerdo con la información obtenida por la Entidad Estatal en su deber de análisis de que trata el artículo 2.2.1.1.1.6.1., del presente decreto, el valor de una oferta parece artificialmente bajo, la Entidad Estatal debe requerir al oferente para que explique las razones que sustentan el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones, el comité evaluador de que trata el artículo anterior, o quien haga la evaluación de las ofertas, debe recomendar rechazar la oferta o continuar con el análisis de la misma en la evaluación de las ofertas..."

CONCLUSIÓN:

Este comité Económico Evaluador determina que el oferente: **empresa SERVICIOS VITALES DE COLOMBIA S.A.S. NIT. 900.589.427-4, CUMPLE** dentro del proceso de Minima Cuantía **175 CENAC REGIONAL NEIVA ESMBASPC09 2018**, Cuyo objeto es "PRESTACIÓN DE SERVICIOS CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS USUARIOS Y BENEFICIARIOS DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD MILITAR ESM-BASPC09 NEIVA"


PS: MARITZA GUTIERREZ LEON
 Comité Económico Evaluador

Fe en la causa

HEROES MULTIMISIÓN
 NUESTRA MISIÓN ES COLOMBIA
 Correo: cenacneiva@ejercito.mil.co

