MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES
EJÉRCITO NACIONAL

EJÉRCITO NACIONAL

ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA PÚBLICA

FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA
EJERCITO NACIONAL
DISPENSARIO MEDICO ORIENTE

PROCESO MI-028-DMORI-2024, CUYO OBJETO ES EL "SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN Y ATENCIÓN PRIORITARIA DEL DISPENSARIO MEDICO ORIENTE".

VILLAVICENCIO

MAYO DE 2024

Km 7 vía Puerto López Cantón militar de Apiay
Villavicencio- Meta
dmori@buzonejercito.mil.co- www.ejercito.mil.co

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN:

La viabilidad de llevar a cabo el presente proceso de contratación está fundamentada en el derecho a la salud, derecho a la vida y derecho a la dignidad humana; sin apartarse de la realidad que la alimentación se convierte en herramienta fundamental y necesaria para fortalecer el proceso de evolución en el tratamiento de los pacientes, donde es de gran importancia tener en cuenta que de acuerdo con su situación clínica requieren de cierto tipo de nutrientes que se convierten vitales para fortalecer su proceso de recuperación.

El Dispensario Médico de Oriente DMORI cuenta con el servicio de HOSPITALIZACIÓN y urgencias 24 horas del día los siete días de la semana, servicios en los cuales se reciben pacientes con una estancia superior a 6 horas, que requieren recibir una alimentación oportuna, completa, suficiente y de calidad que cubra sus requerimientos nutricionales, por lo cual el DMORI debe garantizar el servicio de dietas a todos los pacientes que así lo requieran.

La dieta hospitalaria estará conformada por desayuno, almuerzo, comida y dos refrigerios diarios. La dieta hace parte esencial del tratamiento del paciente por tal motivo debe ser suministrada por el Dispensario Médico Oriente DMORI en las condiciones de calidad y cantidad que contribuyan a su recuperación.

Por lo anterior y de acuerdo a la necesidad establecida por el Dispensario Médico de Villavicencio, se requiere de los siguientes servicios de acuerdo al plan de necesidades que a continuación se relacionan:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	DESAYUNOS	MEDIA MAÑANA	ALMUERZOS	MEDIA TARDE	COMIDAS
1	DIETA NORMAL	UND	UND	UND	UND	UND
2	DIETA BLANDA	UND	UND	UND	UND	UND
3	DIETA HIPESÓDICA	UND	UND	UND	UND	UND
4	DIETA ASTRIGENTE	UND	UND	UND	UND	UND
5	DIETA PEDIÁTRICA	UND	UND	UND	UND	UND
6	DIETA HIPOGLÚCIDA	UND	UND	UND	UND	UND
7	DIETA HIPOGRASA	UND	UND	UND	UND	UND
8	DIETA LÍQUIDA COMPLETA	UND	UND	UND	UND	UND
9	DIETA LÍQUIDA CLARA	UND	UND	UND	UND	UND
10	DIETA HIPERPROTÉICA	UND	UND	UND	UND	UND
11	DIETA RICA EN FIBRA	UND	UND	UND	UND	UND
12	DIETA HIPERPROTÉICA	UND	UND	UND	UND	UND
13	DIETA COMPLEMENTARIA	UND	UND	UND	UND	UND
14	DIETA RENAL	UND	UND	UND	UND	UND
15	REFRIGERIOS	UND	UND	UND	UND	UND

RAZONES QUE JUSTIFICAN LA NECESIDAD. El Dispensario Médico Oriente carece de infraestructura, dotación y recurso humano calificado para la preparación y distribución de las dietas hospitalarias que cubra las necesidades de los pacientes tanto en observación como hospitalizados; Solamente cuenta con un espacio físico para adaptar la infraestructura requerida para el almacenamiento de insumos, producción y distribución de dietas que el oferente deberá habilitar para su funcionamiento de acuerdo con las normas contempladas en la normatividad vigente.

El DMORI cuenta con un servicio de HOSPITALIZACIÓN con capacidad para 47 pacientes y observación en prioritaria con capacidad para 14 pacientes, lo que genera que debe recurrirse a contratar un tercero que cumpla con brindar la alimentación hospitalaria de dichos pacientes, que cumpla con los criterios de una alimentación balanceada, nutritiva, higiénica, agradable y equilibrada.

2. LA DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR

2.1. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR

OBJETO: "SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACION Y ATENCION PRIORITARIA DEL DISPENSARIO MEDICO DE ORIENTE".

2.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

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

ANALISIS TECNICO

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 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
Acompañantes		
Margarina	1 porción individual	10 grs
Mermelada	2 porción individual	10 grs
MEDIA MAÑANA		
BEBIDA EN LECHE FRIA O CALIENTE (75% LECHE ó Lácteo ó Jugo con leche) avena, maizena, milo, malteada PRODUCTOS A BASE DE CEREALES (Panes variados, tostadas, arepas, tortas, ponqués,)	1 vaso o pocillo 1 porción	200 ó 240 c.c. 50 grs
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	100 grs. Cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO ARROZ O PASTA	1 porción	120 grs. Cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO PAPA, PLATANO O LEGUMINOSA	1 porción	120 grs. Cocido
POSTRE o PORCIÓN DE FRUTA ENTERA	1 porción	60 grs / 100 grs
MEDIA TARDE		
FRUTA O PRODUCTO ENERGÉTICO O GELATINA	1 porción	100 gr/ 50 gr
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 ENERGÉTICO ARROZ O PASTA	1 porción	120 grs. Cocido
ALIMENTO REGULADOR HORTALIZAS COCIDA	1 porción	100 grs. Cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO cereal, tubérculo o plátano	1 porción	120 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. Diariamente debe aportar aproximadamente 380 c.c. de leche líquida para el paciente adulto normal y para las diferentes edades y estados fisiológicos se tendrá en cuenta las recomendaciones del ICBF por grupo de alimentos.
2. 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.
3. 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.
4. 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 róbalo, bagre o trucha, la porción se calcula de 100 gramos sin piel y sin hueso (peso neto). Para las dietas de pediatría no se permite el pescado.
5. 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.
6. 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.

7. La fruta se ofrecerá entera o en porción, ensaladas de frutas o salpicón para variar su presentación.
8. Las porciones de verduras se calculan ya preparadas y pueden ir crudas en ensaladas o cocidas.
9. 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.
10. Se alternarán bebidas calientes y frías en las MEDIA MAÑANA y las MEDIA TARDE de los pacientes a quienes se les solicite.
11. Se debe disponer de sal y azúcar en sobres, según solicitud.
12. Se ofrecerá agua adicional (debidamente purificada o hervida) a todos los pacientes hospitalizados que no tengan restricción de líquidos. Sobre la mesa de cada uno de los pacientes se dejara una jarra con agua (aproximadamente 500cc) que debe ser cambiada todos los días en la mañana. Las jarras pueden ser de acero inoxidable o de plástico con tapa y debe ir siempre acompañada de vasos desechables no reutilizables, haciendo la reposición de vasos cuantas veces sea necesario, cuyo costo se entiende incluido dentro del proceso ofertado.
13. Debe existir disponibilidad de leche líquida entera, sin lactosa, descremada y leche de soya, para cuando se requiera, así como cuajada y diferentes tipos de queso.
14. El peso en gramos de las porciones especificadas en el menú patrón corresponde a las porciones ya cocidas.
15. 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.
16. 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.
17. 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 que lo requiera el paciente o cuando lo solicite la Nutricionista, y se debe suministrar MEDIA MAÑANA y MEDIA TARDE en alimentos sólidos permitidos de acuerdo a la dieta ordenada, cuyo costo está incluido en el valor de la dieta.
18. EL azúcar a utilizar por bebida debe ser de 10 grs para un total aproximado de 40 grs máximo al día.
19. La grasa a utilizar en las preparaciones o cocción puede ser de 30 grs al día como máximo aproximado, los 10 grs. de mantequilla del desayuno NO están incluidos en los 30 grs. diarios de grasa a utilizar en cocción.
20. Los acompañantes de desayuno se deben suministrar en empaque individual en los gramajes solicitados (MANTEQUILLA Y MERMELADA) de acuerdo con lo establecido por el Decreto 3075/ 97. Artículo 19.
21. 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)
22. Para los refrigerios para pacientes con dieta normal, se debe suministrar: Bebida con leche (avena, maicena, milo, malteada) o bebida láctea (kumis o yogurt) de 200 c.c. y acompañante cereal o farináceo como galletas, torta, o ponqué de 50 grs, se pueden alternar bebidas frías o calientes.
23. Se suministraran sobres de sal y sobres de stevia para las preparaciones que sean necesarias.
24. Adquirir insumos y víveres de óptima calidad para la producción de la alimentación con destino al paciente hospitalizado o en prioritaria. Así mismo se compromete a dar cumplimiento estricto a lo estipulado por ley en lo referente a: trasporte, abastecimiento, almacenamiento, producción y servida de alimento. En ningún momento violara lo consignado en la ley 100 del 93 y sus decretos sobre alimentos; la ley 9 del 1979, capítulo V, resoluciones 2437/83, 2278/82, 2162/82, 1471/84, 1148/84, 1287/76, código sanitario nacional, decreto 3075 y en general todas las normas que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.
25. En el caso que alguna dieta no cumpla con las características de calidad esperada, estará en la obligación de cambiarla por otra que, si cumpla con los estándares de calidad en forma inmediata, sin costo adicional para el contratante, el cambio se solicitara por parte de la nutricionista o enfermera jefe que se encuentre de turno; en caso de no cumplir se realizara la glosa correspondiente según el valor de la dieta estipulada en el contrato.

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. La Nutricionista determinará la adición de mantequilla, en el caso que el paciente lo requiera
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. El pan a ofrecer será pan blanco y blando o ponqué, si se ofrecen tortas deben ir sin corteza. El pan puede ir licuado con las bebidas del desayuno.
7. Se evitará las frutas cítricas. Las frutas a utilizar deben ser NO ACIDAS cocidas en forma de compotas o jugos (no banano).
8. Se excluirán verduras crudas, frutas enteras y leguminosas
9. Las verduras preferiblemente de tipo que se puedan ofrecer tipo puré
10. No se deben utilizar verduras productoras de gases o con contenido de fibra.
11. 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.
12. Los licuados de la dieta no deben ser preparados con mucha anticipación al consumo.
13. Los postres que se ofrecerán en esta dieta serán flanes, pudines, natillas, gelatinas de consistencia semiblanda o jaleas y mermeladas
14. Si la prescripción lo permite debe ir leche y /o jugo. Lo contrario se especificará por la Nutricionista Clínica.
15. 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.
16. El aporte nutricional mínimo debe ser de 2400 calorías. Con distribución calórica similar a la dieta normal.
17. 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 MEDIA MAÑANA, MEDIA TARDE y refrigerios se debe ofrecer porción de gelatina sólida o líquida, cuyo costo está incluido en el costo de la dieta.

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
Consomé de pollo, carne o pescado	1 plato o taza	180 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 CEREAL INTEGRAL (pan o arepa)	2 porciones	30 grs cada una
MEDIA MAÑANA		
FRUTA NO ACIDA EN porción	1 porción	100 grs.
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	180 cc
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne, pollo, cerdo magro, filete de pescado o atún) Sin grasas	1 porción	100 grs. Cocido
ALIMENTO REGULADOR HORTALIZAS, CRUDA O COCIDA	1 porción	100 grs. Cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO ARROZ O PASTA	1 porción	80 grs
ALIMENTO ENERGÉTICO PAPA, PLATANO O LEGUMINOSA	1 porción	80 grs
porción DE FRUTA ENTERA	1 porción	100 grs
MEDIA TARDE		
Lácteo, Leche o Bebida con leche (75% leche - 25% fruta) con Edulcorante en sobre para adicionar	1 vaso o pocillo	180 cc
PRODUCTOS A BASE DE CEREALES (Panes variados, tostadas, arepas, tortas, ponqués,)	1 porción	30 grs
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	100 grs. Cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO cereal, tubérculo o plátano	1 porción	80 grs.
leche deslactosada o bebida con leche	1 vaso	180 cc
MERIENDA		
Lácteo, Leche o Bebida con leche (75% leche - 25% fruta) con Edulcorante en sobre para adicionar	1 vaso o pocillo	180 cc

La Dieta Hipoglucida 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 hipoglucida debe cumplir el menú patrón y los horarios prescritos.
2. Siempre que se ordene “Dieta Hipoglucida” para paciente diabético debe llevar MEDIA MAÑANA, MEDIA TARDE y refrigerio nocturno.
3. En las MEDIA MAÑANA de pacientes con dietas hipoglucidas se ofrecerá porción de fruta NO ÁCIDA (100 GRS) más queso descremado (50 GRS) o lácteo dietético kumis o yogur (200 C.C.). En MEDIA TARDE y refrigerios se alternara bebidas calientes con bebidas frías en leche descremada (200 C.C.) o lácteo dietético con acompañante cereal integral como panes, tostadas o galletas (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. Las condiciones enunciadas 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 ÍNDICE GLICÉMICO.
7. El alimento regulador a ofrecer debe incluir un vegetal crudo o ensalada de 80 grs y un vegetal cocido de 80 grs, para un total de 160 grs, 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 hipoglucida, incluye las comidas principales, MEDIA MAÑANA y MEDIA TARDE

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.

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 3 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, MEDIA MAÑANA, MEDIA TARDE 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.
8. Se dejará siempre una jarra con agua o aromática con su correspondiente vaso.

DIETA HIPOSÓDICA

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 hipocalémicas 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 LÍQUIDOS				
CANTIDAD DE LIQUIDO A PRESCRITO	**DESAYUNO**	**ALMUERZO**	**COMIDA**	**LÍQUIDOS 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.

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 pollo, carne) LICUADO	1 plato o taza	180 CC
LECHE, BEBIDA LÁCTEA o CANDIL	1 pocillo	200 CC
GELATINA	1 porción	50 grs
MEDIA MAÑANA		
JUGO DE FRUTA	1 vaso	200 CC
GELATINA	1 porción	60 grs
ALMUERZO		
JUGO DE FRUTA (50% de fruta)	1 vaso	240 cc
SOPA (CON CEREALES, VERDURAS DE COLOR VERDE OSCURO Y AMARILLAS) LICUADAS Y SIN RESIDUOS AL QUE SE LE INCLUYE UNA PORCIÓN DE CARNE O POLLO MAGRO	1 plato o taza	240 cc
LECHE	1 vaso	180 cc
POSTRE	1 porción	60 grs
MEDIA TARDE		
BEBIDA CON LECHE FRÍA O CALIENTE (SIN RESIDUOS)	1 VASO O POCILLO	200 CC
COMIDA		
JUGO DE FRUTA (50% de fruta)	1 vaso	240 cc
SOPA (CON CEREALES, VERDURAS DE COLOR VERDE OSCURO Y AMARILLAS) LICUADAS Y SIN RESIDUOS AL QUE SE LE INCLUYE UNA PORCIÓN 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
MERIENDA		
BEBIDA CON LECHE	1 vaso	240 cc

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 Choco listo, frescavena, 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 MEDIA MAÑANA y MEDIA TARDE 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 flanes dietéticos 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 deslactosados, 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, se puede ofrecer leche de soya según solicitud de Nutricionista.

DIETA LIQUIDA CLARA

Estará compuesta por cinco comidas al día: Desayuno, MEDIA MAÑANA, Almuerzo, MEDIA TARDE 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
CONSOMÉ DE CARNE MAGRA O PECHUGA DE POLLO	1 plato o taza	200 CC
TE EN AGUA O AROMÁTICA NATURAL CON FRUTAS	1 pocillo	200 CC
MEDIA MAÑANA		
JUGO DE FRUTA	1 vaso	200 CC
AROMÁTICA NATURAL DE FRUTAS	1 vaso	150 CC
ALMUERZO		
CONSOMÉ DE CARNE O POLLO DESGRASADO	1 plato o taza	240 cc
TE O AGUADE PANELA	1 Vaso	180 cc
GELATINA LIQUIDA	1 porción	50 grs
MEDIA TARDE		
ZUMO DE FRUTAS NO ACIDAS	1 vaso	150 CC
AROMÁTICA NATURAL DE FRUTAS	1 vaso	150 CC
COMIDA		
CONSOMÉ DE CARNE O POLLO DESGRASADO	1 plato o taza	240 cc
TE O AGUADE 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. MEDIA MAÑANA, MEDIA TARDE 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.

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 suministraran 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.

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 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 C/U
ALIMENTO ENERGÉTICO CEREAL (Panes variados, tostadas, arepas o sustitutos)	2 porciones	30 grs cada una
ACOMPAÑANTES		
Margarina	1 porción individual	10 grs
Mermelada	2 porción individual	10 grs
REFRIGERIO		
BEBIDA EN LECHE FRÍA O CALIENTE (75% LECHE o Lácteo ó Jugo con leche) avena, maicena, milo, malteada	1 vaso o pocillo	200 ó 240 c.c.
PRODUCTOS A BASE DE CEREALES (Panes variados, tostadas, arepas, tortas, ponqués,)	1 porción	50 grs
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 C/U
ALIMENTO REGULADOR HORTALIZAS, CRUDA O COCIDA	1 porción	100 grs. Cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO ARROZ O PASTA	1 porción	120 grs. Cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO PAPA, PLÁTANO O LEGUMINOSA	1 porción	120 grs. Cocido
LECHE	1 VASO	200 CC
MEDIA TARDE		
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	100 grs. Cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO cereal, tubérculo o plátano	1 porción	120 grs. Cocido
POSTRE CON LECHE O LACTEO	1 porción	60 grs /180 CC
MERIENDA		
BEBIDA EN LECHE FRIA O CALIENTE (75% LECHE o Lácteo ó Jugo con leche) avena, maicena, milo, malteada	1 vaso o pocillo	200 ó 240 c.c.

PRODUCTOS A BASE DE CEREALES (Panes variados, tostadas, arepas, tortas, ponqués,)	1 porción	50 grs

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 (MEDIA MAÑANA, MEDIA TARDE y nocturno).

DIETA HIPOPROTEICA

Dieta hipoproteica 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.

DIETA HIPOPROTEICA DE PROTEÍNA ALTO VALOR BIOLÓGICO

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.

DIETA DE PROTEÍNA 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 hipoproteica– 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 hipoproteica – 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.

ALIMENTACIÓN POR SONDA NASOGÁSTRICA O GASTROCLÍSIS

Se solicita con líquidos claros o líquidos totales de acuerdo a los requerimientos del paciente en cuanto a volumen y aportes nutricionales. Deben aportar aproximadamente 1 caloría por c.c. suministrado y se pueden usar módulos de nutrientes.

Cada toma debe ser suministrada en recipientes desechables debidamente marcados con fecha, número de cama y volumen a suministrar. Además, se debe colocar en cabecera de cama del paciente un formato donde especifique N. Tomas, volúmenes y aportes nutricionales completos, diligenciados por nutricionista del Contratista.

GASTROCLÍSIS LÍQUIDOS CLAROS

MODELO GASTROCLÍSIS LÍQUIDOS CLAROS					
HORARIO	**COMIDA**	**PREPARACIÓN**	**500 CC**	**1000 CC**	**1200 CC**
07:00 a.m.	**DESAYUNO**	GELATINA LIQUIDA	100 CC	200 CC	250 CC
10:00 a.m.	**MEDIA MAÑANA**	CONSOME DE CARNE Y POLLO SIN GRASA	100 CC	200 CC	200 CC
01:00 p.m.	**ALMUERZO**	GELATINA LIQUIDA	100 CC	200 CC	250 CC
04:00 p.m.	**MEDIA TARDE**	CONSOME DE CARNE Y POLLO SIN GRASA	100 CC	200 CC	250 CC
07:00 p.m.	**COMIDA**	AROMATICA CON AZUCAR O AGUA DE	100 CC	200 CC	250 CC

		PANELA			

Cada toma debe ser suministrada en recipientes desechables debidamente marcados con fecha, número de cama y volumen a suministrar. Además, se debe colocar en cabecera de cama del paciente un formato donde especifique no. Tomas, volúmenes y Aportes nutricionales completos, diligenciados diariamente por nutricionista del Contratista.

GASTROCLISIS LIQUIDOS COMPLETOS

MODELO GASTROCLISIS LIQUIDOS COMPLETOS					
HORARIO	**COMIDA**	**PREPARACION**	**1000 CC**	**1200 CC**	**1500 CC**
07:00 a.m.	**DESAYUNO**	MEZCLA SORBETE DE FRUTA	200 CC	200 CC	300 CC
10:00 a.m.	**MEDIA MAÑANA**	MEZCLA LICUADO DE PECHUGA DE POLLO, VEGETALES Y ENERGETICO)	200 CC	200 CC	300 CC
01:00 p.m.	**ALMUERZO**	MEZCLA (SORBETE DE FRUTA)	200 CC	300 CC	300 CC
04:00 p.m.	**MEDIA TARDE**	MEZCLA LICUADO DE PECHUGA DE POLLO, VEGETALES Y ENERGETICO)	200 CC	300 CC	300 CC
07:00 p.m.	**COMIDA**	MEZCLA (CANDIL)	200 CC	200 CC	300 CC

Para preparación de estas mezclas se dispondrá de suplementos nutricionales completos y módulos de proteínas, cuyo costo está incluido en el valor de las dietas.

Cada toma debe ser suministrada en recipientes desechables debidamente marcados con fecha, número de cama y volumen a suministrar. Además, se debe colocar en cabecera de cama del paciente un formato donde especifique tomas, volúmenes y aportes nutricionales completos diligenciados a diario por Nutricionista del consorcio.

DIETA NORMAL PEDIÁTRICA (PARA PACIENTES PEDIÁTRICOS)

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 MEDIA MAÑANA, MEDIA TARDE 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 PEDIÁTRICA		
DESAYUNO		
ALIMENTO	**MEDIDA**	**CANTIDAD**
Fruta o compota natural	1 porción	100 grs
Caldo (Con pollo, carne molido o licuado) sin grasa	1/2 TAZA	150 CC
BEBIDA EN LECHE (75% LECHE – 25% INFUSIÓN) café, té, chocolate) O LACTEO	1 pocillo	240 c.c.
ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso) bajos en grasa	1 unidad o 1 porción	50 grs
ALIMENTO ENERGÉTICO CEREAL (Panes variados de texturas suaves, Cereales	1 porciones	30 grs cada una
ACOMPAÑANTES		
Margarina	1 porción individual	10 grs
Mermelada	2 porción individual	10 grs
MEDIA MAÑANA		
Jugo de Fruta en leche	1 porción	200 grs
PRODUCTOS A BASE DE CEREALES (galletas)	1 porciones	30 grs
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	120 grs. Cocido
ALIMENTO REGULADOR HORTALIZAS (CRUDAS O COCIDAS)	1 porción	100 grs.
ALIMENTO ENERGÉTICO ARROZ O PASTA	1 porción	80 GRS
ALIMENTO ENERGÉTICO PAPA, PLÁTANO O LEGUMINOSA (purés, tortas o soufflés)	1 porción	80 GRS
POSTRE O COMPOTA DE FRUTA	1 porción	60 grs
MEDIA TARDE		
Gelatina	1 porción	60 grs

PRODUCTOS A BASE DE CEREALES (Panes variados, tostadas, arepas, tortas, ponqués,)	1 -2 porciones	60 o 30 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	120 grs. Cocido
ALIMENTO REGULADOR HORTALIZAS (CRUDAS O COCIDAS)	1 porción	100 grs.
ALIMENTO ENERGÉTICO ARROZ O PASTA	1 porción	80 GRS
POSTRE O COMPOTA DE FRUTA	1 porción	60 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. Las preparaciones deben ofrecerse en, tortas, trozos y cortes pequeños.

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 I (6 - 9 MESES)

MODELO - DIETA COMPLEMENTARIA		
DESAYUNO		
ALIMENTO	**MEDIDA**	**CANTIDAD**
Compota natural	1 porción	100 grs
Caldo de papa con pollo o carne licuado	1/2 TAZA	150 CC
BEBIDA EN LECHE INFANTIL avena o maicena (75% LECHE)	1 pocillo	200 cc
ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso) bajos en grasa	1 unidad o 1 porción	50 grs

ALIMENTO ENERGÉTICO CEREAL (Panes variados de texturas suaves, Cereales	1 porciones	30 grs
ACOMPAÑANTES		
Margarina	1 porción individual	10 grs
Mermelada	2 porción individual	10 grs
MEDIA MAÑANA		
Compota natural	1 porción	100 grs
PRODUCTOS A BASE DE CEREALES (galletas)	1 porciones	30 grs
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
POSTRE CON LECHE	1 porción	60 grs
MEDIA TARDE		
papilla de cereal infantil	1 porción	60 grs
Fruta en compota natural	1 porciones	60 grs
COMIDA		
Compota natural	1 porción	100 grs
PRODUCTOS A BASE DE CEREALES (galletas)	1 porciones	30 grs
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
POSTRE CON LECHE	1 porción	60 grs

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) 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 MEDIA MAÑANA y MEDIA TARDE 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.
5. De acuerdo a solicitud de Nutricionista Clínica se puede suministrar bebidas con leche deslactosada.

1. **NOTA:** El MDN – Ejército Nacional – DISPENSARIO MEDICO ORIENTE, se reserva la facultad de realizar adjudicaciones por cantidades superiores a las mínimas exigidas de acuerdo con la necesidad plasmada en el estudio previo y al presupuesto respaldado por el CDP asignado al presente proceso.

DIETA RENAL:

DIETA RENAL		
ALIMENTO	**MEDIDA**	**CANTIDAD**
DESAYUNO		

Bebida caliente, café con leche descremada y deslactosada, te y/o aromática.	1 vaso	120cc
Alimento energético cereal: tostada integral, galletas integrales	1 porción	30-50 grs
Fruta entera pera, manzana sandia, kiwi.	1 porción	60-100grs
Alimento proteico: huevo cocinado y/o queso bajo en grasa y sin sal.	1 porción	45-50grs
MEDIA MAÑANA		
Yogurt descremado	1 vaso	120cc
Granola sin azúcar	1 Taza	120grs
Fruta entera y/o picada	1 porción	60-100grs
ALMUERZO		
Agua	1 vaso	100cc
Fruta entera o picada.	1 porción	60-100grs
Alimento regulador: vegetales cocidos salteados en aceite de oliva, ensalada de remolacha con zanahoria, aderezada con 1 cdta de aceite de oliva y/o ensalada de lechuga y tomate, aderezada con 1 cdta de aceite de linaza.	1 Taza	100-120grs
Alimento energético: arroz parborizado/integral, puré de calabaza natural, y/o papas asadas.	1 porción	120grs
Alimento proteico de origen animal: pollo, pavo, salmon, y/o lomo de cerdo.	1 Porción	45-50grs
Agua	1 vaso	100cc
Porción de fruta entera y/o picada (pera, mandarina, manzana, melocotón) etc…	1 porción	60-100grs
MEDIA TARDE		
Tostadas integrales y/o galletas integrales.	1 porción	30-50grs
Vaso de avena en hojuelas, yogur descremado y deslactosado y/o 1 aromática natural sin azúcar.	1 vaso	100cc
Fruta entera y/o picada.	1 porción	60-100grs
CENA		
Alimento proteico de origen animal: pollo, pavo, salmon, y/o lomo de cerdo.	1 porción	45grs
Alimento energético: arroz parborizado/integral, pastas integrales y/o crema de calabazin	1 Taza	100-120grs
Alimento regulador: ensalada calabazin (1 taza), zanahoria (25 g) y cebolla (10g), aderezada con 1 cucharadita de aceite de oliva, verduras cocinadas salteadas + aceite de oliva extravirgen.	1 Taza	100-120grs
Agua	1 vaso	100cc
Porción de fruta entera y/o picada (pera, mandarina, manzana, melocotón), etc…	1 porción	60-100grs

NOTAS ACLARATORIAS:

Las composiciones de dos dietas serán valoradas con los precios de las siguientes dietas, así:

DIETA HIPOSODICA-HIPOGLUSIDA: Se tendrá como valor ofertado para la de la dieta hiposódica.
DIETA LIQUIDA-HIPOGRASA: Se tendrá como valor ofertado para la de la dieta liquida
DIETA HIPOGRASA-BLANDA: Se tendrá como valor ofertado para la de la dieta blanda.
DIETA BLANDA-HIPOSODICA-HIPOGRASA: Se tendrá como valor ofertado para la de la dieta hiposodica.
DIETA LIQUIDA CLARA-HIPOSODICA: Se tendrá como valor ofertado para la de la dieta líquida clara.
DIETA HIPOGLUSIDA-RENAL: Se tendrá como valor ofertado para la de la dieta hiposódica.
DIETA BLANDA-ASTRINGENTE: Se tendrá como valor ofertado para la de la dieta ASTRINGENTE.

Horario de suministro de las dietas en los servicios:

El DMORI debe a entregar a la entidad los partes del personal en observación u hospitalización como se establece a continuación:

- Desayuno 5:00 am
- Almuerzo 10:00 am
- Cena 4:00 pm

NOTA. Si se presentan novedades, deberán ser informadas de inmediato a la entidad contratada.
Las dietas se deben entregar de acuerdo a lo establecido y los refrigerios se entregarán según necesidad por parte del contratista.

- Desayuno: 7:00 am
- Refrigerio 10:00 am
- Almuerzo: 1:00 pm
- Refrigerio: 4:00 pm
- Cena 7:00 pm
- Refrigerio nocturno: 10:00 pm

Presentación
Los alimentos serán adecuadamente presentados en cuanto cantidad establecidas, temperatura, condiciones de higiene, aseo y emplatado.

Transporte: La entidad deberá garantizar las condiciones adecuadas de traslado de alimentos, seguridad higiene, temperatura.

3. CLASIFICACIÓN UNSPSC

La necesidad que se pretende satisfacer tiene relación directa con la destinación de los recursos asignados dichos elementos requeridos se encuentran disponibles en el mercado y están previstos en el plan de compras de la entidad con su respectivo código de conformidad con el clasificador UNSPSC-vs 14-0801.

	Segmento	Familia	Clase	Producto	NOMBRE DEL SEGMENTO
Codificación de Bienes y Servicios	90	10	17	00	Servicios de cafetería
	93	13	16	07	Servicios de distribución de alimentos
	93	13	16	08	Servicios de suministro de alimentos
	50	19	30	00	Bebidas y Comidas Infantiles
	50	19	30	01	Comida para infante
	91	11	16	03	Servicios de cocina o preparación de comidas
	85	15	16	00	Asuntos nutricionales
	85	15	16	07	Control o programas de dietas
	85	15	00	00	Servicios alimenticios y de nutrición
	51	19	19	00	Suplementos dietéticos y productos de terapia alimenticia

4. PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto asignado para la ejecución del presente proceso es de **CIENTO TREINTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($130.000.000) M/CTE IVA INCLUIDO** (SI APLICA)**,** se encuentra respaldado mediante el siguiente Certificado de Disponibilidad Presupuestal CDP Nº 13324 del 19 de enero de 2024, expedido por el Jefe de Presupuesto del DMORI por el Rubro presupuestal A-02-02-02-006-003 ALOJAMIENTO; SERVICIO DE SUMINISTROS DE COMIDA Y BEBIDA APALANCAMIENTO VIGENCIA 2024.

PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: A partir de la suscripción del acta de inicio hasta el 15 DE DICIEMBRE DE 2024**.**

POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	VALOR
A-02-02-02-006-003 ALOJAMIENTO; SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS (DIETAS HOSPITALARIAS) APALANCAMIENTO VIGENCIA FUTURA 2024 Y 2025	NACIÓN	16	CSF	$ 130.000.000,00

5. ANÁLISIS DEL SECTOR

ORIGEN DEL BIEN Y/O SERVICIO

La adquisición de los servicios objeto de este proceso, se encuentra disponible en el mercado nacional y extranjero, por lo tanto, en virtud de lo previsto en el artículo 21 de la Ley 80 de 1993, se preferirá la oferta de los servicios de origen nacional en el mercado.

En virtud de lo prescrito en el Decreto 1082 de 2015, en concordancia con lo establecido en el parágrafo 2° del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, en desarrollo de los procesos de selección de mínima cuantía las entidades estatales se abstendrán de aplicar las reglas y procedimientos establecidos para las demás modalidades de selección, así como de adicionar etapas, requisitos o reglas a las expresamente establecidas en las normas citadas.

Por lo anterior, en el presente proceso no se le dará aplicabilidad a la Ley 1089 de 2006 y el decreto reglamentario 660 de 2007, ni a la Ley 816 de 2003.

3.1 ANÁLISIS ECONÓMICO

En cumplimiento a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, se señala que de conformidad con el objeto del presente proceso el cual **"SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN Y ATENCIÓN PRIORITARIA DEL DISPENSARIO MEDICO ORIENTE".,** es de carácter lícito, se encuentra amparado por los artículos 1518 y 1519 del Código Civil, la normatividad contractual vigente (Decreto 1082 de 2015, Ley 80 de 1993).

El Sistema de Salud de las Fuerzas Militares y de la Policía Nacional, es un conjunto interrelacionado de instituciones, articuladas entre sí, y era necesario que se llevara de manera unificada para el cumplimiento de la misión, cual es prestar el servicio público esencial en salud a sus afiliados y beneficiarios y los servicios que presta el Subsistema de Salud de las Fuerzas Militares.

Por tanto, es obligación de la entidad, el asegurar la continuidad de los servicios de atención domiciliaria para generar un adecuado servicio para los afiliados y beneficiarios del Subsistema de Salud de las Fuerzas Militares, por cuanto su inobservancia haría incurrir a la entidad en posibles violaciones a derechos fundamentales contemplados constitucionalmente en el artículo 44 de la C.N. y consagrado como servicio público de acuerdo al artículo 49 de la misma.

3.1.2 ASPECTOS GENERALES

Los proyectos para la prestación de servicios médicos en los Establecimientos de Sanidad Militar requieren la contratación de Bienes y Servicios para la VIGENCIA 2023, estos rubros presupuestales asignados por la DISAN son para garantizar el buen funcionamiento de las diferentes áreas y dependencias de los E.S.M, la asignación de los diferentes rubros presupuestales hacen favorable las condiciones de trabajo y del entorno para una prestación de servicios de salud de primer y segundo nivel aceptable, las necesidades de los Dispensarios Médicos son demasiado extensas y se hace necesario optimizar los recursos debido a las condiciones reducidas presupuestales.

Los Establecimientos de Sanidad Militar cumplen misiones específicas en desarrollo de la misión institucional, lo cual requiere contar con el servicio de bienes y servicios que permiten el funcionamiento diario de los E.S.M., esto con el fin de promover un excelente servicio de salud tanto en su propia red como en la red externa, dentro de las normas de una eficiente gestión administrativa y de apoyo en cada una de las áreas.

En el presente documento se deja constancia de la viabilidad que tiene el proceso desde el punto de vista legal, comercial, financiero, organizacional, técnico, conforme la sustentación que sobre cada aspecto se adelante, en cumplimiento a lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 y el respectivo manual de análisis del sector expedido por Colombia Compra Eficiente.

De conformidad con lo establecido en el artículo Decreto 1082 de 2015 que dice:

(…) Deber de análisis de las Entidades Estatales. La Entidad Estatal debe hacer durante la etapa de planeación el análisis necesario para conocer el sector "Por el cual se reglamenta el sistema de compras y contratación pública" Página 8 de 44 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. Cuando el objeto de la contratación incluya la realización de una obra, la entidad contratante deberá contar con los estudios y diseños que permiten establecer la viabilidad del proyecto y su impacto social, económico y ambiental (…).

En atención a lo dispuesto por el decreto 1082 de 2015, se procede a establecer el contexto del proceso de contratación desde los ámbitos legal, comercial, financiero, organizacional y técnico, con el fin de identificar algunos de los riesgos y determinar los requisitos habilitantes, para lo cual se plasma el siguiente análisis.

Desde el punto de vista legal: se trata de una actividad lícita que puede ser susceptible de negociación y que para su prestación no se requiere de permisos, licencias u otras autorizaciones legales.

Desde el punto de vista comercial: se realizó la consulta en el mercado local obteniéndose como resultado que existen empresas que suministran dichos bienes objeto del presente proceso, dentro de las cuales se encuentran las enunciadas en el estudio de mercado cuyas cotizaciones sirvieron de soporte para establecer el presupuesto oficial.

Desde el punto de vista financiero y organizacional: se realizó el análisis de procesos anteriores adelantados con igual objeto por la Entidad, determinándose que los indicadores financieros y de organización establecidos en este estudio previo, son acordes a la cuantía y a la naturaleza del objeto, por lo tanto, cualquier empresa sólida en el mercado podría cumplirlos, a satisfacción de los intereses perseguidos por la Entidad.

Desde el punto de vista técnico: las especificaciones técnicas que determinan el alcance del objeto a contratar, además de estar acorde con la necesidad descrita, son directamente proporcionales con la naturaleza de los bienes y de posible consecución en el mercado.

Desde el punto de vista de los riesgos: La estimación y asignación de riesgos que se determinan en el presente estudio previo, son el resultado de la experiencia que la Entidad ha tenido en procesos y contratos anteriores con igual objeto y a la vez, en las posibles eventualidades que acuerdo a la modalidad de selección, a la naturaleza del objeto a contratar y a la forma de ejecución del contrato, podrían tener lugar.

A medida que se adquieran los bienes y/o servicios planeados generan un ambiente propicio que contribuye a un excelente desempeño de los E.S.M, para la atención del personal de usuarios y beneficiaros del Subsistema de Salud de las Fuerzas Militares generando una atención con calidad, eficaz y eficiente. Razones por las cuales se ve necesario la adquisición de **"SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN Y ATENCIÓN PRIORITARIA DEL DISPENSARIO MEDICO ORIENTE"**
El servicio de atención domiciliaria a contratar es realizado por empresas con la capacidad e infraestructura, el personal capacitado y los medios de atención acorde al mercado, con el fin de poder suplir la prestación del servicio, con el fin de garantizar un adecuado trato a los usuarios asignados al DMORI y sus unidades satélites.

Cabe resaltar que las muestras de laboratorio son un compendio de piezas que sirven para analizar la salud y el estado físico de una persona. Estas pruebas pueden ser sangre, orina, tejido corporal, entre otros. Para su análisis requiere de equipo especializado y un profesional que haga los exámenes.

3.1.3. ANÁLISIS REFERENCIAL DEL SECTOR

¿Qué son las dietas hospitalarias?

Las dietas hospitalarias son planes de alimentación mediante los cuales se seleccionan los alimentos más adecuados, para garantizar que un enfermo hospitalizado mantenga o alcance un estado de nutrición óptimo (Goikoetxea, 2008). Pueden perseguir un efecto terapéutico, de mantenimiento o preventivo.

Las dietas hospitalarias son un elemento esencial del proceso de recuperación del enfermo, que parte de sus necesidades y restricciones, de ahí que su naturaleza sea esencialmente individualizada. Un enfermo puede necesitar una dieta hipercalórica debido a que está desnutrido, mientras otros, por el contrario, necesitarán una restricción en la ingesta de calorías.

La alimentación hospitalaria está soportada en un amplio conocimiento nutricional y clínico basado en la evidencia científica, acerca del proceso de cuidado nutricional del paciente, convirtiéndose en parte fundamental del tratamiento de la enfermedad. Un objetivo de esta terapéutica es disminuir las estancias hospitalarias y por consiguiente el costo de las mismas, minimizando el compromiso del estado nutricional.

De acuerdo con el criterio clínico, las Instituciones Prestadoras de Salud (IPS) deben suministrar alimentación a sus pacientes hospitalizados, la cual se encuentra costeada en la internación. Históricamente la percepción de los pacientes frente a la alimentación hospitalaria no ha sido la mejor, en especial en su valoración hedónica, a pesar de los esfuerzos por cumplir con el rigor técnico.

Para el usuario hospitalizado la percepción de la calidad en el suministro de la dieta se centra en orden de importancia en la presentación y el tamaño de porción, luego juzga las características sensoriales como el sabor y el olor; paralelamente mide la atención del personal y la vajilla donde vienen servidos los alimentos para su consumo. Por eso, para alcanzar la meta de la calidad total de los procesos se han creado nuevas técnicas en la industria gastronómica hospitalaria, asimismo reevaluado estándares de aceptación y consumo para lograr que este componente tenga el grado de satisfacción que exige los estándares de acreditación en las instituciones de salud.

En síntesis, la alimentación hospitalaria se convierte en un indicador de resultado importante para evaluar la satisfacción dentro de un sistema de gestión de calidad en salud, razón por la cual este artículo tiene como objetivo contextualizar la percepción de los pacientes hospitalizados, desde una escala valorativa de sus expectativas frente a la dieta, sirviendo como un elemento cualitativo para promover el mejoramiento continuo y afianzar la competitividad con miras a lograr visibilidad nacional e internacional.

En cumplimiento a lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, se señala que de conformidad con el objeto del presente proceso el cual es el **"SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN Y ATENCIÓN PRIORITARIA DEL DISPENSARIO MEDICO ORIENTE",** es de carácter licito, se encuentra amparado por los artículos 1518 y 1519 del Código Civil, la normatividad contractual vigente (Decreto 1082 de 2015, Ley 80 de 1993).

El Sistema de Salud de las Fuerzas Militares y de la Policía Nacional, es un conjunto interrelacionado de instituciones, articuladas entre sí, y era necesario que se llevara de manera unificada para el cumplimiento de la misión, cual es prestar el servicio público esencial en salud a sus afiliados y beneficiarios y los servicios que presta el Subsistema de Salud de las Fuerzas Militares.

Por tanto, es obligación de la entidad, el asegurar la continua prestación de los servicios de salud para afiliados y beneficiarios del Subsistema de Salud de las Fuerzas Militares, por cuanto su inobservancia haría incurrir a la entidad en posibles violaciones a derechos fundamentales contemplados constitucionalmente en el artículo 44 de la C.N. y consagrado como servicio público de acuerdo al artículo 49 de la misma.

Las dietas hospitalarias ocupan un espacio delicado por naturaleza: representan uno de los grandes retos de la gestión hospitalaria, tanto a nivel de costes como de logística, y a la vez es uno de los puntos más importantes a la hora de valorar los servicios recibidos por parte del paciente. Los menús de un restaurante tienen que agradar y generar beneficios, los menús de las dietas hospitalarias tienen que ayudar a mejorar la salud del paciente y/o mantener un estatus nutricional óptimo, incurrir en la menor cantidad de costes posibles y también, cómo no, ser del agrado de la persona hospitalizada.

Las dietas hospitalarias son planes de alimentación mediante los cuales se seleccionan los alimentos más adecuados, para garantizar que un enfermo hospitalizado mantenga o alcance un estado de nutrición óptimo (Goikoetxea, 2008). Pueden perseguir un efecto terapéutico, de mantenimiento o preventivo.

Las dietas hospitalarias son un elemento esencial del proceso de recuperación del enfermo, que parte de sus necesidades y restricciones, de ahí que su naturaleza sea esencialmente individualizada. Un enfermo puede necesitar una dieta hipercalórica debido a que está desnutrido, mientras otros, por el contrario, necesitarán una restricción en la ingesta de calorías.

Tipos fundamentales de dietas hospitalarias

Hay enfermos que no necesitan un régimen dietético especial, debido a que no tiene déficits nutricionales ni su enfermedad demanda el control de determinados nutrientes. En esos casos se aplicaría lo que se denomina dieta basal o normal. Estas dietas hospitalarias deben tener en cuenta los gustos del paciente, pero también la necesidad de mantener un estado de nutrición óptimo.

Cuando una persona hospitalizada presenta necesidades nutricionales específicas, en MEDIA TARDE se aplica una dieta terapéutica, que no es más que un plan de alimentación adaptado a las características del enfermo y que es parte importante de su tratamiento médico. La gran diversidad de dietas terapéuticas hace necesario que le dediquemos un apartado en nuestro artículo.

Dietas hospitalarias: tipos de dietas terapéuticas

La clasificación por categorías de cualquier proceso conlleva la existencia de criterios clasificatorios, las dietas terapéuticas no son la excepción. Así, se pueden distinguir:

1. Dietas de progresión: Dieta líquida: indicada a las personas que necesitan muy poca estimulación gastrointestinal o que estén pasando de la alimentación parental a la oral. Está compuesta por alimentos líquidos a una temperatura ambiental, por ejemplo, un caldo.

Dieta semilíquida: compuesta por alimentos de textura líquida y pastosa, como yogurt o gelatina. También por alimentos triturados. Es un paso intermedio entre la dieta líquida y la blanda.

Dieta blanda: muy usada en la transición de una dieta semilíquida a una normal. Los alimentos son de textura blanda, pero enteros, con bajo contenido de fibra y grasas. Por ejemplo, fideos, pan de molde o puré de patatas.

2. Dietas con restricción calórica: Empleadas habitualmente en personas obesas o con sobrepeso. Se restringe la ingesta calórica, pero cuidando la aportación de nutrientes esenciales. Se suele emplear las siguientes dietas:

Dieta hipocalórica de 1000 kcal

Dieta hipocalórica de 1500 kcal

Dieta hipocalórica de 1800 kcal

3. Dietas con restricción glucémica: Aunque también se restringe la cantidad de calorías diarias, la restricción se hace fundamentalmente sobre la ingesta de carbohidratos. Incluye:

Dieta diabética de 1500 kcal

Dieta diabética de 1000 kcal

Dieta diabética de 1000 kcal

4. Dietas con modificación de la ingesta proteica

Dieta hipoproteica (de 40g o 20 g): dietas hospitalarias bajas en proteínas. Suelen prescribirse a personas con enfermedad renal.

Dieta hiperproteica: en sentido contrario de la anterior, esta dieta aumenta la cantidad diaria de proteína que ingiere una persona. Se aplica en caso de personas desnutridas, con infecciones, cáncer o VIH.

Sin gluten: el gluten es una proteína presente en muchos cereales. La dieta sin gluten la suelen seguir las personas celíacas, que son intolerantes a esa proteína.

5. Dietas con modificación de lípidos

Dieta hipo lipídica: se aplica en enfermos que tienen colesterol y triglicéridos altos.

Dieta de protección biliopancreática: recomendada para personas con enfermedades de la vesícula biliar o con pancreatitis. Se restringe significativamente la ingesta de grasas.

6. Dietas con modificación de fibra

Dieta sin residuos: dieta muy baja en fibra, lactosa y grasas. Se usa frecuentemente antes de operaciones del colon que requieren limpieza del intestino grueso.

Dieta astringente: también es una dieta sin residuos, orientada de forma habitual a personas con gastroenteritis o con otras enfermedades que causan diarreas. (shoper istacar)

Dieta laxante o rica en residuos: si con las dos anteriores dietas hospitalarias se evitaba la fibra, con la dieta laxante vamos aumentar su ingesta y también la de líquidos. Es común su uso en casos de estreñimiento.

Las dietas hospitalarias mencionadas son algunas de las más conocidas y aplicadas, pero en la práctica clínica existen muchas más, debido precisamente a la individualidad inherente a la dietoterapia. La tecnología cambiando la gestión de las dietas hospitalarias. La tecnología está cambiando la planificación, elaboración y distribución de las dietas hospitalarias. Estos son algunos ejemplos:

Robots que llevan los alimentos: y no solo los transportan, sino que mantienen las condiciones de temperatura necesarias y se aseguran de que la comida es entregada a la persona indicada.

Impresoras de comida en 3D: los purés pueden volverse muy atractivos usando una impresora en 3D que crea formas inimaginables. Una empresa española ya comercializa un modelo de estas impresoras de alimentos.

Pedir un menú desde el móvil: parece un poco lejano que ocurra en los centros públicos, pero en algunos hospitales privados, sobre todo estadounidenses, es una realidad. La persona puede elegir mediante una aplicación lo que le gustaría comer ese día, teniendo en cuenta su dieta, por supuesto.

Software que permiten crear menús teniendo en cuenta las características del enfermo: detrás de la app anterior hay potentes softwares que, haciendo uso de registros electrónicos, permiten generar menús individualizados, ahorrando tiempo y dinero a los gestores de los centros hospitalarios.

Después de unos difíciles años 2016-2017, la industria de alimentos-bebidas probablemente repuntará a ritmos cercanos a 3% real durante 2018 (vs. -0,3% real un año atrás), siendo uno de los subsectores industriales más dinámicos. Atrás parecen haber quedado las afectaciones climáticas por los fenómenos de El Niño-Niña y los daños por excesivas devaluaciones cambiarias superiores a 20% promedio anual de años anteriores (ver Comentario Económico del Día 21 de noviembre de 2016).

En efecto, según los más recientes datos de la Encuesta Mensual Manufacturera, el sector de alimentos-bebidas viene repuntando a ritmos de 2,9% real anual en el acumulado doce meses a octubre de 2018 (vs. 0,3% real anual un año atrás), superando 2,5% promedio de la industria (ver gráfico adjunto). Allí ha incidido la moderada recuperación del consumo de los hogares (2,8% anual proyectado para 2018 vs. 1,8% en 2017), contrarrestando la desaceleración en la producción agropecuaria (2,7% anual en 2018 vs. 5,6% en 2017), después de las sobre-ofertas del año anterior. Más aún, dichas sobre-ofertas han implicado menores costos de insumos para la industria de alimentos-bebidas (pero siendo una verdadera crisis de rentabilidad para los agricultores).

A dichos factores coyunturales, se suman mejoras estructurales en la optimización de la cadena logística del sector, la ampliación-desarrollo del portafolio de productos (principalmente en líneas saludables) y la apertura de nuevos mercados internacionales.

Al interior del agregado de la industria de alimentos-bebidas se destacaron los siguientes subsectores: i) bebidas (+3% real anual en el acumulado doce meses a octubre de 2018; aportando +1pp a la variación del sector); ii) cárnicos (+7%; +0,8pp); y iii) azúcar (+8,9%; +0.6pp). El único subsector que registró contracciones fue el de panadería (-0,6% real anual acumulado doce meses a octubre de 2018). Veamos todo esto con algún detalle.

Ya mencionamos cómo la producción de bebidas (subsector con mayor peso en el agregado) exhibió un crecimiento del +3% real anual en el acumulado doce meses a octubre de 2018 (vs. -4,4% un año atrás). Ello obedeció a: i) efectos estadísticos favorables, después de las contracciones de 2017 (tras aumentos de +13% anual de mediados de 2016, en pleno pico del agudo Fenómeno de El Niño); ii) la mayor demanda de bebidas alcohólicas generada por el mundial de fútbol; y iii) la dilución del efecto del (necesario) incremento de la tasa general del IVA de 16% a 19% (Ley 1819 de 2016).

Por su parte, la producción cárnica creció 7% real anual en el acumulado doce meses a octubre de 2018 (vs. 2% un año atrás). Ello pese a: i) la débil recuperación del sacrificio de ganado vacuno (+1% anual vs. -5,2% un año atrás), con afectaciones por los rebrotes de fiebre aftosa; y ii) el efecto sustitución con la carne de pollo (3,9% vs. 5,8%) y cerdo (8,4% vs. 3,5%). En esto último, las preferencias de los consumidores se han inclinado por las carnes blancas, dadas las ventajas en materia de precios y salud que ofrecen vs. las carnes rojas.

La producción industrial azucarera se aceleró a ritmos de 8,9% real anual en el acumulado doce meses a octubre de 2018 (vs. 1,9% anual un año atrás). En dicho dinamismo han jugado: i) la normalización climática (según lo comentado); ii) la buena dinámica del mercado de etanol, dada la mayor demanda por el aumento en la mezcla de combustibles hacia 10% (vs. 8% de años atrás), todo lo cual probablemente llevará la producción del carburante a niveles récord de 500 millones de litros en 2018; y iii) la normalización de las exportaciones de azúcar hacia Perú, habiendo retirado el sobre-arancel de 10% a productos azucareros colombianos.

Por el contrario, la producción industrial de productos de panadería se contrajo -0,6% real anual en los acumulados doce meses a octubre de 2018 (vs. -2% un año atrás). Allí se tienen tendencias estructurales de menor consumo en la población joven (hábitos saludables) y adultos mayores (restricciones alimenticias-médicas); aunque los productos de panadería aún representan un renglón importante en el consumo de los hogares colombianos.

Prospectivamente, la industria de alimentos-bebidas podría continuar acelerándose hacia crecimientos en el rango 3,5%-4% real en 2019 (vs. 3% que se habría observado en 2018). Ello estaría explicado por: i) repuntes moderados en el consumo de los hogares hacia 3,6% en 2019 (vs. 2,8% proyectado para 2018); ii) el efecto positivo del Fenómeno de El Niño (de intensidad moderada) sobre el consumo de bebidas (aunque deberán monitorearse potenciales afectaciones sobre la cosecha agropecuaria); y iii) la elevada capacidad de innovación del sector, adaptándose a las nuevas tendencias alimenticias de los consumidores (principalmente en la línea saludable).

Resta observar cuál será el efecto de la aplicación del IVA plurifásico a gaseosas-cervezas sobre la producción-ventas del sector de la recién expedida Ley de Financiamiento (Ley 1943 de 2018).

PROPIEDADES DE LOS NUTRIENTES

Los nutrientes son sustancias presentes en los alimentos con propiedades específicas sobre el funcionamiento de nuestro organismo. Para gozar de una buena salud, es imprescindible que los tomemos todos y en las proporciones adecuadas. Cuanto más variada sea nuestra alimentación más fácil nos será conseguir este objetivo; y la dieta Mediterránea es un muy buen modelo de equilibrio nutricional. Podemos clasificar los nutrientes según la cantidad que requerimos, es decir:

macronutrientes (hidratos de carbono, proteínas y grasas), los necesitamos en grandes cantidades y nos aportan energía; y los micronutrientes (vitaminas y minerales), los necesitamos en pequeñas cantidades y no nos aportan energía

Sector económico

Se refiere a una parte de la actividad económica cuyos elementos tienen características comunes, guardan una unidad y se diferencian de otras agrupaciones. Su división se realiza de acuerdo con los procesos de producción que ocurren al interior de cada uno de ellos. Según la división de la economía clásica, los sectores de la economía son los siguientes:

- Sector primario o sector agropecuario
- Sector secundario o sector industrial
- Sector terciario o sector de servicios.

SECTORES ECONOMICOS			
PRIMARIO	El sector primario o sector agrícola de la economía comprende todas aquellas actividades económicas relacionadas con la obtención de productos y bienes directamente de la naturaleza. En este sector no se realiza ningún tipo de transformación al bien o producto obtenido.	**ACTIVIDADES DEL SECOR**	➢ Sector Ganadero ➢ Sector Pesquero ➢ Sector Agrícola ➢ Sector Minero ➢ Sector forestal
SECUNDARIO	Dentro de las actividades económicas incluidas en el sector secundario podemos encontrar todas aquellas relacionadas con la industria. El sector industrial, a diferencia del sector primario, en donde se obtienen las materias primas, se caracteriza por ejecutar procedimientos industriales para transformar dichas materias primas, bienes o mercancías, en bienes de equipo o productos que puedan ser consumidos.		➢ Sector Industrial ➢ Sector Energético ➢ Sector Minero ➢ Sector de la Construcción ➢ Sector Metalurgia
TERCIARIO	El sector terciario de la economía agrupa todas aquellas actividades relacionadas con la prestación de servicios. Dentro de este sector no se encuentra la realización ni producción de mercancías de consumo ni bienes de equipo. En el sector terciario se presentan todas las actividades que prestan algún servicio a la comunidad, a las empresas y a las personas en general.		➢ Sector Transporte ➢ Sector Comunicaciones ➢ Sector Comercial ➢ **Sector Salud** ➢ Sector Turismo ➢ Sector Sanitario ➢ Sector Educativo ➢ Sector de las Artes ➢ Sector Financiero ➢ Sector Administrativo

5.2.1.4 Sector primario o agropecuario: Es el sector que obtiene el producto de sus actividades directamente de la naturaleza, sin ningún proceso de transformación. Dentro de este sector se encuentran la agricultura, la ganadería, la silvicultura, la caza y la pesca. No se incluyen dentro de este sector a la minería y a la extracción de petróleo, las cuales se consideran parte del sector industrial.

5.2.1.5 Sector secundario o industrial: Comprende todas las actividades económicas de un país, relacionadas con la transformación industrial de los alimentos y otros tipos de bienes o mercancías, los cuales se utilizan como base para la fabricación de nuevos productos. Se divide en dos subsectores: El Industrial extractivo: Extracción minera y de petróleo y el Industrial de transformación: Envasado de legumbres y frutas, embotellado de refrescos, fabricación de abonos y fertilizantes, vehículos, cementos, aparatos electrodomésticos y otros.

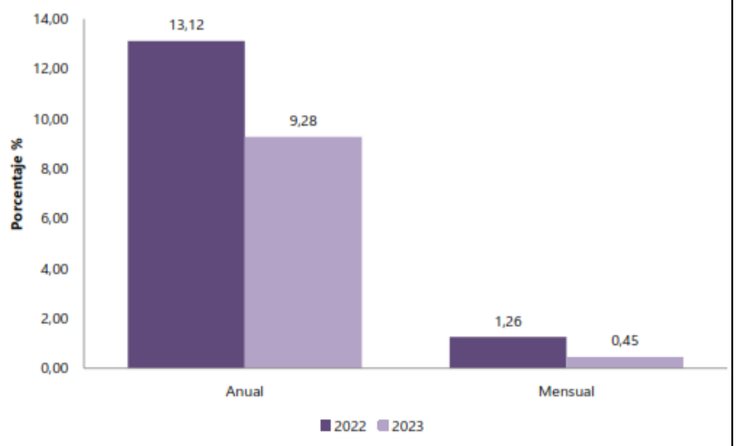
5.2.1.6 Sector terciario o de servicios: Se agrupan en este sector las actividades en las cuales se producen bienes intangibles y generalmente dichas actividades sirven de soporte a los dos sectores anteriores. Incluye todas aquellas actividades que no producen una mercancía en sí, pero que son necesarias para el funcionamiento de la economía. Como ejemplos de ello tenemos el comercio, los restaurantes, los hoteles, el transporte, los servicios financieros, las comunicaciones, los servicios de educación, los servicios profesionales, el Gobierno, LA SALUD y otros.

5.3 ASPECTOS GENERALES DE ORDEN ECONÓMICO

El índice de precios al consumidor (IPC) mide la evolución del costo promedio de una canasta de bienes y servicios representativa del consumo final de los hogares, expresado en relación con un período base. El dato del IPC, en Colombia, lo calcula mensualmente el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE).

En diciembre de 2023 la variación mensual del IPC fue 0,45%, la variación anual 9.28%.

Gráfico 1. IPC Variaciones
Total Nacional
Diciembre 2022 - 2023



Fuente: DANE, IPC.

En el mes de diciembre de 2023, el IPC registró una variación de 0,45%

(IPC) Índice de Precios al Consumidor

Variación anual y mensual - total nacional - 2022 - 2023 (Diciembre)

IPC	Diciembre			
	Variación Anual		Variación Mensual	
	2022	2023	2022	2023
IPC total	13,12	**9,28**	1,26	**0,45**

Fuente: DANE, IPC

En diciembre de 2023 la **variación anual del IPC** fue 9,28%, es decir, 3,84 puntos porcentuales menor que la reportada en el mismo periodo del año anterior, cuando fue de 13,12%.

1. Variación y contribución mensual por divisiones de gasto

En el mes de diciembre de 2023, el IPC registró una variación de 0,45% en comparación con noviembre de 2023, cinco divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (0,45%): Restaurantes y hoteles (1,50%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,86%), Recreación y cultura (0,72%), Bebidas alcohólicas y tabaco (0,68%) y por último, Bienes y servicios diversos (0,51%).

Por debajo se ubicaron: Transporte (0,25%), Salud (0,22%), Prendas de vestir y calzado (0,20%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (0,18%), Educación (0,00%), Información y comunicación (-0,18%) y por último, Alimentos y bebidas no alcohólicas (-0,42%).

Cuadro 3. IPC Variación y contribución mensual
Según divisiones de gasto
Diciembre 2022 - 2023

		2022		2023	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Restaurantes y hoteles	9,43	2,51	0,26	1,50	0,16
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	0,39	0,12	0,86	0,26
Recreación y cultura	3,79	1,02	0,04	0,72	0,02
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	1,43	0,02	0,66	0,01
Bienes y servicios diversos	5,36	1,23	0,07	0,51	0,03
TOTAL	100,00	1,26	1,26	0,45	0,45
Transporte	12,93	1,22	0,16	0,25	0,03
Salud	1,71	0,72	0,01	0,22	0,00
Prendas de vestir y calzado	3,96	0,60	0,02	0,20	0,01
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	1,02	0,04	0,16	0,01
Educación	4,41	0,00	0,00	0,00	0,00
Información y comunicación	4,33	0,06	0,00	-0,16	-0,01
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	2,66	0,52	-0,42	-0,06

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 (0,45%), se ubicaron en las divisiones de: Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles y Restaurantes y hoteles, las cuales aportaron 0,42 puntos porcentuales a la variación total.

Variación y contribución anual por divisiones de gasto

En el mes de diciembre de 2023, el IPC registró una variación de 9,28% en comparación con diciembre de 2022. En el último año, las divisiones Transporte (15,42%), Restaurantes y hoteles (13,22%), Bebidas alcohólicas y tabaco (11,95%), Educación (11,41%), Bienes y servicios diversos (10,08%) y por último, Salud (9,49%) se ubicaron por encima del promedio nacional (9,28%).

Entre tanto, las divisiones Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (9,26%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (8,94%), Recreación y cultura (7,10%), Prendas de vestir y calzado (5,23%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (5,00%) y por último, Información y comunicación (0,12%) se ubicaron por debajo del promedio nacional.

Cuadro 1. IPC Variación y contribución anual
Según divisiones de gasto
Diciembre 2022 - 2023

		2022		2023	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Transporte	12,93	11,59	1,49	15,42	1,96
Restaurantes y hoteles	9,43	16,54	1,54	13,22	1,36
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	8,37	0,14	11,95	0,20
Educación	4,41	5,96	0,24	11,41	0,43
Bienes y servicios diversos	5,36	13,09	0,69	10,08	0,53
Salud	1,71	9,53	0,16	9,49	0,16
TOTAL	100,00	13,12	13,12	9,28	9,28
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	6,94	2,25	9,26	2,84
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	18,25	0,73	8,94	0,37
Recreación y cultura	3,79	8,36	0,30	7,10	0,24
Prendas de vestir y calzado	3,96	11,22	0,38	5,23	0,17
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	27,61	4,66	5,00	0,99
Información y comunicación	4,33	0,25	0,01	0,12	0,00

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 anual se registraron 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 7,17 puntos porcentuales al acumulado anual de dicha variación.

Fuente: https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/precios-y-costos/indice-de-precios-al-consumidor-ipc/ipc-informacion-tecnica

PRODUCTO INTERNO BRUTO - PIB

El PIB representa el resultado final de la actividad productiva de las unidades de producción residentes. Se mide desde el punto de vista del valor agregado, de la demanda final o las utilizaciones finales de los bienes y servicios y de los ingresos primarios distribuidos por las unidades de producción residentes.

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

- Industrias manufactureras decrece 6,2% (contribuye -0,8 puntos porcentuales a la variación anual).
- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida decrece 3,5% (contribuye -0,7 puntos porcentuales a la variación anual).
- Construcción decrece 8,0% (contribuye -0,4 puntos porcentuales a la variación anual)

En lo corrido del año 2023pr, respecto al mismo periodo del año anterior, el Producto Interno Bruto presenta un crecimiento de 1,0%. Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades

Tabla 19. Valor agregado por actividad económica
Tasas de crecimiento a precios corrientes
Tercer trimestre 2023[pr]

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie Original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Año corrido	Trimestral
	2023[pr]-III / 2022[pr]-III	2023[pr] / 2022[pr]	2023[pr]-III / 2023[pr]-II
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	4,7	10,6	-0,01
Explotación de minas y canteras	-29,6	-15,0	-5,9
Industrias manufactureras	-1,3	5,4	-1,9
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado[1]	20,1	19,9	4,5
Construcción	1,8	5,8	-0,9
Comercio al por mayor y al por menor[2]	7,8	10,7	1,7
Información y comunicaciones	2,5	4,5	-0,1
Actividades financieras y de seguros	4,3	7,6	0,4
Actividades inmobiliarias	8,8	7,7	2,7
Actividades profesionales, científicas y técnicas[3]	8,3	9,1	2,2
Administración pública, defensa, educación y salud[4]	17,7	14,5	3,4
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios[5]	15,7	22,9	0,6
Valor agregado bruto	**4,6**	**8,3**	**1,1**
Impuestos menos subvenciones sobre los productos	-3,0	6,3	-4,6
Producto Interno Bruto	**3,8**	**8,1**	**0,6**

de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 4,0% (contribuye 0,6 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 11,8% (contribuye 0,4 puntos porcentuales a la variación anual).
- Actividades financieras y de seguros crece 8,8% (contribuye 0,4 puntos porcentuales a la variación anual).

Valor agregado por actividad económica

Fuente: DANE, Cuentas nacionales

[pr]preliminar

[1]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.

[2]Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida.

[3]Actividades profesionales, científicas y técnicas; Actividades de servicios administrativos y de apoyo.

[4]Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales.

[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.

Valor agregado actividad económica administración pública, defensa, educación y salud

En el tercer 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 5,3% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2022pr.

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

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Año corrido	Trimestral
	2023[pr]-III / 2022[pr]-III	2023[pr] / 2022[pr]	2023[pr]-III / 2023[pr]-II
Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria	9,3	4,1	-1,5
Educación	-0,8	1,4	-2,4
Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales	7,2	6,6	1,3
Administración pública y defensa [1]	**5,3**	**4,0**	**0,9**

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.

Fuente:https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/cuentas-nacionales/cuentas-nacionales-trimestrales/pib-informacion-tecnica

MERCADO LABORAL

Población ocupada según rama de actividad económica

En el mes de noviembre de 2023, el número de personas ocupadas en el total nacional fue 23.186 miles de personas. Las ramas que más aportaron positivamente a la variación de la población ocupada fueron Transporte y almacenamiento (1,3 puntos porcentuales); seguido de Construcción (0,5 puntos porcentuales), y Alojamiento y servicios de comida con 0,5 puntos porcentuales.

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

Rama de actividad	Total Nacional				
	Noviembre 2022	Noviembre 2023	Distribución % 2023	Variación absoluta	Contribución en p.p.
Población ocupada	22.486	23.186	100	699	
Transporte y almacenamiento	1.444	1.741	7,5	297	1,3
Construcción	1.520	1.642	7,1	121	0,5
Alojamiento y servicios de comida	1.457	1.568	6,8	110	0,5
Actividades financieras y de seguros	392	486	2,1	94	0,4
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	3.235	3.327	14,3	92	0,4
Actividades profesionales, científicas, técnicas y servicios administrativos	1.871	1.941	8,4	70	0,3
Información y comunicaciones	403	455	2,0	52	0,2
Actividades inmobiliarias	247	270	1,2	23	0,1
Actividades artísticas, entretenimiento recreación y otras actividades de servicios	2.027	2.040	8,8	13	0,1
Administración pública y defensa, educación y atención de la salud humana	2.775	2.784	12,0	10	0,0
Suministro de electricidad, gas, agua y gestión de desechos^	562	569	2,5	7	0,0
Industrias manufactureras	2.397	2.386	10,3	-12	-0,1
Comercio y reparación de vehículos	4.127	3.975	17,1	-151	-0,7

Fuente: DANE, GEIH.
Suministro de electricidad, gas, agua y gestión de desechos^ incluye la rama de Explotación de minas y canteras.
*Por aproximación de decimales, la suma de las proporciones y contribuciones puede diferir ligeramente con la información del anexo estadístico.
p.p.: Puntos porcentuales.
Nota: La distribución porcentual de la población ocupada puede diferir del 100% por la no inclusión de la categoría "No informa".
Nota: Poblaciones en miles.
Nota: Los datos de rama de actividad económica están calculados con base en CIIU Rev. 4 A.C.

Población ocupada según posición ocupacional

En noviembre de 2023, Trabajador por cuenta propia y Obrero, empleado particular fueron las posiciones ocupacionales que más aportaron positivamente a la variación de los ocupados en el total nacional con 1,7 y 1,4 puntos porcentuales, respectivamente. Mientras que la posición ocupacional de empleado del gobierno aportaron una variación negativa para el comparativo de las vigencias referenciadas.

Tabla 2. Distribución porcentual, variación absoluta y contribución a la variación de la población ocupada según posición ocupacional*
Total nacional
Noviembre (2022 - 2023)

Posición ocupacional	Total				
	Noviembre 2022	Noviembre 2023	Distribución % 2023	Variación absoluta	Contribución en p.p.
Población ocupada	22.486	23.186	100	699	
Trabajador por cuenta propia	9.347	9.732	42,0	384	1,7
Obrero, empleado particular	9.704	10.012	43,2	308	1,4
Jornalero o Peón	633	779	3,4	146	0,7
Trabajador familiar sin remuneración	443	457	2,0	14	0,1
Empleado doméstico	730	701	3,0	-29	-0,1
Obrero, empleado del gobierno	887	837	3,6	-50	-0,2
Patrón o empleador	725	649	2,8	-76	-0,3

Fuente: DANE, GEIH.
*Por aproximación de decimales, la suma de las proporciones y contribuciones puede diferir ligeramente con la información del anexo estadístico.
Nota: La distribución porcentual de la población ocupada puede diferir del 100% por la no inclusión de la categoría "Otro".
p.p.: Puntos porcentuales.
Nota: Poblaciones en miles.

Ranking de ciudades según tasa de desocupación

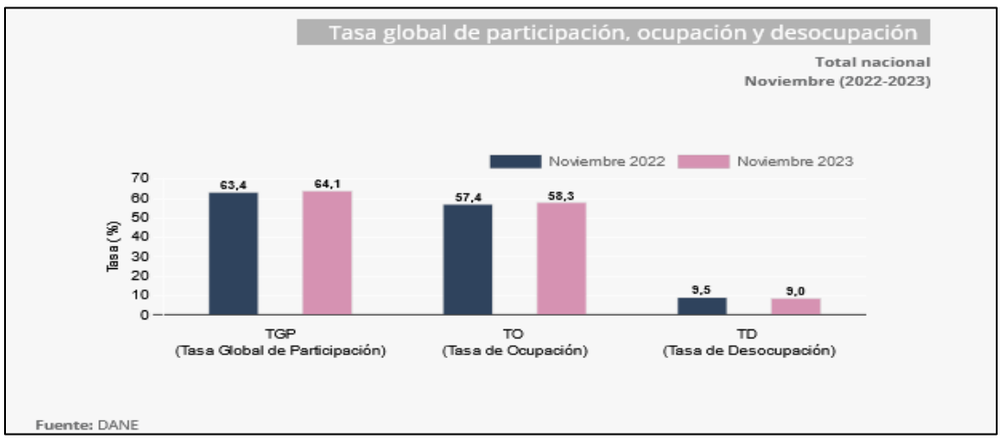
Para el trimestre móvil septiembre – noviembre 2023, de las 23 ciudades y áreas metropolitanas, las que presentaron mayores tasas de desocupación fueron: Quibdó (23,8%), Riohacha (13,8%) e Ibagué (13,2%). Las ciudades con menor tasa de desocupación fueron: Bucaramanga A.M. (6,6%), Medellín A.M. (8,4%) y Bogotá D.C. (8,7%).

Gráfico 6. Tasa de desocupación según ciudades
23 ciudades y áreas metropolitanas
Septiembre - noviembre 2023



Tasa global de ocupación y desocupación

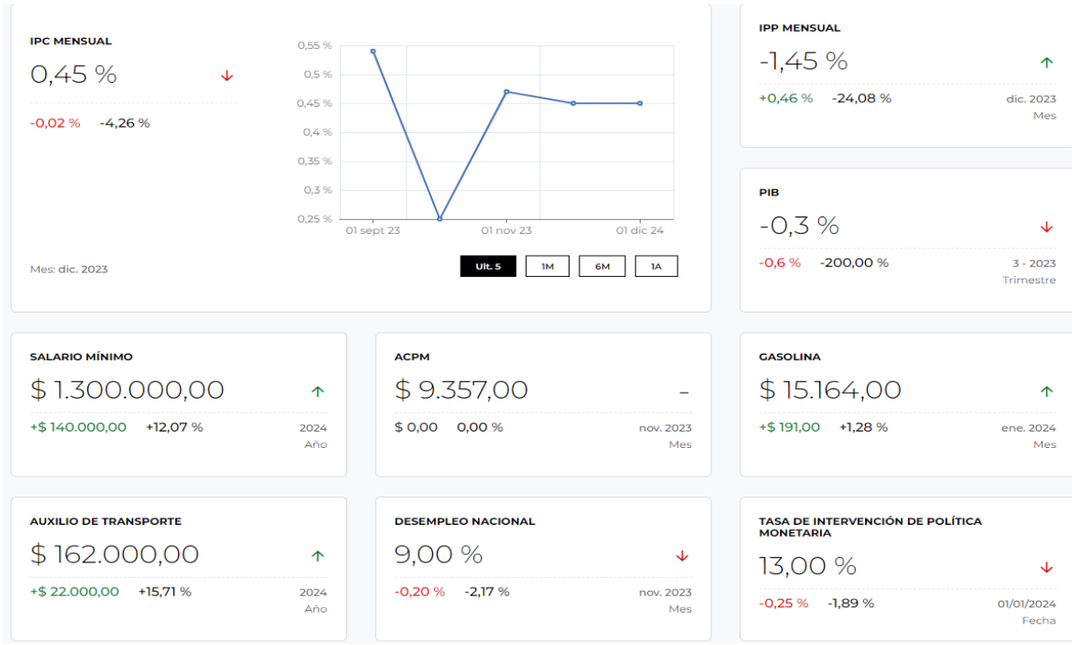
Para el mes de noviembre de 2023, la tasa de desocupación del total nacional fue 9,0%, la tasa global de participación se ubicó en 64,1% y la tasa de ocupación fue 58,3%. En el mismo mes de 2022 estas tasas fueron 9,5%, 63,4% y 57,4%, respectivamente.



Fuente: https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/mercado-laboral/empleo-y-desempleo

INDICADORES MACRO ECONOMICO

Los indicadores macro económicos son una serie de datos que se representan en valores estadísticos y que tienen como objetivo indicarnos cómo se encuentra la economía nacional e internacional, reflejando el comportamiento de las principales variables económicas.



Fuente: https://exponencialconfirming.com/indicadores-economicos-como-impactan-tu-empresa/#:~:text=Los%20indicadores%20econ%C3%B3micos%20son%20una,de%20las%20principales%20variables%20econ%C3%B3micas.

Fuente: https://www.larepublica.co/indicadores-economicos

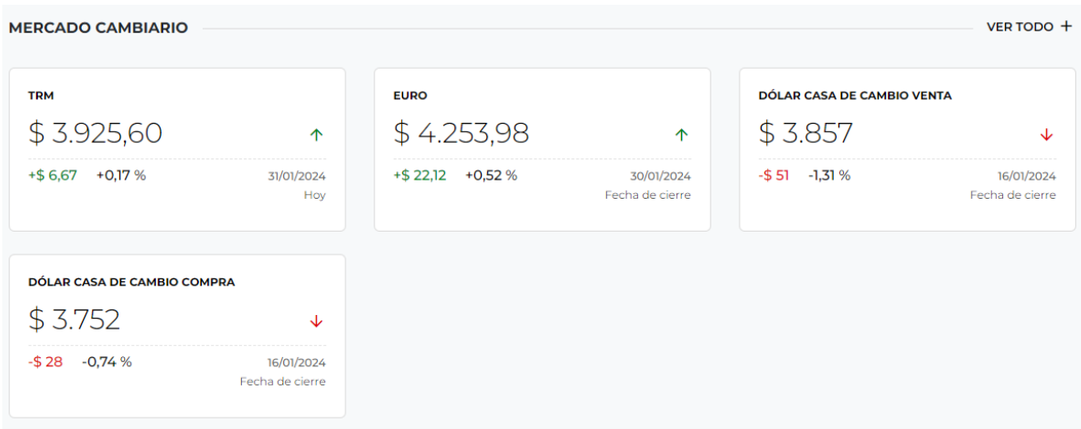
TASA REPRESENTATIVA DEL MERCADO - TRM

La tasa de cambio representativa del mercado (TRM) es la cantidad de pesos colombianos por un dólar de los Estados Unidos. La TRM se calcula con base en las operaciones de compra y venta de divisas entre intermediarios financieros que transan en el mercado cambiario colombiano, con cumplimiento el mismo día cuando se realiza la negociación de las divisas.

Actualmente la Superintendencia Financiera de Colombia es la que calcula y certifica diariamente la TRM con base en las operaciones registradas el día hábil inmediatamente anterior.

Proceso estadístico Certificado - DANE
NTC PE 1000: 2017
19 – PE – 14

TCRM: Indicador diario	Unidad	Valor	Vigencia
TRM	COP	3,925.60	31-Ene-2024

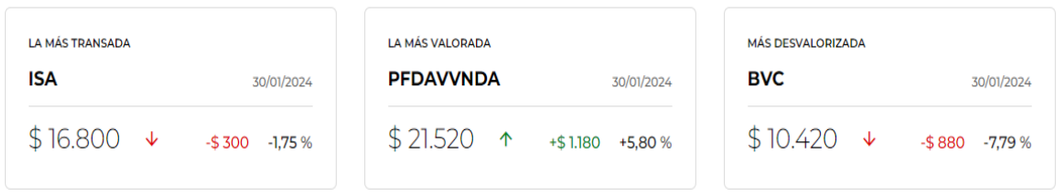


Fuente: https://www.larepublica.co/indicadores-economicos

Movimiento accionario

Los commodities son productos naturales que son consumidos o utilizados por las personas, los animales o la industria: como el petróleo, el azúcar, el oro y el trigo. Han sido objeto de comercio durante miles de años, alimentando a las personas y al ganado, alimentando la industria y mucho más.

La negociación de estas materias primas es igual de importante hoy en día, ya que desempeñan un papel crucial en la economía mundial. Son los componentes básicos de la economía moderna, lo que los convierte en una perspectiva atractiva para muchos.

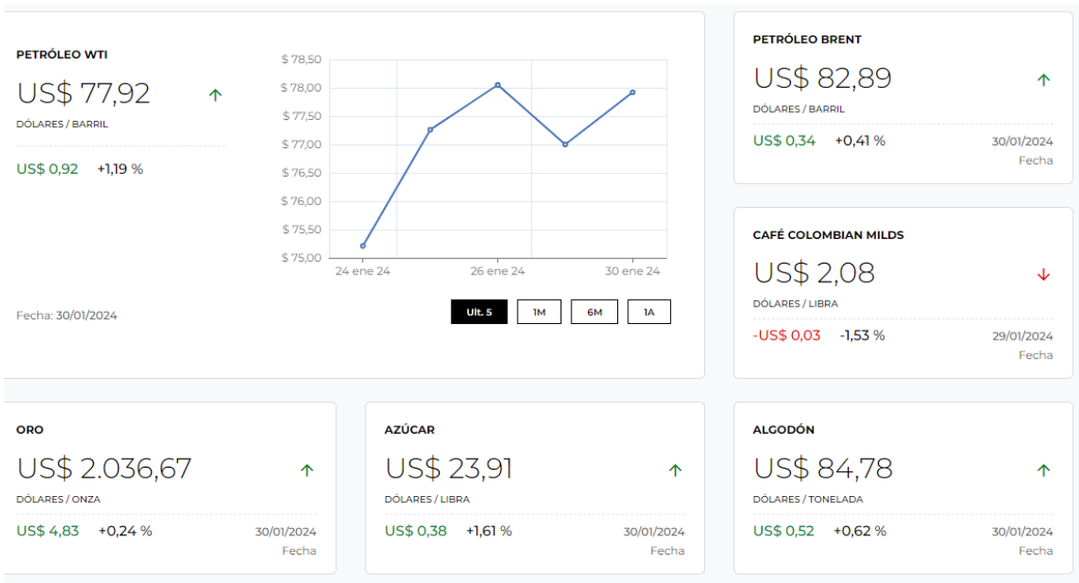


Fuente: BVC

Fuente: https://www.larepublica.co/indicadores-economicos

Commodities

Recopilación del precio de los principales commodities de la economía local. Encuentre el valor de referencia internacional del café, y de sus referencias globales, así como el precio de carga interno del grano. Además del valor de compra y venta de metales preciosos.



Fuente: https://www.larepublica.co/indicadores-economicos

Tasa de usura

La tasa de usura representa el valor máximo de los intereses remuneratorio o moratorio que puede cobrar un organismo a los agentes de la economía y se construye como 1.5 veces el interés bancario corriente por modalidad de crédito.

El interés remuneratorio es el retorno pactado por un crédito de capital durante un período determinado, y el moratorio es la indemnización correspondiente por concepto de retraso según el plazo acordado.

La Superintendencia Financiera de Colombia es la entidad encargada de calcular y certificar mediante resolución la tasa de interés bancario corriente para los tipos de crédito: 1) consumo y ordinario; 2) microcréditos, y 3) consumo de bajo monto con la información financiera y contable suministrada por los establecimientos de crédito, y su cálculo se realiza de manera mensual, trimestral y anual, respectivamente.





Fuente: https://www.banrep.gov.co/es/glosario/tasa-usura

https://www.larepublica.co/indicadores-economicos

https://www.larepublica.co/indicadores-economicos/bancos/tasa-de-usura

SALARIO MÍNIMO Y AUXILIO DE TRANSPORTE

El Gobierno informó que el salario mínimo legal para el 2024 en Colombia quedó en $1'300.000 mensuales y comenzará a regir desde el 1 de enero. Este aumento representa un incremento del 12,07% en comparación con 2023.

Con los decretos 2292 y 2293 del 29 de diciembre de 2023, se establecieron las cifras del salario mínimo mensual legal y del auxilio de transporte, respectivamente, que regirán a partir del 1 de enero de 2024, de la siguiente manera:

Concepto	2023	Incremento	2024
Salario mínimo	$1.160.000	12,07 %	$1.300.000
Auxilio de transporte	$140.606	15,22 %	$162.000

Para el año 2024, un trabajador dependiente y subordinado que devengue un (1) smmlv y tenga derecho al auxilio de transporte recibirá mensualmente, después de los descuentos obligatorios por los aportes a salud y pensión, un valor total de $1.358.000.

Fuente: https://actualicese.com/salario-minimo/

MI PYMES EN COLOMBIA

El Ministerio de Comercio define a las pymes como aquellas empresas que no perciben los mismos ingresos anuales por actividades ordinarias que realizan las grandes organizaciones. En el país la categorización de un negocio como micro, pequeña o mediana empresa no depende de su volumen de trabajadores o de su extensión, sino exclusivamente de sus ventas brutas.

Las pymes fueron legalmente reconocidas en Colombia desde el año 2000. Desde entonces, su desarrollo y crecimiento han aumentado gracias a este estatus legal. Sin embargo, la falta de claridad en la regulación ha dado lugar a crear códigos específicamente diseñados para estas fuerzas económicas y productivas.

Con la publicación del decreto 957 del 5 de junio de 2019, el Ministerio de Comercio implementó una nueva reglamentación para clasificar a las pymes dependiendo de los ingresos percibidos durante un ejercicio fiscal. Para medir este criterio, el gobierno colombiano emplea la Unidad de Valor Tributario (o UVT), que sustituyó el cálculo en salarios mínimos.

Los siguientes valores sirven para clasificar a las micro, pequeñas y medianas empresas en el país según su sector productivo:

SECTOR	MICRO	PEQUEÑA	MEDIANA
Manufacturero	Inferior o igual a 23.563 UVT	Superior a 23.563 UVT e inferior o igual a 204.995 UVT	Superior a 204.995 UVT e inferior o igual a 1'736.565 UVT
Servicios	Inferior o igual a 32.988 UVT	Superior a 32.988 UVT e inferior o igual a 131.951 UVT	Superior a 131.951 UVT e inferior o igual a 483.034 UVT
Comercio	Inferior o igual a 44.769 UVT	Superior a 44.769 e inferior o igual a 431.196 UVT	Superior a 431.196 UVT e inferior o igual a 2'160.692 UVT

Nota: Al 2024, la UVT tiene un valor de $47.065 pesos colombianos.

En cumplimiento a lo regulado en la normatividad que aplica para el sector público, determinada en la Ley 80 de 1993 Estatuto De Contratación Pública y demás normas concordantes, se determina el proceso se realizará bajo la modalidad de selección abreviada menor cuantía para el suministro de bienes de características técnicas uniformes.

Que el contrato resultante del presente proceso de selección, está directamente relacionado con el rubro y presupuesto asignado y la necesidad actual que presentan el Dispensario Médico Oriente y sus unidades centralizadas, relacionada con el **"SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN Y ATENCIÓN PRIORITARIA DEL DISPENSARIO MEDICO ORIENTE"**Los oferentes identificados tienen la capacidad de entregar el servicio requerido para cubrir la necesidad en el tiempo y condiciones solicitadas, al igual que el término de respuesta de las garantías demandadas.

INDICADORES FINANCIEROS

En el mundo de la economía es sumamente importante conocer qué son los indicadores económicos y para qué sirven, pues estos son los que demuestran el desarrollo que ha tenido la economía en cierto período de tiempo, así como los cambios que ha sufrido. La finalidad de los indicadores económicos es determinar que la economía esté funcionando correctamente, y de no ser así, señalar los puntos que necesitan atención.

Los indicadores económicos son datos estadísticos, recogidos en diferentes sectores de la economía, que nos permiten entender y comparar el desarrollo económico que ha tenido un país, gobierno, entidad, entre otras instituciones. Analizando los indicadores económicos de un sistema es posible comprender la situación económica del mismo en tiempo presente y pasado, así como predecir la evolución que tendrá en el futuro.

Al momento de evaluar la situación económica de una entidad, institución, país o gobierno, es necesario conocer para qué sirven los indicadores económicos, siendo que, los indicadores económicos sirven para señalar el desarrollo económico que se ha llevado durante determinado tiempo, sus fortalezas y debilidades, así como los resultados que se han obtenido utilizando determinado sistema económico.

TIPOS DE INDICADORES ECONÓMICOS

Los indicadores económicos suelen clasificarse según su relación con el tiempo en la economía, siendo propenso a juzgarse de forma subjetiva, según la percepción y conocimientos del profesional que los analice. Estos son:

Indicadores económicos retardados: El valor de estos indicadores cambia después de que el ciclo económico haya sufrido un cambio, permitiéndonos conocer los movimientos anteriores de la economía, por ejemplo, la tasa de desempleo.

Indicadores económicos adelantados: Su valor se manifiesta antes de que la economía general presente un cambio en sus estadísticas, siendo pertinentes para predecir los movimientos futuros que sucederán en el ciclo económico, por ejemplo, el índice bursátil.

Indicadores económicos coincidentes: Los valores cambian simultáneamente con el desarrollo de la economía, por ejemplo, el producto interno bruto.

PRINCIPALES INDICADORES ECONÓMICOS

En el mercado de las inversiones y la economía hay numerosos indicadores económicos que permiten recolectar información sobre los distintos sectores de la economía y su funcionamiento, pudiéndose considerar entre los principales:

El producto interno bruto o PIB: Determina la actividad económica en el mercado de bienes y servicios de un país.

La tasa de inflación y el IPC: Determina el poder adquisitivo de la población en relación a la adquisición de bienes y servicios, siendo que, si los valores del IPC superan los ingresos generales de la población, se señala un alza en la tasa inflacionaria.

Tasa de desempleo: Un indicador importante en el desarrollo de la economía es la tasa de desempleo, pues esta medirá el poder productivo en el mercado económico.

POSIBLES COSTOS ASOCIADOS AL VALOR DE LA CONTRATACIÓN

Todos los gastos que genere la ejecución del objeto del presente proceso tales como adquisición de insumos, elementos, materiales, accesorios, entregas, recursos físicos y humanos, así como los montos que genere su desplazamiento/transporte, manutención, pasajes, viáticos, prestaciones laborales, sociales y riesgos laborales, dotación de vestido de labor y de protección acuerdo normas vigentes, y en general los necesarios para dar garantizar la funcionalidad de los bienes o servicios, serán de resorte exclusivo y por ende correrá a cargo de quien resulte adjudicatario, sin que estos aspectos con posterioridad durante la ejecución y/o periodo de garantía, puedan ser esgrimidos por el mismo, como imprevistos y/o motivos generadores de solicitud de restablecimiento del equilibrio del contrato y/o reconocimiento del mismo, por lo que deben ser tenidos en cuenta (previstos) por el oferente desde el momento de confeccionar y presentar su ofrecimiento.

ANÁLISIS TÉCNICO

las técnicas de la industria gastronómica junto con la dietética hospitalaria han promovido el mejoramiento continuo de los procesos de calidad que exigen los estándares de acreditación en salud y la misma competencia en el sector.

Equipos básicos para los servicios de alimentación hospitalaria

Los procesos operativos y las actividades que se realizan en la cocina de un hospital son los que definen la inocuidad en los alimentos y la calidad de la dieta definida por los nutricionistas. La cocina de un hospital debe estar diseñada para responder a las máximas exigencias en higiene y para sincronizarse con los demás procesos de seguridad hospitalaria. El diseño de una cocina hospitalaria debe realizarse de acuerdo con el sistema de producción que se vaya a utilizar, y se deben estructurar y separar las áreas según su tipo de actividad.

Cada cocina hospitalaria es diferente, sin embargo, existen unos equipos básicos que todo servicio de alimentación de un hospital debe tener, entre ellos se encuentran:

Equipos generadores de calor:

Estufas o fogones: Son de uso imprescindible en cualquier cocina. Se caracterizan por generar calor en la parte superior a través de energía eléctrica o por combustión de gas. Por lo general, se ubican frente a una pared o en el centro de la cocina.

Hornos: Generan altas temperaturas en su interior a través de energía eléctrica o gas. Existen varios tipos de hornos para distintos tipos de aplicaciones. Los más usados son: microondas, de convección, de convección mixtos y eléctricos.

Baño María: Este equipo es de amplio uso en el sector hospitalario. Se trata de una máquina con cavidades en la parte superior que se rellena con agua y alcanza temperaturas mayores a los 70°C, lo que permite mantener la comida caliente hasta el proceso de emplatado.

Planchas y parrillas: Se trata de placas fabricadas en acero inoxidable con una fuente de calor que puede ser de gas o eléctrica. Por lo general disponen de una ranura en la parte frontal de la plancha que sirve para recoger la grasa.

Equipos generadores de frío

Refrigeradores o cámaras frigoríficas: Se utilizan para la conservación de alimentos gracias a su capacidad de generar bajas temperaturas. Su diseño puede ser sencillo o modular y maneja temperaturas entre los 0 y los 4°C para refrigeración y entre 18 y 40°C bajo cero para congelación.

Abatidores de temperatura: Este equipo tiene como función bajar rápidamente la temperatura de los alimentos, ya sea para refrigeración, congelación o conservación. Los abatidores de temperatura pueden bajar de 65°C a 3°C en un periodo de 2 horas. Este procedimiento se utiliza para evitar la proliferación de gérmenes en los alimentos.

Equipos para la higienización, lavado y almacenamiento de vajilla y utensilios de cocina

Lavavajillas industrial: Los lavavajillas industriales son un elemento imprescindible para cualquier servicio de alimentación hospitalaria. Para garantizar la inocuidad alimentaria y seguridad de los pacientes es necesario contar con vajilla y elementos de cocina completamente higienizados.

Equipos de tratamiento de agua: La calidad del agua es prioritaria para la salud de los pacientes y para los procesos de higienización en los servicios de alimentación hospitalarios. Un agua con un alto grado de dureza disminuye la acción de productos químicos, como los detergentes, afectando el resultado de lavado.

Carros de transporte de vajilla y alimentos: Son un elemento imprescindible para el almacenamiento y transporte eficiente de alimentos, vajilla y utensilios de cocina en cualquier tipo de hospital o centro de salud. Los carros de transporte pueden ser isométricos, es decir, que conservan la temperatura, ya sea fría o caliente, o térmicos, con sistemas de calentamiento y sensores incorporados.

REGULATORIO

Teniendo en cuenta el objeto del presente proceso contractual, se puede establecer que desde el punto de vista jurídico – legal, es totalmente viable, ya que se trata de una actividad de carácter lícito, que puede ser encontrada tanto en el mercado nacional o extranjero.

Por otra parte, es importante traer a colación que el desarrollo del OBJETO del presente contrato, permite satisfacer el interés general en cumplimiento del Estatuto General de la Contratación – Ley 80 de 1993, Art. 3 “De los Fines de la Contratación Estatal. Los servidores públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines”

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.

Comercialmente está permitido y regulado **“SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN Y ATENCIÓN PRIORITARIA DEL DISPENSARIO MEDICO ORIENTE”**

El artículo 78 de la Constitución Política que establece “(…) Serán responsables de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios”; lo anterior, con el fin de garantizar el cumplimiento de los fines estatales que se pretenden materializar con el presente proceso de selección.

En el desarrollo de la actividad de suministro de Dietas hospitalarias está regulado por la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 expedida por el Ministerio de salud y protección social.

Como se encuentra descrito en el objeto de la misma.

Artículo 1. Objeto. La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales ylo jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos

para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

TRIBUTARIA Y NORMAS ESPECIALES

El marco normativo por el cual se orienta el presente proceso está definido por las siguientes normas:

- Constitución Política Colombiana
- Código Civil
- Código General del Proceso
- Código de Comercio
- Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo
- Ley 1774 de 2016 “por medio de la cual se modifican el código civil, la ley 84 de ·1989, el código penal, el código de procedimiento penal y se dictan otras disposiciones”
- Ley 1819 de 2016 “Por medio de la cual se adopta una reforma tributaria estructural, se fortalecen los mecanismos para la lucha contra la evasión y la elusión fiscal, y se dictan otras disposiciones.”
- Ley 1480 del 2011“Por medio de la cual se expide el Estatuto del Consumidor y se dictan otras disposiciones”
- 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 Ley 2106 de 2019, 'por el cual se dictan normas para simplificar, suprimir y reformar trámites, procesos y procedimientos innecesarios existentes en la administración pública'
- Decreto 624 de 1989 “Por el cual se expide el Estatuto Tributario de los Impuestos Administrados por la Dirección General de Impuestos Nacionales”
- Decreto 1625 de 2016 “Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario en materia tributaria.”
- Ley 1819 de 2016 “Por medio de la cual se adopta una reforma tributaria estructural, se fortalecen los mecanismos para la lucha contra la evasión y la elusión fiscal, y se dictan otras disposiciones.”
- Ley 2069 de 2020, 'por medio de la cual se impulsa el emprendimiento en Colombia',
- Ley 80 de 1993 “Por la cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Administración 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 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”
- Decreto 1082 de 2015 “Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional”
- Ley 1882 de 2018 por la cual se adiciona, modifica y se dictan otras disposiciones orientadas a fortalecer la Contratación Pública en Colombia la Ley de infraestructura y se dictan otras disposiciones.
- Resolución No. 4130 del 16 de junio de 2022 “Manual de Contratación del Ministerio de Defensa Nacional.
- Decreto 1072 de 2015 “Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo”
- Ley 2195 de 2023 “Por medio de la cual se adoptan medidas en materia de transparencia, prevención y lucha contra la corrupción y se dictan otras disposiciones”
- Manuales expedidos por Colombia Compra Eficiente (en lo que aplique)
- Guía para la elaboración de Estudios del Sector-G-EES-02(de Colombia Compra Eficiente)
- Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los procesos de contratación de Colombia Compra Eficiente -M-DVRHPC-05
- Manual para la identificación y cobertura del riesgo en los procesos de contratación de Colombia Compra Eficiente-M-ICR-01.
- Circular Externa Única de Colombia Compra Eficiente
- Resolución Ministerial 4223 del 23 de junio 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”.
- Decreto 2590 del 23 de diciembre de 2022, se autoriza el presupuesto VIGENCIA 2023
- Decreto 551 de 2020 Por el cual se adoptan medidas tributarias transitorias en el marco del Estado de Emergencia Económica, Social y. Ecológica”
- Resolución 304 de 2023 “Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para el desarrollo de las actividades económicas, sociales, culturales y del Estado y deroga las Resoluciones 777 de 2021 y la 1687 de 2021.
- Ley 9ª de 1979, Código sanitario nacional
- Decreto 1860 del 24 de diciembre 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,

https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=160966 - 34y 35 de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones"

- Decreto 1076 de 2015: por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector ambiente y desarrollo sostenible.
- Decreto 1609 de 2002 manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera.
- Las normas actualmente vigentes que resulten pertinentes de acuerdo con la Ley colombiana se presumen conocidas por el proponente.

MARCO NORMATIVO DEL SECTOR

- Ley 9 de 1979: Por la cual se dictan Medidas Sanitarias. Título VII: Vigilancia y control Epidemiológico. De los laboratorio y del sistema de referencia.
- Ley 10 de 1990: Por la cual se reorganiza el Sistema Nacional de Salud, organización y administración del servicio público de salud. Capitulo II. Organización y administración del servicio público de salud.
- Decreto1843 de 1991: Por el cual se reglamenten parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas. Capítulo XIII: Del saneamiento de edificaciones y de la atención y control médicos. Art. 170: De la vigilancia epidemiológica. Ratificado por el Decreto 2501 de 2018, el cual determina la permanencia del reglamento técnico que regula el uso y manejo de plaguicidas.
- Ley 100 de 1993: Por lo cual se crea el sistema de seguridad social integral y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 4547 de 1998: Por la cual se definen los exámenes de laboratorio en alimentos, bebidas, medicamentos, cosméticos, insumos para la salud y productos varios de interés en salud pública, que deben realizar os laboratorios de salud pública departamentales y distritales, los laboratorios clínicos y laboratorios de citohistopatología.
- Ley 715 de 2001: Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de recursos y competencias de conformidad con los artículos 151, 288, 356 y 357 (Acto Legislativo 01 de 2001) de la Constitución Política y se dictan otras disposiciones para organizar la prestación de los servicios de educación y salud, entre otros. Título III: Sector Salud.
- Decreto 1609 de 2002: Por el cual se reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera.
- Norma Técnica Colombiana NTC 1692:2005. Transporte. Transporte de mercancías peligrosas. definiciones, clasificación, marcado, etiquetado y rotulado
- Decreto 1575 de 2007: Por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano. Responsabilidad del Instituto Nacional de Saludo – INS. Coordinar la Red Nacional de Laboratorios para el Control y la Vigilancia de la Calidad del Agua para Consumo Humano. • Plan Decenal de Salud Pública PDSP, 2012-2021. Dimensiones Prioritarias, Dimensiones Transversales y Responsabilidades de los actores del sector salud en el PDSP, 2012-2021.
- Resolución 1229 de 2013: Por la cual se establece el modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano. Capítulo II: Inspección, vigilancia y control sanitario. Monitoreo de efectos en salud.
- esolución 1223 de 2014: “Capacitación para conductores que transportan mercancías peligrosas vía terrestre”
- Resolución 518 de 2015: Por la cual se dictan disposiciones en relación con la Gestión de la Salud Pública y se establecen directrices para la ejecución, seguimiento y evaluación del Plan de Salud Pública de Intervenciones Colectivas – PIC. Vigilancia en Salud Pública – Tamizaje.
- Resolución 1619 de 2015: Por la cual se establece el Sistema de Gestión de la Red Nacional de Laboratorios en los ejes estratégicos de Vigilancia en Salud Pública y de Gestión de Calidad.
- Decreto 1079 de 2015: Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Transporte. Sección 8, Transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera.
- Reglamentos Aeronáuticos de Colombia, RAC 175. Transporte sin riesgos de mercancías peligrosas por vía aérea, 2016.
- Decreto 780 de 2016: Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Salud y Protección Social. Contempla la Red Nacional de Laboratorios – Exámenes de interés en Salud Pública. Capítulo 2: Red Nacional de Laboratorios- Articulado del Decreto 2323 de 2006.
- Decreto 173 de 2001: Por el cual se reglamenta el Servicio público terrestre automotor de carga.
- Resolución 1646 de 2018 y su Anexo técnico: Por la cual se especifican y orientan los exámenes de interés en salud pública que deben realizar los laboratorios de salud pública (LSP) departamental y distrital y la interacción en las actividades de referencia y contra referencia con la red de laboratorios, de acuerdo a los lineamientos del Laboratorio Nacional de Referencia • Resolución 561 de 2019: Por la cual se establecen los procedimientos de inscripción y verificación de los laboratorios que realicen pruebas para eventos de interés en salud pública y de inspección, vigilancia y control sanitario en la Red nacional de Laboratorios – RELAB.

- (NTC 1692 ENE-2012) Transporte de mercancías peligrosas, definiciones, clasificación. Marcado, etiquetado y rotulado.
- (NTC 4702-6 NOV 1999) Embalajes y envases para transporte de mercancías peligrosas clase 6 sustancias toxicas e infecciosas.
- (NTC 3969 AGO 1998) Transporte de mercancías peligrosas clase 6 sustancias toxicas e infecciosas.
- (NTC 4532 OCT 1998) Transporte de mercancías peligrosas, Tarjetas de emergencia para el transporte. Libro naranja de la Organización de las Naciones Unidas 2016.
- Normas IATA para transporte de mercancías a nivel internacional. Protocolo de Vigilancia de Infección Respiratoria Aguda – Instituto Nacional de Salud –INS
- Recomendaciones de EPP para personal de salud según el área de atención para COVID19. Consenso IETS-ACIN.
- Lineamientos para la detección y manejo, dados por prestadores de servicios de salud frente al SARS-CoV-2 (COVID-19) en Colombia.
- Directrices de Laboratorio para la Detección y Diagnóstico de la Infección con el Nuevo Coronavirus 2019 (2019-nCoV) 01 de febrero de 2020 (OPS-OMS).
- Directrices provisionales de bioseguridad de laboratorio para el manejo y transporte de muestras asociadas al nuevo coronavirus 20191 (2019-nCoV) OMS-OPS.
- Guía para la Vigilancia por Laboratorio de Virus Respiratorios- INS.
- "Procedimiento para el transporte por vía aérea de muestras y sustancias infecciosas para el análisis de eventos de interés en salud pública en el territorio nacional –INS.
- Algoritmos de diagnóstico para la Vigilancia por Laboratorio de virus respiratorios – INS.

Así mismo, en el presente proceso pueden participar personas naturales o jurídicas nacionales, consorcios o uniones temporales o promesa de sociedad futura, cuyo objeto social les permita cumplir con el objeto establecido en el proceso de selección, específicamente, realizar la prestación de los servicios requeridos dentro de las condiciones de plazo y modo exigidas.

OTROS ASPECTOS

ANÁLISIS DEL SECTOR DESDE LA PERSPECTIVA ORGANIZACIONAL:

Los Dispensarios Médicos son las unidades encargadas de la prestación de servicios de salud a todos los usuarios del Subsistema de Salud de las Fuerzas Militares, adscritos a su territorio, para el oportuno y adecuado desarrollo en atención de emergencias, se hace necesario la contratación de dicho servicio.

ANÁLISIS DEL SECTOR DESDE LA PERSPECTIVA FINANCIERA:

El DISPENSARIO MEDICO ORIENTE por tener autonomía financiera asignara la disponibilidad presupuestal correspondiente, para dar cumplimiento a la apropiación del servicio requerido.

ESTUDIO DE LA OFERTA

Con el fin de dar cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1. Del Decreto 1082 de 2015, se identifican los proveedores en el mercado de los diferentes bienes y servicios que requiere la entidad con el fin de contextualizar el análisis del sector económico. Realizando el análisis de mercado correspondiente se verifica los proveedores de la región y se concluye que los servicios lo podrían ofrecer Personas Naturales y Jurídicas, quienes dentro de su actividad económica contemplan las actividades objeto del presente proceso.

La Dirección de Sanidad Ejército – DMORI, 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.

POSIBLES COSTOS ASOCIADOS AL VALOR DE LA CONTRATACIÓN

Todos los gastos que genere la ejecución del objeto del presente proceso tales como adquisición de insumos ,elementos, materiales, accesorios, entregas, recursos físicos y humanos, así como los montos que genere su desplazamiento/transporte,manutención,pasajes,viáticos,prestaciones laborales, sociales y riesgos laborales, dotación de

vestidos de labor y de protección acuerdo normas vigentes, y en general los necesarios para garantizar la funcionalidad de los bienes o servicios, serán de resorte exclusivo y por ende correrá a cargo de quien resulte adjudicatario, sin que estos aspectos con posterioridad durante la ejecución y/o periodo de garantía, puedan ser esgrimidos por el mismo, como imprevistos y/o motivos generadores de solicitud de restablecimiento del equilibrio del contrato y/o reconocimiento del mismo, por lo que deben ser tenidos en cuenta (previstos) por el oferente desde el momento de confeccionar y presentar su ofrecimiento.

¿QUIÉN VENDE?

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 servicios para 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 productos, es decir que tiene plenamente identificadas las condiciones y requerimientos mínimos, con los cuales se debe prestar el servicio requerido.

El siguiente análisis busca definir y estimar las condiciones de la oferta en el mercado de Suministro **SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN Y ATENCIÓN PRIORITARIA DEL DISPENSARIO MEDICO ORIENTE** recolección de residuos hospitalarios, con el mismo se busca observar que empresas ofrecen los servicios que la Entidad busca contratar, para con ello poder definir el tipo de selección a realizarse y observar el comportamiento del mercado.

El objeto del presente proceso lo pueden ofrecer empresas, quienes dentro de su actividad económica contemplen la actividad de Expendio de comidas preparadas, entre otras actividades que guarden relación con el objeto del presente proceso.

Se consultaron códigos CIIU relacionados con el sector comercial del objeto del proceso, a saber:

DIVISIÓN 56 Actividades de servicios de comidas y bebidas

Esta división comprende las actividades de servicio de comidas y bebidas, que proveen comidas completas o no, o bebidas listas para su consumo inmediato, ya sea en restaurantes tradicionales, restaurantes de autoservicio o restaurantes de comida para llevar, en lugares permanentes o temporales con o sin espacio para sentarse. Es factor decisivo que las comidas ofrecidas estén listas para su consumo inmediato, no el tipo de establecimiento en que se sirven.

Esta división excluye:

- La provisión de comidas no aptas para su consumo inmediato, de comidas que no está provisto consumir de inmediato ni de alimentos preparados que no se considere que constituyen una comida. Se incluye en las divisiones 10 «Elaboración de productos alimenticios» y 11 «Elaboración de bebidas».
- La venta de alimentos sin elaboración que no son considerados como comidas o la venta de comidas sin preparar, que no son para su consumo inmediato. Se incluye en la sección G «Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas»

Actividades de restaurantes, cafeterías y servicio móvil de comidas

Este grupo incluye:

- La actividad de los establecimientos dedicados a la preparación y el expendio de comidas para el consumo inmediato, tales como: restaurantes, cafeterías, asaderos, merenderos, salones de onces, puestos de refrigerios, el servicio de expendio móvil de comidas (ambulantes), etc.
- Los servicios de coche comedor, si son proporcionados por unidades independientes diferentes de empresas ferroviarias y de otros servicios de transporte.
- El suministro de bebidas para el consumidor final en el establecimiento que las expende, el cual puede o no, brindar al usuario algún tipo de espectáculo.

5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas

Esta clase incluye:

- La preparación y el expendio de alimentos a la carta y/o menú del día (comidas completas principalmente) para su consumo inmediato, mediante el servicio a la mesa. Pueden o no prestar servicio a domicilio, suministrar bebidas alcohólicas o algún tipo de espectáculo.

Esta clase excluye:

- Los restaurantes que forman parte integral de las unidades que prestan el servicio de alojamiento. Se incluyen en la clase correspondiente de la división 55 «Alojamiento».
- La elaboración de comidas y platos preparados, enlatados o congelados. Se incluye en la clase 1084 «Elaboración de comidas y platos preparados».
- El comercio al por menor de productos crudos de la pesca (pescaderías). Se incluye en la clase 4723 «Comercio al por menor de carnes (incluye aves de corral), productos cárnicos, pescados y productos de mar, en establecimientos especializados».

5612 Expendio por autoservicio de comidas preparadas

Esta clase incluye:

- La preparación y el expendio de alimentos para el consumo inmediato, como también la venta de bebidas que van con las comidas, exclusiva o principalmente bajo la modalidad de autoservicio. Pueden o no prestar servicio a domicilio y por lo general presentan decoración altamente estandarizada.

Esta clase excluye:

- La elaboración de comidas y platos preparados, enlatados o congelados. Se incluye en la clase 1084 «Elaboración de comidas y platos preparados».
- El comercio al por menor de productos crudos de la pesca (pescaderías). Se incluye en la clase 4723 «Comercio al por menor de carnes (incluye aves de corral), productos cárnicos, pescados y productos de mar, en establecimientos especializados».

5613 Expendio de comidas preparadas en cafeterías

Esta clase incluye:

- La preparación y el expendio de alimentos para su consumo inmediato, mediante el servicio a la mesa. Por lo general, estos establecimientos expenden alimentos ligeros (que no constituyen comidas completas) que pueden ser o no, preparados dentro del establecimiento. No presentan una decoración estandarizada y pueden o no suministrar bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

Esta clase excluye:

- Las cafeterías cuyo producto hace parte integral del servicio prestado por unidades que prestan el servicio de alojamiento. Se incluyen en la clase correspondiente de la división 55 «Alojamiento».

5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.

Esta clase incluye:

- La preparación y el expendio para consumo inmediato desde vehículos motorizados o no, puestos móviles, entre otros, de comidas preparadas tales como: empanadas, buñuelos, perros calientes, arepas, chorizos, etc.
- La preparación y el expendio de alimentos para su consumo inmediato, no clasificados previamente, tales como las denominadas casetas, kioscos, «fritanguerías».
- Las actividades de las heladerías, establecimientos de coffe shop y fuentes de soda, entendidos como los establecimientos donde se sirven helados y bebidas de frutas naturales para el consumo inmediato.

Esta clase excluye:

- La preparación y el expendio de comidas preparadas, tales como: empanadas, bolis, buñuelos, perros calientes, arepas, chorizos, etc., siempre que estos sean vendidos a un agente comercial o un tercero. Se incluyen en la clase 1089 «Elaboración de otros productos alimenticios, n.c.p.».
- 562 Actividades de catering para eventos y otros servicios de comidas Este grupo comprende las actividades de catering para eventos individuales o para un periodo específico de tiempo, y la operación de concesiones de alimentación, tales como las realizadas en instalaciones deportivas o similares.

5621 Catering para eventos

Esta clase incluye:

- El catering para eventos, es decir, la provisión de servicios de comida, con base en acuerdos contractuales con el cliente, que se realiza en el lugar por él señalado y para un evento específico. Estos eventos pueden ser: - Banquetes, recepciones de empresas (casas de banquetes). - Bodas, fiestas y otras celebraciones o reuniones. Esta clase excluye:
- La fabricación de alimentos preparados perecederos para su reventa. Se incluye en la clase 1089 «Elaboración de otros productos alimenticios n.c.p.».
- El comercio al por menor de alimentos. Se incluye en la división 47 «Comercio al por menor (incluso el comercio al por menor de combustibles), excepto el de vehículos automotores y motocicletas».

5629 Actividades de otros servicios de comidas

Esta clase incluye:

- El catering industrial, es decir, la provisión de servicios de comidas con base en acuerdos contractuales con el cliente, para un periodo de tiempo específico. También incluye la operación de concesiones de alimentación en instalaciones deportivas y similares. La comida puede ser preparada in situ (en el lugar donde va a consumirse) o en una unidad central de preparación. Esta categoría comprende:

- Las actividades de contratistas de servicios de comida (por ejemplo para empresas de transporte).

- La operación de concesiones de alimentación en instalaciones deportivas y similares.

- Los servicios de alimentación escolar, mediante la preparación y distribución de comidas in situ (en el lugar donde van a consumirse).

- La operación de casinos o cafeterías (por ejemplo para fábricas, oficinas u hospitales), sobre la base de una concesión.

- La operación de comedores universitarios al igual que de casinos y comedores para los miembros de las Fuerzas Armadas.

- Las actividades de restaurantes a bordo de buques de pasajeros al igual que los servicios de coche comedor, cuando son proporcionados por unidades separadas de las que suministran el servicio de transporte.

Esta clase excluye:

- La fabricación de alimentos perecederos para su reventa. Se incluye en la clase 1089 «Elaboración de otros productos alimenticios n.c.p.».
- El comercio al por menor de alimentos. Se incluye en la división 47 «Comercio al por menor (incluso el comercio al por menor de combustibles), excepto el comercio de vehículos automotores y motocicletas».
- Las actividades de los casinos entendidos como los lugares donde se realizan apuestas. Se incluyen en la clase 9200 «Actividades de juegos de azar y apuestas».
- Los servicios de coche comedor cuando son integrados a los demás servicios proporcionados por empresas ferroviarias. Se incluyen en la clase 4911 «Transporte férreo de pasajeros».
- La elaboración de comidas y platos preparados, enlatados o congelados. Se incluye en la clase 1084 «Elaboración de comidas y platos preparados»

ITEM	PUNTO DE ENTRADA	NIT	FECHA DE CORTE	RAZON SOCIAL DE LA SOCIEDAD	CIIU	DEPARTAMENTO
1	Pymes-Individuales	800041607	2022-12-31	JARRIS S.A.S	I5612 -	SANTANDER
2	Pymes-Individuales	800041607	2022-12-31	JARRIS S.A.S	I5612 -	SANTANDER
3	Pymes-Individuales	800050383	2022-12-31	DALIMENTOS S.A.S.	I5612 -	BOGOTA D.C.
4	Pymes-Individuales	800050383	2022-12-31	DALIMENTOS S.A.S.	I5612 -	BOGOTA D.C.
5	Pymes-Individuales	800145103	2022-12-31	ALIMENTOS CRIOLLOS SA	I5612 -	BOGOTA D.C.
6	Pymes-Individuales	800145103	2022-12-31	ALIMENTOS CRIOLLOS SA	I5612 -	BOGOTA D.C.
7	Pymes-Individuales	800166988	2022-12-31	BELTRAN QUESADA ASOCIADOS Y CIA SCA	I5619 -	SANTANDER
8	Pymes-Individuales	800166988	2022-12-31	BELTRAN QUESADA ASOCIADOS Y CIA SCA	I5619 -	SANTANDER
9	Pymes-Individuales	800228108	2022-12-31	FSQ GROUP SAS	I5612 -	VALLE
10	Pymes-Individuales	800228108	2022-12-31	FSQ GROUP SAS	I5612 -	VALLE
11	Pymes-Individuales	800256735	2022-12-31	SOCIEDAD DE SERVICIOS INTEGRADOS PETROLEROS SAS	I5621 -	PUTUMAYO
12	Pymes-Individuales	800256735	2022-12-31	SOCIEDAD DE SERVICIOS INTEGRADOS PETROLEROS SAS	I5621 -	PUTUMAYO
13	Pymes-Individuales	805025561	2022-12-31	ARIAS GRAJALES LTDA.	I5612 -	VALLE
14	Pymes-Individuales	805025561	2022-12-31	ARIAS GRAJALES LTDA.	I5612 -	VALLE
15	Pymes-Individuales	811009785	2022-12-31	Martinez Pineda Casa Martinez socidad por acciones simplificada	I5621 -	ANTIOQUIA
16	Pymes-Individuales	811009785	2022-12-31	Martinez Pineda Casa Martinez socidad por acciones simplificada	I5621 -	ANTIOQUIA
17	Pymes-Individuales	811038473	2022-12-31	SERVIEXPRESS SAS	I5612 -	ANTIOQUIA
18	Pymes-Individuales	811038473	2022-12-31	SERVIEXPRESS SAS	I5612 -	ANTIOQUIA
19	Pymes-Individuales	811040256	2022-12-31	INVERSIONES Y SERVICIOS VASQUEZ Y VASQUEZ SAS	I5619 -	ANTIOQUIA
20	Pymes-Individuales	811040256	2022-12-31	INVERSIONES Y SERVICIOS VASQUEZ Y VASQUEZ SAS	I5619 -	ANTIOQUIA
21	Pymes-Individuales	816005306	2022-12-31	SAYONARA SAS	I5612 -	RISARALDA
22	Pymes-Individuales	816005306	2022-12-31	SAYONARA SAS	I5612 -	RISARALDA
23	Pymes-Individuales	830033216	2022-12-31	ADEMSER SA	I5612 -	BOGOTA D.C.
24	Pymes-Individuales	830033216	2022-12-31	ADEMSER SA	I5612 -	BOGOTA D.C.
25	Pymes-Individuales	830090360	2022-12-31	INVERSIONES COLOMBO SAN MARCOS LTDA	I5612 -	BOGOTA D.C.
26	Pymes-Individuales	830090360	2022-12-31	INVERSIONES COLOMBO SAN MARCOS LTDA	I5612 -	BOGOTA D.C.
27	Pymes-Individuales	830100814	2022-12-31	ORDOÑEZ UBERLANDIA SAS	I5612 -	BOGOTA D.C.
28	Pymes-Individuales	830100814	2022-12-31	ORDOÑEZ UBERLANDIA SAS	I5612 -	BOGOTA D.C.
29	Pymes-Individuales	830140638	2022-12-31	COMPAÑIA ANDINA DE ALIMENTOS Y VINOS ESPIRITOSOS CAVES SA EMA SUCURSAL COLOMBIA EN LIQUIDACION	I5621 -	BOGOTA D.C.
30	Pymes-Individuales	830140638	2022-12-31	COMPAÑIA ANDINA DE ALIMENTOS Y VINOS ESPIRITOSOS CAVES SA EMA SUCURSAL COLOMBIA EN LIQUIDACION	I5621 -	BOGOTA D.C.
31	Pymes-Individuales	832007419	2022-12-31	LA CAPILLA DE YERBABUENA SAS	I5621 -	BOGOTA D.C.
32	Pymes-Individuales	832007419	2022-12-31	LA CAPILLA DE YERBABUENA SAS	I5621 -	BOGOTA D.C.
33	Pymes-Individuales	844000282	2022-12-31	FALCK SERVICES SAS BIC	I5621 -	CASANARE
34	Pymes-Individuales	844000282	2022-12-31	FALCK SERVICES SAS BIC	I5621 -	CASANARE
35	Pymes-Individuales	860351427	2022-12-31	INVERSIONES NECEVI SAS	I5612 -	BOGOTA D.C.
36	Pymes-Individuales	860351427	2022-12-31	INVERSIONES NECEVI SAS	I5612 -	BOGOTA D.C.
37	Pymes-Individuales	860512406	2022-12-31	Manejo Administrativo de Nutrición y Alimentos Maná limitada en Reorganización	I5619 -	BOGOTA D.C.
38	Pymes-Individuales	860512406	2022-12-31	Manejo Administrativo de Nutrición y Alimentos Maná limitada en Reorganización	I5619 -	BOGOTA D.C.
39	Pymes-Individuales	860513247	2022-12-31	Industrial Hotelera y Alimentos S.A.S. DIALIMENTOS S.A.S	I5612 -	BOGOTA D.C.
40	Pymes-Individuales	860513247	2022-12-31	Industrial Hotelera y Alimentos S.A.S. DIALIMENTOS S.A.S	I5612 -	BOGOTA D.C.
41	Pymes-Individuales	890325037	2022-12-31	MORDISCO SAS	I5613 -	VALLE
42	Pymes-Individuales	890325037	2022-12-31	MORDISCO SAS	I5613 -	VALLE
43	Pymes-Individuales	890332217	2022-12-31	CAFE COLOR SA	I5612 -	VALLE
44	Pymes-Individuales	890332217	2022-12-31	CAFE COLOR SA	I5612 -	VALLE
45	Pymes-Individuales	890938952	2022-12-31	SALAMANCA ALIMENTACION INDUSTRIAL SAS	I5621 -	ATLANTICO
46	Pymes-Individuales	890938952	2022-12-31	SALAMANCA ALIMENTACION INDUSTRIAL SAS	I5621 -	ATLANTICO
47	Pymes-Individuales	891304904	2022-12-31	INVERSIONES PRB SAS	I5612 -	BOGOTA D.C.
48	Pymes-Individuales	891304904	2022-12-31	INVERSIONES PRB SAS	I5612 -	BOGOTA D.C.
49	Pymes-Individuales	900055374	2022-12-31	SIPOTE BURRITO S.A.	I5612 -	BOGOTA D.C.
50	Pymes-Individuales	900055374	2022-12-31	SIPOTE BURRITO S.A.	I5612 -	BOGOTA D.C.
51	Pymes-Individuales	900103877	2022-12-31	KINCO SAS EN REORGANIZACION	I5612 -	ANTIOQUIA
52	Pymes-Individuales	900103877	2022-12-31	KINCO SAS EN REORGANIZACION	I5612 -	ANTIOQUIA
53	Pymes-Individuales	900108468	2022-12-31	INVERSIONES MEGAVAL LTDA	I5612 -	BOGOTA D.C.
54	Pymes-Individuales	900108468	2022-12-31	INVERSIONES MEGAVAL LTDA	I5612 -	BOGOTA D.C.
55	Pymes-Individuales	900148334	2022-12-31	COMPANY SERVICE FOOD SAS BIC	I5621 -	CASANARE
56	Pymes-Individuales	900148334	2022-12-31	COMPANY SERVICE FOOD SAS BIC	I5621 -	CASANARE
57	Pymes-Individuales	900212469	2022-12-31	HOLDING SERVICES COLOMBIA	I5612 -	VALLE
58	Pymes-Individuales	900212469	2022-12-31	HOLDING SERVICES COLOMBIA	I5612 -	VALLE
59	Pymes-Individuales	900231775	2022-12-31	FRANSARA SAS	I5612 -	CORDOBA
60	Pymes-Individuales	900231775	2022-12-31	FRANSARA SAS	I5612 -	CORDOBA

ITEM	PUNTO DE ENTRADA	NIT	FECHA DE CORTE	RAZON SOCIAL DE LA SOCIEDAD	CIIU	DEPARTAMENTO
61	Pymes-Individuales	900268479	2022-12-31	GOURMET MIO SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADAS	I5613 -	VALLE
62	Pymes-Individuales	900268479	2022-12-31	GOURMET MIO SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADAS	I5613 -	VALLE
63	Pymes-Individuales	900276576	2022-12-31	INVERSIONES GALINDO CASTILLO LTDA	I5613 -	BOGOTA D.C.
64	Pymes-Individuales	900276576	2022-12-31	INVERSIONES GALINDO CASTILLO LTDA	I5613 -	BOGOTA D.C.
65	Pymes-Individuales	900308141	2022-12-31	DIMEF SAS	I5619 -	VALLE
66	Pymes-Individuales	900308141	2022-12-31	DIMEF SAS	I5619 -	VALLE
67	Pymes-Individuales	900321063	2022-12-31	REXICO SAS	I5612 -	VALLE
68	Pymes-Individuales	900321063	2022-12-31	REXICO SAS	I5612 -	VALLE
69	Pymes-Individuales	900335241	2022-12-31	GRUPO MIS SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA	I5612 -	CUNDINAMARCA
70	Pymes-Individuales	900335241	2022-12-31	GRUPO MIS SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA	I5612 -	CUNDINAMARCA
71	Pymes-Individuales	900343142	2022-12-31	INVERSIONES MAVAZE SAS	I5612 -	BOGOTA D.C.
72	Pymes-Individuales	900343142	2022-12-31	INVERSIONES MAVAZE SAS	I5612 -	BOGOTA D.C.
73	Pymes-Individuales	900348317	2022-12-31	CUCINARE SAS	I5613 -	ATLANTICO
74	Pymes-Individuales	900348317	2022-12-31	CUCINARE SAS	I5613 -	ATLANTICO
75	Pymes-Individuales	900361916	2022-12-31	JELM INVERSIONES SAS	I5612 -	CUNDINAMARCA
76	Pymes-Individuales	900361916	2022-12-31	JELM INVERSIONES SAS	I5612 -	CUNDINAMARCA
77	Pymes-Individuales	900383177	2022-12-31	ATISCO SAS	I5612 -	RISARALDA
78	Pymes-Individuales	900383177	2022-12-31	ATISCO SAS	I5612 -	RISARALDA
79	Pymes-Individuales	900386792	2022-12-31	SERVICIOS DEL CAMPO PETROLERO SAS EN REORGANIZACION	I5621 -	CUNDINAMARCA
80	Pymes-Individuales	900386792	2022-12-31	SERVICIOS DEL CAMPO PETROLERO SAS EN REORGANIZACION	I5621 -	CUNDINAMARCA
81	Pymes-Individuales	900387375	2022-12-31	SOCIEDAD SANCHEZ & CORREA S.A.S. EN REORGANIZACION	I5612 -	ANTIOQUIA
82	Pymes-Individuales	900387375	2022-12-31	SOCIEDAD SANCHEZ & CORREA S.A.S. EN REORGANIZACION	I5612 -	ANTIOQUIA
83	Pymes-Individuales	900387697	2022-12-31	CON GUSTO PRA SERVIRLE SAS	I5612 -	RISARALDA
84	Pymes-Individuales	900387697	2022-12-31	CON GUSTO PRA SERVIRLE SAS	I5612 -	RISARALDA
85	Pymes-Individuales	900401745	2022-12-31	ALISERVICIOS SAS	I5619 -	NARINO
86	Pymes-Individuales	900401745	2022-12-31	ALISERVICIOS SAS	I5619 -	NARINO
87	Pymes-Individuales	900407915	2022-12-31	CONSOLIDANDO SUEÑOS SAS	I5612 -	RISARALDA
88	Pymes-Individuales	900407915	2022-12-31	CONSOLIDANDO SUEÑOS SAS	I5612 -	RISARALDA
89	Pymes-Individuales	900410214	2022-12-31	ORGANIZACION NUEVA AURORA S.A.S.	I5619 -	ANTIOQUIA
90	Pymes-Individuales	900410214	2022-12-31	ORGANIZACION NUEVA AURORA S.A.S.	I5619 -	ANTIOQUIA
91	Pymes-Individuales	900419840	2022-12-31	EXPERTOS EN CAFE SAS	I5619 -	CUNDINAMARCA
92	Pymes-Individuales	900419840	2022-12-31	EXPERTOS EN CAFE SAS	I5619 -	CUNDINAMARCA
93	Pymes-Individuales	900436369	2022-12-31	CASINO SERVICES SAS	I5619 -	ANTIOQUIA
94	Pymes-Individuales	900436369	2022-12-31	CASINO SERVICES SAS	I5619 -	ANTIOQUIA
95	Pymes-Individuales	900447457	2022-12-31	INVERSIONES CABAL FRANCO SAS	I5619 -	VALLE
96	Pymes-Individuales	900447457	2022-12-31	INVERSIONES CABAL FRANCO SAS	I5619 -	VALLE
97	Pymes-Individuales	900451723	2022-12-31	SOGA DE COLOMBIA SAS	I5621 -	META
98	Pymes-Individuales	900451723	2022-12-31	SOGA DE COLOMBIA SAS	I5621 -	META
99	Pymes-Individuales	900524890	2022-12-31	ADS CATERING SERVICES S.A.S	I5619 -	CASANARE
100	Pymes-Individuales	900524890	2022-12-31	ADS CATERING SERVICES S.A.S	I5619 -	CASANARE
101	Pymes-Individuales	900543318	2022-12-31	WEST OIL SERVICES SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA S A S ENREORGANIZACION	I5619 -	BOGOTA D.C.
102	Pymes-Individuales	900543318	2022-12-31	WEST OIL SERVICES SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA S A S ENREORGANIZACION	I5619 -	BOGOTA D.C.
103	Pymes-Individuales	900567005	2022-12-31	PARADOR SANTA ROSA DE OSOS SAS	I5612 -	ANTIOQUIA
104	Pymes-Individuales	900567005	2022-12-31	PARADOR SANTA ROSA DE OSOS SAS	I5612 -	ANTIOQUIA
105	Pymes-Individuales	900659583	2022-12-31	INVERSIONES RCP SAS	I5612 -	CALDAS
106	Pymes-Individuales	900659583	2022-12-31	INVERSIONES RCP SAS	I5612 -	CALDAS
107	Pymes-Individuales	900685539	2022-12-31	ZONA F PROYECTOS EMPRESARIALES SAS	I5612 -	BOGOTA D.C.
108	Pymes-Individuales	900685539	2022-12-31	ZONA F PROYECTOS EMPRESARIALES SAS	I5612 -	BOGOTA D.C.
109	Pymes-Individuales	900698948	2022-12-31	INVERSIONES FEDEUCO SAS	I5619 -	ANTIOQUIA
110	Pymes-Individuales	900698948	2022-12-31	INVERSIONES FEDEUCO SAS	I5619 -	ANTIOQUIA
111	Pymes-Individuales	900767117	2022-12-31	BSPETROLEROS SAS	I5621 -	HUILA
112	Pymes-Individuales	900767117	2022-12-31	BSPETROLEROS SAS	I5621 -	HUILA
113	Pymes-Individuales	900773979	2022-12-31	RM SERVICIOS INTEGRALES MOCTZUMA SAS - EN REORGANIZACION	I5612 -	BOGOTA D.C.
114	Pymes-Individuales	900773979	2022-12-31	RM SERVICIOS INTEGRALES MOCTZUMA SAS - EN REORGANIZACION	I5612 -	BOGOTA D.C.
115	Pymes-Individuales	900778507	2022-12-31	INVERSIONES PIRGUA SAS	I5612 -	BOGOTA D.C.
116	Pymes-Individuales	900778507	2022-12-31	INVERSIONES PIRGUA SAS	I5612 -	BOGOTA D.C.
117	Pymes-Individuales	900817497	2022-12-31	INVERSIONES JRC SAS	I5612 -	BOGOTA D.C.
118	Pymes-Individuales	900817497	2022-12-31	INVERSIONES JRC SAS	I5612 -	BOGOTA D.C.
119	Pymes-Individuales	901037763	2022-12-31	ALCANAPA SAS	I5612 -	VALLE
120	Pymes-Individuales	901037763	2022-12-31	ALCANAPA SAS	I5612 -	VALLE
121	Pymes-Individuales	901216979	2022-12-31	PENTOLA INVERSIONES SAS	I5621 -	BOGOTA D.C.
122	Pymes-Individuales	901216979	2022-12-31	PENTOLA INVERSIONES SAS	I5621 -	BOGOTA D.C.
123	Pymes-Individuales	901230769	2022-12-31	MERA MEDELLIN SAS	I5619 -	ANTIOQUIA
124	Pymes-Individuales	901230769	2022-12-31	MERA MEDELLIN SAS	I5619 -	ANTIOQUIA
125	Pymes-Individuales	901259341	2022-12-31	MUNCHER S.A.S	I5619 -	BOGOTA D.C.
126	Pymes-Individuales	901259341	2022-12-31	MUNCHER S.A.S	I5619 -	BOGOTA D.C.

PROVEEDORES

Se puede determinar que en el mercado existen empresas que están en condiciones de proveer los bienes y servicios aquí requeridos.

El tipo de mercado, del objeto contractual se caracteriza por comportarse bajo las reglas de un mercado de competencia perfecta, pues interactúan oferentes y muchos demandantes para determinar los niveles de oferta, demanda y precio, existe entrada y salida libre de participantes; sin embargo desde el estudio de mercado, se realiza la fase inicial de conducta comercial, en donde se le solicitó cotizaciones a empresas legalmente constituidas y se tiene conocimiento que existen empresas que pueden suministrar los bienes y/o servicios adquirir.

Respecto al análisis financiero y la estructura de costos del presente proceso se tomó en cuenta el sondeo de mercado de las cotizaciones allegadas, además, se analizó los riesgos potenciales de los precios, por lo que la administración prevé que una vez adjudicado el presente proceso de selección, se mantendrán fijos durante toda la ejecución del futuro contrato; el proponente debe efectuar el análisis de precios unitarios de todos y cada uno de los elementos a suministrar, productos y/o servicios, a fin de evitar errores de cálculo, por lo que será de responsabilidad exclusiva del proponente los riesgos y perjuicios que se presenten por esta razón, por lo tanto no se aceptan variación o cobros indirectos, fletes u otras consideraciones al precio final del objeto contratado.

Los oferentes identificados tienen la capacidad de entregar el bien o servicio requerido para cubrir la necesidad en el tiempo y condiciones requeridas, al igual que el término de respuesta de las garantías requeridas. Es así que los costos asociados con el proceso de elaboración del bien o servicio al igual que su distribución y entrega están incluidos en el valor establecido en los estudios de la demanda y presupuesto oficial.

DINÁMICA DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO DEL PROCESO

Los oferentes identificados tienen la capacidad de entregar el bien o servicio requerido para cubrir la necesidad en el tiempo y condiciones que sean requeridas para el DMORI, al igual que el término de respuesta de la garantía técnica que se exigirá en el presente proceso.

Es así que los costos asociados con el proceso de prestación del servicio al igual que su distribución y entrega están incluidos en el valor establecido en los estudios de mercado y presupuesto oficial.

ANÁLISIS DE LA DEMANDA

En cumplimiento a lo regulado en la normatividad que aplica para el sector público, determinada en la ley 80 de 1993 Estatuto de contratación pública 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 y por otras entidades estatales para contratar el objeto del presente proceso, aplicables a cada entidad y necesidad en particular, como las fueron referenciadas en el numeral 1.1 de Antecedentes de este estudio previo.

teniendo en cuenta que el DMORI; no cuenta con la logística, ni infraestructura para cubrir el “SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN Y ATENCIÓN PRIORITARIA DEL DISPENSARIO MEDICO ORIENTE” , y que en la ciudad de Villavicencio cuenta con varias entidades habilitadas para prestar este servicio a los afiliados y beneficiarios del DMORI, en la modalidad de selección de mínima cuantía, además se requiere la celebración de un contrato de prestación de servicios especializados por las siguientes razones:

Existe la necesidad de contratar este tipo de servicio ya que fue justificada porque El Dispensario Médico de Oriente DMORI cuenta con el servicio de HOSPITALIZACIÓN y urgencias 24 horas del día los siete días de la semana, servicios en los cuales se reciben pacientes con una estancia superior a 6 horas, que requieren recibir una alimentación oportuna, completa, suficiente y de calidad que cubra sus requerimientos nutricionales, por lo cual el DMORI debe garantizar el servicio de dietas a todos los pacientes que así lo requieran.

Que en la ciudad de Villavicencio, se encuentran entidades que prestan este tipo de servicio capacidad instalada e infraestructura.

Que existe la disponibilidad presupuestal para atender esta necesidad mejorando la atención al personal de usuarios del subsistema de salud de las fuerzas militares.

COMPORTAMIENTO DEL GASTO HISTORICO

Procesos de contratación realizados por el dispensario médico de oriente.

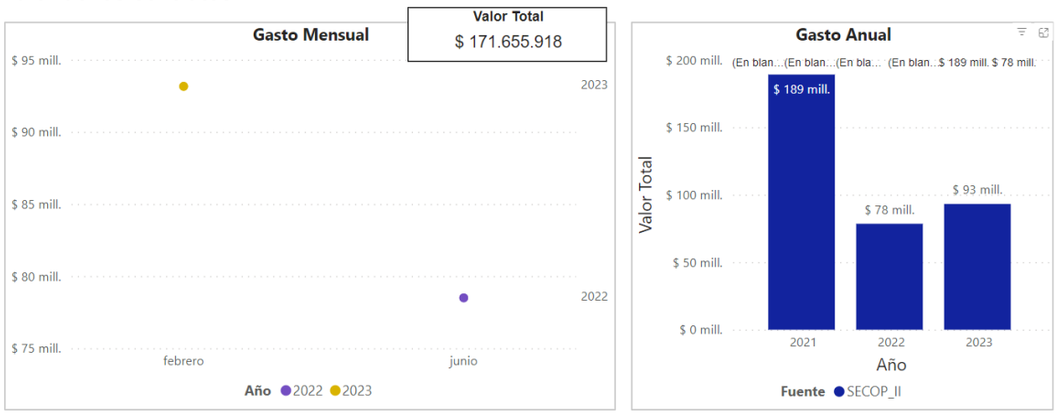
Durante las vigencias anteriores del presente estudio, Dispensario Médico De Oriente ha efectuado procesos de contratación, similares a los requeridos para la presente vigencia, los cuales aportaran la información correspondiente como precios históricos con las mismas especificaciones, en la etapa de estructuración precontractual así:

Procesos de contratación registrados en SECOP II

País	Entidad Estatal	Referencia	Descripción	Fase actual	Fecha de publicación	Fecha de presentación de ofertas	
COLOMBIA	DISPENSARIO MEDICO ORIENTE	sc062dmori2023	SUMINISTRO DE DIETAS NORMALES Y TERAPEUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACION Y ATENCION PRIORITARIA DEL DISPENSARIO MEDICO ORIENTE	Presentación de oferta	22/11/2023 10:42:50 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	27/11/2023 12:00:00 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	Detalle
COLOMBIA	DISPENSARIO MEDICO ORIENTE	MI-002-DMORI-2023	SUMINISTRO DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN Y ATENCIÓN PRIORITARIA DEL DISPENSARIO MEDICO ORIENTE	Presentación de oferta	23/01/2023 3:13:34 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	27/01/2023 5:00:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	Detalle
COLOMBIA	DISPENSARIO MEDICO ORIENTE	SC002-DMORI-2023	SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPEUTICAS	Presentación de oferta	11/01/2023 10:49:28 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	16/01/2023 6:00:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	Detalle
COLOMBIA	DISPENSARIO MEDICO ORIENTE	MI 032-DMORI-2022	SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACION Y ATENCION PRIORITARIA DEL DISPENSARIO MEDICO ORIENTE	Presentación de oferta	23/05/2022 9:33:58 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	26/05/2022 4:00:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	Detalle
COLOMBIA	DISPENSARIO MEDICO ORIENTE	SC028-DMORI-2022	SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS	Presentación de oferta	11/03/2022 10:14:20 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	14/03/2022 6:00:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	Detalle
COLOMBIA	DISPENSARIO MEDICO ORIENTE	MI 062-DMORI-2021	SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN Y/O ATENCIÓN PRIORITARIA DEL DISPENSARIO MEDICO ORIENTE	Presentación de oferta	2/12/2021 9:58:15 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	7/12/2021 5:00:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	Detalle
COLOMBIA	DISPENSARIO MEDICO ORIENTE	SC-055-DMORI-2021	SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPEUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN Y ATENCION PRIORITARIA DEL DISPENSARIO MEDICO ORIENTE	Presentación de oferta	25/11/2021 12:52:15 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	27/11/2021 12:00:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	Detalle
COLOMBIA	DISPENSARIO MEDICO ORIENTE	SA 002-DMORI-2021 (Manifestación de interés (Menor Cuantía)) (Presentación de oferta)	SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACION Y ATENCION PRIORITARIA DEL DISPENSARIO MEDICO ORIENTE (Manifestación de interés (Menor Cuantía)) (Presentación de oferta)	Presentación de oferta	25/02/2021 3:43:07 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	1/03/2021 4:00:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	Detalle
COLOMBIA	DISPENSARIO MEDICO ORIENTE	SC-004-DMORI-2021	SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACION Y ATENCION PRIORITARIA DEL DISPENSARIO MEDICO ORIENTE	Presentación de oferta	28/01/2021 2:53:55 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	29/01/2021 12:00:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	Detalle
COLOMBIA	DISPENSARIO MEDICO ORIENTE	SA 003-DMORI-2020 (Manifestación de interés (Menor Cuantía)) (Presentación de oferta)	SERVICIOS DE DIETAS NORMALES Y TERAPEUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACION (Manifestación de interés (Menor Cuantía)) (Presentación de oferta)	Presentación de oferta	20/03/2020 5:12:19 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	27/03/2020 4:00:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	Detalle

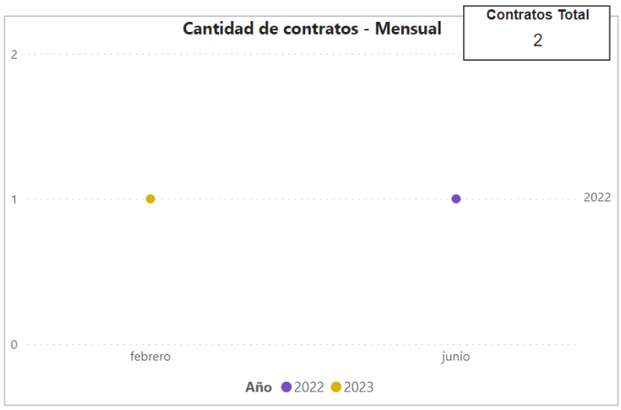
En cumplimiento a lo regulado en la normatividad que aplica para el sector público, determinada en la Ley 80 de 1993 Estatuto de contratación pública y demás normas concordantes, dentro de la búsqueda efectuada en el Sistema Electrónico de Colombia Compra Eficiente, se encuentran adquisiciones realizadas por la misma y por otras entidades estatales para contratar el objeto del presente proceso, aplicables a cada entidad y necesidad en particular, como las fueron referenciadas en el numeral 7.1. De Antecedentes de Adquisición.

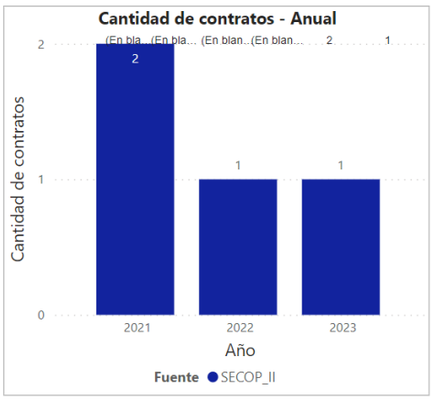
Valor de los contratos



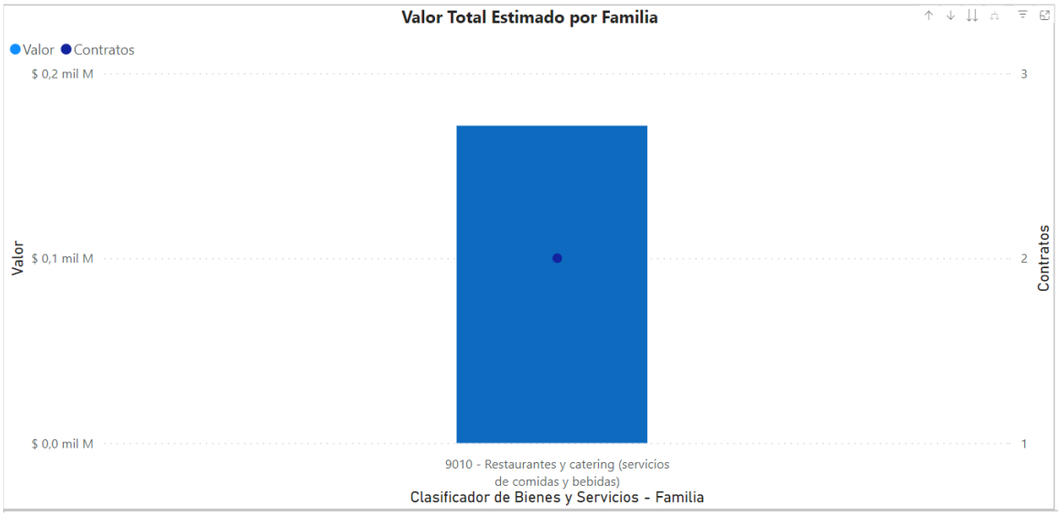
Cantidad de los contratos

Durante la vigencia 2022 y 2023 la Entidad celebro dos (2) procesos de contratación bajo el mismo codigo UNSPSC 901017.



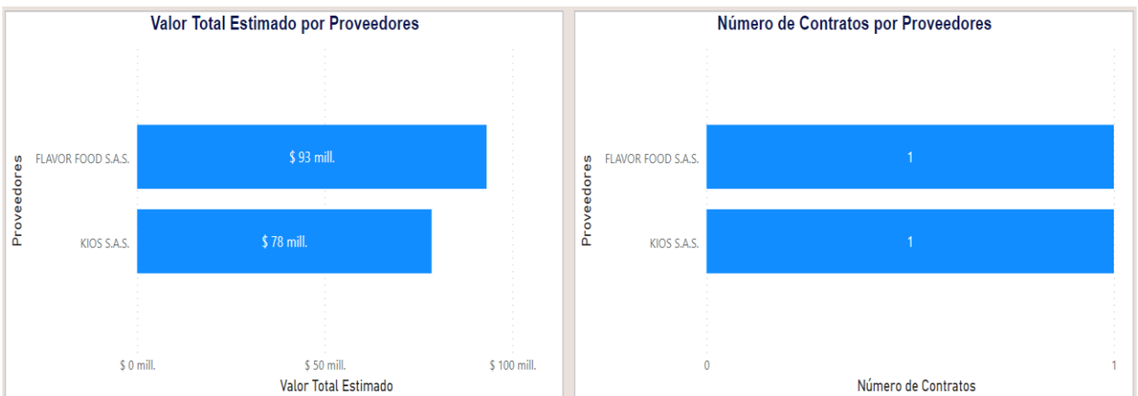


Servicios de los contratos

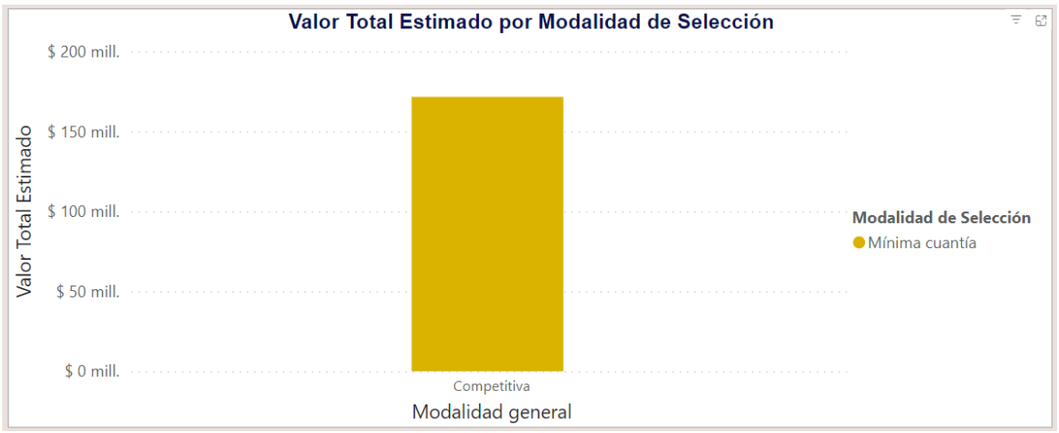


Oferentes que han participado en los procesos de selección.

Los contratos fueron celebrados con las entidades por un valor de $171.655.918 ciento setenta y un millones seiscientos cincuenta y cin mil novecientos diescieocho Pesos.



Modalidad de selección del contratista.



https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiMGY4MWZmZmUtNGJlYy00YTBlLTgzYmYtZGE2NGRkZDA1YTJlIiwidCI6IjdiMDkwNDFlLTI0NTEtNDlkMC04Y2IxLTc5ZDVlM2Q4YzFiZSIsImMiOjR9&pageName=ReportSection17ad17361e56dd6a009c

TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN

La información contenida en el presente estudio previo que se enfoca en tomar información actualizada y relacionada con el objeto a contratar, consultando en las páginas oficiales que publican estudios económicos, la normatividad vigente, y de reseñas de los procesos de contratación de las vigencias anteriores de las entidades estatales, a continuación, se relacionan las

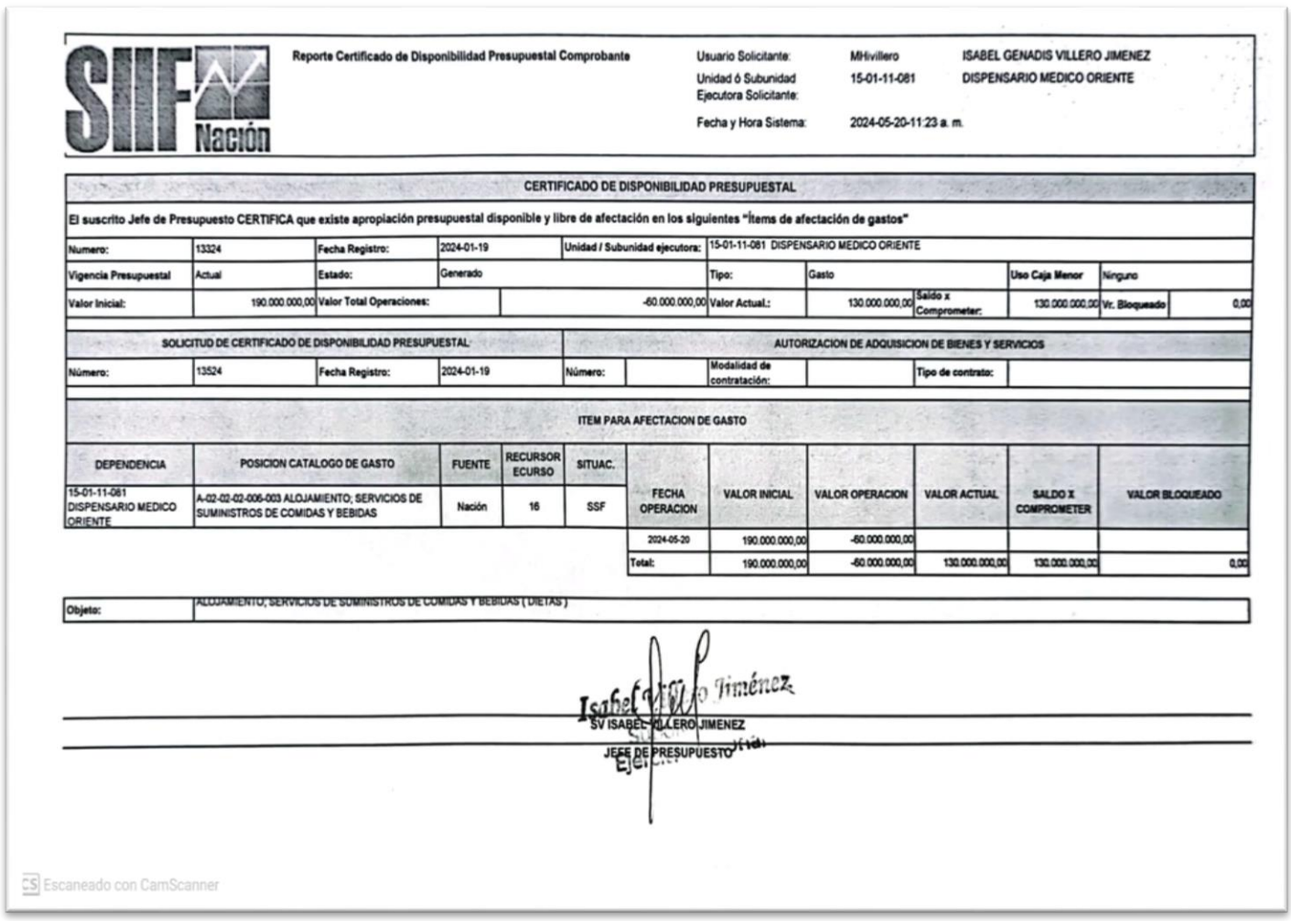
PRESUPUESTO ASIGNADO AL PROCESO DE CONTRATACIÓN Y ANÁLISIS ECONÓMICO QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.

El Ministerio de Hacienda y Crédito Público mediante la Ley 2276 del 29 de noviembre de 2022, Decreto 2590 del 23 diciembre del 2022 liquidó el Presupuesto General de la Nación para la vigencia fiscal de 2024.

La distribución de los recursos asignados por el Gobierno Nacional, fue realizada por la sección financiera y presupuestal del Dispensario Médico de Villavicencio, de acuerdo con las necesidades previamente establecidas, así como en el plan de necesidades para la vigencia 2024.

El presupuesto oficial asignado a este proceso de selección es de **CIENTO TREINTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($130.000.000)**, se encuentra respaldado mediante el Certificado de Disponibilidad Presupuestal CDP N.º 13324 del 19 de enero de 2024 rubros presupuestales, **A-02-02-02-006-003 ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS** Recurso 16 SSF, expedido por Gestión Presupuesto del Dispensario Médico Oriente.

CDP	Posición Catalogo de Gasto	Fuente	Recurso y Situación	Fecha	Valor
13324	A-02-02-02-006-003 ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS	NACIÓN	16 SSF	19 de enero de 2024	$ 130.000.000



SIIF Nación

Reporte Certificado de Disponibilidad Presupuestal Comprobante

Usuario Solicitante: MHvillero ISABEL GENADIS VILLERO JIMENEZ
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 15-01-11-081 DISPENSARIO MEDICO ORIENTE
Fecha y Hora Sistema: 2024-05-20-11:23 a. 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"

Numero:	13324	Fecha Registro:	2024-01-19	Unidad / Subunidad ejecutora:	15-01-11-081 DISPENSARIO MEDICO ORIENTE
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado	Tipo:	Gasto
Uso Caja Menor	Ninguno				
Valor Inicial:	190.000.000,00	Valor Total Operaciones:	-60.000.000,00	Valor Actual.:	130.000.000,00
Saldo x Comprometer:	130.000.000,00	Vr. Bloqueado	0,00		

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS					
Número:	13524	Fecha Registro:	2024-01-19	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
15-01-11-081 DISPENSARIO MEDICO ORIENTE	A-02-02-02-006-003 ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS	Nación	16	SSF	2024-05-20	190.000.000,00	-60.000.000,00			
					Total:	190.000.000,00	-60.000.000,00	130.000.000,00	130.000.000,00	0,00

Objeto: ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS (DIETAS)

Isabel Villero Jiménez
SV ISABEL VILLERO JIMENEZ
JEFE DE PRESUPUESTO

Escaneado con CamScanner

La distribución de los recursos asignados por el Gobierno Nacional, fue realizada por la Jefatura Financiera y Presupuestal de la DIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD MILITAR, de acuerdo con las necesidades previamente establecidas, así como en el plan de compras para la vigencia 2024.

La distribución de estas partidas presupuestales se hace bajo los lineamientos establecidos en la Ley 352 de 1997 por la cual se reestructura el Sistema de Salud y se dictan otras disposiciones en materia de Seguridad Social para las Fuerzas Militares y la Policía Nacional.

PRECIOS DE MERCADO.

Tal y como es reglado 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 De acuerdo con lo reglamentado 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 su justificación, se procedió a consolidar las cotizaciones obtenidas por el comité económico estructurador para los ítems objeto del servicio de salud a prestar.

Para analizar los precios de mercado y el cubrimiento de la necesidad con el presupuesto asignado/oficial, el área de planeación se procedió a solicitar cotizaciones a empresas legalmente constituidas, con el fin de realizar el respectivo estudio de mercado así: EL DISPENSARIO MEDICO DE ORIENTE, solicitando cotizaciones mediante solicitud de cotización plataforma transaccional SECOP II y mediante correo habilitado homioprecontractual@gmail.com,. Para realizar el estudio del mercado se tiene la siguiente información (cuadro adjunto consolidado cotizaciones, para lo cual se solicitaron cotizaciones a empresas reconocidas, de las cotizaciones requeridas se recibió una (01), las cuales fueron avaladas económica y técnicamente.

SOLICITUD DE LAS COTIZACIONES

Villavicencio, Meta 02 de mayo de 2024

Señores
PROVEEDORES
E.S.D.

ASUNTO: SOLICITUD DE COTIZACION

Con toda atención, le solicito su colaboración para que su empresa presente cotización de los bienes necesarios para que el DISPENSARIO MEDICO ORIENTE, con Nit 901.541.154-5, con el fin de dar cumplimiento a los objetivos misionales para que los funcionarios que laboran en ellos tengan los elementos básicos y puedan desarrollar sus funciones a cabalidad.
"SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPEUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACION Y ATENCION PRIORITARIA DEL DISPENSARIO MEDICO ORIENTE"

El presente documento deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

- Nombre empresa / entidad
- Identificación de la Persona Jurídica / Natural
- Dirección
- Teléfono
- Destinatario a Ordenador del Gasto DMORI
- Con membrete de la empresa
- Nombre y Firma Representante Legal

OBJETO DEL PROCESO
De acuerdo con la necesidad planteada por el Dispensario Médico Oriente las especificaciones técnicas serán las siguientes:

A continuación, se describirá de manera precisa el suministro requerido por el DISPENSARIO MEDICO ORIENTE:

1.1. **ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS REQUERIDAS:** Las especificaciones técnicas mínimas requeridas son de obligatorio cumplimiento, de no hacerlo la propuesta será considerada no apta técnicamente.

ÍTEM	DESCRIPCION DEL BIEN Y/O SERVICIO A CONTRATAR	COMPOSICION DE DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	IVA (CUANDO APLIQUE)	VALOR UNITARIO+ IVA	VALOR TOTAL
1	DIETA NORMAL	DESAYUNO	UND	1				
		MEDIA MANANA	UND	1				
		ALMUERZO	UND	1				
		MEDIA TARDE	UND	1				
		COMIDA	UND	1				
2	DIETA BLANDA	DESAYUNO	UND	1				
		MEDIA MANANA	UND	1				
		ALMUERZO	UND	1				
		MEDIA TARDE	UND	1				
		COMIDA	UND	1				
3	DIETA HIPESODICA	DESAYUNO	UND	1				
		MEDIA MANANA	UND	1				
		ALMUERZO	UND	1				
		MEDIA TARDE	UND	1				
		COMIDA	UND	1				
4	DIETA ASTRIGENTE	DESAYUNO	UND	1				
		MEDIA MANANA	UND	1				
		ALMUERZO	UND	1				
		MEDIA TARDE	UND	1				
		COMIDA	UND	1				
5	DIETA PEDIATRICA	DESAYUNO	UND	1				
		MEDIA MANANA	UND	1				
		ALMUERZO	UND	1				
		MEDIA TARDE	UND	1				
		COMIDA	UND	1				
6	DIETA HIPOGLUCIDA	DESAYUNO	UND	1				
		MEDIA MANANA	UND	1				
		ALMUERZO	UND	1				
		MEDIA TARDE	UND	1				
		COMIDA	UND	1				
7	DIETA HIPOGRASA	DESAYUNO	UND	1				
		MEDIA MANANA	UND	1				
		ALMUERZO	UND	1				
		MEDIA TARDE	UND	1				
		COMIDA	UND	1				
8	DIETA LIQUIDA COMPLETA	DESAYUNO	UND	1				
		MEDIA MANANA	UND	1				
		ALMUERZO	UND	1				
		MEDIA TARDE	UND	1				
		COMIDA	UND	1				
9	DIETA LIQUIDA CLARA	DESAYUNO	UND	1				
		MEDIA MANANA	UND	1				
		ALMUERZO	UND	1				
		MEDIA TARDE	UND	1				
		COMIDA	UND	1				
10	DIETA HIPERPROTEICA	DESAYUNO	UND	1				
		MEDIA MANANA	UND	1				
		ALMUERZO	UND	1				
		MEDIA TARDE	UND	1				
		COMIDA	UND	1				
11	DIETA RICA EN FIBRA	DESAYUNO	UND	1				
		MEDIA MANANA	UND	1				
		ALMUERZO	UND	1				
		MEDIA TARDE	UND	1				
		COMIDA	UND	1				
12	DIETA HIPERPROTEICA	DESAYUNO	UND	1				
		MEDIA MANANA	UND	1				
		ALMUERZO	UND	1				
		MEDIA TARDE	UND	1				
		COMIDA	UND	1				
13	DIETA COMPLEMENTARA	DESAYUNO	UND	1				
		MEDIA MANANA	UND	1				
		ALMUERZO	UND	1				
		MEDIA TARDE	UND	1				
		COMIDA	UND	1				
14	DIETA RENAL	DESAYUNO	UND	1				
		MEDIA MANANA	UND	1				
		ALMUERZO	UND	1				
		MEDIA TARDE	UND	1				
		COMIDA	UND	1				
15	REFRIGERIO	DESAYUNO	UND	1				
		MEDIA MANANA	UND	1				
		ALMUERZO	UND	1				
		MEDIA TARDE	UND	1				
		COMIDA	UND	1				

NOTA: se les solicita a los oferentes enviar cotización en formato EXCEL Y PDF

Para el efecto, favor enviar la cotización a los siguientes correos; planesdmori@gmail.com adicionalmente se deberán cargar a la plataforma SECOP II

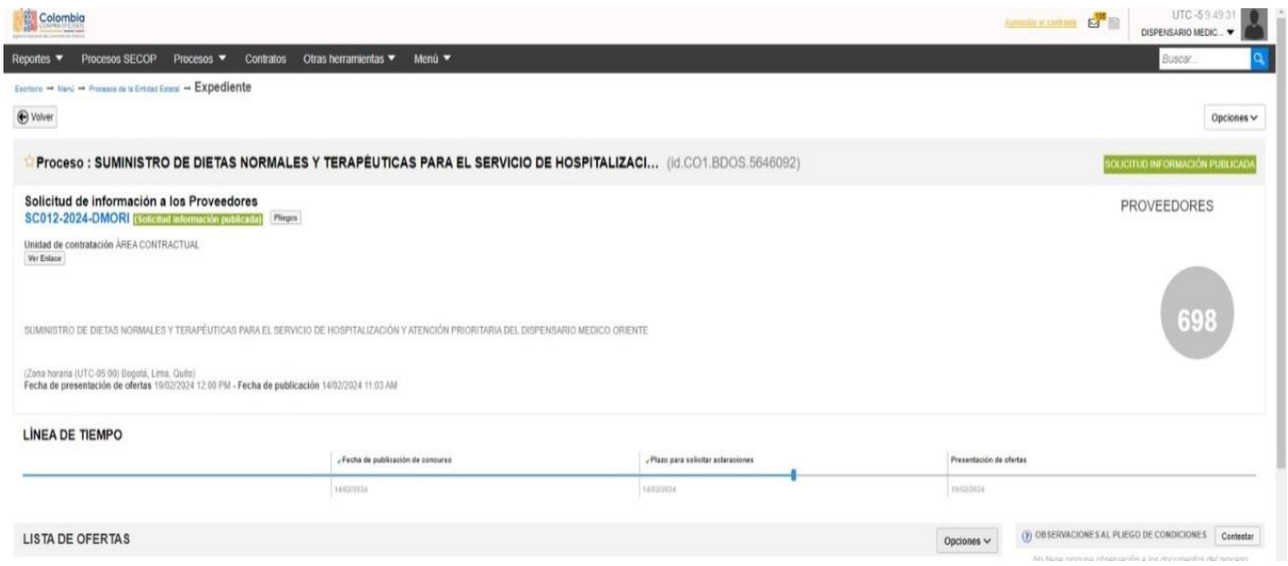
Cordialmente,

MAYOR LOPEZ HERRERA OSCAR MAURICIO
Jefe de planes y logística dmori

Elaboro: Mildred Alvarez
Auxiliar planes Dmori

Nota: Original firmada en la carpeta física

Mediante el Secop II



Mediante correo electrónico.

Se recibieron respuesta por SECOP II de parte de las siguientes entidades:

A efectos de, analizar los precios del mercado para los ítems objeto del proceso de selección, el comité económico estructurador obtuvo las siguientes cotizaciones:



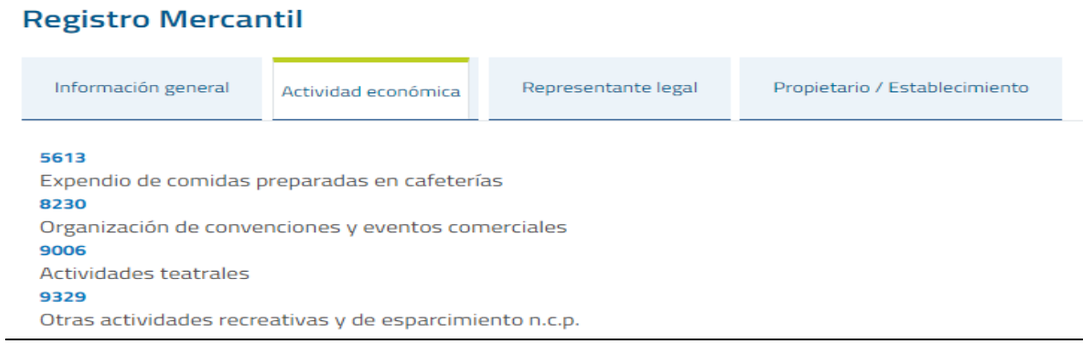
COTIZACIONES RECIBIDAS:

No	NOMBRE DEL PROVEEDOR	MEDIO DE RECEPCIÓN	NIT	FECHA DE COTIZACIÓN	CONCEPTO
1	FLAVOR FOOD S.A.S	CORREO ELECTRONICO	901.080.636 - 4	MAYO	SE AVALA
2	AMADEO GARZON IRMO	CORREO ELECTRÓNICO	17.314.816-3	MAYO	SE AVALA
3	BANQUETES LA ESPERANZA SAS	CORREO ELECTRÓNICO	901.000.703-8	MAYO	SE AVALA

PANTALLAZOS VERIFICACIÓN RÚES

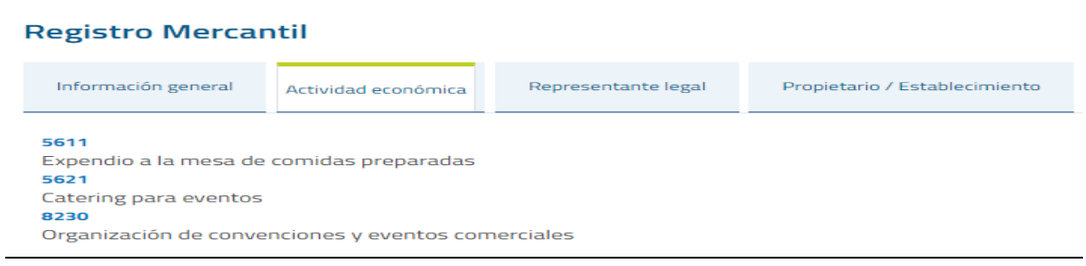
1. **FLAVIO FOOD SAS NIT 901.080.636-4**





2. **AMADEO GARZON IRMO NIT 17.314.816-3**





3. BANQUETES LA ESPERANZA SAS NIT 901.000.703-8

rues Registro Único Empresarial y social

Inicio ¿Qué es el RUES? Consulta de registros Descarga de reportes

BANQUETES LA ESPERANZA SAS

Volver a los resultados de búsqueda

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

Registro Mercantil

Información general | Actividad económica | Representante legal | Propietario / Establecimiento

Identificación
901000703
Categoria de la Matrícula
Sociedad ó persona juridica principal ó esal
Tipo de Sociedad
Sociedad comercial
Tipo Organización
Sociedades por acciones simplificadas sas
Cámara de Comercio
Cali
Número de Matrícula
963223

Fecha de Matrícula
2016/08/19
Fecha de Vigencia
Indefinido
Estado de la matrícula
Activa
Fecha de renovación
2024/03/21
Último año renovado
2024
Fecha de Actualización
3/21/2024

Registro Mercantil

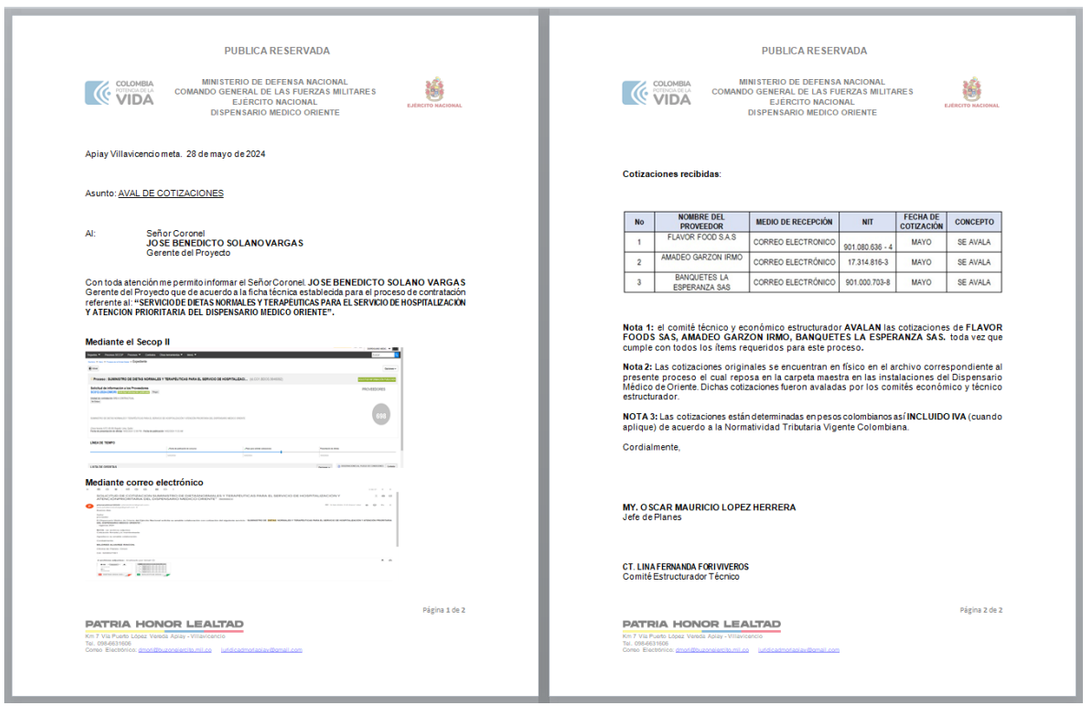
Información general | Actividad económica | Representante legal | Propietario / Establecimiento

8699
Otras actividades de atención de la salud humana
5629
Actividades de otros servicios de comidas

Nota: Las empresas que presentaron cotizaciones y fueron avaladas por el Comité Técnico Estructurador, cuentan con el objeto social y/o la actividad económica relacionada con el objeto del presente proceso de contratación

AVAL DE COTIZACIONES

Las cotizaciones que han sido avaladas son aquellas presentadas por las empresas y en las cuales estos se comprometen a cumplir con las especificaciones técnicas, enviadas a través de la plataforma de SECOP II y/o correo electrónico, revisadas por el comité técnico estructurador y comparadas con la especificación técnica exigida en cuanto a sus características estructurales y funcionales que se enmarcan en las exigencias descritas.



PUBLICA RESERVADA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES
EJERCITO NACIONAL
DISPENSARIO MEDICO ORIENTE

Apiay Villavicencio meta. 28 de mayo de 2024

Asunto: AVAL DE COTIZACIONES

Al: Señor Coronel
JOSE BENEDICTO SOLANO VARGAS
Gerente del Proyecto

Con toda atención me permito informar el Señor Coronel **JOSE BENEDICTO SOLANO VARGAS** Gerente del Proyecto que de acuerdo a la ficha técnica establecida para el proceso de contratación referente al: **"SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPEÚTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN Y ATENCION PRIORITARIA DEL DISPENSARIO MEDICO ORIENTE".**

Mediante el Secop II

Mediante correo electrónico

Página 1 de 2

PATRIA HONOR LEALTAD
Km 7 Vía Puerto López Vereda Apiay - Villavicencio
Tel.: 098-6631606
Correo Electrónico: dmori@buzonejercito.mil.co lyndacadenaapiay@gmail.com

PUBLICA RESERVADA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES
EJERCITO NACIONAL
DISPENSARIO MEDICO ORIENTE

Cotizaciones recibidas:

No	NOMBRE DEL PROVEEDOR	MEDIO DE RECEPCIÓN	NIT	FECHA DE COTIZACIÓN	CONCEPTO
1	FLAVOR FOOD S.A.S	CORREO ELECTRONICO	901.080.636 - 4	MAYO	SE AVALA
2	AMADEO GARZON IRMO	CORREO ELECTRÓNICO	17.314.816-3	MAYO	SE AVALA
3	BANQUETES LA ESPERANZA SAS	CORREO ELECTRÓNICO	901.000.703-8	MAYO	SE AVALA

Nota 1: el comité técnico y económico estructurador **AVALAN** las cotizaciones de **FLAVOR FOODS SAS, AMADEO GARZON IRMO, BANQUETES LA ESPERANZA SAS.** toda vez que cumple con todos los ítems requeridos para este proceso.

Nota 2: Las cotizaciones originales se encuentran en físico en el archivo correspondiente al presente proceso el cual reposa en la carpeta maestra en las instalaciones del Dispensario Médico de Oriente. Dichas cotizaciones fueron avaladas por los comités económico y técnico estructurador.

NOTA 3: Las cotizaciones están determinadas en pesos colombianos así **INCLUIDO IVA** (cuando aplique) de acuerdo a la Normatividad Tributaria Vigente Colombiana.

Cordialmente,

MY. OSCAR MAURICIO LOPEZ HERRERA
Jefe de Planes

CT. LINA FERNANDA FORIVIVEROS
Comité Estructurador Técnico

Página 2 de 2

PATRIA HONOR LEALTAD
Km 7 Vía Puerto López Vereda Apiay - Villavicencio
Tel.: 098-6631606
Correo Electrónico: dmori@buzonejercito.mil.co lyndacadenaapiay@gmail.com

ESTUDIO ECONÓMICO Y CUBRIMIENTO DE LA NECESIDAD

PRECIOS HISTÓRICOS

El comité económico estructurador verifica como referencia los precios históricos de la vigencia 2024, Contrato No **017-DIGSA/DMORI-2023** celebrado con **FLAVOR FOOD SAS**, con ítems y/o especificaciones técnicas similares a las de este proceso:

La fórmula utilizada para traer los precios históricos a Valor Presente es la siguiente:

Para calcular un valor equivalente:

Para calcular un valor equivalente en el presente de un valor monetario de un año atrás se utiliza la siguiente operación matemática:

$$Valor\ presente\ equivalente_t = Valor\ monetario_{t-1}\ (1 + inflación_{t-1})$$

Donde $Valor\ presente\ equivalente_t$ es el valor monetario en pesos colombianos del año en curso, $Valor\ monetario_{t-1}$ es el valor monetario en pesos colombianos del año pasado y $inflación_{t-1}$ es el valor de la tasa de inflación del año pasado.

$$Valor\ presente\ equivalente = \$75{,}500{,}000\ (1 + 4.2\%) = \$78{,}671{,}000$$
$$Valor\ presente\ equivalente = \$75{,}500{,}000\ (1 + 0.042) = \$78{,}671{,}000$$
$$Valor\ presente\ equivalente = \$75{,}500{,}000\ (1.042) = \$78{,}671{,}000$$

Item	Descripción del bien	Composición de dieta	Unidad de medida	Cantidad	V unitario + Iva	Valor Historico Actualizado ipc 2023 9,28%	Redondedo
1	Dieta normal	Desayuno	UND	1	16.255,00	17.763,46	17.763
		Almuerzo	UND	1	20.241,00	22.119,36	22.119
		cena	UND	1	20.241,00	22.119,36	22.119
2	Dieta blanda	Desayuno	UND	1	12.878,00	14.073,08	14.073
		Almuerzo	UND	1	17.595,00	19.227,82	19.228
		cena	UND	1	17.702,00	19.344,75	19.345
3	Dieta hiposodica	Desayuno	UND	1	16.353,00	17.870,56	17.871
		Almuerzo	UND	1	19.483,00	21.291,02	21.291
		cena	UND	1	19.483,00	21.291,02	21.291
4	Dieta astrigente	Desayuno	UND	1	11.999,00	13.112,51	13.113
		Almuerzo	UND	1	13.685,00	14.954,97	14.955
		cena	UND	1	11.718,00	12.805,43	12.805
5	Dieta pediátrica	Desayuno	UND	1	5.686,00	6.213,66	6.214
		Almuerzo	UND	1	8.237,00	9.001,39	9.001
		cena	UND	1	6.820,00	7.452,90	7.453
6	Dieta hipoglúcida	Desayuno	UND	1	11.833,00	12.931,10	12.931
		Almuerzo	UND	1	14.906,00	16.289,28	16.289
		cena	UND	1	14.906,00	16.289,28	16.289
7	Dieta hipograsa	Desayuno	UND	1	4.713,00	5.150,37	5.150
		Almuerzo	UND	1	6.758,00	7.385,14	7.385
		cena	UND	1	6.758,00	7.385,14	7.385
8	Dieta líquida completa	Desayuno	UND	1	6.519,00	7.123,96	7.124
		Almuerzo	UND	1	6.820,00	7.452,90	7.453
		cena	UND	1	7.502,00	8.198,19	8.198
9	Dieta líquida clara	Desayuno	UND	1	4.431,00	4.842,20	4.842
		Almuerzo	UND	1	5.265,00	5.753,59	5.754
		cena	UND	1	5.608,00	6.128,42	6.128
10	Dieta hiperprotéica	Desayuno	UND	1	15.852,00	17.323,07	17.323
		Almuerzo	UND	1	16.963,00	18.537,17	18.537
		cena	UND	1	16.963,00	18.537,17	18.537
11	Dieta rica en fibra	Desayuno	UND	1	6.131,00	6.699,96	6.700
		Almuerzo	UND	1	7.208,00	7.876,90	7.877
		cena	UND	1	7.208,00	7.876,90	7.877
12	Dieta hipoprotéica	Desayuno	UND	1	7.021,00	7.672,55	7.673
		Almuerzo	UND	1	8.200,00	8.960,96	8.961
		cena	UND	1	8.298,00	9.068,05	9.068
13	Dieta complementaria	Desayuno	UND	1	6.344,00	6.932,72	6.933
		Almuerzo	UND	1	7.996,00	8.738,03	8.738
		cena	UND	1	7.996,00	8.738,03	8.738
14	Dieta renal	Desayuno	UND	1	12.036,00	13.152,94	13.153
		Almuerzo	UND	1	16.252,00	17.760,19	17.760
		cena	UND	1	16.252,00	17.760,19	17.760
15	Refrigerio	Media mañana	UND	1	2.569,00	2.807,40	2.807
		Media tarde	UND	1	2.711,00	2.962,58	2.963
		Merienda	UND	1	2.711,00	2.962,58	2.963

ANÁLISIS DE PRECIOS DE LAS COTIZACIONES

Tal y como es reglamentado en el numeral 4 del artículo 2.2.1.2.1.5.1 “Estudios previos para la contratación de mínima cuantía” del Decreto 1082 de 2015, el cual señala: “El valor estimado del contrato y su justificación”. Cuando el valor del contrato esté determinado por precios unitario del bien y/o servicio, la Entidad Estatal debe incluir la forma como los calculó y soportar sus cálculos de presupuesto. Las cotizaciones obtenidas con los diferentes precios unitarios de mercado.

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, DISPENSARIO MEDICO ORIENTE –. Procedió a consolidar las cotizaciones obtenidas para cada uno de los ítems objeto de adquisición.

Los interesados en participar en el presente proceso deberán ofertar la totalidad de los ítems exigidos, cumpliendo el total de las especificaciones técnicas, sin sobrepasar el precio de referencia que incluye el IVA del 19% por cada uno de los ítems (cuando aplique) de acuerdo a la normatividad tributaria colombiana vigente. 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.

ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN

En el presente documento se deja constancia de la viabilidad que tiene el proceso desde el punto de vista legal, comercial, financiero, organizacional y técnico, conforme la sustentación que sobre cada aspecto se adelante, en cumplimiento de lo establecido en el Articulo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto del 1082 de 2015 y el respectivo manual de análisis del sector expedido por Colombia Compra Eficiente.

Desde el punto de vista legal: se trata de una actividad lícita que puede ser susceptible de negociación y que para su prestación no se requiere de permisos, licencias u otras autorizaciones legales.

Desde el punto de vista comercial: se realizó la consulta en el mercado nacional obteniéndose como resultado que existen empresas que prestan el servicio objeto del presente proceso, dentro de las cuales se encuentran las enunciadas en el estudio de mercado cuyas cotizaciones sirvieron de soporte para establecer el presupuesto oficial.

Desde el punto de vista financiero y organizacional: se realizó el análisis de procesos anteriores adelantados con igual objeto por la Entidad, determinándose que los indicadores financieros y de organización establecidos en este estudio previo, son acordes a la cuantía y a la naturaleza del objeto, por lo tanto, cualquier empresa sólida en el mercado podría cumplirlos, a satisfacción de los intereses perseguidos por la Entidad.

Desde el punto de vista técnico: las especificaciones técnicas que determinan el alcance del objeto a contratar, además de estar acorde con la necesidad descrita, son directamente proporcionales con la naturaleza del servicio y de posible consecución en el mercado.

Desde el punto de vista de los riesgos: La estimación y asignación de riesgos que se determinan en el presente estudio previo, son el resultado de la experiencia que la Entidad ha tenido en procesos y contratos anteriores con igual objeto y a la vez, en las posibles eventualidades que acuerdo a la modalidad de selección, a la naturaleza del objeto a contratar y a la forma de ejecución del contrato, podrían tener lugar.

Desde el punto de vista económico: A continuación, se realizará un estudio económico del sector, con el fin de analizar las ventas nacionales, exportaciones e importaciones de estos productos.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES
EJÉRCITO NACIONAL
EJÉRCITO NACIONAL

EJÉRCITO NACIONAL

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVCIO A CONTRATAR	COMPOSICION DE DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO HISTÓRICO AJUSTADO IPC	FLAVOR FOOD SAS	RESTAURANTE CURRANBA LA BELLA	BANQUETES LA ESPERANZA SAS	MÍNIMO	MEDIANA	PROMEDIO	MEDIA GEOMÉTRICA	DESVIACIÓN ESTÁNDAR	DISPERSI	PRECIO DE REF.	METRICA
1	DIETA NORMAL	DESAYUNO	UND	1	17.763	17.717	19.489	13.696	13.696	17.740	17.166	17.024	2.456	18%	17.024	MEDIA GEO
		MEDIA MAÑANA	UND	1	2.807	2.954	3.249	9.213	2.807	3.102	4.556	3.969	3.110	111%	3.102	MEDIANA
		ALMUERZO	UND	1	22.119	22.062	24.268	15.491	15.491	22.091	20.985	20.696	3.804	25%	20.696	MEDIA GEO
		MEDIA TARDE	UND	1	2.963	3.117	3.249	9.213	2.963	3.183	4.636	4.078	3.054	103%	3.183	MEDIANA
		COMIDA	UND	1	22.119	22.062	24.268	15.491	15.491	22.091	20.985	20.696	3.804	25%	20.696	MEDIA GEO
2	DIETA BLANDA	DESAYUNO	UND	1	14.073	14.037	15.441	13.696	13.696	14.055	14.312	14.297	772	6%	14.297	MEDIA GEO
		MEDIA MAÑANA	UND	1	2.807	2.954	3.249	9.213	2.807	3.102	4.556	3.969	3.110	111%	3.102	MEDIANA
		ALMUERZO	UND	1	19.228	19.178	21.096	15.491	15.491	19.203	18.748	18.632	2.348	15%	18.632	MEDIA GEO
		MEDIA TARDE	UND	1	2.963	3.117	3.249	9.213	2.963	3.183	4.636	4.078	3.054	103%	3.183	MEDIANA
		COMIDA	UND	1	19.345	19.295	21.225	15.491	15.491	19.320	18.839	18.717	2.406	16%	18.717	MEDIA GEO
3	DIETA HIPESÓDICA	DESAYUNO	UND	1	17.871	17.824	19.606	13.696	13.696	17.848	17.249	17.101	2.510	18%	17.101	MEDIA GEO
		MEDIA MAÑANA	UND	1	2.807	2.954	3.249	9.213	2.807	3.102	4.556	3.969	3.110	111%	3.102	MEDIANA
		ALMUERZO	UND	1	21.291	21.236	23.360	15.491	15.491	21.264	20.345	20.112	3.383	22%	20.112	MEDIA GEO
		MEDIA TARDE	UND	1	2.963	3.117	3.249	9.213	2.963	3.183	4.636	4.078	3.054	103%	3.183	MEDIANA
		COMIDA	UND	1	21.291	21.236	23.360	15.491	15.491	21.264	20.345	20.112	3.383	22%	20.112	MEDIA GEO

Km 7 vía Puerto López Cantón militar de Apiay
Villavicencio- Meta
dmori@buzonejercito.mil.co- www.ejercito.mil.co

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVCIO A CONTRATAR	COMPOSICION DE DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO HISTÓRICO AJUSTADO IPC	FLAVOR FOOD SAS	RESTAURANTE CURRANBA LA BELLA	BANQUETES LA ESPERANZA SAS	MÍNIMO	MEDIANA	PROMEDIO	MEDIA GEOMÉTRICA	DESVIACIÓN ESTÁNDAR	DISPERSI	PRECIO DE REF.	METRICA
4	DIETA ASTRIGENTE	DESAYUNO	UND	1	13.113	13.078	14.386	13.696	13.078	13.405	13.568	13.558	614	5%	13.558	MEDIA GEO
		MEDIA MAÑANA	UND	1	2.807	2.954	3.249	9.213	2.807	3.102	4.556	3.969	3.110	111%	3.102	MEDIANA
		ALMUERZO	UND	1	14.955	14.916	16.408	15.491	14.916	15.223	15.443	15.431	695	5%	15.431	MEDIA GEO
		MEDIA TARDE	UND	1	2.963	3.117	3.249	9.213	2.963	3.183	4.636	4.078	3.054	103%	3.183	MEDIANA
		COMIDA	UND	1	12.805	12.772	14.049	15.491	12.772	13.427	13.779	13.735	1.287	10%	13.735	MEDIA GEO
5	DIETA PEDIÁTRICA	DESAYUNO	UND	1	6.214	6.425	7.068	12.016	6.214	6.747	7.931	7.631	2.748	44%	7.631	MEDIA GEO
		MEDIA MAÑANA	UND	1	2.807	2.954	3.249	9.213	2.807	3.102	4.556	3.969	3.110	111%	3.102	MEDIANA
		ALMUERZO	UND	1	9.001	9.307	10.238	13.740	9.001	9.773	10.572	10.419	2.177	24%	10.419	MEDIA GEO
		MEDIA TARDE	UND	1	2.963	3.117	3.249	9.213	2.963	3.183	4.636	4.078	3.054	103%	3.183	MEDIANA
		COMIDA	UND	1	7.453	7.706	8.477	13.740	7.453	8.092	9.344	9.044	2.963	40%	9.044	MEDIA GEO
6	DIETA HIPOGLÚCIDA	DESAYUNO	UND	1	12.931	12.897	14.187	13.696	12.897	13.314	13.428	13.417	626	5%	13.417	MEDIA GEO
		MEDIA MAÑANA	UND	1	2.807	2.954	3.249	9.213	2.807	3.102	4.556	3.969	3.110	111%	3.102	MEDIANA
		ALMUERZO	UND	1	16.289	16.247	17.872	15.491	15.491	16.268	16.475	16.452	1.001	6%	16.452	MEDIA GEO
		MEDIA TARDE	UND	1	2.963	3.117	3.249	9.213	2.963	3.183	4.636	4.078	3.054	103%	3.183	MEDIANA
		COMIDA	UND	1	16.289	16.247	17.872	15.491	15.491	16.268	16.475	16.452	1.001	6%	16.452	MEDIA GEO

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVCIO A CONTRATAR	COMPOSICION DE DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO HISTÓRICO AJUSTADO IPC	FLAVOR FOOD SAS	RESTAURANTE CURRANBA LA BELLA	BANQUETES LA ESPERANZA SAS	MÍNIMO	MEDIANA	PROMEDIO	MEDIA GEOMÉTRICA	DESVIACIÓN ESTÁNDAR	DISPERSI	PRECIO DE REF.	METRICA
7	DIETA HIPOGRASA	DESAYUNO	UND	1	5.150	5.419	5.961	13.696	5.150	5.690	7.557	6.909	4.107	80%	5.690	MEDIANA
		MEDIA MAÑANA	UND	1	2.807	2.954	3.249	9.213	2.807	3.102	4.556	3.969	3.110	111%	3.102	MEDIANA
		ALMUERZO	UND	1	7.385	7.771	8.548	15.491	7.385	8.160	9.799	9.337	3.826	52%	9.337	MEDIA GEO
		MEDIA TARDE	UND	1	2.963	3.117	3.249	9.213	2.963	3.183	4.636	4.078	3.054	103%	3.183	MEDIANA
		COMIDA	UND	1	7.385	7.771	8.548	15.491	7.385	8.160	9.799	9.337	3.826	52%	9.337	MEDIA GEO
8	DIETA LÍQUIDA COMPLETA	DESAYUNO	UND	1	7.124	7.496	8.246	9.600	7.124	7.871	8.117	8.063	1.094	15%	8.063	MEDIA GEO
		MEDIA MAÑANA	UND	1	2.807	2.954	3.249	9.213	2.807	3.102	4.556	3.969	3.110	111%	3.102	MEDIANA
		ALMUERZO	UND	1	7.453	7.843	8.627	12.100	7.453	8.235	9.006	8.838	2.120	28%	8.838	MEDIA GEO
		MEDIA TARDE	UND	1	2.963	3.117	3.249	9.213	2.963	3.183	4.636	4.078	3.054	103%	3.183	MEDIANA
		COMIDA	UND	1	8.198	8.627	9.490	12.100	8.198	9.059	9.604	9.493	1.749	21%	9.493	MEDIA GEO
9	DIETA LÍQUIDA CLARA	DESAYUNO	UND	1	4.842	5.095	5.605	8.600	4.842	5.350	6.036	5.872	1.739	36%	5.872	MEDIA GEO
		MEDIA MAÑANA	UND	1	2.807	2.954	3.249	9.213	2.807	3.102	4.556	3.969	3.110	111%	3.102	MEDIANA
		ALMUERZO	UND	1	5.754	6.054	6.659	11.500	5.754	6.357	7.492	7.187	2.699	47%	7.187	MEDIA GEO
		MEDIA TARDE	UND	1	2.963	3.117	3.249	9.213	2.963	3.183	4.636	4.078	3.054	103%	3.183	MEDIANA
		COMIDA	UND	1	6.128	6.449	7.094	11.500	6.128	6.772	7.793	7.535	2.504	41%	7.535	MEDIA GEO

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES
EJÉRCITO NACIONAL
EJÉRCITO NACIONAL

EJÉRCITO NACIONAL

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVCIO A CONTRATAR	COMPOSICION DE DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO HISTÓRICO AJUSTADO IPC	FLAVOR FOOD SAS	RESTAURANTE CURRANBA LA BELLA	BANQUETES LA ESPERANZA SAS	MÍNIMO	MEDIANA	PROMEDIO	MEDIA GEOMÉTRICA	DESVIACIÓN ESTÁNDAR	DISPERSI	PRECIO DE REF.	METRICA
10	DIETA HIPERPROTÉICA	DESAYUNO	UND	1	17.323	17.912	19.703	13.696	13.696	17.618	17.159	17.011	2.520	18%	17.011	MEDIA GEO
		MEDIA MAÑANA	UND	1	2.807	2.954	3.249	9.213	2.807	3.102	4.556	3.969	3.110	111%	3.102	MEDIANA
		ALMUERZO	UND	1	18.537	19.168	21.085	15.491	15.491	18.853	18.570	18.457	2.321	15%	18.457	MEDIA GEO
		MEDIA TARDE	UND	1	2.963	3.117	3.249	9.213	2.963	3.183	4.636	4.078	3.054	103%	3.183	MEDIANA
		COMIDA	UND	1	18.537	19.168	21.085	15.491	15.491	18.853	18.570	18.457	2.321	15%	18.457	MEDIA GEO
11	DIETA RICA EN FIBRA	DESAYUNO	UND	1	6.700	7.050	7.755	13.696	6.700	7.403	8.800	8.416	3.293	49%	8.416	MEDIA GEO
		MEDIA MAÑANA	UND	1	2.807	2.954	3.249	9.213	2.807	3.102	4.556	3.969	3.110	111%	3.102	MEDIANA
		ALMUERZO	UND	1	7.877	8.289	9.118	15.491	7.877	8.704	10.194	9.800	3.569	45%	9.800	MEDIA GEO
		MEDIA TARDE	UND	1	2.963	3.117	3.249	9.213	2.963	3.183	4.636	4.078	3.054	103%	3.183	MEDIANA
		COMIDA	UND	1	7.877	8.289	9.118	15.491	7.877	8.704	10.194	9.800	3.569	45%	9.800	MEDIA GEO
12	DIETA HIPERPROTÉICA	DESAYUNO	UND	1	7.673	7.933	8.726	13.696	7.673	8.330	9.507	9.235	2.828	37%	9.235	MEDIA GEO
		MEDIA MAÑANA	UND	1	2.807	2.954	3.249	9.213	2.807	3.102	4.556	3.969	3.110	111%	3.102	MEDIANA
		ALMUERZO	UND	1	8.961	9.266	10.193	15.491	8.961	9.730	10.978	10.701	3.054	34%	10.701	MEDIA GEO
		MEDIA TARDE	UND	1	2.963	3.117	3.249	9.213	2.963	3.183	4.636	4.078	3.054	103%	3.183	MEDIANA
		COMIDA	UND	1	9.068	9.376	10.314	15.491	9.068	9.845	11.062	10.796	3.000	33%	10.796	MEDIA GEO

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVCIO A CONTRATAR	COMPOSICION DE DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO HISTÓRICO AJUSTADO IPC	FLAVOR FOOD SAS	RESTAURANTE CURRANBA LA BELLA	BANQUETES LA ESPERANZA SAS	MÍNIMO	MEDIANA	PROMEDIO	MEDIA GEOMÉTRICA	DESVIACIÓN ESTÁNDAR	DISPERSI	PRECIO DE REF.	METRICA
13	DIETA COMPLEMENTARIA	DESAYUNO	UND	1	6.933	7.295	8.025	13.696	6.933	7.660	8.987	8.635	3.172	46%	8.635	MEDIA GEO
		MEDIA MAÑANA	UND	1	2.807	2.954	3.249	9.213	2.807	3.102	4.556	3.969	3.110	111%	3.102	MEDIANA
		ALMUERZO	UND	1	8.738	9.195	10.115	15.491	8.738	9.655	10.885	10.593	3.124	36%	10.593	MEDIA GEO
		MEDIA TARDE	UND	1	2.963	3.117	3.249	9.213	2.963	3.183	4.636	4.078	3.054	103%	3.183	MEDIANA
		COMIDA	UND	1	8.738	9.195	10.115	15.491	8.738	9.655	10.885	10.593	3.124	36%	10.593	MEDIA GEO
14	DIETA RENAL	DESAYUNO	UND	1	13.153	13.119	14.431	13.696	13.119	13.425	13.600	13.590	614	5%	13.590	MEDIA GEO
		MEDIA MAÑANA	UND	1	2.807	2.954	3.249	9.213	2.807	3.102	4.556	3.969	3.110	111%	3.102	MEDIANA
		ALMUERZO	UND	1	17.760	17.714	19.485	15.491	15.491	17.737	17.613	17.554	1.637	11%	17.554	MEDIA GEO
		MEDIA TARDE	UND	1	2.963	3.117	3.249	9.213	2.963	3.183	4.636	4.078	3.054	103%	3.183	MEDIANA
		COMIDA	UND	1	17.760	17.714	19.485	15.491	15.491	17.737	17.613	17.554	1.637	11%	17.554	MEDIA GEO

PRECIO DE REFERENCIA

Una vez verificadas las cotizaciones allegadas, el comité económico estructurador establece el precio de referencia bajo la siguiente condición:

- Se establece como precio de referencia la **MEDIA GEOMETRICA** de las cotizaciones, ya que su porcentaje de dispersión estuvo por debajo del sesenta por ciento (60%), MENOR VALOR y MEDIANA en los casos que el porcentaje de dispersión supera el 60% toda vez que existe una disparidad entre los precios de las cotizaciones recibidas.

Km 7 vía Puerto López Cantón militar de Apiay
Villavicencio- Meta
dmori@buzonejercito.mil.co- www.ejercito.mil.co

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVCIO A CONTRATAR	COMPOSICION DE DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO DE REF.
1	DIETA NORMAL	DESAYUNO	UND	1	$ 17.024
		MEDIA MAÑANA	UND	1	$ 3.102
		ALMUERZO	UND	1	$ 20.696
		MEDIA TARDE	UND	1	$ 3.183
		COMIDA	UND	1	$ 20.696
2	DIETA BLANDA	DESAYUNO	UND	1	$ 14.297
		MEDIA MAÑANA	UND	1	$ 3.102
		ALMUERZO	UND	1	$ 18.632
		MEDIA TARDE	UND	1	$ 3.183
		COMIDA	UND	1	$ 18.717
3	DIETA HIPESÓDICA	DESAYUNO	UND	1	$ 17.101
		MEDIA MAÑANA	UND	1	$ 3.102
		ALMUERZO	UND	1	$ 20.112
		MEDIA TARDE	UND	1	$ 3.183
		COMIDA	UND	1	$ 20.112
4	DIETA ASTRIGENTE	DESAYUNO	UND	1	$ 13.558
		MEDIA MAÑANA	UND	1	$ 3.102
		ALMUERZO	UND	1	$ 15.431
		MEDIA TARDE	UND	1	$ 3.183
		COMIDA	UND	1	$ 13.735
5	DIETA PEDIÁTRICA	DESAYUNO	UND	1	$ 7.631
		MEDIA MAÑANA	UND	1	$ 3.102
		ALMUERZO	UND	1	$ 10.419
		MEDIA TARDE	UND	1	$ 3.183
		COMIDA	UND	1	$ 9.044
6	DIETA HIPOGLÚCIDA	DESAYUNO	UND	1	$ 13.417
		MEDIA MAÑANA	UND	1	$ 3.102
		ALMUERZO	UND	1	$ 16.452
		MEDIA TARDE	UND	1	$ 3.183
		COMIDA	UND	1	$ 16.452
7	DIETA HIPOGRASA	DESAYUNO	UND	1	$ 5.690
		MEDIA MAÑANA	UND	1	$ 3.102
		ALMUERZO	UND	1	$ 9.337
		MEDIA TARDE	UND	1	$ 3.183
		COMIDA	UND	1	$ 9.337
8	DIETA LÍQUIDA COMPLETA	DESAYUNO	UND	1	$ 8.063
		MEDIA MAÑANA	UND	1	$ 3.102
		ALMUERZO	UND	1	$ 8.838
		MEDIA TARDE	UND	1	$ 3.183
		COMIDA	UND	1	$ 9.493
9	DIETA LÍQUIDA CLARA	DESAYUNO	UND	1	$ 5.872
		MEDIA MAÑANA	UND	1	$ 3.102
		ALMUERZO	UND	1	$ 7.187
		MEDIA TARDE	UND	1	$ 3.183
		COMIDA	UND	1	$ 7.535

Km 7 vía Puerto López Cantón militar de Apiay
Villavicencio- Meta
dmori@buzonejercito.mil.co- www.ejercito.mil.co

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVCIO A CONTRATAR	COMPOSICION DE DIETA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO DE REF.
10	DIETA HIPERPROTÉICA	DESAYUNO	UND	1	$ 17.011
		MEDIA MAÑANA	UND	1	$ 3.102
		ALMUERZO	UND	1	$ 18.457
		MEDIA TARDE	UND	1	$ 3.183
		COMIDA	UND	1	$ 18.457
11	DIETA RICA EN FIBRA	DESAYUNO	UND	1	$ 8.416
		MEDIA MAÑANA	UND	1	$ 3.102
		ALMUERZO	UND	1	$ 9.800
		MEDIA TARDE	UND	1	$ 3.183
		COMIDA	UND	1	$ 9.800
12	DIETA HIPERPROTÉICA	DESAYUNO	UND	1	$ 9.235
		MEDIA MAÑANA	UND	1	$ 3.102
		ALMUERZO	UND	1	$ 10.701
		MEDIA TARDE	UND	1	$ 3.183
		COMIDA	UND	1	$ 10.796
13	DIETA COMPLEMENTARIA	DESAYUNO	UND	1	$ 8.635
		MEDIA MAÑANA	UND	1	$ 3.102
		ALMUERZO	UND	1	$ 10.593
		MEDIA TARDE	UND	1	$ 3.183
		COMIDA	UND	1	$ 10.593
14	DIETA RENAL	DESAYUNO	UND	1	$ 13.590
		MEDIA MAÑANA	UND	1	$ 3.102
		ALMUERZO	UND	1	$ 17.554
		MEDIA TARDE	UND	1	$ 3.183
		COMIDA	UND	1	$ 17.554

Para obtener los precios de referencia se efectuó la consulta previa de los precios del mercado y al tratarse de un proceso que proyecta suscribir un contrato bajo la modalidad de servicio, se estima que el presupuesto oficial será el mismo presupuesto asignado por medio del certificado de disponibilidad presupuestal, sin embargo, no podrá superar los precios de referencia por cada ítem

NOTA 1: Sobrepasar los precios de referencia, llevara al oferente a estar incurso en una causal de rechazo.

NOTA 2: La propuesta económica deberá ser presentada mediante los formatos establecidos por la entidad.

NOTA 3: El oferente al elaborar su propuesta, deberá evaluar todos los costos, impuestos y tributos que se causan para la ejecución del objeto del presente proceso, y el DISPENSARIO MEDICO ORIENTE, en ningún caso se hará responsable por su omisión.

NOTA 4: Los precios ofertados deberán incluir todos los costos directos e indirectos como impuestos, tasas, sobretasas y demás erogaciones relacionadas como administración, variaciones monetarias de orden cambiario y todo lo correspondiente al área comercial del proponente, por lo tanto, EL DISPENSARIO MEDICO ORIENTE no se hará responsable por reclamaciones que tengan como causa los elementos antes descritos.

NOTA 5: Los precios de los bienes y/o servicios del contrato resultante se considerarán FIJOS Y FIRMES, por ende, serán de carácter obligatorio durante el periodo de ejecución del contrato a celebrarse y por ningún motivo o circunstancia se podrá cambiar, indiferente de la cantidad de unidades requeridas por la Administración. Por tanto, el proponente deberá tener en cuenta que, al elaborar su propuesta, debe incluir todos los factores y costos que puedan incidir en el precio de los bienes y/o servicios durante la ejecución del contrato.

NOTA 6: PRECIOS ARTIFICIALMENTE BAJOS: de conformidad al Decreto 1082 del 2015 la Administración verificará de acuerdo con lo consagrado en el Artículo 2.2.1.1.2.2.4., el cual expresa:

(…) Oferta con valor artificialmente bajo. Si de acuerdo con la información obtenida por la Entidad Estatal en su deber de análisis de que trata el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del presente decreto, el valor de una oferta parece artificialmente bajo, la

Entidad Estatal debe requerir al proponente para que explique las razones que sustentan el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones, el comité evaluador de que trata el artículo anterior, o quien haga la evaluación de las ofertas, debe recomendar rechazar la oferta o continuar con el análisis de la misma en la evaluación de las ofertas (…)

(…) Cuando el valor de la oferta sobre la cual la Entidad Estatal tuvo dudas sobre su valor, responde a circunstancias objetivas del proponente y de su oferta que no ponen en riesgo el cumplimiento del contrato si este es adjudicado a tal oferta, la Entidad Estatal debe continuar con su análisis en el proceso de evaluación de ofertas. (…) Se revisarán las operaciones aritméticas elaboradas por el proponente en el formulario económico VALORACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA.

NOTA 7: Las ofertas serán analizadas para determinar si en los cálculos se han cometido errores en las operaciones aritméticas, en cuyo caso y para efectos de evaluación y selección **DISPENSARIO MEDICO ORIENTE** (COMITÉ ECONÓMICO) realizará las correcciones necesarias y este Valor Corregido se tendrá en cuenta, tanto para la evaluación como para la adjudicación.

La propuesta deberá ser presentada en forma detallada discriminando el valor del IVA (cuando aplique), calculándolo con dos decimales. Los valores unitarios deberán estar determinados sin decimales. Y los valores totales deberán estar calculados con dos decimales, no realizar aproximaciones sobre estas casillas.

NOTA 8: Revisión y Corrección Aritmética. Se revisarán las operaciones elaboradas por el proponente en el cuestionario. Las ofertas serán analizadas para determinar si en los cálculos se han cometido errores en las operaciones aritméticas, en cuyo caso y para efectos de evaluación y selección **EL DISPENSARIO MEDICO DE VILLAVICENCIO** realizará las correcciones necesarias sin tener en cuenta decimales. En caso de presentarse cualquier discrepancia entre los diferentes valores presentados, **EL DISPENSARIO MEDICO DE VILLAVICENCIO** podrá hacer correcciones y para ello tomará como valores inmodificables el valor unitario base del bien incluido en el cuestionario propuesta económica. Lo anterior sin perjuicio de los efectos contemplados para la oferta que sobrepase el presupuesto oficial por ítem.

Nota 9. La oferta económica debe diligenciarse completamente sin dejar espacios vacíos. En caso de que se omita el diligenciamiento de algún ítem la propuesta será rechazada.

JUSTIFICACIÓN PRECIOS DE REFERENCIA

Los oferentes interesados en presentar propuesta deberá instarse a lo dispuesto en el cuadro de Precios De Referencia, así mismo para efectos de la evaluación y verificación de la propuesta económica se validaran los precios techo por cada ítem establecidos para ésta adquisición, el cual no podrá exceder en ningún caso, razón por la cual el proponente no podrá sobrepasar dicho valor en su propuesta, so pena de rechazo de la oferta para contratar el servicio de **"SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN Y ATENCIÓN PRIORITARIA DEL DISPENSARIO MEDICO ORIENTE" .**

Se recibieron 3 cotizaciones que son las siguientes, **FLAVOR FOOD S.A.S, AMADEO GARZON IRMO** y **BANQUETE LA ESPERANZA SAS** 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 adquirir el servicio solicitado por la administración.

Una vez obtenidos los resultados del análisis económico, se consideró la oferta más favorable para la entidad teniendo como criterio las diferentes variables de tarifas.

Nota: Este valor incluye IVA (si aplica), costos directos, indirectos, impuestos y los demás gastos en los que deba incurrir el contratista en la ejecución total del objeto contractual.

Precio de Referencia: Precio Unitario que este comité económico recomienda establecer como precio máximo de referencia para los pliegos de condiciones y/o invitación, considerando costo beneficio, optimización de los costos para la administración.

PROYECCIÓN CANTIDADES MÍNIMAS.

No se proyectan cantidades mínimas a adquirir, toda vez que el contrato de servicio a suscribir se realizará de conformidad con la necesidad del servicio y según los requerimientos que se presenten durante la vigencia del contrato y/o hasta agotar el valor del presupuesto oficial asignado, atendiendo las necesidades que se presenten en el DMORI Y SUS ESTABLECIMIENTOS CENTRALIZADOS.

La propuesta se deberá presentar por valor unitario. El DMORI rechazara la propuesta que supere el precio unitario de los ítems establecidos en los precios de referencia.

Se adjudicará el presente proceso al proponente que presente la oferta con el menor valor total y que cumple con las condiciones de la invitación, proveniente de la sumatoria de los valores unitarios de cada uno de los ítems relacionados que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación pública.

CUBRIMIENTO DE NECESIDAD

ÍTEM	NECESIDAD	VALOR TOTAL	CUBRIMIENTO DE LA NECESIDAD
1	"SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN Y ATENCIÓN PRIORITARIA DEL DISPENSARIO MEDICO ORIENTE".	$130.000.000	100%

Es de aclarar, que, por tratarse el futuro contrato de servicios, el cubrimiento del mismo se determinara en la ejecución del contrato, lo anterior de conformidad con las necesidades aprobadas por el Ordenador del gasto y de acuerdo con la partida asignada, hasta agotar el presupuesto establecido.

Por lo tanto, no se proyectan cantidades, ya que estas se determinarán a lo largo de la ejecución del contrato, de acuerdo al presupuesto asignado que para este caso es el mismo presupuesto oficial.

PRESUPUESTO OFICIAL

De acuerdo a la asignación presupuestal realizada por la Dirección de Sanidad Ejercito y sus recursos presupuestales disponibles del Dispensario Médico de Oriente el valor del contrato asciende a la suma **CIENTO TREINTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($130.000.000)**, amparados con Certificado de Disponibilidad presupuestal **CDP N° 13324** del **19 de Enero de 2024,** corresponde a los recursos asignados para la vigencia de 2024, rubro presupuestal **A-02-02-02-006-003 ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS**, Recurso **16 SSF**, expedido por el Jefe de Presupuesto del Dispensario Médico de Oriente.

NOTA: Como se plasmó en el presente estudio previo por ser el resultante de este un contrato de tracto sucesivo, la ejecución del proceso se hará de acuerdo con la necesidad establecida por la administración, el futuro contratista deberá tener en cuenta el presupuesto y el lugar en donde deberá realizarse, los cuales se encuentran enunciados en el Valor Estimado Del Servicio a Adquirir.

REQUISITOS HABILITANTES - DOCUMENTOS Y CRITERIOS DE VERIFICACIÓN FINANCIERA Y ECONOMICA.

5.1.1.1. FORMULARIO BENEFICIARIO CUENTA SIIF. Debidamente diligenciado. Los datos deben ser coincidentes con la certificación bancaria. INFORMACIÓN PARA EL SIIF (UNIONES TEMPORALES O CONSORCIOS) En el evento de ser un Consorcio o Unión Temporal se deberá certificar un único número de cuenta bancaria para pago, avalada 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, así mismo en caso que alguno(s) o los miembros del Consorcio o Unión Temporal no hayan contratado con el Ejército Nacional también deberán aportar cuenta bancaria solo para efecto de registro en el sistema.

5.1.1.2. CERTIFICACIÓN BANCARIA. El OFERENTE deberá anexar certificación Bancaria vigente, expedida dentro de los 30 días anteriores a la fecha de presentación de la oferta, en la cual se indique el nombre de la entidad financiera, el número de la cuenta y tipo de cuenta (ahorros o corriente que posea), para efectos del pago del contrato. En el caso de unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura, se deberá certificar un único número de cuenta bancaria, avalada por los integrantes del OFERENTE plural. 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

5.1.1.3. SOSTENIBILIDAD DE PRECIOS El OFERENTE deberá presentar en su oferta un certificado debidamente diligenciado mediante el cual manifiesta que mantendrá los precios ofertados.

13.1.1.1 RESOLUCION DE FACTURACION ELECTRONICA La DIRECCIÓN DE SANIDAD EJERCITO - DISPENSARIO MEDICO ORIENTE, verificará que el proponente, persona natural o jurídica, se encuentre vigente la autorización de resolución emitida por la DIAN, para lo cual deberá anexar copia de la resolución en mención. Igualmente aplica para todos los integrantes o miembros de consorcios y uniones temporales.

13.1.1.2 REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO: La DIRECCIÓN DE SANIDAD EJERCITO - DISPENSARIO MEDICO ORIENTE, verificará que el proponente, persona natural o jurídica, esté inscrito en la DIAN, para lo cual deberá anexar copia del RUT (Registro Único Tributario) actualizado con los códigos CIIU o clasificador de bienes y servicios (Decreto Reglamentario (1082 de 2015), acorde a los códigos inscritos en el RUP. Igualmente aplica para todos los integrantes o miembros de consorcios y uniones temporales.

5.1.1.4. PROPUESTA ECONÓMICA Dentro del cuestionario, el oferente deberá diligenciar el formulario "PROPUESTA ECONÓMICA" a través de la plataforma SECOP II, así:

- **En la lista del valor total de la oferta, los oferentes deben incluir el VALOR TOTAL del Proceso de Contratación en el campo del precio, que para el presente proceso es: CIENTO TREINTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($130.000.000,00)**

- Diligenciar el Formulario **VALORACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA**., discriminando el valor unitario, el IVA (si aplica) y el valor total para todos los ítems exigidos cumpliendo todas las especificaciones técnicas, sin sobrepasar el precio de referencia.

5.1.1.5. CONDICIONES DE LA PROPUESTA Y CORRECCIÓN ARITMÉTICA: Al diligenciar el Formulario Nº 4. VALORACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA, el OFERENTE NO podrá adicionar, modificar, suprimir o alterar la descripción de los Ítems, unidades, cantidades y especificaciones técnicas, suministradas por la Entidad.

En el evento que al diligenciar el Formulario Nº 4. VALORACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA, el OFERENTE NO consigne el valor del precio unitario de un ítem, se considerará como NO ofertada el bien y/o servicio, por lo tanto, la propuesta será RECHAZADA.

El OFERENTE deberá presentar los formatos que integran su propuesta, teniendo en cuenta, entre otros, los siguientes aspectos:

A) Todos los valores numéricos deben estar expresados en pesos colombianos. b.) Los valores numéricos deberán estar ajustados SIN DECIMALES y para ello se utilizará la siguiente METODOLOGÍA DE REDONDEO. El decimal situado en la siguiente posición al número de la unidad al que se pretenda ajustar, es decir, si se tiene decimales, se aplicarán las reglas de redondeo al primer decimal, así:

   - Dígito menor que 5: Si el primer decimal es menor que 5, la última unidad no se modifica. Ejemplo: 120.513,3 = 120.513

   - Dígito mayor o igual que 5: Si el primer decimal es mayor o igual que 5, la última unidad se incrementa en una unidad. Ejemplo 120.513,6 = 120.514 Este proceso de redondeo se aplicará durante la evaluación para las propuestas que así lo requieran.

B) Los valores numéricos que se consignen en el Formulario Nº 4. VALORACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA, deberán estar ajustados sin decimales, utilizando la metodología de redondeo explicada en el párrafo anterior.

C) El OFERENTE deberá presentar el Formulario Nº 4. VALORACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA de conformidad con los formatos establecidos por la Entidad, en formato PDF firmado por el representante legal y en archivo Microsoft Excel.

   NOTA1: el proponente deberá presentar el Formulario Nº 4. VALORACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA de conformidad a los formularios establecidos por la entidad; en formato PDF debidamente firmado por el representante legal y adjuntando el archivo MICROSOFT EXCEL debidamente firmado.

D) El oferente deberá presentar su oferta económica como se solicitó. Todos los precios allí contemplados se entienden firmes y fijos y por lo tanto no están sujetos a ninguna clase de reajuste. Igualmente, dentro de este precio están incluidos los costos proyectados al plazo de ejecución del presente contrato y la utilidad razonable que el CONTRATISTA pretende obtener, en consecuencia, no se aceptarán solicitudes de reajustes, fundamentados en estas circunstancias. Los precios deben incluir la carga tributaria, arancelaria de ley, todos los costos administrativos como seguros y fletes. No se aceptan reajustes ni cobros adicionales.

E) Cuando el OFERENTE no presente el Formulario Nº 4. VALORACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA, su propuesta será RECHAZADA.

EVALUACION OFERTA ECONOMICA

Para el caso que nos ocupa en aplicación al numeral 5 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021, la Entidad Estatal revisa las ofertas económicas y verificara que la de menor precio cumpla con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple, la Entidad Estatal debe verificara el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.

En el evento que se den las circunstancias contempladas en el Artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 de 2015 “oferta con valor artificialmente bajo” se requerirá al oferente para que explique las razones que sustenten el valor por él ofertado y seguirá el procedimiento señalado en el citado artículo.

Para tal efecto, se tomará la información consignada en la OFERTA ECONÓMICA presentada en su oferta dentro de la plataforma del SECOP II. Adicionalmente el evaluador económico deberá tener en cuenta la Revisión y Corrección Aritmética.

Si existe empate se aplicará, lo establecido en el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020 y Decreto 1068 de 2021, en caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, se deberán utilizar las siguientes reglas de acuerdo con cada uno de los numerales, de forma sucesiva y excluyente, para seleccionar al proponente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes.

6. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Teniendo en cuenta que el presupuesto oficial para este proceso, el cual no supera el 10% de la menor cuantía, es claro para la Fuerza que el presente proceso se enmarca en las estipulaciones contenidas en la Ley 80 de 1993, el artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, 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 2.2.1.2.1.5.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, modificado por el Art. 2 del Decreto 1860 del 24 de diciembre de 2021, el cual regula el procedimiento para la modalidad de selección de MÍNIMA CUANTÍA.

Así las cosas, el presente proceso se adelantará bajo la modalidad de selección de MÍNIMA CUANTÍA consagrado en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, por el Decreto 1082 de 2015 modificado por el Art. 2 del Decreto 1860 del 24 de diciembre de 2021.

ACUERDO MARCO DE PRECIOS

El Artículo 2.2.1.2.1.2.7. del Decreto 1082 de 2015 *(Modificado por el artículo 1° del Decreto 310 del 25 de marzo de 2021)*, señala textualmente: (…) *Procedencia del Acuerdo Marco de Precios.* ***Las Entidades Estatales sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, 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. (Resaltado fuera de texto)*

Al respecto es importante precisar que la entidad verifico el objeto y especificaciones técnicas en la Tienda Virtual del Estado Colombiano sobre la existencia de un Acuerdo Marco de Precios que supla la necesidad; que cotejado en la plataforma en la actualidad no hay Acuerdo Marco de Precios que cubra lo requerido por la entidad, así las cosas, no es procedente la generación de la operación secundaria para adquirir a través del acuerdo marco de precios.

Por lo anteriormente expuesto el DISPENSARIO MEDICO DE ORIENTE, infiere que a través de la Tienda Virtual del Estado Colombiano (TVCE) no es posible la ejecución de operaciones secundarias, por lo tanto, en cumplimiento a los principios de transparencia, económica y responsabilidad el presente proceso de contratación se surtirá por la modalidad de MÍNIMA CUANTÍA estipulado en el numeral 5 del artículo de la Ley 1150 de 2007, en consideración que el objeto contractual relacionado con **: "SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN Y ATENCIÓN PRIORITARIA DEL DISPENSARIO MEDICO ORIENTE"** la contratación cuyo valor no excede del 10 por ciento de la menor cuantía de la entidad independientemente de su objeto.

Por otro lado, el DISPENSARIO MEDICO DE ORIENTE, verifico que no existen en Grandes Superficies a la fecha los bienes y/o servicios que cumpla con la descripción técnica requeridos en el Plan de necesidades del presente proceso de contratación; una vez consultado por el usuario administrador de la plataforma de Colombia Compra Eficiente.

NORMAS APLICABLES

- Constitución Política
- Código Civil
- Código General del Proceso
- Código de Comercio
- Ley 1437 de 2011 CPACA
- Ley 80 de 1993
- Ley 816 de 2003
- Ley 1150 de 2007
- Ley 1474 de 2011
- Decreto Ley 019 de 2012
- Resolución No 4130 de 2022. Manual de Contratación y de Convenios del MDN
- Decreto 1082 de 2015
- Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana.
- Ley 1882 del 15 de enero de 2018
- Ley 2014 del 30 de diciembre 2019
- Decreto 1860 del 24 de diciembre de 2021
- Ley 2069 de 2020
- Las demás normas concordantes con la materia, que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente proceso de selección.

Nota: Las normas actualmente vigentes que resulten pertinentes de acuerdo con la Ley Colombiana, se presumen conocidas por todos los proponentes

NORMATIVIDAD SOBRE ESTUDIOS PREVIOS: El artículo 2.2.1.2.5.1. del Decreto 1082 de 2015 Modificado por el Art. 2 del Decreto 1860 de 2021, señala:

> *(…) ARTÍCULO 2.2.1.2.1.5.1. Estudios previos para la contratación de mínima cuantía. La Entidad Estatal debe elaborar unos estudios previos que deben contener, como mínimo, lo siguiente: 1. La descripción de la necesidad que pretende satisfacer con la contratación. 2. La descripción del objeto a contratar identificado con el cuarto nivel del Clasificador de Bienes y Servicios, de ser posible, o de lo contrario con el tercer nivel. 3. Las condiciones*

técnicas exigidas. 4. El valor estimado del contrato y su justificación. 5. El plazo de ejecución del contrato. 6. El certificado de disponibilidad presupuestal que respalda la contratación.

6.1. LIMITACIÓN A MIPYME

En cumplimiento del Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1860 del 24 de diciembre de 2021, el cual reglamento el artículo 30 de la Ley 2069 del 31 de diciembre de 2020, la presente convocatoria podrá limitarse a Mipyme, si dentro del mismo término de un (1) hábil para presentar observaciones los interesados presentan solicitud en este sentido y cumpla con los requisitos allí determinados, de conformidad al cronograma contenido en el ANEXO No. 1 DATOS DEL PROCESO Y CRONOGRAMA.

7. REQUISITOS HABILITANTES

7.1. DOCUMENTO DE CONTENIDO JURÍDICO OBJETO DE VERIFICACIÓN

Para este proceso, los requisitos habilitantes, que se exigirán serán los siguientes:

7.1.1. CAPACIDAD JURÍDICA Los interesados podrán participar como Proponentes bajo alguna de las siguientes modalidades siempre y cuando cumplan los requisitos exigidos en la invitación publica:

Individualmente: como: (a) personas naturales nacionales o extranjeras, (b) personas jurídicas nacionales o extranjeras.
Conjuntamente: como Proponentes Plurales en cualquiera de las formas de asociación previstas en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

Los Proponentes deben:

A. Tener capacidad jurídica para la presentación de la oferta.
B. Tener capacidad jurídica para la celebración y ejecución de la oferta.
C. No estar incursos en ninguna de las circunstancias de inhabilidad o incompatibilidad, conflicto de interés o prohibición previstas en la legislación colombiana para contratar previstas en la Constitución y en la Ley.
D. No estar reportados en el último Boletín de Responsables Fiscales vigente publicado por la Contraloría General de la República. Esta disposición aplica para el Proponente e integrantes de un Proponente Plural con domicilio en Colombia. Tratándose de Proponentes extranjeros sin domicilio o sin sucursal en Colombia, deberán declarar que no son responsables fiscales por actividades ejercidas en Colombia en el pasado y que no tienen sanciones vigentes en Colombia que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado.

La Entidad deberá consultar los Antecedentes Judiciales en línea en los registros de las bases de datos, al igual que el Certificado de Antecedentes Disciplinarios conforme el artículo 1 de la Ley 1238 de 2008 y consultar en el Registro Nacional de Medidas Correctivas del Ministerio de Defensa Nacional – Policía Nacional de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 184 de la Ley 1801 de 2016 – Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana–.

7.1.2. Carta de presentación de la propuesta: El Proponente debe presentar Carta de presentación de la oferta conforme el Formato 1, el cual debe ir firmado por la persona natural Proponente o por el representante legal del Proponente individual o Plural o por el apoderado.

Apoderado: Los proponentes podrán presentar ofertas directamente o suscritas por intermedio de apoderado, evento en el cual deben anexar el poder, otorgado en legal forma (artículo 5 del Decreto – Ley 019 de 2012), en el que se confiera al apoderado de manera clara y expresa facultades amplias y suficientes para actuar, obligar y responsabilizar a quien(es) representa en el trámite del presente proceso y en la aceptación de la oferta. No obstante, la simple entrega física o radicación de la oferta en la entidad puede realizarla cualquier persona, sin necesidad de poder u autorización.

El apoderado que firma la oferta podrá ser una persona natural o jurídica, que en todo caso debe tener domicilio permanente, para efectos de este proceso, en la República de Colombia, y debe estar facultado para representar al proponente y/o a todos los integrantes del proponente plural, a efectos de adelantar en su nombre de manera específica las siguientes actividades: (i) presentar oferta para el proceso de contratación de que trata esta invitación; (ii) responder los requerimientos y aclaraciones solicitados la entidad en el curso del presente proceso; (iii) recibir las notificaciones a que haya lugar dentro del proceso (iv) suscribir el acta de terminación y liquidación, si a ello hubiere lugar.

Las personas extranjeras que participen mediante un proponente plural podrán constituir un solo apoderado común y, en tal caso, bastará para todos los efectos la presentación del poder común otorgado por todos los integrantes con los requisitos de autenticación, legalización o apostilla y traducción exigidos en el Código de Comercio, incluyendo los señalados en la invitación. El poder a que se refiere este párrafo podrá otorgarse en el mismo acto de constitución del proponente plural.

7.1.3. Existencia y Representación Legal: El proponente debe anexar copia de Cédula de Ciudadanía si es persona natural y Certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o autoridad competente, si es persona jurídica, en el cual se verificará:

1. Fecha de expedición del certificado no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del Proceso de Contratación.
2. Que el objeto de la sociedad permita ejecutar las actividades descritas en el objeto del presente Proceso de Contratación.

3. Que la vigencia de la persona jurídica nacional o extranjera no sea inferior a tres (03) años. Para efectos de la evaluación, este plazo será contado a partir de la fecha del cierre del Proceso de Contratación.
4. Si el Representante Legal de la sociedad tiene restricciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, deberá acreditar su capacidad a través de una autorización suficiente otorgada por parte del órgano social competente respectivo para cada caso.
5. El nombramiento del revisor fiscal en caso que exista.
6. Que las personas jurídicas extranjeras con actividades permanentes en la República de Colombia (Contratos de obra o servicios) deberán estar legalmente establecidas en el territorio nacional de acuerdo con los artículos 471 y 474 del Código de Comercio.
7. Fotocopia del documento de identificación del representante legal

En el caso de las sucursales de las personas jurídica extranjeras y como quiera que la sucursal en Colombia no es una persona jurídica diferente a la matriz, se tendrá en cuenta la fecha de constitución de esta última.

Si la oferta es suscrita por una persona jurídica extranjera a través de la sucursal debidamente constituida en Colombia, deberá acreditar la existencia de la sucursal y la capacidad jurídica de su representante o apoderado, mediante el certificado de existencia y representación legal con fecha de expedición máximo de 30 días antes de la fecha de cierre del presente proceso de selección por la Cámara de Comercio. Cuando el representante legal de la sucursal tenga restricciones para contraer obligaciones, deberá acreditar autorización suficiente del órgano competente social respectivo para contraer obligaciones en nombre de la sociedad. La ausencia definitiva de autorización suficiente o no aportar dicho documento, una vez solicitado por la entidad, determinará la falta de capacidad jurídica para presentar la oferta.

Persona jurídica extranjera sin sucursal o domicilio en Colombia: Documentos que acrediten la existencia y representación legal de la sociedad extranjera, legalizados de conformidad con lo establecido en la presente invitación, en los que debe constar como mínimo los siguientes aspectos:

I. Nombre o razón social completa.
II. Nombre del representante legal o de la persona facultada para comprometer a la persona jurídica.
III. Que el objeto de la sociedad permita ejecutar las actividades descritas en el objeto del presente proceso de selección.
IV. Facultades del representante legal o de la persona facultada para comprometer a la persona jurídica, en la que se señale expresamente que el representante no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la misma o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano social competente respectivo para cada caso.
V. Tipo, número y fecha del documento de constitución o creación.
VI. Fecha y clase de documento por el cual se reconoce la personería jurídica.
VII. Acreditar que su duración no será inferior a la del plazo del contrato y un año más. Para efectos de la evaluación, este plazo será contado a partir de la fecha de cierre del proceso de contratación.
VIII. Fotocopia del documento de identificación del representante legal.

Si no existiera ninguna autoridad o entidad que certifique la totalidad de la información de existencia y representación legal, el proponente o miembro extranjero del proponente plural debe presentar una declaración juramentada de una persona con capacidad jurídica para vincular y representar a la sociedad en la que conste que: (i) no existe autoridad u organismo que certifique lo solicitado en el presente numeral; (ii) la información requerida en el presente literal, y (iii) la capacidad jurídica para vincular y representar a la sociedad de la persona que efectúa la declaración, así como de las demás personas que puedan representar y vincular a la sociedad, si existen.

Las entidades estatales deben presentar los siguientes documentos para acreditar su existencia: Último acto de creación de la entidad estatal. Este puede ser ley, decreto, ordenanza, acuerdo o certificado de existencia y representación legal (este último no mayor a treinta 30 días anteriores a la fecha de cierre del proceso de contratación) o documento equivalente que permita conocer la naturaleza jurídica, funciones, órganos de dirección, régimen jurídico de contratación de la entidad estatal.

Proponente Plural: El documento de constitución de Proponentes Plurales, debe contener como mínimo:

A. Acreditar la existencia del Proponente Plural y clasificarlo de forma clara en Unión Temporal o Consorcio. En este documento los integrantes deben expresar claramente su intención de conformar el Proponente Plural. En el caso en que no exista claridad sobre el tipo de asociación se solicitará aclaración. Los Proponentes deberán incluir como mínimo la información requerida en el Formato 2A -2B Conformación de Proponente Plural. Los Proponentes podrán incluir información adicional que no contradiga lo dispuesto en los Documentos del Proceso.
B. Acreditar el nombramiento de un representante y un suplente cuya intervención deberá quedar definida en el Formato 2A -2B Conformación de Proponente Plural de todas las personas naturales y/o jurídicas asociadas, con facultades suficientes para la representación sin limitaciones de todos y cada uno de los integrantes, en todos los aspectos que se requieran para la presentación de la oferta, para la suscripción y ejecución del contrato, así como también la facultad para firmar el acta de terminación y liquidación.
C. Aportar fotocopia de la cédula de ciudadanía del representante principal y suplente de la estructura plural.
D. Acreditar que la vigencia de la estructura plural no sea inferior a la del plazo del contrato y un año adicional. Para efectos de la evaluación, este plazo será contado a partir de la fecha del cierre del Proceso de Contratación.
E. El Proponente Plural debe señalar expresamente cuál es el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros. La sumatoria del porcentaje de participación no podrá ser diferente al 100%.
F. En la etapa contractual, no podrán ser modificados los porcentajes de participación sin el consentimiento previo de la Entidad.

Dicho documento debe estar firmado por todos y cada uno de los integrantes del Proponente Plural y en el caso del integrante persona jurídica, por el Representante Legal de dicha persona, o por el apoderado de cualquiera de los anteriores.

7.1.4. Verificación antecedente judiciales del oferente: 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), la entidad - realizará e imprimirá la consulta de los antecedentes judiciales en los registros de las bases de datos de la Policía Nacional. 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 o del consorcio o unión temporal, 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.

7.1.5. Certificación Responsabilidades Fiscales de la Contraloría: Al tenor del artículo 60 de la Ley 610 de 2000, y la Resolución 5149 de 2000, el Comité Jurídico Evaluador consultara que el oferente que no se encuentra reportado en el Boletín de Responsables Fiscales expedido por la Contraloría General de la República. En caso de ofertas conjuntas, se consultará el boletín de los representantes legales de cada uno de las sociedades que la conforman y del representante legal de la unión o consorcio o promesa de sociedad futura.

7.1.6. Certificación Antecedentes Disciplinarios: El Comité Jurídico Evaluador consultará los antecedentes disciplinarios del representante legal del proponente, expedido por la Procuraduría General de la Nación, conforme el artículo 1 de la Ley 1238 de 2008. En caso de ofertas conjuntas, se realizará la consulta de los antecedentes de los representantes legales de cada uno de las sociedades que la conforman la persona plural y del representante legal de la unión o consorcio.

7.1.7. Certificado del Registro Nacional de Medidas Correctivas (RNMC): El Comité Jurídico Evaluador consultará al proponente en el Registro Nacional de Medidas Correctivas del Ministerio de Defensa Nacional – Policía Nacional de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 184 de la Ley 1801 de 2016 – Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana–.

7.1.8. Consulta de inhabilidades por delitos sexuales: El Comité Jurídico Evaluador deberá consultar de conformidad a la Ley 1918 de 2018, que el proponente persona natural o representante legal de persona jurídica o miembros del proponente plural, no se encuentre incurso de inhabilidad por comisión de delitos sexuales.

7.1.9. Certificación de Pagos de Seguridad Social y Aportes Legales

Personas Jurídicas: El Proponente persona jurídica debe presentar el Formato (3) Pagos de seguridad social y aportes legales suscrito por el Revisor Fiscal, de acuerdo con los requerimientos de ley o por el Representante Legal, bajo la gravedad del juramento, cuando no se requiera Revisor Fiscal, en el que conste el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, al Servicio Nacional de Aprendizaje y al Fondo Nacional de Formación Profesional para la Industria de Construcción, cuando a ello haya lugar. No se exigirá planillas de pago.

Cuando la persona jurídica está exonerada en los términos previstos en el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016 debe indicarlo en el Formato (3) – Pagos de seguridad social y aportes legales.

Esta misma previsión aplica para las personas jurídicas extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia las cuales deberán acreditar este requisito respecto del personal vinculado en Colombia.

Personas Naturales: El Proponente persona natural deberá acreditar la afiliación a los sistemas de seguridad social en salud y pensiones aportando los certificados de afiliación respectivos. El Proponente podrá acreditar la afiliación entregando el certificado de pago de planilla, pero no será obligatoria su presentación.

Los certificados de afiliación se deben presentar con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, anteriores a la fecha del cierre del Proceso de Contratación.

La persona natural que reúna los requisitos para acceder a la pensión de vejez, o se pensione por invalidez o anticipadamente, presentará el certificado que lo acredite y, además la afiliación al sistema de salud.

Esta misma previsión aplica para las personas naturales extranjeras con domicilio en Colombia las cuales deberán acreditar este requisito respecto del personal vinculado en Colombia.

Proponentes Plurales: Cada uno de los integrantes del Proponente Plural debe suscribir por separado la declaración de la que tratan los anteriores párrafos.

7.1.10. Diligenciamiento del Formato compromiso anticorrupción. (Formato 5): Los proponentes deberán diligenciar el formulario de la manifestación del compromiso anticorrupción. En este formulario se certifica los pagos en que incurrirá el proponente asociado con la oferta, así como los gastos que incurrirán en el evento de ser adjudicatario. De igual forma certificará su compromiso de NO ofrecer dadivas ni sobornos a ningún funcionario público.

7.1.11. Diligenciamiento del Formato pacto de integridad. (Formato 6): En cumplimiento de las disposiciones del manual de Contratación y Convenios del Ministerio de Defensa Nacional – Resolución No 4130 de 16 de junio de 2022,

deberá presentarse el formulario que incorpora el pacto de integridad conformidad con las políticas de transparencias implementadas por el Gobierno Nacional debidamente suscrito por el oferente.

7.1.12. Diligenciamiento del Formato compromiso confidencialidad del contrato. (Formato 7): Los proponentes deberán diligenciar el formulario donde indican "que libre y voluntariamente, de manera unilateral, en mí propio nombre y de los funcionarios o asesores que se vinculen a la misma para efectos de ejecución del presente contrato, asume el presente COMPROMISO DE CONFIDENCIALIDAD".

7.1.13. Diligenciamiento del Formato CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA PROVEEDORES (Formato 13): De acuerdo con los lineamientos establecidos por de Dirección de Sanidad Militar, en cuanto a contratación, dispuso que en los procesos de contratación se debe exigir esta certificación, a fin de que el oferente (Persona Natural o Persona Jurídica) certifique si actualmente se encuentra en el proceso de adecuación, transición y aplicación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, tal y como lo establece el Decreto 1072 de 2015 Capítulo 6 Art. 2.2.4.6.27, Art. 2.2.4.6.28 y la Resolución 0312 de 2019.

7.1.14. Diligenciamiento del Formato de DECLARACIÓN DE MULTAS Y SANCIONES (Formato 12): El formulario "Declaración de multas y sanciones" debe ser diligenciado y presentado por todos los proponentes y/o integrantes de consorcios o uniones temporales. Si no han sido multados o sancionados durante los últimos dos (2) años deberán llenar el formulario correspondiente indicando este hecho.

7.1.15. Diligenciamiento del Formato de DECLARACIÓN DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES (Formato 14): El oferente deberá diligenciar el Anexo Declaración Juramentada de Inhabilidades e Incompatibilidades de no estar incurso en las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en el artículo 8° y 9° de la Ley 80 de 1993. Con la firma de la propuesta, la persona natural o el representante legal de la sociedad oferente, afirma bajo la gravedad del juramento, que no se halla incurso en las mencionadas inhabilidades e incompatibilidades.

7.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO:

7.2.1. CERTIFICADO SANITARIO VEHÍCULO 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 O AUTORIZACIÓN INVIMA VEHÍCULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS).

Para acreditar este requerimiento el oferente debe aportar matrícula del vehículo de transporte Y/o en su defecto contrato vigente con empresa transportadora de alimentos debidamente autorizada.

De igual forma, deberá aportar copia de los documentos licencia de tránsito, Seguro Obligatorio para Accidente de Tránsito (SOAT) y revisión tecno mecánica, de los vehículos de transporte que serán encargados de la distribución.

7.2.2. CERTIFICADO TRASPORTE 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 así:

1. En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.
2. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, o al producto durante el cargue y descargue.
3. Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación, deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.
4. Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.
5. Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
6. Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.
7. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.
8. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
9. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.
10. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.

7.2.3. PLAN DE ASEGURAMIENTO ALIMENTARIO 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 e 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.

7.2.4. MANUAL DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS (RESOLUCIÓN 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.

7.2.5. 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)

El plan de control de calidad deberá relacionar los siguientes ítems:	
1) Estándares de compra	
2) Estándares de proveedores	
3) Procesos:	Recepción
	Almacenamiento
	Producción
	Distribución
4) Programas de protección de alimentos y las buenas prácticas de mano facturas:	Plan de Saneamiento
	Plan de Limpieza y desinfección
	Programa de Control de Plagas
	Programa de Desechos Solidos
	Abastecimiento o suministro de agua
	Programa de Desechos Líquidos

7.2.6. CUMPLIMIENTO REGISTRO INVIMA DEL LOCAL: El oferente deberá contar con el correspondiente Concepto sanitario que acredite el cumplimiento de las normas sanitarias y condiciones de salubridad. Expedido por la secretaria de salud. Resolución 2674 de 2013.

NOTA: La Entidad durante la etapa de evaluación o de la ejecución se reserva la potestad de realizar visita técnica y verificación de las instalaciones locativas, manipuladores, y procesos en cualquier momento, quedando como constancia el formato de acta de visita en la cual se tomarán evidencias fotográficas.

7.2.7. 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 DEL INVIMA). Este certificado se corrobora con el concepto emitido por la secretaria de salud de la ciudad o municipio donde certifique que el establecimiento se encuentra con concepto favorable.

7.2.8. RECURSO HUMANO: El Proponente deberá allegar con la propuesta certificado firmado por el representante legal donde garantice lo siguiente:

- ✓ Compromiso escrito de la disponibilidad de personal idóneo para ejecutar las actividades relacionadas con el objeto contractual, donde debe cubrir los aspectos técnicos y de calidad.
- ✓ La Administradora del Servicio de Alimentos, debe acreditar experiencia en el manejo de este tipo de servicios, es decir un profesional sea **Nutricionista y/o Ingeniero de alimentos** que va a ejercer funciones de supervisión y control de las actividades necesarias para el cumplimiento del contrato.

- **HOJA DE VIDA DEL RECURSO HUMANO**

- **Hoja de vida del Nutricionista y/o Ingeniero de alimentos** El proponente deberá adjuntar con su propuesta la hoja de vida del profesional sea **Nutricionista y/o Ingeniero de alimentos adjuntando** la hoja de vida, 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 mínimo (01) año en servicio de Alimentos hospitalarios

- **RECONOCIMIENTO MÉDICO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** En cumplimiento de la Resolución No. 2674 del 2013 Capítulo III. Personal manipulador de alimentos, por la cual se reglamentó el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, se requiere: El oferente deberá presentar de mínimo (02) personas vinculadas a la empresa que hagan parte del proceso de fabricación: Copia del Examen médico ocupacional (KOH, Frotis de garganta, Coprológico) en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos en donde se indique además su función dentro de la cadena de producción. Todo el personal debe presentar certificado de manipulación de alimentos vigente.

Nota: Todo el personal manipulador de alimentos deberá presentar carnet de vacunación, el cual deberá contener la aplicación de las vacunas: **Covid19, Fiebre tifoidea, hepatitis A y toxoide tetánico.**

7.2.9. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE - VERIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA HABILITANTE PARA OFERENTES NACIONALES El oferente debe acreditar su experiencia de acuerdo con los siguientes parámetros:

El proponente deberá acreditar experiencia en el SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN Y/O ATENCIÓN PRIORITARIA para lo cual debe anexar certificación (s) y/o actas de recibo a satisfacción y/o actas de liquidación con entidades públicas o privadas y/o factura (s), cuyo objeto sea igual o similar al objeto del presente proceso y cuya sumatoria de los contratos sea igual o superior al **100%** del presupuesto oficial. La información que acredita deberá contener como mínimo la siguiente información:

- Objeto del contrato **"**SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN Y/O ATENCIÓN PRIORITARIA" o similar.
- Valor
- Plazo de ejecución
- Dirección
- Correo electrónico institucional y teléfono de contacto de la entidad privada o pública
- Fecha de expedición
- Constancia de cumplimiento a satisfacción
- Suscritas por el funcionario facultado para expedir dicho documento.
- Obligaciones generales y/o específicas.

En virtud del Decreto 1860 de 2021, en el cual ordena las entidades aplicar lo relacionado con requisitos diferenciales y los puntajes adicionales para promover y facilitar el acceso de las Mipyme al sistema de compra pública, así como el concepto de "emprendimientos y empresas de mujeres". En consecuencia, la entidad dará aplicabilidad al Decreto No 1860 de 2021, es así que para MIPYMES, EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES: Para el presente proceso se requiere acreditar mediante contratos, certificaciones de contratos y/o actas de liquidación de contratos ejecutados y recibidos a entera satisfacción cuyo objeto tengan relación directa con el objeto del presente proceso "**SERVICIOS DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN Y ATENCIÓN PRIORITARIA DEL DISPENSARIO MEDICO ORIENTE**". y cuya sumatoria sea igual o superior al 90 % del presupuesto oficial, expresada en Salarios Mínimos Mensuales Legales Vigentes (S.M.M.L.V.).

VERIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA HABILITANTE PARA LOS OFERENTES EXTRANJEROS SIN DOMICILIO EN COLOMBIA

Para el caso de personas naturales y jurídicas extranjeras, la experiencia deberá acreditarse en máximo en **tres (3) contratos**, para lo cual debe anexar certificación (s) y/o actas de recibo a satisfacción y/o actas de liquidación con entidades públicas o privadas y/o factura (s), cuyo objeto sea igual o similar al objeto del presente proceso y cuya sumatoria de los contratos sea igual o superior al **100%** del presupuesto oficial. Para el efecto esta documentación deberá cumplir con los protocolos y formalidades para los documentos expedidos en el exterior.

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.* **"**SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN Y/O ATENCIÓN PRIORITARIA" y/o similar.
- 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

- Obligaciones generales y/o específicas.

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

Cuando se trate de Consorcios, Uniones Temporales o Promesas de Sociedad Futura se debe anexar certificación (s) y/o actas de recibo a satisfacción y/o actas de liquidación con entidades públicas o privadas y/o factura (s), cuyo objeto sea similar al objeto del presente proceso. En todo caso, la sumatoria de los porcentajes de acreditación de la experiencia de los integrantes deberá ser igual o superior al 100% de la experiencia exigida por el presupuesto oficial.

Cuando los miembros del Consorcio, de la Unión Temporal o la Promesa de Sociedad Futura acrediten experiencia igualmente en contratos ejecutados bajo estas modalidades, sólo se tendrá en cuenta como experiencia de aquellos, la referida al porcentaje de participación que hubieren tenido en el Consorcio, Unión Temporal o Promesa de Sociedad Futura que ejecutó el contrato.

La entidad se reserva el derecho de verificar la información aportada, y no será tenida en cuenta aquella que se pueda establecer que no es cierta.

7.2.10. EXPERIENCIA EN EL MERCADO El oferente debe garantizar mediante certificado de existencia y representación legal que lleva ejerciendo la actividad comercial más de tres (3) años de constituida. Si es consorcio o unión temporal al menos uno de los integrantes deberá acreditar el cumplimiento de este requisito, y que su objeto social está dirigido a la prestación del servicio de aseo hospitalario.

Los consorcios y/o uniones temporales deberán acreditar experiencia en el mercado de la siguiente manera:

a) Cuando se trate de Consorcios o Uniones Temporales se requerirá que al menos uno de sus integrantes cumpla con el cien por ciento (100%) de la experiencia aquí requerida.
b) 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.

En todo caso el proponente deberá declarar bajo la gravedad de juramento que la experiencia que acredita corresponde exactamente al servicio a prestar por él de manera directa. El DISPENSARIO MEDICO DE ORIENTE se reserva el derecho de verificar la información aportada y no será tenida en cuenta aquella que se pueda establecer que no es cierta.

7.2.11. CERTIFICACIÓN CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS El futuro proponente deberá presentar constancia donde el Representante Legal certifique que cumplirá con todas las especificaciones técnicas descritas en el numeral 14.1 del presente documento. **CUMPLE (SI/NO):** El proponente deberá marcar con una X, si cumple o no con los siguientes requisitos:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	DESAYUNOS	MEDIA MAÑANA	ALMUERZOS	MEDIA TARDE	COMIDAS
1	DIETA NORMAL	UND	UND	UND	UND	UND
2	DIETA BLANDA	UND	UND	UND	UND	UND
3	DIETA HIPESÓDICA	UND	UND	UND	UND	UND
4	DIETA ASTRIGENTE	UND	UND	UND	UND	UND
5	DIETA PEDIÁTRICA	UND	UND	UND	UND	UND
6	DIETA HIPOGLÚCIDA	UND	UND	UND	UND	UND
7	DIETA HIPOGRASA	UND	UND	UND	UND	UND
8	DIETA LÍQUIDA COMPLETA	UND	UND	UND	UND	UND
9	DIETA LÍQUIDA CLARA	UND	UND	UND	UND	UND
10	DIETA HIPERPROTÉICA	UND	UND	UND	UND	UND
11	DIETA RICA EN FIBRA	UND	UND	UND	UND	UND
12	DIETA HIPERPROTÉICA	UND	UND	UND	UND	UND
13	DIETA COMPLEMENTARIA	UND	UND	UND	UND	UND
14	DIETA RENAL	UND	UND	UND	UND	UND
15	REFRIGERIOS	UND	UND	UND	UND	UND

7.3. REQUISITOS HABILITANTES - DOCUMENTOS Y CRITERIOS DE VERIFICACIÓN FINANCIERA Y ECONÓMICA.

7.3.1.1. FORMULARIO BENEFICIARIO CUENTA SIIF. Debidamente diligenciado. Los datos deben ser coincidentes con la certificación bancaria. INFORMACIÓN PARA EL SIIF (UNIONES TEMPORALES O CONSORCIOS) En el evento de ser un Consorcio o Unión Temporal se deberá certificar un único número de cuenta bancaria para pago, avalada 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, así

mismo en caso que alguno(s) o los miembros del Consorcio o Unión Temporal no hayan contratado con el Ejército Nacional también deberán aportar cuenta bancaria solo para efecto de registro en el sistema.

7.3.1.2. CERTIFICACIÓN BANCARIA. El OFERENTE deberá anexar certificación Bancaria vigente, expedida dentro de los 30 días anteriores a la fecha de presentación de la oferta, en la cual se indique el nombre de la entidad financiera, el número de la cuenta y tipo de cuenta (ahorros o corriente que posea), para efectos del pago del contrato. En el caso de unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura, se deberá certificar un único número de cuenta bancaria, avalada por los integrantes del OFERENTE plural. 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

7.3.1.3. SOSTENIBILIDAD DE PRECIOS El OFERENTE deberá presentar en su oferta un certificado debidamente diligenciado mediante el cual manifiesta que mantendrá los precios ofertados.

7.3.1.4. REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO: La DIRECCIÓN DE SANIDAD EJERCITO - DISPENSARIO MEDICO ORIENTE, verificará que el proponente, persona natural o jurídica, esté inscrito en la DIAN, para lo cual deberá anexar copia del RUT (Registro Único Tributario) actualizado con los códigos CIIU o clasificador de bienes y servicios (Decreto Reglamentario (1082 de 2015), acorde a los códigos inscritos en el RUP. Igualmente aplica para todos los integrantes o miembros de consorcios y uniones temporales.

7.3.1.5. PRESENTACION DE LA OFERTA ECONÓMICA

El oferente deberá diligenciar en la plataforma SECOP II, el cuestionario "PROPUESTA ECONÓMICA" así: en la lista del valor total de la oferta los oferentes deben incluir el VALOR TOTAL del Proceso de Contratación en el campo del precio.

Deberá allegar el Formulario **VALORACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA**., discriminando el valor unitario, el IVA (si aplica) y el valor total para todos los ítems exigidos cumpliendo todas las especificaciones técnicas, sin sobrepasar el precio de referencia.

El OFERENTE NO podrá adicionar, modificar, suprimir o alterar la descripción de los Ítems, unidades, cantidades y especificaciones técnicas suministradas por la Entidad.

En el evento que al diligenciar el Formulario VALORACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA, el OFERENTE NO consigne el valor del precio unitario de un ítem, se considerará como NO ofertada el bien y/o servicio, por lo tanto, la propuesta será RECHAZADA.

El OFERENTE deberá presentar el Formulario VALORACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA de conformidad con los formatos establecidos por la Entidad, en formato PDF firmado por el representante legal y en archivo Microsoft Excel.

Cuando el OFERENTE no presente el Formulario VALORACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA, su propuesta será RECHAZADA.

NOTA 01: El proponente deberá presentar el Formulario VALORACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA de conformidad a los formularios establecidos por la entidad; en formato PDF debidamente firmado por el representante legal y adjuntando el archivo MICROSOFT EXCEL.

NOTA 02: El oferente deberá presentar su oferta económica como se solicitó. Todos los precios allí contemplados se entienden firmes y fijos y por lo tanto no están sujetos a ninguna clase de reajuste. Igualmente, dentro de este precio están incluidos los costos proyectados al plazo de ejecución del presente contrato y la utilidad razonable que el CONTRATISTA pretende obtener, en consecuencia, no se aceptarán solicitudes de reajustes, fundamentados en estas circunstancias. Los precios deben incluir la carga tributaria, arancelaria de ley, todos los costos administrativos como seguros y fletes. No se aceptan reajustes ni cobros adicionales.

8. EVALUACION OFERTA ECONOMICA

Para el caso que nos ocupa en aplicación al numeral 5 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021, la Entidad Estatal revisa las ofertas económicas y verificara que la de menor precio cumpla con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple, la Entidad Estatal debe verificara el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.

En el evento que se den las circunstancias contempladas en el Artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 de 2015 "oferta con valor artificialmente bajo" se requerirá al oferente para que explique las razones que sustenten el valor por él ofertado y seguirá el procedimiento señalado en el citado artículo.

Para tal efecto, se tomará la información consignada en la OFERTA ECONÓMICA presentada en su oferta dentro de la plataforma del SECOP II. Adicionalmente el evaluador económico deberá tener en cuenta la Revisión y Corrección Aritmética.

Si existe empate se aplicará, lo establecido en el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020 y Decreto 1068 de 2021, en caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, se deberán utilizar las siguientes reglas de acuerdo con cada uno de los numerales, de forma sucesiva y excluyente, para seleccionar al proponente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes.

9. REVISIÓN Y CORRECCIÓN ARITMÉTICA

El comité económico evaluador revisará las operaciones elaboradas por el proponente en la "OFERTA ECONÓMICA" presentada dentro de la plataforma del SECOP II.

Las ofertas serán analizadas para determinar si en los cálculos se han cometido errores en las operaciones aritméticas, en cuyo caso y para efectos de evaluación y selección la entidad, realizará las correcciones necesarias, teniendo en cuenta la aproximación a dos (2) decimales. En caso de presentarse cualquier discrepancia entre los diferentes valores presentados, la entidad podrá hacer correcciones y para ello, tomará como valores inmodificables el VALOR UNITARIO INCLUIDO TODOS LOS IMPUESTOS DE LEY del bien incluido en la "OFERTA ECONÓMICA" presentada dentro de la plataforma del SECOP II.

Lo anterior sin perjuicio de los efectos contemplados para la oferta que sobrepase el (los) precio (s) de referencia y el presupuesto oficial, establecido para el proceso.

10. PRECIO ARTIFICIALMENTE BAJO

En el evento en el que el precio de una oferta no parezca suficiente para garantizar una correcta ejecución del contrato, de acuerdo con la información recogida durante la etapa de planeación y particularmente durante el estudio del sector, la entidad aplicará el proceso descrito en el artículo 2.2.1.1.2.2.4. del Decreto 1082 de 2015; además, podrá acudir a los parámetros definidos en la Guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en procesos de contratación de Colombia Compra Eficiente, como criterio metodológico.

11. FACTORES DE SELECCION QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA OFERTA MAS FAVORABLE, DE CONFORMIDAD CON EL ARTICULO 94 DE LA LEY 1474 DE 2011 Y EL DECRETO 1082 DE 2015

Parámetros generales para la verificación y calificación de los criterios de evaluación.

El cumplimiento de los requisitos y de la documentación solicitada se analizará de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015.

En desarrollo de lo establecido en dicho artículo, la Entidad dentro del plazo de verificación y evaluación de las propuestas, verificará el cumplimiento de los requisitos al oferente con el **PRECIO MÁS BAJO**, para lo cual se tendrán en cuenta las reglas de subsanabilidad establecidas en el Decreto 1082 de 2015. En caso de que éste no cumpla con los mismos, procederá la verificación del oferente ubicado en segundo lugar y así sucesivamente, se solicitarán aclaraciones dentro del término señalado en el proceso, para que se realice las aclaraciones, precisiones y/o allegue los documentos que se le requieran en relación con el oferente o la futura contratación, sin que con ello se pretenda adicionar, modificar o completar lo insubsanable.

12. ANÁLISIS DEL RIESGO

TIPIFICACIÓN DE RIESGOS. En éste 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 establece:

De acuerdo a lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015 se realiza la tipificación, estimación y asignación de riesgos previsibles que puedan afectar el equilibrio económico del contrato.

Los proponentes deben realizar todas las evaluaciones y estimaciones que sean necesarias para presentar su propuesta sobre la base de un examen cuidadoso de sus características, incluyendo los estudios, evaluaciones y verificaciones que consideren necesarios para formular la propuesta con base en su propia información, de manera que el proponente debe tener en cuenta el cálculo de los aspectos económicos del proceso, los cuales deben incluir todas las obligaciones y asunción de riesgos que emanan del contrato.

Si el proponente a quien se acepte la oferta ha evaluado incorrectamente o no ha considerado toda la información que pueda influir en la determinación de los costos, no se eximirá de su responsabilidad por la ejecución completa del suministro de conformidad con el contrato ni le dará derecho a rembolso de costos ni a reclamaciones o reconocimientos adicionales de ninguna naturaleza.

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción (Qué puede pasar y como puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se complete el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría				¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad¿Cuándo?

1	General	Externo	Seleccion	Económico	Colusión o cualquier conducta restrictiva de la libre competencia en el mercado	El contrato no se ejecuta en condiciones de competencia	3	4	7	Alto	Proveedor	Solidez en el Estudio de Mercado e inclusión de criterios de competencia en los documentos del Proceso de Contratación y revisión del comportamiento de los Proveedores en la ejecución del contrato	2	2	4	Alto	NO	DISPENSARIO MEDICO DE ORIENTE	Durante el proceso de evaluación de las ofertas y en la ejecución del contrato	Analizando las ofertas, cotizaciones y observaciones al Proceso de Contratación. Monitoreando en la ejecución del contrato, posibles señales de prácticas restrictivas de la libre competencia.	Permanente en la planeación y en la seleccion
2	General	Interno	Ejecución	Operacional	Terminación anticipada del contrato	Traumatismo en las actividades misionales de la entidad.	3	4	7	Alto	Entidad contratante	Establecer criterios de selección objetivos	3	1	4	Bajo	SI	DISPENSARIO MEDICO DE ORIENTE	La del vencimiento del plazo del contrato	Verificando solicitud de terminación anticipada	Permanente
3	General	Externo	Ejecución	Económico	Cambios en los tributos y aranceles aplicable	Modificación de las condiciones económicas del contrato	3	4	7	Alto	Entidad contratante	Estipulación contractual que permita revisar precios frente a cambios en tributos y aranceles aplicable	1	1	2	Bajo	SI	DISPENSARIO MEDICO DE	La del vencimiento del plazo del contrato	Revisando las comunicaciones del contratista	Permanente
4	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento en el plazo y/o lugar de entrega de los productos y/o bienes y/o servicios	No realización de la entrega y/o servicios en los tiempos previstos	3	4	7	Alto	Contratista	Sanciones por incumplimiento previstas en el contrato – Aplicación de las garantías del contrato	1	4	5	Medio	SI	DISPENSARIO MEDICO DE	En la liquidación del contrato	Mediante la supervisión del contrato	Permanente
5	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento de las especificaciones técnicas	Indisponibilidad del producto con las especificaciones técnicas requerida por la Entidad Compradora (en el caso se suministros)	3	4	7	Alto	Contratista	Estipulación contractual para la imposición de multas. Revisión del supervisor del Supervisor del contrato	1	4	5	Medio	SI	DISPENSARIO MEDICO DE ORIENTE	Al recibo a satisfacción por parte de la entidad Compradora	Mediante la supervisión del contrato	Permanente
6	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Desabastecimiento del producto o de la materia prima. (en el caso aplique)	Retraso en la entrega de los bienes y/o servicios requeridos por la Entidad Compradora	3	2	5	Alto	Contratista	Estipulación contractual que permita la actualización de los tiempos de entrega con la justificación por desabastecimiento	2	2	4	Bajo	SI	DISPENSARIO MEDICO DE ORIENTE	La del vencimiento del Plazo del contrato	Revisando las comunicaciones del contratista	Permanente
7	General	Externo	Ejecución	Financiero	Declaración de insolvencia económica por parte del contratista debido a las consecuencias económicas de la pandemia Y/O estados de emergencia declarados por el gobierno que tenga impacto directo e indirecto a la economía.	Incumplimiento de las obligaciones del contrato	3	4	7	Alto	Contratista	Redacción de los Documentos del Proceso, establecimiento de cláusula de cesión. Aplicación de garantía de cumplimiento	3	2	5	Medio	SI	DISPENSARIO MEDICO DE ORIENTE	La del vencimiento del Plazo del contrato	Revisando las comunicaciones del contratista	Permanente en la ejecución del contrato

13. CONDICIONES DEL CONTRATO Y OTRAS CLAUSULAS ADICIONALES

13.1. TIPOLOGÍA CONTRACTUAL: El contrato resultante del presente proceso será de **SERVICIO.**

13.2. OBJETO DEL CONTRATO "SERVICIOS DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN Y ATENCIÓN PRIORITARIA DEL DISPENSARIO MEDICO ORIENTE".

13.3. PLAZO DE EJECUCIÓN: A partir de la suscripción del acta de inicio hasta el 15 DE DICIEMBRE DE 2022 Y/O HASTA AGOTAR LOS RECURSOS DEL CONTRATO SUSCRITO. **PARÁGRAFO:** El plazo de ejecución se entiende a partir del cumplimiento de los requisitos de legalización (RP y constitución de las garantías y la aprobación de estas por parte de la entidad)

13.4. LUGAR DE EJECUCIÓN: DISPENSARIO MEDICO DE ORIENTE UBICADO EN EL CANTÓN MILITAR DE APIAY

13.5. VALOR El valor del contrato será de acuerdo con la comunicación de aceptación de la oferta.

13.6. VIGENCIA DEL CONTRATO (PLAZO DE DURACIÓN). El plazo de duración del contrato que llegare a celebrarse será desde el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución hasta y cuatro (4) meses más después de ejecutado para su liquidación en concordancia con lo establecido en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 164 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo

13.7. MONEDA DEL CONTRATO La moneda del contrato resultante será en pesos colombianos.

13.8. REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO Y LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Este contrato se perfecciona con la suscripción de este por las partes. Para su ejecución se requiere la expedición del respectivo Registro Presupuestal, la constitución y la aprobación por parte del **MDN- EJÉRCITO NACIONAL – DIRECCIÓN DE SANIDAD- DISPENSARIO MEDICO ORIENTE** de la Garantía única y RCE.

13.9. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO: La DIRECCIÓN DE SANIDAD- DISPENSARIO MEDICO ORIENTE, se obliga a pagar el 100% del valor del contrato, en pagos parciales a 60 (sesenta) días, al recibido a satisfacción de cada facturación presentada por el contratista, el cual la tramitará a la oficina de facturación y posteriormente será avalada por el supervisor para pago; previo cumplimiento de los siguientes requisitos:

a) Acta de recibo a satisfacción parcial, expedida por el supervisor, y representante del contratista.
b) Situación de recursos por parte del ministerio de hacienda y crédito público dirección del tesoro nacional. (asignación cupo PAC).
c) Que se ejecuten los demás trámites administrativos correspondientes.
d) Verificación por parte del MDN- EJÉRCITO NACIONAL – DIRECCIÓN DE SANIDAD- DISPENSARIO MEDICO ORIENTE del cumplimiento del contratista del pago de aportes parafiscales y los propios del SENA, ICBF y Cajas De Compensación Familiar.
e) Documento equivalente a factura según artículo 3 del Decreto 522 de 2003.
f) La publicación de las facturas o documentos equivalentes en el SECOP y otros relacionados con la ejecución.

PARÁGRAFO PRIMERO. Este pago se considera de contado por lo que no se aceptará el cobro de financiación en este caso.
PARÁGRAFO SEGUNDO. En el evento de prórroga en la entrega del objeto del contrato, se postergará el pago.
PARÁGRAFO TERCERO: El MDN- EJÉRCITO NACIONAL – DIRECCIÓN DE SANIDAD- DISPENSARIO MEDICO ORIENTE, realizará los pagos en la cuenta.
PARÁGRAFO CUARTO: Los precios contenidos en la oferta entregada por el proponente no están sujetos a reajuste ni modificaciones durante la ejecución y/o adiciones que se le realicen en la etapa contractual.

13.10. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

➢ **OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA**

1. Suscribir el contrato en físico y en el SECOP II
2. Cumplir con las especificaciones técnicas de conformidad con el Estudio Previo de acuerdo al suministro a realizar.
3. Suscribir las modificaciones acordadas entre las partes, para efectos de garantizar la correcta ejecución y el cumplimiento idóneo y oportuno del objeto contratado.
4. No suministrar ninguna clase de información o detalle a terceros y mantener como documentación clasificada todos los aspectos relacionados con la comunicación de aceptación de oferta y que hayan sido catalogados dentro de esta categoría por parte de la Entidad.
5. Mantener la debida reserva respecto de los asuntos técnicos del DISPENSARIO MEDICO DE ORIENTE, conocidos por el CONTRATISTA durante el desarrollo de la comunicación de aceptación de oferta o con posterioridad a la misma.
6. Constituir las garantías solicitadas en la aceptación de la oferta.
7. Cumplir con sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar), lo cual deberá acreditar debidamente para suscripción del contrato y para hacer efectivo los pagos.
8. Cargar dentro de la plataforma SECOP los documentos que en calidad de contratista deba cargar en la ejecución del contrato.
9. El contratista deberá hacer entrega de los alimentos de conformidad a las especificaciones técnicas
10. Presentar dentro del plazo de ejecución del contrato en medio magnético y físico al supervisor del contrato la información técnica necesaria para la identificación de cada uno de los elementos incluidos en el acuerdo de voluntades, para lo que deberá diligenciar la plantilla de catalogación, cuando aplique.
11. Todas las demás en cumplimiento a las normas legales vigentes.

➢ **OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA**

1. Para la firma del contrato, el Contratista deberá diligenciar y presentar al supervisor el cuadro de personal, estipulando el horario y los turnos correspondientes, anexando las hojas de vida de todos los funcionarios con todos los requisitos exigidos por el Dispensario Médico Oriente, manual de funciones por cargo, habilidades y responsabilidades, para su verificación.
2. Suministrar las dietas alimentarias y refrigerios de acuerdo con las normas propias de la actividad contratada.
3. El CONTRATISTA conservando su autonomía e iniciativa en las actividades encomendadas, según lo contenido en el objeto del contrato y los parágrafos que este conlleve, respetará las normas y reglamentos de la Dirección General de Sanidad Militar, Dirección de Sanidad y el Dispensario Médico Oriente.
4. Cumplir las demás obligaciones inherentes a la naturaleza del contrato y a los que se deriven de la propuesta presentada, la cual para todos los efectos forma parte integral del presente contrato.
5. El suministro de dietas se efectuará de conformidad con la información suministrada por el DMORI relativa a los pacientes hospitalizados o en observación.

6. El contratista deberá responder por la conducta de su personal y mantener la supervisión directa del mismo, velando por la presentación personal y adecuada actitud y comportamiento durante el servicio.
7. Disponer los mecanismos de supervisión y control que garanticen un óptimo cumplimiento del objeto del contrato.
8. Disponer de 01 nutricionista para la elaboración de las minutas patrón del ESM con su respectivo aval.
9. Garantizar en todo momento la inocuidad de los alimentos en el servicio de Dietas Hospitalaria.
10. Presentar en modo tiempo y lugar la documentación requerida para los diferentes entes de control.
11. Garantizar los insumos necesarios para el suministro de dietas hospitalarias cumpliendo con los parámetros de calidad, normas técnicas sanitarias y las cantidades requeridas para la prestación del servicio" en óptimas condiciones.
12. Garantizar la calidad del suministro y las diferentes actuaciones del personal en cumplimiento del objeto del contrato y responder por ello, lo cual se verificará a través del supervisor.
13. El personal destinado para el suministro de dietas hospitalarias deberá tener certificado de manipulación de alimentos, carnet de vacunas, exámenes para manipuladores de alimentos y demás que se requiera para la manipulación y manufactura de alimentos.
14. Por intermedio del supervisor del contrato se solicitará el cambio de los suministros o de las cantidades que no cumplan con los requerimientos de la entidad para el correcto cumplimiento del contrato.
15. El oferente hará allegar soportes correspondientes a la ejecución del sistema de seguridad y salud en el trabajo en la empresa.
16. Los operarios del suministro de dietas siguiendo los protocolos de bioseguridad deberán realizar la desinfección de los menajes utilizados en el área, así como la distribución de los alimentos en recipientes desechables.
17. El contratista y su respectivo SGSST, deberá realizar monitoreo diario de condiciones de salud de su personal y garantizar la capacitación continua con mínimo una capacitación semanal a TODO EL PERSONAL ASIGNADO EN EL DMORI en medidas preventivas de COVID 19, normas de bioseguridad, uso adecuado de EPP, lavado de manos, manejo de residuos y demás temas relacionados para la prevención y manejo de COVID 19. Las anteriores actividades deben tener su respectivo soporte.
18. El SGSST de la empresa oferente deberá reportar a los entes respectivos, manejo, aislar, y realizar el seguimiento diario respectivo de los operarios que presenten posible sintomatología relacionado con COVID 19.
19. La empresa contratista establecerá canales de comunicación efectivos que permitan a los trabajadores informar su posible sintomatología y recibir la orientación respectiva. De ninguna manera, un trabajador con posible sintomatología relacionada con COVID 19 podrá ingresar a las instalaciones del DMORI.
20. La empresa contratista deberá realizar los tamizajes requeridos para descartar la infección por COVID-19 en el personal expuesto, de acuerdo a los lineamientos que expida el Ministerio de Salud y Protección Social.

13.11. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE

1. Suscribir el contrato en físico y en el SECOP II

2. Cumplir con las especificaciones técnicas adicionales de los bienes y/o servicios a adquirir de acuerdo con ella necesidad.
3. Suscribir las modificaciones acordadas entre las partes, para efectos de garantizar la correcta ejecución y el cumplimiento idóneo y oportuno del objeto contratado.
No suministrar ninguna clase de información o detalle a terceros y mantener como documentación clasificada todos los aspectos relacionados con la comunicación de aceptación de oferta y que hayan sido catalogados dentro de esta categoría por parte de la Entidad.
4. Mantener la debida reserva respecto de los asuntos técnicos del DISPENSARIO MEDICO DE ORIENTE, conocidos por el CONTRATISTA durante el desarrollo de la comunicación de aceptación de oferta o con posterioridad a la misma.
Constituir las garantías solicitadas en la aceptación de la oferta.
5. Cumplir con sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar), lo cual deberá acreditar debidamente para suscripción del contrato y para hacer efectivo los pagos.
6. Cargar dentro de la plataforma SECOP los documentos que en calidad de contratista deba cargar en la ejecución del contrato.
7. El contratista deberá hacer entrega de los alimentos de conformidad a las especificaciones técnicas

8.Presentar dentro del plazo de ejecución del contrato en medio magnético y físico al supervisor del contrato la información técnica necesaria para la identificación de cada uno de los elementos incluidos en el acuerdo de voluntades, para lo que deberá diligenciar la plantilla de catalogación, cuando aplique.

9. Todas las demás en cumplimiento a las normas legales vigentes.

13.10. GARANTÍAS REQUERIDAS

GARANTÍA DE ÚNICA DE LAS OBLIGACIONES: El Proponente que resulte adjudicatario del Proceso de Contratación debe presentar una garantía de cumplimiento de las obligaciones derivadas del Contrato a favor de la DISPENSARIO MEDICO DE ORIENTE, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes contados a partir de la firma del contrato, para cubrir cualquier hecho constitutivo de incumplimiento. La garantía de cumplimiento debe tener los siguientes amparos:

Amparo	Vigencia	Valor Asegurado
Cumplimiento general del contrato y el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria que se le impongan	Durante el plazo ejecución hasta la liquidación del contrato. Cuando el contrato sea modificado en tiempo y/o valor, esta garantía deberá modificarse extendiendo su vigencia y/o su valor según sea el caso	Su cuantía será equivalente al **30%** del valor total del contrato
Calidad del bien y/o servicio	Cubrirá el plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más. Cuando el contrato sea modificado en tiempo y/o valor, esta garantía deberá modificarse extendiendo su vigencia y/o su valor según sea el caso.	Su cuantía será equivalente al **30%** del valor total del contrato
pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	La cual permanecerá vigente por un tiempo igual al plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más. Cuando el contrato sea modificado en tiempo y/o valor, esta garantía deberá modificarse extendiendo su vigencia y/o su valor según sea el caso.	Cinco por ciento (5%) del valor del contrato

La póliza de cumplimiento cubrirá el pago de la cláusula penal o de las multas y de la cláusula penal pecuniaria

Responsabilidad civil extracontractual: El Contratista deberá contratar un seguro que ampare la Responsabilidad Civil Extracontractual de la Entidad, la cual debe contener como mínimo los amparos descritos en el numeral 3º del artículo 2.2.1.2.3.2.9 del Decreto 1082 de 2015, con las siguientes características:

<table>
<tr><th>Característica</th><th>Condición</th></tr>
<tr><td>Clase</td><td>Contrato de seguro contenido en una póliza</td></tr>
<tr><td>Asegurados</td><td>DISPENSARIO MEDICO DE ORIENTE y el contratista</td></tr>
<tr><td>Tomador</td><td>• Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no solo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.
• No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una unión temporal o consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes.
• Para el contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes de la estructura plural, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.</td></tr>
<tr><td>Valor</td><td>200 SMMLV</td></tr>
<tr><td>Vigencia</td><td>Igual al período de ejecución del contrato.</td></tr>
<tr><td>Beneficiarios</td><td>Terceros afectados y DISPENSARIO MEDICO DE ORIENTE</td></tr>
<tr><td>Amparos</td><td>Responsabilidad civil extracontractual de la entidad, derivada de las actuaciones, hechos u omisiones del contratista o subcontratistas autorizados. El seguro de responsabilidad civil extracontractual debe contener como mínimo los amparos descritos en el numeral 3º del artículo 2.2.1.2.3.2.9 del Decreto 1082 de 2015.
<table>
<tr><th>AMPAROS</th><th>VIGENCIA</th><th>VALOR ASEGURADO</th></tr>
<tr><td>Predios, labores y operaciones</td><td>Por el termino de ejecución del contrato</td><td>200 SMMLV</td></tr>
<tr><td>Perjuicios por daño emergente y lucro cesante</td><td>Por el termino de ejecución del contrato</td><td>200 SMMLV</td></tr>
<tr><td>Perjuicios extrapatrimoniales</td><td>Por el termino de ejecución del contrato</td><td>200 SMMLV</td></tr>
<tr><td>Responsabilidad surgida por actos de contratistas y subcontratistas</td><td>Por el termino de ejecución del contrato</td><td>200 SMMLV</td></tr>
<tr><td>Amparo patronal</td><td>Por el termino de ejecución del contrato</td><td>200 SMMLV</td></tr>
<tr><td>Vehículos propios y no propios</td><td>Por el termino de ejecución del contrato</td><td>200 SMMLV</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Información necesaria dentro de la póliza</td><td>• Número y año del contrato
• Objeto del contrato
• Firma del representante legal del contratista
• En caso de usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor</td></tr>
</table>

En esta póliza solamente se podrán pactar deducibles con un tope máximo del diez por ciento (10%) del valor de cada pérdida sin que en ningún caso puedan ser superiores a dos mil (2.000) SMMLV.

Este seguro deberá constituirse y presentarse para aprobación de la entidad, dentro del mismo término establecido para la garantía única de cumplimiento.

Las franquicias, coaseguros obligatorios y demás formas de estipulación que conlleven asunción de parte de la pérdida por la entidad asegurada no serán admisibles.

Km 7 vía Puerto López Cantón militar de Apiay
Villavicencio- Meta
dmori@buzonejercito.mil.co- www.ejercito.mil.co

El contratista deberá anexar el comprobante de pago de la prima del seguro de responsabilidad civil extracontractual.

13.11. MULTAS 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 20% del valor total del contrato incumplido. En caso de que el incumplimiento parcial sea respecto del cronograma de ejecución se impondrá como multa el equivalente al 0.5% del valor del bien 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 **30%** del valor total del bien 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.

13.12. CLAUSULA PENAL Las partes acuerdan que la aplicación de la cláusula penal no exime el cumplimiento de las obligaciones contractuales y podrá exigirse al Contratista la pena y la indemnización de perjuicios.

En caso de incumplimiento por parte del contratista, no subsanado en un plazo de cinco (5) días hábiles contados a partir de la fecha de incumplimiento, sin necesidad de previo requerimiento, por el simple retardo en el cumplimiento, por el cumplimiento imperfecto o por la inejecución total o parcial de las obligaciones a su cargo contraídas en virtud del presente acuerdo, el contratista pagará a la entidad una suma equivalente al **30%** del valor del contrato. La presente cláusula penal no tiene el carácter de estimación anticipada de perjuicios.

Parágrafo 1. El pago de la presente cláusula penal no extinguirá las obligaciones contraídas por el contratista en virtud del presente contrato. En consecuencia, la estipulación y el pago de la pena dejan a salvo el derecho de la entidad de exigir acumulativamente con ella el cumplimiento o la resolución del contrato, en ambos casos, con la correspondiente indemnización de perjuicios ocasionados en virtud del incumplimiento total o parcial o del cumplimiento tardío o imperfecto de las obligaciones a cargo del contratista.

Parágrafo 2. El contratista manifiesta y acepta que la entidad compense el valor correspondiente que eventualmente resulte de la pena estipulada con las deudas que existan a su favor y que estén a cargo de la entidad, ya sea en virtud de este contrato o de cualquier otro contrato o convenio que se haya suscrito entre las mismas partes, o por cualquier otro concepto.

Parágrafo 3. Esta misma sanción se aplicará en caso de declararse la caducidad del contrato.

El valor pagado como cláusula penal no es óbice para reclamar la indemnización integral de perjuicios causados si estos superan el valor de la pena.

El valor pagado a título de clausula penal ingresará al Tesoro Nacional.

13.13. CLAUSULAS EXCEPCIONALES Se entienden incorporadas al contrato las cláusulas excepcionales a que se refiere el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública.

13.14. CADUCIDAD ADMINISTRATIVA_Si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, la entidad podrá declarar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con lo previsto en el artículo 18 de la Ley 80 de 1993. Así mismo, cuando se presente cualquiera de los eventos contemplados en el artículo 25 de la Ley 40 de 1993, y Ley 418 de 1997, artículos 90 y siguientes del capítulo II, podrá declararse la caducidad del contrato en los términos allí señalados. La liquidación se realizará de conformidad con lo previsto en los artículos 60 y siguientes de la Ley 80 de 1993."

13.15. INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA El contratista es independiente de la entidad y, en consecuencia, el contratista no es su representante, agente o mandatario. El contratista no tiene la facultad de hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre de la entidad, ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo.

13.16. INEXISTENCIA DE RELACION LABORAL ENTRE LA ENTIDAD Y EL CONTRATISTA El contratista ejecutará el presente contrato con sus propios medios y con plena autonomía técnica y administrativa y el personal que vincule durante la ejecución del contrato será de su libre escogencia, debiendo cumplir con todos los requisitos exigidos en los Documentos del proceso de contratación. Entre el contratista, el personal que éste contrate y la entidad no existe, ni existirá vínculo laboral alguno. En consecuencia, el contratista responderá de manera exclusiva por el pago de honorarios, salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral y contractual a que haya lugar. Así mismo, el contratista debe verificar y/o cumplir con la afiliación de dicho personal al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensiones y riesgos profesionales) y a la Caja de Compensación Familiar, ICBF y SENA, cuando haya lugar, de acuerdo con lo dispuesto en la ley.

13.17. CESION El contratista no podrá ceder los derechos y obligaciones emanados del contrato, sin el consentimiento previo y expreso de la entidad, pudiendo este reservarse las razones que tenga para negar la cesión. La

cesión se efectuará de conformidad con lo establecido en el artículo 893 del Código de Comercio en concordancia con las demás disposiciones vigentes sobre la materia.

13.18. SOLUCION DE CONTROVERSIAS Las controversias o diferencias que surjan entre el contratista y la entidad con ocasión de la firma, ejecución, interpretación, prórroga o terminación del contrato, así como de cualquier otro asunto relacionado con el presente contrato, serán sometidas a la revisión de las partes para buscar un arreglo directo, en un término no mayor a cinco (5) días hábiles a partir de la fecha en que cualquiera de las partes comunique por escrito a la otra parte la existencia de una diferencia y la explique al menos someramente.

Las controversias que no puedan ser resueltas de forma directa entre las partes, se resolverán empleando las instancias y procedimientos contemplados en los artículos 68 y siguientes de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes.

13.19. SUPERVISION En cumplimiento de lo anterior y para garantizar la ejecución satisfactoria del contrato la Entidad designará quien llevará a cabo el seguimiento y el control del contrato de conformidad con lo dispuesto de la Ley 1474 de 2011.

14. JUSTIFICACIÓN FACTORES DE SELECCIÓN De conformidad con lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 únicamente se verificarán los requisitos habilitantes en el proponente que ofertó el precio más bajo, al cual se le aplicarán las reglas de subsanabilidad.

En caso de que éste no cumpla se verificarán los requisitos habilitantes en el proponente que haya ofertado el segundo menor valor y así en lo sucesivo.

Así las cosas, se informa que la adjudicación recaerá en el proponente que haya ofertado el menor valor siempre y cuando cumpla con la totalidad de los requisitos exigidos en la invitación pública.

De acuerdo con lo anterior y en constancia de ello se firma el anterior Pliego estudio previo en la ciudad de Villavicencio, a los veintinueve (29) días del mes de mayo de 2024.

ORIGINAL FIRMARDO
CR. JOSE BENEDICTO SOLANO VARGAS
GERENTE DE PROYECTO DEL DMORI

ORIGINAL FIRMARDO
CT. LINA FERNANDA FORY VIVEROS
COMITÉ TÉCNICO ESTRUCTURADOR

ORIGINAL FIRMARDO
ABG. XIMENA ESPINOSA CAMPOS
COMITÉ JURÍDICO ESTRUCTURADOR

ORIGINAL FIRMARDO
CONT. PUB. INGRID DELMAR GONZALEZ PATIÑO
COMITÉ ECONÓMICO Y FINANCIERO ESTRUCTURADOR

Km 7 vía Puerto López Cantón militar de Apiay
Villavicencio- Meta
dmori@buzonejercito.mil.co- www.ejercito.mil.co