Neiva (Huila), 19 de julio de 2023

ESTUDIO PREVIO PARA LLEVAR A CABO EL PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 178-DISAN-EJC/CENAC REGIONAL NEIVA–2023 CUYO OBJETO ES "PRESTACION DE SERVICIOS DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS USUARIOS Y BENEFICIARIOS DEL ESM BASPC9, VIGENCIA 2023".

1. ANTECEDENTES

1.1 ADQUISICIONES PREVIAS DE LA CENAC NEIVA

ENTIDAD	DISPENSARIO MEDICO DE NEIVA PROCESO DE MC- 105 DIGSA /CENAC NEIVA -2020	DISPENSARIO MEDICO NEIVA - PROCESO MC-138 CENAC NEIVA ESMBASPC09 2019
FECHA CELEBRACION	07/02/2020	8/08/2019
CONTRATO	COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA No. 105- CENAC REGIONAL NEIVA ESM BASPC09-2020	COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA No. 135- CENAC REGIONAL NEIVA ESM BASPC09-2019
OBJETO	"PRESTACIÓN DE SERVICIOS CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS USUARIOS Y BENEFICIARIOS DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD MILITAR ESM-BASPC09 NEIVA".	"PRESTACION DE SERVICIOS CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS USUARIOS Y BENEFICIARIOS DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD MILITAR ESM-BASPC09 NEIVA".
MODALIDAD SELECCIÓN	MINIMA CUANTIA	MINIMA CUANTIA
CONTRATISTA	HOTELES CASABLANCA S.A.S"	ASESORIAS E INGENIERIA, SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S S.A.S
LA COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS Y/O BIENES ADQUIRIDOS PRESENTAN ESTACIONALIDA EN EL AÑO	N/A	N/A
CUANTIA	SESENTA Y TRES MILLONES DE PESOS MCTE ($63.000.000,00)	CUARENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS MCT ($45.000.000,00)
CATEGORIZACION DEL GASTO	FUNCIONAMIENTO	FUNCIONAMIENTO
AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS	NO APLICA	NO APLICA
PLAZO DE EJECUCION	HASTA EL 10 DE DICIEMBRE DE 2020	HASTA EL 12 DE DICIEMBRE DE 2019
PERMISOS, AUTORIZACIONES O LICENCIAS	N/A	N/A
TIPO DE RECURSO	SSF - 16	SSF - 16
LUGAR DE ENTREGA	Los servicios se prestarán en las instalaciones del ESMBASPC09 en la ciudad de Neiva	Los servicios se prestarán en las instalaciones del ESMBASPC09 en la ciudad de Neiva
NORMALIDAD EJECUCIÓN	SI	SI
MULTAS Y SANCIONES	NO	NO

ENTIDAD	DISPENSARIO MEDICO DE NEIVA PROCESO DE MC- 105 DIGSA /CENAC NEIVA -2020	DISPENSARIO MEDICO NEIVA - PROCESO MC-138 CENAC NEIVA ESMBASPC09 2019
CONDICIONES DE PAGO	PAGOS PARCIALES	PAGOS PARCIALES
GARANTIAS EXIGIDAS	-CUMPLIEMIENTO DEL CONTRATO 10%	-CUMPLIEMIENTO DEL CONTRATO 10%
	-CALIDAD DE LOS SERVICIOS 20%	-CALIDAD DE LOS SERVICIOS 20%
	RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL/ 200 SMMLV	N/A
SINIESTROS	N/A	N/A

1.2 ADQUISICIONES REALIZADAS POR OTRAS ENTIDADES DEL EJERCITO CON LAS MISMAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (INFORMACIÓN SECOP)

ENTIDAD	HOSPITAL MUNICIPAL DE ACACIAS E.S.E.	RED DE SALUD DEL CENTRO ESE
No. DEL PROCESO	CSFP-603-2022	1-05-04-029-2022
FECHA DE CELEBRACION	21/10/2022	01/08/2022
OBJETO	SUMINISTRO DE ALIMENTOS DIARIOS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS, DE ACUERDO A LAS DIETAS REALIZADAS POR PARTE DEL PERSONAL MEDICO DE LA INSTITUCIÓN Y DEMÁS ALIMENTOS REQUERIDOS PARA EL CORRECTO DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES MISIONALES DEL HOSPITAL MUNICIPAL DE ACACIAS E.S.E.	SUMINISTRAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA PACIENTES SERVICIO DE HOSPITALIZACION Y SALA DE PARTOS HOSPITAL PRIMITIVO IGLESIAS
MODALIDAD DE SELECCIÓN	Mínima Cuantía	Mínima Cuantía
No. DEL CONTRATO	CONTRATO DE SUMINISTROS No.603 DE 2022	1-05-04-029-2022
CONTRATISTA	FRANCISCO JAVIER ARIZA HERRERA	SAHE S.A.S.
CUANTIA	62.000.000 COP	40.000.000,00 COP
CATEGORIZACION DEL GASTO	FUNCIONAMIENTO	FUNCIONAMIENTO
PLAZO	DOS (02) MESES Y ONCE (11) DÍAS, contados a partir de la firma del acta de inicio. La cual deberá suscribirse dentro de los dos (02) días siguientes a la designación de la supervisión, previa verificación de todos los documentos contractuales	Hasta el 31 de octubre de 2022
NORMALIDAD EJECUCION	SI	SI
MULTAS Y SANCIONES	NO	NO
CONDICIONES DE PAGO	PAGOS PARCIALES	PAGOS PARCIALES

ENTIDAD	HOSPITAL MUNICIPAL DE ACACIAS E.S.E.	RED DE SALUD DEL CENTRO ESE
GARANTIAS EXIGIDAS	• Cumplimiento del Contrato 10% • Calidad del servicio 10%	• Cumplimiento del Contrato 10% • Responsabilidad civil extracontractual 200 SMMLV • Salarios 8%
SINIESTROS	NO	NO

2 DEFINICION DE LA NECESIDAD

2.1 DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN Y ANÁLISIS DEL SECTOR.

En virtud de los principios establecidos en el Decreto 1795 de 2000, La Regional de Sanidad Militar No.12 (ESM BAS09), está en la obligación prestar el servicio de salud sin interrupción los 365 días al año y las 24 horas del día, requiriéndose en consecuencia y teniendo en cuenta que es deber de la Institución suministrar la alimentación a pacientes hospitalizados, como parte integral del tratamiento de acuerdo con cada patología.

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

Teniendo en cuenta todo lo anterior y la necesidad por parte de la entidad de dar continuidad al servicio de alimentación para los pacientes en estancia hospitalaria, es prioritario iniciar los trámites legales y administrativos que correspondan para la apertura de un nuevo proceso con el mismo objeto contractual, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y demás normas reglamentarias y concordantes.

Esto fundamentado en los niveles de atención y picos altos en la internación de pacientes, y adicionalmente la población tiende aumentar ya sea por la incorporación de nuevo personal a las filas del Ejército Nacional, por la situación actual correspondiente a la pandemia del SARS-CoV-2 u otro tipo de patologías, al igual que sus beneficiarios. Con la contratación del personal idóneo se busca prestar un servicio que además de la adquisición de la materia prima (alimentos), manipulación y conservación hasta su destinación final brinden un servicio de alto nivel.

La aplicación de una dieta adecuada desarrolla el efecto preventivo, terapéutico y educativo del paciente contribuyendo a su bienestar social y físico. De esta manera se puede evidenciar la relevancia y la importancia que tiene la contratación correspondiente a las dietas hospitalarias, ya que si bien es cierto actualmente la pandemia SARS-CoV-2 ha incrementado la atención de pacientes a otras patologías que merecen algún tipo de hospitalización o atención prioritaria y que requieren estancia, también han incrementado y se requiere brindar una alimentación acorde a la patología con el fin de brindar el bienestar a la población de las FFMM y sus beneficiarios.

La dietética nace por la necesidad de realizar planes alimentarios como parte del tratamiento integral para atender a las personas que los precisan en periodos de salud o enfermedad (dieto terapia). La alimentación en todo tipo de colectividades es un reto para los profesionales de la salud que tienen la responsabilidad de diseñar, planificar, programar y controlar la elaboración de dietas.

Una dieta es un plan de alimentación que debe seguir una persona para estar correctamente nutrida. El objetivo es cubrir sus necesidades nutricionales evitando el riesgo de mal nutrición por ingestas y/o comportamientos alimentarios inadecuados. La desnutrición hospitalaria contribuye directamente tanto al aumento de las enfermedades como de sus complicaciones, debilita la respuesta al tratamiento e incrementa la mortalidad (1). Para evitar o reducir las elevadas

cifras de desnutrición hospitalaria en este medio (2), es necesario evaluar el grado de aceptación de la dieta por parte de los pacientes. Únicamente de este modo poder trabajarse en la mejora real de la calidad gastronómica de las dietas y conseguir aumentar así su tolerancia.

El mejor plato (elaborado de forma impecable a nivel nutricional y gastronómico) es el que tiene mejor aceptación; es decir, el que se consume por completo. Los factores relacionados con aspectos gastronómicos y sensoriales que pueden influir en la percepción que tienen los pacientes de la alimentación recibida con varios: la tem2peratura (3), el sabor, el olor, el color, la textura, la variedad, la presentación en la bandeja y el tamaño de la ración. Pueden utilizarse encuestas (4) que tengan en cuenta las características de la comida servida: sabor/gusto, olor, cocinado, presentación, tamaño de la ración, calidad, cantidad, variedad y temperatura. Conseguir un aumento en la satisfacción relacionada con su alimentación puede contribuir a una mayor ingesta por parte del paciente y, por lo tanto, ayudar en la mejora del estado nutricional (5,6,7).

Asimismo, existen otros factores relacionados con la ingesta que deben tenerse en cuenta a la hora de diseñar la actuación del servicio de dietética o alimentación. Dentro de este conjunto de factores se encuentran las barreras arquitectónicas del propio centro, que dificultan o impiden un correcto acceso a los platos; una vajilla poco atractiva o adecuada para el consumo de alimentos de personas con escasa fuerza o que transmite demasiado el calor, o incluso un horario inflexible y demasiado alejado del casero, impuesto por las condiciones laborales y organizativas del centro (8,9). También es importante no olvidar el componente social de la alimentación, ya que, de lo contrario, estará obviándose uno de los temas más íntimamente ligados a la cultura y las costumbres.

Existen algunos estudios sobre el posible incremento de las ingestas de pacientes que salen de sus habitaciones para comer en comedores en compañía de otras personas ingresadas, lo que incentiva la socialización. Además, confluyen otros factores, como la soledad del paciente durante las horas de las comidas, en la instauración o mantenimiento de la desnutrición.

Verificación de la inclusión en el Plan Anual de Adquisiciones

Los elementos a adquirir con la presente contratación se encuentran contemplados en los Planes de Necesidades de cada una de las unidades que cuentan con los recursos asignados, necesidades que se consolidan en el Plan de Necesidades, el cual contiene la clasificación de los CÓDIGO SAP, CODIGOS UNSPSC, CÓDIGO CUPS, y se detallan las necesidades consolidadas por las unidades centralizadas.

Adquisiciones planeadas

Adquisiciones planeadas (1)

Código UNSPSC	Descripción	Fecha estimada de inicio de proceso de selección	Fecha estimada de presentación de ofertas	Duración del contrato	Modalidad de selección	Fuente de los recursos	Valor total estimado	Valor estimado en la vigencia actual
90101801	CONTRATAR EL SERVICIO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA EL ESM BASPC 09	Febrero	Febrero	10 Mes (s)	Mínima cuantía	Presupuesto de entidad nacional	40.000.000 COP	40.000.000 COP

3 DEFINICIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO A ADQUIRIR

“PRESTACION DE SERVICIOS DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS USUARIOS Y BENEFICIARIOS DEL ESM BASPC9, VIGENCIA 2023”

4 CLASIFICACIÓN UNSPSC

De conformidad con el Decreto 1082 de 2015 articulo 2.2.1.2.1.5.1. núm. 2 debe incluirse la descripción del

objeto a contratar hasta el tercer nivel de Clasificador de los servicios, la cual de acuerdo con el objeto de este proceso se enmarca en los siguientes códigos:

UNSPSC de acuerdo a la necesidad

Grupo	(F) Servicios
Segmentos	(85) Servicios de salud
Familia	(15) Servicios alimenticios y de nutrición
Clase	(16) Asuntos Nutricionales
Producto	(07) Control o programas de dietas
CÓDIGO UNSPSC	85151607 Control o programas de dietas

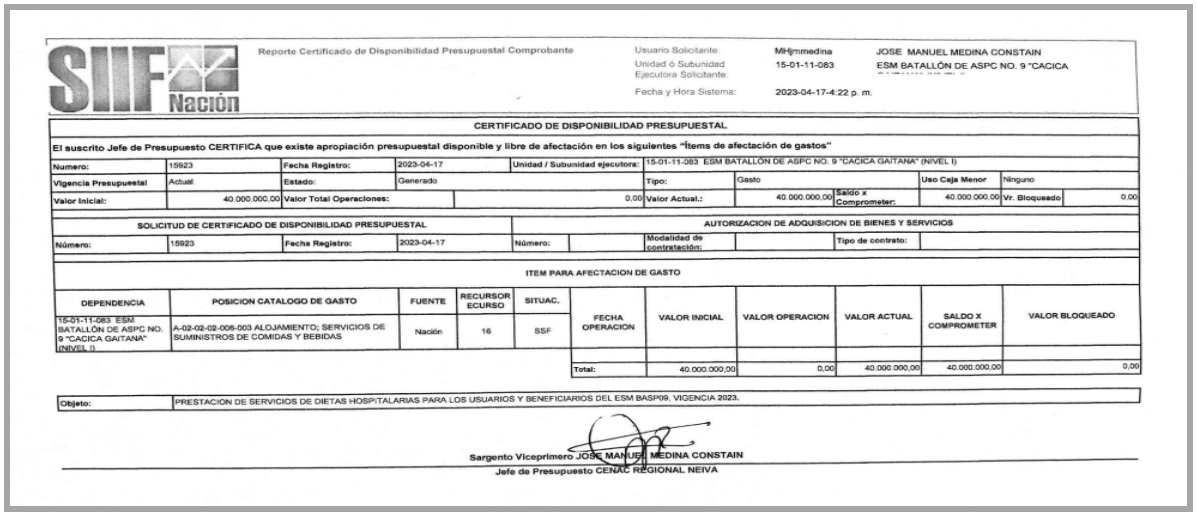
5 PRESUPUESTO ASIGNADO PARA EL PROCESO DE CONTRATACIÓN QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.

5.1 PRESUPUESTO

El Gobierno Nacional mediante **Decreto No. 2590 del 23 de Diciembre de 2022** liquidó el Presupuesto General de la Nación para la vigencia fiscal 2023. Dicho presupuesto fue clasificado mediante rubros presupuestales A-02-02-02-006-003 Descrpción del rubro ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS recurso 16 SSF.

5.2 PRESUPUESTO OFICIALMETE ASIGNADO

El presupuesto oficial asignado para la ejecución del presente proceso es de **CUARENTA MILLONES DE PESOS ($40.000.000,00) M/CTE INCLUIDO IMPUESTOS INCLUIDO,** soportado bajo el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 15923 de fecha 17 de abril de 2023 expedido por el Jefe de Presupuesto de La central Administrativa y Contable "CENAC REGIONAL NEIVA", cuyo rubro presupuestal A-02-02-02-006-003 Descripción del rubro ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS recurso 16 SSF.



SIIF Nación — Reporte Certificado de Disponibilidad Presupuestal Comprobante

Usuario Solicitante: MHjmmedina — JOSE MANUEL MEDINA CONSTAIN
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 15-01-11-083 — ESM BATALLÓN DE ASPC NO. 9 "CACICA
Fecha y Hora Sistema: 2023-04-17-4:22 p. m.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Ítems de afectación de gastos"

Número:	15923	Fecha Registro:	2023-04-17	Unidad / Subunidad ejecutora:	15-01-11-083 ESM BATALLÓN DE ASPC NO. 9 "CACICA GAITANA" (NIVEL I)				
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado		Tipo:	Gasto		Uso Caja Menor	Ninguno
Valor Inicial:	40.000.000,00	Valor Total Operaciones:	0,00		Valor Actual.:	40.000.000,00	Saldo x Comprometer:	40.000.000,00	Vr. Bloqueado 0,00

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS			
Número:	15923	Fecha Registro:	2023-04-17	Número:		Modalidad de contratación:	Tipo de contrato:

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSOR ECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
15-01-11-083 ESM BATALLÓN DE ASPC NO. 9 "CACICA GAITANA" (NIVEL I)	A-02-02-02-006-003 ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS	Nación	16	SSF						
					Total:	40.000.000,00	0,00	40.000.000,00	40.000.000,00	0,00

Objeto: PRESTACION DE SERVICIOS DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS USUARIOS Y BENEFICIARIOS DEL ESM BASP09, VIGENCIA 2023.

Sargento Viceprimero JOSE MANUEL MEDINA CONSTAIN
Jefe de Presupuesto CENAC REGIONAL NEIVA

5.3 DISTRIBUCIÓN DEL PRESUPUESTO ASIGNADO POR UNIDAD BENEFICIARIA

ARTICULO PRESUPUESTAL(SIIF NACION)	RECURSO	DESCRIPCION DEL RUBRO	UNIDAD BENEFICIADA	VALOR APROXIMADO DE LA NECESIDAD EN URGENCIA FUNCIONAL
A-02-02-02-006-003	16 SSF	ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS	ESM BASPC09	$ 40.000.000,00

6 ANALISIS TECNICO

6.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: Las condiciones técnicas de los bienes y/o elementos a contratar **de bligatorio cumplimiento** se encuentran descritas de acuerdo al siguiente orden, así:

ITEM	CODIGO CUPS	CODIGO DANE	CODIGO UNSPCS	TIPO DE DIETA	DESCRIPCION TECNICA DE DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	5010200600303	63311 - 63312	85151607	DIETA NORMAL	DESAYUNO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					MEDIA MAÑANA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					ALMUERZO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					REFRIGERIO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					CENA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
2	5010200600303	63311 - 63312	85151607	DIETA ALTA EN FIBRA	DESAYUNO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					MEDIA MAÑANA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					ALMUERZO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					REFRIGERIO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					CENA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
3	5010200600303	63311 - 63312	85151607	DIETA LIQUIDA CLARA	DESAYUNO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					MEDIA MAÑANA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					ALMUERZO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					REFRIGERIO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					CENA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD

ITEM	CODIGO CUPS	CODIGO DANE	CODIGO UNSPCS	TIPO DE DIETA	DESCRIPCION TECNICA DE DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
4	5010200600303	63311 - 63312	85151607	DIETA LIQUIDA COMPLETA	DESAYUNO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					MEDIA MAÑANA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					ALMUERZO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					REFRIGERIO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					CENA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
5	5010200600303	63311 - 63312	85151607	DIETA BLANDA	DESAYUNO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					MEDIA MAÑANA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					ALMUERZO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					REFRIGERIO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					CENA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
6	5010200600303	63311 - 63312	85151607	DIETA HIPOSODICA	DESAYUNO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					MEDIA MAÑANA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					ALMUERZO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					REFRIGERIO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					CENA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
7	5010200600303	63311 - 63312	85151607	DIETA HIPOGLUCIDA	DESAYUNO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					MEDIA MAÑANA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					ALMUERZO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					REFRIGERIO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					CENA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
8	5010200600303	63311 - 63312	85151607	DIETA HIPOGRASA	DESAYUNO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					MEDIA MAÑANA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD

ITEM	CODIGO CUPS	CODIGO DANE	CODIGO UNSPCS	TIPO DE DIETA	DESCRIPCION TECNICA DE DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
					ALMUERZO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					REFRIGERIO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					CENA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
9	5010200600303	63311 - 63312	85151607	DIETA HIPERCALORICA HIPER PROTEICA	DESAYUNO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					MEDIA MAÑANA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					ALMUERZO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					REFRIGERIO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					CENA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
10	5010200600303	63311 - 63312	85151607	DIETA HIPOPROTEICA	DESAYUNO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					MEDIA MAÑANA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					ALMUERZO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					REFRIGERIO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					CENA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
11	5010200600303	63311 - 63312	85151607	DIETA-HIPOPROTEICA-HIPOCALEMICA	DESAYUNO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					MEDIA MAÑANA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					ALMUERZO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					REFRIGERIO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					CENA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
12	5010200600303	63311 - 63312	85151607	DIETA HIPOPROTEICA DE PROTEINA ALTO CON VALOR BIOLOGICO	DESAYUNO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					MEDIA MAÑANA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					ALMUERZO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					REFRIGERIO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD

ITEM	CODIGO CUPS	CODIGO DANE	CODIGO UNSPCS	TIPO DE DIETA	DESCRIPCION TECNICA DE DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
					CENA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
13	5010200600303	63311 - 63312	85151607	DIETA HIPOPROTEICA-HIPOCALEMICA-HIPOGLUCIDA	DESAYUNO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					MEDIA MAÑANA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					ALMUERZO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					REFRIGERIO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					CENA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
14	5010200600303	63311 - 63312	85151607	DIETA DE PROTEINA VEGETAL	DESAYUNO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					MEDIA MAÑANA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					ALMUERZO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					REFRIGERIO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					CENA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
15	5010200600303	63311 - 63312	85151607	DIETA ASTRINGENTE	DESAYUNO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					MEDIA MAÑANA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					ALMUERZO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					REFRIGERIO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					CENA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
16	5010200600303	63311 - 63312	85151607	DIETA NORMAL PEDIATRICA	DESAYUNO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					MEDIA MAÑANA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					ALMUERZO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					REFRIGERIO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					CENA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
17	5010200600303	63311 - 63312	85151607	DIETA PEDIATRICA HIPERPROTEICA E	DESAYUNO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD

ITEM	CODIGO CUPS	CODIGO DANE	CODIGO UNSPCS	TIPO DE DIETA	DESCRIPCION TECNICA DE DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
				HIPERCALORICA	MEDIA MAÑANA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					ALMUERZO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					REFRIGERIO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					CENA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
18	5010200600303	63311 - 63312	85151607	DIETA PEDIATRICA BLANDA	DESAYUNO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					MEDIA MAÑANA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					ALMUERZO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					REFRIGERIO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					CENA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
19	5010200600303	63311 - 63312	85151607	DIETA PEDIATRICA SEMIBLANDA	DESAYUNO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					MEDIA MAÑANA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					ALMUERZO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					REFRIGERIO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					CENA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
20	5010200600303	63311 - 63312	85151607	DIETA PEDIATRICA ALTA EN FIBRA	DESAYUNO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					MEDIA MAÑANA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					ALMUERZO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					REFRIGERIO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					CENA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
21	5010200600303	63311 - 63312	85151607	DIETA PEDIATRICA BAJA EN FIBRA	DESAYUNO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					MEDIA MAÑANA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					ALMUERZO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD

ITEM	CODIGO CUPS	CODIGO DANE	CODIGO UNSPCS	TIPO DE DIETA	DESCRIPCION TECNICA DE DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
					REFRIGERIO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					CENA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
22	5010200600303	63311 - 63312	85151607	DIETA PEDIATRICA HIPOGLUCIDA	DESAYUNO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					MEDIA MAÑANA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					ALMUERZO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					REFRIGERIO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					CENA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
23	5010200600303	63311 - 63312	85151607	DIETA PEDIATRICA HIPOGRASA	DESAYUNO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					MEDIA MAÑANA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					ALMUERZO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					REFRIGERIO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					CENA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
24	5010200600303	63311 - 63312	85151607	DIETA PEDIATRICA HIPOSODICA	DESAYUNO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					MEDIA MAÑANA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					ALMUERZO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					REFRIGERIO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					CENA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
25	5010200600303	63311 - 63312	85151607	DIETA PEDIATRICA HIPOPROTEICA	DESAYUNO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					MEDIA MAÑANA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					ALMUERZO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					REFRIGERIO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					CENA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD

ITEM	CODIGO CUPS	CODIGO DANE	CODIGO UNSPCS	TIPO DE DIETA	DESCRIPCION TECNICA DE DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
26	5010200600303	63311 - 63312	85151607	DIETA PEDIATRICA HIPERCALEMICA	DESAYUNO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					MEDIA MAÑANA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					ALMUERZO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					REFRIGERIO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					CENA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
27	5010200600303	63311 - 63312	85151607	DIETA PEDIATRICA LIQUIDA TOTAL Y SIN LACTOSA	DESAYUNO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					MEDIA MAÑANA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					ALMUERZO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					REFRIGERIO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					CENA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
28	5010200600303	63311 - 63312	85151607	DIETA PEDIATRICA LIQUIDA CLARA	DESAYUNO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					MEDIA MAÑANA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					ALMUERZO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					REFRIGERIO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					CENA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
29	5010200600303	63311 - 63312	85151607	DIETA PEDIATRICA COMPLEMENTARIA	DESAYUNO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					MEDIA MAÑANA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					ALMUERZO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					REFRIGERIO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					CENA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
30	5010200600303	63311 - 63312	85151607	DIETA PEDIATRICA COMPLEMENTARIA ASTRINGENTE	DESAYUNO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					MEDIA MAÑANA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD

ITEM	CODIGO CUPS	CODIGO DANE	CODIGO UNSPCS	TIPO DE DIETA	DESCRIPCION TECNICA DE DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
					ALMUERZO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					REFRIGERIO	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD
					CENA	UNIDAD	SEGÚN NECESIDAD

OTROS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE SOPORTE EN LOS SERVICIO DE SALAS DE RECUPERACION DE CIRUGIAS, SALA DE OBSERVACION Y HOSPITALIZACION							
ITEM	CODIGO CUPS	CODIGO DANE	CODIGO UNSPCS	TIPO DE DIETA	DESCRIPCION TECNICA DE DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
31	5010200600303	2449002	85151607	TOLERANCIA ORAL	BEBIDA SABOR A FRUTAS, COMPOSICIÓN EXTRACTO DE FRUTAS NATURAL, (MANGO, GUANABANA, MORA, MANGO ORGÁNICO, MARACUYÁ Y BANANO-MORA). PRESENTACION PAQUETE POR 6 UNIDADES DE 200 ML	PAQ X6 UN	SEGUN NECESIDAD
32	5010200600303	2441001	85151607	TOMA DE MEDICAMENTOS	AGUA POTABLE TRATADA, OZONIZADA SIN GAS. PH 8.52 + O - 0.04, STD 322+-4, DUREZA 198+-4, CLORO RESIDUAL 0. ENVASE BOTELLA POLICARBONATO GRADO FDA DESCARTABLE DE 20 L	BOTELLA 20 L	SEGUN NECESIDAD
33	5010200600303	2399916	85151607	TOLERANCIA ORAL	AROMATICAS: HOJAS DE ESPECIAS Y PLANTAS AROMÁTICAS PROCESADAS, DESHIDRATADA Y MOLIDA 100%. CARACTERISTICAS SENSORIALES, COLOR: DEPENDIENDO DE LA ESPECIA. OLOR: CARACTERÍSTICO A LA ESPECIA. TEXTURA: PRODUCTO MOLIDO. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS / MICROBIOLOGICAS, PORCENTAJE DE HUMEDAD: MAXIMO 8% M/M, PLOMO COMO PB MÁXIMO MG/KG 2.0, ARSÉNICO COMO AS MÁXIMO MG/KG 1.0, RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS UFC/G. MÁXIMO 100.000, RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI UFC/G. MÁXIMO 40, DETECCIÓN DE SALMONELLA/ 1 5G NEGATIVO, NORMA TÉCNICA COLOMBIANA 2698. PLANTAS AROMÁTICAS EN BOLSAS FILTRANTES, PRODUCTO NATURAL DE CONSUMO GENERAL. NO DEBE CONTENER CAFEINA. NO DEBE CONTENER ALERGENOS. TIPO DE ENVASE PRIMARIO, PAPEL FILTRO ESPECIAL PARA INFUSIONES AROMÁTICAS. TIPO DE ENVASE SECUNDARIO, CAJA DE CARTÓN PLEGADIZA. EMPAQUE Y PRESENTACIONES, CAJA PLEGADIZA DE (12.5 CM* 6 CM.* 5.3 CM.) CON 20 SOBRES DE 0.75 G CADA UNO, EMPACADO EN BOLSA FILTRANTES	CAJA X 20 UN	SEGUN NECESIDAD

					CON UN PESO NETO DE 15 G.		
34	5010200600303	2342003	85151607	TOLERANCIA ORAL	GALLETAS DE SAL: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA (CON NIACINA, HIERRO, TIAMINA, RIBOFLAVINA, ACIDO FOLICO), GRASA VEGETAL DE PALMA, AZUCAR INVERTIDO, EXTRACTO DE MALTA, SAL, AGUA, LEUDANTES: BICARBONATO DE SODIO, FOSFATO MONOCALCICO Y BICARBONATO DE AMONIO, LEVADURA, LECHE EN POLVO, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOYA, POTENCIADOR DEL SABOR: GLUTAMATO MONOSODICO, ACIDULANTE: ACIDO LACTICO, ENZIMAS AMIOLITICAS. CONTENIDO PAQUETE POR 9 UNIDADES DE 24 G	PAQ X 9 UN	SEGUN NECESIDAD

El contratista se compromete a cumplir con las derivaciones de dietas que requieran los pacientes de la regional de Sanidad Militar (ESM BAS09), de acuerdo con la siguiente relación:

1. HIPERPROTEICA
2. LIQUIDA COMPLETA
3. HIPOGLUCIDA
4. BLANDA
5. HIPOGRASA
6. ALTA EN FIBRA
7. HIPOSODICA
8. ASTRINGENTE
9. HIPOPROTEICA
10. LIQUIDA CLARA
11. COMPLEMENTARIA 1
12. COMPLEMENTARIA 2
13. HIPERCALORICA HIPERPROTEICA
14. OTRAS DERIVACIONES DE DIETAS SEGÚN NECESIDADES DE LOS PACIENTES.

DERIVACIONES DE DIETAS, CON BASE EN LOS SIGUIENTES CRITERIOS:

a) DIETA NORMAL:

MINUTA MODELO - DIETA NORMAL		
DESAYUNO		
ALIMENTO	**MEDIDA**	**CANTIDAD**
Jugo de Fruta o fruta entera	1 vaso o porción	200 c.c. 0 100 grs
Caldo con proteína (Con pollo, carne, pescado, pajarilla)	1 plato o taza	240 cc
BEBIDA CALIENTE EN LECHE (75% LECHE – 25% INFUSIÓN) café, té, chocolate)	1 pocillo	240 c.c.
ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso ó carne o pollo)	1 unidad o 1 porción	50 grs
ALIMENTO ENERGÉTICO CEREAL (Panes variados, tostadas, arepas o sustitutos)	2 porciones	30 grs cada una

REFRIGERIO		
BEBIDA EN LECHE FRIA O CALIENTE (75% LECHE ó Lácteo ó Jugo con leche) avena, maicena, milo, malteada, arroz con leche.	1 vaso o pocillo	200 ó 240 c.c.
AROMATICA NATURAL O PORCION DE FRUTA	1 porción	200 ó 240 c.c. O 50 gr
ALMUERZO		
JUGO DE FRUTA (50% de fruta)	1 vaso	200 cc
SOPA (Cereales, cremas, verduras caseras)	1 plato o taza	240 cc
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne, pollo, cerdo magro, filete de pescado o atún)	1 porción	100 grs. Cocido
ALIMENTO REGULADOR HORTALIZAS, CRUDA O COCIDA	1 porción	80 grs. Cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO ARROZ O PASTA	1 porción	100 grs. Cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO PAPA, PLATANO O LEGUMINOSA	1 porción	100 grs. Cocido
POSTRE o PORCIÓN DE FRUTA ENTERA	1 porción	60 grs / 100 grs
ONCES		
FRUTA O PRODUCTO ENERGÉTICO O GELATINA DIETETICA O JUGO DE FRUTA	1 porción	80 gr/ 3.5OZ
COMIDA		
JUGO DE FRUTA (50% de fruta - 50% Leche)	1 vaso	200 cc
SOPA (Cereales, cremas, verduras caseras)	1 plato o taza	240 cc
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne, pollo, cerdo magro, filete de pescado)	1 porción	100 grs cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO ARROZ O PASTA	1 porción	100 grs. Cocido
ALIMENTO REGULADOR HORTALIZAS COCIDA	1 porción	80 grs. Cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO cereal, tubérculo o plátano	1 porción	100 grs. Cocido
POSTRE	1 porción	60 grs

Dieta hospitalaria general, incluye toda clase de alimentos y preparaciones. Cubre los requerimientos de calorías y nutrientes y de ella se derivan todas las dietas.

EL MENÚ DEBE PRESENTAR LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:

1. El alimento proteico debe reunir las siguientes condiciones: Los cortes de carne a utilizar deben ser: chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola según tipo de preparación. Se debe utilizar carne de cerdo magra 1 vez por semana. No es permitido utilizar pescados prensados o secos. No se permite el uso de carnes frías, o carnes con hueso como alimento proteico o para preparación de caldos o sopas. El gramaje solicitado corresponde a las porciones ya preparadas.
2. La carne molida debe ser magra, bola y debe prepararse con poca anticipación para prevenir riesgos epidemiológicos y debe ser molida dentro del servicio o en su defecto se presentará con la debida certificación de calidad.
3. Dentro del ciclo de menús, debe programarse en forma alterna, en el almuerzo y la comida, carne roja y carne blanca, únicamente pierna, pernil o pechuga, cerdo magro (1 vez a la semana) el pescado (1) vez por semana

alternando con atún enlatado y/o filete de pescado, la porción se calcula de 100 gramos sin piel y sin hueso (peso neto). Para las dietas de pediatría no se permite el pescado.

4. El alimento proteico del desayuno debe ofrecerse en preparaciones variadas y puede alternarse entre huevo, queso (2 ó 3 veces a la semana) y carnes. No se permite el uso de carnes frías.
5. El peso de la porción de fruta se toma sin cáscara, frutas como la patilla, melón y papaya deben ofrecerse sin cáscara, picadas en trozos pequeños y sin semilla.
6. La fruta se ofrecerá entera o en porción, ensaladas de frutas o salpicón para variar su presentación.
7. Las porciones de verduras se calculan ya preparadas y pueden ir crudas en ensaladas o cocidas.
8. Se debe dar variedad a los postres, preparándolos con frutas naturales: brevas, moras, guayaba, pera, papayuela, manzana, piña, fresas, se pueden incluir flanes, pudines, natillas, esponjados y bizcochos. Se dispondrá siempre de postres dietéticos variados para los pacientes diabéticos.
9. Se alternarán bebidas calientes y frías en las medias nueves y las onces de los pacientes a quienes se les solicite.
10. Se debe disponer de sal y azúcar en sobres, según solicitud.
11. El peso en gramos de las porciones especificadas en el menú patrón corresponde a las porciones ya cocidas.
12. Las sopas y cremas se prepararán con carnes de res magras o pollo sin piel y deben ser sin grasa. La porción de sopa equivale al aporte de una porción de cereales o tubérculos o plátanos, diferente a lo que se debe servir en el seco. No se permite ofrecer consomés de carne o pollo en reemplazo de la sopa.
13. Los jugos deben ser procesados con agua hervida o filtrada, para garantizar la calidad microbiológica del agua (potable) y con un 50% de fruta que permita la concentración adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia y sabor.
14. Cuando haya restricción de líquidos en cualquiera de las dietas se suministrará la fruta en porción a cambio del jugo en los tiempos de comida cuando lo solicite la Nutricionista, y se debe suministrar las medias nueves y onces en alimentos sólidos permitidos de acuerdo a la dieta ordenada, cuyo costo está incluido en el valor de la dieta.
15. EL azúcar a utilizar por bebida debe ser de 10 grs para un total aproximado de 40 grs máximo al día.
16. La grasa a utilizar en las preparaciones o cocción puede ser de 30 grs al día como máximo aproximado.
17. Las frutas, ensaladas frescas, postres, productos de pastelería, deben ir porcionados y empacados en recipientes desechables con tapa o vinipelados individualmente en forma higiénica. De acuerdo con lo estipulado en los Decretos 3075/97, Decreto 60/02 y Resolución Nº 005109 de 2005 (rotulado o etiquetado).

b) DIETA BLANDA Y SUS DERIVADAS:

Dieta blanda: Dieta en donde la consistencia es blanda, los alimentos se presentan en preparaciones que requieren un mínimo de esfuerzo para realizar la masticación sin atender el grado de digestibilidad (trozos pequeños). Permite cubrir los requerimientos de energía y nutrientes. El objetivo es conseguir una ingesta correcta en aquellos individuos con dificultad en la masticación. Indicada en pacientes con ausencia total o parcial de las piezas dentarías, afecciones inflamatorias o dolorosas de la cavidad bucal.

Dieta blanda modificada o postquirúrgica: Dieta en donde la consistencia es blanda, los alimentos se presentan en trozos o cortados (preparaciones que facilitan la masticación), son sometidos a cocciones suaves, con poco aceite, sin condimentar y bajas en fibra, se excluirán todas las sustancias estimulantes (cafeína, teobromina y colas) e irritantes físicos (cereales y harinas integrales, frutas y verduras crudas, carnes fibrosas, condimentos), la leche y sus derivados se suministran según determinación de Nutricionista. Se administrará en pequeños volúmenes, de forma frecuente en 5 comidas al día. Permite cubrir los requerimientos de energía y nutrientes. El objetivo es nutrir al paciente con una mínima estimulación digestiva y determinar la tolerancia y la posibilidad de progresión hacía la dieta normal. Indicada en pacientes con úlcera péptica, duodenal, hernia hiatal y síndrome de intestino irritable.

Dieta Semiblanda: La consistencia de los alimentos es tipo puré, baja en grasa, sin condimentos, la variedad de los alimentos que la componen es mayor y cubre la totalidad de los requerimientos de energía y nutrientes. Asegura la ingesta en aquellos pacientes con alteraciones en la masticación y/o deglución previniendo el riesgo de bronco aspiración. Indicada en pacientes con inflamación, ulceración o trastornos estructurales o motores de la cavidad oral y el

esófago. Favorece la progresión hacia una dieta normal. Es dieta fraccionada en 6 porciones día, cuyo costo está incluido en el valor de la dieta.

El menú debe presentar las siguientes características:

1. Textura suave y de fácil digestión para facilitar el proceso de deglución y masticación.
2. Todas las preparaciones deben ser blandas, licuadas espesas, majadas, preparadas en forma de pulpa o en purés excepto la línea la de pastas.
3. Debe ser baja en grasa, celulosa y residuos
4. Suprimir alimentos sazonados que puedan producir gastritis, reflujo o indigestión. No se deben ofrecer alimentos fritos.
5. El proteico del desayuno se ofrecerá en preparaciones tipo candil o licuados de carne magra o pollo que contenga los gramos de proteico solicitados. No se ofrecerá bebidas como chocolate o Choco listo.
6. Se evitará las frutas cítricas. Las frutas a utilizar deben ser **NO ACIDAS** cocidas en forma de compotas o jugos (no banano).
7. Se excluirán verduras crudas, frutas enteras y leguminosas
8. Las verduras preferiblemente de tipo que se puedan ofrecer tipo puré
9. No se deben utilizar verduras productoras de gases o con contenido de fibra.
10. Las sopas deben ser licuadas o sopas cremas naturales. El energético debe incluir papa común, pastas, plátano maduro. **NO YUCA, PAPA CRIOLLA, AGUACATE NI LEGUMINOSA SECA.**
11. Los licuados de la dieta no deben ser preparados con mucha anticipación al consumo.
12. Los postres que se ofrecerán en esta dieta serán gelatinas de consistencia semiblanda o jaleas.
13. Si la prescripción lo permite debe ir leche y /o jugo. Lo contrario se especificará por la Nutricionista Clínica.
14. Debe cumplir con la demanda energética de nutrientes y aunque es baja de condimentos y grasa debe adecuarse para que sea de agradable sabor y atractiva a la vista.
15. El aporte nutricional mínimo debe ser de 2400 calorías. Con distribución calórica similar a la dieta normal.
16. Se ofrecerá té, agua de panela, aromática de frutas o gelatina como bebida a cambio de la leche en la dieta postquirúrgica y en las nueves, onces y refrigerios se debe ofrecer porción de gelatina sólida o líquida, cuyo costo está incluido en el costo de la dieta.

c) DIETA HIPOGLUCIDA

MODELO - DIETA HIPOGLUCIDA		
DESAYUNO		
ALIMENTO	**MEDIDA**	**CANTIDAD**
Jugo de Fruta **SIN AZUCAR** o fruta entera	1 vaso o porción	200 c.c. 0 100 grs
Caldo con proteína de pollo, carne o pescado	1 plato o taza	240 cc
BEBIDA CALIENTE EN LECHE DESCREMADA DESLACTOSADA SIN AZÚCAR CON SUCRALOSA O STEVIA, TÉ, CAFÉ O CHOCOLATE DIETETICO (75% LECHE – 25% INFUSIÓN)	1 pocillo	240 c.c.
ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso ó carne o pollo)	1 unidad o 1 porción	50 grs
ALIMENTO ENERGÉTICO	2 porciones	30 grs cada una
NUEVES		
AVENA, MAICENA, MILO, FRUTA NO ACIDA EN porción	1 porción	240 cc.
Infusión (Té o Aromática Natural o de frutas) Sin azúcar o gelatina dietética	1 vaso	100 cc
ALMUERZO		
JUGO DE FRUTA (50% de fruta)	1 vaso	200 cc
SOPA (cremas de verduras caseras)	1 plato o taza	240 cc

ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne, pollo, cerdo magro, filete de pescado o atún) Sin grasas	1 porción	75 grs. Cocido
ALIMENTO REGULADOR HORTALIZAS, CRUDA O COCIDA	1 porción	80 grs. Cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO ARROZ O PASTA	1 porción	100 grs cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO PAPA, PLATANO O LEGUMINOSA	1 porción	100 grs cocido
PORCIÓN DE FRUTA ENTERA O POSTRE	1 porción	60gr - 100 grs
ONCES		
Fruta o Gelatina Dietética o jugo de fruta	1 porción	80 grs o 3.5 o.z
COMIDA		
JUGO DE FRUTA (50% de fruta - 50% Leche)	1 vaso	200 cc
SOPA (Cereales, cremas, verduras caseras)	1 plato o taza	240 cc
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne, pollo, cerdo magro, filete de pescado o atún)	1 porción	100 grs. Cocido
ALIMENTO REGULADOR HORTALIZAS COCIDA	1 porción	80 grs. Cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO cereal, tubérculo o plátano	1 porción	100 grs. Cocido
Leche deslactosada o bebida con leche o postre	1 vaso	180 cc
MERIENDA		
Lácteo, Leche o Bebida con leche (75% leche - 25% fruta) con Edulcorante en sobre para adicionar – Cereal Integral o regular	1 vaso o pocillo	240 cc + 30 gr

La Dieta Hipoglúcida incluye todos los grupos de alimentos para conseguir una alimentación completa, suficiente, equilibrada y adecuada al tipo de patología (Obesidad, diabetes, hipoglicemia, etc.) Se administrará en pequeños volúmenes, de forma frecuente en 6 comidas repartidas durante el día. El aporte de energía es menor al de la dieta normal, excluye los azucares refinados y la Nutricionista Clínica solicitará el aporte Nutricional especifico según los requerimientos nutricionales del paciente.

El menú debe cumplir las siguientes características:

1. La dieta Hipoglúcida debe cumplir el menú patrón y los horarios prescritos.
2. Siempre que se ordene "Dieta Hipoglúcida" para paciente diabético debe llevar nueves, onces y refrigerio nocturno.
3. En los nueves de pacientes con dietas Hipoglúcidas se ofrecerá porción de fruta NO ÁCIDA (100 GRS) o lácteo dietético. En onces y refrigerios se alternará bebidas frías gelatina dietético (30 GRS). Para todas las bebidas debe ofrecerse la presentación individual un edulcorante (Sucralosa o Stevia). No sacarina, no aspartame.
4. Esta dieta debe incluir productos altos en fibra y debe tener un aporte superior a la recomendación nutricional para la fibra.
5. La condición enunciada para el alimento proteico aplica también para esta dieta, principalmente el uso de carnes magras y en preparaciones sin grasa.
6. Se tendrá en cuenta las frutas y verduras para pacientes diabéticos con menor INDICE GLICEMICO.
7. El alimento regulador a ofrecer debe incluir un vegetal crudo o ensalada o un vegetal cocido, no se permite repetir la misma verdura en las dos preparaciones.
8. Se deben evitar preparaciones apanadas o con alto contenido de grasas, se permite preferiblemente alimentos asados, cocidos, al vapor, a la plancha o al horno.

9. El costo de la dieta Hipoglúcida, incluye las comidas principales, nueves y onces

d) DIETA HIPOGRASA

La dieta Hipograsa tiene aporte normal de proteínas y carbohidratos, aumento en el aporte de fibra, modificada en grasa y colesterol. La fuente de grasa será de origen vegetal máximo de 15gr, la cual sería utilizada como grasa para cocción de los alimentos. Se deriva de la normal.

El menú debe cumplir con las siguientes características:

1. No se permite aderezos como mayonesa, crema de leche, pasta ni salsa de tomate.
2. Las carnes a ofrecer deben ser magras. No se permite el uso de grasas saturadas.
3. Las preparaciones de los alimentos a suministrar deben ser asados, cocidos, al vapor o al horno.
4. Sólo se debe ofrecer leche y derivados descremados. En caso necesario se puede reemplazar los lácteos por gelatina o aromáticas, según lo determine la Nutricionista Clínica.
5. La alimentación deberá ser nutricionalmente balanceada, atractiva y de agradable sabor.
6. Se debe utilizar aceites vegetales principalmente de girasol, canola o de oliva.
7. Las sopas a suministrar deben ser con verduras caseras y /o cereales, preparadas con carnes magras.

e) DIETA ALTA EN FIBRA

Dieta alta en fibra: Dieta que cubre los requerimientos de calorías y nutrientes, se deriva de la normal. Debe contener fibra soluble e insoluble, entre 30 y 40 gramos al día. Indicada en la prevención y tratamiento del estreñimiento, en la disminución de la sintomatología asociada a enfermedades gastrointestinales, control de la diabetes. El menú patrón para la dieta alta en fibra sigue el esquema presentado para dieta normal.

El menú debe cumplir con las siguientes características:

1. Debe ofrecerse porciones de fruta con alto contenido de fibra al día diferente a las bebidas con fruta que se incluyan
2. Las frutas deben presentarse en forma de salpicón, picada o entera.
3. Ofrecer un cereal con fibra al desayuno
4. El energético del desayuno, nueves, onces y refrigerio debe ser alto en fibra.
5. En el almuerzo y comida debe ofrecerse verdura cocida y/o verdura en ensalada, con aderezos de aceite o con crema.
6. Al desayuno se puede ofrecer bebidas como avena en hojuelas con leche.
7. Adicionalmente al menú debe ofrecerse líquidos, según prescripción dietaría.

f) DIETA HIPOSODICA

Dieta controlada en sodio. Cubre las necesidades de energía y nutrientes. Se deriva de la normal.

El menú debe cumplir con las siguientes características:

1. La alimentación debe prepararse toda sin sal y entregársele al paciente en el almuerzo y en la comida, en sobres individuales de un (1) gramo, los gramos de sal que le estén permitidos para que los distribuya en la comida como quiera.
2. Se omiten las verduras de alto contenido sódico (apio, espinaca y acelga), en salmueras, quesos, embutidos y alimentos industrializados con contenido de sal.
3. Si el paciente es renal y necesita algún otro tipo de ajuste, la Nutricionista podrá solicitar dietas Hipocalémica y la restricción de líquidos será calculado por ella.
4. Cuando la dieta del paciente se ordene con restricción de líquidos, se suministrará porción de fruta a cambio del jugo, en los tiempos de comida.
5. La restricción de líquidos se hará de la siguiente manera, de acuerdo a lo solicitado por la Nutricionista Clínica:

CONTROL DE LIQUIDOS				
CANTIDAD DE LIQUIDO A PRESCRITO	**DESAYUNO**	**ALMUERZO**	**COMIDA**	**LIQUIDOS PARA MEDICAMENTOS**
500 C.C.	100 BEBIDA	100 SOPA	100 SOPA	200 C.C.
800 C.C.	200 BEBIDA	100 SOPA 100 BEBIDA	100 SOPA 100 BEBIDA	200 C.C.
1000 C.C.	200 BEBIDA	150 SOPA 150 BEBIDA	150 SOPA 150 BEBIDA	200 C.C.
1200 C.C.	200 BEBIDA	200 SOPA 200 BEBIDA	200 SOPA 200 BEBIDA	200 C.C.

g) DIETA LÍQUIDA COMPLETA:

Dieta compuesta exclusivamente por alimentos, cuyo estado a temperatura ambiente es líquido. La textura líquida puede obtenerse de forma natural, o bien sometiendo los alimentos sólidos a una licuadora, mediante adición de líquidos hasta obtener la consistencia deseada. Esta dieta proporciona una alimentación fluida, suficiente, que permite cubrir las necesidades de energía y nutrientes. Se utiliza en pacientes con compromiso de la masticación, deglución y/o digestión de los alimentos sólidos, secundaria a alteraciones fisiológicas o mecánicas.
Es una dieta de transición, entre la dieta líquida clara a la dieta blanda o normal.

MODELO - DIETA LIQUIDA COMPLETA		
DESAYUNO		
ALIMENTO	**MEDIDA**	**CANTIDAD**
JUGO DE FRUTA NO ACIDA EN LECHE (50% LECHE - 50% FRUTA)	1 vaso	200 CC
Caldo con proteína (Con pollo, carne) LICUADO	1 plato o taza	240 CC + 50 gr
LECHE, BEBIDA LACTEA o CANDIL	1 pocillo	200 CC
GELATINA	1 porción	50 grs
NUEVES		
JUGO DE FRUTA	1 vaso	200 CC
GELATINA	1 porción	60 grs
ALMUERZO		
JUGO DE FRUTA (50% de fruta)	1 vaso	200 cc
SOPA (CON CEREALES, VERDURAS DE COLOR VERDE OSCURO Y AMARILLAS) LICUADAS Y SIN RESIDUOS AL QUE SE LE INCLUYE UNA PORCION DE CARNE O POLLO MAGRO	1 plato o taza	240 cc
POSTRE	1 porción	60 grs
ONCES		
BEBIDA CON LECHE FRIA O CALIENTE, GELATINA, O JUGO DE FRUTA (SIN RESIDUOS)	1 VASO O POCILLO	80 gr o 3.5 oz
COMIDA		
JUGO DE FRUTA (50% de fruta)	1 vaso	200 cc
SOPA (CON CEREALES, VERDURAS DE COLOR VERDE OSCURO Y AMARILLAS) LICUADAS Y SIN RESIDUOS AL QUE SE LE INCLUYE UNA PORCION DE CARNE O POLLO MAGRO	1 plato o taza	240 cc

BEBIDA CON LECHE O LECHE	1 Vaso	180 cc
POSTRE	1 porción	60 grs

El menú debe cumplir con las siguientes características:

1. La bebida en leche debe tener la adición de café o té instantáneo, o productos como bebida achocolatada, avena, coladas o bebidas tipo candil, malteadas o con cereales.
2. La sopa crema además de la porción proteica debe incluir energético (cereales tubérculos), vegetales verdes, amarillos y sal si no hay restricción de sodio.
3. Cuando la líquida no es estricta y el uso de la leche no está restringido se puede dar variedad a la dieta ofreciéndole al paciente flanes, pudines, gelatinas con leche condensada y esponjados.
4. Se debe disponer de los suplementos nutricionales completos y módulos de proteínas para estas dietas para ajustar el aporte calórico y proteico requerido, cuyo costo está incluido en el valor de la dieta.
5. Se suministrará nueves y onces a todos los pacientes con dietas líquidas totales y su costo estará incluido en el costo del almuerzo y comida.
6. Las dietas líquidas completas Hipoglúcida, no deben contener azúcar refinado y se suministrará gelatinas y edulcorantes STEVIA o SUCRALOSA en sobres individuales para todas las bebidas. No sacarina ni aspartame.
7. Las dietas líquidas totales se preparan con sal y azúcar si no se especifica lo contrario.

Dieta líquida completa fría: Con las mismas características de la anterior, la temperatura de las preparaciones es fría y se puede ofrecer helados.
Dieta líquida completa sin lactosa: Se deriva de la anterior y evita el aporte de lactosa, se ofrecerá leche y derivados deslactosada, se puede ofrecer leche de soya según solicitud de Nutricionista.
Dieta líquida completa sin lactosa y sacarosa: Se deriva de la anterior y evita el aporte de lactosa, sacarosa, se ofrecerá leche deslactosada y edulcorantes en polvo en sobre individual según solicitud de Nutricionista.

h) DIETA LIQUIDA CLARA

Estará compuesta por cinco comidas al día: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y comida y exclusivamente por alimentos, cuyo estado a temperatura ambiente es líquido, aporta una pequeña cantidad de energía, especialmente en forma de glucosa y una pequeña fracción hidroelectrolítica representada por sodio, potasio y bicarbonato, por lo cual esta dieta no cubre la totalidad de los requerimientos energéticos y de nutrientes.

MODELO - DIETA LIQUIDA CLARA		
DESAYUNO		
ALIMENTO	**MEDIDA**	**CANTIDAD**
ZUMO DE FRUTA O FRUTAS NO ACIDAS	1 vaso	150 CC
CONSOME DE CARNE MAGRA O PECHUGA DE POLLO	1 plato o taza	200 CC
TE EN AGUA O AROMATICA NATURAL CON FRUTAS	1 pocillo	200 CC
NUEVES		
JUGO DE FRUTA	1 vaso	200 CC
AROMATICA NATURAL DE FRUTAS	1 vaso	150 CC
ALMUERZO		
CONSOME DE CARNE O POLLO DESGRASADO	1 plato o taza	240 cc
TE O AGUADEPANELA	1 Vaso	180 cc
GELATINA LIQUIDA	1 porción	50 grs
ONCES		
ZUMO DE FRUTAS NO ACIDAS	1 vaso	150 CC

AROMATICA NATURAL DE FRUTAS	1 vaso	150 CC
COMIDA		
CONSOME DE CARNE O POLLO DESGRASADO	1 plato o taza	240 cc
TE O AGUA DE PANELA	1 vaso	180 cc
GELATINA LIQUIDA	1 porción	50 grs

Su objetivo es evaluar tolerancia a la vía oral y proveer un correcto aporte de líquidos que permita mantener el equilibrio hídrico y un mínimo aporte de energía y electrolitos para producir una mínima estimulación del tracto gastrointestinal. Esta dieta es normo sódica, aporta electrolitos y es baja en calorías y grasas.

El menú debe cumplir con las siguientes características:

1. La presentación de la gelatina es líquida.
2. Las dietas líquidas claras Hipoglúcida no deben contener azúcar refinado y se suministrará gelatina dietética y edulcorante sucralosa o stevia en sobres individuales para todas las bebidas
3. Para ofrecer variedad se utilizará consomé de pechuga de pollo o carne sin grasa, agua de manzana, anís, té corriente y de frutas, aromáticas de diferentes sabores y se dejará adicional una jarra de agua o aromática.
4. Nueves, onces y refrigerios serán suministrados a todos los pacientes con dietas líquidas claras cuyo costo estará incluido en el costo de desayuno, almuerzo y comida.
5. El consomé debe ser claro y sin grasa. Para su preparación se utilizarán carnes magras de res o pollo, sin piel. Se permitirán hierbas y especias permitidas para realzar el sabor, pero se deberán retirar al servirse la preparación.

i) DIETA ASTRINGENTE

El menú debe cumplir con las siguientes características:

1. Sigue el esquema de la dieta normal, sólo que no se deben ofrecer bebidas con leche, derivados lácteos o verduras crudas; se deben ofrecer frutas en compotas o jugos previamente cocidos. Se suministrará leche sin lactosa o de soya, de acuerdo a la solicitud de Nutricionista Clínica.
2. Las frutas que se pueden usar son guayaba, manzana, duraznos y pera, con ciclos elaborados para que las preparaciones no sean repetitivas.
3. No se ofrecerá huevo ni queso al desayuno, se ofrecerá caldo con carne o pollo sin piel y sin grasa agregándole algún energético astringente.
4. No se suministrarán alimento endulzados con azúcares, se utilizará edulcorante SUCRALOSA.
5. No se permite alimentos ácidos, salsas, cremas, productos integrales, ensaladas crudas ni leguminosas.
6. Debe suministrarse de consistencia blanda o normal de acuerdo a solicitud de Nutricionista Clínica.

j) DIETA HIPERPROTEICA HIPERCALORICA

MODELO - DIETA HIPERPROTEICA		
DESAYUNO		
ALIMENTO	**MEDIDA**	**CANTIDAD**
Jugo de Fruta o fruta entera	1 vaso o porción	200 c.c. 0 100 grs
Caldo con proteína (Con pollo, carne, pescado, pajarilla)	1 plato o taza	240 cc
BEBIDA CALIENTE EN LECHE (75% LECHE – 25% INFUSIÓN) café, té, chocolate)	1 pocillo	240 c.c.
ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso ó carne o pollo). Incluir dos tipos de proteína diferentes	2 PORCIONES	50 grs
ALIMENTO ENERGÉTICO	2 porciones	30 grs cada una
REFRIGERIO		

BEBIDA EN LECHE FRIA O CALIENTE (75% LECHE o Lácteo ó Jugo con leche) avena, maicena, milo, malteada	1 vaso o pocillo	240 c.c.
ALMUERZO		
JUGO DE FRUTA (50% de fruta)	1 vaso	200 cc
SOPA (Cereales, cremas, verduras caseras)	1 plato o taza	240 cc
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne, pollo, cerdo magro, filete de pescado o atún). Incluir dos tipos de proteína diferentes.	2 porciones	100 grs. Cocido
ALIMENTO REGULADOR HORTALIZAS, CRUDA O COCIDA	1 porción	80 grs. Cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO ARROZ O PASTA	1 porción	100 grs. Cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO PAPA, PLATANO O LEGUMINOSA	1 porción	100 grs. Cocido
POSTRE	1 porción	60 - 100 gr
ONCES		
FRUTA O GELATINA O GELATINA DIETETICA O JUGO DE FRUTA	1 vaso	80 gr o 3.5 oz o 200 cc
COMIDA		
JUGO DE FRUTA (50% de fruta - 50% Leche)	1 vaso	200 cc
SOPA (Cereales, cremas, verduras caseras)	1 plato o taza	240 cc
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne, pollo, cerdo magro, filete de pescado o atún). Incluir dos tipos de proteína diferentes.	2 porciones	100 grs. Cocido
ALIMENTO REGULADOR HORTALIZAS COCIDA	1 porción	80 grs. Cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO cereal, tubérculo o plátano	1 porción	100 grs. Cocido
POSTRE CON LECHE O LACTEO	1 porción	60 grs
MERIENDA		
BEBIDA EN LECHE FRIA O CALIENTE (75% LECHE o Lácteo ó Jugo con leche) + CEREAL INTEGRAL O REGULAR	1 vaso o pocillo	200 c.c. + 30 gr

Dieta Hipercalórica – Hiperproteica: Dieta con un aporte de energía y nutrientes, especialmente proteínas y calcio, mayor al de la dieta normal. Incluye toda clase de alimentos y preparaciones. Indicada para cubrir los requerimientos de calorías y nutrientes de las mujeres en embarazo y lactancia, en pacientes con necesidades de calorías y nutrientes elevadas (trauma, sepsis, estados febriles o infecciosos, quemados, úlceras por decúbito) y corregir la malnutrición proteico-energética.

El menú debe cumplir con las siguientes características:

1. Sigue el patrón de la dieta normal.
2. Se adicionará una porción de alimento proteico en el desayuno, almuerzo y comida dando una porción adicional de queso o huevo o sustituto.
3. El menú debe incluir tres comidas principales y tres refrigerios (nueves, onces y nocturno).

k) DIETA HIPOPROTEICA

Dieta Hipoproteíca en general: Son dietas con aporte normal de energía, grasa y carbohidratos y aporte limitado de proteínas (50 al 75 % del requerimiento normal) de origen animal o vegetal, el aporte de líquidos será equivalente a la diuresis del paciente. El aporte de sodio se ajustará según las pérdidas urinarias y la aparición de edemas o hipertensión.

l) DIETA HIPOPROTEICA DE PROTEINA ALTO VALOR BIOLOGICO

1. En esta dieta no se permite más alimentos proteicos de origen animal que los indicados, ni alimentos preparados que contengan leche o derivados, carne o huevos, cereales integrales, soya, leguminosas verdes y secas o mezclas vegetales.
2. Puede aumentarse el consumo de azucares simples, dulces y aceites.

m) DIETA DE PROTEINA VEGETAL

1. No se permite más cantidades de leguminosas que las indicadas.
2. No se permite alimentos de origen animal.
3. Esta dieta generalmente es hipocalórica por lo que no puede aumentarse azucares ni dulces.
4. El total de proteína a suministrar debe ser de origen vegetal.

Dieta Hipoproteíca– Hipocalémica. Dieta con aporte normal de energía, grasa y carbohidratos y aporte limitado de proteínas (50 al 75 % del requerimiento normal), el aporte de líquidos será equivalente a la diuresis del paciente. El aporte de sodio se ajustará según las pérdidas urinarias y la aparición de edemas o hipertensión. El aporte de potasio y fósforo será restringido.

Dieta Hipoproteíca – Hipocalémica – Hipoglúcida. El aporte de energía y nutriente es menor al de la dieta normal, en donde el aporte de proteínas es limitado (50 al 75 % del requerimiento normal), la grasa es normal y el aporte de carbohidratos es modificado. Se administrará en pequeños volúmenes, de forma frecuente en 5 o 6 comidas repartidas durante el día. El aporte de líquidos será equivalente a la diuresis del paciente. El aporte de sodio se ajustará según las pérdidas urinarias y la aparición de edemas o hipertensión. El aporte de potasio y fósforo será restringido. Esta dieta excluye los azucares refinados.

n) DIETA NORMAL PEDIATRICA

Dieta Pediátrica normal. Es la dieta general, incluye toda clase de alimentos y preparaciones para cubrir los requerimientos de calorías y nutrientes según el grupo de edad. Debe suministrar lo mismo que la dieta normal; sólo se modificarán las porciones. No se puede suministrar jugos ácidos en el servicio de pediatría. Las Nueves, onces de todas las dietas pediátricas, deben incluir bebidas calientes en leche alternando con bebidas frías en leche (200 C.C.) y farináceos acompañantes como panes, galletas o tortas o ponqués (30 GRS), compotas o demás alimentos que se especifiquen en las minutas patrón.

MODELO - DIETA PEDIATRICA		
DESAYUNO		
ALIMENTO	**MEDIDA**	**CANTIDAD**
Fruta o compota natural	1 porción	100 grs
Caldo con proteína (Con pollo, carne molido o licuado) sin grasa	1/2 TAZA	150 CC + 30 gr
BEBIDA EN LECHE (75% LECHE – 25% INFUSIÓN) café, té, chocolate) O LACTEO	1 pocillo	200 c.c.
ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso) bajos en grasa	1 unidad o 1 porción	50 grs
ALIMENTO ENERGÉTICO	1 porciones	30 grs
NUEVES		
AVENA, MAICENA, MILO, BEBIDA DE CEREAL O FRUTA	1 porción	80 grs O 200 CC
ALMUERZO		
JUGO DE FRUTA no ácida (50% de fruta)	1 vaso	200 cc

SOPA CREMA LICUADA ESPESA (licuado de carne o pollo con verduras)	1/2 TAZA	150 CC
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne, pollo, molido o cortado en trozos pequeños)	1 porción	100 grs. Cocido
ALIMENTO REGULADOR HORTALIZAS (CRUDAS O COCIDAS)	1 porción	60 grs.
ALIMENTO ENERGÉTICO ARROZ O PASTA	1 porción	80 GRS
ALIMENTO ENERGÉTICO PAPA, PLATANO O LEGUMINOSA (purés, tortas o soufflés)	1 porción	60 GRS
POSTRE O COMPOTA DE FRUTA	1 porción	40 grs
ONCES		
Gelatina o Fruta	1 porción	60 grs
COMIDA		
JUGO DE FRUTA no ácida (50% de fruta)	1 vaso	200 cc
SOPA CREMA LICUADA ESPESA (licuado de carne o pollo con verduras)	1/2 TAZA	150 CC
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne, pollo, molido o cortado en trozos pequeños)	1 porción	100 grs. Cocido
ALIMENTO REGULADOR HORTALIZAS (CRUDAS O COCIDAS)	1 porción	60 grs.
ALIMENTO ENERGÉTICO ARROZ O PASTA	1 porción	80 GRS
POSTRE O COMPOTA DE FRUTA	1 porción	40 grs

Dieta Hiperproteica e Hipercalórica. Dieta con un incremento del 20 % en el aporte del valor calórico y proteico con respecto a la dieta normal. Incluye variedad de alimentos y preparaciones.
Dieta Blanda. Incluye variedad de alimentos al igual que la dieta normal, con variación únicamente en la consistencia y textura de las preparaciones. Puede solicitarse como dieta blanda fraccionada, cuando se requiere fraccionar el servicio en seis (6) comidas al día.

Dieta Semiblanda. En esta dieta al igual que en la dieta blanda se modifica únicamente consistencia presentando las preparaciones en forma de compota, puré, Soufflé, licuados, molidos, bajos en grasas y sin adición de condimentos. Al igual que la dieta blanda puede solicitarse como fraccionada.

Dieta Alta en Fibra. Incluye variedad de preparaciones debe contener alimentos fuentes de fibra insoluble y un mayor aporte de líquidos. Se restringen alimentos sometidos a procesos de refinamiento y con alto contenido de fibra soluble.

Dieta Baja en Fibra. Incluye variedad de preparaciones de textura suave, alimentos con bajo contenido de fibra insoluble, bajo contenido en grasas y condimentos.

Dieta Hipoglúcida. Incluye variedad de preparaciones, con restricción en alimentos fuentes de carbohidratos simples y refinados. Generalmente se solicita alta en fibra, con adición de líquidos y fraccionada en seis (6) comidas. Se ofrecerá edulcorantes tipo SUCRALOSA o STEVIA.

Dieta Hipograsa. Incluye variedad de alimentos en preparaciones que requieran menor cantidad de grasa y mayor aporte de fibra insoluble. Debe mantener la proporción de grasas mono insaturadas, poliinsaturadas y ácidos grasos saturados para reducir el nivel de colesterol y otros lípidos en sangre, disminución del aporte de grasa de origen animal y modulación de grasa vegetal en la dieta.

Dieta Hiposódica. Incluye variedad de preparaciones y restricción de alimentos fuentes de sodio. Puede solicitarse con restricción de líquidos. Se ofrecerá sal en sobres individuales de 1 gr, de acuerdo al requerimiento del paciente y solicitud

de Nutricionista Clínica.

Dieta Hipoproteíca. Incluye variedad de preparaciones con aporte de proteínas dentro del 50 al 75 % del requerimiento normal. Puede solicitarse con restricción de líquidos y restricción de sodio y o potasio. Dentro de la restricción de proteína puede solicitarse un mayor aporte de proteína de origen vegetal.

Dieta Hipercalémica. Incluye variedad de preparaciones. Contiene un mayor aporte de alimento fuente de potasio. Puede solicitarse con restricción de líquidos.

Dieta Líquida total: Incluye variedad de alimentos y preparaciones. Su estado a temperatura ambiente es líquido. Permite cubrir las necesidades de energías y nutrientes mediante la adición de suplementos nutricionales. Las bebidas lácteas que incluyan cereales, deben ser preparadas con cereales infantiles instantáneos.

Dieta líquida total sin lactosa: Se deriva de la anterior y evita el aporte de lactosa, se ofrecerá leche deslactosada o de soya, según lo determine el Nutricionista.

Dieta Líquida Clara: Se ofrece alimentos en forma de líquidos claros, se caracteriza por bajo aporte calórico y aporte de electrolitos.

Dieta Complementaria. Cuando el niño adquiere la madurez suficiente para introducir alimentos diferentes a la leche materna, se inicia la alimentación complementaria con la introducción gradual de variedad de alimentos y preparaciones de acuerdo a la edad. Es importante ofrecer diferentes sabores y consistencias comenzando con preparaciones en forma de puré y avanzar a la forma de alimentos picados y cortados en trocitos tanto para mantener el interés en las comidas como para asegurar una dieta equilibrada.

El menú debe cumplir con las siguientes características:

1. La alimentación complementaria debe ser iniciada después de los seis (6) meses; sólo se inicia a los cuatro (4) meses si Nutricionista o el Médico lo ordena.
2. Las preparaciones se suministrarán con mínima adición de sal y azúcar y de consistencia muy blanda como molidas o en purés, excepto las pastas.
3. Las verduras preferiblemente del tipo que se puedan ofrecer en preparaciones tipo purés.
4. El huevo se inicia a partir del año de edad.
5. Llevará leche de continuación en pacientes de 6 meses a 1 año de edad y leche entera sólo hasta después de los 12 meses.
6. Los licuados de las complementarias no pueden prepararse con mucha anticipación y deben ser preparados con carnes blancas (pollo), hortaliza verde y amarilla, cereales, tubérculos, leguminosas y aceite vegetal y demás aderezos.
7. No se permite el suministro de fresa, jugos o frutas cítricas o ácidas, ni leche de vaca para ninguna complementaria.
8. El costo de nueves y onces de todas las dietas pediátricas está incluido en el valor de cada dieta.
9. Se ofrecerá en forma alterna al desayuno jugo de fruta o compota. Esta dieta no puede incluir pescado.

Dieta Complementaria Astringente:

Debe cumplir con las siguientes características adicionales a la anterior dieta:

1. Puede cambiarse la bebida del desayuno por licuado de carne o pollo sin piel, agregándole algún energético astringente. No se incluirá huevo.
2. La fruta astringente puede darse en forma de jugos o compotas, usando guayaba, manzana, pera, durazno, sin que se ofrezcan en forma repetitiva, endulzadas con edulcorantes sucralosa. No se debe suministrar fruta ácida.
3. No se debe ofrecer verduras productoras de gases.

4. Las bebidas se deben endulzar con edulcorantes (sucralosa o stevia). No se permite el uso de edulcorantes líquidos.

De acuerdo a solicitud de Nutricionista Clínica se puede suministrar bebidas con leche deslactosada.

CICLO DE MENUS

El proponente se compromete a suministrar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada que cubra todas las recomendaciones nutricionales según las características de los usuarios. Para ello presentará un manual de dietas y un ciclo de menús para 30 días (4 semanas) para los diferentes tipos de dietas, que debe ser cumplido sin excepción y que tendrá que ser cambiado cada mes y aprobado por la regional de sanidad Militar No.12 (ESM BAS09). En el ciclo de menús para las dietas hipoglúcida e hiperproteica se debe incluir refrigerio nocturno.

Durante la prestación del servicio, diariamente debe colocarse el menú patrón con la derivación de dietas en una cartelera visible del área de producción.

El contratista se compromete a cumplir con el criterio de máximo de repeticiones permitidas por alimentos o preparación por tiempo de comida, de acuerdo con los siguientes criterios:

A. DESAYUNO

a)	FRUTA	4 REPETICIONES POR MES
b)	ALIMENTOS PROTÉICO (PREPARACIÓN)	4 REPETICIONES POR MES
c)	BEBIDA LÁCTEA	5 REPETICIONES POR MES

B. REFRIGERIOS: No se permiten repeticiones dentro de la misma semana.

a)	FRUTA
b)	BEBIDA LACTEA O BEBIDA CON LECHE
c)	FARINACEO

C. ALMUERZO:

a)	FRUTA	4 REPETICIONES POR MES
b)	SOPA O CREMA	3 REPETICIONES POR MES
c)	ALIMENTO PROTÉICO (PREPARACIÓN)	3 REPETICIONES POR MES
d)	VERDURA (PREPARACIÓN)	3 REPETICIONES POR MES
e)	FARINÁCEO 1 (PREPARACIÓN)	3 REPETICIONES POR MES
f)	FARINACEO 2 (ARROZ-PREPARACIÓN)	5 REPETICIONES POR MES
g)	POSTRE	3 REPETICIONES POR MES

D. REFRIGERIO

No se permiten repeticiones dentro de la misma semana

a) BEBIDA CALIENTE o FRIA

E. CENA

a)	FRUTA	4 REPETICIONES POR MES
b)	SOPA O CREMA	3 REPETICIONES POR MES
c)	ALIMENTO PROTÉICO (PREPARACIÓN)	3 REPETICIONES POR MES
d)	VERDURA (PREPARACIÓN)	3 REPETICIONES POR MES
e)	FARINÁCEO 1 (PREPARACIÓN)	3 REPETICIONES POR MES
f)	FARINACEO 2 (ARROZ-PREPARACIÓN)	5 REPETICIONES POR MES
g)	POSTRE	3 REPETICIONES POR MES

CARACTERÍSTICAS DE LOS INSUMOS:

Se obliga a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para la producción de alimentos de pacientes hospitalizados y de observación en urgencias. En ningún momento violará lo consignado la ley 9° de 1979, capítulo V y en general todas las normas que modifiquen total o parcialmente algunas de las anteriores.

Para los menús ofrecidos se debe tener en cuenta utilizar productos de marcas debidamente reconocidas por el **INVIMA**, con información nutricional completa en forma adecuada con fecha de vencimiento, rotulados según resolución 002652 de 2004 (20 de agosto de 2004) emanada del Ministerio de Protección Social "Reglamento Técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado" y utilizar tamaños y empaques que aseguren el menor riesgo epidemiológico.

El Contratista se compromete a mantener los stocks mínimos de víveres y abarrotes, carne, frutas, verduras, huevos y lácteos y demás insumos que aseguren la buena marcha del servicio y el cumplimiento de la minuta.
La regional de Sanidad Militar No.12 (ESM BAS09) requiere de:

Leche y derivados: Todas las leches deben ser íntegras, pasteurizadas y/ o ultrapasteurizadas con registros sanitarios vigentes, se debe disponer diariamente de leche líquida entera, descremada, de soya y deslactosada.

Productos cárnicos: pueden ser de res, aves o pescados, los cortes deben ser de primera calidad, adquiridos de proveedores con licencia de funcionamiento y registro sanitario vigente. No se permite el uso de vísceras diferentes a hígado o pajarilla, ni menudencias, ni productos de salsamentaría. Los productos cárnicos a utilizar deben cumplir con las siguientes características:

Carne magra de res y cerdo: Contenido de grasa inferior al 14%
Pollo: Solo está permitida pierna, pernil o pechuga.
Pescado: Se permite filetes sin espina y atún enlatado. No prensado ni seco.
Frutas y verduras: Deben ser frescas, con características organolépticas óptimas para el consumo. En el momento de recibir este producto el contratista debe contar con una lista de especificaciones de la calidad para el control de cada alimento.

Grasas: Deben ser aceites vegetales de girasol, oliva, canola o soya. No se permite su reutilización. La mantequilla debe ser en empaque individual comercial.

Productos no perecederos y elaborados: Deben tener características organolépticas óptimas para la preparación y el consumo directo. Deben disponer de fecha de vencimiento y registro sanitario vigente. En este grupo se incluyen productos de panadería, granos, salsas y abarrotes en general.

Jugos: Deben ser procesados con agua hervida o filtrada, para garantizar la calidad microbiológica del agua (potable) y con fruta natural 50% de sólidos, que permita la concentración de fruta adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia y sabor.

Consomé: Debe ser claro y sin grasa visible. Para su preparación se utilizarán carnes magras de res o pollo sin piel. Se

permitirán hierbas y especias para realzar el sabor, pero se deberán retirar al servirse la preparación.
Aromática: Elaborada a base de hierbas aromáticas naturales de hoja o de frutas.
Azúcar, sal, edulcorante artificial y salsas: Cuando se requiera debe presentarse en empaque individual con gramaje especificado, el edulcorante debe ser tipo SUCRALOSA o STEVIA no sacarina. La mermelada y mantequilla se debe presentar en empaque individual con gramaje solicitado.
Aderezos: Para la ensalada que requiera debe utilizarse aceite permitido, condimentos, especias y aderezos permitidos.
Las características de los insumos se verificarán durante la ejecución del contrato.

PRESENTACIÓN DE LAS DIETAS

Bandejas: De cambro que puedan soportar fuertes impactos, que sean resistentes a altas temperaturas. No se permite el uso de bandeja de acero inoxidable.
Vajilla: En icopor.
Vasos: En material desechable no reutilizable que deben ir con tapa hasta el final del servicio, cuyo costo este contemplado dentro del costo de las dietas.

Cubiertos: Se suministra cubiertos desechables completos para todos los servicios del ESM BAS09.
El material de la vajilla y cubiertos cuando se requieran en material desechable debe ser de único uso, que conserve la temperatura adecuada de los alimentos, en donde el vaso debe ir con tapa correspondiente hasta el final del servicio, los cubiertos de pasta gruesa, cuyo costo se entiende incluido dentro del proceso ofertado.

El material de la servilleta es de papel y la tarjeta de identificación de las dietas es cartulina de colores. La bolsa para empacar los cubiertos es en plástico transparente.

El material de la vajilla y el carro termo debe conservar la temperatura óptima de los alimentos, para evitar reproducción de bacterias, no menos de sesenta y cinco grados centígrados (65°C), para las preparaciones calientes. La temperatura para las preparaciones frías no debe exceder de 4 a 6 grados centígrados (4° C a 6° C).

Será responsabilidad del contratista la correcta y oportuna distribución de todas las dietas indicadas debidamente rotuladas con No. de cama y tipo de dieta según prescripción dietaría (incluida la distribución de nueves, onces y de refrigerios nocturnos para los pacientes que lo requiera), en los horarios estipulados, las cuales se transportarán en carro térmico y se entregarán debidamente organizadas en bandejas limpias y desinfectadas. El contratista debe asegurar que la distribución de dietas se realice por una auxiliar de dietas en cada uno de los servicios de HOSPITALIZACION y PRIORITARIA.

En pediatría:

- Se utilizará loza y cubiertos completos de material desechable en pacientes aislados o pacientes a quienes les sea solicitado.
- No se permitirá el uso de bandejas, vajilla o menaje en general, en mal estado, piezas incompletas, despicadas o torcidas.

DESCRIPCIÓN DEL HORARIO SUMINISTRO DE DIETAS

El servicio de alimentación cubrirá las necesidades de la regional de sanidad Militar No.12 (ESM BAS09), bajo los siguientes esquemas:

- DESAYUNO Y REFRIGERIO MAÑANA: 06:30 a 08:00 am
- ALMUERZO Y REFRIGERIO TARDE: 12:00 a 1:00 pm
- COMIDA Y REFRIGERIO NOCHE: 5:00 a 6:00 p.m.

HORARIO DE RECOGIDA DE ÓRDENES DE DIETAS: La solicitud de dietas se reclama en La estación de enfermería del servicio de atención prioritaria el cual será entregado a la enfermera jefe de turno, en los siguientes horarios:

06:00am, 04:00pm.

Las dietas hospitalarias se pedirán según orden médica y de acuerdo con el número de pacientes que se encuentren internos en el servicio de atención prioritaria y hospitalización, sujeto a cambios por parte del médico tratante.
En ningún momento la solicitud de dietas la puede realizar el personal de auxiliares de enfermería, sin el visto bueno del jefe del servicio Con base en el número y tipo de dieta se programará la producción de estas.

ESPECIFICACIONES TECNICAS ADICIONALES

El oferente deberá adjuntar en Documento Independiente o en uno solo las siguientes certificaciones, en caso se adjuntar documentos adicionales deberán ser adjuntadas

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>DESCRIPCION</th></tr>
<tr><td>1.</td><td>El Oferente deberá APORTAR ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS o su equivalente, con concepto <u>FAVORABLE</u> otorgado por el ente competente (Secretaría de Salud MUNICIPAL).
Para la acreditación del presente ítem deben presentar certificados de tradición del inmueble si se es propietario y/ o contratos de arrendamiento con vigencia acorde al plazo de ejecución del futuro contrato.
Deberá cumplir los parámetros establecidos Resolución 2674 de 2013</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>El oferente contar con 1 vehículo de transporte y el personal que labore en él, para lo cual deberá aportar:
1. Contrato de arrendamiento con plazo no inferior al plazo de ejecución del presente contrato.
2. Tarjeta de propiedad del vehículo.
3. Acta de inspección sanitaria.
4. SOAT vigente.
5. Revisión técnico mecánica (excepción artículo 202 Decreto 019 de 2012).
6. Conductor con la siguiente documentación: cedula, licencia de conducción vigente y acorde a la categoría según vehículo, certificado de capacitación en BPM, y Certificado Médico.
Nota: El vehículo debe contar con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente (Secretaría de Salud del Departamento), esta certificación debe tener concepto favorable.</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>Plan de aseguramiento alimentario: El oferente debe aportar el respectivo DOCUMENTO PLAN DE ASEGURAMIENTO ALIMENTARIO DEBIDAMENTE FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL</td></tr>
<tr><td>4.</td><td>El oferente deberá anexar a su propuesta el plan detallado de control de calidad que se propone realizar para el suministro de la alimentación. El plan deberá incluir todas las actividades que ejecutará el contratista en desarrollo del contrato, referente a: mano de obra, el proceso, almacenamiento, despacho, transporte, manipulación, inspecciones, manejo higiénico, sanitario, control de plagas y todas las demás actividades relacionadas con el servicio de alimentación. (PLAN DE CONTROL DE CALIDAD FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL).
El plan de control de calidad deberá relacionar los siguientes ítems:
<table>
<tr><td colspan="2">1) Estándares de compra</td></tr>
<tr><td colspan="2">2) Estándares de proveedores</td></tr>
<tr><td rowspan="4">3) Procesos:</td><td>Recepción</td></tr>
<tr><td>Almacenamiento</td></tr>
<tr><td>Producción</td></tr>
<tr><td>Distribución</td></tr>
<tr><td rowspan="3">4) Programas de protección de alimentos y las buenas prácticas de mano facturas:</td><td>Plan de Saneamiento</td></tr>
<tr><td>Plan de Limpieza y desinfección</td></tr>
<tr><td>Programa de Control de Plagas</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>DESCRIPCION</th></tr>
<tr><td></td><td><table><tr><td></td><td>Programa de Desechos Solidos</td></tr><tr><td></td><td>Abastecimiento o suministro de agua</td></tr><tr><td></td><td>Programa de Desechos Líquidos</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>5.</td><td>El contratista se compromete a cumplir con las derivaciones de dietas que requieran los pacientes de la regional de Sanidad Militar (ESM BAS09), de acuerdo con la siguiente relación:

HIPERPROTEICA
LIQUIDA COMPLETA
HIPOGLUCIDA
BLANDA
HIPOGRASA
ALTA EN FIBRA
HIPOSODICA
ASTRINGENTE
HIPOPROTEICA
LIQUIDA CLARA
COMPLEMENTARIA 1
COMPLEMENTARIA 2
HIPERCALORICA HIPERPROTEICA
OTRAS DERIVACIONES DE DIETAS SEGÚN NECESIDADES DE LOS PACIENTES.</td></tr>
<tr><td>6.</td><td>Manual de capacitación para manipuladores de alimentos: El oferente debe aportar el plan de capacitaciones respecto del MANUAL DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS (RESOLUCION 2674 DE 2013 ARTÍCULO 13).
Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias desde el momento de su contratación y reforzado mediante charlas, cursos y seminarios de actualización permanente. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas, estas deben contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. (MANUAL DE CAPACITACION DEBIDAMENTE FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL).</td></tr>
<tr><td>7.</td><td>EL OFERENTE DEBERÁ CONTAR CON EL SIGUIENTE PERSONAL:

• MANIPULADOR DE ALIMENTOS (2)

Para lo cual deberá presentar:
- Hoja de vida
- Antecedentes Fiscales y disciplinarios
- Fotocopia de la cedula de ciudadanía
- Experiencia relacionada mínima de 1 años.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Certificado de capacitación en buenas prácticas de manufactura o de higiene y manipulación de alimentos, certificado médico, la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación a la fecha del cierre del proceso, carta de compromiso donde establezca que será vinculado en el momento de la ejecución del contrato.
NOTA 1: examen médico general del personal manipulador de alimentos donde conste la ausencia de enfermedades infectocontagiosas y la ausencia de afecciones cutáneas Copia de los exámenes bacteriológicos de: frotis y cultivo de garganta, KOH de uñas y lesiones de la piel; coproparasitológicos y serología. Certificado de vacunas vigente hepatitis A y B, influenza, tétano, difteria, fiebre amarilla, tifoidea. Su vigencia la cual no podrá exceder de 6 meses.</td></tr>
</table>

ITEM	DESCRIPCION
8.	El oferente deberá presentar el cronograma, en donde indique los diferentes horarios de suministro de las dietas, teniendo como base la información suministrada por la entidad **(HORARIO SUMINISTRO DE DIETAS FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL)**
9.	El oferente certificará que el personal deberá contar con los elementos mínimos de protección personal y no deben constituir costos adicionales para El Establecimiento de Sanidad Militar tales como (guantes, tapabocas, uniformes antifluido, ETC.). Bajo ninguna circunstancia se prestará el servicio en vestimenta distinta a la establecida por el Ministerio de Salud y normatividad vigente.
10.	El oferente junto con su oferta deberá certificar que está en capacidad de disponer de una **línea telefónica,** para garantizar el acceso a la información necesaria y así resolver cualquier inquietud e informar novedades sobre procedimientos, quejas, programaciones y en general.
11.	**CERTIFICADO SANITARIO VEHICULO DE TRANSPORTE.** EL oferente deberá garantizar que sus alimentos se transportaran en vehículo certificado y con concepto favorable, donde podrá garantizar el transporte adecuado y óptimo de los alimentos. En este requerimiento se deja claridad que el oferente debe anexar el concepto favorable emitido por la autoridad competente. Debe cumplir con la resolución **2674 de 2013 capitulo VII artículo 29. (CONCEPTO FAVORABLE SECRETARIA DE SALUD O AUTORIZACION INVIMA VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS)** El oferente deberá anexar dentro de su propuesta una certificación debidamente firmada por el representante legal de la entidad donde se comprometa a cumplir con las siguientes normas para el transporte de alimentos establecidas en la Resolución N° 2674 de 2013. El oferente deberá presentar un plan de aseguramiento de la calidad sanitaria o inocuidad de acuerdo con lo ordenado en la resolución 2674 de 2013. Documento que especifique claramente el funcionamiento de la planta, equipos y procesos efectuados en el servicio de alimentos. Debe disponer de manuales de instrucciones, guías y regulaciones donde se describen los detalles esenciales de equipos, procesos y procedimientos requeridos para fabricar productos. Estos documentos deben cubrir todos los factores que puedan afectar la calidad, manejo de los alimentos, del equipo de procesamiento, el control de calidad, almacenamiento y distribución, métodos y procedimientos de laboratorio. Debe contener los planes de muestreo, los procedimientos de laboratorio, especificaciones y métodos de ensayo deberán ser reconocidos oficialmente o normalizados con el fin de garantizar o asegurar que los resultados sean confiables**.**
12.	**DOCUMENTO PLAN DE ASEGURAMIENTO ALIMENTARIO DEBIDAMENTE FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL.**
13.	**MANUAL DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS (RESOLUCION 2674 DE 2013 ARTÍCULO 13)** El oferente deberá presentar: **Manual de capacitación para el personal manipulador de alimentos.** **Plan de capacitación**. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias desde el momento de su contratación y reforzado mediante charlas, cursos y seminarios de actualización permanente. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas, estas deben contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente**. (MANUAL DE CAPACITACION DEBIDAMENTE FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL)** **Copia de los siguientes documentos**: examen médico general de todos los manipuladores de alimentos de la empresa en donde conste la ausencia de enfermedades infectocontagiosas y la ausencia de afecciones cutáneas Copia de los exámenes bacteriológicos de: frotis y cultivo de garganta, KOH de uñas y lesiones de la piel; coproparasitológicos y serología. Certificado de vacunas vigente hepatitis A y B, influenza, tétano, difteria, fiebre amarilla, tifoidea. Su vigencia la cual no podrá exceder de 6 meses. **(COPIA DE EXAMENES MEDICOS DEL PERSONAL MANIPULADOR - LISTADOS DE PERSONAL)**
14.	**DESCRIPCIÓN DEL HORARIO SUMINISTRO DE DIETAS** El servicio de alimentación cubrirá las necesidades del Dispensario durante 24 horas bajo los siguientes esquemas: • DESAYUNO: 06:30 a 08:00 am • REFRIGERIO MAÑANA: 9:30 a 10:00 am

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>DESCRIPCION</th></tr>
<tr><td></td><td>• ALMUERZO: 12:00 a 1:00 pm
• REFRIGERIO TARDE: 3:00 a 4:00 p.m.
• COMIDA: 5:00 a 6:00 p.m.
• REFRIGERIO NOCHE: 08:00 am a 08:30 p.m.
En la noche y madrugada atenderá las solicitudes de atención prioritaria y hospitalización por medio de refrigerios sencillos y especiales, solicitados directamente por la jefe de enfermeras. En caso de contingencia del ESM BAS 06, solo el supervisor podrá requerir o autorizar el cambio en el horario de distribución del servicio de alimentación.
El oferente deberá manifestar en forma expresa y suscrita por el representante legal, en donde indique los diferentes horarios de suministro de las dietas, teniendo como base la información suministrada por la entidad mediante el Formulario 5. (HORARIO SUMINISTRO DE DIETAS FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL)</td></tr>
<tr><td>15.</td><td>HORARIO DE RECOGIDA DE ÓRDENES DE DIETAS: La solicitud de dietas se reclama en La estación de enfermería del servicio de atención prioritaria el cual será entregado a la enfermera jefe de turno, en los siguientes horarios: 06:00am, 04:00pm.
Las dietas hospitalarias se pedirán según orden médica y de acuerdo con el número de pacientes que se encuentren internos en el servicio de atención prioritaria y hospitalización, sujeto a cambios por parte del médico tratante.
En ningún momento la solicitud de dietas la puede realizar el personal de auxiliares de enfermería, sin el visto bueno del jefe del servicio Con base en el número y tipo de dieta se programará la producción de estas.</td></tr>
<tr><td>16.</td><td>PLAN DE CONTROL DE CALIDAD
El proponente deberá anexar a su propuesta el plan detallado de control de calidad que se propone realizar para el suministro de la alimentación. El plan deberá incluir todas las actividades que ejecutará el contratista en desarrollo del contrato, referente a: mano de obra, el proceso, almacenamiento, despacho, transporte, manipulación, inspecciones, manejo higiénico, sanitario, control de plagas y todas las demás actividades relacionadas con el servicio de alimentación. (PLAN DE CONTROL DE CALIDAD FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL).
<table>
<tr><td colspan="2">El plan de control de calidad deberá relacionar los siguientes ítems:</td></tr>
<tr><td colspan="2">1) Estándares de compra</td></tr>
<tr><td colspan="2">2) Estándares de proveedores</td></tr>
<tr><td rowspan="4">3) Procesos:</td><td>Recepción</td></tr>
<tr><td>Almacenamiento</td></tr>
<tr><td>Producción</td></tr>
<tr><td>Distribución</td></tr>
<tr><td rowspan="6">4) Programas de protección de alimentos y las buenas prácticas de mano facturas:</td><td>Plan de Saneamiento</td></tr>
<tr><td>Plan de Limpieza y desinfección</td></tr>
<tr><td>Programa de Control de Plagas</td></tr>
<tr><td>Programa de Desechos Solidos</td></tr>
<tr><td>Abastecimiento o suministro de agua</td></tr>
<tr><td>Programa de Desechos Líquidos</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>17.</td><td>CERTIFICADO SANITARIO VIGENTE
El proponente deberá garantizar que sus alimentos se producirán en una planta certificada y con concepto Favorable, donde podrá garantizar la producción adecuada y óptima de los alimentos (CONCEPTO FAVORABLE POR PARTE DE LA SECRETARIA DE SALUD O INVIMA)</td></tr>
<tr><td>18.</td><td>HOJAS DE VIDA Y ANEXOS DEL PERSONAL
El oferente debe presentar junto con la propuesta los documentos (hojas de vida, fotocopia de cédula de ciudadanía, diplomas, certificados, licencias etc.) del personal con el cual se prestarán los servicios. Se deberá presentar detalladamente el cumplimiento de las exigencias contenidas en la normatividad aplicable a la materia. (HOJAS DE VIDA Y DOCUMENTOS DEL PERSONAL CONTRATADO)
Hoja de vida del Nutricionista
El proponente deberá adjuntar con su propuesta la hoja de vida del profesional en nutrición, la hoja de vida deberá acompañarse del Acta de Grado o Diploma que acredite el título profesional, tarjeta profesional, resolución tarjeta profesional, registro ante la secretaria de salud y los certificados de experiencia mediante los cuales acredite</td></tr>
</table>

ITEM	DESCRIPCION
	experiencia profesional relacionada de mínimo dos (02) años**. (HOJA DE VIDA NUTRICIONISTA)** **Hoja de vida del Ingeniero de alimentos** El proponente deberá adjuntar con su propuesta la hoja de vida del profesional en alimentos, la hoja de vida deberá acompañarse del Acta de Grado o Diploma que acredite el título profesional y los certificados de experiencia mediante los cuales acredite experiencia profesional relacionada de mínimo Dos (02) años **(HOJA DE VIDA INGENIERO (A) DE ALIMENTOS).** • **EXPERIENCIA:** El oferente debe acreditar experiencia tanto en el sector público o en el privado: El oferente deberá acreditar mínimo 2 años de experiencia en el objeto a contratar SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPEUTICAS con entidad pública y/o privada, la cual deberá acreditarse con copia de los contratos, sus respectivas actas de terminación y/o liquidación en las cuales se garantice el cumplimiento del mismo, o certificaciones suscritas por el representante legal de la entidad o funcionario competente. La sumatoria de los contratos y/o certificaciones debe ser igual o superior presupuesto oficial. Estos certificados deberán contener como mínimo la siguiente información: Nombre de la Entidad contratante con membrete. Objeto del contrato que se refiera a las actividades relacionadas en el presente Pliego de Condiciones. Plazo de ejecución. (Especificando tiempo inicio y termino del contrato). Valor total del contrato. Dirección y teléfono de la Entidad o persona contratante, donde se pueda verificar la información suministrada. Firma del Representante Legal de la entidad contratante. La información suministrada, se entiende bajo la gravedad del juramento y debe ser correlativa a la documentación aportada. NOTA: Únicamente se podrá acreditar la experiencia requerida cuando el proponente haya desarrollado de manera directa las actividades que constituyen tal experiencia para el presente proceso de contratación. **EXPERIENCIA EN EL MERCADO:** El oferente debe garantizar mediante certificado de existencia y representación legal vigente con fecha de expedición no mayor a 30 días Calendario, que la sociedad lleva más de DOS (2) años de constituida y que su objeto social está dirigido a la prestación del SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPEUTICAS.
19.	**DISPOSICION FINAL AVU** El oferente debe anexar certificación de la **DISPOSICION FINAL AVU** correspondiente al tratamiento y disposición final del (Aceite Vegetal Usado). **NO SE ACEPTAN AUTOCERTIFICACIONES**
20.	**CERTIFICADO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA** El oferente deberá presentar junto a la oferta el certificado BPM/HCCP. **NO SE ACEPTAN AUTOCERTIFICACIONES**
21.	**5.2.2 CARRO TRANSPORTADOR DE DIETAS** El oferente deberá anexar carta de compromiso mediante el cual manifieste que al momento de entregar las dietas a los pacientes del Establecimiento de Sanidad Militar BAS09, estas serán entregadas en un carro transportador de dietas.
22.	**MANUALES Y PROGRAMAS DE ORDEN TÉCNICO** El oferente debe garantizar la elaboración, difusión y aplicación durante todo el tiempo de ejecución del contrato de

ITEM	DESCRIPCION
	los manuales y documentos descritos en el numeral 37 de las obligaciones técnicas.
23.	**GENERALIDADES EN PRESTACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y EN OBSERVACION** a. Diariamente la solicitud de dietas para cada comida se realiza por escrito en los formatos "Solicitud de dietas a pacientes HOSPITALIZADOS" de cada servicio. b. La dieta solicitada para un paciente que fallezca, le suspendan la vía oral o sea dado de alta y ya se haya retirado del servicio de HOSPITALIZACION o PRIORITARIA, se podrá utilizar para otro paciente hospitalizado con igual prescripción dietaría. Si se trata de una prescripción dietaría diferente, el contratista se compromete a suministrarla en el menor tiempo posible. c. Cuando un paciente se traslade de un servicio a otro, la auxiliar de dietas del servicio de alimentación deberá suministrar la dieta al paciente en el servicio donde quedó hospitalizado, en óptimas condiciones de temperatura e higiene de acuerdo con lo establecido en el Decreto 3075/97 y Decreto 60/02 d. Aparte del suministro de dietas registradas en la planilla de solicitud, cuando se solicite un servicio adicional para un paciente recién ingresado que lo amerite, esté se deberá prestar de inmediato, previa solicitud o autorización de la Nutricionista. Estas quedaran consignadas en una planilla especial de uso exclusivo del profesional de nutrición y dietética. e. Cuando no exista suficiente claridad con la solicitud de dietas para algún paciente, se debe consultar con el profesional en nutrición y dietética del contratista. f. **Solicitud de dietas Especiales:** Cuando la necesidad calórica y nutricional de algún paciente NO SE AJUSTE a los patrones de alimentación definidos, el Nutricionista Dietista del contratista presentará una prescripción individual, por escrito, anotando los alimentos, las porciones (cantidades en grs. y volumen), las preparaciones y el número de porciones a servir en cada tiempo de comida, en un formato para DIETA ESPECIAL. La firma contratista se comprometerá a cumplir estrictamente todas las dietas especiales solicitadas, cumpliendo con las BPM descritas en el Decreto 3075/97. g. Solicitud de menú Extra: Este menú será solicitado por el ESM-BAS09 y será autorizado para pacientes con: cirugía cancelada o examen pendiente. Se ensamblará, en el momento de ser solicitada, en condiciones de temperatura e higiene óptimas. Según lo descrito en el Decreto 3075/97 y Decreto 60 de 2002 h. Identificación de dietas: De acuerdo con el formato SOLICITUD DE DIETAS: i. El contratista debe diligenciar en cada tiempo de comida, por escrito, con lapicero el formato "IDENTIFICACIÓN DE DIETAS" donde se estipule fecha, tiempo de comida, número de la cama, tipo de dieta y posibles observaciones. Este formato es exclusivo de cada dieta y debe ser destruido cada vez que se retire al usuario la bandeja. No se admitirán tarjetas con enmendaduras. Este procedimiento se verificará durante la ejecución del contrato. j. Si al momento de entregar la dieta, el paciente hospitalizado no se encuentra en su habitación por algún procedimiento que se le esté practicando en áreas internas o externas del Dispensario, esta dieta deberá guardarse en el centro de distribución (no se debe dejar en la habitación) y una vez el paciente regrese al servicio, la dieta deberá servirse en óptimas condiciones de presentación, cantidad y temperatura. La notificación de este regreso, podrá reportarla el personal de enfermería del respectivo servicio, en forma verbal o telefónica. Igualmente, al paciente que le sea restablecida la vía oral, se le suministrará la dieta en el horario que se solicite, cumpliendo con lo establecido en el Decreto 3075/97 y decreto 60/02. Este aspecto se verificará durante la ejecución del contrato. k. Las planillas de solicitud de dietas serán entregadas al auxiliar de dietas del Contratista en la Estación de enfermería de cada Servicio en los siguientes Horarios Desayuno: 6 a.m. - Almuerzo: 10 y 11:00 a.m. - Comida: 3:00 y 4:00 p.m. (Por ningún motivo se puede hacer solicitud de dietas de manera verbal o en instrumentos diferentes al formato establecido para tal fin). l. La cancelación de una dieta se podrá hacer hasta tanto la dieta no haya salido del servicio de alimentos. Una

ITEM	DESCRIPCION
	vez servida la dieta, en los pasillos la dieta ya servida y facturada no podrá ser cancelada. Si hay retraso en el suministro de las dietas por incumplimiento de los horarios por parte del contratista las dietas que no fueron suministradas no serán facturadas. m. El auxiliar de dietas bien uniformado y con las normas higiénicas de seguridad debe llevar la dieta hasta la cama del paciente, anunciarse antes de ingresar a la habitación del paciente, saludar e informar al paciente el tipo de dieta que tiene prescrito y transmitir las inquietudes que el paciente pueda tener sobre su alimentación al departamento de enfermería del ESM-BAS09.
24.	**CRITERIO AMBIENTAL** Las condiciones de saneamiento del área del servicio de alimentos deben cumplir con lo regulado en los Decretos 3075 de 1997, 60 de 2002 y en todo caso la normatividad vigente.

6.2 ORIGEN DE LOS SERVICIOS

Según el artículo 2.2.1.2.4.2.9 del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el Decreto 680 de 2021, que desarrolla lo establecido en la Ley 816 de 2003, para definir los bienes colombianos relevantes, la entidad estatal debe tener en cuenta tres criterios, a saber: i) «el análisis del sector económico y de los oferentes, y, toda aquella información adicional con la que cuente la entidad estatal en la etapa de planeación del Proceso de Contratación», ii) el porcentaje de participación de los bienes en el presupuesto del Proceso de Contratación y iii) la existencia de los bienes en el Registro de Productores de Bienes Nacionales, en los términos del Decreto 2680 de 2009. En aplicación de estos criterios, corresponde a la entidad estatal determinar en los respectivos pliegos de condiciones o documentos equivalentes, la metodología conforme con la cual se asignará el puntaje correspondiente por apoyo a la industria nacional.

La adquisición de los servicios objeto del presente proceso, se encuentra disponible en el mercado regional, nacional, en virtud de lo previsto en el artículo 21 de la Ley 80 de 1993, se preferirá la oferta de bienes de origen nacional y en tal sentido, la entidad efectuó sus estudios de mercado con fundamento en este principio.

7 ANÁLISIS DEL SECTOR

En concordancia con el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, y la "Guía para la elaboración de estudios de sector" de Colombia Compra Eficiente GEES- Versión 2 de 2022; se establece el análisis del sector desde el punto de vista técnico, económico y jurídico: Los comités Jurídico, Económico y Técnico estructurador del proceso de contratación bajo la modalidad de contratación directa, que tendrá por objeto la **"PRESTACION DE SERVICIOS DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS USUARIOS Y BENEFICIARIOS DEL ESM BASPC9, VIGENCIA 2023"**, permite dejar constancia mediante el presente documento, del análisis que engloba las acciones realizadas en el sector de salud:

7.1 ASPECTOS GENERALES

La Constitución Política de 1991 estableció el derecho de todos los colombianos a la atención a la salud como un servicio público cuya prestación se realiza bajo la dirección, coordinación y control del Estado con la participación de agentes públicos y privados. La Ley 60 de 1993 dio impulso al mandato constitucional mediante normas que dieron origen a la descentralización del sistema. La Ley 100 del mismo año creó el actual SGSSS.

El sistema de salud en Colombia es una parte del Sistema De Seguridad social de Colombia, regulado por el Gobierno de Colombia, por intermedio del Ministerio de la Salud y Protección Social.
El sistema general de seguridad social de Colombia integral está reglamentado por la Ley 100, expedida el 23 de diciembre de 1993.1 Colombia para el año 2000 se encontraba en el puesto 22 de 191 países, por su desempeño general del sistema de salud según un informe de la Organización Mundial de la Salud.

El sistema de salud colombiano tiene la característica de estar formado por dos sistemas coexistentes: el régimen contributivo (privado) y el régimen subsidiado (gratuito) por medio del Sisbén. Ambos regímenes proporcionan cobertura universal, acceso por igual a medicamentos, procedimientos quirúrgicos, servicios médicos y odontológicos.

El Ministerio de Salud y Protección Social es el responsable de desarrollar políticas en materia de salud, así como el encargado de regular la salud en el país. La Entidad promotora de salud (EPS) son empresas regionales de sanidad que se encargan de implementar los objetivos fijados por el Ministerio de Salud, de desarrollar las líneas maestras y sus protocolos, y también de supervisar la actuación de los cuidados en salud. Para cumplir con sus responsabilidades las EPS deben conformar una red de servicios para lo cual cualquier entidad promotora de salud puede contratar a clínicas, hospitales o un Instituto prestador de salud (IPS) de forma independiente y autónoma o pueden garantizar el acceso a los servicios con su propia red. Además deben contratar un porcentaje determinado mínimo con instituciones prestadoras de servicios públicos.

Las fuentes de financiación de la salud son principalmente del Sistema General de Participaciones (SGP), los aportes de empleadores y trabajadores al régimen contributivo que se administran por la Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud (ADRES), 4 y los recursos obtenidos en los juegos de suerte y azar administrados por Coljuegos, también existen otras fuentes de financiación de menor envergadura.

Colombia es el país de América Latina con la cobertura más alta en salud, superando el 99.12% en una población de según el DANE 51.881.908 habitantes.de los cuales 2.222.664 corresponden al régimen exepcional y especial un 4%. Esto con corte al 31 de Diciembre de 2021.

	Nacional			Departamento Todo			Municipio Todo		
	diciembre de 2020	diciembre de 2021	diciembre de 2022	diciembre de 2020	diciembre de 2021	diciembre de 2022	diciembre de 2020	diciembre de 2021	diciembre de 2022
Contributivo	23.362.083	24.623.736	23.527.972	23.362.083	24.623.736	23.527.972	23.362.083	24.623.736	23.527.972
Subsidiado	24.026.912	23.968.577	25.672.278	24.026.912	23.968.577	25.672.278	24.026.912	23.968.577	25.672.278
Excepción & Especiales	2.195.331	2.238.629	2.222.664	2.195.331	2.238.629	2.222.664	2.195.331	2.238.629	2.222.664
Afiliados	49.584.326	50.830.942	51.422.914	49.584.326	50.830.942	51.422.914	49.584.326	50.830.942	51.422.914
Población DANE	50.709.385	51.328.449	51.881.908	50.709.385	51.328.449	51.881.908	50.709.385	51.328.449	51.881.908
Cobertura	97,78%	99,03%	99,12%	97,78%	99,03%	99,12%	97,78%	99,03%	99,12%
Afiliados Subsidiado sin SISBEN IV	0	4.983.185	6.689.555	0	4.983.185	6.689.555	0	4.983.185	6.689.555
Afiliados Activos por emergencia sin SISBEN IV	0	879.745	0	0	879.745	0	0	879.745	0
Afiliados de Oficio sin SISBEN IV	0	89.047	25.764	0	89.047	25.764	0	89.047	25.764
Afiliados No Pobre, No Vulnerable	0	0	11.302	0	0	11.302	0	0	11.302

El aseguramiento corre a cargo de las EPS y el objetivo del SGSSS es que los beneficios de los regímenes subsidiado y contributivo lleguen a ser los mismos. Cada EPS conforma y ofrece a sus afiliados una red de IPS públicas y/o privadas: consultorios, laboratorios, hospitales y todos los profesionales que individualmente o agrupados ofrecen sus servicios de atención a la salud. Los hospitales públicos, por su parte, se han ido transformando en organizaciones autónomas, denominadas Empresas Sociales de Estado, que venden sus servicios a las EPS.

Como mínimo, la red de IPS públicas y/o privadas conformada por cada EPS debe cubrir el llamado POS, que cubre tanto al afiliado cotizante como a su grupo familiar en lo que se refiere a todas las actividades de promoción y fomento de la salud y prevención de la enfermedad que se prestan en el primer nivel de atención. Los beneficios incluyen también la atención inicial de urgencias, atención al recién nacido, y consulta médica general y odontológica. Previa referencia por parte del médico general, también se incluyen la consulta médica especializada, exámenes de laboratorio, medicamentos, hospitalización, intervenciones quirúrgicas de baja complejidad, tratamientos de rehabilitación física, y diversas terapias, prótesis y órtesis. El POS cubre la atención de algunas enfermedades de alto costo, dentro de las que se incluyen el sida, la enfermedad renal crónica y el cáncer. Además, quienes cotizan en el régimen contributivo tienen derecho a prestaciones económicas suplementarias en casos de licencia por maternidad y de incapacidad por enfermedad.

El reto más grande del Ministerio de Salud es poder llevar a la práctica la Ley Estatutaria de Salud, que plantea como un derecho fundamental la salud en el país, en los que se mitigue la desigualdad de atención y prestación de servicios según ubicación geográfica o el régimen de aseguramiento.

La salud, es más que la ausencia de enfermedad, es un estado de bienestar: "Todos ganamos si tenemos mejores condiciones de salud, incluso la departamental, encontrando entidades territoriales con cobertura inferior al 60 %", precisó.

Para la vigencia 2020 y 2021 se llevó a cabo la identificación de las redes internas y externas para los servicios de salud ofertados por los diferentes Establecimientos de Sanidad Militar relacionando la actualización en el módulo de portafolio en la herramienta de SALUD.SIS.

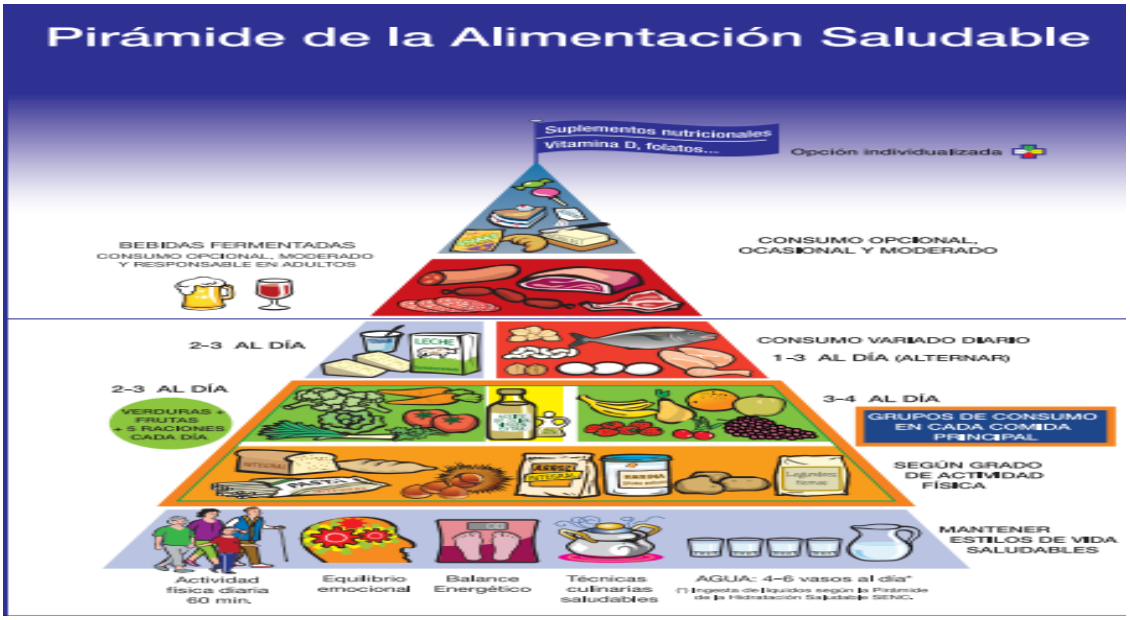
Por otra parte, y haciendo alusión al objeto contractual del presente proceso hacemos mensión a lo relacionado con los servicios de salud DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS USUARIOS Y BENEFICIARIOS DEL ESM BASPC9, podemos complementar que Las dietas hospitalarias son planes de alimentación diseñados para garantizar que un paciente hospitalizado mantenga o alcance un estado nutricional óptimo (Goikoetxea, 2008). Pueden ser utilizadas para terapia, mantenimiento o prevención.

Las dietas hospitalarias son un elemento clave en el proceso de recuperación de un paciente y deben ser personalizadas de acuerdo a sus necesidades y restricciones nutricionales. Algunos pacientes pueden requerir una dieta hipercalórica debido a la desnutrición, mientras que otros pueden necesitar restricciones de calorías.

La dietética nace por la necesidad de realizar planes alimentarios como parte del tratamiento integral para atender a las personas que los precisan en periodos de salud o enfermedad (dieto terapia). La alimentación en todo tipo de colectividades es un reto para los profesionales de la salud que tienen la responsabilidad de

diseñar, planificar, programar y controlar la elaboración de dietas.

Una dieta es un plan de alimentación que debe seguir una persona para estar correctamente nutrida. El objetivo es cubrir sus necesidades nutricionales evitando el riesgo de mal nutrición por ingestas y/o comportamientos alimentarios inadecuados. La desnutrición hospitalaria contribuye directamente tanto al aumento de las enfermedades como de sus complicaciones, debilita la respuesta al tratamiento e incrementa la mortalidad. Para evitar o reducir las elevadas cifras de desnutrición hospitalaria en este medio, es necesario evaluar el grado de aceptación de la dieta por parte de los pacientes. Únicamente de este modo poder trabajarse en la mejora real de la calidad gastronómica de las dietas y conseguir aumentar así su tolerancia.



7.2 ASPECTO ECONÓMICO

La clasificación Industrial Internacional Uniforme de todas las actividades económicas, adaptada para Colombia por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) CIIU Rev. 4 A.C. b) Las Cuentas Nacionales Trimestrales, Este boletín técnico tiene como propósito presentar los principales cambios de corto plazo (trimestral) del Producto Interno Bruto (PIB) y el Índice de Precios al Consumidor boletín mensual (IPC).

En búsqueda de una mayor aproximación al contexto económico nacional, el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), como órgano custodio de las clasificaciones, presenta a la comunidad estadística nacional y al público en general la CIIU Rev. 4 A.C., la cual cumplió con todas las etapas durante el proceso de adaptación, desde su traducción al español del documento oficial de referencia, pasando por una fase de investigación de los diversos temas y sectores económicos, realizando rondas de concertación de contenidos con usuarios internos y externos, consultas técnicas con los organismos rectores, entidades del ámbito regional, institutos de estadística de diferentes países, y entidades gremiales y sectoriales, hasta

culminar con su perfeccionamiento y emisión final de la clasificación de actividades económicas de referencia para Colombia.

Por otra parte, según la experiencia del DANE, y teniendo en cuenta las recomendaciones de los organismos internacionales expertos en clasificaciones, en el uso de la CIIU, para efectos de clasificación de unidades estadísticas conforme a su actividad económica principal, se reevaluó el orden de los criterios a tener en cuenta para su designación; se destacan las actividades que generan mayor valor agregado como el ítem determinante seguidas de la actividad que genera mayor ingreso, y luego la que ocupa el mayor número de personas o la que contenga un elevado activo fijo instalado.

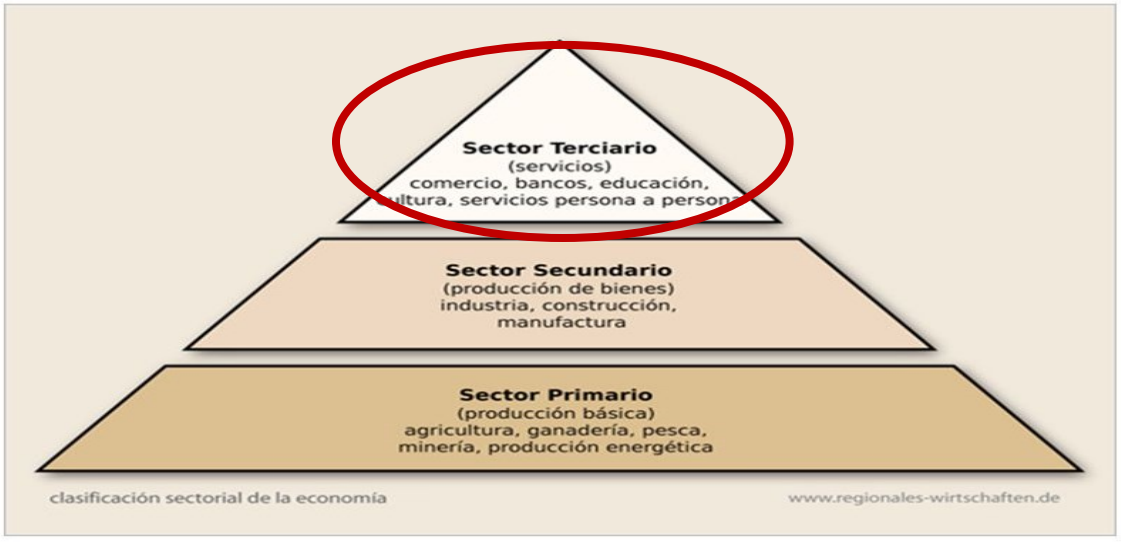
El DANE brinda esta clasificación con el ánimo de que sea utilizada como estándar para la recolección, la codificación y el análisis de la información estadística en materia de actividades económicas, para las diferentes investigaciones, cuentas nacionales, encuestas, censos, registros administrativos y estudios sectoriales. Así se podrá disponer de una información estadística confiable y oportuna.

Por lo anterios se procede a elaborar el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del presente proceso contractual.

7.2.1 SECTOR ECONÓMICO

Según el Banco de la República, la actividad económica del país se divide por sectores productivos. Cada uno de ellos hace parte de una actividad económica cuyos elementos, productos y servicios tienen características en común y se diferencian de otras agrupaciones. Su división se realiza de acuerdo a los procesos de producción, es decir de acuerdo al servicio que realicen o al producto que comercialicen.

Los sectores productivos pueden agruparse en tres grandes categorías así:



Los servicios de salud se encuentran enmarcados en el sector terciario. Este sector abarca todas las actividades económicas que tienen que ver con la prestación de los servicios tanto a la población como a los

demás sectores de la produc-ción, es decir, Incluye todas aquellas actividades que no producen una mercancía en sí, pero que son necesarias para el funcionamiento de la economía. Dentro de este se encuentran: la actividad comer-cial, el sector de los servicios, el turismo, el entretenimiento, la educación, el transporte, las finanzas, entre otros.

Es uno de los sectores que reciente-mente genera mayores transformaciones de carácter espacial y que ocupa a buena parte de la población económicamente activa, proceso conocido como terciarización. En los países desarrollados este sec-tor permite el crecimiento económico y genera valor agregado, por lo cual se denomina "terciarización genuina". Por el contrario, para los países en desarro-llo ha significado la generación de empleos de baja calidad y poca remuneración, sin que se traduzca en crecimiento económico; este tipo de terciarización se denomina "espúrea".

Es indispensable aclarar que los dos primeros sectores producen bienes tangibles, por lo cual son considerados como sectores productivos. El tercer sector se considera no productivo, puesto que no produce bienes tangibles pero, sin embargo, contribuye a la formación del ingreso nacional y del producto nacional.



7.2.2 ACTIVIDAD ECONÓMICA

La CIIU tiene por finalidad establecer una clasificación uniforme de las actividades económicas productivas. En este contexto, el término actividad se entiende como un proceso o grupo de operaciones que combinan recursos tales como equipo, mano de obra, técnicas de fabricación e insumos, para la producción de bienes y servicios. Los productos que se derivan de la realización de actividades pueden ser transferidos o vendidos a otras unidades (en transacciones de mercado o al margen de él), almacenados como inventario o utilizados por las unidades productoras para su uso final.

Los MACROSECTORES, señalados en la clasificación industrial internacional uniforme de todas las actividades económicas (CIIU Rev. 4 A.C.); donde se puede establecer que el objeto del presente proceso se enmarca en las siguientes o similares:

1084 Elaboración de comidas y platos preparados
5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas
5629 Actividades de otros servicios de comidas

7.3. VARIABLES ECONOMICAS QUE AFECTAN AL SECTOR

7.3.1 INDICE DE PRECIO AL CONSUMIDOR - IPC



IPC	Junio					
	Variación Mensual		Variación Año corrido		Variación Anual	
	2023	2022	2023	2022	2023	2022
IPC total	0,30	0,51	6,15	7,09	12,13	9,67

Variación y contribución mensual por divisiones de gasto

En el mes de junio de 2023, el IPC registró una variación de 0,30% en comparación con mayo de 2023, siete divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (0,30%): Transporte (1,08%), Restaurantes y hoteles (0,56%), Bebidas alcohólicas y tabaco (0,48%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,48%), Salud (0,39%), Prendas de vestir y calzado (0,36%) y, por último, Bienes y servicios diversos (0,35%). Por debajo se ubicaron: Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (0,16%), Recreación y cultura (0,09%), Información y comunicación (0,04%), Educación (0,01%) y por último, Alimentos y bebidas no alcohólicas (-0,53%).

Cuadro 1. IPC Variación y contribución mensual
Según divisiones de gasto
Junio 2022 - 2023

Divisiones de Gasto	Peso (%)	2022 Variación (%)	2022 Contribución Puntos Porcentuales	2023 Variación (%)	2023 Contribución Puntos Porcentuales
Transporte	12,93	0,76	0,10	1,08	0,14
Restaurantes y hoteles	9,43	1,06	0,11	0,56	0,06
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	0,38	0,01	0,48	0,01
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	0,54	0,17	0,48	0,15
Salud	1,71	0,44	0,01	0,39	0,01
Prendas de vestir y calzado	3,08	2,64	0,09	0,36	0,01
Bienes y servicios diversos	5,36	0,61	0,03	0,35	0,02
TOTAL	100,00	0,51	0,51	0,30	0,30
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	0,96	0,04	0,16	0,01
Recreación y cultura	3,79	0,61	0,02	0,09	0,00
Información y comunicación	4,33	-0,24	-0,01	0,04	0,00
Educación	4,41	0,00	0,00	0,01	0,00
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	0,65	0,12	-0,53	-0,10

Fuente: DANE, IPC
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Los mayores aportes a la variación mensual del IPC (0,30%), se ubicaron en las divisiones de: Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles y Transporte, las cuales aportaron 0,29 puntos porcentuales a la variación total.

Variación y contribución año corrido por divisiones de gasto

En lo corrido del año, (enero - junio), siete divisiones de bienes y servicios se ubicaron por encima del promedio nacional (6,15%): Transporte (11,36%), Educación (8,89%), Restaurantes y hoteles (8,72%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (7,67%), Bienes y servicios diversos (7,35%), Bebidas alcohólicas y tabaco (7,34%) y por último, Salud (6,75%). El resto de las divisiones se ubicaron por debajo del promedio: Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (5,10%), Recreación y cultura (3,94%), Prendas de vestir y calzado (3,62%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (3,53%) y, por último, Información y comunicación (0,17%).

Cuadro 3. IPC Variación y contribución año corrido
Según divisiones de gasto
Junio 2022 - 2023

		2022		2023	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Transporte	12,93	5,14	0,66	11,36	1,44
Educación	4,41	4,98	0,20	8,89	0,33
Restaurantes y hoteles	9,43	9,75	0,97	8,72	0,91
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	11,09	0,44	7,67	0,32
Bienes y servicios diversos	5,36	6,14	0,32	7,35	0,39
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	4,14	0,07	7,34	0,12
Salud	1,71	5,09	0,09	6,75	0,11
TOTAL	100,00	7,09	7,09	6,15	6,15
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	4,00	1,30	5,10	1,57
Recreación y cultura	3,79	3,65	0,13	3,94	0,14
Prendas de vestir y calzado	3,98	4,27	0,14	3,62	0,12
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	15,76	2,77	3,53	0,70
Información y comunicación	4,33	-0,18	-0,01	0,17	0,01

Fuente: DANE, IPC.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Los mayores aportes a la variación en lo corrido del año (enero - junio), se ubicaron en las divisiones de Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, Transporte, Restaurantes y hoteles, Alimentos y bebidas no alcohólicas y Bienes y servicios diversos, las cuales en conjunto contribuyeron con 5,00 puntos porcentuales a la variación total.

7.2.3.2 PRODUCTO INTERNO BRUTO, PIB I TRIMESTRE 2023

ESPACIO EN BLANCO



En el primer trimestre de 2023pr, el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 3,0% respecto al mismo periodo de 2022pr (ver tabla 1). Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Actividades financieras y de seguros crece 22,8% (contribuye 1,0 puntos porcentuales a la variación anual).
- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; Actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 18,7% (contribuye 0,7 puntos porcentuales a la variación anual).
- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 1,9% (contribuye 0,3 puntos porcentuales a la variación anual).

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 1,4%. Esta variación se explica principalmente por la siguiente dinámica:

- Explotación de minas y canteras crece 4,5%.
- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; Actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 4,4%.
- Actividades financieras y de seguros crece 4,4%.

ESPACIO EN BLANCO

Tabla 1. Valor agregado por actividad económica
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Primer trimestre 2023pr

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2023pr-I / 2022pr-I	2023pr-I / 2022pr-IV
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	0,3	1,2
Explotación de minas y canteras	3,6	4,5
Industrias manufactureras	0,7	-0,6
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado[2]	1,4	0,2
Construcción	-3,1	-1,3
Comercio al por mayor y al por menor[3]	0,5	0,6
Información y comunicaciones	3,2	1,4
Actividades financieras y de seguros	22,8	4,4
Actividades inmobiliarias	1,9	0,6
Actividades profesionales, científicas y técnicas[4]	2,3	1,8
Administración pública, defensa, educación y salud[5]	1,9	2,8
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios[6]	18,7	4,4
Valor agregado bruto	**2,9**	**1,7**
Total impuestos menos subvenciones sobre los productos	4,4	0,3
Producto Interno Bruto	**3,0**	**1,4**

Fuente: DANE, Cuentas nacionales

Administración pública y defensa11

En el primer trimestre de 2023pr, el valor agregado de la administración pública y defensa, planes de seguridad social de afiliación obligatoria; educación; actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 1,9% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2022pr. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 12):

- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria crece 0,1%.

- Educación crece 0,9%.

- Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 5,2%. Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de la administración pública y defensa, planes de seguridad social de afiliación obligatoria; educación; actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece en 2,8%, explicado por:

- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria crece 4,7%.

- Educación crece 1,3%.

- Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 4,9%.

ESPACIO EN BLANCO

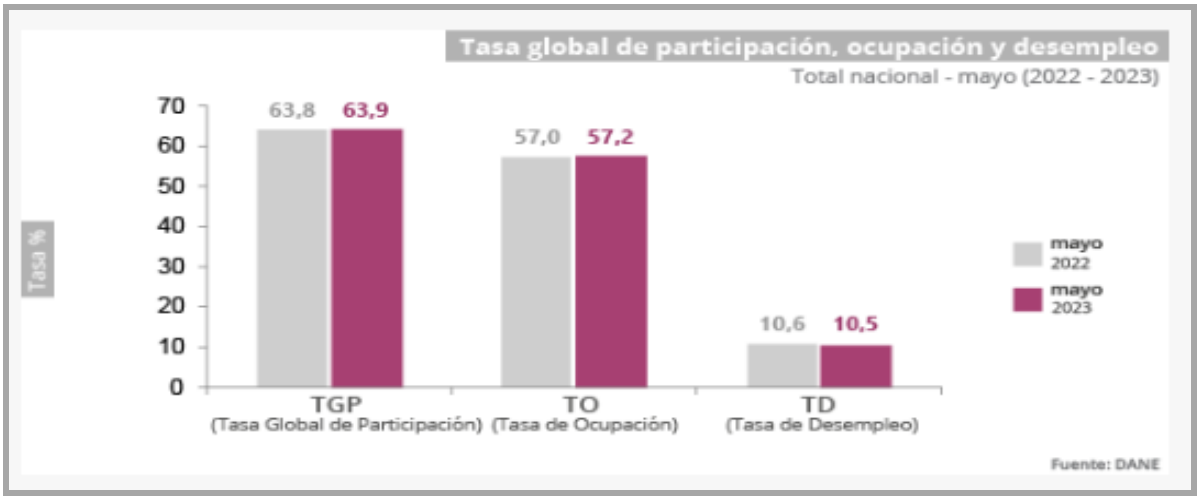
Tabla 12. Administración pública y defensa[1]
Tasas de crecimiento en volumen[2]
Primer trimestre 2023[pr]

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2023[pr]-I / 2022[pr]-I	2023[pr]-I / 2022[pr]-IV
Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria	0,1	4,7
Educación	0,9	1,3
Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales	5,2	4,9
Administración pública y defensa [1]	**1,9**	**2,8**

Fuente: DANE, Cuentas nacionales
[pr]preliminar
[1]Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales.
[2]Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015.

https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/pib/bol_PIB_Itrim23_producion_y_gasto.pdf

7.3.3. EMPLEO Y DESEMPLEO



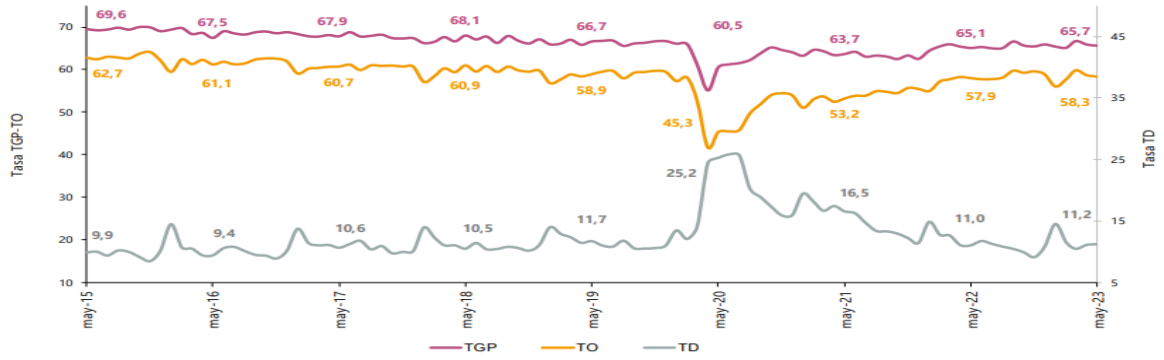
Para el mes de mayo de 2023, la tasa de desempleo del total nacional fue 10,5%, la tasa global de participación se ubicó en 63,9% y la tasa de ocupación fue 57,2%. En el mismo mes de 2022, estas tasas se ubicaron en 10,6%, 63,8% y 57,0%, respectivamente.

En el total nacional, la tasa de desempleo del trimestre móvil marzo - mayo de 2023 fue 10,4%, lo que representó una disminución de 0,9 puntos porcentuales respecto al trimestre móvil marzo -

mayo de 2022 (11,3%). La tasa global de participación se ubicó en 64,3%, lo que significó un aumento de 0,6 puntos porcentuales frente al trimestre móvil marzo – mayo de 2022 (63,6%). Finalmente, la tasa de ocupación fue 57,6%, lo que representó un aumento de 1,1 puntos porcentuales respecto al trimestre móvil marzo - mayo de 2022 (56,4%).

Total 13 ciudades y áreas metropolitanas mensual

Gráfico 3. Tasa global de participación, ocupación y desempleo
Total 13 ciudades y áreas metropolitanas
Mayo (2015 - 2023)



Fuente: DANE, GEIH.
Nota: datos expandidos con proyecciones de población, elaboradas con base en los resultados del CNPV 2018.
Nota: cifras aproximadas a un decimal. Por efecto del redondeo los totales pueden diferir ligeramente del anexo.

En mayo de 2023, la tasa de desempleo en el total de las 13 ciudades y áreas metropolitanas fue 11,2%, la tasa global de participación se ubicó en 65,7% y la tasa de ocupación fue 58,3%. En mayo de 2022, estas tasas fueron 11,0%, 65,1% y 57,9%, respectivamente.

Población ocupada según rama de actividad

En el mes de mayo de 2023, el número de personas ocupadas en el total nacional fue 22.567 miles de personas. Las ramas que más aportaron positivamente a la variación de la población ocupada fueron Comercio y reparación de vehículos (1,6 puntos porcentuales); seguido de Industrias manufactureras (1,0 puntos porcentuales) y Alojamiento y servicios de comida (0,6 puntos porcentuales).

ESPACIO EN BLANCO

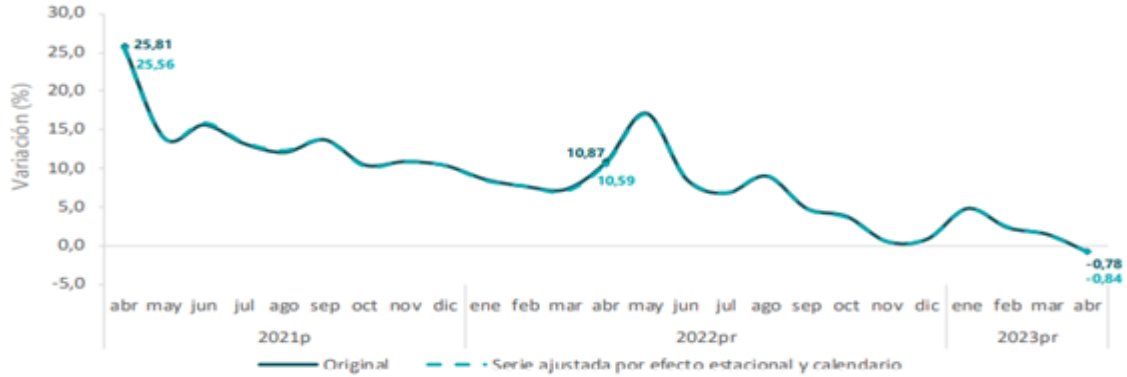
Tabla 1. Distribución porcentual, variación absoluta y contribución a la variación de la población ocupada según rama de actividad*
Total nacional
Mayo (2022 - 2023)

Rama de actividad	Total				
	Mayo 2022	Mayo 2023	Distribución % 2023	Variación absoluta	Contribución en p.p.
Población ocupada	22.185	22.567	100	383	
Comercio y reparación de vehículos	3.774	4.130	18,3	356	1,6
Industrias manufactureras	2.198	2.411	10,7	213	1,0
Alojamiento y servicios de comida	1.400	1.537	6,8	136	0,6
Transporte y almacenamiento	1.659	1.737	7,7	78	0,4
Información y comunicaciones	338	414	1,8	76	0,3
Actividades profesionales, científicas, técnicas y servicios administrativos	1.726	1.754	7,8	27	0,1
Actividades financieras y de seguros	444	468	2,1	24	0,1
Actividades inmobiliarias	228	246	1,1	19	0,1
Suministro de electricidad, gas, agua y gestión de desechos^	525	495	2,2	-30	-0,1
Construcción	1.514	1.432	6,3	-82	-0,4
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	3.550	3.456	15,3	-93	-0,4
Administración pública y defensa, educación y atención de la salud humana	2.855	2.721	12,1	-134	-0,6
Actividades artísticas, entretenimiento recreación y otras actividades de servicios	1.958	1.761	7,8	-196	-0,9

Fuente: DANE, GEIH.

INDICADOR DE SEGUIMIENTO DE ECONOMIA

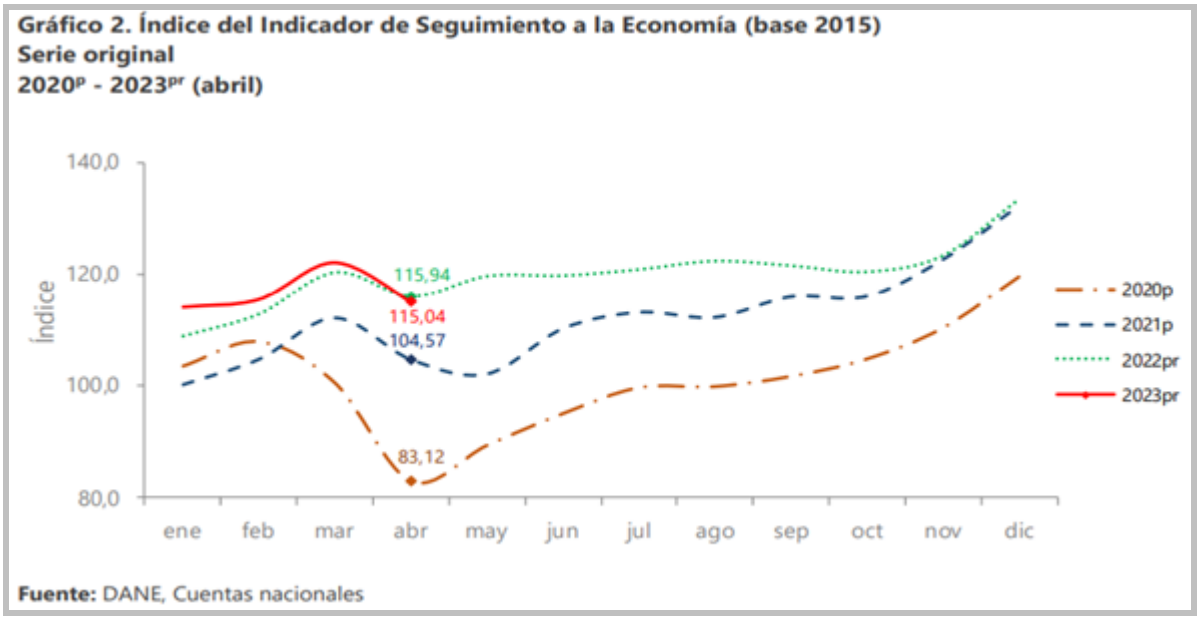
Gráfico 1. Tasa de crecimiento anual del índice del Indicador de Seguimiento a la Economía (ISE)
Serie original y serie ajustada por efecto estacional y calendario
2021ᵖ - 2023ᵖʳ (abril)



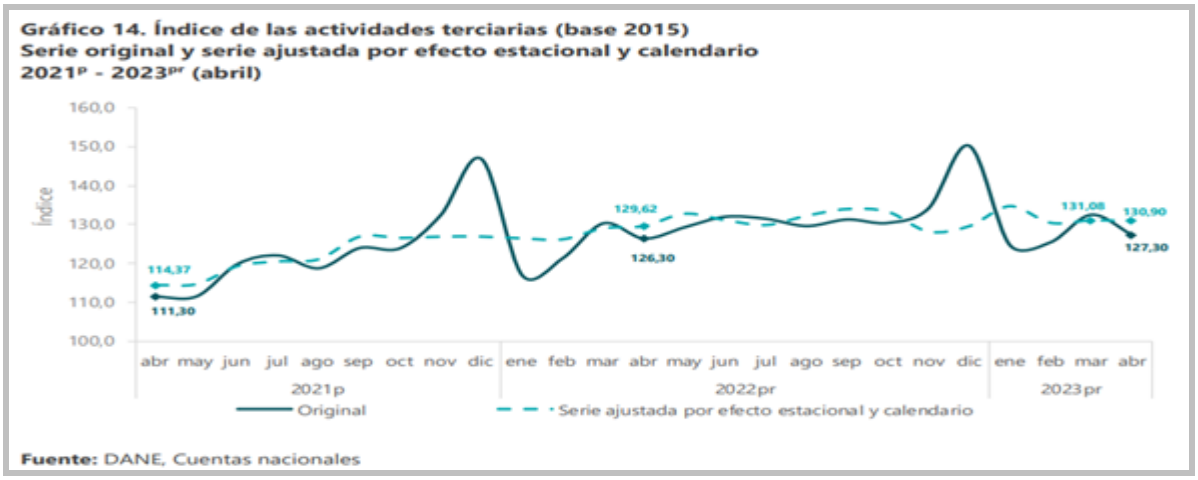
Fuente: DANE, Cuentas nacionales

COMPORTAMIENTO ANUAL

Para el mes de abril de 2023pr el ISE en su serie original, se ubicó en 115,04, lo que representó un decrecimiento de 0,78% respecto al mes de abril de 2022pr



RESULTADOS DEL ÍNDICE DE LAS ACTIVIDADES TERCIARIAS (SERVICIOS)



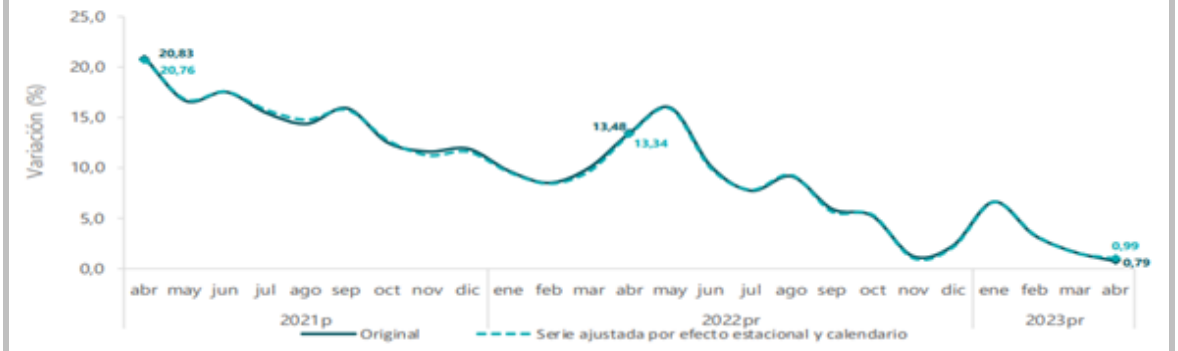
Agrupa las actividades de suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado; distribución de agua; evacuación y tratamiento de aguas residuales, gestión de desechos y actividades de saneamiento ambiental; comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida; información y comunicaciones; actividades financieras y de seguros; actividades inmobiliarias; actividades profesionales, científicas y técnicas; actividades de servicios administrativos y de apoyo; administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; educación; actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales; actividades artísticas, de

entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio.

COMPORTAMIENTO ANUAL

Para el mes de abril de 2023pr el índice de las actividades terciarias, en su serie original se ubicó en 127,30, lo que representó un crecimiento de 0,79% respecto al mes de abril de 2022pr (126,30). En cuanto a la serie ajustada por efecto estacional y calendario, para el mes de abril de 2023pr, se ubicó en 130,90, lo que representó un crecimiento de 0,99% respecto al mes de abril de 2022pr.

Gráfico 15. Tasa de crecimiento anual del índice de las actividades terciarias
Serie original y serie ajustada por efecto estacional y calendario
2021p - 2023pr (abril)



Fuente: DANE, Cuentas nacionales

SALARIO MINIMO LEGAL VIGENTE



IMPACTO PRECIO DÓLAR

El impacto indirecto se debe a que el uso de máquinas-herramienta nuevas o mejoradas ha necesitado o facilitado cambios organizativos que afectan a la mano de obra, el capital, las materias primas y la energía.

El aumento en el valor del dólar afecta negativamente el consumo interno del país – es decir, a nosotros como consumidores – pues seguramente habrá notado que con el mismo dinero ya no puede comprar la misma cantidad de productos que compraba en el pasado y, ante la falta de competitividad de los productos importados, los precios de los productores nacionales se resistirán a bajar. También, afecta a los importadores de materias primas, vehículos y al Gobierno, que tiene que pagar la deuda externa en dólares.

Por otra parte, la subida del dólar, beneficia a otros sectores de la economía, como los exportadores de productos colombianos, quienes reciben más dinero o pueden competir más agresivamente por los mercados de bienes y servicios en el extranjero. A la atípica celebración por el incremento se une el sector turístico, ya que los extranjeros que pisan tierra colombiana, reciben más pesos para gastar durante su estadía en el país. De la misma forma, los altos precios de viajar al extranjero fomentan el turismo nacional.

Si bien las implicaciones de este fenómeno son profundas y es motivo de debate entre economistas se realiza un análisis de los beneficiados, no beneficiados quienes ganan o pierden con el impacto del valor dólar vs peso colombiano.

BENEFICIADOS	NO BENEFICIADOS	QUIENES PIERDEN, PERO TAMBIEN GANAN
Industrias exportadoras: Reciben más dinero sin aumentar sus precios. **Sector turismo:** Precios competitivos para extranjeros y la mejor opción para los nacionales. **Remesas:** Menos gastos para quien envía, o bien más dinero para quien recibe.	**Importadores:** Precios menos competitivos que los de la industria nacional. **Consumidores:** Los precios de los productos importados como bebidas, ropa, vehículos, alimentos y piezas de automóviles aumentarán.	**Sector agropecuario:** El alto costo de los productos importados hace más competitivos los nacionales. Sin embargo, también aumentan los costos de insumos fundamentales importados como los fertilizantes. **Gobierno nacional:** Un dólar caro compensa en parte la caída del precio internacional del petróleo. Adicionalmente, el Gobierno nacional afirma que este cambio favorecerá las exportaciones no tradicionales y ayudará a los productores nacionales frente a la competencia de productos importados.

INTERCAMBIO DE BIENES Y SERVICIO

Los agentes económicos se relacionan entre sí por medio del tipo de bienes y servicios que intercambian, estos están estrechamente relacionados con las principales actividades en las que cada uno participa.

• ACTIVIDADES DE CONSUMO: En la actividad de consumo los hogares participan comprando bienes de consumo o productos que se adquieren para el uso final por parte del consumidor y satisfacen algunas necesidades de estos, los bienes de consumo no pueden ser empleados para obtener otros bienes o ser vendidos; un ejemplo de ello son los alimentos, ropa, joyas, entre otros.

• ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN: Para realizar la actividad de producción las empresas y el gobierno compran bienes intermedios, estos son bienes/productos semi-terminados usados como insumos en la producción de otros bienes o en ocasiones como productos terminados

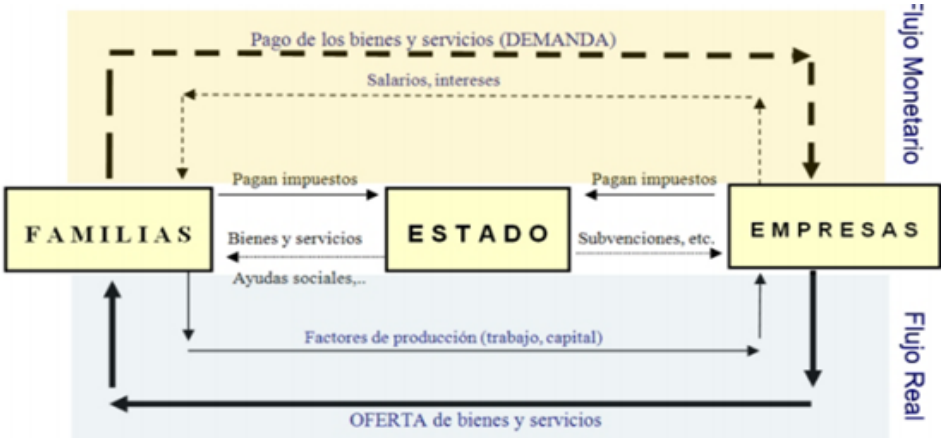
AGENTES QUE COMPONEN EL SECTOR

Los agentes económicos son los sujetos que llevan a cabo las actividades económicas.

- Las empresas o unidades de producción toman decisiones sobre la producción de bienes y servicios, para venderlos a los consumidores o a otras empresas y obtener el objetivo fijado.

- Los consumidores, también llamados unidades económicas de consumo o economías domésticas, son las familias, los individuos y otras entidades que tienen como actividad principal la toma de decisiones de consumo, es decir, elegir los bienes y servicios que demandarán para satisfacer mejor sus necesidades.

- El sector público está formado por tres tipos diferentes de organismos: las Administraciones públicas, las empresas públicas y el sistema de la Seguridad Social. Su actividad económica consiste en tomar decisiones, tanto de producción como de consumo de bienes y servicios. Su finalidad es conseguir el máximo bienestar del conjunto de la sociedad.



GREMIOS ASOCIADOS SECTOR SALUD

SIGLA	NOMBRE	PAGINA WEB
ACEMI	Asociación Colombiana de Empresas de Medicina Integral	https://www.acemi.org.co
GESTARSALUD	Asociación de Empresas Gestoras del Aseguramiento en Salud de Colombia	https://www.gestarsalud.com
ACHC	Asociación Colombiana de Empresas de Medicina Integral	https://www.acemi.org.co
ACESI	Asociación Colombiana de Empresas Sociales del Estado y Hospitales Públicos	https://acesi.com.co
AESA	Asociación de Empresas Sociales del Estado de Antioquia	http://www.aesa.org.co
FENALCO	Federación Nacional de Comerciantes	https://www.fenalco.com.co
		http://www.fenalcobogota.com.co
ANDI	Asociación Nacional de Empresarios de Colombia - Cámara Sectorial Salud	http://www.andi.com.co/Home/Camara/25-sectorial-de-la-salud
	Asociación Nacional de Empresarios de Colombia - Cámara Dispositivos médicos e insumos para la salud	http://www.andi.com.co/Home/Camara/8-dispositivos-medicos-e-insumos-para-la-salu
	Asociación Nacional de Empresarios de Colombia - Cámara Industria Farmacéutica	http://www.andi.com.co/Home/Camara/18-industria-farmaceutica
AFIDRO	Asociación de Laboratorios Farmacéuticos de Investigación	https://www.afidro.org/
ASINFAR	Asociación de Industrias Farmacéuticas de Colombia	http://asinfar.com.co/
ASOCAJAS	Asociación Nacional de Cajas de Compensación Familiar	https://www.asocajas.org.co/

SIGLA	NOMBRE	PAGINA WEB
PACIENTES ALTO COSTO	Asociación de Pacientes de Alto Costo	https://www.pacientesaltocosto.org/
FASECOLDA	Federación de Aseguradores Colombianos	https://www.acemi.org.co
ACOPEL	Asociación Colombiana de Pacientes con enfermedades de deposito lisosomal	https://www.acopel.org.co/laweb/
ACSC	Asociación Colombiana de Sociedades Científica	http://sociedadescientificas.com/
CMC	Colegio Médico Colombiano	http://www.colegiomedicocolombiano.org/web_cmc/
FEDESALUD	Fundación para la Investigación y el Desarrollo de la Salud y la Seguridad Social	http://fedesalud.org/
FCM	Federación Colombiana de Municipios	https://www.fcm.org.co/
ASOCAPITALES	Asociación Colombiana de Ciudades Capitales	https://www.asocapitales.co/
FND	Federación Nacional de Departamentos	https://www.fnd.org.co/
ASMEDAS	Asociación Médica Sindical Colombiana	http://www.asmedas.org.co/
OBSERVAMED	Observatorio del Medicamento - Federación Médica Colombiana	http://www.observamed.org/
FMC	Federación Médica Colombiana	https://federacionmedicacolombiana.com/
Misión Salud	Misión Salud	https://www.mision-salud.org/
REDCIMLAC	Red de Centros de Información de Medicamentos Latinoamerica y el Caribe	http://web2.redcimlac.org/
Academia Nacional de Medicina	Academia Nacional de Medicina de Colombia	https://anmdecolombia.net/
IFARMA	Fundación IFARMA	http://web.ifarma.org/
CIMUN	Centro de Información de Medicamentos de la Universidad Nacional de Colombia	http://www.cimun.unal.edu.co/

https://www.adres.gov.co/transparencia/Paginas/directorio-de-agremiaciones-asociaciones-y-otros-grupos-de-interes.aspx

7.4 ANALISIS TECNICO DEL SECTOR



Desde el punto de vista técnico es necesario mencionar que el comité técnico estructurador en cabeza del Gerente del Proyecto tiene el conocimiento por los antecedentes contractuales afines al objeto del presente proceso de personas naturales y/o jurídicas que pueden participar en el mismo, sin dejar de lado las existentes en el mercado que cumplan con todos los requerimientos, en concordancia con el principio de Libre Concurrencia. Por tal motivo son elementos de fácil consecución en el mercado nacional y por ende la entrega de estos elementos no tendría atrasos ni inconveniente alguno. Por todo lo anterior, y en conformidad con las necesidades identificadas por La Central Administrativa y Contable Regional Neiva, en atención a la necesidad planteada y objeto del presente proceso, los productos que se pretenden adquirir a título de compraventa son de características de común utilización, a su vez su oferta es de gran magnitud y son de fácil consecución en el mercado.

Bajo este entendido, los materiales objeto del presente proceso son de fácil acceso y común utilización, por lo cual existe en el mercado un alto número de distribuidores que pueden proveer bienes de conformidad a la especificación técnica solicitada.

Para suplir la necesidad requerida es imperativo que el oferente cumpla con las exigencias técnicas planteadas en el presente proceso. Se tiene conocimiento que para la selección de un posible oferente el mercado nacional y regional, posee alternativas como personas naturales y jurídicas con reconocida experiencia para efectuar la compraventa de los bienes solicitados para la satisfacción de la necesidad planteada, obteniendo resultados satisfactorios que acrediten la capacidad técnica del objeto del contrato.

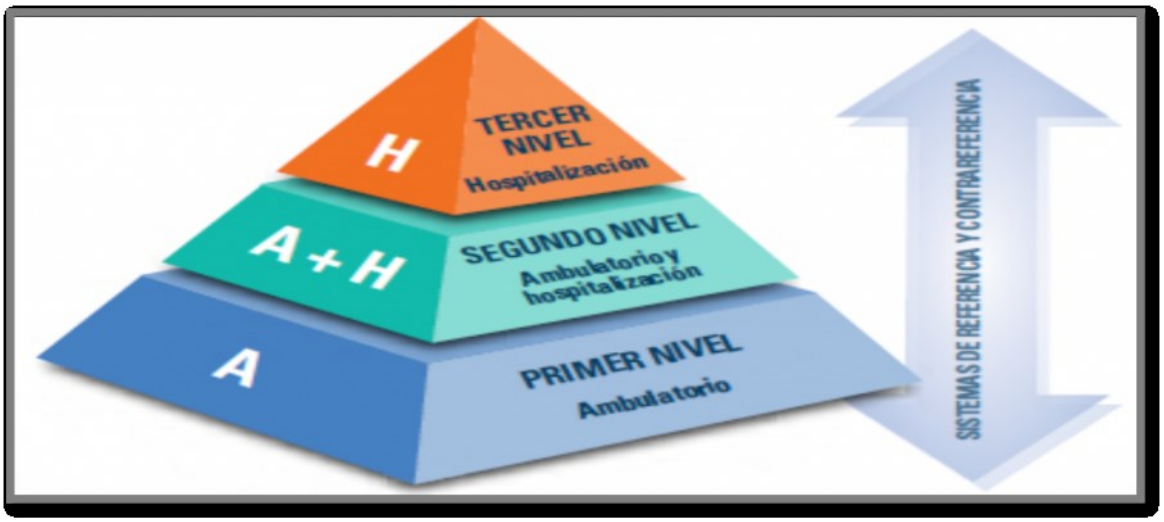
Los aspectos y/o especificaciones técnicas de la necesidad requerida, será indicado dentro del documento CONDICIONES TECNICAS ADICIONALES, que hace parte integral del presente estudio previo.

7.4.1 DINÁMICA DE PRESTACION DEL SERVICIO DE SALUD

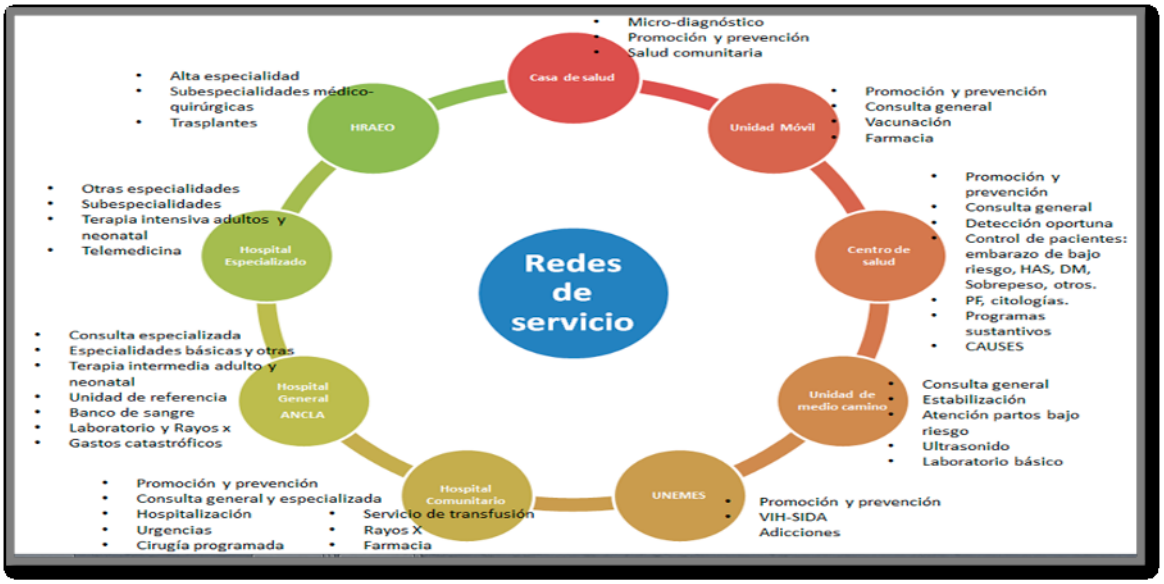
En Colombia las instituciones prestadoras de servicios de salud (IPS) públicas tienen una clasificación según tres niveles de complejidad: bajo, medio y alto. Esto no sucede con las IPS privadas. Esta carencia dificulta los análisis comparativos entre prestadores privados. Para suplir esta necesidad se desarrolló un algoritmo de clasificación de IPS de acuerdo con la metodología del Sistema de Cuentas de la Salud utilizado en los países de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico.

Así, en Colombia las IPS públicas tienen una clasificación según tres niveles, mientras que las IPS privadas no. A la fecha no existe ninguna taxonomía en el país que clasifique todas las IPS, públicas o privadas, de acuerdo con los servicios prestados. Esto dificulta la posibilidad de realizar análisis de tipo comparativo, por ejemplo, en el ámbito financiero o en el de calidad. En Colombia solo existe un estudio (1) publicado con clasificación de IPS, y en este se utilizan las categorías del REPS; por ejemplo, la razón social: públicas, privadas o mixtas. Esta clasificación deja de lado aspectos relevantes en la estructura como su tamaño y funcionalidad.

Por otro lado la Organización Panamericana de la Salud define las Redes Integradas de Servicios de salud (RISS) como una red de organizaciones que presta, o hace los arreglos para prestar servicios de salud equitativos e integrales a una población definida y que está dispuesta a rendir cuentas por sus resultados clínicos y económicos y por el estado de salud de la población a la que sirve.



Dentro de los objetivos estratégicos esta 1. Lograr la coordinación y gestión financiera intersectorial para la prestación de servicios de salud. 2. Favorecer el continuo de la atención médica en los 3 niveles de atención a través de la referencia y contra-referencia efectiva y oportuna, con enfoque intercultural. 3. Mejoramiento de la infraestructura y fortalecimiento de la capacidad resolutiva de las unidades médicas. 4. Involucrar a las autoridades municipales en la salud de las comunidades. 5. Proporcionar atención médica personalizada, integral y de calidad, con apego a GPC en todos los niveles de atención médica. 6. Reforzar la promoción y prevención de enfermedades (prevención vs curación) 7. Empoderar a la población, a través de la participación de la familia y comunitaria. 8. Asegurar un sistema de información, adecuado, oportuno y de calidad. 9. Fortalecer el sistema de vigilancia epidemiológica. Y 10. Evaluar procesos clínicos, técnicos y administrativos de la atención médica.



7.4.2 PROCEDIMIENTO DE RECEPCION DEL SERVICIO

RED EXTERNA



REFERENCIAS

https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/precios-y-costos/indice-de-precios-al-consumidor-ipcdf
https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/pib/bol_PIB_Itrim23_producion_y_gasto.pdf
https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ipc/bol_ipc_mar23.pdf
https://dam.salud-oaxaca.gob.mx/redes-integradas-de-servicios-de-salud/
https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/mercado-laboral/empleo-y-desempleo

7.5 ASPECTO REGULATORIO

Desde la perspectiva jurídica, el presente proceso tiene la finalidad de dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.1.6.1, del Decreto 1082 del 26 de mayo del 2015, así:

> *"Deber de análisis de las Entidades Estatales. La Entidad Estatal debe hacer, durante la etapa de planeación, el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis de Riesgo. La Entidad Estatal debe dejar constancia de este análisis en los Documentos del Proceso"*

Teniendo en cuenta la norma citada el comité jurídico señala que el objeto del presente proceso es "***PRESTACION DE SERVICIOS DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS USUARIOS Y BENEFICIARIOS DEL ESM BASPC9, VIGENCIA 2023***". El cual se encuentra conforme a lo establecido en el artículo 1518 del Código Civil, que a la letra reza:

> *"REQUISITOS DE LOS OBJETOS DE LAS OBLIGACIONES>. No sólo las cosas que existen pueden ser objeto de una declaración de voluntad, sino las que se espera que existan; pero es menester que las unas y las otras sean comerciales y que estén determinadas, a lo menos, en cuanto a su género.*
>
> *La cantidad puede ser incierta con tal que el acto o contrato fije reglas o contenga datos que sirvan para determinarla.*
>
> *Si el objeto es un hecho, es necesario que sea física y moralmente posible. Es físicamente imposible el que es*

contrario a la naturaleza, y moralmente imposible el prohibido por las leyes, o contrario a las buenas costumbres o al orden público".

Con fundamento en lo previamente expuesto se logró establecer que es licito el objeto del presente proceso de contratación, por tal razón no contraviene normas de carácter público y el mismo existe en el comercio encontrándose determinado en su género.

Por consiguiente, el presente proceso de contratación está dirigido a la prestación de los servicios de nutrición, en donde el futuro contratista se compromete a efectuar la entrega de los bienes de acuerdo a la ficha técnica y especificaciones técnicas, establecidas por la Entidad.

Al respecto, es importante señalar que el futuro contratista será responsable de la calidad de los bienes que entregará, para lo cual se prevén en este estudio previo, los amparos y pólizas exigibles en la aceptación de oferta que aseguren la calidad y correcto funcionamiento de los bienes.

Por otra parte, la prestación de los servicios de dietas hospitalarias estan ofertadas en condiciones relativamente uniformes en el mercado, además de contar con patrones técnicos específicos, se asegura desde ya la existencia de proponentes plurales en la presente contratación, la futura contratación podrá ser ejecutada tanto por personas naturales debidamente inscritas en el registro mercantil como por personas jurídicas.

Asimismo, dichas empresas deben cumplir con la normatividad vigente sobre normas comerciales destinadas al sector, en general, el marco jurídico que regula la materia directamente relacionada con el objeto de contrato. Comercialmente está permitido y regulado por el Código de Comercio, por cuanto se establecen características especiales para el cumplimiento del objeto del proceso de selección, y son bienes que se encuentran en el mercado regulado por las normas de comercio colombiano. El MDN-EJÉRCITO NACIONAL-CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL NEIVA, tienen la capacidad jurídica para contratar los equipos industriales que cumplan con la necesidad del personal militar; así mismo, está en capacidad de contraer derechos y obligaciones y poderlos hacer exigibles a los posibles oferentes, dentro del proceso.

En consecuencia, es jurídicamente viable la consecución de un proceso contractual para la prestación de los servicios de dietas hospitalarias como se describen en este estudio previo, en consideración a que, desde punto de vista regulatorio y legal, el objeto descrito para este proceso es lícito.

Por lo anterior, son aplicables los principios de la Constitución Nacional, el Estatuto General de Contratación de la Administración pública, Ley 80 de 1993 y sus decretos reglamentarios en especial la Ley 1150 de 2007, Decreto 019 de 2012 y Decreto 1082 de 2015.

JUSTIFICACIÓN NO APLICABILIDAD DE ACUERDO MARCO DE PRECIOS

De conformidad a lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.2.7 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el Articulo 1 del Decreto 310 de 2021, que establece "Procedencia del Acuerdo Marco de Precios. Las Entidades Estatales sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Publica, están obligadas a adquirir Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes de Común Utilización a través de los Acuerdos Marco de Precios previamente justificados, diseñados, organizados y celebrados por la Agencia

Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente (…)", la Central Administrativa y Contable CENAC Regional Neiva está obligada a aplicar los Acuerdos Marco de Precios.

Teniendo en cuenta que a la fecha de publicación del presente proceso contractual, no existe Acuerdo Marco de Precios Vigente suscrito con Colombia Compra Eficiente, cuyo objeto tenga relación con el objeto **"PRESTACION DE SERVICIOS DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS USUARIOS Y BENEFICIARIOS DEL ESM BASPC9, VIGENCIA 2023"** como se verificó en la página de Colombia Compra Eficiente: https://www.colombiacompra.gov.co/tienda-virtual-del-estado-colombiano/acuerdos-marco/acuerdos- y, teniendo en cuenta la necesidad de la Entidad se procede a adelantar el presente proceso de contratación mediante la modalidad de mínima cuantía dando aplicabilidad a lo consagrado en el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 (Procedimiento para la contratación de mínima cuantía).

8 ANALISIS DE LA OFERTA

¿QUIEN VENDE?

La CENAC REGIONAL NEIVA, estima conveniente que el objeto del presente proceso de contratación sea adjudicado a una Persona Natural o Jurídica que cuente con la capacidad e idoneidad en la Ejecución del Contrato a celebrar.

a. **Persona Natural:** Las personas Naturales que su actividad comercial corresponde a la realización de actividades iguales o similares a la del objeto contractual.

b. **Persona jurídica:** La persona jurídica deberá tener dentro de su objeto social la realización de actividades iguales o similares a la del objeto contractual. Capacidad legal y operativa para realizar las actividades a que se refieren las especificaciones del contrato a celebrar.

Por lo anterior desde el estudio de mercado, en el cual se realiza la fase inicial de conducta comercial, en donde se solicitan cotizaciones a empresas legalmente constituidas, se puede determinar que el mercado existe empresas con la capacidad de proveer el objeto actual, bajo todos los requisitos técnicos, ejecución y formas de pago que se establecen en el presente proceso de selección. Los bienes a contratar son ofrecidos de manera masiva en el mercado y sus especificaciones comportan condiciones que son equivalentes para las diferentes entidades que requieren de los mismos. Así mismo, en el mercado existe una estandarización de la forma en que se ofrecen los bienes, es decir que tiene plenamente identificadas las condiciones y requerimientos mínimos, con los cuales se debe entregar lo requerido.

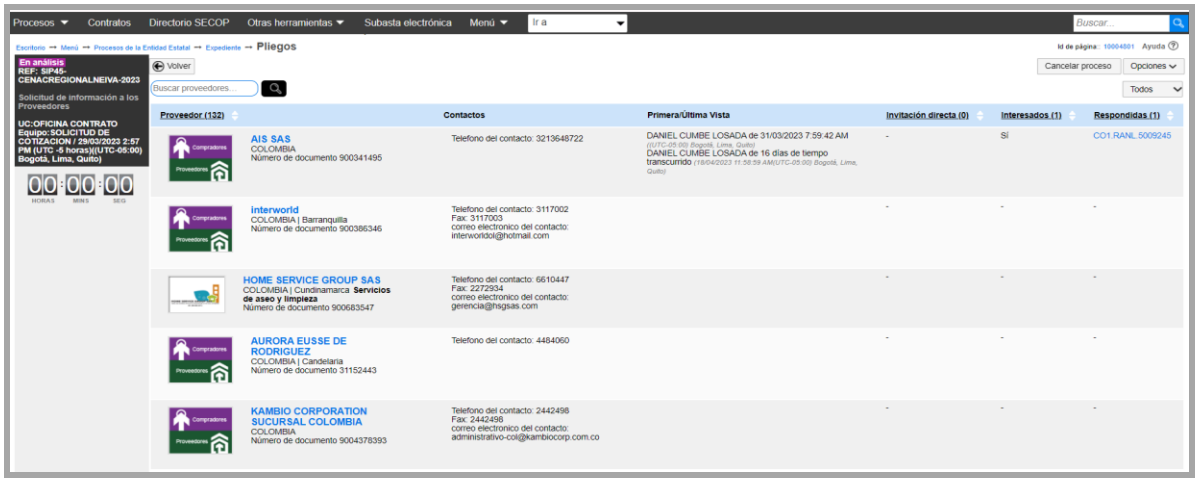
Las empresas que compiten en este mercado se caracterizan por proveer los servicios de características similares a un consumidor final, estos servicios, se consiguen en un mercado amplio y no tienen restricciones en su adquisición.

En el acercamiento del análisis de mercado para este proceso en especial se proyecta la existencia de proveedores mayoristas y minoristas de orden regional y nacional, con capacidad de suministrar la necesidad requerida por la entidad, ofreciendo precios competitivos al consumidor final.

Es preciso anotar que tradicionalmente en este sector a nivel regional está integrado por pequeñas y

medianas empresas.

a. **Proveedores**



En el SECOP II se evidencia que a nivel nacional están registradas 132 empresas que prestan el servicio que se requiere segun el objeto contractual del presente proceso, de los cuales se evidencia el siguiente listado.

Proveedor (132)	Contactos
ASESORIAS E INGENIERIA, SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S S.A.S	licitacionescfim.mys@gmail.com
PRODUCTOS MAMA PAISA S.A.S.	mamapaisa.licitaciones@gmail.com
SANDI CATERING GOURMET	dobleyo@gmail.com
TRAVELTRIP ASSISTANCE SAS	servicioalcliente@traveltrip.com.co
Newrest-Servihoteles S.A.S	jr.rojas@newrest-servihoteles.eu
JAVIER IGNACIO PULIDO SOLANO	i.pulido@gmail.com
ORVITUR SAS	jcifuentes@orvitur.com.co
ELITE FACILITY MANAGEMENT SAS	comercial@elite.com.co
BANCA DE PROYECTOS S.A.S	eforero@bancadeproyectos.com
CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO DEL CARIBE COLOMBIANO	ccodesco@live.com
GYS CONGRESOS Y CONVENCIONES SAS	sandra.bernal@gyscongresos.com
Induhotel S.A.S.	expolicitaciones.2015@gmail.com
FUNDACION KAYROS	funkayros@hotmail.com
ADESCUBRIR TRAVEL & ADVENTURE SAS	licitaciones@adescubrir.com
IKALA - EMPRESA PARA EL DESARROLLO SOCIAL SAS	contratacion@ikalasocial.com
CEINTE S.A.S	comercial@ceinte.com.co
Jaime Alberto Hurtado Castellanos	producmegaeventos@gmail.com
Total Management Ltda	totalmanagementltda@yahoo.com
Interworld Operator Logistics S.A.S.	interworldol@hotmail.com
CONVETUR S.A.S.	conveturltda@hotmail.com
HOME SERVICE GROUP SAS	gerencia@hsgsas.com

Proveedor (132)	Contactos
MULTISERVICIOS INTEGRALES 2A SAS	multiserviciosintegrales2a@hotmail.com
INSTITUTO NACIONAL DE ADMINISTRACIÓN PÚBLICA S.A.S	inap@inap.com.co
Jose Esquivel	juridicacontinental@gmail.com
Open Services Ltda	info@openservicesltda.com
COMMODITIES & FINANCIAL SERVICES - COMFISER S.A.S.	gerencia@comfiser.com
ELKIN ALONSO TOBON CAMPUZANO	elkintobontumaco@hotmail.com
CBC COMERCIALIZAMOS S.A.S.	cbccomercializamos@gmail.com
CARNES LOS SAUCES S.A	licitaciones@carneslossauces.com
QUICK AND TASTY RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA S.A	info@qyt.com.co
AURORA EUSSE DE RODRIGUEZ	info@auroraeusse.com
Outsoursing del Huila S.A.S.	outsoursingdelhuila2011@hotmail.com
KAMBIO CORPORATION SUCURSAL COLOMBIA	administrativo-col@kambiocorp.com.co
ACTIVISION PUBLICIDAD Y EVENTOS SAS	info@activisioneventos.com
CUARTO PODER OR SAS	dir.comercial@cuartopoderltda.com.co
COMPAÑIA DE ALIMENTOS SHALOM S.A.S.	shalomcontratos@gmail.com
FUNDACIÓN SEMILLAS DEL FUTURO	hemar26@hotmail.com
Fundación Unidos por la Libertad	fundacionunidosporlalibertad@gmail.com
Caja Santandereana de Subsidio Familiar Cajasan	lizbeth.reyes@cajasan.com
AVOSS	avosscolombia@gmail.com
velez tours sas	comercial@veleztours.com.co
ONG Fundación Bienestar para Colombia	ongbienestarparacolombia596@gmail.com
CORPORACION MANOVA	corporacionmanova@gmail.com
FUNDACION COLOMBIA JOVEN	beatriz.ospina@fundacioncolombiajoven.com
TEMPUS LOGÍSTICA EMPRESARIAL SAS	diroperativo.tempus@gmail.com
FEEL MARKETING SENSORIAL SAS	gsoto@feel.com.co
Corporación para el Fortalecimiento del Desarrollo de Santander - FORDESAN	fordesan@hotmail.com
P&S SOLUTIONS SAS	gerencia@puntoyseguido.co
HOLDING E SUPPLIES SAS	gerencia@holdinges.com
CERRITOS D SAS	nominacerritos@gmail.com
Museo	caolinaj@gmail.com
ALVARO RODRIGUEZ PEREZ INGENIERO CIVIL LTDA	arpic_ltda@hotmail.com
WORKSAIT SAS	worksaitsas@gmail.com
FUNDACIÓN ANA APOYO A NINOS DISCAPACITADOS Y ADOLESCENTES	ANAFUNDACION1@GMAIL.COM
NIYETH ALEXY OTALVARO ROJAS	naor93@msn.com
FUNDACIÓN EL COLOR DE LA ESPERANZA Y DE LA VIDA	fundacioncolordelaesperanza@gmail.com
emily teresa berdugo velasco	emily1620@hotmail.com
PUNTO UNO BTL	puntounobtl@gmail.com
COMERCIALIZADORA DALIAM	comercializadoradaliam@gmail.com
KAREN VANESSA SANDOVAL ALCALA	abogadakarensandoval@gmail.com
FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO	gerentecomercial@fjsb.com.co
LOPEZ CAMARGO S.A.S	lopezcamargoS.A.S@outlook.com

Proveedor (132)	Contactos
GDM INGENIERÍA DEL CARIBE SAS	gerenciagdmsas@gmail.com
Maria Alexandra Guerrero	secopmagd@gmail.com
SERVICIOS Y SUMINISTROS SERFRUTAL SAS	serfrutal.gerencia@gmail.com
Aulamaxstudio	info@licitarconsultores.org
INVOGA EVENTOS S.A.S.	cgarcia@invoga.com.co
FUNDACIÓN AMBIENTAL HORIZONTE AZUL	proyectos@fundacionhorizonteazul.org
INVERSIONES Y SUMINISTROS GABO S.A.S	servitransportesgabo@gmail.com
Mateo Godoy	secop2contratos@gmail.com
Mister Party LTDA	mercadeo@misterpartyeventos.com.co
TOTEM SAS	info@totemcolombia.com
SERVITEC DEL HUILA Y CAQUETA LTDA	hotelcampestrelosgabrieles0@gmail.com
BBI COLOMBIA SAS	info@tostaocafeypan.com
BARKELL	barkellsai@gmail.com
GRUPO AKZARA SAS	AKZARASPA@HOTMAIL.COM
GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	gladisbedoyacomercial@gmail.com
Neuro Media S.A.S	admin@neuromedia.com.co
PRODUCCION LOGISTICA PERSONALIZADA SAS	info@plp.com.co
LUZ DENY CONTRERAS VARGAS	luzdenni7619@gmail.com
ARITZ RODRIGO BUSTOS PEDRAZA	rigo844@hotmail.com
La Panetteria Company	lapanetteriacompany@gmail.com
CORPORACION CENTRO DE ACOMPAÑAMIENTO PARA EL DESARROLLO EMPRESARIAL, SOCIAL Y SOLIDARIO	info@corpocades.com
SUMIFRES PC	juanchoparra.2903@gmail.com
ROKYS FOOD	rgiraldo@gou.com.co
GREMIO EMPRESARIAL 1085 S.A.S	gremioempresarial1085@gmail.com
Brutal Agencia SAS	felipe@brutalagencia.com
FUNDACIÓN SOCIAL COMUNITARIA EL ANHELO	fundanhelora@gmail.com
Kluns SAS	teamklunsbussines@gmail.com
INGEPLAN.CO S.A.S BIC	juanpablo.munoz@ingeplan.co
ALFAREROSPIZZAPALMIRA	aleydatrejosramirez@gmail.com
MEJIA CUENCA S.A.S	administracion@caffesabor.co
JINETH TATIANA GOMEZ IBAÑEZ	jitago@gmail.com
HOGAR SALUD MARIANA S.A.S	info@hogaresdepasomariana.com
FUNDACION JESUS DARIO FUENTES	fundacionjesusdariof@gmail.com
ZUE SERVICE S.A.S	zuecampestre@gmail.com
CORPORACION PARA LA GERENCIA SOCIAL CORCADE	corcade2012@gmail.com
CAPACITANDO - ANDO	roosvelth.mejia@hotmail.com
CONVIDA AMBIENTE	lilianarangog@gmail.com
NIYIRETH CAPERA ESPITIA	contratos@incet.edu.co
PRODUCTOS Y SERVICIOS BRIANUL SAS	brianulsas@gmai.com
DISTRIYOVIDA	victor31868@gmail.com

Proveedor (132)	Contactos
miguel santiago caicedo	m-caicedo7592@hotmail.com
luis fernando cruz	gerencianeiva@hotelescasablanca.co
EAPYTRONICS.SAS	eapytronics.sas@gmail.com
Fundación Nutriambiental	nutriambiental@hotmail.com
ASOCIACION MANOS CON AMOR	MARIANAMONTANEZ20@GMAIL.COM
GENERAL SOLUTIONS CORPORATION SAS	generalsolutionscorporation@outlook.com
Cicolfrutas SAS	comercial@cicolfrutas.com.co
JUAN CARLOS VARGAS DIAZ	juancarlosvargasdiaz17@gmail.com
EDYS PEREZ HERRERA Y/O PANADERIA JHONAPAN / MARIO BROSS BURGUER	rkcarrillol@gmail.com
Inversiones Bambu JS S.A.S	inversionesbambujs@gmail.com
EL COMEDOR BY LA ABUELA	elcomedorbylaabuela@gmail.com
SOLD OUT SAS	contacto@soldout.com.co
KATYHUSKA OSIAS FERNANDEZ	katyhuskaof@gmail.com
LUIS EDUARDO MOSQUERA GARCIA	hotelambeymagarzon@gmail.com
MULTISERVICIOS BENI SAS	multiservicios_beni.sas@hotmail.com
SMART SELLERS SAS	easysellersst@gmail.com
2020 CARIBE SAS	2020caribesas@gmail.com
AZUL CELESTE SOLUCIONES SAS	azulcelestesoluciones@gmail.com
Rincón del pacifico Food	danny.timba@hotmail.com
ASOCIACION DE JUNTAS DE ACCION COMUNAL	asocomunal.amalfi.a@gmail.com
Amada Empanada SAS	amadaempanada@gmail.com
Fundación para el desarrollo integral y humano Saudith de los Reyes	astridgonzalez251@hotmail.com
KAISA	kaisalogistica@gmail.com
MISTER FOX GROUP SAS BIC	mrfoxgroupsas@gmail.com
CECILIA GUTIERREZ GARZON	monadarvi@hotmail.com
FREDY PLAZAS SALDAÑA	fredyplazasaldana@gmail.com
5G BRAND DISTRIBUCIONES SAS	DISTRIBUCIONES5GBRANDSAS@gmail.com
ASOCIACION MUNICIPAL DE MUJERES IDEALES DE ITUANGO	amii.licitaciones@gmail.com
COMPRO Y VUELO SAS	comercial@comproyvuelo.com
JOHN FREDERICK CRUZ MOTTA	frederick.cruz@hotelescasablanca.co

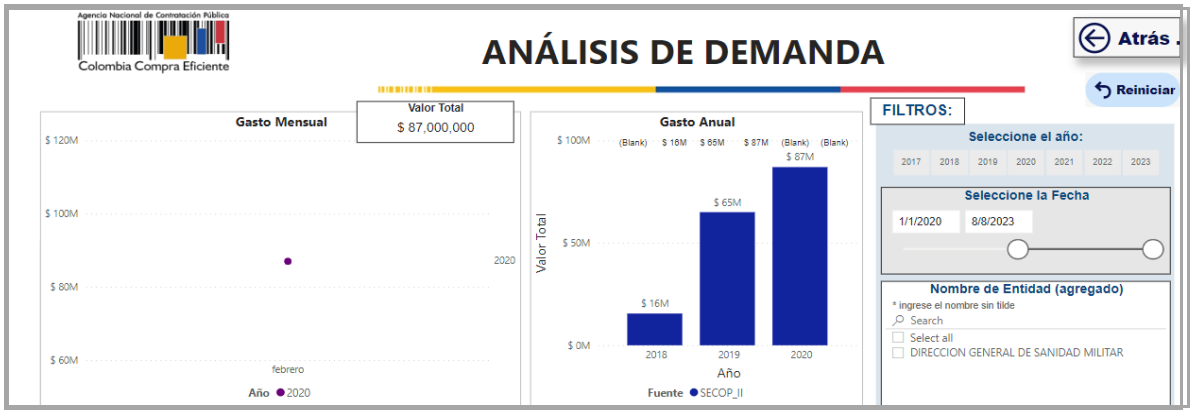
Analisis de la demanda en SECOP

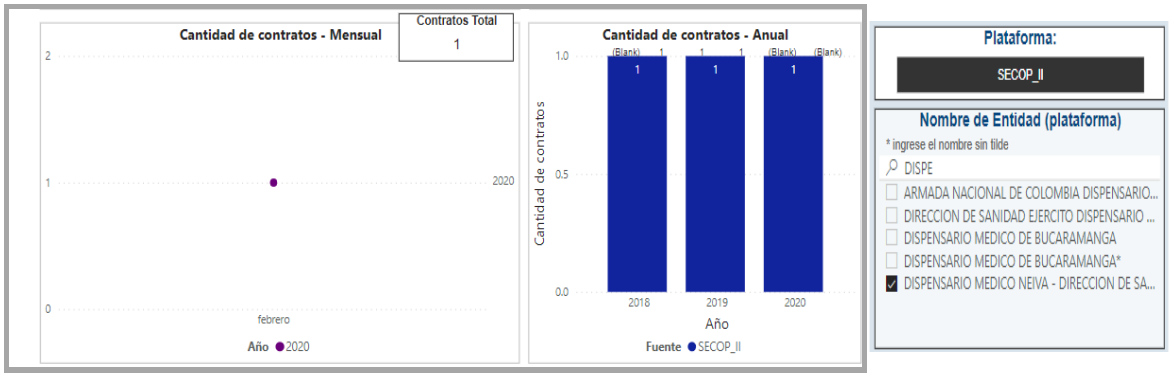
En cumplimiento a lo regulado en la normatividad que se aplica para el sector público, determinada en la Ley 80 de 1993 Estatuto de contratación estatal y demás normas concordantes, dentro de la búsqueda efectuada en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II) se encuentran adquisiciones realizadas por la misma, para contratar el objeto del presente proceso, aplicables a la entidad y necesidad en particular, como las referenciadas en el numeral 1. ANTECEDENTES DE ESTE ESTUDIO PREVIO y 1.1 ADQUISICIONES PREVIAS DE LA CENAC REGIONAL NEIVA.

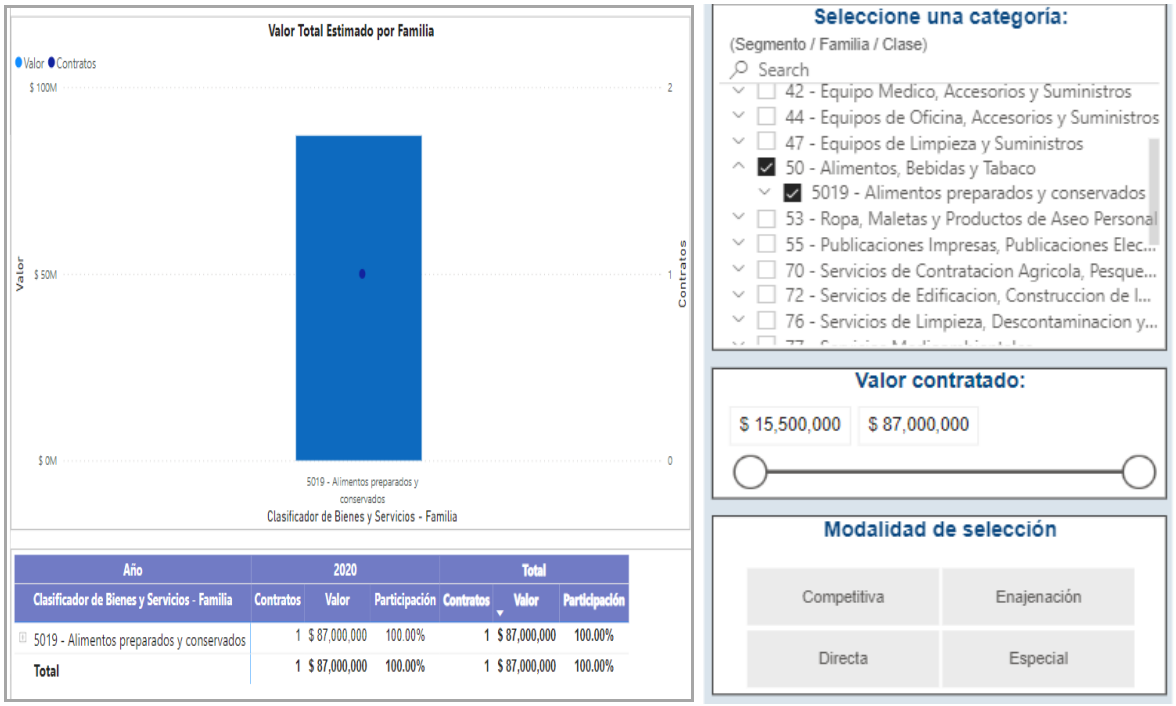
Asi mismo, al validar en la plataforma del SECOPII, se encontró que otras entidades estatales han adquirido bienes y servicios con idénticas o similares características técnicas y económicas a las requeridas dentro del presente proceso, utilizando las diferentes modalidades de contratación para el sector oficial, de las cuales se detallaron algunas en el numeral 1. DE ANTECEDENTES DE ESTE ESTUDIO PREVIO y 1.2 ADQUISICIONES REALIZADAS POR OTRAS ENTIDADES.

MODELO DE ABASTECIMIENTO ESTRATEGICO

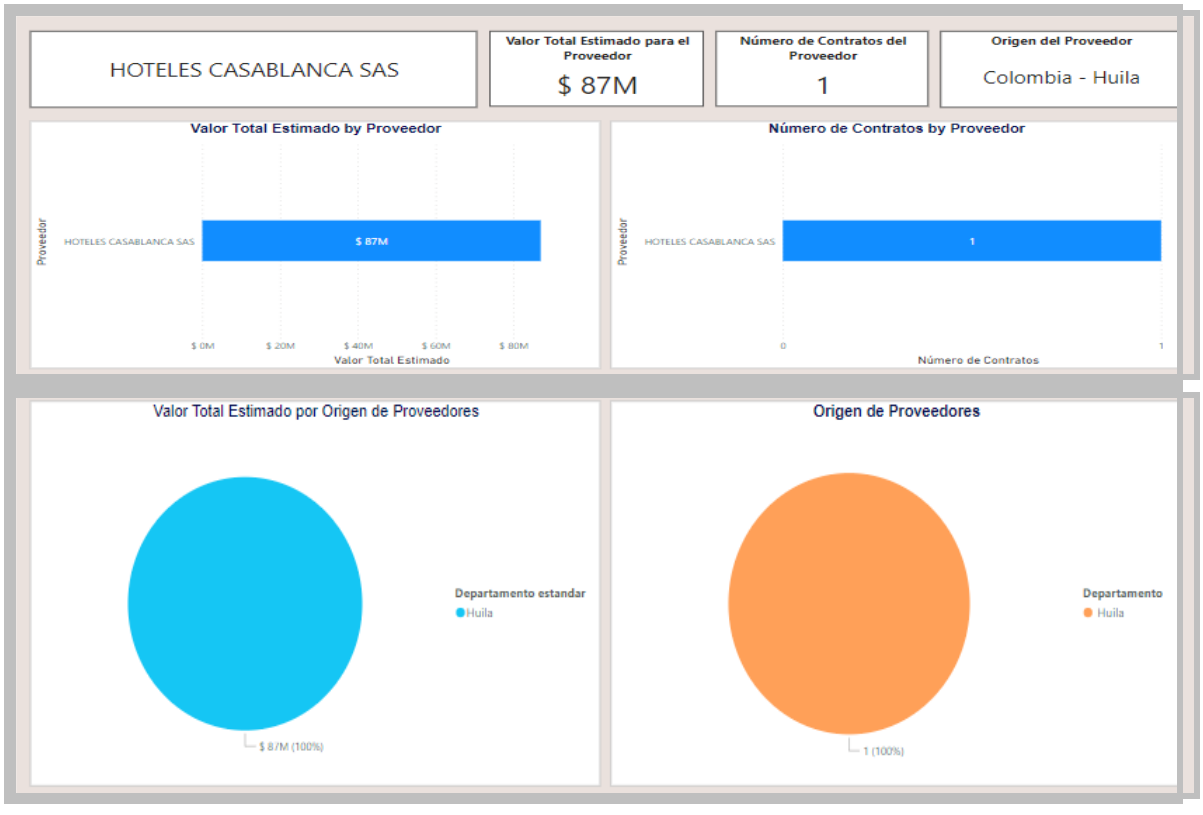
Por consiguiente, se realiza el análisis del comportamiento histórico de la demanda y oferta de los últimos dos años hasta la fecha actual de la CENAC REGIONAL NEIVA – DISPENSARIO MEDICO NEIVA de acuerdo al Modelo de Abastecimiento Estratégico de la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente y su herramienta de visualización para el análisis de demanda y análisis de oferta.

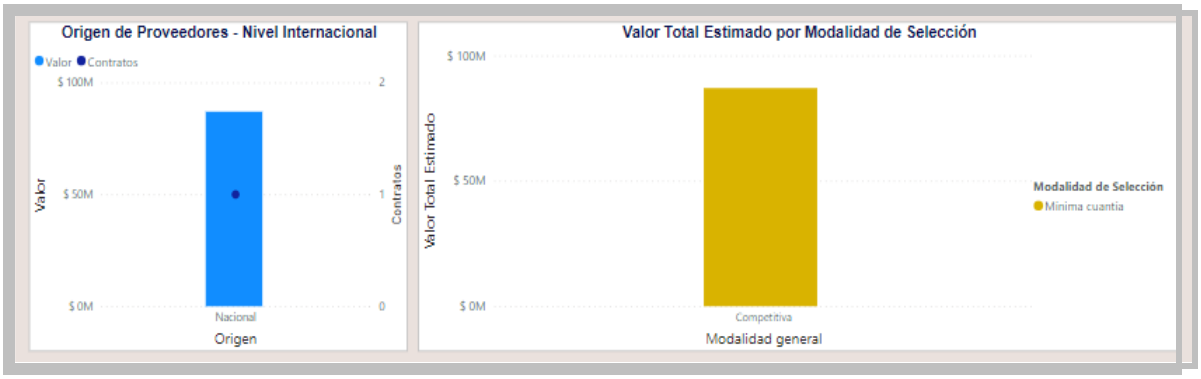




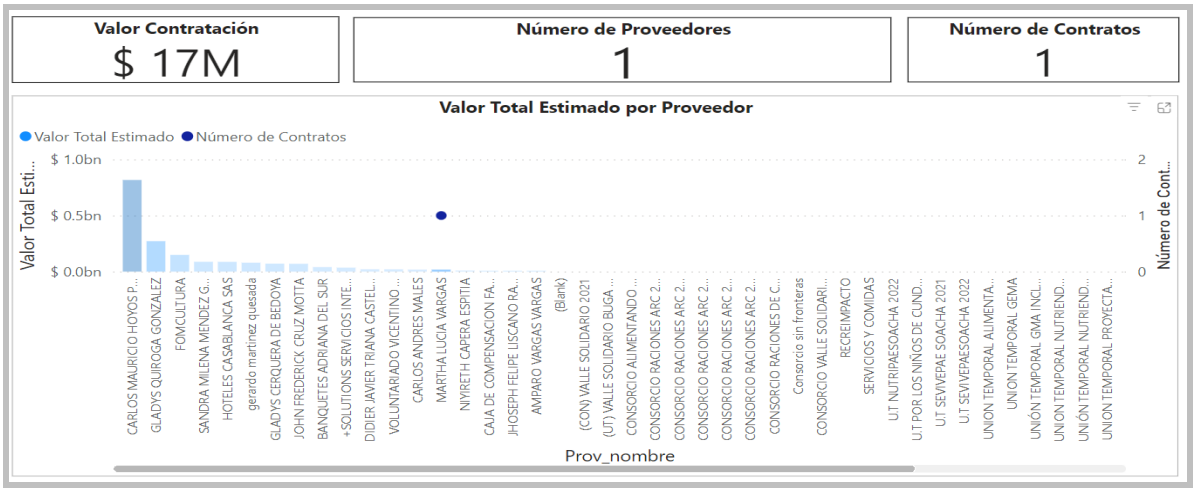


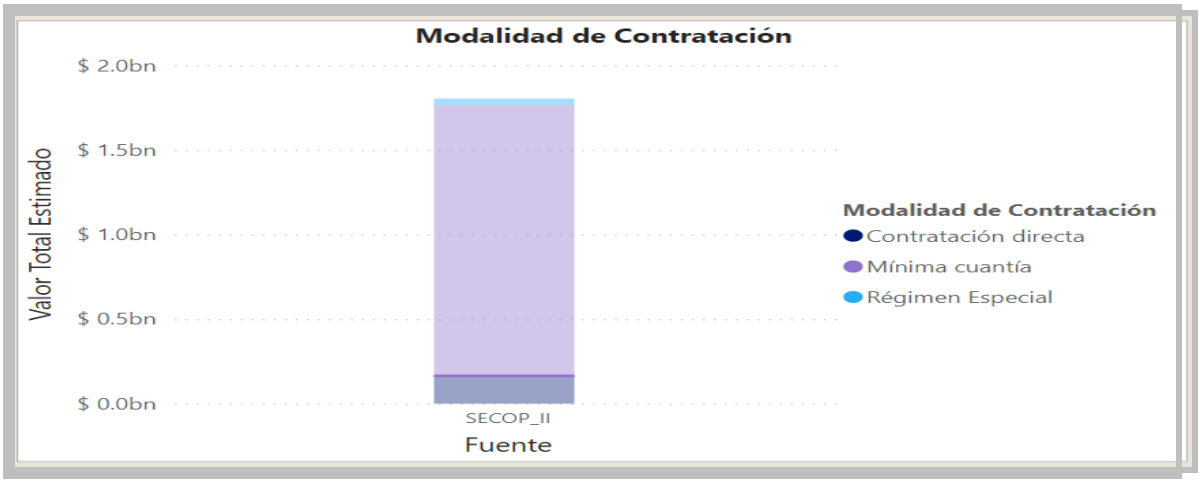
Año	2020			Total		
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación
5019 - Alimentos preparados y conservados	1	$ 87,000,000	100.00%	1	$ 87,000,000	100.00%
Total	1	$ 87,000,000	100.00%	1	$ 87,000,000	100.00%

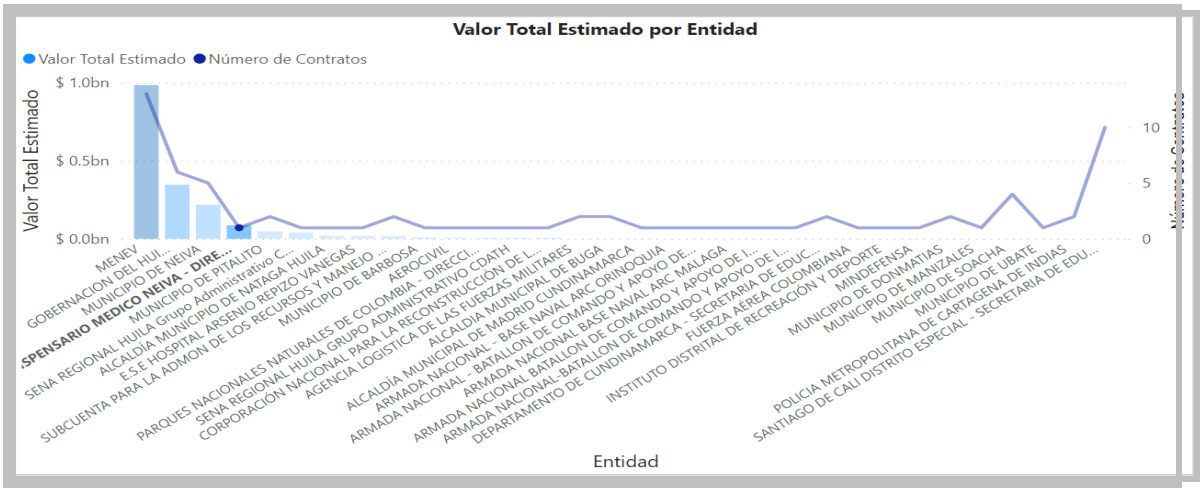




Análisis de la oferta en SECOP







8.1 INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA

Por tratarse de un proceso de contratación de Mínima Cuantía el Comité Económico Evaluador acogiéndose al Manual de la Modalidad de Selección de Mínima Cuantía publicado por Colombia Compra Eficiente, no se exigirán indicadores de capacidad financiera, ni de capacidad organizacional.

9 ESTUDIO DE MERCADO

9.1 PRECIOS HISTORICOS

Para emplear el mecanismo de análisis de precios históricos se debe verificar la variación de los mismos derivados del índice de precios al consumidor en cada año, examinando si se han presentado fenómenos económicos que hayan implicado fluctuaciones importantes en el comercio del bien o servicio. En todo caso, las características del bien o servicio deben ser las mismas entre una contratación y otra.

Como se describe en el numeral 1.1 del presente estudio, la entidad durante las vigencias anteriores NO ha mantenido la contratación congruente al presente proceso; es decir que la Central Administrativa y Contable “CENAC NEIVA”, NO ha contratado este tipo de adquisición de servicios, no existe algún contrato similar al objeto del presente. Esta variable solo aplica cuando los bienes y servicios a adquirir cumplen con las mismas características y descripción técnica entre una contratación y otra.

Teniendo en cuenta lo anterior no se toma precios históricos para el presente proceso, ya que en la vigencia 2021 y 2022, no se efectuó procesos de contratación para los servicios a adquirir.

9.2 ACTUALIZACION DE PRECIOS HISTORICO

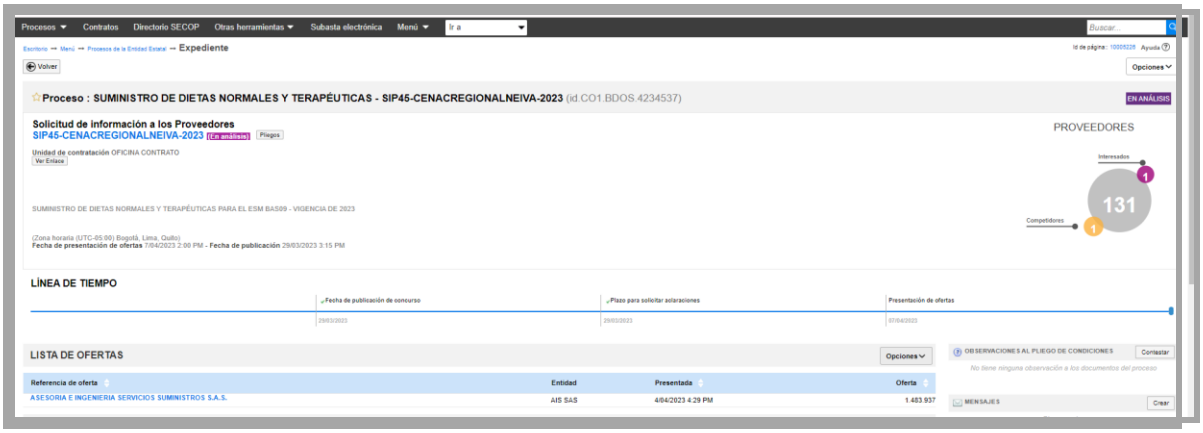
Teniendo en cuenta lo anterior, no se realiza actualización de precos históricos para el presente proceso de contratación.

9.3 ANALISIS PRECIO DE MERCADO

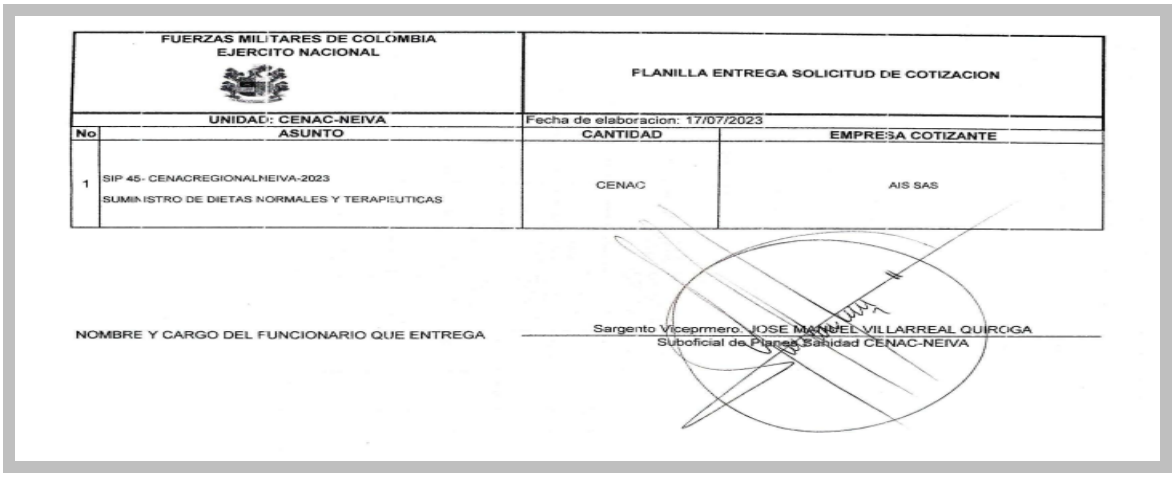
Según lo previsto en el numeral 4 del artículo 2.2.1.1.2.1.1 Estudios y documentos previos del Decreto 1082 de 2015, que señala: “El valor estimado del contrato y la justificación del mismo. Cuando el valor del contrato esté determinado por precios unitarios, la Entidad Estatal debe incluir la forma como los calculó y soportar sus cálculos de presupuesto en la estimación de aquellos. (...)”.

Estudio de mercado, en el cual se realiza la fase inicial de conducta comercial, en donde se solicitan cotizaciones a empresas legalmente constituidas, dentro de los proveedores que se pueden identificar se encuentran personas jurídicas, nacionales las cuales fueron analizadas técnicamente.

Con el ánimo de elaborar un análisis del mercado que determine el Presupuesto Oficial estimado de los servicios a adquirir la CENAC REGIONAL NEIVA, se cargó la solicitud de cotización en la página transaccional del SECOP II. A través de la SIP-045-CENACREGIONALNEIVA-2023, y correo electrónico.



Así mismo, se solicitó cotizaciones vía correo electrónico a empresas del sector por parte del área de planes de la Central Administrativa y Contable Regional Neiva, se anexa planilla entrega de solicitud de cotización.



FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA
EJERCITO NACIONAL

PLANILLA ENTREGA SOLICITUD DE COTIZACION

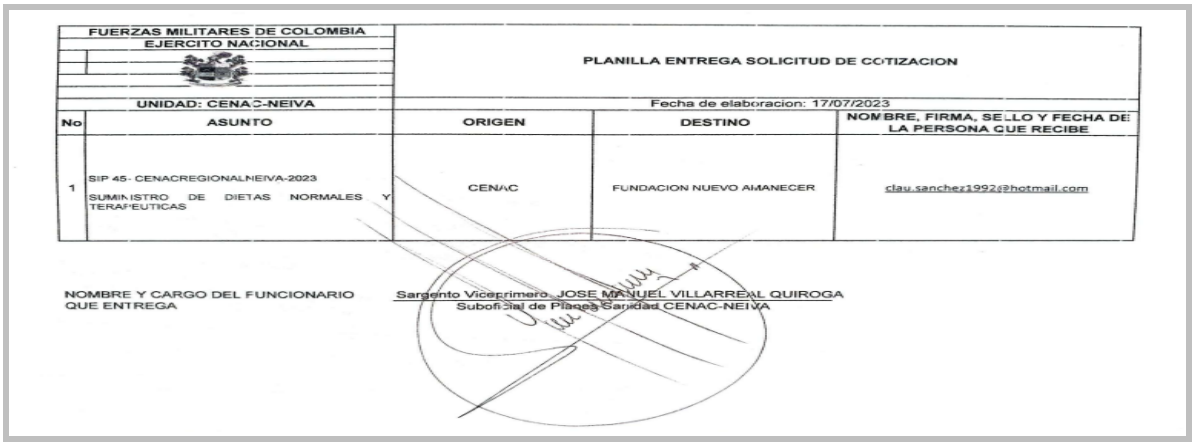
UNIDAD: CENAC-NEIVA

Fecha de elaboracion: 17/07/2023

No	ASUNTO	CANTIDAD	EMPRESA COTIZANTE
1	SIP 45- CENACREGIONALNEIVA-2023 SUMINISTRO DE DIETAS NORMALES Y TERAPEUTICAS	CENAC	AIS SAS

NOMBRE Y CARGO DEL FUNCIONARIO QUE ENTREGA

Sargento Viceprmero. JOSE MANUEL VILLARREAL QUIROGA
Suboficial de Planes Sanidad CENAC-NEIVA



FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA
EJERCITO NACIONAL

PLANILLA ENTREGA SOLICITUD DE COTIZACION

UNIDAD: CENAC-NEIVA

Fecha de elaboracion: 17/07/2023

No	ASUNTO	ORIGEN	DESTINO	NOMBRE, FIRMA, SELLO Y FECHA DE LA PERSONA QUE RECIBE
1	SIP 45- CENACREGIONALNEIVA-2023 SUMINISTRO DE DIETAS NORMALES Y TERAPEUTICAS	CENAC	FUNDACION NUEVO AMANECER	clau.sanchez1992@hotmail.com

NOMBRE Y CARGO DEL FUNCIONARIO QUE ENTREGA

Sargento Viceprimero. JOSE MANUEL VILLARREAL QUIROGA
Suboficial de Planes Sanidad CENAC-NEIVA

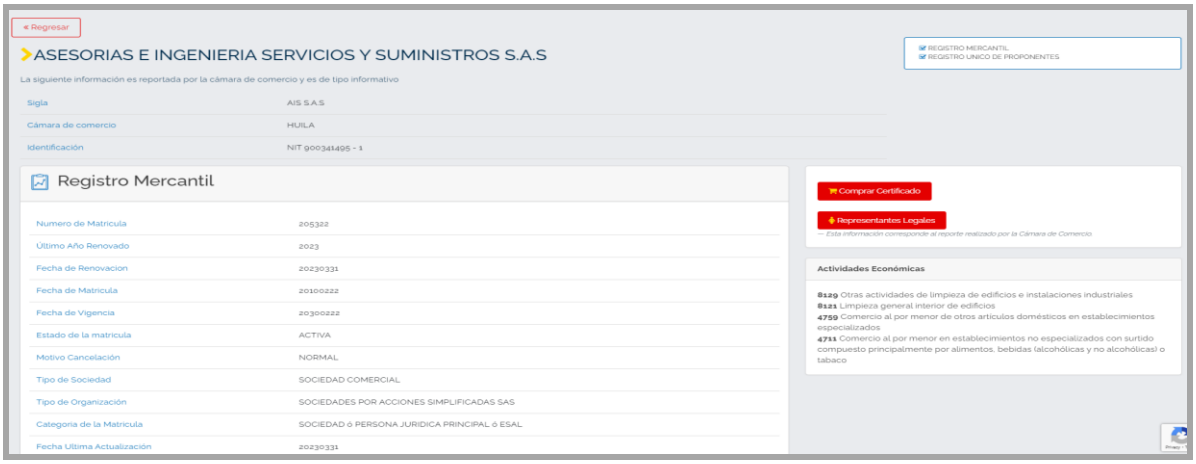
Por lo anterior, se relaciona información de las dos (2) empresas que cotizaron y de las cuales se expide el aval por parte del comité técnico estructurador.

LA CENTRAL ADMINISTRATIVA CENAC REGIONAL NEIVA, recibió respuesta a las solicitudes de cotizaciones en el tiempo y bajo las condiciones requeridas y procedió a consolidar las cotizaciones obtenidas a las cuales se les realizo el respectivo aval técnico:

EMPRESA	NIT.	FECHA DE RECIBO DE LA COTIZACIÓN	MEDIO POR EL CUAL SE RECIBE LA COTIZACIÓN	FECHA AVAL TECNICO
ASESORIA E INGENIERIA SERVICIOS SUMINISTROS S.A.S.	900.341.495-1	17-07-2023	EMAIL	**18/07/2023**
FUNDACION NUEVO AMANECER	900.260.765-5	17-07-2023	EMAIL	

PANTALLAZO DE VERIFICACION DE:
RUES (REGISTRO UNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL) https://www.rues.org.co

ASESORIA E INGENIERIA SERVICIOS SUMINISTROS S.A.S.
NIT: 900.341.495-1



« Regresar

ASESORIAS E INGENIERIA SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S

REGISTRO MERCANTIL
REGISTRO UNICO DE PROPONENTES

La siguiente información es reportada por la cámara de comercio y es de tipo informativo

Sigla	AIS S.A.S
Cámara de comercio	HUILA
Identificación	NIT 900341495 - 1

Registro Mercantil

Numero de Matricula	205322
Último Año Renovado	2023
Fecha de Renovacion	20230331
Fecha de Matricula	20100222
Fecha de Vigencia	20300222
Estado de la matricula	ACTIVA
Motivo Cancelación	NORMAL
Tipo de Sociedad	SOCIEDAD COMERCIAL
Tipo de Organización	SOCIEDADES POR ACCIONES SIMPLIFICADAS SAS
Categoria de la Matricula	SOCIEDAD ó PERSONA JURIDICA PRINCIPAL ó ESAL
Fecha Ultima Actualización	20230331

Comprar Certificado

Representantes Legales

Esta información corresponde al reporte realizado por la Cámara de Comercio

Actividades Económicas

8129 Otras actividades de limpieza de edificios e instalaciones industriales
8121 Limpieza general interior de edificios
4759 Comercio al por menor de otros artículos domésticos en establecimientos especializados
4711 Comercio al por menor en establecimientos no especializados con surtido compuesto principalmente por alimentos, bebidas (alcohólicas y no alcohólicas) o tabaco

FUNDACION NUEVO AMANECER
NIT: 900.260.765-5



« Regresar

FUNDACION SOCIAL DE APOYO DESARROLLO Y BIENESTAR DE LA NIÑEZ Y EL ADULTO MAYOR NUEVO AMANECER

REGISTRO ENTIDADES SIN ANIMO DE LUCRO
REGISTRO UNICO DE PROPONENTES

La siguiente información es reportada por la cámara de comercio y es de tipo informativo

Sigla	
Cámara de comercio	HUILA
Identificación	NIT 900260765 - 5

Registro Entidades Sin Ánimo de Lucro

Numero de Matricula	9000708256
Último Año Renovado	2023
Fecha de Renovacion	20230331
Fecha de Matricula	20090115
Fecha de Vigencia	Indefinida
Estado de la matricula	ACTIVA
Motivo Cancelación	NORMAL
Tipo de Sociedad	ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO
Tipo de Organización	FUNDACIONES
Categoria de la Matricula	SOCIEDAD ó PERSONA JURIDICA PRINCIPAL ó ESAL

Comprar Certificado
Representantes Legales
Esta información corresponde al reporte realizado por la Cámara de Comercio

Actividades Económicas

4631 Comercio al por mayor de productos alimenticios
5629 Actividades de otros servicios de comidas
5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas
1089 Elaboración de otros productos alimenticios n.c.p.

Se obtuvo respuesta por parte de las empresas, en las condiciones legalmente requeridas, las cuales fueron avaladas por el comité técnico designado por el Ordenador del Gasto y competente contractual para el presente proceso, cumpliendo de los requisitos exigidos.



FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA
EJERCITO NACIONAL

CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE "CENAC" NEIVA
ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD MILITAR.
NIT: 901.541.256-8

AVAL TÉCNICO DE LAS COTIZACIONES

Neiva Huila, 18 de julio de 2023

Señora:
Mayor. LADY TATIANA BOHÓRQUEZ GONZÁLEZ.
Directora ESM BASPC09 o quien haga sus veces debidamente encargado
Gerente de Proyecto y/o quien haga sus veces debidamente encargado.

Referencia: **PROCESO DE CONTRATACIÓN MÍNIMA CUANTÍA No. 178-DISAN-EJC/CENAC REGIONAL NEIVA–2023 CUYO OBJETO ES "PRESTACION DE SERVICIOS DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS USUARIOS Y BENEFICIARIOS DEL ESM BASPC9, VIGENCIA 2023"**

Asunto: Aval Cotizaciones.

Por medio del presente documento nos permitimos presentar a la señora Mayor Gerente del Proyecto, teniendo en cuenta las especificaciones técnicas establecidas para el presente proceso de contratación la información de las dos cotizaciones allegadas de los servicios requeridos que se pretenden contratar, así:

EMPRESA	NIT.	FECHA DE RECIBO DE LA COTIZACIÓN	MEDIO POR EL CUAL SE RECIBE LA COTIZACIÓN	CONCEPTO TECNICO	FECHA AVAL TECNICO
ASESORIA E INGENIERIA SERVICIOS SUMINISTROS S.A.S.	900.341.495-1	17-07-2023	EMAIL	**Avalado**	**19/07/2023**
FUNDACION NUEVO AMANECER	900.260.765-5	17-07-2023	EMAIL	**Avalado**	**19/07/2023**

Revisada la información de las **cotizaciones allegadas**, concluimos que éstas cumplen con cada uno de los requerimientos y especificaciones dentro del objeto técnico solicitado; por lo cual dichas cotizaciones serán utilizadas para realizar el correspondiente estudio de mercado.

Sin más sobre el particular y renovando mi vocación de servicio me suscribo siempre atento y respetuosamente a usted;

SMSM. JHON MILTON SANCHEZ PERALTA
Medico de Planta ESM BAS09 y/o quien haga sus veces
COMITÉ TÉCNICO ESTRUCTURADOR

EJÉRCITO NACIONAL
PATRIA HONOR LEALTAD
Carrera 16 No. 21 – 300 Cantón Militar Tenerife Neiva – Huila
No. de Teléfono: (8) 875 66 03
cenacnei@buzonejercito.mil.co - www.ejercito.mil.co

9.3.1 ANALISIS DE COTIZACIONES:

Con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 4to., del artículo 2.2.1.1.2.1.1., del decreto 1082 de 2015 "Estudios y documentos previos", el cual señala: "El valor estimado del contrato y la justificación del mismo". Cuando el valor del contrato esté determinado por precios unitarios, la Entidad Estatal debe incluir la forma como los calculo y soportar sus cálculos de presupuesto en la estimación de aquellos. "(…), en virtud a lo anterior, La CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL NEIVA –, procedió a consolidar las cotizaciones obtenidas por para cada uno de los ítems objeto de adquisición.

El Comité Económico Estructurador, una vez avaladas las cotizaciones anteriores por el comité técnico realizará la siguiente proyección, el cual será la base para determinar el presupuesto con el cual se podrá suplir la necesidad de la entidad para cuyo efecto se hace el siguiente análisis:

1. A continuación se presentan los diferentes precios unitarios de mercado, incluido el IVA (si aplica).

2. Las cotizaciones recibidas fueron DOS (02) avaladas por el Comité Técnico Estructurador, de acuerdo al nombramiento realizado mediante Resolución emitida por el Ordenador del Gasto del CENAC REGIONAL NEIVA.

3. Tal como se regla en el numeral 4 del artículo 2.2.1.1.2.1.1. "Estudios y documentos previos" del Decreto 1082 de 2015 el cual señala:

"El valor estimado del contrato y la justificación del mismo. Cuando el valor del contrato esté determinado por precios unitarios, la Entidad Estatal debe incluir la forma como los calculó y soportar sus cálculos de presupuesto en la estimación de aquellos. (...)".

ESPACIO EN BLANCO

COTIZACIONES

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	TIPO DE DIETA	DESCRIPCIÓN TECNICA DE LA DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	Cotización 1 ASESORIA E INGENIERIA SERVICIOS SUMINISTROS S.A.S. VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	Cotización 2 FUNDACION NUEVO AMANECER VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
RUBRO A-02-02-02-006-003 - ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS							
1	85151607	DIETA NORMAL	DESAYUNO	UNIDAD	1	11.999,00	13.918,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	14.263,00	16.545,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			CENA	UNIDAD	1	14.263,00	16.545,00
2	85151607	DIETA ALTA EN FIBRA	DESAYUNO	UNIDAD	1	11.999,00	13.918,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	14.263,00	16.545,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			CENA	UNIDAD	1	14.263,00	16.545,00
3	85151607	DIETA LIQUIDA CLARA	DESAYUNO	UNIDAD	1	5.660,00	6.565,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	7.924,00	9.191,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			CENA	UNIDAD	1	7.924,00	9.191,00
4	85151607	DIETA LIQUIDA COMPLETA	DESAYUNO	UNIDAD	1	11.546,00	13.939,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	TIPO DE DIETA	DESCRIPCIÓN TECNICA DE LA DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	Cotización 1 ASESORIA E INGENIERIA SERVICIOS SUMINISTROS S.A.S. VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	Cotización 2 FUNDACION NUEVO AMANECER VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
RUBRO A-02-02-02-006-003 - ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS							
			ALMUERZO	UNIDAD	1	14.716,00	17.070,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			CENA	UNIDAD	1	14.716,00	17.070,00
5	85151607	**DIETA BLANDA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	11.546,00	13.393,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	14.263,00	16.545,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			CENA	UNIDAD	1	14.263,00	16.545,00
6	85151607	**DIETA HIPOSODICA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	11.886,00	13.877,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	14.263,00	16.545,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			CENA	UNIDAD	1	14.263,00	16.545,00
7	85151607	**DIETA HIPOGLUCIDA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	13.131,00	15.231,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	15.282,00	17.272,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			CENA	UNIDAD	1	15.282,00	17.727,00
8	85151607	**DIETA HIPOGRASA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	5.660,00	6.565,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	10.754,00	12.474,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	TIPO DE DIETA	DESCRIPCIÓN TECNICA DE LA DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	Cotización 1	Cotización 2
						ASESORIA E INGENIERIA SERVICIOS SUMINISTROS S.A.S.	FUNDACION NUEVO AMANECER
						VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
RUBRO A-02-02-02-006-003 - ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS							
			CENA	UNIDAD	1	10.754,00	12.474,00
9	85151607	**DIETA HIPERCALORICA HIPER PROTEICA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	13.131,00	15.231,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	15.282,00	17.272,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			CENA	UNIDAD	1	15.282,00	17.272,00
10	85151607	**DIETA HIPOPROTEICA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	13.131,00	15.231,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	15.282,00	17.727,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			CENA	UNIDAD	1	15.282,00	17.727,00
11	85151607	**DIETA-HIPOPROTEICA-HIPOCALEMICA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	13.131,00	15.231,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	15.282,00	17.727,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			CENA	UNIDAD	1	15.282,00	17.727,00
12	85151607	**DIETA HIPOPROTEICA DE PROTEINA ALTO CON VALOR BIOLOGICO**	DESAYUNO	UNIDAD	1	13.131,00	15.231,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	15.282,00	17.727,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			CENA	UNIDAD	1	15.282,00	17.727,00
13	85151607	**DIETA HIPOPROTEICA-**	DESAYUNO	UNIDAD	1	1.811,00	2.100,00

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	TIPO DE DIETA	DESCRIPCIÓN TECNICA DE LA DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	Cotización 1	Cotización 2
						ASESORIA E INGENIERIA SERVICIOS SUMINISTROS S.A.S.	FUNDACION NUEVO AMANECER
						VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
RUBRO A-02-02-02-006-003 - ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS							
		HIPOCALEMICA-HIPOGLUCIDA	MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	15.282,00	17.727,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			CENA	UNIDAD	1	15.282,00	17.727,00
14	85151607	**DIETA DE PROTEINA VEGETAL**	DESAYUNO	UNIDAD	1	13.131,00	15.231,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	15.282,00	17.727,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			CENA	UNIDAD	1	15.282,00	17.727,00
15	85151607	**DIETA ASTRINGENTE**	DESAYUNO	UNIDAD	1	12.452,00	14.444,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	14.263,00	16.545,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			CENA	UNIDAD	1	14.263,00	16.545,00
16	85151607	**DIETA NORMAL PEDIATRICA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	10.754,00	12.474,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	13.131,00	15.231,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			CENA	UNIDAD	1	13.131,00	15.231,00
17	85151607	**DIETA PEDIATRICA HIPERPROTEICA E HIPERCALORICA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	13.131,00	15.231,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	15.282,00	17.727,00

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	TIPO DE DIETA	DESCRIPCIÓN TECNICA DE LA DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	Cotización 1	Cotización 2
						ASESORIA E INGENIERIA SERVICIOS SUMINISTROS S.A.S.	FUNDACION NUEVO AMANECER
						VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
RUBRO A-02-02-02-006-003 - ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS							
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			CENA	UNIDAD	1	15.282,00	17.272,00
18	85151607	**DIETA PEDIATRICA BLANDA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	10.754,00	12.474,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	13.131,00	15.231,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			CENA	UNIDAD	1	13.131,00	15.231,00
19	85151607	**DIETA PEDIATRICA SEMIBLANDA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	10.754,00	12.474,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	13.131,00	15.231,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			CENA	UNIDAD	1	13.131,00	15.231,00
20	85151607	**DIETA PEDIATRICA ALTA EN FIBRA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	13.131,00	15.231,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	15.282,00	17.727,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			CENA	UNIDAD	1	15.282,00	17.727,00
21	85151607	**DIETA PEDIATRICA BAJA EN FIBRA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	12.452,00	14.444,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	14.263,00	16.545,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			CENA	UNIDAD	1	14.263,00	16.545,00

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	TIPO DE DIETA	DESCRIPCIÓN TECNICA DE LA DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	Cotización 1	Cotización 2
						ASESORIA E INGENIERIA SERVICIOS SUMINISTROS S.A.S.	FUNDACION NUEVO AMANECER
						VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
RUBRO A-02-02-02-006-003 - ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS							
22	85151607	**DIETA PEDIATRICA HIPOGLUCIDA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	13.131,00	15.231,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	15.282,00	17.727,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			CENA	UNIDAD	1	15.282,00	17.727,00
23	85151607	**DIETA PEDIATRICA HIPOGRASA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	6.226,00	7.222,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	10.754,00	12.474,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			CENA	UNIDAD	1	10.754,00	12.474,00
24	85151607	**DIETA PEDIATRICA HIPOSODICA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	12.452,00	14.444,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	14.263,00	16.545,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			CENA	UNIDAD	1	14.263,00	16.545,00
25	85151607	**DIETA PEDIATRICA HIPOPROTEICA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	13.131,00	15.231,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	15.282,00	17.727,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			CENA	UNIDAD	1	15.282,00	17.727,00
26	85151607	**DIETA PEDIATRICA HIPERCALEMICA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	12.452,00	14.444,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	TIPO DE DIETA	DESCRIPCIÓN TECNICA DE LA DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	Cotización 1 ASESORIA E INGENIERIA SERVICIOS SUMINISTROS S.A.S. VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	Cotización 2 FUNDACION NUEVO AMANECER VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
RUBRO A-02-02-02-006-003 - ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS							
			ALMUERZO	UNIDAD	1	14.263,00	16.545,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			CENA	UNIDAD	1	14.263,00	16.545,00
27	85151607	**DIETA PEDIATRICA LIQUIDA TOTAL Y SIN LACTOSA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	11.546,00	13.393,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	14.716,00	17.070,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			CENA	UNIDAD	1	14.716,00	17.070,00
28	85151607	**DIETA PEDIATRICA LIQUIDA CLARA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	5.660,00	6.565,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	7.924,00	9.191,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			CENA	UNIDAD	1	7.924,00	9.191,00
29	85151607	**DIETA PEDIATRICA COMPLEMENTARIA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	10.754,00	12.474,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	13.131,00	15.231,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			CENA	UNIDAD	1	13.131,00	15.231,00
30	85151607	**DIETA PEDIATRICA COMPLEMENTARIA ASTRINGENTE**	DESAYUNO	UNIDAD	1	10.754,00	12.474,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	13.131,00	15.231,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.909,00

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	TIPO DE DIETA	DESCRIPCIÓN TECNICA DE LA DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	Cotización 1 ASESORIA E INGENIERIA SERVICIOS SUMINISTROS S.A.S. VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	Cotización 2 FUNDACION NUEVO AMANECER VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
RUBRO A-02-02-02-006-003 - ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS							
			CENA	UNIDAD	1	13.131,00	15.231,00
31	85151607	**TOLERANCIA ORAL**	BEBIDA SABOR A FRUTAS, COMPOSICIÓN EXTRACTO DE FRUTAS NATURAL, (MANGO, GUANABANA, MORA, MANGO ORGÁNICO, MARACUYÁ Y BANANO-MORA). PRESENTACION PAQUETE POR 6 UNIDADES DE 200 ML	PAQ X6 UN	1	5.500,00	6.380,00
32	85151607	**TOMA DE MEDICAMENTOS**	AGUA POTABLE TRATADA, OZONIZADA SIN GAS. PH 8.52 + O - 0.04, STD 322+- 4, DUREZA 198+-4, CLORO RESIDUAL 0. ENVASE BOTELLA POLICARBONATO GRADO FDA DESCARTABLE DE 20 L	BOTELLA 20 L	1	10.800,00	12.528,00
33	85151607	**TOLERANCIA ORAL**	AROMATICAS: HOJAS DE ESPECIAS Y PLANTAS AROMÁTICAS PROCESADAS, DESHIDRATADA Y MOLIDA 100%. CARACTERISTICAS SENSORIALES, COLOR: DEPENDIENDO DE LA ESPECIA. OLOR: CARACTERÍSTICO A LA ESPECIA. TEXTURA: PRODUCTO MOLIDO. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS / MICROBIOLOGICAS, PORCENTAJE DE HUMEDAD: MAXIMO 8% M/M, PLOMO COMO PB MÁXIMO MG/KG 2.0, ARSÉNICO COMO AS MÁXIMO MG/KG 1.0, RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS UFC/G. MÁXIMO 100.000, RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI UFC/G. MÁXIMO 40, DETECCIÓN DE SALMONELLA/ 1 5G NEGATIVO, NORMA TÉCNICA COLOMBIANA 2698. PLANTAS AROMÁTICAS EN BOLSAS FILTRANTES, PRODUCTO NATURAL DE CONSUMO GENERAL. NO DEBE CONTENER CAFEINA. NO DEBE CONTENER ALERGENOS. TIPO DE ENVASE PRIMARIO, PAPEL FILTRO ESPECIAL PARA INFUSIONES AROMÁTICAS. TIPO DE ENVASE SECUNDARIO, CAJA DE CARTÓN PLEGADIZA. EMPAQUE Y PRESENTACIONES, CAJA PLEGADIZA DE (12.5 CM* 6 CM.* 5.3 CM.) CON 20 SOBRES DE 0.75 G CADA UNO, EMPACADO EN BOLSA FILTRANTES CON UN PESO NETO DE 15 G.	CAJA X 20 UN	1	2.376,00	2.756,00

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	TIPO DE DIETA	DESCRIPCIÓN TECNICA DE LA DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	Cotización 1	Cotización 2
						ASESORIA E INGENIERIA SERVICIOS SUMINISTROS S.A.S.	FUNDACION NUEVO AMANECER
						VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
RUBRO A-02-02-02-006-003 - ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS							
34	85151607	**TOLERANCIA ORAL**	GALLETAS DE SAL: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA (CON NIACINA, HIERRO, TIAMINA, RIBOFLAVINA, ACIDO FOLICO), GRASA VEGETAL DE PALMA, AZUCAR INVERTIDO, EXTRACTO DE MALTA, SAL, AGUA, LEUDANTES: BICARBONATO DE SODIO, FOSFATO MONOCALCICO Y BICARBONATO DE AMONIO, LEVADURA, LECHE EN POLVO, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOYA, POTENCIADOR DEL SABOR: GLUTAMATO MONOSODICO, ACIDULANTE: ACIDO LACTICO, ENZIMAS AMIOLITICAS. CONTENIDO PAQUETE POR 9 UNIDADES DE 24 G	PAQ X 9 UN	1	4.990,00	5.788,00

9.4 ANÁLISIS ESTADISTICO DE LAS COTIZACIONES

Para el precio de referencia se tuvieron en cuenta los siguientes criterios y las siguientes formulas estadistas:

DESVIACION	COEFICIENTE DE VARIACION	MEDIA GEOMETRICA
$S = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^{n}(x_i - \bar{x})^2}{n-1}}$	$CV = \frac{\sigma}{\mu} \cdot 100\%$ Donde: CV = Coeficiente de variación. σ = desviación estándar de la población. μ = media aritmética de la población.	$\bar{X}_G = \sqrt[n]{X_1 * X_2 * X_3 \ldots * X_n}$
PROMEDIO	**MEDIANA**	**OTRAS**
$\bar{X} = \frac{\sum_{i=1}^{n} x_i}{n}$	$Me = L_i + \frac{\frac{n}{2} - F_{i-1}}{f_i} \cdot a_i$	MENOR VALOR DE LAS COTIZACIONES

a) **MENOR VALOR UNITARIO** entre los precios cotizados

b) **PROMEDIO UNITARIO** entre los precios cotizados

c) **MEDIA GEOMETRICA PRECIO UNITARIO** entre los precios cotizados

d) **DESVIACIÓN ESTANDAR** se determina entre el MENOR VALOR UNITARIO y el MEDIA GEOMETRICA PRECIO UNITARIO

e) **DISPERSION** (coeficiente de variación relativa) se determina de la decisión de la DESVIACION ESTANDAR y el **MEDIA GEOMETRICA PRECIO UNITARIO**

f) **PRECIO DE REFERENCIA**: Precio Unitario que este comité económico recomienda establecer como precio máximo de referencia para los pliegos de condiciones (precio techo para la presentación de las ofertas), considerando costo beneficio, optimización de los costos para la administración.

MÉTRICA UTILIZADA:

Consiste en el método utilizado por el comité económico para determinar el PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA.

Con el fin de establecer el criterio estadístico de selección del VALOR o PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA, se determina que:

- Cuando la dispersión de los datos es menor o igual al 30**%** se establece como criterio la MENOR VALOR
- Cuando la variación de los datos es mayor al 30**%** se establece como criterio el MEDIA GEOMETRICA

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	TIPO DE DIETA	DESCRIPCIÓN TECNICA DE LA DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	MENOR VALOR COTIZADO	PROMEDIO	MEDIANA	MEDIA GEOMETRICA	DESVIACIÓN ESTANDAR	% DISPERSION	PRECIO DE REFERENCIA UNITARIO
RUBRO A-02-02-02-006-003 - ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS												
1	85151607	**DIETA NORMAL**	DESAYUNO	UNIDAD	1	11.999,00	12.959,00	12.959,00	12.923,00	679,00	5%	**$ 11.999,00**
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			ALMUERZO	UNIDAD	1	14.263,00	15.404,00	15.404,00	15.362,00	807,00	5%	**$ 14.263,00**
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			CENA	UNIDAD	1	14.263,00	15.404,00	15.404,00	15.362,00	807,00	5%	**$ 14.263,00**

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	TIPO DE DIETA	DESCRIPCIÓN TECNICA DE LA DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	MENOR VALOR COTIZADO	PROMEDIO	MEDIANA	MEDIA GEOMETRICA	DESVIACIÓN ESTANDAR	% DISPERSION	PRECIO DE REFERENCIA UNITARIO
2	85151607	**DIETA ALTA EN FIBRA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	11.999,00	12.959,00	12.959,00	12.923,00	679,00	5%	**$ 11.999,00**
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			ALMUERZO	UNIDAD	1	14.263,00	15.404,00	15.404,00	15.362,00	807,00	5%	**$ 14.263,00**
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			CENA	UNIDAD	1	14.263,00	15.404,00	15.404,00	15.362,00	807,00	5%	**$ 14.263,00**
3	85151607	**DIETA LIQUIDA CLARA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	5.660,00	6.113,00	6.113,00	6.096,00	320,00	5%	**$ 5.660,00**
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			ALMUERZO	UNIDAD	1	7.924,00	8.558,00	8.558,00	8.534,00	448,00	5%	**$ 7.924,00**
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			CENA	UNIDAD	1	7.924,00	8.558,00	8.558,00	8.534,00	448,00	5%	**$ 7.924,00**
4	85151607	**DIETA LIQUIDA COMPLETA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	11.546,00	12.743,00	12.743,00	12.686,00	846,00	7%	**$ 11.546,00**
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			ALMUERZO	UNIDAD	1	14.716,00	15.893,00	15.893,00	15.849,00	832,00	5%	**$ 14.716,00**
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			CENA	UNIDAD	1	14.716,00	15.893,00	15.893,00	15.849,00	832,00	5%	**$ 14.716,00**
5	85151607	**DIETA BLANDA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	11.546,00	12.470,00	12.470,00	12.435,00	653,00	5%	**$ 11.546,00**
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			ALMUERZO	UNIDAD	1	14.263,00	15.404,00	15.404,00	15.362,00	807,00	5%	**$ 14.263,00**
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			CENA	UNIDAD	1	14.263,00	15.404,00	15.404,00	15.362,00	807,00	5%	**$ 14.263,00**
6	85151607	**DIETA HIPOSODICA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	11.886,00	12.882,00	12.882,00	12.843,00	704,00	5%	**$ 11.886,00**
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			ALMUERZO	UNIDAD	1	14.263,00	15.404,00	15.404,00	15.362,00	807,00	5%	**$ 14.263,00**
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			CENA	UNIDAD	1	14.263,00	15.404,00	15.404,00	15.362,00	807,00	5%	**$ 14.263,00**
7	85151607	**DIETA HIPOGLUCIDA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	13.131,00	14.181,00	14.181,00	14.142,00	742,00	5%	**$ 13.131,00**
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	TIPO DE DIETA	DESCRIPCIÓN TECNICA DE LA DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	MENOR VALOR COTIZADO	PROMEDIO	MEDIANA	MEDIA GEOMETRICA	DESVIACIÓN ESTANDAR	% DISPERSION	PRECIO DE REFERENCIA UNITARIO
			ALMUERZO	UNIDAD	1	15.282,00	16.277,00	16.277,00	16.247,00	704,00	4%	**$ 15.282,00**
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			CENA	UNIDAD	1	15.282,00	16.505,00	16.505,00	16.459,00	865,00	5%	**$ 15.282,00**
8	85151607	**DIETA HIPOGRASA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	5.660,00	6.113,00	6.113,00	6.096,00	320,00	5%	**$ 5.660,00**
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			ALMUERZO	UNIDAD	1	10.754,00	11.614,00	11.614,00	11.582,00	608,00	5%	**$ 10.754,00**
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			CENA	UNIDAD	1	10.754,00	11.614,00	11.614,00	11.582,00	608,00	5%	**$ 10.754,00**
9	85151607	**DIETA HIPERCALORICA HIPER PROTEICA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	13.131,00	14.181,00	14.181,00	14.142,00	742,00	5%	**$ 13.131,00**
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			ALMUERZO	UNIDAD	1	15.282,00	16.277,00	16.277,00	16.247,00	704,00	4%	**$ 15.282,00**
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			CENA	UNIDAD	1	15.282,00	16.277,00	16.277,00	16.247,00	704,00	4%	**$ 15.282,00**
10	85151607	**DIETA HIPOPROTEICA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	13.131,00	14.181,00	14.181,00	14.142,00	742,00	5%	**$ 13.131,00**
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			ALMUERZO	UNIDAD	1	15.282,00	16.505,00	16.505,00	16.459,00	865,00	5%	**$ 15.282,00**
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			CENA	UNIDAD	1	15.282,00	16.505,00	16.505,00	16.459,00	865,00	5%	**$ 15.282,00**
11	85151607	**DIETA-HIPOPROTEICA-HIPOCALEMICA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	13.131,00	14.181,00	14.181,00	14.142,00	742,00	5%	**$ 13.131,00**
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			ALMUERZO	UNIDAD	1	15.282,00	16.505,00	16.505,00	16.459,00	865,00	5%	**$ 15.282,00**
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			CENA	UNIDAD	1	15.282,00	16.505,00	16.505,00	16.459,00	865,00	5%	**$ 15.282,00**
12	85151607	**DIETA HIPOPROTEICA DE PROTEINA ALTO CON VALOR BIOLOGICO**	DESAYUNO	UNIDAD	1	13.131,00	14.181,00	14.181,00	14.142,00	742,00	5%	**$ 13.131,00**
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			ALMUERZO	UNIDAD	1	15.282,00	16.505,00	16.505,00	16.459,00	865,00	5%	**$ 15.282,00**
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	TIPO DE DIETA	DESCRIPCIÓN TECNICA DE LA DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	MENOR VALOR COTIZADO	PROMEDIO	MEDIANA	MEDIA GEOMETRICA	DESVIACIÓN ESTANDAR	% DISPERSION	PRECIO DE REFERENCIA UNITARIO
			CENA	UNIDAD	1	15.282,00	16.505,00	16.505,00	16.459,00	865,00	5%	**$ 15.282,00**
13	85151607	**DIETA HIPOPROTEICA-HIPOCALEMICA-HIPOGLUCIDA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	1.811,00	1.956,00	1.956,00	1.950,00	103,00	5%	**$ 1.811,00**
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			ALMUERZO	UNIDAD	1	15.282,00	16.505,00	16.505,00	16.459,00	865,00	5%	**$ 15.282,00**
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			CENA	UNIDAD	1	15.282,00	16.505,00	16.505,00	16.459,00	865,00	5%	**$ 15.282,00**
14	85151607	**DIETA DE PROTEINA VEGETAL**	DESAYUNO	UNIDAD	1	13.131,00	14.181,00	14.181,00	14.142,00	742,00	5%	**$ 13.131,00**
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			ALMUERZO	UNIDAD	1	15.282,00	16.505,00	16.505,00	16.459,00	865,00	5%	**$ 15.282,00**
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			CENA	UNIDAD	1	15.282,00	16.505,00	16.505,00	16.459,00	865,00	5%	**$ 15.282,00**
15	85151607	**DIETA ASTRINGENTE**	DESAYUNO	UNIDAD	1	12.452,00	13.448,00	13.448,00	13.411,00	704,00	5%	**$ 12.452,00**
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			ALMUERZO	UNIDAD	1	14.263,00	15.404,00	15.404,00	15.362,00	807,00	5%	**$ 14.263,00**
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			CENA	UNIDAD	1	14.263,00	15.404,00	15.404,00	15.362,00	807,00	5%	**$ 14.263,00**
16	85151607	**DIETA NORMAL PEDIATRICA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	10.754,00	11.614,00	11.614,00	11.582,00	608,00	5%	**$ 10.754,00**
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			ALMUERZO	UNIDAD	1	13.131,00	14.181,00	14.181,00	14.142,00	742,00	5%	**$ 13.131,00**
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			CENA	UNIDAD	1	13.131,00	14.181,00	14.181,00	14.142,00	742,00	5%	**$ 13.131,00**
17	85151607	**DIETA PEDIATRICA HIPERPROTEICA E HIPERCALORICA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	13.131,00	14.181,00	14.181,00	14.142,00	742,00	5%	**$ 13.131,00**
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			ALMUERZO	UNIDAD	1	15.282,00	16.505,00	16.505,00	16.459,00	865,00	5%	**$ 15.282,00**
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			CENA	UNIDAD	1	15.282,00	16.277,00	16.277,00	16.247,00	704,00	4%	**$ 15.282,00**
18	85151607	**DIETA PEDIATRICA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	10.754,00	11.614,00	11.614,00	11.582,00	608,00	5%	**$ 10.754,00**

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	TIPO DE DIETA	DESCRIPCIÓN TECNICA DE LA DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	MENOR VALOR COTIZADO	PROMEDIO	MEDIANA	MEDIA GEOMETRICA	DESVIACIÓN ESTANDAR	% DISPERSION	PRECIO DE REFERENCIA UNITARIO
		BLANDA	MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			ALMUERZO	UNIDAD	1	13.131,00	14.181,00	14.181,00	14.142,00	742,00	5%	**$ 13.131,00**
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			CENA	UNIDAD	1	13.131,00	14.181,00	14.181,00	14.142,00	742,00	5%	**$ 13.131,00**
19	85151607	**DIETA PEDIATRICA SEMIBLANDA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	10.754,00	11.614,00	11.614,00	11.582,00	608,00	5%	**$ 10.754,00**
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			ALMUERZO	UNIDAD	1	13.131,00	14.181,00	14.181,00	14.142,00	742,00	5%	**$ 13.131,00**
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			CENA	UNIDAD	1	13.131,00	14.181,00	14.181,00	14.142,00	742,00	5%	**$ 13.131,00**
20	85151607	**DIETA PEDIATRICA ALTA EN FIBRA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	13.131,00	14.181,00	14.181,00	14.142,00	742,00	5%	**$ 13.131,00**
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			ALMUERZO	UNIDAD	1	15.282,00	16.505,00	16.505,00	16.459,00	865,00	5%	**$ 15.282,00**
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			CENA	UNIDAD	1	15.282,00	16.505,00	16.505,00	16.459,00	865,00	5%	**$ 15.282,00**
21	85151607	**DIETA PEDIATRICA BAJA EN FIBRA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	12.452,00	13.448,00	13.448,00	13.411,00	704,00	5%	**$ 12.452,00**
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			ALMUERZO	UNIDAD	1	14.263,00	15.404,00	15.404,00	15.362,00	807,00	5%	**$ 14.263,00**
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			CENA	UNIDAD	1	14.263,00	15.404,00	15.404,00	15.362,00	807,00	5%	**$ 14.263,00**
22	85151607	**DIETA PEDIATRICA HIPOGLUCIDA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	13.131,00	14.181,00	14.181,00	14.142,00	742,00	5%	**$ 13.131,00**
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			ALMUERZO	UNIDAD	1	15.282,00	16.505,00	16.505,00	16.459,00	865,00	5%	**$ 15.282,00**
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			CENA	UNIDAD	1	15.282,00	16.505,00	16.505,00	16.459,00	865,00	5%	**$ 15.282,00**
23	85151607	**DIETA PEDIATRICA HIPOGRASA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	6.226,00	6.724,00	6.724,00	6.706,00	352,00	5%	**$ 6.226,00**
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			ALMUERZO	UNIDAD	1	10.754,00	11.614,00	11.614,00	11.582,00	608,00	5%	**$ 10.754,00**

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	TIPO DE DIETA	DESCRIPCIÓN TECNICA DE LA DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	MENOR VALOR COTIZADO	PROMEDIO	MEDIANA	MEDIA GEOMETRICA	DESVIACIÓN ESTANDAR	% DISPERSION	PRECIO DE REFERENCIA UNITARIO
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			CENA	UNIDAD	1	10.754,00	11.614,00	11.614,00	11.582,00	608,00	5%	**$ 10.754,00**
24	85151607	**DIETA PEDIATRICA HIPOSODICA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	12.452,00	13.448,00	13.448,00	13.411,00	704,00	5%	**$ 12.452,00**
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			ALMUERZO	UNIDAD	1	14.263,00	15.404,00	15.404,00	15.362,00	807,00	5%	**$ 14.263,00**
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			CENA	UNIDAD	1	14.263,00	15.404,00	15.404,00	15.362,00	807,00	5%	**$ 14.263,00**
25	85151607	**DIETA PEDIATRICA HIPOPROTEICA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	13.131,00	14.181,00	14.181,00	14.142,00	742,00	5%	**$ 13.131,00**
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			ALMUERZO	UNIDAD	1	15.282,00	16.505,00	16.505,00	16.459,00	865,00	5%	**$ 15.282,00**
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			CENA	UNIDAD	1	15.282,00	16.505,00	16.505,00	16.459,00	865,00	5%	**$ 15.282,00**
26	85151607	**DIETA PEDIATRICA HIPERCALEMICA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	12.452,00	13.448,00	13.448,00	13.411,00	704,00	5%	**$ 12.452,00**
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			ALMUERZO	UNIDAD	1	14.263,00	15.404,00	15.404,00	15.362,00	807,00	5%	**$ 14.263,00**
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			CENA	UNIDAD	1	14.263,00	15.404,00	15.404,00	15.362,00	807,00	5%	**$ 14.263,00**
27	85151607	**DIETA PEDIATRICA LIQUIDA TOTAL Y SIN LACTOSA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	11.546,00	12.470,00	12.470,00	12.435,00	653,00	5%	**$ 11.546,00**
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			ALMUERZO	UNIDAD	1	14.716,00	15.893,00	15.893,00	15.849,00	832,00	5%	**$ 14.716,00**
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			CENA	UNIDAD	1	14.716,00	15.893,00	15.893,00	15.849,00	832,00	5%	**$ 14.716,00**
28	85151607	**DIETA PEDIATRICA LIQUIDA CLARA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	5.660,00	6.113,00	6.113,00	6.096,00	320,00	5%	**$ 5.660,00**
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			ALMUERZO	UNIDAD	1	7.924,00	8.558,00	8.558,00	8.534,00	448,00	5%	**$ 7.924,00**
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			CENA	UNIDAD	1	7.924,00	8.558,00	8.558,00	8.534,00	448,00	5%	**$ 7.924,00**

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	TIPO DE DIETA	DESCRIPCIÓN TECNICA DE LA DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	MENOR VALOR COTIZADO	PROMEDIO	MEDIANA	MEDIA GEOMETRICA	DESVIACIÓN ESTANDAR	% DISPERSION	PRECIO DE REFERENCIA UNITARIO
29	85151607	**DIETA PEDIATRICA COMPLEMENTARIA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	10.754,00	11.614,00	11.614,00	11.582,00	608,00	5%	**$ 10.754,00**
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			ALMUERZO	UNIDAD	1	13.131,00	14.181,00	14.181,00	14.142,00	742,00	5%	**$ 13.131,00**
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			CENA	UNIDAD	1	13.131,00	14.181,00	14.181,00	14.142,00	742,00	5%	**$ 13.131,00**
30	85151607	**DIETA PEDIATRICA COMPLEMENTARIA ASTRINGENTE**	DESAYUNO	UNIDAD	1	10.754,00	11.614,00	11.614,00	11.582,00	608,00	5%	**$ 10.754,00**
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			ALMUERZO	UNIDAD	1	13.131,00	14.181,00	14.181,00	14.142,00	742,00	5%	**$ 13.131,00**
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	5.094,00	5.502,00	5.502,00	5.486,00	288,00	5%	**$ 5.094,00**
			CENA	UNIDAD	1	13.131,00	14.181,00	14.181,00	14.142,00	742,00	5%	**$ 13.131,00**
31	85151607	**TOLERANCIA ORAL**	BEBIDA SABOR A FRUTAS, COMPOSICIÓN EXTRACTO DE FRUTAS NATURAL, (MANGO, GUANABANA, MORA, MANGO ORGÁNICO, MARACUYÁ Y BANANO-MORA). PRESENTACION PAQUETE POR 6 UNIDADES DE 200 ML	PAQ X6 UN	1	5.500,00	5.940,00	5.940,00	5.924,00	311,00	5%	**$ 5.500,00**
32	85151607	**TOMA DE MEDICAMENTOS**	AGUA POTABLE TRATADA, OZONIZADA SIN GAS. PH 8.52 + O - 0.04, STD 322+- 4, DUREZA 198+-4, CLORO RESIDUAL 0. ENVASE BOTELLA POLICARBONATO GRADO FDA DESCARTABLE DE 20 L	BOTELLA 20 L	1	10.800,00	11.664,00	11.664,00	11.632,00	611,00	5%	**$ 10.800,00**

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	TIPO DE DIETA	DESCRIPCIÓN TECNICA DE LA DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	MENOR VALOR COTIZADO	PROMEDIO	MEDIANA	MEDIA GEOMETRICA	DESVIACIÓN ESTANDAR	% DISPERSION	PRECIO DE REFERENCIA UNITARIO
33	85151607	**TOLERANCIA ORAL**	AROMATICAS: HOJAS DE ESPECIAS Y PLANTAS AROMÁTICAS PROCESADAS, DESHIDRATADA Y MOLIDA 100%. CARACTERISTICAS SENSORIALES, COLOR: DEPENDIENDO DE LA ESPECIA. OLOR: CARACTERÍSTICO A LA ESPECIA. TEXTURA: PRODUCTO MOLIDO. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS / MICROBIOLOGICAS, PORCENTAJE DE HUMEDAD: MAXIMO 8% M/M, PLOMO COMO PB MÁXIMO MG/KG 2.0, ARSÉNICO COMO AS MÁXIMO MG/KG 1.0, RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS UFC/G. MÁXIMO 100.000, RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI UFC/G. MÁXIMO 40, DETECCIÓN DE SALMONELLA/ 1 5G NEGATIVO, NORMA TÉCNICA COLOMBIANA 2698. PLANTAS AROMÁTICAS EN BOLSAS FILTRANTES, PRODUCTO NATURAL DE CONSUMO GENERAL. NO DEBE CONTENER CAFEINA. NO DEBE CONTENER ALERGENOS. TIPO DE ENVASE PRIMARIO, PAPEL FILTRO ESPECIAL PARA INFUSIONES AROMÁTICAS. TIPO DE ENVASE SECUNDARIO, CAJA DE CARTÓN PLEGADIZA. EMPAQUE Y PRESENTACIONES, CAJA PLEGADIZA DE (12.5 CM* 6 CM.* 5.3 CM.) CON 20 SOBRES DE 0.75 G CADA UNO, EMPACADO EN BOLSA FILTRANTES CON UN PESO NETO DE 15 G.	CAJA X 20 UN	1	2.376,00	2.566,00	2.566,00	2.559,00	134,00	5%	**$ 2.376,00**
34	85151607	**TOLERANCIA ORAL**	GALLETAS DE SAL: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA (CON NIACINA, HIERRO, TIAMINA, RIBOFLAVINA, ACIDO FOLICO), GRASA VEGETAL DE PALMA, AZUCAR INVERTIDO, EXTRACTO DE MALTA, SAL, AGUA, LEUDANTES: BICARBONATO DE SODIO, FOSFATO MONOCALCICO Y BICARBONATO DE AMONIO, LEVADURA, LECHE EN POLVO, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOYA, POTENCIADOR DEL SABOR: GLUTAMATO MONOSODICO, ACIDULANTE: ACIDO LACTICO, ENZIMAS AMIOLITICAS. CONTENIDO PAQUETE POR 9 UNIDADES DE 24 G	PAQ X 9 UN	1	4.990,00	5.389,00	5.389,00	5.374,00	282,00	5%	**$ 4.990,00**

9.4 PRECIOS DE REFERENCIA

Luego de verificadas las cotizaciones se procede a identificar la dispersión existente entre los precios de las cotizaciones, el comité económico realizó las siguientes proyecciones que cuenta con la siguiente información:

Con el fin de establecer el criterio de selección del **PRECIO DE REFERENCIA TOTAL UNITARIO INCLUIDO TODOS LOS IMPUESTOS DE LEY**, se determina escoger la métrica más conveniente para las partes teniendo en cuenta factor precio y calidad y pluralidad al proceso de selección cumpliendo el principio de economía; esto asegurando que el valor de los bienes se encuentre dentro de un margen coherente para determinar el precio más favorable y así mismo siendo incluyentes con todos los posibles interesados en el proceso de selección.

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	TIPO DE DIETA	DESCRIPCIÓN TECNICA DE LA DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PRECIO DE REFERENCIA UNITARIO
RUBRO A-02-02-02-006-003 - ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS						
1	85151607	**DIETA NORMAL**	DESAYUNO	UNIDAD	1	$ 11.999,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	$ 14.263,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			CENA	UNIDAD	1	$ 14.263,00
2	85151607	**DIETA ALTA EN FIBRA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	$ 11.999,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	$ 14.263,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			CENA	UNIDAD	1	$ 14.263,00
3	85151607	**DIETA LIQUIDA CLARA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	$ 5.660,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	$ 7.924,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			CENA	UNIDAD	1	$ 7.924,00
4	85151607	**DIETA LIQUIDA COMPLETA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	$ 11.546,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	$ 14.716,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			CENA	UNIDAD	1	$ 14.716,00
5	85151607	**DIETA BLANDA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	$ 11.546,00

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	TIPO DE DIETA	DESCRIPCIÓN TECNICA DE LA DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PRECIO DE REFERENCIA UNITARIO
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	$ 14.263,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			CENA	UNIDAD	1	$ 14.263,00
6	85151607	**DIETA HIPOSODICA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	$ 11.886,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	$ 14.263,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			CENA	UNIDAD	1	$ 14.263,00
7	85151607	**DIETA HIPOGLUCIDA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	$ 13.131,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	$ 15.282,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			CENA	UNIDAD	1	$ 15.282,00
8	85151607	**DIETA HIPOGRASA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	$ 5.660,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	$ 10.754,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			CENA	UNIDAD	1	$ 10.754,00
9	85151607	**DIETA HIPERCALORICA HIPER PROTEICA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	$ 13.131,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	$ 15.282,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			CENA	UNIDAD	1	$ 15.282,00
10	85151607	**DIETA HIPOPROTEICA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	$ 13.131,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	$ 15.282,00

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	TIPO DE DIETA	DESCRIPCIÓN TECNICA DE LA DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PRECIO DE REFERENCIA UNITARIO
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			CENA	UNIDAD	1	$ 15.282,00
11	85151607	**DIETA-HIPOPROTEICA-HIPOCALEMICA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	$ 13.131,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	$ 15.282,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			CENA	UNIDAD	1	$ 15.282,00
12	85151607	**DIETA HIPOPROTEICA DE PROTEINA ALTO CON VALOR BIOLOGICO**	DESAYUNO	UNIDAD	1	$ 13.131,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	$ 15.282,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			CENA	UNIDAD	1	$ 15.282,00
13	85151607	**DIETA HIPOPROTEICA-HIPOCALEMICA-HIPOGLUCIDA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	$ 1.811,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	$ 15.282,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			CENA	UNIDAD	1	$ 15.282,00
14	85151607	**DIETA DE PROTEINA VEGETAL**	DESAYUNO	UNIDAD	1	$ 13.131,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	$ 15.282,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			CENA	UNIDAD	1	$ 15.282,00
15	85151607	**DIETA ASTRINGENTE**	DESAYUNO	UNIDAD	1	$ 12.452,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	$ 14.263,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			CENA	UNIDAD	1	$ 14.263,00

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	TIPO DE DIETA	DESCRIPCIÓN TECNICA DE LA DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PRECIO DE REFERENCIA UNITARIO
16	85151607	**DIETA NORMAL PEDIATRICA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	$ 10.754,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	$ 13.131,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			CENA	UNIDAD	1	$ 13.131,00
17	85151607	**DIETA PEDIATRICA HIPERPROTEICA E HIPERCALORICA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	$ 13.131,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	$ 15.282,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			CENA	UNIDAD	1	$ 15.282,00
18	85151607	**DIETA PEDIATRICA BLANDA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	$ 10.754,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	$ 13.131,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			CENA	UNIDAD	1	$ 13.131,00
19	85151607	**DIETA PEDIATRICA SEMIBLANDA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	$ 10.754,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	$ 13.131,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			CENA	UNIDAD	1	$ 13.131,00
20	85151607	**DIETA PEDIATRICA ALTA EN FIBRA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	$ 13.131,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	$ 15.282,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			CENA	UNIDAD	1	$ 15.282,00
21	85151607	**DIETA PEDIATRICA BAJA EN FIBRA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	$ 12.452,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	$ 5.094,00

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	TIPO DE DIETA	DESCRIPCIÓN TECNICA DE LA DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PRECIO DE REFERENCIA UNITARIO
			ALMUERZO	UNIDAD	1	$ 14.263,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			CENA	UNIDAD	1	$ 14.263,00
22	85151607	**DIETA PEDIATRICA HIPOGLUCIDA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	$ 13.131,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	$ 15.282,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			CENA	UNIDAD	1	$ 15.282,00
23	85151607	**DIETA PEDIATRICA HIPOGRASA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	$ 6.226,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	$ 10.754,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			CENA	UNIDAD	1	$ 10.754,00
24	85151607	**DIETA PEDIATRICA HIPOSODICA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	$ 12.452,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	$ 14.263,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			CENA	UNIDAD	1	$ 14.263,00
25	85151607	**DIETA PEDIATRICA HIPOPROTEICA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	$ 13.131,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	$ 15.282,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			CENA	UNIDAD	1	$ 15.282,00
26	85151607	**DIETA PEDIATRICA HIPERCALEMICA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	$ 12.452,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	$ 14.263,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	$ 5.094,00

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	TIPO DE DIETA	DESCRIPCIÓN TECNICA DE LA DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PRECIO DE REFERENCIA UNITARIO
			CENA	UNIDAD	1	$ 14.263,00
27	85151607	**DIETA PEDIATRICA LIQUIDA TOTAL Y SIN LACTOSA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	$ 11.546,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	$ 14.716,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			CENA	UNIDAD	1	$ 14.716,00
28	85151607	**DIETA PEDIATRICA LIQUIDA CLARA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	$ 5.660,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	$ 7.924,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			CENA	UNIDAD	1	$ 7.924,00
29	85151607	**DIETA PEDIATRICA COMPLEMENTARIA**	DESAYUNO	UNIDAD	1	$ 10.754,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	$ 13.131,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			CENA	UNIDAD	1	$ 13.131,00
30	85151607	**DIETA PEDIATRICA COMPLEMENTARIA ASTRINGENTE**	DESAYUNO	UNIDAD	1	$ 10.754,00
			MEDIA MAÑANA	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			ALMUERZO	UNIDAD	1	$ 13.131,00
			REFRIGERIO	UNIDAD	1	$ 5.094,00
			CENA	UNIDAD	1	$ 13.131,00
31	85151607	**TOLERANCIA ORAL**	BEBIDA SABOR A FRUTAS, COMPOSICIÓN EXTRACTO DE FRUTAS NATURAL, (MANGO, GUANABANA, MORA, MANGO ORGÁNICO, MARACUYÁ Y BANANO-MORA). PRESENTACION PAQUETE POR 6 UNIDADES DE 200 ML	PAQ X6 UN	1	$ 5.500,00

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	TIPO DE DIETA	DESCRIPCIÓN TECNICA DE LA DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	PRECIO DE REFERENCIA UNITARIO
32	85151607	**TOMA DE MEDICAMENTOS**	AGUA POTABLE TRATADA, OZONIZADA SIN GAS. PH 8.52 + O - 0.04, STD 322+- 4, DUREZA 198+-4, CLORO RESIDUAL 0. ENVASE BOTELLA POLICARBONATO GRADO FDA DESCARTABLE DE 20 L	BOTELLA 20 L	1	$ 10.800,00
33	85151607	**TOLERANCIA ORAL**	AROMATICAS: HOJAS DE ESPECIAS Y PLANTAS AROMÁTICAS PROCESADAS, DESHIDRATADA Y MOLIDA 100%. CARACTERISTICAS SENSORIALES, COLOR: DEPENDIENDO DE LA ESPECIA. OLOR: CARACTERÍSTICO A LA ESPECIA. TEXTURA: PRODUCTO MOLIDO. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS / MICROBIOLOGICAS, PORCENTAJE DE HUMEDAD: MAXIMO 8% M/M, PLOMO COMO PB MÁXIMO MG/KG 2.0, ARSÉNICO COMO AS MÁXIMO MG/KG 1.0, RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS UFC/G. MÁXIMO 100.000, RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI UFC/G. MÁXIMO 40, DETECCIÓN DE SALMONELLA/ 1 5G NEGATIVO, NORMA TÉCNICA COLOMBIANA 2698. PLANTAS AROMÁTICAS EN BOLSAS FILTRANTES, PRODUCTO NATURAL DE CONSUMO GENERAL. NO DEBE CONTENER CAFEINA. NO DEBE CONTENER ALERGENOS. TIPO DE ENVASE PRIMARIO, PAPEL FILTRO ESPECIAL PARA INFUSIONES AROMÁTICAS. TIPO DE ENVASE SECUNDARIO, CAJA DE CARTÓN PLEGADIZA. EMPAQUE Y PRESENTACIONES, CAJA PLEGADIZA DE (12.5 CM* 6 CM.* 5.3 CM.) CON 20 SOBRES DE 0.75 G CADA UNO, EMPACADO EN BOLSA FILTRANTES CON UN PESO NETO DE 15 G.	CAJA X 20 UN	1	$ 2.376,00
34	85151607	**TOLERANCIA ORAL**	GALLETAS DE SAL: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA (CON NIACINA, HIERRO, TIAMINA, RIBOFLAVINA, ACIDO FOLICO), GRASA VEGETAL DE PALMA, AZUCAR INVERTIDO, EXTRACTO DE MALTA, SAL, AGUA, LEUDANTES: BICARBONATO DE SODIO, FOSFATO MONOCALCICO Y BICARBONATO DE AMONIO, LEVADURA, LECHE EN POLVO, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOYA, POTENCIADOR DEL SABOR: GLUTAMATO MONOSODICO, ACIDULANTE: ACIDO LACTICO, ENZIMAS AMIOLITICAS. CONTENIDO PAQUETE POR 9 UNIDADES DE 24 G	PAQ X 9 UN	1	$ 4.990,00

Con el fin de dar cumplimiento al numeral 4º del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 se revisarán las ofertas económicas y se verificará que la de menor precio cumpla con las condiciones de la invitación pública. En caso que ésta no cumpla, se verificará la oferta con el segundo mejor precio y así sucesivamente. De no lograrse la habilitación, se declarará desierto el proceso.

De otra parte, el anterior análisis de precios de los SERVICIOS se considerará como **fijos y firmes**, por ende, serán de carácter **obligatorio** para las partes en la cuantificación del contrato y, en consecuencia, será de carácter obligatorio durante la totalidad del período de ejecución del contrato a celebrarse y por ningún motivo o circunstancia se podrá cambiar este condicionamiento contractual.

NOTA 1: Los interesados en participar en el presente proceso deberán **ofertar la totalidad de los ítems exigidos**, cumpliendo con las especificaciones técnicas sin sobrepasar el precio de referencia por cada uno de los ítems que incluye el **IVA (EN CASO DE APLICAR)**, de no ser así, se entendería que se encuentra incurso en causal de rechazo por haber sobrepasado los valores de referencia establecidos por la entidad.

NOTA 2: LA CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL NEIVA, en aras de garantizar la aplicación al principio de igualdad y de selección objetiva, y dando aplicación los lineamientos dados por la **AGENCIA NACIONAL COLOMBIA COMPRA EFICIENTE,** esta entidad adelantará la evaluación de las propuestas económicas sobre el precio real ofrecido por cada proponente, esto es, con la inclusión de los impuestos, que se entienden parte del precio. Así, si un oferente ES RESPONSABLE DE IVA y ello influye en el precio ofertado, la evaluación se debe hacer sobre el precio final, sin importar si en el proceso existen otros oferentes **NO RESPONSABLES DE IVA (ANTES REGIMEN SIMPLIFICADO)**; lo anterior de conformidad con el concepto 4201912000006059 y al Radicado N°: 2202013000002353 de Colombia Compra Eficiente.

TODO REQUERIMIENTO QUE EL COMITÉ EVALUADOR REALICE AL OFERENTE – SU RESPUESTA DEBE SER PÚBLICO MÁS NO PRIVADO EN LA PLATAFORMA TRANSACCIONAL DEL SECOP II, – ASIMISMO SUS OBSERVACIONES Y SUS RESPUESTAS DEBEN REALIZARCE POR EL LINK OBSERVACIONES DE LA PLAFORMA TRANSACCION SECOPII.

IGUALMENTE, EL FORMATO SUBIDO AL SECOP II CON LA PROPUESTA ECONÒMICA POR PARTE DE LA ENTIDAD NO PUEDE SER MODIFICADO.

9.5 PROYECCIÓN CANTIDADES MINIMAS A ADQUIRIR

Por tratarte de un Proceso de Selección cuyo contrato será de tracto sucesivo, no se estipularán cantidades específicas, por lo tanto, el presupuesto se agotará si es necesario, según la necesidad que establezca periódicamente cada unidad beneficiaria durante la ejecución del futuro contrato.

9.6 CUBRIMIENTO DE LA NECESIDAD

Por tratarte de un Proceso de Selección cuyo contrato será de tracto sucesivo, el cubrimiento de la necesidad yacerá de acuerdo a los requerimientos que establezca cada unidad beneficiaria periódicamente considerado el presupuesto asignado a cada una de ella para tal fin.

10 FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD SELECCIÓN

El marco legal del proceso de selección y del contrato que se derive de su adjudicación está conformado por la Constitución Política, la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 2069 de 2020, Ley 1882 de 2018 y en especial por el Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, las normas orgánicas de presupuesto, las disposiciones cambiarias y las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente proceso de selección.

Teniendo en cuenta que el presupuesto oficial asignado para este proceso no supera el 10% de la menor cuantía de la Entidad, el mismo se enmarca en las estipulaciones contenidas en la Ley 80 de 1993, en concordancia con el numeral 5 del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, Numeral modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020 el cual establece las modalidades de selección y la procedencia de cada una de ellas, el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el artículo 2.2.1.2.1.5.2 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, el cual regula el procedimiento para la modalidad de Selección de Mínima Cuantía.

La presente modalidad de selección se aplica teniendo en cuenta que el objeto de la contratación no corresponde a ningún otro procedimiento contractual, atendiendo a la regla general señalada por la ley, garantizando la libre concurrencia y transparencia en desarrollo de todas y cada una de las actividades que se realicen para terminar con éxito el presente proceso.

Así las cosas, el presente proceso se adelantará bajo la modalidad de selección de MÍNIMA CUANTÍA consagrado en el numeral 5 del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, Numeral modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020 y reglamentado por el Decreto 1082 de 2015.

> *"(…) **5. Contratación mínima cuantía.** <Numeral modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020. El nuevo texto es el siguiente:> La contratación cuyo valor no excede del 10 por ciento de la menor cuantía de la entidad independientemente de su objeto, se efectuará de conformidad con las siguientes reglas:*
>
> *a) Se publicará una invitación, por un término no inferior a un día hábil, en la cual se señalará el objeto a contratar, el presupuesto destinado para tal fin, así como las condiciones técnicas exigidas;*
> *b) El término previsto en la invitación para presentar la oferta no podrá ser inferior a un día hábil;*
> *c) La entidad seleccionará, mediante comunicación de aceptación de la oferta, la propuesta con el menor precio, siempre y cuando cumpla con las condiciones exigidas;*
> *d) La comunicación de aceptación junto con la oferta constituye para todos los efectos el contrato celebrado, con base en lo cual se efectuará el respectivo registro presupuestal.*
>
> ***PARÁGRAFO 1o.** Las particularidades del procedimiento aquí previsto, así como la posibilidad que tengan las entidades de realizar estas adquisiciones a MiPymes o establecimientos que correspondan a la definición de "gran almacén" señalada por la Superintendencia de Industria y Comercio, se determinarán en el reglamento que para el efecto expida el Gobierno Nacional.*
>
> ***PARÁGRAFO 2o.** La contratación a que se refiere el presente artículo se realizará exclusivamente con las reglas en él contempladas y en su reglamentación. En particular no se aplicará lo previsto en la Ley 816 de 2003. (…)" (Sic)*

MODALIDAD DE CONTRATACION	APLICA
LICITACION PÚBLICA	

SELECCIÓN ABREVIADA	
MÍNIMA CUANTÍA	**X**
CONCURSO DE MERITOS	
CONTRATACIÓN DIRECTA	

10.1 NORMATIVA SOBRE ESTUDIOS PREVIOS

Conforme con el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015 Estudios previos para la contratación de mínima cuantía, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021**.** "*La Entidad Estatal debe elaborar unos estudios previos que deben contener, como mínimo, lo siguiente:*

1. La descripción de la necesidad que pretende satisfacer con la contratación.
2. La descripción del objeto a contratar identificado con el cuarto nivel del Clasificador de Bienes y Servicios, de ser posible, o de lo contrario con el tercer nivel.
3. Las condiciones técnicas exigidas.
4. El valor estimado del contrato y su justificación.
5. El plazo de ejecución del contrato.
6. El certificado de disponibilidad presupuestal que respalda la contratación".

10.2 NORMATIVA APLICABLE

El marco legal del proceso de selección y del contrato que se derive de su adjudicación, está conformado por la Constitución Política, las Leyes de la República de Colombia y en especial por:

• Constitución Política de la República de Colombia.
• Ley 1564 de 2012 "Código de Procedimiento Civil".
• Decreto 410 de 1971 "Código de Comercio".
• Ley 1437 de 2011 "Código de Procedimiento administrativo y de lo Contencioso Administrativo". • Ley 100 de 1993 "Por la cual se crea el Sistema de Seguridad Social Integral y se dictan otras disposiciones"
• Ley 80 de 1993 "Por la cual se expide el Estatuto de la Contratación de la Administración Pública".
• Ley 816 de 2003 ""Por medio de la cual se apoya a la industria nacional a través de la contratación pública".
• Ley 1150 de 2007 "Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con Recursos Públicos"
• Ley 1474 de 2011 "por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública".
• Ley 1882 del 15 de enero de 2018 por la cual se adicionan, modifican y dictan disposiciones orientadas a fortalecer la contratación pública en Colombia, la ley de infraestructura y se dictan otras disposiciones.
• Ley 2195 de 2022 "Por medio de la cual se adoptan medidas en materia de transparencia, prevención y lucha contra la corrupción y se dictan otras disposiciones"
• Resolución No. 4130 de 16 de junio de 2022 (Manual de Contratación del Ministerio de Defensa Nacional y sus Unidades Ejecutoras).
• Ley Estatutaria No. 2097 del 02 de Julio de 2021 "Por medio de la cual se crea el registro de deudores alimentarios morosos (REDAM) y se dictan otras disposiciones"

• Ley 1918 de fecha 12 julio de 2018 "Por Medio De La Cual Se Establece El Régimen De Inhabilidades A Quienes Hayan Sido Condenados Por Delitos Sexuales Cometidos Contra Menores, Se Crea El Registro De Inhabilidades Y Se Dictan Otras Disposiciones"
• Ley 2040 de fecha 27 julio 2020 "Por medio de la cual se adoptan medidas para impulsar el trabajo para adultos mayores y se dictan otras disposiciones"
• Ley 2069 de fecha 31 diciembre de 2020 "Por medio del cual se impulsa el emprendimiento en Colombia"
• Decreto Ley 019 de 2012 "Por el cual se dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública".
• Decreto No. 2590 del 23 diciembre de 2022, "Por el cual se liquida el presupuesto General de la Nación para la vigencia fiscal 2023". • Decreto 1082 de 26 mayo 2015, "Por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector administrativo de planeación nacional".
• Decreto No.680 del 22 de Junio de 2021 "Por el cual se modifica parcialmente el artículo 2.2.1.1.1.3.1. y se adiciona el artículo 2.2.1.2.4.2.9. al Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, en relación con la regla de origen de servicios en el Sistema de Compra Pública"
• Decreto 1860 de 24 diciembre de 2021 "Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, con el fin reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 y 35 de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones"
• Decreto 397 del 17 de Marzo de 2022 "Por el cual se establece el Plan de Austeridad del Gasto 2022 para los Órganos que hacen parte del Presupuesto General de la Nación"
• Resolución No. 0068 del 11 de Enero de 2022, "Por la cual se delegan unas funciones y competencias relacionadas con la contratación de bienes y servicios con destino al Ministerio de Defensa Nacional, unas funciones de carácter administrativo y se dictan otras disposiciones".
• Manuales de Colombia Compra Eficiente
• Circular Externa Única de Colombia Compra Eficiente https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_circulares/cce_circular_unica.pdf • Cartilla de Formatos de Contratación del Comando Logístico – Dirección de Adquisiciones (En lo que aplique)
• Decreto No. 399 del 13 de Abril de 2021 "Por el cual se modifican los artículos 2.2.1.1.2.1.1., 2.2.1.2.1.3.2. Y 2.2.1.2.3.1.14., Y se adicionan unos parágrafos transitorios a los artículos 2.2.1.1.1.5.2., 2.2.1.1.1.5.6. Y 2.2.1.1.1.6.2. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional"
• Decreto No. 579 del 31 de Mayo de 2021, modificado por el decreto 1041 de junio 21 de 2022, "Por el cual se sustituyen los parágrafos transitorios del artículo 2.2.1.1.1.5.2., el parágrafo transitorio 1 del artículo 2.2.1.1.1.5.6., así como el parágrafo transitorio del artículo 2.2.1.1.1.6.2. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, para que los proponentes acrediten el mejor indicador financiero y organizacional de los últimos 3 años, con el fin de contribuir a la reactivación económica"
• Concepto C-288 del 17 de Junio de 2021 emitido por Colombia Compra Eficiente Temas: CAPACIDAD FINANCIERA – Concepto – Requisito habilitante / CAPACIDAD ORGANIZACIONAL – Concepto – Requisito habilitante / DECRETO 399 DE 2021 – Finalidad – Reactivación económica / DECRETO 399 DE 2021 – Información – Capacidad financiera – Capacidad organizacional – RUP / DECRETO 399 DE 2021 – Indicadores – Capacidad financiera – Capacidad organizacional – Período / MEJOR AÑO FISCAL – Decreto 399 – Capacidad financiera – Capacidad organizacional – Interpretación / CAPACIDAD RESIDUAL – Cálculo –

Decreto 399 – Capacidad financiera – Incidencia. • Decreto 1076 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente.

• Las normas actualmente vigentes que resulten pertinentes de acuerdo con la Ley colombiana, se presumen conocidas por todos los proponentes.

10.3 CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES

De conformidad con el numeral 3, 4 y el Parágrafo del artículo 2.2.1.2.1.5.2 "Procedimiento para la contratación de mínima cuantía", modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021, las siguientes reglas son aplicables a la contratación cuyo valor no excede del diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la Entidad Estatal, independientemente de su objeto:

> "(…) 3. La invitación se publicará por un término no inferior a un (1) día hábil para que los interesados se informen de su contenido y formulen observaciones o comentarios, los cuales serán contestados por la Entidad Estatal antes del inicio del plazo para presentar ofertas. De conformidad con el parágrafo del presente artículo, **dentro del mismo término para formular observaciones se podrán presentar las solicitudes para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas**.
>
> 4. La Entidad Estatal incluirá un cronograma en la invitación que deberá tener en cuenta los términos mínimos establecidos en este artículo. Además de lo anterior, en el cronograma se establecerá: i) el término dentro del cual la Entidad Estatal responderá las observaciones de que trata el numeral anterior. ii) El término hasta el cual podrá expedir adendas para modificar la invitación, el cual, en todo caso, tendrá como límite un día hábil antes a la fecha y hora prevista para la presentación de ofertas de que trata el último plazo de este numeral, sin perjuicio que con posterioridad a este momento pueda expedir adendas para modificar el cronograma del proceso; en todo caso, las adendas se publicarán en el horario establecido en el artículo 2.2.1.1.2.2.1. del Decreto 1082 de 2015. **iii) El momento en que publicará un aviso en el SECOP precisando si el proceso efectivamente se limitó a Mipyme o si podrá participar cualquier otro interesado. iv) Finalmente, se dispondrá un término adicional dentro del cual los proponentes podrán presentar sus ofertas, el cual será de mínimo un (1) día hábil luego de publicado el aviso en que se informe si el proceso se limita o no a Mipyme**
>
> (…)
>
> **PARÁGRAFO.** De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 30 y el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020, en estos procedimientos de selección para Mipyme se aplicará lo prescrito en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 a 2.2.1.2.4.2.4 de este Decreto. No obstante, de conformidad con el numeral 3 del presente artículo, las solicitudes para limitar el proceso a Mipyme se recibirán durante el término previsto en dicho numeral. Además, en el aviso de que trata el numeral 4 de este artículo se indicará si en el proceso aplican las limitaciones territoriales de que trata el artículo 2.2.1.2.4.2.3 o si podrá participar cualquier Mipyme nacional .(…)" (Sic) (Subrayado fuera del texto)

De acuerdo a lo anterior y lo previsto en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1082 de 2015, si el presente proceso de contratación es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (USD 125.000,00), liquidados con base en la tasa de cambio que para el efecto determina el ministerio de Comercio, Industria y Turismo, así:

Nota 1: La información contenida en este documento fue elaborada por el Ministerio de Comercio Industria y Turismo – MINCIT y la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente la pública por su importancia para las entidades públicas y los participantes en la contratación.

Nota 2: Según el Ministerio de Comercio Industria y Turismo – MINCIT el valor de los umbrales tendrá vigencia del 1 de enero del 2022 hasta el 31 de diciembre de 2023, excepto respecto de los Acuerdos Comerciales suscritos con la Unión Europea y los Estados AELC cuyos umbrales tendrán vigencia del 1 de enero de 2021 hasta el 31 de diciembre de 2022.

UMBRAL DE MIPYMES

Umbral PYMES US$	125.000
Umbral PYMES COL$	457.297.264

Teniendo en cuenta lo previamente expuesto, se logra evidenciar que el presupuesto oficial asignado para el presente proceso de contratación es por el valor de **CUARENTA MILLONES DE PESOS ($ 40.000.000,00) M/CTE INCLUIDO IMPUESTOS INCLUIDO**, así las cosas, es viable la limitación de **Mipymes nacionales** colombianas con mínimo un (1) año de existencia, **cuando concurran los siguientes requisitos.**

1. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación.
2. Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.
3. Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de MiPymes, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo.

CONFORME A LO ANTERIOR, SE PROCEDE A PLASMAR LOS REQUISITOS QUE DEBERÁ TENER EN CUENTA PARA ACREDITAR LAS CONDICIONES EXIGIDAS PARA PARTICIPAR EN CONVOCATORIAS LIMITADAS A MIPYMES, ASÍ:

"(…) ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.4. Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas, decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021. *La Mipyme colombianas deben acreditar que tiene el* ***tamaño empresarial*** *establecido por la ley de la siguiente manera:*

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

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

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

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

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

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

PARÁGRAFO 4. *Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 de este Decreto* ***no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas*** *(…)" (Sic) (*subrayado por fuera del texto)

PROCEDIMIENTO EN CASO DE CONVOCATORIA LIMITADA: EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – EJÉRCITO NACIONAL- CENAC REGIONAL NEIVA expedirá un Aviso de Limitación o No Limitación a Mipyme, cuando aplique, indicando si en el proceso sólo podrán presentar oferta quienes ostenten la calidad de MIPYME COLOMBIANAS.

Las MIPYME que participen en la convocatoria limitada deben garantizar la satisfacción de las condiciones técnicas, jurídicas y económicas requeridas en la contratación y cuyo objeto social les permita ejecutar la Aceptación de Oferta a suscribir.

11. ANÁLISIS DEL RIESGO

De acuerdo a lo establecido en el Artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, y el Decreto 1082 de 2015, y el manual de aplicación que sobre éste respecto emitió Colombia compra Eficiente, se deberán incluir los soportes que permitan la tipificación, estimación y asignación de riesgos previsibles que puedan afectar el equilibrio económico del contrato.

Los riesgos deben ser tipificados, estimados y distribuidos por parte de la Entidad, con el propósito de que los interesados los conozcan y con base en ello, determinen si se presentan o no al proceso de selección respectivo.

Para el caso de la licitación pública, selección abreviada y concurso de méritos, se debe tener en cuenta lo preceptuado en el documento CONPES 3714 así como el aludido Manual.

En tal sentido, se dará aplicación a lo consignado en el Manual para la identificación y cobertura del riesgo en los procesos de contratación M-ICR-01 expedido por Colombia Compra Eficiente, de conformidad con la Matriz que con este propósito se estableció.

Adicionalmente, las matrices de riesgo fueron elaboradas con base en la guía de la función pública para la administración del riesgo y el diseño de controles en entidades públicas. Congruente con lo anterior, la probabilidad y el impacto de los riesgos fueron estructurados con base en las siguientes tablas:

Los riesgos deben ser tipificados, estimados y distribuidos por parte de la Entidad, con el propósito de que los interesados los conozcan y con base en ello, determinen si se presentan o no al proceso de selección respectivo.

TIPIFICACION

La tipificación es el proceso de caracterización de los riesgos que puedan preverse en las diferentes etapas del contrato, agrupándolos dentro de diferentes clases que presenten características similares. Así, la tipificación de los riesgos previsibles podrá consistir en la identificación de los distintos riesgos que pueden ocurrir durante la ejecución del contrato y su incorporación en una clase si ella existe.

ESTIMACION:

En el ámbito del riesgo previsible, la estimación consiste en valorar la probabilidad de ocurrencia y el nivel de impacto de los riesgos que han sido tipificados, y que teniendo en cuenta su materialidad, requieren una valoración.

ASIGNACION:

De acuerdo a lo establecido en el Artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, y el Decreto 1082 de 2015, y el manual de aplicación que sobre éste respecto emitió Colombia compra Eficiente, se deberán incluir los soportes que permitan la tipificación, estimación y asignación de riesgos previsibles que puedan afectar el equilibrio económico del contrato. Los riesgos deben ser tipificados, estimados y distribuidos por parte de la Entidad, con el propósito de que los interesados los conozcan y con base en ello, determinen si se presentan o no al proceso de selección respectivo. De conformidad con lo anterior el MDN – EJERCITO NACIONAL – CENAC NEIVA se permite presentar su matriz de riesgos para el presente proceso así:

TABLA DE PROBABILIDAD			
DESCRIPTOR	NIVEL	DESCRIPCIÓN	FRECUENCIA
Rara vez	1	El evento puede ocurrir solo en circunstancias excepcionales.	No se ha presentado en los últimos 5 años.
Improbable	2	El evento puede ocurrir en algún momento.	Al menos 1 vez en los últimos 5 años.
Posible	3	El evento podría ocurrir en algún momento.	Al menos 1 vez en los últimos 2 años.
Probable	4	El evento probablemente ocurrirá en la mayoría de las circunstancias.	Al menos 1 vez en el último año.
Casi seguro	5	Se espera que el evento ocurra en la mayoría de las circunstancias.	Más de 1 vez al año.

TABLA DE IMPACTO		
DESCRIPTOR	NIVEL	DESCRIPCIÓN
Insignificante	1	Si el hecho llegara a presentarse, tendría consecuencias o efectos mínimos sobre la entidad.
Menor	2	Si el hecho llegara a presentarse, tendría bajo impacto o efecto sobre la entidad.
Moderado	3	Si el hecho llegara a presentarse, tendría medianas consecuencias o efectos sobre la entidad.
Mayor	4	Si el hecho llegara a presentarse, tendría altas consecuencias o efectos sobre la entidad.
Catastrófico	5	Si el hecho llegara a presentarse, tendría desastrosas consecuencias o efectos sobre la entidad.

IMPACTO DEL RIESGO (Probabilidad Categoría Valoración)							
PROBABILIDAD	Categoría	Valoración	Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico
			1	2	3	4	5
	Raro (puede ocurrir excepcionalmente)	1	2	3	4	5	6
	Improbablemente (puede ocurrir ocasionalmente)	2	3	4	5	6	7
	Posiblemente (puede ocurrir en cualquier momento futuro)	3	4	5	6	7	8
	Probable (probablemente va ocurrir)	4	5	6	7	8	9
	Casi cierto (ocurre en la mayoría de circunstancias)	5	6	7	8	9	10

VALORACION DEL RIESGO	CATEGORIA
8 - 9 y 10	Riesgo externo
6 y 7	Riesgo alto
5	Riesgo medio
2 - 3 y 4	Riesgo bajo

MATRIZ

11.1 RIESGOS ECONÓMICOS

Nº	1	2	3	4	5	6	7	8
CLASE	GENERAL	GENERAL	GENERAL	GENERAL	GENERAL	GENERAL	GENERAL	GENERAL
FUENTE	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO		EXTERNO
ETAPA	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN
TIPO	R. ECONOMICO	R. FINANCIERO	R. FINANCIERO	R. ECONÓMICO	R. DE LA NATURALEZA. R AMBIENTAL, R. ECONÓMICO	R. ECONÓMICO	R. ECONÓMICO	R. FINANCIERO
DESCRIPCIÓN(que puede pasar y como puede ocurrir)	RIESGO DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS CON PRECIO ARTIFICIALMENTE BAJO	LOS EFECTOS FAVORABLES O DESFAVORABLES EN LA ALTERACIÓN DE LAS CONDICIONES DE FINANCIACIÓN QUE TOME EL CONTRATISTA PARA DAR CUMPLIMIENTO AL OBJETO CONTRACTUAL.	LA INSOLVENCIA O ILIQUIDEZ TEMPORAL O DEFINITIVA DEL PROPONENTE, QUE IMPIDA LA COMPLETA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.	LA INADECUADA PROYECCIÓN DE COSTOS ECONÓMICOS INCURRIDOS POR EL CONTRATISTA EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO AL MOMENTO DE PRESENTAR SU PROPUESTA ECONÓMICAA LA ADMINISTRACIÓN .	LOS EFECTOS DESFAVORABLES QUE ALTEREN LAS CONDICIONES DEL SERVICIO Y POR TANTO GENERE GASTOS EXTRAS.	POR DEFECTOS A LA CALIDAD EN PRESTACION DE SERVICIOS DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS USUARIOS Y BENEFICIARIOS DEL ESM BASPC9, VIGENCIA 2023	LOS EFECTOS CONTEMPLADOS POR LA VARIACION EN LA TASA DE CAMBIO Y QUE AFECTAN A AQUELLOS INSUMOS QUE SON IMPORTADOS Y SON NECESARIOS PARA LA PRESTACION DE SERVICIOS DE DIETAS	POSICIÓN NETA DE PÉRDIDAS ECONÓMICAS POR PROLONGACIÓN DE LA CRISIS-EPIDEMIA COVID 19

							HOSPITALARIAS PARA LOS USUARIOS Y BENEFICIARIOS DEL ESM BASPC9, VIGENCIA 2023	
CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	NO GARANTIZAR LA CALIDAD Y/O POSIBLE INCUMPLIMEINTO DEL CONTRATO	QUE INCUMPLA CON EL CONTRATO	INSOSTENIBILIDAD E INCUMPLIMIENTO DE LOS TERMINOS DE LA PROPUESTA ECONÓMICA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.	QUE SOLICITE CAMBIAR SU PROPUESTA ECONÓMICA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	QUE NO SE CUMPLACON LA EJECUCION DEL CONTRATO POR EL INCREMENTO DE LOS COSTOS	QUE INCUMPLA CON EL CONTRATO.	QUE NO SE CUMPLACON LA EJECUCION DEL CONTRATO POR EL INCREMENTO DE PRECIOS DE LOS BIENES QUE SEAN NECESARIOS EN LA PRESTACION DE SERVICIOS DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS USUARIOS Y BENEFICIARIOS DEL ESM BASPC9, VIGENCIA 2023	QUE NO SE CUMPLACON LA EJECUCION DEL CONTRATO POR PERDIDAS ECONMICAS DADO A QUE SE PROLONGE LA CRISIS DEL COVID 19
PROBABILIDAD(1-5)	3	4	4	5	4	5	5	5
IMPACTO (1-10)	8	5	5	3	7	7	7	3
VALORACIÓN DEL RIESGO	8	6	4	2	7	7	8	3
CATEGORÍA	RIESGO ALTO	RIESGO MEDIO	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO	RIESGO ALTO	RIESGO ALTO	RIESGO ALTO	RIESGO BAJO
¿A QUIEN SE LE AGINA?	100% AL CONTRATISTA	100% AL CONTRATISTA	100% CONTRATISTA	100% CONTRATISTA	100% CONTRATISTA	100% CONTRATISTA	100% CONTRATISTA	100% CONTRATISTA
TRATAMIENTO/ CONTROLES A SERIMPLEMENTADOS	EL SUPERVISOR DEL CONTRATO DEBE MONITOREAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO / DEBIDO PROCESO	EL SUPERVISOR DEL CONTRATO DEBE MONITOREAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO/ DEBIDO PROCESO	EL SUPERVISOR DEL CONTRATO DEBE MONITOREAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO/ DEBIDO PROCESO	EL SUPERVISOR DEL CONTRATO DEBE MONITOREAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO/ DEBIDO PROCESO	EL SUPERVISOR DEL CONTRATO DEBE MONITOREAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO/ DEBIDO PROCESO	EL SUPERVISOR DEL CONTRATO DEBE MONITOREAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO/ DEBIDO PROCESO	EL SUPERVISOR DEL CONTRATO DEBE MONITOREAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO/ DEBIDO PROCESO	EL SUPERVISOR DEL CONTRATO DEBE MONITOREAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO/ DEBIDO PROCESO
IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO	1	1	1	1	1	1	1	1
	1	1	1	1	1	1	1	1
	2	2	2	2	2	2	2	2
	RIESGO MEDIO	RIESGO MEDIO	RIESGO MEDIO	RIESGO MEDIO	RIESGO MEDIO	RIESGO MEDIO	RIESGO ALTO	RIESGO BAJO
AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO?	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO	SUPERVISOR	SUPERVISOR	SUPERVISOR	SUPERVISOR	SUPERVISOR	SUPERVISOR	SUPERVISOR	SUPERVISOR
FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIE EL TRATAMIENTO	UNA VEZ SE CONOCE EL INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	UNA VEZ SE CONOCE EL INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	CON EL INFORME DE SUPERVISION, UNA VEZ SE CONOCE EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DEL CONTRATISTA,	CON EL INFORME DE SUPERVISION, UNA VEZ SE CONOCE EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DEL CONTRATISTA,	CON EL INFORME DE SUPERVISION, UNA VEZ SE CONOCE EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DEL CONTRATISTA,	CON EL INFORME DE SUPERVISION, UNA VEZ SE CONOCE EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DEL CONTRATISTA,	CON EL INFORME DE SUPERVISION, UNA VEZ SE CONOCE EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DEL CONTRATISTA,	CON EL INFORME DE SUPERVISION, UNA VEZ SE CONOCE EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DEL CONTRATISTA,
FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE RECIBODE SATISFACCIÓN	CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE RECIBODE SATISFACCIÓN	CON EL ACTA DE ENTREGA A SATISFACCIÓN O INFORMA DE SUPERVICION	CON EL ACTA DE ENTREGA A SATISFACCIÓN O INFORMA DE SUPERVICION	CON EL ACTA DE ENTREGA A SATISFACCIÓN O INFORMA DE SUPERVICION	CON EL ACTA DE ENTREGA A SATISFACCIÓN O INFORMA DE SUPERVICION	CON EL ACTA DE ENTREGA A SATISFACCIÓN O INFORMA DE SUPERVICION	CON EL ACTA DE ENTREGA A SATISFACCIÓN O INFORMA DE SUPERVICION
MONITOREO Y REVISIÓN	CON LA EXPEDICIÓNPOR PARTE DEL SUPERVISORDEL CONTRATO DELOS INFORMES DE SUPERVISIÓN	CON LA EXPEDICIÓNPOR PARTE DEL SUPERVISORDEL CONTRATO DELOS INFORMES DE SUPERVISIÓN	CON LA EXPEDICIÓNPOR PARTE DEL SUPERVISORDEL CONTRATO DELOS INFORMES DE SUPERVISIÓN	CON LA EXPEDICIÓNPOR PARTE DEL SUPERVISORDEL CONTRATO DELOS INFORMES DE SUPERVISIÓN	CON LA EXPEDICIÓNPOR PARTE DEL SUPERVISORDEL CONTRATO DELOS INFORMES DE SUPERVISIÓN	CON LA EXPEDICIÓNPOR PARTE DEL SUPERVISORDEL CONTRATO DELOS INFORMES DE SUPERVISIÓN	CON LA EXPEDICIÓNPOR PARTE DEL SUPERVISORDEL CONTRATO DELOS INFORMES DE SUPERVISIÓN	EXPEDICIÓNPOR PARTE DEL SUPERVISORDEL CONTRATO DELOS INFORMES DE SUPERVISIÓN
	DURANTE EJECUCION DEL CONTRATO	DURANTE EJECUCION DEL CONTRATO	DURANTE EJECUCION DEL CONTRATO	DURANTE EJECUCION DEL CONTRATO	DURANTE EJECUCION DEL CONTRATO	DURANTE EJECUCION DEL CONTRATO	MENSUALES	DURANTE EJECUCION DEL CONTRATO

11.2 RIESGOS JURIDICOS

Nº		1	2	3	4
CLASE		ESPECIFICO	GENERAL	GENERAL	GENERAL
FUENTE		INTERNO	INTERNO	INTERNO	INTERNO
ETAPA		PLANEACIÓN-	SELECCIÓN	CONTRATACIÓN	EJECUCIÓN
TIPO		OPERACIONALES	OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL
DESCRIPCIÓN		NO PONDERAR ADECUADAMENTE DENTRO DE LA INVITACIÓN LAS GARANTÍAS QUE ASEGUREN LA CALIDAD DEL BIEN	RIESGO DERIVADO DE QUE LOS PROPONENTES NO TENGA LA CAPACIDAD JURÍDICA EN LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA	RIESGO DERIVADO DE QUE NO SE FIRME EL CONTRATO, DEBIDO AL ABSTENCION DE SUSCRIPCIÓN POR PARTE DEL CONTRATISTA.	NO CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES POR PARTES DEL CONTRATISTA.
CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO		QUE NO SE SUSCRIBAN LAS PÓLIZAS DE GARANTÍA	INHABILIDAD DE LOS OFERENTES	QUE NO SE PUEDA EJECUTAR EL OBJETO CONTRACTUAL	TRAUMATISMOS EN LA EJECUCIÓN Y GESTIÓN ADMINISTRATIVA
PROBABILIDAD		3	3	3	3
IMPACTO		4	3	4	4
VALORACIÓN DEL RIESGO		7	6	7	7
CATEGORÍA		ALTO	ALTO	ALTO	ALTO
¿A QUIEN SE LE ASIGNA?		COMITÉ ESTRUCTURADOR	OFERENTE	EL CONTRATISTA TENIENDO EN CUENTA LA ABSTENCION DE LA SUSCRIPCON DEL CONTRATO	100% CONTRATISTA
TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS		MODIFICANDO LA INVITACIÓN PUBLICA, MEDIANTE LA DETERMINACIÓN DE LAS PÓLIZAS	SOLICITANDO LA SUBSANACIÓN DE LOS DOCUMENTOS	AGOTAR EL DEBIDO PROCESO CON EL CONTRATISTA / Y GESTIÓN ANTE LA ASEGURADORA POR LA PÓLIZA DE SERIEDAD	DEBIDO PROCESO
IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENT	PROBABILIDAD	1	1	1	1
	IMPACTO	1	1	1	1
VALORACIÓN DEL RIESGO		2	2	2	2
CATEGORÍA		BAJO	BAJO	BAJO	BAJO
¿AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO?		SI	SI	SI	SI
PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO		COMITÉ JURÍDICO ESTRUCTURADOR	COMITÉ JURÍDICO EVALUADOR	ORDENADOR DEL GASTO POSTERIOR AL INFORMA PRESENTADO POR EL GERENTE DE PROYECTO	ORDENADOR DEL GASTO POSTERIOR AL INFORMA PRESENTADO POR EL SUPERVISOR Y
FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIE EL TRATAMIENTO		EN EL PROCESO DE VERIFICACIÓN DE LA INVITACIÓN	AL REALIZAR LA EVALUACION	UNA VEZ SE CONOCE EL INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO Y GERENTE DEL PROYECTO	UNA VEZ SE CONOCE EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DEL CONTRATISTA, EL SUPERVISOR DEL CONTRATO.
FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO		CON LA PUBLICACIÓN DE LA INVITACIÓN	EN EL MOMENTO DE LA EVALUACIÓN HASTA LA ADJUDICACIÓN DEL PROCESO	UNA VEZ SE CONOZCA EL INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA	CON EL ACTA DE ENTREGA A SATISFACCIÓN Y EL ACTA DE LIQUIDACIÓN
MONITOREO Y REVISIÓN	¿COMO SE REALIZA EL MONITOREO?	AUDITANDO LA INVITACIÓN PUBLICA POR PARTE DE LA	CON LA REVISIÓN DE LOS DOCUMENTOS EN LA EVALUACIÓN.	VERIFICACIÓN POR PARTE DEL GERENTE DEL PROYECTO	REALIZANDO SUPERVISIÓN AL CONTRATO.

		ADMINISTRACIÓN			
	PERIODICIDA D ¿CUÁNDO?	AL REALIZAR EL BORRADOR DE INVITACIÓN PUBLICA	EN EL MOMENTO DE LA EVALUACIÓN.	AL MOMENTO DEL A SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	DURANTE LA EJECUCIÓN Y HASTA EL ACTA DE LIQUIDACIÓN.

11.3 RIESGOS TÉCNICOS

Nº	**1**	**2**	**3**	**4**
CLASE	ESPECIFICO	ESPECIFICO	GENERAL	GENERAL
FUENTE	INTERNO	INTERNO	INTERNO	INTERNO
ETAPA	PLANEACION	SELECCION	CONTRATACION	EJECUCION
TIPO	OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL	OPERACIONAL
DESCRIPCIÓN	LA DESCRIPCION DEL BIEN NO ES CLARA	QUE NINGUNA EMPRESA CUMPLA CON LA ENTREGA DEL BIEN	QUE SE MODIFIQUEN CONDICIONES TECNICAS DEL SUMINISTRO	INCUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA DEL BIEN
CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	QUE NO SE AVALE LAS COTIZACIONES	SE DECLARE DESIERTO EL PROCESO	QUE NO SE FIRME CONTRATO	QUE NO SE PUEDA RECIBIR EL BIEN A ATISFACION, DEMORA EN LA EJECUCION
PROBABILIDAD	2	2	2	3
IMPACTO	4	4	5	4
VALORACIÓN DEL RIESGO	6	6	7	7
CATEGORÍA	RIESGO ALTO	RIESGO ALTO	RIESGO ALTO	RIESGO ALTO
¿A QUIEN SE LE ASIGNA?	COMITES ESTRUCTURADOR	OFERENTE	ENTIDAD	CONTRATISTA
RATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	VERIFICAR QU LOS BIENES TENGAN LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS CLARAS Y REALIZAR UNA NUEVA SOLICITUD DE COTIZACION	SACAR UN NUEVO PROCESO VERIFICANDO QUE LAS EMPRESAS CUMPLAN CON LOS ESPECIFICACIONES TECNICAS CLARAS DEL BIENES A CONTRATAR	MODIFICAR EL CONTRATO DEJANDOLO CON LAS CONDICIONES TECNICAS ESTABLECIDAS DESDE LA INVITACION	SOLICITAR A LA EMPRESA O CONTRATISTA CUMPLA CON LA ENTREGA EFICIENTEMENTE DE LO CONTRARIO INICIARA EL DEBIDO PROCESO
PROBABILIDAD	1	1	1	1
IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO	1	1	1	2
VALORACIÓN DEL RIESGO	2	2	2	3
CATEGORÍA	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO
¿AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO?	NO	NO	SI	SI
PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO	LOS COMITES ESTRUCTURADORES	LOS COMITES EVALUADORES	LOS COMITES EVALUADORES	SUPERVISOR DEL CONTRATO
FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIE EL TRATAMIENTO	UNA VEZ SE IDENTIFIQUE	NA VEZ REALIZADA LA EVALUACIÓN	UNA VEZ SE IDENTIFIQUE	UNA VEZ SE IDENTIFIQUE
FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	ANTES DEL CIERRE	ANTES DE LA EJECUCIÒN	HASTA EL CONTRATO	DURANTE LA EJECUCION
MONITOREO Y REVISIÓN	**¿COMO SE REALIZA EL MONITOREO?**	CON VERIFICACION DE COMITES	CON VERIFICACION DE COMITES	CON LA VERIFICACION DEL CONTRATO POR PARTE DEL

		ESTRUCTURADORES	EVALUADORES	ORDENADOR DEL GASTO PREVIA SOLICTUD DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO.
	PERIODICIDAD ¿CUÁNDO?	EN LA ESTRUCTURACION		EN EL PROCESO DE SUSCRIPCION DEL CONTRATO

11.4RIESGOS SOCIALES O POLITICOS

Nº		**1**	**2**	**3**
CLASE		GENERAL	GENERAL	GENERAL
FUENTE		EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO
ETAPA		PLANEACION SELECCIÓN CONTRATACION EJECUCION	CONTRATACION EJECUCION	CONTRATACIONEJECUCION
TIPO		SOCIALES O POLITICOS	SOCIALES O POLITICOS	SOCIALES O POLITICOS
DESCRIPCIÓN(QUE PUEDE PASAR Y COMO PUEDE OCURRIR)		CAMBIO DE RÉGIMEN POLÍTICO	OCURRENCIA DE PAROS O HUELGAS	INESTABILIDAD DEL ORDEN SOCIAL Y GRAVE ALTERACIÓN DE ORDEN PÚBLICO
CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO		CAMBIO CONJUNTO DE INSTITUCIONES POLÍTICAS POR MEDIO DE LAS CUALES EL ESTADO ORGANIZA LA MANERA DE EJERCER EL PODER SOBRE LA SOCIEDAD.	LA SUSPENSIÓN TEMPORAL O DEFINITIVA DEL CONTRATO.	LA SUSPENSIÓN TEMPORAL O DEFINITIVA DEL CONTRATO.
PROBABILIDAD	***VALORACION Y CATEGORIA***	1 RARO	2 IMPROBABLE	1 RARO
IMPACTO	***CALIFICACION CUALITATIVA***	OBSTRUYE LA EJECUCION DEL CONTRATO SUSTANCIALMENTE PERO AUN ASI PERMITE LA CONSECUCIONDEL OBJETO CONTRACTUAL	AFECTA LA EJECUCION DEL CONTRATO SIN ALTERAR EL BENEFICIO PARA LAS PARTES	OBSTRUYE LA EJECUCION DEL CONTRATO SUSTANCIALMENTE PERO AUN ASI PERMITE LA CONSECUCIONDEL OBJETO CONTRACTUAL
	CALIFICACION CUANTITATIVA	INCREMENTA EL VALOR DEL CONTRATO ENTRE EL 15% Y EL 30%	GENERA UN IMPACTO SOBRE EL VALOR DEL CONTRATO ENTRE EL 5% Y EL 15%	INCREMENTA EL VALOR DEL CONTRATO ENTRE EL 15% Y EL 30%
	VALORACION Y CATEGORIA	4 MAYOR	3 MODERADO	4 MAYOR
VALORACIÓN DEL RIESGO		5	5	5
CATEGORÍA		RIESGO MEDIO	RIESGO MEDIO	RIESGO MEDIO
¿A QUIEN SE LE ASIGNA?		100% AL CONTRATANTE	100% AL CONTRATANTE	100% AL CONTRATANTE
TRATAMIENTO/ CONTROLES A SERIMPLEMENTADOS		LOS COMITES ETRUCTURADORES, EVALUADORES, EL GERENTE DE PROYECTO Y EL SUPERVISOR DEBEN MONITOREAR EL REGIMEN POLITICO VIGENTE CON EL FIN DE DETECTAR CAMBIOS DE MANERA TEMPRANA	EL SUPERVISOR DEL CONTRATO DEBE MONITOREAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO CON EL FIN DE IDENTIFICAR POSIBLES AFECTACIONES A ESTA Y LAS ATERNATIVAS DE SOLUCION	EL SUPERVISOR DEL CONTRATO DEBE MONITOREAR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO CON EL FIN DE IDENTIFICAR POSIBLES AFECTACIONES A ESTA Y LAS ATERNATIVAS DE SOLUCION
IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO	***PROBABILIDAD***	1	2	1
	IMPACTO	3	2	3
	VALORACIÓN DEL RIESGO	4	4	4
	CATEGORÍA	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO
AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO?		SI	SI	SI
PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO		COMITES ETRUCTURADORES, EVALUADORES, GERENTE DE PROYECTO Y SUPERVISOR	SUPERVISOR DEL CONTRATO	SUPERVISOR DEL CONTRATO
FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIE EL TRATAMIENTO		PLANEACION	PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO	PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO
FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO		CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE LIQUIDACIÓN	CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE RECIBODE SATISFACCIÓN	CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE RECIBODE SATISFACCIÓN
MONITOREO Y REVISIÓN	***COMO SE REALIZA EL MONITOREO?***	CON EL SEGUIMIENTO CONSTANTE DE LOS COMITES ETRUCTURADORES, EVALUADORES, GERENTE DE PROYECTO Y SUPERVISOR AL REGIMEN POLITICO	CON LA EXPEDICIÓNPOR PARTE DEL SUPERVISORDEL CONTRATO DELOS INFORMES DE SUPERVISIÓN DONDE SE INCLUYAN ALTERNATIVAS DE SOLICION DE POSIBLES CONFLICTOS	CON LA EXPEDICIÓNPOR PARTE DEL SUPERVISORDEL CONTRATO DELOS INFORMES DE SUPERVISIÓN DONDE SE INCLUYAN ALTERNATIVAS DE SOLICION DE POSIBLES CONFLICTOS
	PERIODICIDAD¿CUANDO?	DIARIOS	MENSUALES	MENSUALES

11.5RIESGOS REGULATORIOS

Nº		**1**
CLASE		GENERAL
FUENTE		EXTERNO
ETAPA		PLANEACION SELECCIÓN CONTRATACION EJECUCION
TIPO		REGULATORIO
DESCRIPCIÓN(QUE PUEDE PASAR Y COMO PUEDE OCURRIR)		CAMBIO DENORMAS, DISPOSICIONES O DIRECTRICES QUE DEBA ADOPTAR LA ADMINISTRACIÓN POR SER APLICABLES AL PROCESO CONTRACTUAL, EN CADA UNA DE SUS ETAPAS, CON EXCEPCIÓN DE NORMAS TRIBUTARIAS
CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO		DEBER DE MODIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS Y DOCUMENTACION A LO DETERMINADO POR LOS CAMBIOS DENORMAS, DISPOSICIONES O DIRECTRICES
PROBABILIDAD	***VALORACION Y CATEGORIA***	4 PROBABLEMENTE
IMPACTO	***CALIFICACION CUALITATIVA***	OBSTRUYE LA EJECUCION DEL CONTRATO SUSTANCIALMENTE PERO AUN ASI PERMITE LA CONSECUCIONDEL OBJETO CONTRACTUAL
	CALIFICACION CUANTITATIVA	INCREMENTA EL VALOR DEL CONTRATO ENTRE EL 15% Y EL 30%
	VALORACION Y CATEGORIA	4 MAYOR
VALORACIÓN DEL RIESGO		8
CATEGORÍA		RIESGO EXTREMO
¿A QUIEN SE LE ASIGNA?		50% AL CONTRATANTE 50% AL CONTRATISTA
TRATAMIENTO/ CONTROLES A SERIMPLEMENTADOS		LOS COMITES ETRUCTURADORES, EVALUADORES, GERENTE DE PROYECTO Y SUPERVISOR DEBE MONITOREAR LAS NORMAS, DISPOSICIONES O DIRECTRICES APLICABLES AL PROCESO CONTRACTUAL EN CADA UNA DE SUS ETAPASCON EL FIN DE DETECTAR CAMBIOS DE MANERA TEMPRANA
IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO	***PROBABILIDAD***	4
	IMPACTO	3
	VALORACIÓN DEL RIESGO	7
	CATEGORÍA	RIESGO ALTO
AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO?		SI
PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO		LOS COMITES ETRUCTURADORES, EVALUADORES, GERENTE DE PROYECTO Y SUPERVISOR
FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIE EL TRATAMIENTO		PLANEACION
FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO		CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE LIQUIDACIÓN
MONITOREO Y REVISIÓN	**CON EL SEGUIMIENTO CONSTANTE DEL GERENTE DE PROYECTO AL REGIMEN POLITICO**	CON EL SEGUIMIENTO CONSTANTE DE LOS COMITES ETRUCTURADORES, EVALUADORES, GERENTE DE PROYECTO Y SUPERVISOR A LAS NORMAS, DISPOSICIONES O DIRECTRICES APLICABLES AL PROCESO CONTRACTUAL EN CADA UNA DE SUS ETAPAS
	DIARIOS	DIARIOS

RIESGOS TECNOLÓGICOS:

Son los derivados de fallas en los sistemas de comunicación de voz y de datos, suspensión de servicios públicos, nuevos desarrollos tecnológicos o estándares que deben ser tenidos en cuenta para la ejecución del contrato, obsolescencia tecnológica. Clasificado a través del documento CONPES 3714 de 2011 (NO APLICA) .

RIESGOS AMBIENTALES:

Son los derivados de las obligaciones legales o reglamentarias de carácter ambiental, así como de las licencias, planes de manejo o de permisos y autorizaciones ambientales, incluyendo tasas retributivas y compensatorias, obligaciones de mitigación, tareas de monitoreo y control, entre otras. Clasificado a través del documento CONPES 3714 de 2011 (NO APLICA).

12. ANALISIS SOBRE LAS EXIGENCIAS DE GARANTIAS DESTINADAS A AMPARAR LOS PREJUICIOS DE NATURALEZA CONTRACTUAL O EXTRACONTRACTUAL DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO DEL

OFRECIMIENTO O DEL CONTRATO.

GARANTIA UNICAS DE LAS OBLIGACIONES:

Conforme al artículo 2.2.1.2.1.5.4. Del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, estos mecanismos de cobertura son requeridos por el MDN – EJE – CENAC REGIONAL NEIVA teniendo en cuenta que el objeto de los mismos sirve para respaldar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones que surjan del contrato frente a la administración y/o terceros por la razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, con base en las reglas estipuladas en el Decreto No. 1082 de 2015.

Las vigencias de todos los amparos deberán ajustarse a las fechas de suscripción del contrato y de la terminación del plazo de ejecución del mismo, según sea el caso. La constitución de estos amparos no exonera al CONTRATISTA de las responsabilidades legales en relación con los riesgos asegurados.

Dentro de los términos estipulados en el contrato, ninguno de los amparos otorgados podrá ser cancelado o modificado sin la autorización expresa del MDN – EJC – REGIONAL NEIVA.

El CONTRATISTA deberá mantener vigente las garantías, amparos y pólizas a que se refiere esta cláusula y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución, mantenimiento y restablecimiento inmediato de su monto, cada vez que se disminuya o agote por razón de las sanciones que se impongan.

Si el CONTRATISTA no modifica las garantías, éstas podrán variarse por la aseguradora o banco a petición del MDN – EJC – CENAC REGIONAL NEIVA y a cuenta del CONTRATISTA, quien por la firma del contrato que se le adjudique autoriza expresamente al MDN – EJC – CENAC REGIONAL NEIVA para retener y descontar los valores respectivos de los saldos que hubiere a su favor, sin que por ello se entienda que el MDN – EJC – REGIONAL NEIVA asume la responsabilidad de la ampliación de los amparos y pago de las primas, los cuales son responsabilidad del contratista.

En la garantía debe constar que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la penal pecuniaria convenidas. Así como también deberá constar que se renuncia al beneficio de excusión.

Dentro de los Tres (03) días hábiles siguientes a la notificación de aceptación de oferta, el oferente deberá constituir las garantías necesarias para iniciar la ejecución del contrato.

Conforme al artículo 2.2.1.2.1.5.4 del Decreto 1082 de 2015, estos mecanismos de cobertura son requeridos por el MDN – EJE – CENAC REGIONAL NEIVA teniendo en cuenta que el objeto de los mismos sirve para respaldar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones que surjan del contrato frente a la administración y/o terceros por la razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, con base en las reglas estipuladas en el Decreto 1082 de 2015.

GARANTIAS	
CALIDAD DEL SERVICIO	Por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO,	Su cuantía será equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, con

PAGO DE MULTAS Y CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más.
EN LA GARANTÍA DEBE CONSTAR QUE SE RENUNCIA AL BENEFICIO DE EXCUSIÓN. Resolución 4240/ 2000 art 496 Parágrafo. En el texto de toda garantía constituida a favor de la Nación Deberá constar expresamente la mención de que la Compañía Bancaria o De Seguros renunciando al beneficio de excusión.	
IMPORTANTE: Para el amparo de responsabilidad Civil Extracontractual la Entidad Estatal debe estar en la póliza como asegurada y beneficiaria. Esta doble calidad le permite a la entidad tener protección cuando un tercero presenta una reclamación por responsabilidad en su contrato (asegurada) o cuando la misma entidad sufra un daño por un hecho, conducta u omisión del contratista y deba reclamar como víctima la indemnización correspondiente (beneficiaria)	

PARÁGRAFO PRIMERO: En la garantía deberá constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la penal pecuniaria convenidas y que la entidad aseguradora renuncia al beneficio de excusión. En todo caso EL CONTRATISTA deberá reponer la garantía, cuando el valor de la misma se vea afectado por razón de los siniestros presentados, dentro de los cinco (5) días calendarios siguientes a la notificación del acto que deje en firme la sanción correspondiente.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Si el CONTRATISTA se negare a constituir la garantía única, así como no otorgarla en los términos, cuantía y duración establecidos en esta cláusula, el CONTRATISTA podrá declarar la caducidad del presente contrato.

PARÁGRAFO TERCERO: La garantía no expirarán por falta de pago de la prima o revocatoria unilateral.

PARÁGRAFO CUARTO: El contratista se obliga para con el CONTRATANTE a mantener vigente la garantía única hasta la liquidación del contrato.

PARÁGRAFO QUINTO - PERJUICIOS A TERCEROS: El CONTRATISTA será exclusivamente responsable de todo daño o perjuicio que cause directa o indirectamente a terceros, por acción inapropiada, negligencia u omisión de su pa0rte o de alguno de sus trabajadores, en las labores relacionadas con el contrato o en acciones complementarias.

12.1 SANCIÓN POR FALTA DE GARANTÍA:

Si el contratista se negare a constituir la Garantía Única en los términos, cuantía y duración establecidos en esta cláusula, el MDN - EJERCITO NACIONAL - CENAC REGIONAL NEIVA podrá aplicar las sanciones contractuales a que haya lugar. Las vigencias de todos los amparos deberán ajustarse a las fechas del contrato y de la terminación del plazo de ejecución del mismo, según sea el caso. El hecho de la constitución de estos amparos no exonera al CONTRATISTA de las responsabilidades legales en relación con los riesgos asegurados. Dentro de los términos estipulados en el contrato, ninguno de los amparos otorgados podrá ser cancelado o modificado sin la autorización expresa del MDN - EJERCITO NACIONAL - CENAC REGIONAL NEIVA deberá mantener vigente las garantías, amparos y pólizas a que se refiere esta cláusula y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución, mantenimiento y restablecimiento inmediato de su monto, cada vez que se disminuya o agote por razón de las sanciones que se impongan. Si el CONTRATISTA no modifica las garantías, éstas podrán variarse por el garante a petición del MDN - EJERCITO NACIONAL - CENAC REGIONAL NEIVA y a cuenta del CONTRATISTA quien por la firma del contrato que se

le adjudique autoriza expresamente al MDN - EJERCITO NACIONAL - CENAC REGIONAL NEIVA para retener y descontar los valores respectivos de los saldos que hubiere a su favor, sin que por ello se entienda que MDN - EJERCITO NACIONAL - CENAC REGIONAL NEIVA asume la responsabilidad de la ampliación de los amparos y pago de las primas, los cuales son responsabilidad del contratista.

Si el CONTRATISTA no modifica las garantías, éstas podrán variarse por la aseguradora o banco a petición del MDN - EJERCITO NACIONAL - CENAC REGIONAL NEIVA y a cuenta del CONTRATISTA quien por la firma del contrato que se le adjudique autoriza expresamente al MDN - EJERCITO NACIONAL - CENAC REGIONAL NEIVA para retener y descontar los valores respectivos de los saldos que hubiere a su favor, sin que por ello se entienda que el MDN- Ejército Nacional - CENAC REGIONAL NEIVA asume la responsabilidad de la ampliación de los amparos y pago de las primas, los cuales son responsabilidad del contratista.

Estos mecanismos de cobertura son requeridos por el MDN - EJERCITO NACIONAL - CENAC REGIONAL NEIVA teniendo en cuenta que el objeto de las mismas sirve para respaldar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones que surgen a cargo del contratista frente a la administración y /o terceros, por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato.

Las vigencias de todos los amparos deberán ajustarse a las fechas de suscripción del contrato, y de la terminación del plazo de ejecución del mismo, según sea el caso. El hecho de la constitución de estos amparos no exonera al CONTRATISTA de las responsabilidades legales en relación con los riesgos asegurados. Dentro de los términos estipulados en el contrato, ninguno de los amparos otorgados podrá ser cancelado o modificado sin la autorización expresa del MDN - EJERCITO NACIONAL - CENAC REGIONAL NEIVA

El CONTRATISTA deberá mantener vigente las garantías, amparos y pólizas a que se refiere esta cláusula y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución, mantenimiento y restablecimiento inmediato de su monto, cada vez que se disminuya o agote por razón de las sanciones que se impongan.

12.2 RESTABLECIMIENTO O AMPLIACIÓN DE LA GARANTÍA

De acuerdo a lo estipulado en el artículo 2.2.1.2.3.1.18. del decreto 1082 de 2015, cuando el contratista incumpla su obligación de obtenerla, ampliarla o adicionarla deberá restablecerla a más tardar dentro de los cinco (5) días siguientes al requerimiento efectuado por el Ordenador del Gasto o Competente Contractual. En su defecto, la administración se reserva el derecho de solicitar unilateralmente al garante el restablecimiento de la garantía única establecida, aspecto que deberá ser previamente consignado en el contrato.

NOTA: El hecho de la constitución de estos amparos no exonera al CONTRATISTA de las responsabilidades legales en relación con los riesgos asegurados. Dentro de los términos estipulados en el contrato, ninguno de los amparos otorgados podrá ser cancelado o modificado sin la autorización expresa del CONTRATANTE.

Si el CONTRATISTA se demora en modificar las garantías, éstas podrán variarse por la aseguradora o banco a petición del MDN - EJERCITO NACIONAL - CENAC REGIONAL NEIVA y a cuenta del CONTRATISTA quien por la firma del contrato que se le adjudique autoriza expresamente al MDN - EJERCITO NACIONAL - CENAC REGIONAL NEIVA para retener y descontar los valores respectivos de los saldos que hubiere a su favor, sin que por ello se entienda que MDN - EJERCITO NACIONAL - CENAC REGIONAL NEIVA asume la responsabilidad de la ampliación de los amparos y pago de las primas, los cuales son responsabilidad del

contratista.

12.3 DE LA INDEMNIDAD:

En el contrato resultante del presente proceso de MINIMA CUANTIA se deberá incluir una cláusula de indemnidad conforme a la cual, será obligación del contratista mantener indemne a la Entidad de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones del contratista

12.4 MULTAS, AFECTACIÓN DE LA GARANTÍA ÚNICA Y SANCIONES FRENTE AL INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Evidenciado un posible incumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista, mora o incumplimiento parcial, LA ENTIDAD impondrá multas, de la siguiente manera:

12.4.1 Multas por incumplimiento parcial: Si durante la ejecución del contrato se evidencia que EL CONTRATISTA incumple alguna obligación contractual, LA ENTIDAD le impondrá multas equivalentes al 1% del valor del contrato, pero sin que en ningún caso las multas sobrepasen el 10% del valor total del contrato incumplido. En caso que el incumplimiento parcial sea respecto del cronograma de ejecución se impondrá como multa el equivalente al 0.5% del valor del bien o servicio dejado de entregar, por cada día calendario de retardo y hasta por un plazo máximo de 15 días calendario en calidad de sanción por el simple hecho del incumplimiento, pero sin que en ningún caso las multas sobrepasen el 10% del valor total del bien o servicio dejado de entregar. EL CONTRATISTA autoriza a LA ENTIDAD para descontar y tomar el valor de las multas de que tratan los literales anteriores, una vez en firme la resolución que las impone, de cualquier suma que le adeude LA ENTIDAD, sin perjuicio de que las haga efectivas conforme a la ley; El pago o la deducción de dichas multas no exoneran a EL CONTRATISTA de la obligación de cumplir con el objeto del contrato, ni de las demás obligaciones y responsabilidades que emanen del mismo.

12.4.1.1 Procedimiento para las multas, afectación de la garantía única y clausula penal pecuniario: De conformidad con el Artículo 29 de la Constitución Política de Colombia, la resolución N°4130 del 16 de junio de 2022 "*Manual de Contratación y de Convenios del Ministerio de Defensa Nacional*" y en cumplimiento del procedimiento regulado en el Artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. Las entidades sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública podrán declarar el incumplimiento, cuantificando los perjuicios del mismo, imponer las multas y sanciones pactadas en el contrato, y hacer efectiva la cláusula penal y el cobro o afectación de la garantía única que ampara el cumplimiento del contrato. Para tal efecto observarán el siguiente procedimiento:

a. Evidenciado un posible incumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista, la entidad pública lo citará a audiencia para debatir lo ocurrido. En la citación, hará mención expresa y detallada de los hechos que la soportan, acompañando el informe de interventoría o de supervisión en el que se sustente la actuación y enunciará las normas o cláusulas posiblemente violadas y las consecuencias que podrían derivarse para el contratista en desarrollo de la actuación. En la misma se establecerá el lugar, fecha y hora para la realización de la audiencia, la que podrá tener lugar a la mayor brevedad posible, atendida la naturaleza del contrato y la periodicidad establecida para el cumplimiento de las obligaciones contractuales. En el evento en que la garantía de cumplimiento consista en póliza de seguros, el garante será citado de la misma manera.

b. En desarrollo de la audiencia, el jefe de la entidad o su delegado, presentará las circunstancias de hecho que motivan la actuación, enunciará las posibles normas o cláusulas posiblemente violadas y las consecuencias que podrían derivarse para el contratista en desarrollo de la actuación. Acto seguido se concederá el uso de la palabra al representante legal del contratista o a quien lo represente, y al garante, para que presenten sus descargos, en desarrollo de lo cual podrá rendir las explicaciones del caso, aportar pruebas y controvertir las presentadas por la entidad.

c. Hecho lo precedente, mediante resolución motivada en la que se consigne lo ocurrido en desarrollo de la audiencia y la cual se entenderá notificada en dicho acto público, la entidad procederá a decidir sobre la imposición o no de la multa, sanción o declaratoria de incumplimiento. Contra la decisión así proferida sólo procede el recurso de reposición que se interpondrá, sustentará y decidirá en la misma audiencia. La decisión sobre el recurso se entenderá notificada en la misma audiencia.

d. En cualquier momento del desarrollo de la audiencia, el jefe de la entidad o su delegado, podrá suspender la audiencia cuando de oficio o a petición de parte, ello resulte en su criterio necesario para allegar o practicar pruebas que estime conducentes y pertinentes, o cuando por cualquier otra razón debidamente sustentada, ello resulte necesario para el correcto desarrollo de la actuación administrativa. En todo caso al adoptar la decisión, se señalará fecha y hora para reanudar la audiencia. La entidad podrá dar por terminado el procedimiento en cualquier momento, si por algún medio tiene conocimiento de la cesación de situación de incumplimiento.

e. En ningún caso procederá la imposición de sanción sin haberse brindado la oportunidad al Contratista de explicar las causas que impiden la ejecución normal y oportuna del contrato.

NOTA: Para imposición de multa se realizarán los cálculos en DÍAS CALENDARIO, salvo que el MDN - EJERCITO NACIONAL - CENAC REGIONAL NEIVA estipule disposición en contrario.

12.5 CLAUSULA PENAL PECUNIARIA:

En caso de incumplimiento total por parte del contratista de las obligaciones que adquiere o de la declaratoria de caducidad administrativa, se pactara a título de cláusula penal pecuniaria una suma equivalente al diez por diez (10%) del valor del contrato, sin perjuicio de que el CONTRATISTA deba cumplir con la obligación principal y de las acciones judiciales a que haya lugar. Las sumas que se deriven de la aplicación de la cláusula penal pecuniaria se pactaran a título de pena, no de indemnización, razón por la cual, MDN - EJERCITO NACIONAL - CENAC REGIONAL NEIVA se reservara el derecho de reclamar al CONTRATISTA el pago de los perjuicios que su incumplimiento le ocasionen. INGRESO DE LOS RECURSOS: El valor de las sanciones a que se refiere la presente cláusula, ingresará al Tesoro Nacional, a través de la Tesorería Principal del Comando del Ejército.

13. REQUISITOS HABILITANTES

13.1 DOCUMENTOS Y CRITERIOS DE VERIFICACION JURIDICA

13.1.1 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA (FORMULARIO No. 1)

Para el cumplimiento del presente requisito la Entidad estableció en la Invitación Pública del presente proceso contractual un formato, en la cual el oferente deberá allegar (Diligenciar Formulario No 01 "Carta Presentación de la Propuesta").

13.1.2 CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL

13.1.2.1 Personas Jurídicas Nacionales de Naturaleza Privada y/o Personas Naturales con establecimientos de comercio.

a. Acreditar su existencia y representación legal, mediante la presentación del certificado de existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio social y/o matrícula mercantil **VIGENTE (RENOVADA A 2023)**, con fecha de expedición igual o inferior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de presentación de la propuesta.

b. Acreditar un término mínimo de duración remanente de la sociedad, de **DOS (2) años**, contado a partir del vencimiento del plazo máximo para la entrega de los bienes (para el caso de las personas naturales su matrícula mercantil deberá haberse renovado dentro del año si hay lugar)

c. Acreditar la suficiencia de la capacidad del representante legal y/o suplente para la presentación de la propuesta y para la suscripción del contrato ofrecido. Cuando el representante legal tenga limitaciones estatutarias, se deberá presentar adicionalmente copia del acta en la que conste la decisión del órgano social correspondiente que autorice al representante legal para la presentación de la propuesta, la suscripción del contrato, y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de resultar adjudicatario.

d. Acreditar que el objeto social de la sociedad (personas jurídicas), y/o la actividad comercial, para el caso de las personas naturales, se encuentra directamente relacionado con el objeto del contrato, según el tipo de sociedad comercial que se acredite, de manera que le permita a la persona jurídica y/o natural la celebración y ejecución del contrato, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

13.1.2.2 Personas Jurídicas Nacionales de Naturaleza Pública

Se considerarán personas jurídicas Nacionales de Naturaleza Pública, aquellas entidades conformadas bajo las leyes de la República de Colombia, que por virtud de la Ley o del acto que autorice su constitución y según la participación estatal que se registre en ellas, deban someterse al régimen de derecho público, trátese de entidades territoriales o descentralizadas funcionalmente de cualquier orden, las que deberán cumplir con los siguientes requisitos:

a. Acreditar su existencia y representación legal, salvo que dicha existencia y representación se deriven de la Constitución o la ley. Para el efecto, deberán mencionarse los documentos y actos administrativos que conforme a la Ley, sean expedidos en cada caso por la autoridad competente, con las formalidades y requisitos exigidos por la ley para su eficacia y apacibilidad ante terceros. En todo caso, deberá mencionarse el documento mediante el cual se dio la autorización para la suscripción del contrato, impartida por el órgano competente, sin perjuicio de lo cual, será responsabilidad de la persona jurídica correspondiente, asegurarse de haber cumplido con todos los requisitos presupuéstales y administrativos necesarios para obligarse y para poder ejecutar adecuada y oportunamente las obligaciones que contrae mediante la presentación de la propuesta.

b. Acreditar que el ente público contratante tiene capacidad legal para la celebración y ejecución del contrato.

c. Acreditar la suficiencia de la capacidad legal del representante legal para la presentación de la propuesta y para la suscripción del contrato, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

13.1.2.3 Personas Jurídicas Públicas o Privadas de Origen Extranjero

Para los efectos previstos en este numeral se consideran personas jurídicas públicas o privadas de origen extranjero las sociedades que no hayan sido constituidas de acuerdo con la legislación nacional, sea que tengan o no domicilio en Colombia a través de sucursales.

Las propuestas de personas jurídicas de origen extranjero se someterán en todo caso a la legislación colombiana, sin perjuicio de lo cual, para su participación deberán cumplir con las siguientes condiciones:

a. Acreditar su existencia y representación legal, a efectos de lo cual deberán presentar un documento expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, con fecha de expedición igual o inferior a un (1) mes anterior a la fecha de la presentación de la propuesta, en el que conste su existencia, objeto y vigencia, y el nombre del representante legal de la sociedad o de la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades, y en el cual se señale expresamente que el representante no tiene limitaciones para presentar la oferta, suscribir el contrato y comprometer a la entidad a través de su oferta.

b. Acreditar un término mínimo de duración remanente de la sociedad, de dos (2) años, contados a partir del vencimiento del plazo máximo para la entrega de los bienes y/o servicios o de la vigencia del contrato.

c. Acreditar la suficiencia de la capacidad del representante legal para la suscripción del contrato ofrecido. cuando el representante legal tenga limitaciones estatutarias, se deberá presentar adicionalmente copia del acta en la que conste la decisión del órgano social correspondiente que autorice al representante legal para la presentación de la propuesta, la suscripción del contrato y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de resultar adjudicatario.

d. Acreditar que su objeto social se encuentra relacionado con el objeto del contrato y/o le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del contrato ofrecido, teniendo en cuenta a estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

13.1.2.4 Apoderado, persona jurídica extranjera

La representación de las sociedades extranjeras con negocios permanentes en Colombia se regirá por las normas del Código de Comercio.

Las demás personas jurídicas de derecho privado y las organizaciones no gubernamentales sin ánimo de lucro con domicilio en el exterior que establezcan negocios o deseen desarrollar su objeto social en Colombia, deberán acreditar la calidad de su apoderado con capacidad para representarlas.

En virtud de lo anterior deberán llegar al proceso la prueba idónea de la existencia y representación de dichas personas jurídicas y del poder correspondiente.
Las personas jurídicas extranjeras que no tengan negocios permanentes en Colombia estarán representadas en los procesos por el apoderado que constituyan con las formalidades previstas en el Código General del proceso. Mientras no lo constituyan.

Lo anterior en virtud de lo contenido en la ley 1564 DE 2012 (Código General del proceso) articulo 58.

13.1.2.5 PROPUESTAS CONJUNTAS FORMULARIO NO. 03

Proponentes Plurales: Requisitos

- Acreditar la existencia del consorcio o de la unión temporal, a través de documento de conformación y declarándose de manera expresa en el acuerdo la asociación correspondiente (unión temporal o consorcio), señalando las reglas básicas que regulan las relaciones entre ellos, los términos, actividades, condiciones y participación porcentual de los miembros del consorcio o de la unión temporal en la propuesta y en la ejecución de las obligaciones atribuidas al contratista por el contrato ofrecido.
- Acreditar un término mínimo de duración del consorcio o de la unión temporal de dos (2) años, contados a partir del vencimiento del plazo máximo para la ejecución del objeto contractual.
- Acreditar la existencia, representación legal y capacidad jurídica de las personas consorciadas o asociadas en unión temporal, y la capacidad de sus representantes para la constitución del consorcio o unión temporal, así como de la propuesta para la presentación, celebración y ejecución del contrato. Esto para significar que todos los miembros que

conforman el Consorcio o la Unión Temporal deben desarrollar una actividad comercial o tener un objeto social directamente o similarmente relacionada con el objeto del proceso.

- Acreditar que cada una de las personas jurídicas integrantes del consorcio o unión temporal tienen un término mínimo de duración de dos (2) años, contados a partir del vencimiento del plazo máximo del contrato para la entrega de los bienes y/o servicios.
- La designación de un representante que deberá estar facultado para actuar en nombre y representación del Consorcio o Unión Temporal. Igualmente deberá designar un suplente que lo reemplace en los casos de ausencia temporal o definitiva.
- Los requisitos relacionados con la existencia, representación legal y duración de los consorcios o uniones temporales, deberán acreditarse mediante la presentación del documento consorcial o de constitución de la unión temporal en el que se consignen los acuerdos y la información requerida.
- Los requisitos relacionados con la existencia, representación y capacidad jurídica de cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, respecto de las personas jurídicas o naturales que se asocien en consorcio o en unión temporal para la presentación de la propuesta, deberán creditarse conforme se indica en los numerales respectivos del presente pliego de condiciones.

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

En cualquier caso, se verificará que todos los miembros del Consorcio o la Unión Temporal desarrollen la actividad industrial o comercial directamente relacionada con el objeto del proceso.

NOTA: UNA VEZ ADJUDICADO EL FUTURO CONTRATO A UN CONSORCIO, UNION TEMPORAL, ESTE DEBERAN ACREDITAR UN NUEVO NIT EN LA DIAN Y ASI MISMO UNA CERTIFICACION BANCARIA A NOMBRE DEL CONSORCIO, UNION TEMPORAL O PROMESA DE SOCIEDAD FUTURA

13.1.3 AUTORIZACIÓN PARA PRESENTAR PROPUESTA Y SUSCRIBIR EL CONTRATO

Si el representante legal del proponente o de algunos de los integrantes de un Consorcio o Unión Temporal requiere autorización de sus órganos de dirección para presentar oferta y para suscribir el contrato, debe anexar los documentos que acrediten dicha autorización.

En caso que el valor de la propuesta supere el monto de la autorización prevista en los estatutos para que el representante legal pueda presentar propuesta o contratar, debe anexarse el respectivo documento donde previamente a la presentación de la propuesta se le faculte contratar, mínimo, por el valor propuesto.

13.1.3.1 PERSONAS NATURALES NACIONALES SIN ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO

El Código de Comercio en su artículo 20 hace una enumeración de alguno de los actos considerados como mercantiles y en el artículo 23 determina las actividades o actos que no son mercantiles. Esta última disposición establece que no se considera comercial "la prestación de servicios inherentes a las profesiones liberales". No obstante, el artículo en mención no define claramente cuándo se trata de una profesión liberal o no. *Según el Diccionario de la Real Academia Española, profesiones liberales son aquellas actividades en las cuales predomina el ejercicio del intelecto, que han sido reconocidas por el Estado y para cuyo ejercicio se requiere la habilitación a través de un título académico (adjunto concepto jurídico de la SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO donde se indica la EXCEPCIÓN A LA OBLIGACIÓN DEL REGISTRO MERCANTIL).*

El Consejo de Estado, en sentencia del 16 de mayo de 1991, señaló que las profesiones liberales son aquellas actividades en las que predomina el ejercicio del intelecto, han sido reconocidas por el Estado y su ejercicio requiere la habilitación a través de un título académico.

En consecuencia, quien tenga como actividad exclusivamente la prestación de servicios inherentes a una profesión liberal, entendida como aquella en la cual predomina el ejercicio del intelecto, reconocida por el Estado y para cuyo ejercicio se requiere la obtención de un título académico (ingeniero, arquitecto, médico, abogado, entre otros), no estará obligado a matricularse como comerciante en el Registro mercantil que llevan las Cámaras de Comercio en el país."

Por tanto, deberán acreditar su existencia y/o representación legal, mediante la presentación de copia de la cedula de ciudadanía, matricula profesional, certificado de la vigencia y antecedentes disciplinarios de la matricula profesional y registro único tributario.

13.1.4 VERIFICACIÓN ANTECEDENTES JUDICIALES

De conformidad con lo previsto en el artículo 94 del Decreto-Ley 0019 de 2012, y con el fin de verificar los antecedentes judiciales del oferente (persona natural o representante legal de persona jurídica o consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura), el M.D.N. – Ejército Nacional-CENAC-NEIVA, realizará la consulta de los antecedentes judiciales a través del mecanismo en línea que cree el Gobierno Nacional para el efecto. La consulta deberá ser realizada por el Comité Jurídico Evaluador y en caso que el proponente persona natural o representante legal de la persona jurídica, consorcio, unión temporal o sociedad futura, según el caso, registre antecedentes judiciales consistentes en sentencia judicial condenatoria con pena accesoria de interdicción de derechos y funciones públicas, el proponente será rechazado.

13.1.4.1 CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE APORTES PARAFISCALES PARA OFERENTES NACIONALES. – DESCRIPCION DE REQUISITOS

- **PERSONA JURIDICA:** Para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, el proponente deberá allegar una certificación expedida por el revisor fiscal, si es del caso, o del representante legal del proponente, y/o de contador público certificado, según resulte aplicable, en la cual se constate que se encuentra a paz y salvo en el pago de los aportes parafiscales.

- **PERSONA JURIDICA SIN MAS DE 6 MESES DE EXISTENCIA:** En el evento en que la sociedad tratándose de personas Jurídicas no tenga más de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.

- **CONSORCIO O UNION TEMPORAL:** Para el caso de que la oferta sea presentada por un Consorcio o Unión Temporal cada uno de sus miembros deberá presentar la certificación correspondiente si son personas jurídicas, en caso de ser personas naturales deberá allegar el último certificado de pago de seguridad social.

- **PERSONA NATURAL:** En el evento de tratarse de persona natural se deberá allegar el último certificado de pago de seguridad social, o constancia de estar afiliado a SALUD Y PENSION.

Nota 1: En caso de ser auto retenedor del CREE allegar el documento soporte, así como la certificación para los pagos respecto del porcentaje correspondiente al empleado.

Nota 2: La información presentada en desarrollo del presente numeral se entiende suministrada bajo la gravedad de juramento respecto de su fidelidad y veracidad.

Nota 3: En cumplimiento de lo establecido en el Decreto 1828 de 2013, norma modificada por los Decreto 3048 de 27-12-2013 y Decreto 014 de 09-01-2014, El MDN-Ejercito Nacional, verificara el cumplimiento del contratista del pago de aportes parafiscales y los propios del SENA, ICBF y Cajas de Compensación. En caso de no estar obligado al pago de parafiscales deberá manifestarlo bajo la gravedad de juramento.

13.1.4.2 CERTIFICACIÓN RESPONSABILIDADES FISCALES DE LA CONTRALORÍA

Al tenor del artículo 60 de la Ley 610 de 2000, y la Resolución No. 5149 de 2000, el oferente con su propuesta deberá certificar que no se encuentra reportado en el Boletín de Responsables Fiscales expedido por la Contraloría General de la República del respectivo trimestre, previo a la presentación de la oferta. En caso de ofertas conjuntas, deberá allegarse el de los representantes legales de cada una de las sociedades que la conforman y del representante legal de la unión, consorcio o sociedad futura.

NOTA: No obstante, la obligación anterior, el MDN – Ejercito Nacional – CENAC NEIVA deberá verificar en la página web de la Contraloría General de la Republica los antecedentes Fiscales de cada oferente.

13.1.4.3 CERTIFICACIÓN ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS

El proponente deberá allegar junto con su oferta los antecedentes disciplinarios del representante legal, expedido por la Procuraduría General de la Nación, en caso de ofertas conjuntas, deberá allegarse el de los representantes legales de cada uno de las sociedades que la conforman y del representante legal de la unión, consorcio o sociedad futura.

NOTA: No obstante, la obligación anterior, el MDN – Ejercito Nacional – CENAC NEIVA deberá verificar en la página web de la Contraloría General de la Republica los antecedentes Fiscales de cada oferente.

13.1.4.4 CERTIFICADO DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES FORMULARIO NO. 04

Los proponentes deberán anexar certificación mediante la cual manifiesten bajo la gravedad de juramento que no se encuentran incursos dentro de alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar a que se refieren la Constitución Política, el artículo 8º de la Ley 80 de 1993, el artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011 "Estatuto Anticorrupción", y demás normas concordantes en general de acuerdo con lo previsto en el numeral 4º del artículo 38 de la Ley 734 de 2002 (Código Disciplinario Único), en concordancia con el artículo 60 de la Ley 610 de 2000. Nota: En caso de Consorcio o Unión Temporal, este certificado deberá ser entregado por cada uno de los Integrantes del Consorcio o de la Unión Temporal.

13.1.4.5 FOTOCOPIA DE LA CÉDULA DE CIUDADANÍA

El proponente deberá anexar copia de la Cedula de Ciudadanía, en caso de Personas Jurídicas y Uniones Temporales y/o consorcios, se deberá anexar la del Representante Legal.

13.1.4.6 DILIGENCIAMIENTO DEL"COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN" (FORMULARIO No. 05)"COMPROMISO ANTISOBORNO" (FORMULARIO No. 06)

En este formulario se certifica los pagos en que incurrirá el proponente asociado con la oferta, así como los gastos en que incurrirá en el evento de ser adjudicatario. De igual forma certificará su compromiso de NO ofrecer dádivas ni sobornos a ningún funcionario público, en relación con su propuesta.

13.1.4.7 DILIGENCIAMIENTO DEL FORMULARIO No 07 PACTO INTEGRIDAD

Deberá presentarse el formulario que incorpora el pacto de integridad debidamente suscrito por el oferente.

13.1.4.8 CONSULTA PAGO DE MULTAS- CODIGO DE POLICIA – MEDIDAS CORRECTIVAS

De conformidad con lo previsto en los artículos 183 y 184 de la Ley 1801 del 29 de julio de 2016 y con el fin de verificar el pago de las multas establecidas en la mencionada ley, se deberá allegar la verificación de dicho registro y el CENAC

NEIVA consultará su veracidad mediante la página de Registro de Medidas Correctivas para el efecto, lo anterior teniendo en cuenta que la persona que se encuentre con multa (s), no podrá contratar o renovar contrato con cualquier entidad del Estado. **Siendo este hecho causal de rechazo.**

13.1.4.9 DILIGENCIAMIENTO DEL FORMULARIO No. 08 "REPORTE DE MULTAS Y SANCIONES"

El comité jurídico evaluador procederá a verificar dentro del Registro Único de Proponentes la imposición de multas e incumplimientos contractuales de conformidad con el artículo 43 de la Ley 1955 de 2019, así:

"(…) ARTÍCULO 43. INHABILIDAD POR INCUMPLIMIENTO REITERADO. Modifíquese el artículo 90 de la Ley 1474 de 2011, el cual quedará así:

Artículo 90. Inhabilidad por incumplimiento reiterado. Quedará inhabilitado el contratista que incurra en alguna de las siguientes conductas:

a) Haber sido objeto de imposición de cinco (5) o más multas durante la ejecución de uno o varios contratos, con una o varias entidades estatales, durante los últimos tres (3) años;

b) Haber sido objeto de declaratorias de incumplimiento contractual en por lo menos dos (2) contratos, con una o varias entidades estatales, durante los últimos tres (3) años;

c) Haber sido objeto de imposición de dos (2) multas y un (1) incumplimiento durante una misma vigencia fiscal, con una o varias entidades estatales.

La inhabilidad se extenderá por un término de tres (3) años, contados a partir de la publicación del acto administrativo que impone la inscripción de la última multa o incumplimiento en el Registro Único de Proponentes, de acuerdo con la información remitida por las entidades públicas. La inhabilidad pertinente se hará explícita en el Registro Único de Proponentes cuando a ello haya lugar (…)".

PARÁGRAFO. La inhabilidad a que se refiere el presente artículo se extenderá a los socios de sociedades de personas a las cuales se haya declarado esta inhabilidad, así como a las sociedades de personas de las que aquellos formen parte con posterioridad a dicha declaratoria".

Para el caso de cumplimiento de contratos anteriores el proponente deberá adjuntar el Formulario N°.08 donde exprese que no existe REPORTE DE MULTAS Y SANCIONES DE CONTRATOS ANTERIORES.

13.1.4.10 DILIGENCIAMIENTO DEL FORMULARIO No. 10 "ORIGEN LÍCITO DE RECURSOS"

El proponente deberá manifestar expresamente que los activos y recursos que conforman el patrimonio del proponente y de cada uno de sus integrantes, cuando sea el caso, que empleará para el desarrollo del contrato provienen de actividades licitas.

13.1.4.11 VERIFICACIÓN DEL REGISTRO ÚNICO SOCIAL Y EMPRESARIAL (RUES)

Se verificará en el Registro Único Social y Empresarial (RUES) de la Cámara de Comercio lo concerniente al registro mercantil, el estado actual del registro mercantil teniendo en cuenta que este es una fuente para la consulta de multas y

sanciones de proponentes e inhabilidades, impedimentos y prohibiciones del registro mercantil.

13.1.4.12 CERTIFICACIÓN DE DELITOS SEXUALES

*En cumplimiento de la **Ley 1918 del 12/07/2018** "Por medio del cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones" y su Decreto Reglamentario 753 del 30/04/2019 "Por medio del cual se reglamenta la Ley 1918 de 2018" con observancia de las leyes 1581 del 17/10/2012, 1712 del 06/03/2014 y demás normatividad rectora frente al tratmiento de datos"*

13.1.4.13 DILIGENCIAMIENTO DEL FORMULARIO NO. 14 "COMPROMISO DE CONFIDENCIALIDAD"

Este formulario comprende de manera Unilateral, al oferente y a los funcionarios o asesores que se vinculen a la presentación de la oferta y ejecución del contrato, asumiendo el COMPROMISO DE CONFIDENCIALIDAD, que incirpora el documento. Los proponentes deberán diligenciar el formulario donde indican que libre y voluntariamiente de menera unilateral, en mi propio nombre y de los funcionarios o asesores que se vinculen a la misma para efectos de la ejecución del contrato asume el presente "COMROMISO DE CONFIDENCIALIDAD".

NOTA: LOS OFERENTES DEBERÁN ACATAR LO ESTABLECIDO EN LA DIRECTIVA PRESIDENCIAL No 8 del 17 de septiembre de 2022 – NUMERAL 1.8. MEDIDAS CONTRA LA AFECTACIÓN DE LA COMPETENCIA EN LOS PROCESOS CONTRACTUALES, "*LAS ENTIDADES EXIGIRÁN QUE LOS OFERENTES A QUIENES SE LES REQUIERA Y NO SUBSANEN SUS OFERTAS JUSTIFIQUEN LA RAZÓN POR LA CUAL NO SUBSANARON. LAS ENTIDADES DEBEN DAR TRASLADO A LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO A FIN DE QUE SE ADELANTEN LAS INVESTIGACIONES A QUE HAYA LUGAR EN LOS CASOS EN QUE SE IDENTIFIQUEN PATRONES SOSPECHOSOS A EFECTOS DE PROPENDER POR LA PRESERVACIÓN DE LA COMPETENCIA REAL EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA*".

13.2 DOCUMENTOS DE CONTENIDO TECNICO OBJETO DE VERIFICACIÓN Y/O PONDERACIÓN

13.2.1 ESPECIFICACIONES TECNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMEINTO

a. ANEXO 1 - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO. El proponente deberá diligenciar el Anexo No. 01, mediante el cual acredite que el servicio de salud ofertado cumple con las "Especificaciones Técnicas" requeridas y señaladas en el presente documento.

La evaluación técnica se realizará por parte del comité técnico evaluador, mediante la verificación de los siguientes aspectos:

El proponente deberá acreditar que los bienes a adquirir cumplen con las "Especificaciones Técnicas" requeridas y que corresponderán a cada uno de los ítems ofertados exigidos en la descripción contenida en las normas técnicas y/o especificaciones señaladas en el Anexo No. 1 "Especificaciones Técnicas.

NOTA 1: Las especificaciones técnicas descritas para el presente proceso no son objeto de modificación por parte del oferente y deben presentarse de acuerdo al Anexo No. 1 "Especificaciones técnicas de obligatorio cumplimiento"

b. ESPECIFICACIONES TECNICAS ADICIONALES

El proponente en caso de ser adjudicatario deberá dar cumplimiento durante la ejecución del contrato a las siguientes especificaciones técnicas adicionales, para ello deberá aportar el documento debidamente suscrita por él, mediante el cual manifieste y exprese la voluntad de comprometerse a cumplir con las normas técnicas adicionales; razón por la cual durante el término de verificación de las ofertas el comité técnico evaluador verificará las especificaciones técnicas adicionales de obligatorio cumplimiento. Así:

El oferente deberá adjuntar en Documento Independiente o en uno solo las siguientes certificaciones, en caso se adjuntar documentos adicionales deberán ser adjuntadas

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>DESCRIPCION</th></tr>
<tr><td>1</td><td>El Oferente deberá APORTAR ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS o su equivalente, con concepto <u>FAVORABLE</u> otorgado por el ente competente (Secretaría de Salud MUNICIPAL).
Para la acreditación del presente ítem deben presentar certificados de tradición del inmueble si se es propietario y/ o contratos de arrendamiento con vigencia acorde al plazo de ejecución del futuro contrato.
Deberá cumplir los parámetros establecidos Resolución 2674 de 2013</td></tr>
<tr><td>2</td><td>El oferente contar con 1 vehículo de transporte y el personal que labore en él, para lo cual deberá aportar:
7. Contrato de arrendamiento con plazo no inferior al plazo de ejecución del presente contrato.
8. Tarjeta de propiedad del vehículo.
9. Acta de inspección sanitaria.
10. SOAT vigente.
11. Revisión técnico mecánica (excepción artículo 202 Decreto 019 de 2012).
12. Conductor con la siguiente documentación: cedula, licencia de conducción vigente y acorde a la categoría según vehículo, certificado de capacitación en BPM, y Certificado Médico.
Nota: El vehículo debe contar con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente (Secretaría de Salud del Departamento), esta certificación debe tener concepto favorable.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Plan de aseguramiento alimentario: El oferente debe aportar el respectivo DOCUMENTO PLAN DE ASEGURAMIENTO ALIMENTARIO DEBIDAMENTE FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL</td></tr>
<tr><td>4</td><td>El oferente deberá anexar a su propuesta el plan detallado de control de calidad que se propone realizar para el suministro de la alimentación. El plan deberá incluir todas las actividades que ejecutará el contratista en desarrollo del contrato, referente a: mano de obra, el proceso, almacenamiento, despacho, transporte, manipulación, inspecciones, manejo higiénico, sanitario, control de plagas y todas las demás actividades relacionadas con el servicio de alimentación. (PLAN DE CONTROL DE CALIDAD FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL).
El plan de control de calidad deberá relacionar los siguientes ítems:
<table>
<tr><td colspan="2">1) Estándares de compra</td></tr>
<tr><td colspan="2">2) Estándares de proveedores</td></tr>
<tr><td rowspan="4">3) Procesos:</td><td>Recepción</td></tr>
<tr><td>Almacenamiento</td></tr>
<tr><td>Producción</td></tr>
<tr><td>Distribución</td></tr>
<tr><td rowspan="5">4) Programas de protección de alimentos y las buenas prácticas de mano facturas:</td><td>Plan de Saneamiento</td></tr>
<tr><td>Plan de Limpieza y desinfección</td></tr>
<tr><td>Programa de Control de Plagas</td></tr>
<tr><td>Programa de Desechos Solidos</td></tr>
<tr><td>Abastecimiento o suministro de agua</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

ITEM	DESCRIPCION
	<table><tr><td></td><td>Programa de Desechos Líquidos</td></tr></table>
5	El contratista se compromete a cumplir con las derivaciones de dietas que requieran los pacientes de la regional de Sanidad Militar (ESM BAS09), de acuerdo con la siguiente relación: HIPERPROTEICA LIQUIDA COMPLETA HIPOGLUCIDA BLANDA HIPOGRASA ALTA EN FIBRA HIPOSODICA ASTRINGENTE HIPOPROTEICA LIQUIDA CLARA COMPLEMENTARIA 1 COMPLEMENTARIA 2 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA OTRAS DERIVACIONES DE DIETAS SEGÚN NECESIDADES DE LOS PACIENTES.
6	**Manual de capacitación para manipuladores de alimentos:** El oferente debe aportar el plan de capacitaciones respecto del MANUAL **DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS (RESOLUCION 2674 DE 2013 ARTÍCULO 13).** Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias desde el momento de su contratación y reforzado mediante charlas, cursos y seminarios de actualización permanente. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas, estas deben contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. **(MANUAL DE CAPACITACION DEBIDAMENTE FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**
7	**EL OFERENTE DEBERÁ CONTAR CON EL SIGUIENTE PERSONAL:** • **MANIPULADOR DE ALIMENTOS (2)** Para lo cual deberá presentar: - Hoja de vida - Antecedentes Fiscales y disciplinarios - Fotocopia de la cedula de ciudadanía - Experiencia relacionada mínima de 1 años. **MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Certificado de capacitación en buenas prácticas de manufactura o de higiene y manipulación de alimentos, certificado médico, la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación a la fecha del cierre del proceso, carta de compromiso donde establezca que será vinculado en el momento de la ejecución del contrato. **NOTA 1:** examen médico general del personal manipulador de alimentos donde conste la ausencia de enfermedades infectocontagiosas y la ausencia de afecciones cutáneas Copia de los exámenes bacteriológicos de: frotis y cultivo de garganta, KOH de uñas y lesiones de la piel; coproparasitológicos y serología. Certificado de vacunas vigente hepatitis A y B, influenza, tétano, difteria, fiebre amarilla, tifoidea. Su vigencia la cual no podrá exceder de 6 meses.
8	El oferente deberá presentar el cronograma, en donde indique los diferentes horarios de suministro de las dietas, teniendo como base la información suministrada por la entidad **(HORARIO SUMINISTRO DE DIETAS FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL)**

ITEM	DESCRIPCION
9	El oferente certificará que el personal deberá contar con los elementos mínimos de protección personal y no deben constituir costos adicionales para El Establecimiento de Sanidad Militar tales como (guantes, tapabocas, uniformes antifluido, ETC.). Bajo ninguna circunstancia se prestará el servicio en vestimenta distinta a la establecida por el Ministerio de Salud y normatividad vigente.
10	El oferente junto con su oferta deberá certificar que está en capacidad de disponer de una **línea telefónica,** para garantizar el acceso a la información necesaria y así resolver cualquier inquietud e informar novedades sobre procedimientos, quejas, programaciones y en general.
11	**CERTIFICADO SANITARIO VEHICULO DE TRANSPORTE.** EL oferente deberá garantizar que sus alimentos se transportaran en vehículo certificado y con concepto favorable, donde podrá garantizar el transporte adecuado y óptimo de los alimentos. En este requerimiento se deja claridad que el oferente debe anexar el concepto favorable emitido por la autoridad competente. Debe cumplir con la resolución **2674 de 2013 capitulo VII artículo 29.** **(CONCEPTO FAVORABLE SECRETARIA DE SALUD O AUTORIZACION INVIMA VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS)** El oferente deberá anexar dentro de su propuesta una certificación debidamente firmada por el representante legal de la entidad donde se comprometa a cumplir con las siguientes normas para el transporte de alimentos establecidas en la Resolución N° 2674 de 2013. El oferente deberá presentar un plan de aseguramiento de la calidad sanitaria o inocuidad de acuerdo con lo ordenado en la resolución 2674 de 2013. Documento que especifique claramente el funcionamiento de la planta, equipos y procesos efectuados en el servicio de alimentos. Debe disponer de manuales de instrucciones, guías y regulaciones donde se describen los detalles esenciales de equipos, procesos y procedimientos requeridos para fabricar productos. Estos documentos deben cubrir todos los factores que puedan afectar la calidad, manejo de los alimentos, del equipo de procesamiento, el control de calidad, almacenamiento y distribución, métodos y procedimientos de laboratorio. Debe contener los planes de muestreo, los procedimientos de laboratorio, especificaciones y métodos de ensayo deberán ser reconocidos oficialmente o normalizados con el fin de garantizar o asegurar que los resultados sean confiables**.**
12	**DOCUMENTO PLAN DE ASEGURAMIENTO ALIMENTARIO DEBIDAMENTE FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL.**
13	**MANUAL DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS (RESOLUCION 2674 DE 2013 ARTÍCULO 13)** El oferente deberá presentar: **Manual de capacitación para el personal manipulador de alimentos.** **Plan de capacitación**. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias desde el momento de su contratación y reforzado mediante charlas, cursos y seminarios de actualización permanente. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas, estas deben contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente**. (MANUAL DE CAPACITACION DEBIDAMENTE FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL)** **Copia de los siguientes documentos**: examen médico general de todos los manipuladores de alimentos de la empresa en donde conste la ausencia de enfermedades infectocontagiosas y la ausencia de afecciones cutáneas Copia de los exámenes bacteriológicos de: frotis y cultivo de garganta, KOH de uñas y lesiones de la piel; coproparasitológicos y serología. Certificado de vacunas vigente hepatitis A y B, influenza, tétano, difteria, fiebre amarilla, tifoidea. Su vigencia la cual no podrá exceder de 6 meses. **(COPIA DE EXAMENES MEDICOS DEL PERSONAL MANIPULADOR - LISTADOS DE PERSONAL)**
14	**DESCRIPCIÓN DEL HORARIO SUMINISTRO DE DIETAS** El servicio de alimentación cubrirá las necesidades del Dispensario durante 24 horas bajo los siguientes esquemas: • DESAYUNO: 06:30 a 08:00 am • REFRIGERIO MAÑANA: 9:30 a 10:00 am • ALMUERZO: 12:00 a 1:00 pm • REFRIGERIO TARDE: 3:00 a 4:00 p.m. • COMIDA: 5:00 a 6:00 p.m. • REFRIGERIO NOCHE: 08:00 am a 08:30 p.m.

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>DESCRIPCION</th></tr>
<tr><td></td><td>En la noche y madrugada atenderá las solicitudes de atención prioritaria y hospitalización por medio de refrigerios sencillos y especiales, solicitados directamente por la jefe de enfermeras. En caso de contingencia del ESM BAS 06, solo el supervisor podrá requerir o autorizar el cambio en el horario de distribución del servicio de alimentación.
El oferente deberá manifestar en forma expresa y suscrita por el representante legal, en donde indique los diferentes horarios de suministro de las dietas, teniendo como base la información suministrada por la entidad mediante el Formulario 5. (HORARIO SUMINISTRO DE DIETAS FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL)</td></tr>
<tr><td>15</td><td>HORARIO DE RECOGIDA DE ÓRDENES DE DIETAS: La solicitud de dietas se reclama en La estación de enfermería del servicio de atención prioritaria el cual será entregado a la enfermera jefe de turno, en los siguientes horarios: 06:00am, 04:00pm.
Las dietas hospitalarias se pedirán según orden médica y de acuerdo con el número de pacientes que se encuentren internos en el servicio de atención prioritaria y hospitalización, sujeto a cambios por parte del médico tratante.
En ningún momento la solicitud de dietas la puede realizar el personal de auxiliares de enfermería, sin el visto bueno del jefe del servicio Con base en el número y tipo de dieta se programará la producción de estas.</td></tr>
<tr><td>16</td><td>PLAN DE CONTROL DE CALIDAD
El proponente deberá anexar a su propuesta el plan detallado de control de calidad que se propone realizar para el suministro de la alimentación. El plan deberá incluir todas las actividades que ejecutará el contratista en desarrollo del contrato, referente a: mano de obra, el proceso, almacenamiento, despacho, transporte, manipulación, inspecciones, manejo higiénico, sanitario, control de plagas y todas las demás actividades relacionadas con el servicio de alimentación. (PLAN DE CONTROL DE CALIDAD FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL).
<table>
<tr><td colspan="2">El plan de control de calidad deberá relacionar los siguientes ítems:</td></tr>
<tr><td colspan="2">1) Estándares de compra</td></tr>
<tr><td colspan="2">2) Estándares de proveedores</td></tr>
<tr><td rowspan="4">3) Procesos:</td><td>Recepción</td></tr>
<tr><td>Almacenamiento</td></tr>
<tr><td>Producción</td></tr>
<tr><td>Distribución</td></tr>
<tr><td rowspan="7">4) Programas de protección de alimentos y las buenas prácticas de mano facturas:</td><td>Plan de Saneamiento</td></tr>
<tr><td>Plan de Limpieza y desinfección</td></tr>
<tr><td>Programa de Control de Plagas</td></tr>
<tr><td>Programa de Desechos Solidos</td></tr>
<tr><td>Abastecimiento o suministro de agua</td></tr>
<tr><td>Programa de Desechos Líquidos</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>17</td><td>CERTIFICADO SANITARIO VIGENTE
El proponente deberá garantizar que sus alimentos se producirán en una planta certificada y con concepto Favorable, donde podrá garantizar la producción adecuada y óptima de los alimentos (CONCEPTO FAVORABLE POR PARTE DE LA SECRETARIA DE SALUD O INVIMA)</td></tr>
<tr><td>18</td><td>HOJAS DE VIDA Y ANEXOS DEL PERSONAL
El oferente debe presentar junto con la propuesta los documentos (hojas de vida, fotocopia de cédula de ciudadanía, diplomas, certificados, licencias etc.) del personal con el cual se prestarán los servicios. Se deberá presentar detalladamente el cumplimiento de las exigencias contenidas en la normatividad aplicable a la materia. (HOJAS DE VIDA Y DOCUMENTOS DEL PERSONAL CONTRATADO)
Hoja de vida del Nutricionista
El proponente deberá adjuntar con su propuesta la hoja de vida del profesional en nutrición, la hoja de vida deberá acompañarse del Acta de Grado o Diploma que acredite el título profesional, tarjeta profesional, resolución tarjeta profesional, registro ante la secretaria de salud y los certificados de experiencia mediante los cuales acredite experiencia profesional relacionada de mínimo dos (02) años. (HOJA DE VIDA NUTRICIONISTA)
Hoja de vida del Ingeniero de alimentos
El proponente deberá adjuntar con su propuesta la hoja de vida del profesional en alimentos, la hoja de vida deberá acompañarse del Acta de Grado o Diploma que acredite el título profesional y los certificados de experiencia mediante los cuales acredite experiencia profesional relacionada de mínimo Dos (02) años (HOJA DE VIDA INGENIERO (A) DE ALIMENTOS).
• EXPERIENCIA:</td></tr>
</table>

ITEM	DESCRIPCION
	El oferente debe acreditar experiencia tanto en el sector público o en el privado: El oferente deberá acreditar mínimo 2 años de experiencia en el objeto a contratar SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPEUTICAS con entidad pública y/o privada, la cual deberá acreditarse con copia de los contratos, sus respectivas actas de terminación y/o liquidación en las cuales se garantice el cumplimiento del mismo, o certificaciones suscritas por el representante legal de la entidad o funcionario competente. La sumatoria de los contratos y/o certificaciones debe ser igual o superior presupuesto oficial. Estos certificados deberán contener como mínimo la siguiente información: Nombre de la Entidad contratante con membrete. Objeto del contrato que se refiera a las actividades relacionadas en el presente Pliego de Condiciones. Plazo de ejecución. (Especificando tiempo inicio y termino del contrato). Valor total del contrato. Dirección y teléfono de la Entidad o persona contratante, donde se pueda verificar la información suministrada. Firma del Representante Legal de la entidad contratante. La información suministrada, se entiende bajo la gravedad del juramento y debe ser correlativa a la documentación aportada. NOTA: Únicamente se podrá acreditar la experiencia requerida cuando el proponente haya desarrollado de manera directa las actividades que constituyen tal experiencia para el presente proceso de contratación. **EXPERIENCIA EN EL MERCADO:** El oferente debe garantizar mediante certificado de existencia y representación legal vigente con fecha de expedición no mayor a 30 días Calendario, que la sociedad lleva más de DOS (2) años de constituida y que su objeto social está dirigido a la prestación del SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPEUTICAS.
19	**DISPOSICION FINAL AVU** El oferente debe anexar certificación de la **DISPOSICION FINAL AVU** correspondiente al tratamiento y disposición final del (Aceite Vegetal Usado). **NO SE ACEPTAN AUTOCERTIFICACIONES**
20	**CERTIFICADO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA** El oferente deberá presentar junto a la oferta el certificado BPM/HCCP. **NO SE ACEPTAN AUTOCERTIFICACIONES**
21	**5.2.2 CARRO TRANSPORTADOR DE DIETAS** El oferente deberá anexar carta de compromiso mediante el cual manifieste que al momento de entregar las dietas a los pacientes del Establecimiento de Sanidad Militar BAS09, estas serán entregadas en un carro transportador de dietas.
22	**MANUALES Y PROGRAMAS DE ORDEN TÉCNICO** El oferente debe garantizar la elaboración, difusión y aplicación durante todo el tiempo de ejecución del contrato de los manuales y documentos descritos en el numeral 37 de las obligaciones técnicas.
23	**GENERALIDADES EN PRESTACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y EN OBSERVACION** n. Diariamente la solicitud de dietas para cada comida se realiza por escrito en los formatos "Solicitud de dietas a pacientes HOSPITALIZADOS" de cada servicio. o. La dieta solicitada para un paciente que fallezca, le suspendan la vía oral o sea dado de alta y ya se haya retirado del servicio de HOSPITALIZACION o PRIORITARIA, se podrá utilizar para otro paciente hospitalizado con igual prescripción dietaría. Si se trata de una prescripción dietaría diferente, el contratista se compromete a suministrarla en el menor tiempo posible. p. Cuando un paciente se traslade de un servicio a otro, la auxiliar de dietas del servicio de alimentación deberá suministrar la dieta al paciente en el servicio donde quedó hospitalizado, en óptimas condiciones de temperatura

ITEM	DESCRIPCION
	e higiene de acuerdo con lo establecido en el Decreto 3075/97 y Decreto 60/02 q. Aparte del suministro de dietas registradas en la planilla de solicitud, cuando se solicite un servicio adicional para un paciente recién ingresado que lo amerite, esté se deberá prestar de inmediato, previa solicitud o autorización de la Nutricionista. Estas quedaran consignadas en una planilla especial de uso exclusivo del profesional de nutrición y dietética. r. Cuando no exista suficiente claridad con la solicitud de dietas para algún paciente, se debe consultar con el profesional en nutrición y dietética del contratista. s. **Solicitud de dietas Especiales:** Cuando la necesidad calórica y nutricional de algún paciente NO SE AJUSTE a los patrones de alimentación definidos, el Nutricionista Dietista del contratista presentará una prescripción individual, por escrito, anotando los alimentos, las porciones (cantidades en grs. y volumen), las preparaciones y el número de porciones a servir en cada tiempo de comida, en un formato para DIETA ESPECIAL. La firma contratista se comprometerá a cumplir estrictamente todas las dietas especiales solicitadas, cumpliendo con las BPM descritas en el Decreto 3075/97. t. Solicitud de menú Extra: Este menú será solicitado por el ESM-BAS09 y será autorizado para pacientes con: cirugía cancelada o examen pendiente. Se ensamblará, en el momento de ser solicitada, en condiciones de temperatura e higiene óptimas. Según lo descrito en el Decreto 3075/97 y Decreto 60 de 2002 u. Identificación de dietas: De acuerdo con el formato SOLICITUD DE DIETAS: v. El contratista debe diligenciar en cada tiempo de comida, por escrito, con lapicero el formato "IDENTIFICACIÓN DE DIETAS" donde se estipule fecha, tiempo de comida, número de la cama, tipo de dieta y posibles observaciones. Este formato es exclusivo de cada dieta y debe ser destruido cada vez que se retire al usuario la bandeja. No se admitirán tarjetas con enmendaduras. Este procedimiento se verificará durante la ejecución del contrato. w. Si al momento de entregar la dieta, el paciente hospitalizado no se encuentra en su habitación por algún procedimiento que se le esté practicando en áreas internas o externas del Dispensario, esta dieta deberá guardarse en el centro de distribución (no se debe dejar en la habitación) y una vez el paciente regrese al servicio, la dieta deberá servirse en óptimas condiciones de presentación, cantidad y temperatura. La notificación de este regreso, podrá reportarla el personal de enfermería del respectivo servicio, en forma verbal o telefónica. Igualmente, al paciente que le sea restablecida la vía oral, se le suministrará la dieta en el horario que se solicite, cumpliendo con lo establecido en el Decreto 3075/97 y decreto 60/02. Este aspecto se verificará durante la ejecución del contrato. x. Las planillas de solicitud de dietas serán entregadas al auxiliar de dietas del Contratista en la Estación de enfermería de cada Servicio en los siguientes Horarios Desayuno: 6 a.m. - Almuerzo: 10 y 11:00 a.m. - Comida: 3:00 y 4:00 p.m. (Por ningún motivo se puede hacer solicitud de dietas de manera verbal o en instrumentos diferentes al formato establecido para tal fin). y. La cancelación de una dieta se podrá hacer hasta tanto la dieta no haya salido del servicio de alimentos. Una vez servida la dieta, en los pasillos la dieta ya servida y facturada no podrá ser cancelada. Si hay retraso en el suministro de las dietas por incumplimiento de los horarios por parte del contratista las dietas que no fueron suministradas no serán facturadas. z. El auxiliar de dietas bien uniformado y con las normas higiénicas de seguridad debe llevar la dieta hasta la cama del paciente, anunciarse antes de ingresar a la habitación del paciente, saludar e informar al paciente el tipo de dieta que tiene prescrito y transmitir las inquietudes que el paciente pueda tener sobre su alimentación al departamento de enfermería del ESM-BAS09.
24	**CRITERIO AMBIENTAL** Las condiciones de saneamiento del área del servicio de alimentos deben cumplir con lo regulado en los Decretos 3075 de 1997, 60 de 2002 y en todo caso la normatividad vigente.

13.2.2 VERIFICACION DE LA EXPERIENCIA HABILITANTE PARA OFERENTES NACIONALES

Por lo expuesto y para este proceso de selección, el proponente persona natural o jurídica deberá diligenciar el formulario No.9 de acuerdo a los siguientes parámetros:

- La información suministrada, se entiende bajo la gravedad de juramento y debe ser correlativa a la documentación aportada.

- El formulario debe ir firmado por el representante legal del proponente y/o suplente

- Anexar como MINIMO una (01) **certificación del contrato donde se verifique que el mismo se ejecutó en su totalidad antes del cierre del proceso que nos ocupa**, documentos que deben reunir las siguientes características:

- Entidad contratante.
- NIT.
- Contratista y NIT.
- Valor del contrato.
- Número del contrato (si es una entidad pública).
- Fecha de inicio.
- Fecha de terminación.
- Objeto.
- Teléfono de la entidad contratante y/o funcionario que certifica.

CERTIFICACIÓN O COPIA DE CONTRATO cuyo objeto tenga relación con el objeto contractual del presente proceso.
La experiencia aportada por el oferente deberá sumar un valor igual o superior al 100% de la disponibilidad presupuestal del presente proceso. La Entidad se reserva el derecho de verificar la información suministrada por los oferentes a través del documento soporte. Si se advierten discrepancias entre dicha información y lo establecido por la CENAC - NEIVA, la propuesta será objeto de rechazo, sin perjuicio de las demás actuaciones que se promuevan. El documento soporte en su contenido deben ser totalmente legibles.
En caso de requerir aclaraciones sobre los datos contenidos en los documentos soporte, la CENAC NEIVA las podrá solicitar al proponente, quien contará con el término establecido en el cronograma del proceso para suministrarlas.

NOTA 1: NO se aceptan auto certificaciones.

13.2.3 ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA EN LA MODALIDAD DE CONSORCIO Y/O UNIÓN TEMPORAL:

Cuando se trate de consorcios o uniones temporales la sumatoria de los porcentajes de acreditación de la experiencia especifica de los integrantes, deberá ser igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial. En todo caso cualquiera de los integrantes puede cumplir con el 100% de la experiencia. Cuando las actividades correspondientes hayan sido ejecutadas por el proponente o por uno de sus miembros bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, pero en tal caso sólo se tendrá en cuenta como experiencia del proponente o de uno de sus miembros, aquella referida al porcentaje de participación que el proponente hubiera tenido en el grupo o asociación que ejecutó la actividad. Igualmente, el proponente deberá declarar bajo la gravedad de juramento que la experiencia que acredita corresponde exactamente a los servicios ejecutados por él de manera directa, o que se han desarrollado mediante sub contratos, pero asumiendo directamente la responsabilidad por los mismos. El Ministerio de Defensa Nacional - Ejército Nacional se reserva el derecho de verificar la información aportada, y no será tenida en cuenta aquella que se pueda establecer que no es cierta.
Nota: Las copias de los documentos cargadas en la plataforma electrónica SECOP II deben ser completamente legibles.

13.2.4 VERIFICACION DE LA EXPERIENCIA HABILITANTE PARA LOS OFERENTES EXTRANJEROS SIN DOMICILIO

EN COLOMBIA.

El proponente extranjero acreditara la experiencia requerida en el presente pliego de condiciones, mediante el diligenciamiento del Formulario No. 09 "EXPERIENCIA DEL PROPONENTE", en su parte de "ACREDITACION EXPERIENCIA PARA OFERENTES EXTRANJEROS SIN DOMICILIO EN COLOMBIA".

Para el caso de personas naturales y jurídicas extranjeras, la experiencia deberá acreditarse mediante certificaciones que den cuenta de esta por un mínimo del 50% del valor total del presupuesto oficial del proceso expresado en Salarios Mínimos Mensuales Legales Vigentes (SMMLV) colombianos.

Para el efecto esta documentación deberá cumplir con los protocolos y formalidades para los documentos expedidos en el exterior. Se deberá acreditar la experiencia conforme a los mismos parámetros o descripciones que se señalan en el Anexo 1 codificación UNSPSC para la experiencia en su tercer nivel es decir en la clase.
Las certificaciones que presente el oferente extranjero deben reunir los requisitos que se describen a continuación:

• Nombre o razón social del contratante.
• Nombre o razón social del contratista.
• Objeto del contrato o descripción detallada del producto en caso de factura.
• Año celebración del contrato
• Valor del contrato
• Nombre, cargo y firma del funcionario(s) que firman el contrato(s) y/o factura(s), medio de contacto.
• La entidad evaluará la información suministrada y de acuerdo con ella determinará si resulta
Suficiente para acreditar la experiencia.
• La información se entiende bajo la gravedad de juramento.

GARANTIA TECNICA (N/A)

TERMINO DE RESPUESTA A LA GARANTÍA TECNICA (N/A)

NOTA: LOS OFERENTES DEBERÁN ACATAR LO ESTABLECIDO EN LA DIRECTIVA PRESIDENCIAL No 8 del 17 de septiembre de 2022 – NUMERAL 1.8. MEDIDAS CONTRA LA AFECTACIÓN DE LA COMPETENCIA EN LOS PROCESOS CONTRACTUALES, *"LAS ENTIDADES EXIGIRÁN QUE LOS OFERENTES A QUIENES SE LES REQUIERA Y NO SUBSANEN SUS OFERTAS JUSTIFIQUEN LA RAZÓN POR LA CUAL NO SUBSANARON. LAS ENTIDADES DEBEN DAR TRASLADO A LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO A FIN DE QUE SE ADELANTEN LAS INVESTIGACIONES A QUE HAYA LUGAR EN LOS CASOS EN QUE SE IDENTIFIQUEN PATRONES SOSPECHOSOS A EFECTOS DE PROPENDER POR LA PRESERVACIÓN DE LA COMPETENCIA REAL EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA".*

13.3 DOCUMENTOS Y CRITERIOS DE VERIFICACIÓN FINANCIERA Y EVALUACIÓN ECONÓMICA

A) CERTIFICACIÓN BANCARIA: Emitida por la entidad respectiva, que cuente con fecha de expedición, la cual no deberá exceder (60) días calendario anteriores a la fecha de presentación de la oferta, en la que se indique: nombre del titular, número de cuenta, sucursal y tipo de cuenta (corriente o ahorro) y será estipulada dentro del contrato que se suscriba.

Nota: la certificación bancaria aportada deberá coincidir con la registrada en el FORMULARIO No.2 INFORMACIÓN PARA EL SIIF.

B) REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO: Las personas interesadas en el presente proceso deberán anexar a la propuesta el RUT (Registro Único Tributario), expedido por la DIAN de la Dirección de Impuestos y Aduanas

Nacionales, debidamente actualizado con referente a la Ley 2010 del 27 de diciembre de 2019 (artículo 20 – responsable y no responsable de IVA) y la resolución 000114 del 21 de diciembre de 2020.

Para el caso de consorcios o uniones temporales todos sus integrantes deberán acreditar este requisito

C) FORMULARIO No. 2 INFORMACIÓN PARA EL SIIF: Se debe diligenciar el Formulario dispuesto "Datos básicos beneficiario Cuenta"

- Nombre o razón social del beneficiario
- Documento de identidad (cedula, NIT, pasaporte, cedula de extranjería)
- Clase de persona (natural o jurídica)
- Certificación bancaria máximo treinta días de anticipación.
- Cédula de ciudadanía del representante legal.

En el evento de ser un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura se deberá certificar un único número de cuenta bancaria, es decir, solo se presentará un ÚNICO formulario, firmado por los integrantes de la unión temporal o consorcio.

Lo anterior, teniendo en cuenta que el sistema integrado de información financiera – SIIF, solo permite escoger una cuenta bancaria para registrar la obligación y orden de pago.

El FORMULARIO No. 2 INFORMACIÓN PARA EL SIIF será cargado en la plataforma SECOP II para la utilización de los oferentes interesados en participar en el proceso.

D) RESOLUCION DE FACTURACION: El oferente deberá adjuntar con su oferta Resolución de facturación expedida por la Dirección de Impuesto y Aduanas Nacionales (DIAN) según normatividad vigente y observando los parámetros que le asistan en lo que respecta a facturación electrónica.

NOTA: Si el proveedor es responsable de facturar, debe hacerlo electrónicamente y deber dar cumplimiento a la Directiva Presidencial 09 del 17 de septiembre de 2020.

13.3.1 REQUISITOS DE ORDEN ECONOMICO

13.3.1.1 PRESENTACION OFERTA ECONOMICA EN EL SECOP II

VALOR DEL PRESUPUESTO ASIGNADO PARA EL PROCESO (en el SECOP II), será diligenciada con el VALOR TOTAL DEL PRESUPUESTO ASIGNADO PARA EL PROCESO como lo indique la Entidad. Por tratarse ésta de una oferta de carácter informativo, LA CENAC REGIONAL NEIVA se permitirá modificarla en los casos en los cuales el oferente cometa errores de digitación sobre la misma u omita diligenciar el valor correctamente.

OFERTA ECONOMICA: deberá presentarse y cargarse en la plataforma SECOP II en formato Excel preferiblemente. Este formulario será publicado por la Entidad en la plataforma para uso de los oferentes interesados en participar en el presente proceso.

Formulario No. 12 OFERTA ECONOMICA (en el SECOP II), La propuesta económica tendrá que ser presentada en formato Excel preferiblemente y deberá ***contener el precio unitario ofertado de cada ítem*** INCLUIDO IMPUESTOS (si aplica), sin superar precio de referencia indicado por la entidad (*de lo contrario será*

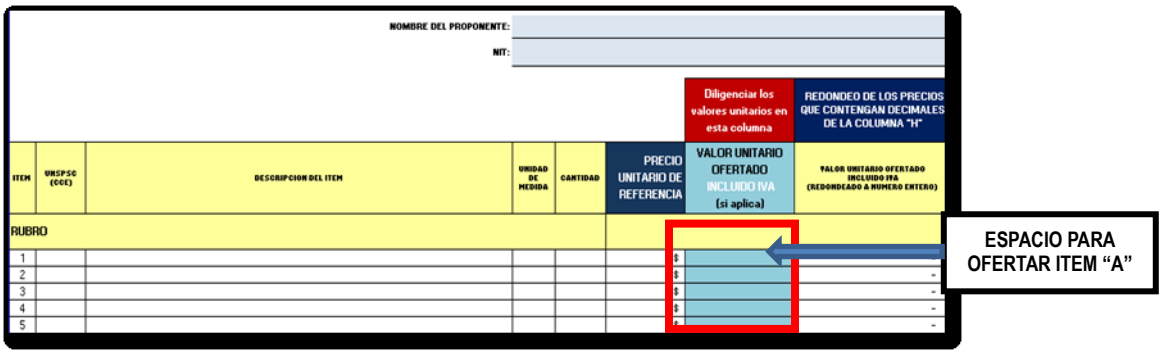
causal de rechazo), en números enteros, sin decimales en PESOS COLOMBIANOS y totalizada. Este formulario será publicado por la Entidad en la plataforma para uso de los oferentes interesados en participar en el presente proceso.

LA PROPUESTA ECONÓMICA SERA EVALUADA TENIENDO EN CUENTA LAS SIGUIENTES CONDICIONES:

FORMULARIO No. 12 OFERTA ECONOMICA: La propuesta económica tendrá que ser presentada en formato Excel preferiblemente y deberá contener el precio unitario ofertado de cada ítem INCLUIDO IMPUESTOS (si aplica), en números enteros, en PESOS COLOMBIANOS y totalizada. Este formulario será publicado por la Entidad en la plataforma para uso de los oferentes interesados en participar en el presente proceso.

Nota 1: Para la elaboración de la oferta económica solo se diligenciará la casilla correspondiente a "VALOR UNITARIO OFERTADO INCLUIDO IMPUESTOS (si aplica)". En caso de alterar o modificar la descripción técnica o unidad de medida de alguno de los elementos o servicios requeridos, será causal de rechazo.

Nota 2: *El comité económico evaluador solo tendrá en cuenta los valores estipulados por el oferente en las casillas correspondientes a "VALOR UNITARIO OFERTADO INCLUIDO IMPUESTOS (si aplica)"; es decir, el precio evaluado será aquel que se encuentre en la fila y columna "VALOR UNITARIO OFERTADO INCLUIDO IVA (si aplica)" para cada ítem, como se ilustra a continuación*:



EL VALOR TOTAL OFERTADO SERA CALCULADO O ESTABLECIDO AUTOMÁTICAMENTE POR EL FORMATO CONFORME SU DILIGENCIAMIENTO.

Nota 3: La omisión de uno de los ítems en la oferta económica (Formulario No. 12), será causal de rechazo.

Nota 4: En caso de presentarse ofertas económicas alternativas por el mismo oferente con diferentes valores será causal de rechazo.

Nota 5: Cualquier valor o carácter que no se encuentre en la columna y fila correspondiente para ofertar cada ítem, no será considerado por el comité económico para la respectiva evaluación (ver nota 2).

Nota 6: En caso que el archivo de la oferta económica cargado por oferente en el SECOP II, presente daño o cualquier otra situación que no permita su apertura, para su respectiva revisión y evaluación, será causal de rechazo.

Nota 7: En caso de allegar el formulario No. 12 en un formato diferente al Excel el Comité Evaluador procederá a su evaluación de acuerdo a las condiciones establecidas anteriormente.

IMPORTANTE

Conforme a los criterios contenidos en el Concepto del 30 de septiembre de 2019, Rad. 2201913000007229; Concepto del 31 de marzo de 2019, Rad. 2202013000002353 (para obra pública); y todos los relacionados en la evaluación de las ofertas se tendrá en cuenta lo siguiente:

"De acuerdo con las consideraciones del presente concepto, la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente considera que la evaluación de las ofertas se debe hacer íntegramente, es decir, teniendo en cuenta los impuestos, tasas o contribuciones que afectan el contrato".

13.3.2 EVALUACION DEL OFERENTE MAS FAVORALE (PRECIOS)

De conformidad con lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.1.5.2. Del Decreto 1082 de 2015 Procedimiento para la contratación de mínima cuantía. El precio es el factor de selección del proponente. Es decir, la Entidad Estatal debe adjudicar el Proceso de Contratación al oferente que cumpla con todas las condiciones exigidas por la Entidad Estatal en los Documentos del Proceso (estudios previos e invitación a participar), y que ofrezca el menor valor. No hay lugar a puntajes para evaluar las ofertas sobre las características del objeto a contratar, su calidad o condiciones.

La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.

13.3.4 OTROS ASPECTOS DE VERIFICACIÓN

13.3.4.1 PRECIOS ARTIFICIALMENTE BAJOS

Una oferta es artificialmente baja cuando, a criterio de la Entidad Estatal, el precio no parece suficiente para garantizar una correcta ejecución del contrato, de acuerdo a la información recogida durante la etapa de planeación y particularmente durante el Estudio del Sector.

Las ofertas artificialmente bajas llevan a: (a) los sobrecostos en que pueden incurrir las Entidades Estatales pues deben invertir tiempo y dinero adicional para gestionar el bajo desempeño del contratista con ocasión del precio artificialmente bajo o para encontrar un nuevo proveedor que entregue los bienes o servicios requeridos 2; y (b) distorsiones del mercado.

Hay tres explicaciones iníciales para una oferta artificialmente baja: (i) el proponente desconoce los costos e ingresos verdaderos del contrato; (ii) el proponente utiliza su oferta como parte de una estrategia colusoria o (iii) pretende debilitar a otros proponentes durante el proceso de selección.

De acuerdo a lo anterior el comité económico evaluador se basará en el Artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 de 2015 donde se establece que la **ENTIDAD ESTATAL PODRA SOLICITAR ACLARACIONES AL PROPONENTE,** que presenta una oferta que parece artificialmente baja. La Entidad Estatal debe solicitar al proponente explicar por escrito y en detalle su oferta indicando que hace la solicitud por considerar que la oferta puede ser artificialmente baja. La explicación del proponente debe ser completa para permitir el análisis completo de la oferta y su sostenibilidad durante la vigencia del contrato.

La CENTRAL ADMINISTRATIVA CONTABLE REGIONAL NEIVA, se acoge a las recomendaciones dadas por Colombia Compra Eficiente y puede solicitar en la solicitud de aclaración de la oferta donde el oferente justifique los costos del bien, servicio u obra (insumos, equipos, inventarios, personal, facturas de compra), gastos generales, imprevistos, utilidad entre

otros, balance general y estados de resultados a corte del ejercicio anterior.

Oferta = Costo del bien, servicio u obra (insumos, equipos, personal) + gastos generales + imprevistos + utilidad

FUENTE:
https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/cce_guia_artificialmente_bajas.pdf

NOTA: LOS OFERENTES DEBERÁN ACATAR LO ESTABLECIDO EN LA DIRECTIVA PRESIDENCIAL No 8 del 17 de septiembre de 2022 – NUMERAL 1.8. MEDIDAS CONTRA LA AFECTACIÓN DE LA COMPETENCIA EN LOS PROCESOS CONTRACTUALES, *"LAS ENTIDADES EXIGIRÁN QUE LOS OFERENTES A QUIENES SE LES REQUIERA Y NO SUBSANEN SUS OFERTAS JUSTIFIQUEN LA RAZÓN POR LA CUAL NO SUBSANARON. LAS ENTIDADES DEBEN DAR TRASLADO A LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO A FIN DE QUE SE ADELANTEN LAS INVESTIGACIONES A QUE HAYA LUGAR EN LOS CASOS EN QUE SE IDENTIFIQUEN PATRONES SOSPECHOSOS A EFECTOS DE PROPENDER POR LA PRESERVACIÓN DE LA COMPETENCIA REAL EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA".*

14. ORDEN DE ELIGIBILIDAD

De conformidad con lo establecido en el numeral 4 del artículo 2.2.1.2.1.5.1 del decreto 1082 de 2015 "la entidad estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la entidad debe verificar el cumplimiento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo precio, y así sucesivamente" y para efectos de establecer el valor de las ofertas, se realiza la sumatoria de los ítems requeridos por cantidades unitarias de las ofertas presentadas arrojando los valores totales ofertados.

15. CONDICIONES DEL CONTRATO

15.1 TIPOLOGIA DEL CONTRATO:

Prestacion del servicio

15.2 OBJETO DEL CONTRATO:

"PRESTACION DE SERVICIOS DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS USUARIOS Y BENEFICIARIOS DEL ESM BASPC9, VIGENCIA 2023".

15.3 OTROS ASPECTOS Y RQUERIMEINTOS RELACIONADOS CON EL OBJETO CONTRACTUAL

15.3.1 PLAZO DE EJECUCION

La Central Administrativa y Contable Regional Neiva, teneindo en cuenta la normatividad vigente contempla un tiempo de entrega de los bienes desde la fecha de firma de inicio del contrato suscrito hasta el 30 de noviembre

del 2023.

De conformidad con lo anterior se procede a enunciar y explicar que significa cada una de las condiciones enunciadas:

PERFECCIONAMIENTO: "*El contrato se perfecciona con el acuerdo sobre el objeto y la contraprestación y la firma de las partes*"
EJECUCIÓN: "*para su ejecución se requiere de la aprobación de la garantía de cumplimiento constituida por el contratista y de la existencia de la disponibilidad presupuestal, para lo cual la entidad deberá expedir el correspondiente registro presupuestal*"
LEGALIZACION: "*para la legalización del contrato se requerirá que se efectúen los pagos de los impuestos a que haya lugar con la celebración del contrato si es el caso*".

15.3.2 VIGENCIA DEL CONTRATO (PLAZO DE DURACION)

La vigencia del contrato será igual al plazo de su ejecución y cuatro (04) meses más. Estos cuatro (04) meses serán únicamente para efectos de su liquidación de conformidad con lo dispuesto en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.

15.3.3 LUGAR DE PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS

Se debe realizar la prestacion del servicio solicitado, en la ciudad de Neiva departamento del Huila.

15.3.4 VALOR

El valor estimado del contrato será de **CUARENTA MILLONES DE PESOS ($40.000.000,00) M/CTE INCLUIDO IMPUESTOS INCLUIDO.**

15.4. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

El MDN- Ejército Nacional-CENAC- NEIVA cancelará al contratista seleccionado en Pagos parciales de acuerdo con la facturación causada en proporción a la ejecución del contrato dentro de los sesenta (60) días posteriores a la presentación de la documentación y recibo a satisfacción del servicio, previo cumplimiento de los siguientes requisitos:

1. Recepción a satisfacción del mismo por el MDN- Ejército Nacional – CENAC NEIVA Este requisito debe ser plasmado en un acta debidamente suscrita por el supervisor del contrato, comité técnico evaluador y el contratista.
2. Presentación de la factura, copia de los aportes al Sistema Integral de Seguridad Social y ARL. Presentación del RUT actualizado, y la certificación bancaria no mayor a tres (3) meses de expedición.
3. Presentación del informe del supervisor del contrato.
4. Situación de recursos por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito Público - Dirección General de Crédito Público y Tesoro Nacional. (ASIGNACIÓN CUPO PAC).
5. Verificación por parte del MDN-Ejército Nacional -CENAC NEIVA del cumplimiento de la acreditación del pago al Sistema Integral de Seguridad Social y ARL.

6. Todos los pagos se encuentran sujetos a la disponibilidad de PAC y las facturas deberán cumplir con el lleno de los requisitos legales establecidos para efectuarse el pago.
7. Que se ejecuten los demás trámites administrativos correspondientes.
8. Para efectuar el pago de las facturas, el contratista debe tener en cuenta si está obligado a presentar factura electrónica, tal y como lo establece la Resolución No 00042 de 2020 expedida por la DIAN y dar cumplimiento. De lo contrario debe radicar la original en la entidad contratante.

PARÁGRAFO PRIMERO: Para efectuar el pago de la factura radicada en la entidad contratante, debe ser entregada en las instalaciones de la misma, posterior revisión y visto bueno, el CONTRATISTA debe comprometerse a adjuntar la documentación del cobro de la obligación dineraria (Factura / Informe de Gestión / Acta de satisfacción / Pago de seguridad social), en la plataforma del SECOP II, en caso de no ser adicionada, la entidad no responderá por las posibles demoras en el trámite.

PARAGRAFO SEGUNDO: De acuerdo con la Directiva Presidencial 09 de fecha 17 de septiembre de 2020, Las entidades públicas de la rama ejecutiva del orden nacional, previo a la contratación de bienes y/o servicios, deberán verificar si el proveedor del Estado está obligado a facturar electrónicamente. En caso de estar obligado, la entidad contratante incluirá en el acápite correspondiente a "obligaciones del proveedor o contratista", la presentación de la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020.

Para formalizar el procedimiento antes señalado, es indispensable que la entidad pública asigne un correo electrónico exclusivo para la recepción de facturas electrónicas que se les haya expedido por concepto de bienes y/o servicios adquiridos, el cual deberá registrar en el servicio informático de factura electrónica de la DIAN, canal de comunicación al que le será remitido por parte del proveedor las facturas electrónicas junto con el documento de validación de la DIAN en formato XML en un contenedor electrónico. La representación gráfica en formato PDF será remitida de manera opcional.

15.5. MONEDA DEL CONTRATO

Los bienes y/o servicios contratados se pagarán en pesos colombianos.

15.6. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

15.6.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. Presentar su oferta de acuerdo a los parámetros establecidos en la ley y la invitación pública.
2. Cumplir con todas las condiciones a su cargo establecidas en la ley, la invitación pública y en el contrato.
3. Cumplir con las especificaciones técnicas, plazos de entrega y demás condiciones establecidas en el contrato de suministro y de acuerdo a los parámetros establecidos en la ley.
4. Garantizar la prestación del servicio del objeto del presente proceso, en los sitios indicados por el supervisor del contrato.

5. Suscribir las modificaciones acordadas entre las partes, para efectos de garantizar la ejecución y el cumplimiento idóneo y oportuno del objeto contratado.
6. No suministrar ninguna clase de información o detalle a terceros y mantener como documentación clasificada todos los aspectos relacionados con el contrato de suministro.
7. Mantener la debida reserva respecto de los asuntos técnicos de las Fuerzas Militares de la República de Colombia, conocidos por el CONTRATISTA durante el desarrollo del contrato o con posterioridad al mismo.
8. Constituir las garantías con los amparos señalados en el numeral de garantías.
9. Cancelar todos los derechos e impuestos que se derivan con ocasión del contrato, establecidos o que se establezcan en el país, de acuerdo con las leyes colombianas. (Si aplican).
10. Cumplir cn sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar), lo cual El oferente debe manifestar por escrito la disponibilidad inmediata para la entrega de los elementos que le sean requeridos durante la ejecución del contrato.
11. Suscribir las modificaciones acordadas entre las partes, para efectos de garantizar la ejecución y el cumplimiento idóneo y oportuno del objeto contratado.
12. Responder por cualquier tipo de reclamación, judicial o extrajudicial, que instaure, impulse o en la que coadyuve el personal o los subcontratistas contra la CENAC REGIONAL NEIVA, por causa o con ocasión del contrato.
13. Elaborar y presentar conjuntamente con el Supervisor, las actas de entrega Parcial, de entrega final y de liquidación.
14. Presentar toda la información requerida por el Supervisor o la CENAC REGIONAL NEIVA
15. El contratista durante el primer mes de ejecución deberá diligenciar el anexo numero dos (2) de la directiva permanente número 34 del 19 de noviembre de 2018 emitida por el Ministerio de Defensa Nacional respecto de los bienes a adquirir, conforme el anexo y las indicaciones contenidas en la invitación pública.

15.6.2. OBLIGACIONES MDN- EJÉRCITO NACIONAL-CENAC NEIVA

1. Cumplir con las condiciones establecidas en la Ley, los estudios previos, el pliego de condiciones y demás documentos del proceso.
2. Pagar el valor del presente contrato.
3. Facilitar la gestión en torno a la ejecución del objeto contractual.
4. Recibir los elementos objeto del presente proceso, siempre y cuando cumpla con las especificaciones normas y/o fichas técnicas requeridas.

15.7. SUPERVISION

EL CENAC REGIONAL NEIVA, ejercerá el control y la vigilancia de la ejecución del contrato a través de un supervisor designado por el jefe de la oficina Contratación.

RESOLUCIÓN:	00002563 de Fecha 18 de Abril del 2023
NOMBRE:	**C3. DIANA MARCELA BLANCO MEJÍA**
CARGO:	Técnica en Imagenología ESM BASPC09 y/o quien haga sus veces.

El supervisor debe ejercer un control integral o técnico, administrativo, financiero, contable o jurídico sobre el proyecto, según las funciones propias asignadas por la entidad, y podrán en cualquier momento, exigir al contratista la información que considere necesaria, así como la adopción de medidas para mantener, durante el desarrollo y ejecución del mismo.

El Contratista debe acatar las órdenes que le imparta por escrito, y con copia a la Entidad, el supervisor. No obstante, si el Contratista no está de acuerdo con las mismas debe manifestarlo por escrito al supervisor, con copia al director del CENAC REGIONAL NEIVA antes de proceder a ejecutar las órdenes. En caso contrario, responderá solidariamente con el supervisor si del cumplimiento de dichas órdenes se derivan perjuicios

Si el Contratista rehúsa o descuida cumplir cualquier orden escrita del supervisor, éste le notificará por escrito sobre el incumplimiento de dicha orden, señalando específicamente las omisiones o infracciones y exigiendo su cumplimiento. Si esta notificación no surte ningún efecto dentro de un plazo de 5 días hábiles, el supervisor comunicará dicha situación para que este tome las medidas que considere necesarias.

El supervisor debe documentar las causas o motivos del incumplimiento que llegue a presentarse, como es el caso de atención de emergencias, derrumbes, hundimientos de bancas, interrupción del tránsito, entre otros, incumpliendo así el desarrollo normal de las actividades programadas.

El supervisor del contrato deberá ser un funcionario idóneo, que tenga conocimientos en el ramo y en las especificaciones técnicas, de acuerdo con la naturaleza de este contrato. En cumplimiento de lo anterior y para garantizar la ejecución satisfactoria del contrato la Entidad designará mediante acto administrativo que será notificado al funcionario, quien llevará a cabo el seguimiento y el control del contrato de conformidad con lo dispuesto de la Ley 1474 de 2011, el manual de contratación del MDN, la Directiva 15 de 2015 políticas de Contratación del Sector Defensa.

Del Ejercicio de las funciones de Supervisión y/o Interventoría de loscontratos.

a) La revisión de los antecedentes del contrato suscrito, de los derechos y obligaciones de las partes y de los mecanismos pactados para el reconocimiento de los derechos de contenido económico.
b) La intervención formal en la coordinación, vigilancia y control de la ejecución del objeto contratado, para garantizar que las obligaciones contractuales se han cumplido y que permita a la entidad tramitar los pagos al contratista.
c) La presentación periódica de informes sobre la ejecución del contrato, cuando suceda algo que amerite ser informado (pagos, entregas, demoras, etc.), en especial, el informe anexo al acta de recibo parcial y/o final que sustente el pago de las obligaciones cumplidas por el contratista. Salvo que en el respectivo contrato o convenio se disponga una periodicidad particular, la presentación de informes deberá ser mínimo bimensualmente.
d) La elaboración y envió del proyecto de Acta de Liquidación de los contratos acompañada de sus documentos soportes, dejando constancia sobre los acuerdos, conciliaciones y transacciones a que llegaren las partes en caso de divergencias presentadas.
e) En caso de no lograrse la liquidación el contrato o convenio en la oportunidad legal establecida y por ende perderse la competencia legal para llevar a cabo la liquidación, el Supervisor será responsable por el Cierre del Expediente Contractual, a través de un Acta, para efectos de establecer dentro de la entidad estatal el estado final del contrato celebrado.

f) Así mismo, conforme al Artículo 2.2.1.1.2.4.3. Obligaciones posteriores a la liquidación, y una vez "Vencidos los términos de las garantías de calidad, estabilidad y mantenimiento, o las condiciones de disposición final o recuperación ambiental de las obras o bienes", el Supervisor del Contrato o Convenio será responsable del cierre del expediente del Proceso de Contratación, a través del Acta respectiva.

g) En los contratos en que se realicen mantenimiento, renovaciones y mejoras a los bienes, se debe determinar por el supervisor si los trabajos realizados al bien generan un mayor valor del mismo, toda vez que amplíen su vida productiva, su utilidad y su eficiencia operativa. El Supervisor deberá en el Acta de Liquidación expresar técnicamente si hubo un aumento del valor del bien, toda vez que ese mayor valor deberá reflejarse por la entidad en su balance contable.

Del procedimiento para ejercer la función de supervisión y/o seguimiento a la ejecución de los contratos.

Los supervisores de los contratos serán funcionarios designados por el competente contractual, o por la Dirección de Contratación Estatal del Ministerio de Defensa Nacional, cuando sea del caso, según lo indicado en la Resolución de Delegación vigente. Inician su actividad cuando el contrato esté perfeccionado, esto es suscrito, registrado el compromiso y aprobadas las garantías (cuando éstas hayan sido requieras en el proceso contractual).

El competente contractual o la Dirección de Contratación Estatal del Ministerio de Defensa Nacional, según sea el caso, le informará al supervisor, mediante una comunicación formal o a través de cualquier medio electrónico institucional, sobre el cumplimiento de los anteriores requisitos, remitiendo copia del contrato, copia de la propuesta y de las garantías con su correspondiente aprobación (cuando apliquen).

La información del proceso podrá consultarse en la Dirección de Contratación Estatal o quien haga sus veces, o en el Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP I o II, según corresponda.

El supervisor del contrato vigilará su ejecución y cumplimiento del objeto durante todo el tiempo que esté vigente y su función termina cuando se suscriba el acta de liquidación.

Salvo instrucción en contrario que emane de la Dirección de Contratación Estatal del Ministerio de Defensa Nacional o quien haga sus veces en la respectiva Unidad Ejecutora o Dependencia Delegataria, los Supervisores de los contratos o convenios adelantados transaccionalmente a través de la plataforma SECOP II deberán realizar el cargue de sus informes de supervisión en dicha plataforma, junto con los demás trámites contractuales, siendo responsables por la calidad y oportunidad en el cargue y/o reporte de la información o trámites que correspondan en ejecución de los contratos.

Manifestaciones de inconformidad del Supervisor del Contrato frente a su ejecución.

Cuando el supervisor del contrato manifieste su desacuerdo con la ejecución de un contrato o con la forma de los actos, documentos o circunstancias examinadas, formulará sus reparos por escrito.

Los reparos serán motivados en hechos, circunstancias y normas y abarcarán las observaciones y objeciones correspondientes.

El supervisor comunicará al competente contractual, a la dependencia interesada en el contrato y/o a la Dirección de Contratación Estatal o quien haga sus veces en la Unidad Ejecutora o Dependencia Delegataria, los resultados más relevantes de su actuación y recomendará las actuaciones para su normal ejecución.

El supervisor podrá solicitar al competente contractual la revisión de los actos que considere perjudiciales para los intereses de la Nación – Ministerio de Defensa Nacional.

Cuando se aprecien graves irregularidades en la ejecución de un contrato que amenace su paralización, es obligación del supervisor informar por escrito dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ocurrencia de los hechos al competente contractual y al Director de la dependencia que ha contratado el bien o servicio, para que estos inicien las acciones correspondientes.

Cumplimiento de órdenes del competente contractual, como consecuencia de irregularidades o circunstancias que afecten la normal ejecución de un contrato.

Los supervisores de los contratos suscritos por Ministerio de Defensa Nacional – Unidad Ejecutora y Dependencias Delegatarias están obligados a acatar las observaciones y decisiones del competente contractual, en los eventos de discrepancias en su ejecución y no están autorizados a expedir cumplidos para pagar obligaciones, hasta tanto no se pronuncie favorablemente el competente contractual.

Liquidación de las obligaciones contraídas

Los supervisores de los contratos suscritos por el Ministerio de Defensa Nacional – Unidades Ejecutoras y Dependencias Delegatarias, están obligados a entregar debidamente liquidadas todas las cuentas contractuales con sus respectivos soportes, utilizando el formato implementado por la Dirección de Contratación Estatal del Ministerio de Defensa Nacional. En este momento quedará documentalmente acreditado el cumplimiento de todos los requisitos necesarios para cumplir la obligación a cargo del Ministerio y del cumplimiento de las obligaciones del contratista

El contratista suscribirá el acta de liquidación dentro del plazo que se establezca para este caso en el oficio remisorio, contados a partir de su recibo. Si al vencimiento de este plazo el contratista no se allanare a su suscripción, el Ministerio de Defensa Nacional – Unidades Ejecutoras y Dependencias Delegatarias liquidarán unilateralmente el contrato

Conceptos solicitados por el Supervisor o por el Contratista:

En situaciones que generan duda frente a la interpretación del contrato y/o su adecuada ejecución, el ordenador del gasto proyectará concepto escrito. Este concepto surtirá trámite por conducto de la Dirección de Contratación Estatal o quien haga sus veces en la Unidad Ejecutora o Dependencia Delegataria.

Funciones generales de los Supervisores de Contratos.

Este numeral enlista una serie de funciones que competen a nivel general a la función de seguimiento en el aspecto técnico – administrativo y legal, que describirá en forma general los procesos de esta labor.

Para facilitar la comprensión de estas funciones, es importante tener en cuenta que en el proceso contractual y en la ejecución de los contratos, intervienen diferentes funcionarios, dependiendo obviamente del servicio o bien a contratar y de las necesidades que deba cubrir cada una de las dependencias del Ministerio. Quien ejerza la supervisión de un contrato en el Ministerio de Defensa Nacional – Unidad Ejecutora, tendrá pleno conocimiento del objeto contratado para constatar su debida ejecución cumplir las funciones descritas a continuación:

En el aspecto Técnico – Administrativo.

- ♣ Verificar que las especificaciones y condiciones particulares de los bienes o servicios contratados, correspondan a las solicitadas, definidas y aceptadas en el contrato. De presentarse dudas sobre este particular se formularán por escrito dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a su ocurrencia, a la Dirección de Contratación Estatal o quien haga sus veces en la Unidad Ejecutora o Dependencia Delegataria. La Dirección de Contratación del MDN, o quien haga sus veces, responderá este requerimiento dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a su recibo clarificando la situación.
- ♣ En los eventos que así lo determine el contrato o si la naturaleza del mismo lo requiere, el supervisor suscribirá conjuntamente con el contratista las actas de iniciación o de recibo de bienes y/o servicios, dentro del término establecido en el contrato. Copia de estas actas se enviarán dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a su firma, a la Dirección de Contratación Estatal o quien haga sus veces en la Unidad Ejecutora o Dependencia Delegataria para su publicación en la plataforma SECOP II o su incorporación en la carpeta del contrato, según corresponda.
- ♣ Cuando se requieran cronogramas o programación de actividades al contratista para ejecutar el objeto contratado, el supervisor los exigirá y recibirá para su revisión y control, dentro de los plazos estipulados en el contrato. Copia de estos cronogramas se remitirán dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a su recibo, a la Dirección de Contratación Estatal o quien haga sus veces en la Unidad Ejecutora o dependencia para su publicación en la plataforma SECOP II o su incorporación en la carpeta del contrato, según corresponda.
- ♣ Cuando se trate de la supervisión o interventoría de contratos de obras, las personas naturales o jurídicas o los funcionarios designados para este efecto, abrirán y llevarán conjuntamente con el contratista, o la persona delegada por éste, una memoria diaria de la obra, en donde constarán las acciones realizadas diariamente en ella, así como las actas de los comités técnicos de obra o administrativos que periódicamente deban realizarse y las observaciones que se consideren pertinentes. Este documento formará parte integral del contrato y la copia mensual del documento se remitirá al área de contratos del Ministerio o quien haga sus veces en la Unidad Ejecutora para que repose en la carpeta del contrato. Los mismos serán publicados en la plataforma SECOP II, siempre y cuando el contrato no esté amparado por alguna causal de reserva de información.
- ♣ El supervisor podrá citar o convocar a reuniones al contratista, al competente contractual, a quienes tengan interés directo en la ejecución del contrato, a quienes participaron en la elaboración del pliego o solicitud de oferta y en la elaboración de la minuta del contrato, cuando tenga dudas sobre los términos del contrato y/o se considere necesario para su normal ejecución.
- ♣ De estas reuniones levantará un acta suscrita por los que en ella intervinieron y la misma contendrá como mínimo los asuntos discutidos, las decisiones, acciones y compromisos a ejecutar. Copia de ella se enviará a la Dirección de Contratación Estatal o quien haga sus veces en la Unidad Ejecutora o dependencia, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a su suscripción, para su correspondiente archivo o publicación en SECOP II según corresponda.

- Los supervisores de los contratos, si la naturaleza del mismo lo requiere y así se ha estipulado en la minuta del contrato, elaborarán actas de recibo parcial de bienes o servicios, las cuales suscribirá conjuntamente con el contratista. El valor de los bienes o servicios que por estas actas se recibe no será inferior al porcentaje estipulado en el contrato. Copia de estas actas se remitirá al área de contratos del Ministerio o quien haga sus veces en la Unidad Ejecutora para lo de su competencia.
- El supervisor exigirá la buena calidad y correcto funcionamiento de los bienes y servicios contratados y se abstendrá de dar el respectivo cumplido si éstos no corresponden a las calidades, cantidades y especificaciones técnicas exigidas. El supervisor mantendrá el control y coordinación permanente sobre la ejecución del contrato, de tal manera que implemente actividades, tales como, reuniones con el comité evaluador y contratista, visitas que sean pertinentes a las empresas y las que se estimen necesarias.
- El supervisor verificará que el contratista entregue los bienes y/o servicios que ofertó. En el evento que, por concepto técnico, algunos de los bienes y/o servicios no sean acordes con el contrato y la oferta, éste exigirá al contratista su modificación en el menor tiempo posible, o en el indicado en el contrato. En este evento se procederá así: - Si el bien y/o servicio es entregado por el contratista con algún defecto menor, el supervisor podrá devolverlo para que aquel corrija o subsane los defectos, en un término que el supervisor considere perentorio sin afectar el plan logístico de la Fuerza.

  - Si el bien entregado presenta un defecto que no afecte su funcionalidad, o que disminuya su durabilidad, pero que no sea susceptible de corrección, el supervisor los recibirá y autorizará su distribución, conservando las muestras defectuosas del total de muestras evaluadas según el plan de muestreo previsto en la norma técnica o especificación técnica o dejando cinco (5) muestras de los bienes recibidos, recolectadas al azar las cuales serán marcadas y etiquetadas de manera que se identifiquen suficientemente, para practicar sobre las mismas las pruebas que el comité técnico del material considere procedentes e iniciar las acciones legales a que haya lugar.

  - Si el bien entregado presenta defectos mayores será rechazado por el supervisor, conservando las muestras defectuosas del total de muestras evaluadas según el plan de muestreo previsto en la norma técnica o especificación técnica, dejando cinco (5) muestras de los bienes recibidos, recolectadas al azar las cuales serán marcadas y etiquetadas de manera que se identifiquen suficientemente para efectos de practicar sobre las mismas las pruebas que el comité técnico del material considere procedentes y determinar las acciones legales a que haya lugar.
  - Para todos los eventos, el supervisor se apoyará en los conceptos emitidos por los comités del bien (técnico), quienes se pronunciarán sobre sus defectos indicando si son mayores o menores, o si afectan su durabilidad, funcionalidad, o el aspecto que resulte pertinente.

- El supervisor verificará conforme con la naturaleza jurídica y tipo del contrato suscrito, que el contratista tenga previstos todos los medios y recursos para mantener la seguridad e integridad de las personas que laboran en el Ministerio.
- El supervisor exigirá el total cumplimiento de los cronogramas pactados en los contratos y sólo podrá recomendar su modificación cuando por razones técnicas o dada la naturaleza del contrato, esto se haga necesario. Cualquier modificación que afecte el plazo de ejecución del contrato será previamente autorizada por el competente contractual.
- El supervisor resolverá todas las consultas presentadas por el contratista y hacer las observaciones que estime conveniente. Si durante la ejecución del contrato se presentan dudas o diferencias que no puedan

resolverse por el supervisor, éste las remitirá dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a su ocurrencia, al competente contractual para su consulta y decisión.

- El supervisor, si es necesario, puede solicitar por escrito la suspensión temporal de la ejecución de un contrato por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito, justificando las circunstancias de tiempo, modo y lugar que originan tales hechos, ante el competente contractual para que éste emita su autorización. Si el competente contractual aprueba y suscribe la suspensión del contrato, la Dirección de Contratación Estatal o quien haga sus veces en la Unidad Ejecutora o dependencia, elaborará el acta de suspensión, copia de la cual se remitirá supervisor del contrato dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a su suscripción, para lo de su competencia. El supervisor para todos los eventos de suspensión de un contrato, al desaparecer los hechos que originaron su suspensión, solicitará su reiniciación, dejando constancia del tiempo total de la suspensión temporal y del vencimiento final del contrato.
- El Supervisor constatará a la fecha de vencimiento del contrato su total cumplimiento. Si llegare a tener dudas sobre la ejecución del mismo no podrá expedir el acta de recibo final, hasta no clarificar las dudas.
- Para que el supervisor expida el acta de recibo final del contrato verificará que todas las obligaciones estén cumplidas y procede el pago final. Esta acta contendrá como mínimo la descripción de los bienes y/o servicios recibidos, el valor final del contrato, incluyendo reajustes si proceden. Copia del acta se enviará a la Dirección de Contratación Estatal o quien haga sus veces en la Unidad Ejecutora o dependencia para su respectivo archivo. En los casos que corresponda, se hará su publicación en SECOP II.
- Los supervisores de los contratos suscritos por el Ministerio de Defensa Nacional – Unidad Ejecutora o Dependencias Delegataria, al finalizar el contrato y emitir el último cumplido de recibo a satisfacción de los bienes y/o servicios contratados, elaborarán dentro del mes siguiente a su terminación un acta de liquidación final del contrato, acompañada de los documentos soportes siguiendo el formato entregado por la Dirección de Contratación Estatal del Ministerio o quien haga sus veces en las Unidades Ejecutoras o Dependencias Delegatarias.
- El supervisor elaborará el acta de liquidación la cual deberá comprender la siguiente información: Datos generales sobre el contrato principal, sus adicciones y modificatorios (si los hay), datos sobre los certificados de disponibilidad y registro correspondientes al contrato principal, sus adicciones y modificaciones, se hará referencia a la Garantía - incluyendo la extensión de las mismas si a ello hubiere lugar, Garantía técnica indicada en el contrato (si aplica). Las prestaciones y obligaciones cumplidas por el contratista, relacionando las actas de recibo, número de elementos, cantidades recibidas y entrada al almacén (si aplica), el Cumplimiento de las obligaciones por la Entidad Estatal, esto es el corte de cuentas sobre el estado económico del contrato, adjuntado:

  - Para los contratos suscritos en pesos la(s) obligación(es) y orden(es) de pago(s) debidamente suscritos por el ordenador del gasto y demás documentos que respalden dicho pago.

  - Para los contratos suscritos en moneda extranjera la(s) obligación(es) y orden(es) de pago debidamente suscritos por el ordenador del gasto (sin ajuste y con ajuste), el reporte SWIFT y demás documentos que respalden los pagos de divisas. Si el contrato proyecta gastos de nacionalización, deberá anexar copia de las declaraciones de importación debidamente canceladas y copia de la(s) obligación(es) y orden(es) de pago debidamente suscritos por el ordenador del gasto.

Es pertinente indicar, si el contrato se celebró en moneda extranjera, el balance del acta de liquidación será en pesos colombianos y en la moneda contratada. Lo anterior de conformidad con lo establecido con el inciso 6 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, que señala que las entidades estatales ejecutoras de los presupuestos públicos solo pueden iniciar procedimientos de selección de contratistas si se cuenta con disponibilidad

presupuestal[1], las multas debidas o canceladas (si aplica) y finalmente la verificación del cumplimiento de las obligaciones con el sistema de seguridad social integral, así como el pago de las obligaciones fiscales y parafiscales a cargo del contratista, adjuntando certificación emitida por el revisor fiscal del contratista. (Si aplica).

- El supervisor remitirá el acta con el lleno de los requisitos enunciados en el numeral anterior dentro del plazo estipulado para la liquidación a la Dirección de Contratación Estatal o quien haga sus veces en la Unidad Ejecutora o dependencia, para revisión, aceptación y trámite de firmas. **o** La obligación atrás establecida sólo se entenderá cumplida por el supervisor cuando esté suscrita el acta de liquidación por el contratista y el competente contractual. Si el contratista no acude a suscribirla, la Dirección de Contratación Estatal o quien haga sus veces en la Unidad Ejecutora o dependencia, procederá mediante acto administrativo motivado a liquidar unilateralmente el contrato.

- Si el contratista no está de acuerdo con el contenido del acta de liquidación, se le remitirá nuevamente al supervisor dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al recibo de las observaciones o reparos del contratista. En este evento el supervisor no podrá tomarse más de un (1) mes en informar al jefe del área de contratos sobre los resultados del nuevo análisis, para que este realice los trámites que considere pertinentes

En el aspecto Legal.

- Cumplir todas y cada una de las cláusulas contractuales.
- Solicitar a la dependencia de contratos, si las requiere, copia de las garantías constituidas por el contratista y de su aprobación por el Ministerio de Defensa Nacional o quien haga sus veces en la Unidad Ejecutora y de las modificaciones exigidas a éstas durante la ejecución del contrato. Las mismas se pueden consultar igualmente a través de SECOP II. En cumplimiento de esta obligación verificará que las vigencias de las garantías y de sus modificaciones estén dentro de los términos del contrato.
- Informar por escrito a la dependencia de contratos del Ministerio o quien haga sus veces en la Unidad Ejecutora si el contratista omite alguna o algunas de sus obligaciones, para que la dependencia de contratos decida si procede o no aplicar sanciones y/o declarar la caducidad. La omisión o el retardo injustificado al deber de informar oportunamente los incumplimientos, acarreará para el supervisor acción disciplinaria y las demás que para el efecto concurran.
- Solicitar al competente contractual, en los eventos contemplados en el contrato y en la Ley, con copia a la Dirección de Contratación Estatal o quien haga sus veces en la Unidad Ejecutora o dependencia, la aplicación de la terminación, modificación e interpretación unilateral, o cuando se pretenda su terminación por mutuo acuerdo.
- El Supervisor tiene la obligación legal de remitir a la dependencia de contratos del Ministerio, dentro de los términos aquí establecidos, copia de todos los documentos soporte de la supervisión y los conceptos y observaciones de las modificaciones al mismo, para garantizar que se realicen los trámites a que haya lugar en el menor tiempo posible.

Funciones particulares de los Supervisores: Entre otras, se encuentran las siguientes:

- Elaborar y suscribir el acta de iniciación del contrato, cuando sea del caso.
- Suscribir las actas de recibo parcial y final de los bienes y servicio del contrato.
- Verificar la correcta ejecución del contrato.
- Exigir el cumplimiento del contrato.
- Atender y resolver, en coordinación con el Ministerio de Defensa Nacional, todas las consultas sobre omisiones, errores, discrepancias o aclaraciones y complemento en los aspectos técnicas, descritos en las normas técnicas que rigieron el proceso de contratación.
- Verificar y dejar constancia del cumplimiento de las obligaciones parafiscales de conformidad con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, así como el cumplimiento del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo, en caso contrario avisará de esta circunstancia al área de contratos del Ministerio o quien haga sus veces en la Unidad Ejecutora y dependencia.
- Para material de Intendencia: verificar y seguir el cumplimiento de las actividades descritas en el cronograma de entregas, conforme con la reglamentación expedida por la Oficina de Investigación y Normalización del Ministerio de Defensa Nacional.
- Verificar que las garantías que ampara el cumplimiento del contrato, estén vigentes e informar en su oportunidad al Ministerio sobre los inconvenientes presentados.
- Dar a conocer al CONTRATISTA la Política de Antisoborno implementada por el Ministerio de Defensa Nacional y los distintos canales dispuestos por el Ministerio – Unidad Ejecutora o Dependencia Delegataria para denunciar cualquier acto de soborno o de corrupción
- Todas las demás atribuciones contempladas en el contrato.

Funciones comunes al ejercicio de la función de Gerentes de Proyecto, Supervisores, Asesores, Estructuradores y Evaluadores.

Principios del ejercicio de la función de coordinación, estructuración y/o evaluación y seguimiento o supervisora de contratos.

- La función de coordinación, estructuración y/o evaluación y seguimiento se ejercerá con plena autonomía respecto del competente contractual y demás funcionarios que tengan que ver con la ejecución del contrato, pero siempre acatando las autorizaciones previas previstas para la toma de decisiones en la celebración y ejecución del contrato.
- La función de coordinación, estructuración y/o evaluación y seguimiento de los contratos suscritos por el Ministerio de Defensa Nacional – Unidad Ejecutora, tiene carácter interno y pretende garantizar la ejecución del objeto contratado y el cumplimiento de las obligaciones pactadas.
- La función de coordinación, estructuración y/o evaluación y seguimiento se ejercerá previa designación del competente contractual, en funcionarios que como mínimo tengan un perfil profesional que garantice idoneidad en el desarrollo de sus funciones y el cumplimiento de normas técnicas, administrativas y/o legales.
- La función de coordinación, estructuración y/o evaluación y seguimiento se ejercerá en sus modalidades de intervención formal y material. La intervención formal consistirá en verificar el cumplimiento de los requisitos necesarios e indispensables para ejecutar el objeto contratado. En la intervención material se comprobará y certificará la efectiva ejecución del objeto contratado.
- Los conceptos e informes de los Gerentes de Proyecto, Comités Estructuradores, Comités Evaluadores y Supervisores de Contratos, respecto del cumplimiento de las tareas desarrolladas siempre constarán por escrito.

16. VEEDURÍA CIUDADANA

Este proceso de contratación está sujeto a la vigilancia y control ciudadano, en los términos que señala el artículo 66 de la Ley 80 de 1993 y la Ley 850 de 2003.

17. ORGANIZACIÓN DE COMITÉS ESTRUCTURADORES

Para el desarrollo de este proceso se conformaron los comités nombrados mediante Resolución emanada por la Central Administrativa y Contable "CENAC REGIONAL NEIVA"

Los comités deben obrar según lo establecido en la Resolución No. 4130 del 16 de Junio de 2022 (Manual de Contratación y de Convenios del Ministerio de Defensa Nacional) y demás normas vigentes.

18. JUSTIFICACIÓN FACTORES DE SELECCIÓN

Se seleccionará la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones exigidas en la invitación. Si ésta no cumple con las condiciones verificará el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente, teniendo en cuenta el numeral 5 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021.

19. ACUERDO INTERNACIONAL O TRATADO DE LIBRE COMERCIO

En virtud de lo contenido en el artículo 2.2.1.1.2.1.1 Numeral 8 del Decreto 1082 de 2015 y el artículo 2.2.1.2.4.1.1. *ibídem,* modificado por Decreto 1676 de 2016 y, este proceso de contratación esta exceptuado, en razón a la cuantía asignada para el presente proceso.

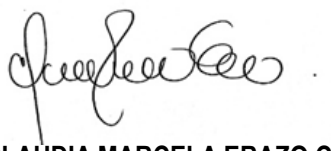
20. RELACION DE ANEXOS

SOLICITUD DE CDP
CDP No. 15923 de fecha 17 de abril de 2023
ESTUDIO TECNICO
SOLICITUD DE COTIZACIONES
COTIZACIONES
AVAL DE LAS COTIZACIONES

MY. TATIANA BOHORQUEZ GONZALEZ
Directora ESM BASPC09 o quien haga sus veces
GERENTE DEL PROYECTO

[redacted]

SMSM. JHON MILTON SANCHEZ PERALTA
Medico de Planta ESM BAS09 y/o quien haga sus veces
COMITÉ TÉCNICO ESTRUCTURADOR



PS. CLAUDIA MARCELA ERAZO CUBILLOS
Comité Jurídico Estructurador



PS. YINA LORENA TORRES HERNANDEZ
Comité Económico Estructurador