MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL

HOSPITAL MILITAR CENTRAL

ESTUDIOS PREVIOS, DOCUMENTOS Y ANALISIS DEL SECTOR PARA ADELANTAR EL PROCESO DE CONTRATACION DIRECTA No. CD-006-2025-HOMIL.

Bogotá, D.C., enero de 2025

PROCESO N°: URGENCIA MANIFIESTA

Se adelanta el presente proceso de selección en virtud de lo dispuesto en el artículo 42 de la Ley 80 de 1993, literal a del numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, articulo 2.2.1.2.1.4.2. del Decreto 1082 de 2015.

DEPENDENCIA SOLICITANTE: Área de Hotelería, mediante oficio radicado Nº I-00165-202502433-HMC Id: 382359 de fecha 29 de enero de 2025.

1. ANTECEDENTES, DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACION QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN.

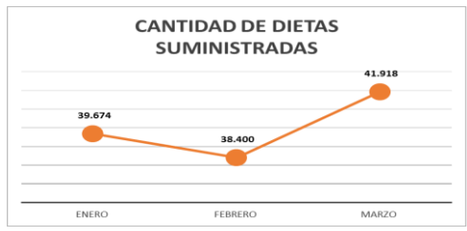
El Hospital Militar Central adelantó durante los últimos años de procesos de contratación similar al objeto del presente estudio previo, relacionados con la adquisición de servicios de alimentación que cumplan con las especificaciones técnicas requeridas en el presente proceso, encontrando los siguientes:

AÑO	OBJETO	CONTRATISTA	PROCESO	CONTRATO	PLAZO EJECUCIÓN	VALOR
2010	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÒN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MEDICOS INTERNOS Y RESIDENTES DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL	Sociedad Hotelera Tequendama		179-2010	24 meses	$ 3.277.075.008
2011	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÒN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MEDICOS INTERNOS Y RESIDENTES DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL	UNION TEMPORAL COMPARTIR EJERCITO	LP 369-2011	174-2011	24 meses	$ 3.024.000.000
2013	SUMINISTRO DE ALIMENTACION A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y MEDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL	ESTRADA NAVARRO SAS	SAMC001-2013	10-2013	9 meses	$ 2.726.400.000
2014	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES Y MEDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL	FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO	SA 044 /2014	109-2014	3 meses	$ 1.250.000.000
2014	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL	FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO	LP - 005 DE 2014	145-2014	24 meses	$ 6.994.875.000
2016	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y MEDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL	FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO	LP-019 DE 2016	260-2016	18 meses	$ 6.775.856.795
2018	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y MEDICOS RESIDENTES E	UT ALIMENTOS & SERVICIOS	LP-019 DE 2018	1302-2018	48 meses	$19.770.083.480

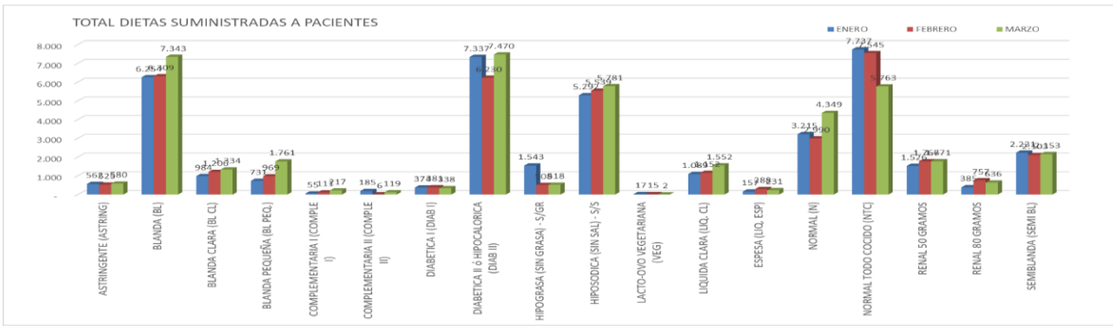
ESTUDIOS, DOCUMENTOS Y ANALISIS DEL SECTOR DEFINITIVO PARA EL PROCESO DE SELECCIÒN DE CONTRATACIÒN DIRECTA Nº CD-006-2025-HOMIL

	INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL					
2022	"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL PARA LAS VIGENCIA 2022-2023- 2024-2025 Y 2026".	UT NUTRIR INSTITUCIONAL	SA-134-2022-HOMIL	383-2022	48 meses	$24.398.001.957

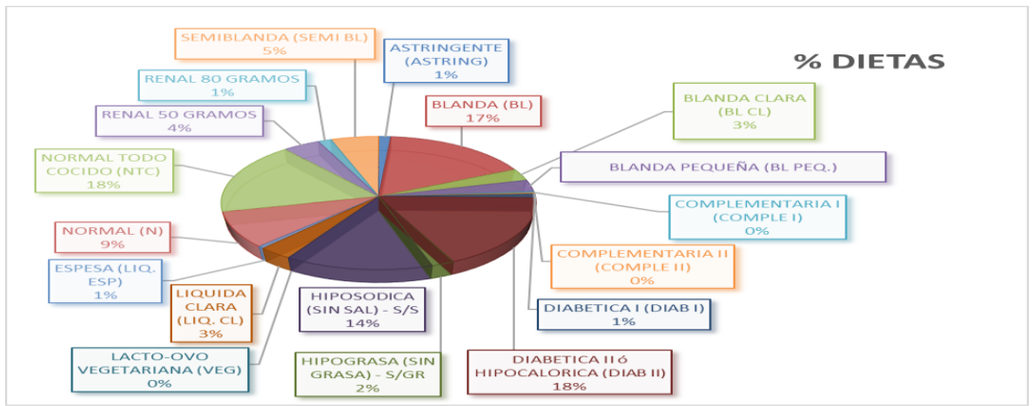
Se puede contar como antecedentes, las siguientes estadísticas de los servicios brindados durante los meses de enero, febrero y marzo del año en curso, del servicio brindado a los pacientes; lLas estadísticas aumentan o disminuyen de acuerdo a los índices de ocupación y rotación del hospital y a otros factores determinantes externos que puedan tener incidencias en el momento de la ejecución del contrato.



Dentro del plan de alimentación, el HOMIL contempló para el contrato 383-2022, la inclusión de las siguientes dietas, las cuales fueron suministradas a los pacientes en los diferentes servicios asistenciales se toma la referencia de estudio anterior



El comportamiento estadístico para los meses de Julio, Agosto, Septiembre, Octubre, Noviembre y Diciembre 2024, de las dietas suministradas a los pacientes del contrato



La periodicidad del suministro de alimentos a sus pacientes, es un tema al que el HOMIL resalta su importancia, ya que la alimentación es un ítem primordial en la prestación de los servicios de salud ofrecidos por la entidad; para el segundo semestre del año 2024 se suministra alimentación en los siguientes tiempos, se relaciona el comportamiento del último semestre del 2024 con el promedio del 2022, el que se evidencia un incremento en número de dietas entregadas según la tabla siguiente:

MES	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	PROMEDIO 2024	PORMEDIO 2022
DESAYUNO	10687	11904	10663	11256	11027	12158	11283	9466
NUEVES	9968	10534	9381	10087	9905	6275	9358	8.430
ALMUERZOS	11993	12116	11331	11732	11294	9799	11378	9.982
ONCES	3211	3120	2957	2902	2746	1095	2672	2.999
COMIDAS	12058	12037	10919	11686	11206	10326	11372	10.095
REFRIGERIOS	1.697	1729	1573	1595	1.609	396	1432	1.478

ESTADÍSTICA SUMINISTRO ALIMENTACIÓN A MEDICOS RESIDENTES E INTERNOS

Para efectos de consolidación de la propuesta económica, se indica el promedio mensual de desayuno, almuerzo, comida y refrigerio que fueron suministradas a los Residentes e Internos en el Hospital Militar Central, durante el segundo semestre del año 2024 se relaciona el comportamiento del último semestre del 2024 con el promedio del 2022, el que se evidencia un incremento en número de dietas entregadas según la tabla siguiente:

MES	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	PROMEDIO 2024	PROMEDIO 2022
DESAYUNO	773	692	564	692	691	470	640	1.641
ALMUERZOS	3638	3653	3421	3313	3087	2602	2957	3.627
COMIDAS	182	184	165	197	171	103	167	227
REFRIGERIOS	181	170	156	173	145	102	154	67

EN NINGÚN MOMENTO SE CONSTITUIRÁN EN COMPROMISO DETERMINANTE POR PARTE DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL, QUE OBLIGUE A GARANTIZAR EL MISMO COMPORTAMIENTO DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

El HOSPITAL MILITAR CENTRAL como entidad jurídica, con autonomía administrativa y financiera, adscrita al Ministerio de Defensa Nacional en aras de cumplir con los fines de la contratación estatal y del Estado Colombiano tal como lo establece la Ley 80 de 1993 adelanta la contratación del suministro del servicio de alimentación para los pacientes hospitalizados y médicos residentes.

El sistema de salud en Colombia hace parte del Sistema de Seguridad social de Colombia regulado por el gobierno nacional, por intermedio del Ministerio de la Salud y Protección Social y del Ministerio de Trabajo, bajo mandato constitucional.

El Sistema de Salud de las Fuerzas Militares brindará atención en salud integral a sus afiliados y beneficiarios, en sus fases de educación, información y fomento

de la salud, así como en los aspectos de prevención, protección y diagnóstico, recuperación rehabilitación, en los términos y condiciones que se establezcan en el plan de Servicios de Sanidad Militar y atenderá todas las actividades que en materia de salud que requieran las Fuerzas Militares para el cumplimiento de su misión. En el Sistema de Salud de las Fuerzas Militares no existirán restricciones a los servicios prestados a los afiliados y beneficiarios por concepto de preexistencias, igualmente el HOSPITAL MILITAR CENTRAL busca consolidar el servicio de salud, trauma de guerra y patologías en alta complejidad con estándares superiores de calidad, Liderar la educación e investigación científica en salud de las Fuerzas Militares, Fortalecer la sostenibilidad económica y el crecimiento financiero de la entidad, optimizar la capacidad instalada y fomentar un servicio humanizado e idóneo.

Dados los análisis de infraestructura y costos que debe asumir el Hospital Militar, es más rentable y económica la contratación del Servicio de Alimentación evitando el desgaste administrativo. El suministro de alimentos es una actividad administrativa y por ende no es misional del Hospital Militar, pero es de vital importancia para la recuperación de los pacientes y la reducción de la estancia hospitalaria.

Con el fin de prestar apoyo al cumplimiento de las diferentes actividades, el Hospital Militar Central tiene dispuesto un servicio de cafetería desde el cual se realiza la atención a los usuarios, visitantes, reuniones de trabajo, con la preparación y servicio de tinto, aromática y en oportunidades desayunos, refrigerios, estaciones de café y almuerzos de trabajo, por lo cual se hace necesario la contratación del proveedor que cubra estos servicios con oportunidad y calidad.

Por lo anterior, es necesario continuar contratando el servicio de alimentación con personas jurídicas especializadas acorde con las buenas prácticas de manufactura (BPM) establecidas en la resolución 2674 del 22 de julio de 2013 *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"* y la legislación sanitaria vigente, que continúen con el cumplimiento favorable, sin condicionamientos del concepto sanitario y cumplimiento del sistema de gestión de calidad alineados al Hospital Militar, cumplir con los estándares de habilitación que le corresponden y el cumplimiento del sistema de gestión de calidad, a fin de adelantar procesos de producción alimentarias y suministro a los pacientes hospitalizados en pisos, del servicio de urgencias en observación, a los residentes e internos de las facultades de medicina y a los colaboradores en los comedores A, B y salón esmeralda, a través de la modalidad de Licitación Pública, cobrando el valor de arrendamiento y servicios públicos al contratista, así como también responsabilizarlo por el mantenimiento y reposición de equipos, planta física y suministro de menaje, muebles, enseres, vajilla cubiertos, lencería y reposición de los mismos cuando se requiera así como todos aquellos elementos necesarios y no los tenga el Hospital.

De otra parte, la Ley 352 de 1997 establece la naturaleza jurídica del Hospital Militar Central el cual está organizado como establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa, que se denominará Hospital Militar Central, con domicilio en la ciudad de Bogotá, D.C.

Como parte integrante del Subsistema de Salud de las Fuerzas Militares, el Hospital Militar Central tiene como objeto la prestación de los servicios de salud a los afiliados y beneficiarios de dicho Subsistema, entre otros usuarios de la Entidad; es así como para mantener la eficiencia y calidad de los servicios, desarrolla actividades de docencia e investigación científica, acordes con las patologías propias de los afiliados al Subsistema de Salud de las Fuerzas Militares y sus beneficiarios.

Así las cosas, de conformidad con la Resolución Nº1297 de fecha 10 de septiembre de 2024 *"Por medio de la cual se establece la organización de los servicios y áreas adscritas a las dependencias del Hospital Militar Central, y se dictan otras disposiciones",* la Entidad tiene dentro de su organización el Área de Hotelería de la Unidad de Apoyo Logístico, el cual tiene dentro de sus funciones:

(…)

1. Liderar la prestación de los servicios de alimentación, lavandería, aseo y desinfección de las instalaciones, para la atención de usuarios de la Institución cumpliendo con los estándares de habilitación y acreditación.

2. Garantizar el suministro oportuno de alimentación de acuerdo con los requerimientos nutricionales y la excelente presentación, mediante la supervisión del cumplimiento y ejecución del contrato que para este fin suscribe la administración.

3. Coordinar con el Servicio de Hospitalización y Enfermería, el alistamiento y entrega de las habitaciones.

4. Garantizar las condiciones bienestar y confort del paciente al inicio, durante y al término de su estadía en el hospital, cuidando del buen funcionamiento y mantenimiento de las instalaciones en general.

5. Suministrar prendas hospitalarias, mediante los procesos de confección, recolección, lavado, mantenimiento y distribución de estas.

6. Realizar revistas de inspección, verificando funcionamiento de la señal de televisión, televisores, estado del aseo y presentación en las diferentes áreas de atención y servicio; gestionar la solución a las novedades encontradas.

7. Coordinar y controlar el suministro de la entrega de elementos de aseo a las áreas que no están contempladas en el contrato de aseo externo que realiza la Entidad.

8. Gestionar la correcta operación de los ascensores privados y públicos, estableciendo horarios para las rutas y asignación de turnos para personal de ascensoristas.

9. Ejercer las demás funciones que le sean asignadas y que correspondan a la naturaleza de la dependencia.

(…)

El presente proceso de Contratación Directa se adelanta, por cuanto el HOSPITAL MILITAR CENTRAL declaro la terminación unilateral del Contrato de Prestación de Servicios N°383-2022, mediante Acto Administrativo N° 0040 de

fecha 31 de enero de 2025; teniendo en cuenta el fallecimiento de uno de los integrantes de la UNION TEMPORAL UT NUTRIR INSTITUCIONAL (el señor FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO identificado con C.C 5.913.405, el cual tenía una participación el 55%), integrantes que conformaban la UT NUTRIR INSTITUCIONAL identificada con NIT.901.665.289-3, conformada por SARUPETROL SAS identificada con Nit.900.322.842-1, representada legalmente por Uriel Barragán Alarcón identificado con C.C No 6.033.802, con participación el 45% y FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO identificado con C.C 5.913.405 con participación el 55%, con plazo de ejecución hasta el 31 de julio de 2026.

Por consiguiente, la UT NUTRIR INSTITUCIONAL identificada con NIT.901.665.289-3, no tiene la potestad de tomar decisiones, solo queda conformando la Unión Temporal la sociedad SARUPETROL SAS, por lo cual, la Unión Temporal queda disuelta, ya que una sociedad independiente no puede ser la que conforme integralmente la Unión Temporal, por cuanto se desdibuja la esencia de la figura de Unión Temporal y evidentemente esta pierde su capacidad jurídica, no siendo viable seguir adelante con la ejecución del contrato.

En este orden de ideas el HOSPITAL MILITAR CENTRAL se encuentra ante el hecho asociado al fallecimiento de uno de los integrantes de la unión temporal y disuelve la unión temporal asociándose a la falta de capacidad de la misma para continuar con la ejecución del contrato y de responder por cumplimiento de la propuesta.

Por lo anterior el Hospital Militar Central, con el fin de no generar traumatismo que podría poner en riesgo el derecho a la salud de los pacientes y cubrir la necesidad respecto al suministro de alimentación para pacientes hospitalizados, médicos residentes e internos del Hospital Militar Central, ya que su terminación inmediata generaría un traumatismo que podría poner en riesgo el derecho a la salud de los pacientes.

Acorde con lo anterior, el HOSPITAL MILITAR CENTRAL con el fin de continuar con la prestación del servicio de alimentación declaró mediante Resolución N°0048 de fecha 31 de enero de 2025 la URGENCIA MANIFIESTA.

Que dentro de las modalidades de contratación la más expedita es la Contratación Directa que está sometida al principio de planeación lo que impone la realización de los estudios previos que aseguran que no se le empleen como una modalidad improvista e irreflexiva, que de conformidad con lo estipulado por el literal a) del numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, una de las causales de procedencia de la Contratación Directa es la URGENCIA MANIFIESTA.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR Y ESPECIFICACIONES TECNICAS Y LA IDENTIFICACION DEL CONTRATO A CELEBRAR

OBJETO	**SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL**
MODALIDAD DE SELECCIÓN	El presente proceso se adelantará bajo la modalidad de Contratación Directa y la causal invocada para adelantar el proceso es la contemplada en el literal a) del numeral 4° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007. Por su parte, el artículo 2.2.1.2.1.4.2 del Decreto 1082 de 2015 señala: *" Si la causal de contratación directa es la urgencia manifiesta, el acto administrativo que la declare hará las veces del acto administrativo de justificación, y en este caso la Entidad Estatal no está obligada a elaborar estudios y documentos previos."*
PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución será a partir del previo perfeccionamiento del contrato (Articulo 41 Ley 80 de 1993) y el cumplimiento de los requisitos de ejecución (Artículo 41 de la Ley 80 de 1993 modificado por el Articulo 23 Ley 1150 de 2007) y hasta el **TREINTA Y UNO (31) DE MAYO DE 2025.**
VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.	El presupuesto oficial para el presente proceso es hasta por la suma de **TRES MIL MILLONES DE PESOS ($3.000.000.000) M/CTE INCLUIDO IVA (Si Aplica)**, valor que incluye todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del contrato. **Impuestos, Tasas y Gravámenes** El Contratista deberá responder por el pago de los impuestos, tasas y similares que cause la suscripción y legalización del contrato, entre ellos: • Retefuente • Reteica • Reteiva Las retenciones serán practicadas de acuerdo al Régimen tributario al cual pertenezca el contratista. Nota 1: Se aclara que en todo caso la carga Impositiva se aplicara de acuerdo con el perfil tributario del adjudicatario y conforme al Estatuto Tributario Vigente. Nota 2. La entidad se reserva el derecho de liberar el saldo del valor del contrato que no sea ejecutado durante su vigencia.
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL.	El anterior presupuesto se encuentra amparado con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal SIIF No. 134025 de fecha 31 de enero de 2025, Posición de Catálogo de Gasto A-05-01-02-006-003, recurso 20 por concepto de ALOJAMIENTO SERVICIO DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS, por valor de TRES MIL MILLONES DE PESOS M/CTE ($3.000.000.000,00), expedido por la jefe del Área de Presupuesto.
VIGENCIA DEL CONTRATO	La vigencia del contrato será igual al plazo de ejecución y seis (6) meses más.
LUGAR DE EJECUCIÓN.	El lugar de ejecución será en el Hospital Militar Central ubicado en la Transversal 3 C No. 49 - 02, en la ciudad de Bogotá, D.C.
NATURALEZA DEL CONTRATO	El contrato a celebrar es un contrato de **SUMINISTRO**, que se regirá por lo establecido en el Estatuto General de Contratación Estatal y en lo no previsto en este y conforme la remisión del artículo 13 de la Ley

	80 de 1993, por las normas de la legislación civil y comercial que le sean aplicables según su naturaleza.
CONTROL Y VIGILILANCIA DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	Para efectos de garantizar el cumplimiento del objeto contractual, la vigilancia del contrato de prestación de servicios se realizará mediante la figura de Supervisión, la cual estará a cargo de un funcionario del Área de Hotelería designado por el Subdirector Administrativo, quien llevará el seguimiento y control de todas y cada una de las actuaciones contractuales, además de estar sujeto de aquellas que establezca el manual de contratación y la Ley 1474 de 2011. Las obligaciones específicas serán estipuladas en el contrato, las cuales deberán cumplirse en su totalidad.
FORMA DE ADJUDICAR	La adjudicación se realizará por el **VALOR TOTAL** del presupuesto asignado.
MONEDA DEL CONTRATO	Para todos los efectos, la moneda del contrato será el peso colombiano.
FORMA DE PAGO	El Hospital Militar Central aplicará **PAGOS PARCIALES** que se cancelarán dentro de los **sesenta (60)** días siguientes al recibo a satisfacción de los bienes y/o servicios objeto del contrato, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y radicación de los siguientes documentos: 1. Factura electrónica validada previamente por la DIAN, cargada en el SISTEMA INTEGRADO DE INFORMACION FINANCIERA SIIF NACION SIIF de acuerdo a la Circular Externa 016, emitida por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público. Se debe enviar la factura en formato PDF y el archivo comprimido ZIP a los correos siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co; con copia a jchavez@homil.gov.co. 1.1 Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN. 1.2 Diligenciar en la sección de la factura Datos del Emisor, en el campo "correo" la dirección electrónica, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo. 1.3 Diligenciar en el asunto o en la sección de la factura Notas, lo siguiente: #$ luego el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo jchavez@homil.gov, finalizando con #$, debidamente separados por punto y coma. En observaciones de la factura, debe incluir la siguiente nota: #$15-19-00;ContratoXXX/20XX;jchavez@homil.gov.co#$ 1.4 Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente en el campo "Correo", el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente. 1.5 Generar factura obteniendo el contenedor electrónico - Documento zip (PDF, XML). 1.6 Enviar al buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto

	por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML), referenciando en el asunto de este correo el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo designado por el Hospital Militar Central jchavez@homil.gov, debidamente separados por punto y coma, #$15-03-00; Contrato;#$15-19-00;ContratoXXX/20XX;jchavez@homil.gov.co#$. Nota importante: De no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, descrito en el numeral 4, estos podrán remitir la factura al buzón indicado para tal fin. 1.7 La factura se puede direccionar a la entidad del PGN o al Hospital Militar Central, según el esquema que la entidad establezca para la recepción de la factura electrónica, siempre y cuando se diligencien los datos requeridos en el numeral 3 o en el numeral 6 o en los dos, y, de no registrarse dicha información en alguna de estas dos opciones, la factura será devuelta al correo registrado en el numeral 2, es decir, al correo electrónico registrado en los datos del emisor en el documento electrónico. 2. Certificado de pago a los sistemas de seguridad social integral (Salud, Pensión y riesgos profesionales) y aportes parafiscales (Caja de compensación familiar, Sena e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar) de conformidad con la normatividad vigente. 3. Acta de Recibo a parcial y /o informe final del supervisor del contrato, debidamente diligenciado y firmado por las partes, con los debidos soportes técnicos. 4. El contratista deberá cargar las facturas en SECOP II.

3. IDENTIFICACIÓN CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

De acuerdo con la Codificación de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas, el bien y/o servicio a contratar se encuentra codificado de la siguiente manera:

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
90101500	Servicio de viajes, Alimentación, Alojamiento y entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Establecimientos para comer y beber
90101600	Servicio de viajes, Alimentación, Alojamiento y entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicios de banquetes y catering
90101700	Servicio de viajes, Alimentación, Alojamiento y entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicios de Cafetería

Nota. De conformidad con lo señalado en la Circular Externa No.03 del 27 de diciembre de 2023, se aclara que para la presente contratación de Contratación Directa la clasificación del proponente en los códigos mencionados

anteriormente no constituye un requisito habilitante sino un mecanismo para establecer un lenguaje común entre los partícipes del Sistema de Compras y Contratación pública; y en los mismos se deben incluir los códigos específicos del objeto a contratar identificado en el cuarto nivel del Clasificador de Bienes y Servicios.

4. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

Con base en la necesidad detallada en las características técnicas, el Hospital Militar Central determinó que la firma SARUPAPETROL, cumple con cada uno de los componentes técnicos esenciales para cubrir la necesidad de manera eficiente dada la urgencia manifiesta declarada por la Entidad mediante Resolución N°0048 de fecha 31 de enero de 2025.

Las siguientes son las características técnicas de los elementos que la Entidad ha previsto adquirir en los diferentes grupos así:

DESCRIPCIÓN
DIETAS
PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO.
Planta para servicios de pacientes.
Planta de personal para servicio en comedores
HORARIOS
Alimentación a pacientes hospitalizados
Servicio de comedor
CONTROL BIOMÉTRICO
PLANTAS DE ALISTAMIENTO
Planta externa de alistamiento de materia prima y/o cadena de proveedores certificada
Planta alterna
ASPECTOS GENERALES
Ciclo de menús dieta normal para pacientes
Ciclo de menús dieta normal para residentes e internos
Aspectos generales del ciclo de minutas
Otras especificaciones
Solicitudes especiales pacientes de chequeo médico
Suministro de alimentación a residentes e internos
Suministro de alimentación a funcionarios del Hospital y usuarios
UTENSILIOS, MENAJE Y EQUIPOS
PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD
MANEJO Y DISPOSICION FINAL DE RESIDUOS
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
MANUAL DE FUNCIONES
MANUAL DE PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS
PLANES DE CONTINGENCIA
RESPONSABILIDAD CON SUS EMPLEADOS

4.1. DIETAS

El Contratista, debe dar estricto cumplimiento de las siguientes dietas:

N°	DIETAS
1	ASTRINGENTE (ASTRING)
2	BLANDA (BL)
3	BLANDA CLARA (BL CL)
4	BLANDA PEQUEÑA (BL PEQ.)
5	COMPLEMENTARIA I (COMPLE I)
6	COMPLEMENTARIA II (COMPLE II)
7	DIABETICA I (DIAB I) 1000 CALORIAS
8	DIABETICA II ó HIPOCALORICA (DIAB II) 1500 CALORIAS
9	SEMIBLANDA (SEMI BL)
10	HIPOGRASA (SIN GRASA) - S/GR
11	HIPOSODICA (SIN SAL) - S/S – HIPOSODICA ESTRICTA
12	LACTO-OVO VEGETARIANA (VEG)
13	LIQUIDA CLARA (LIQ. CL)
14	LIQUIDA COMPLETA (LIQ COMP)
15	NORMAL (N) **MINUTA PATRÓN DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL.**
16	NORMAL TODO COCIDO (NTC) – ASTRINGENTE TODO COCIDO
17	RENAL 50 GRAMOS
18	RENAL 80 GRAMOS
19	ADICIONALES ESPECIALES PARA PACIENTES
20	PATRÓN PARA RESIDENTES E INTERNOS
21	PATRÓN CHEQUEO MEDICO ESPECIAL

NOTA: En caso de una actualización, modificación, y/o ajuste a las dietas aquí propuestas, estas deberán ser tratadas por el contratista y comité supervisor delegado, para hacer el ajuste pertinente previo a un análisis económico y posterior ajuste contractual.

Los siguientes cuadros contienen las MINUTAS PATRÓN para los diferentes servicios solicitados para PACIENTES con los volúmenes y gramajes requeridos:

No. 1 COMPOSICIÓN DIETA ASTRINGENTE (ASTRING)

Favorece la absorción de líquidos a nivel intestinal contribuyendo a la formación del bolo fecal por el consumo de alimentos ricos en pectina

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Fruta entera o picada Astringente	100 g

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
	Bebida sin leche	Té o colada o aromática de canela o anís o manzana o colada de arroz o de plátano	200 c.c.
	Alimento proteico	Caldo de papa con carne o pollo (60 gramos de proteína)	200 c.c.
	Farináceo	1 pan	60 g
		2 panes tajados	30 g c/u
		Galleta de soda (1 paquete)	30 g
	Edulcorante		1 sobre
	Agua	Industrializada	1 botella
NUEVES	Bebida	Jugo de fruta en agua astringente	200 c.c.
	Acompañante	Galleta de soda (1 paquete)	30 g
	Edulcorante		1 sobre
ALMUERZO	Fruta	Fruta Entera o picada Astringente	100 g
	Sopa	Cereal o plátano o arroz o tubérculo	200 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo	125 g
	Farináceo I	Arroz	90 g
	Farináceo II	Papa o pasta o plátano	100 g
	Verdura	Cocida astringente (No col ni repollo)	90 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua astringente o té en agua o aromática de canela o anís o manzana	200cc
	Postre	Gelatina dietética	80g
	Edulcorante		1 sobre
ONCES	Fruta	Fruta Entera o picada Astringente	100 g
COMIDA	Fruta	Fruta Entera o picada Astringente	100 g
	Sopa	Cereal o plátano o arroz o tubérculo	200 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo	125 g
	Farináceo	Arroz o Papa o pasta o plátano	90 g 100 g
	Verdura	Cocida astringente (No col ni repollo)	90 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua astringente o té en agua o	200cc

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
		aromática de canela o anís o manzana	
	Postre	Gelatina dietética	80g
	Edulcorante		1 sobre

- Esta dieta es exenta de lácteos (leche entera, descremada o deslactosada, yogurt, kumis, queso), estimulantes (cafeína y cacao) y azúcares concentrados.
- Se debe emplear edulcorante a base de Aspártame, Acesulfame K, Sacarina o Sucralosa.
- No se permiten ácidos, salsas, aderezos, cremas, productos integrales, yuca, leguminosas, ensaladas crudas ni avena en agua, ni alimentos productores de gas.
- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- La compota de fruta industrializada debe ser sin azúcar o con azúcar dietética en frasco de vidrio o envase plástico de alta barrera tipo vaso y/o empaque flexible multilaminado tipo doypack y/o preparación realizada en el servicio de alimentación.
- La entidad considera frutas astringentes permitidas: guayaba, banano, pera, manzana y durazno. Verduras astringentes permitidas: zanahoria, ahuyama, calabacín sin semillas, zuchini, pepino de guiso y guatila.
- La botella de agua corresponde a 600 ml
- Esta dieta debe suministrarse en consistencia a solicitud de Nutrición.
- Se debe ofrecer 2 opciones de proteína, farináceo y bebida en los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Comida).

No. 2 COMPOSICIÓN DIETA BLANDA (BL)

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Fruta entera o en porción No acida	100 g
	Bebida con leche	Café o té o chocolate o maizena o avena o leche con cereal o bebida achocolatada	200 cc
	Alimento proteico	1 Huevo (en preparación revuelto o perico) o	Tipo A 50 g
		Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro	60 g
		Caldo de papa con Carne o pollo (60 gr. de proteína)	200 cc

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
	Farináceo	1 pan o 2 tajadas de pan 1 arepa Cereal en hojuelas	60 g 15 g c/u 60 g c/u 60 g
	Energético	Mermelada no ácida	15 g
	Agua	Industrializada	1 botella
NUEVES	Bebida	Jugo de fruta en agua no ácido	200 cc
	Acompañante	Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre) y/o mantecada	50 g
ALMUERZO	Fruta	Fruta entera o en porción No acida	100 g
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	200 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado	125 g
	Farináceo I	Arroz	90 g
	Farináceo II	Papa o yuca o pasta o plátano	100 g
	Verdura	Cocida	90 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua no ácido	200 cc
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe	40 g
ONCES	Fruta	Fruta entera o en porción No acida	100 cc
COMIDA	Fruta	Fruta entera o en porción No acida	100 cc
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	200 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado	125 g
	Farináceo	Arroz o Papa o yuca o pasta o plátano	90 g 100 g
	Verdura	Cocida	90
	Bebida	Jugo de fruta en agua no ácido	200 cc
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe	40 g

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- Todos los alimentos de esta dieta deben presentarse en consistencia blanda, solo deben incluirse verduras crudas a solicitud de Nutrición.
- No debe incluirse productos de salsamentaría, preparaciones fritas, condimentos ni irritantes, ácidos ni picantes.
- La Entidad considera: Frutas ácidas: Lulo, Maracuyá, Tomate de Árbol, Mora, Piña, Tamarindo, Naranja, Mandarina, Limón, Uchuvas, Curuba, Arándano, Uva, borojo, kiwi, toronja, manzana de agua y guayaba y feijoa

- No se acepta incluir leguminosas.
- Se debe ofrecer 3 opciones y/o preparaciones de sopa, proteína, farináceo y bebidas en los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Comida).

LA DIETA BLANDA SUAVE: Lleva los mismos alimentos de la dieta blanda pero la proteína debe ser molida o deshilada en preparación húmeda no seca, el farináceo en puré y puede incluir filete de pescado
Postre: no incluir productos de panadería.

No se acepta de fruta: durazno, naranja, manzana, ni piña. Se deben suministrar frutas blandas o en compota industrializada.

LA DIETA BLANDA SUAVE T.D: Para los pacientes que tengan la observación de la sigla T.D. (Trastorno de Deglución) no suministrar arroz, arepa, hojaldre, pan, ponqué, galletas ni bocadillo. Se debe ofrecer farináceo en puré en los tiempos de comida de almuerzo y cena.

No. 3 COMPOSICIÓN DIETA BLANDA CLARA (BL CL)

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Bebida caliente sin grasa	Consomé natural sin grasa	200 cc
	Bebida caliente en agua	Té en agua o agua de panela o colada en agua o aromática	200 cc
	Alimento proteico	1 Huevo o	Tipo A 50 g
		Caldo de papa con carne magra o pollo (60 gr de proteína)	200 cc
	Farináceo Energético	1 pan o 2 tajadas de pan Gelatina	60 g 30g c/u 80 g
	Agua	Industrializada	1 botella
NUEVES	Bebida en agua Acompañante energético	Te o aromática Galleta de soda (1 paquete) Gelatina	200 cc 30 g 80 g
ALMUERZO	Bebida caliente	Consomé natural sin grasa	200 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo	125 g
	Farináceo I	Arroz	90 g
	Farináceo II	Papa o pasta o plátano	100 g
	Bebida caliente	Agua de panela o té o aromática de anís	200 cc
	Postre	Gelatina	80 g
ONCES	Bebida en agua	Te o aromática	200 cc

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
	Acompañante energético	Galleta de soda (1 paquete) Gelatina	30 g 80 g
COMIDA	Bebida caliente	Consomé natural sin grasa	200 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo	125 g
	Farináceo	Arroz o o papa o pasta o plátano	90 g 100 g
	Bebida caliente	Agua de panela o té o aromática de anís	200 cc
	Postre	Gelatina	80 g

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- En ésta dieta no se permite el empleo de frutas, verduras, lácteos (leche entera, descremada o deslactosada, yogurt, kumis, queso) , jugos, chocolate, preparaciones con grasa o alimentos que la contengan, tampoco alimentos con alto contenido de fibra.
- La unidad de medida cocida corresponde al peso del alimento cocido. Incluyendo el pollo deshuesado.
- El caldo de pollo debe ser preparado únicamente con pechuga sin piel, el caldo de carne preparado con carne magra.
- Se debe ofrecer 2 opciones y/o preparaciones de proteína en los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Comida).

LA DIETA BLANDA PEQUEÑA TODO COCIDO: Solo se debe incluir verdura cocida y frutas de cascara gruesa (granadilla, mandarina, naranja, Banano).

No. 4 COMPOSICIÓN DIETA BLANDA PEQUEÑA (BL PEQ)

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Fruta blanda Entera o picada	60 g
	Bebida con leche	Chocolate o avena o bebida achocolatada o leche con cereal infantil	180 cc
	Alimento proteico	1 Huevo o Caldo de carne magra o pollo (60 gr de proteína). o sándwich de jamón de pollo y queso	Tipo A 50 g 150 cc 1 unidad

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
		o Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro	40 g
	Farináceo	1 pan o 1 arepa pequeña o cereal en hojuelas o una tajada de pan	30g 30g 30g
	Energético	Mermelada	15 g
	Agua	Industrializada	300ml
NUEVES	Bebida con leche Acompañante	Jugo en leche o malteada o sorbete o colada o kumis o yogurt Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre sin adición de crema) y/o mantecada	200 cc 30 g
ALMUERZO	Fruta	Fruta blanda Entera o picada	60 g
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	120 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado	60 g
	Farináceo I	Arroz	50 g
	Farináceo II	Papa o yuca o pasta o plátano	60 g
	Verdura	Cocida	40 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua	150 cc
	Postre	Dulce de fruta o arequipe o bocadillo	40 g
ONCES	Bebida con leche	Jugo en leche o malteada o sorbete o colada o kumis o yogurt	
	Acompañante	Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre sin adición de crema) y/o mantecada	1
COMIDA	Fruta	Fruta blanda Entera o picada	60 g
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	120 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado	60 g
	Farináceo	Arroz o Papa o yuca o pasta o plátano	50 g 60 g
	Verdura	Cocida	40 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua	150 cc
	Postre	Dulce de fruta o arequipe o bocadillo	40 g

- Indicada para pacientes de 1 – 4 años y 11 meses y adultos con indicación de porción pediátrica

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- A las nueves se debe ofrecer kumis o yogurt mínimo 3 veces por semana.
- No se permite el suministro de: uvas, uchuvas, naranja, mandarina, durazno, ciruela y mamoncillo.
- Ofrecer huevo en diferentes preparaciones.
- No se debe suministrar como bebida café
- El pescado debe ser tipo filete
- Ofrecer caldo de carne magra o pollo máximo dos veces por semana
- Ofrecer una vez por semana sándwich de jamón de pollo y queso
- Esta dieta incluye siempre el suministro de onces.
- Se debe ofrecer 3 opciones y/o preparaciones de sopa, proteína, farináceo y bebida en los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Comida).
- Se debe incluir botella de agua correspondiente a 600 ml.

No. 5 COMPOSICIÓN DIETA COMPLEMENTARIA I (COMPLE I)

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Compota natural de fruta no ácida	90 g
	Bebida caliente	Colada de avena o maicena en leche de continuación sin adición de azúcar	100 cc
	Farináceo	Pan blando blanco	30g
	Agua	Industrializada	300ml
NUEVES	Fruta	Papilla de cereal con fruta, sin adición de azúcar	90 g
ALMUERZO	Sopa	Crema de verduras licuada	120 cc
	Fruta	Fruta blanda no acida	50 g
ONCES	Fruta	Compota Industrializada o Papilla de cereal con fruta sin azúcar	90 -113 g 90 g
COMIDA	Fruta	Compota industrializada	90 -113 g
	Sopa	Crema de verduras licuada.	120 cc

- Esta dieta está indicada para pacientes de 6 – 9 meses de edad, permite la introducción gradual de todos los alimentos.
- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- Los alimentos se suministrarán sin adición de sal ni azúcar.
- Los alimentos se suministrarán de consistencia y textura suave.
- La leche debe ser de continuación en polvo al 100%.
- Todo alimento adicional u omitido debe ser a solicitud del servicio nutrición clínica como: huevo, fresas, alimentos con gluten, cítricos o ácidos.
- La fruta blanda del almuerzo debe estar finamente picada (papaya madura o mango maduro), se puede ofrecer banano tipo bocadillo entero.
- No se permite el suministro de: uvas, uchuvas, naranja, mandarina, durazno, ciruela y mamoncillo

- La compota industrializada no debe contener más de 13 gramos de azúcar por porción, la presentación debe ser en frasco de vidrio o envase plástico de alta barrera tipo vaso y/o empaque flexible multilaminado tipo doy pack.
- El cereal debe ser de arroz exclusivamente.
- La sopa debe contener una verdura amarilla, una verde y una harina, las harinas son: arroz o pasta y 25 gramos de alimento proteico carne o pollo.
- En la bebida caliente no ofrecer ni café, ni chocolate ni te.
- Esta dieta incluye siempre el suministro de onces.

No. 6 COMPOSICIÓN DIETA COMPLEMENTARIA II (COMPLE II)

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Fruta blanda picada no ácida	60 g
	Bebida caliente en leche	Colada de avena o maizena o bebida achocolatada o leche o con cereal infantil	150 cc
	Cado de carne	Caldo de papa con carne magra o pollo (60 gr de proteína) o Huevo o Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro	120 cc 1 unidad Tipo A 50 g 40 g
	Farináceo	Pan blando o cereal infantil en hojuelas	30 g 30 g
	Agua	Industrializada	300ml
NUEVES	Fruta	Compota natural de fruta o Papilla de cereal con fruta, sin adición de azúcar o Queso fresco tipo petitsuisse	90 g Unidad
ALMUERZO	Fruta	Fruta blanda picada no ácida	60 g
	Sopa o crema	Sopa del día	120 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo molido	60 g
	Farináceo I	Arroz	30 g
	Farináceo II	Papa o yuca o plátano	50 g
	Verdura	Verdura cocida	40 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua no ácida	100 cc
ONCES	Fruta	Compota de fruta industrializada	90-113 g
COMIDA	Sopa o crema	Sopa del día	120 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo molido	60 g
	Farináceo	Arroz o	30 g

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
		Papa o yuca o plátano	50 g
	Verdura	Verdura cocida	40 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua no ácida	100 cc

- Esta dieta está indicada para pacientes de 9 – 12 meses de edad
- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- La leche debe ser de continuación en polvo en preparación al 100%.
- No se permite el suministro leche entera.
- No se permite el suministro de: uvas, uchuvas, naranja, mandarina, durazno, ciruela y mamoncillo.
- No suministrar verduras como brócoli, coliflor, repollo.
- Ofrecer huevo en diferentes preparaciones
- Ofrecer caldo de carne magra o pollo máximo dos veces por semana
- Los alimentos tendrán consistencia firme y textura con trocitos, julianas, cubos u otros que sean fáciles de sostener con la mano.
- La fruta blanda del desayuno y del almuerzo debe estar finamente picada (papaya madura o mango maduro), se puede ofrecer banano tipo bocadillo entero
- A solicitud de Nutrición puede suministrarse fresas, frutas acidas derivados lácteos no incluidos en la minuta.
- La compota industrializada no debe contener más de 13 gramos de azúcar por porción, la presentación debe ser en frasco de vidrio o envase plástico de alta barrera tipo vaso y/o empaque flexible multilaminado tipo doypack.
- Esta dieta incluye siempre el suministro de onces.

COMPLE II ASTRINGENTE

- No se permite azúcar. No se permite el uso de gelatina dietética.
- No se permite el uso de papaya, mango, leche entera, azúcar, frutas ácidas, chocolate, fresas
- Alimentos permitidos: Edulcorante dietético, purés de plátano, zanahoria, ahuyama, calabacín sin semilla, guayaba, manzana, pera, durazno.
- Todos los alimentos se suministrarán en preparaciones sencillas, sin condimentos ni grasa, de consistencia blanda.
- Esta dieta incluye siempre el suministro de onces.

No. 7 COMPOSICIÓN DIETA DIABÉTICA I 1000 CALORÍAS (DIAB I)

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Entera o picada para diabético	100 g
	Bebida con leche descremada	Café o té sin dulce o leche	180 cc
	Alimento proteico	1 Huevo (en preparación revuelto o perico) o Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro	Tipo A, 50 gr 60 gr
	Farináceo	2 tajadas de pan integral	30 g c/u
		2 tostadas integral o cereal en hojuelas y una tajada de pan	30 g c/u 60 g
	Edulcorante		1 sobre
	Agua	Industrializada	1 botella
NUEVES	Fruta	Entera o picada para diabético	100 g
ALMUERZO	Fruta	Entera o picada para diabético	100 g
	Consomé	Consomé	200 cc
	Alimento proteico	Carne magra o pollo o pescado	90 g
	Verdura I	Cruda	90 g
	Verdura II	Cocida	90 g
	Bebida	Agua industrializada	1 vaso
ONCES	Fruta	Entera o picada para diabético	100 g
COMIDA	Fruta	Entera o picada para diabético	100 g
	Bebida con leche descremada	Café o té sin dulce o leche	200 cc
	Alimento proteico	Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro o pollo o carne	60 g
	Farináceo	2 panes integral o	30 g c/u
		2 tostadas integral o Cereal Light	30 g c/u 30 g
	Edulcorante		1 sobre
REFRIGERIO	Fruta	Entera o picada para diabético	100 g
	Queso	Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro (media porción)	30 g

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- Se restringe azúcar, grasa, salsas, cremas, carbohidratos simples.
- Los lácteos autorizados únicamente serán con leche descremada.

- Se suministrara edulcorante suficiente en bolsa tipo apártame, acesulfame k, sucralosa o sacarina.
- Se suministrará en consistencia normal blanda o semiblanda a solicitud de nutrición.
- Frutas y verduras no permitidas: banano, manzana, uvas, ahuyama y remolacha.
- La zanahoria solo puede suministrarse como verdura cruda, máximo 3 veces por semana y no como verdura principal.
- Solo se permite suministrar mango, papaya y patilla en los tres tiempos de comidas principales (Desayuno, Almuerzo y Comida).
- Para el refrigerio nocturno solo se permite las siguientes frutas: melón, granadilla, y fresa.
- Para el refrigerio nocturno no suministrar la fruta y el queso en el mismo empaque.
- Se debe ofrecer 2 opciones y/o preparaciones de proteína en los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Comida).

No. 8 COMPOSICIÓN DIETA DIABÉTICA II O HIPOCALÓRICA 1500 CALORÍAS (DIAB II)

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGID
DESAYUNO	Fruta	Entera o picada Para diabético	100 g
	Bebida con leche descremada	Café o té sin dulce o leche	200 cc
	Alimento proteico	huevo tibio o cocido, o huevo revuelto o perico, o	Tipo A, 50 gr 50g
		Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro (media porción)	60 g
	Farináceo	2 panes integral o 2 tostadas integrales	30 g c/uno
		cereal ligth en hojuelas y una tajada de pan	60 g
	Edulcorante		1 sobre
	Agua	Industrializada	1 botella
NUEVES	Fruta	Entera o picada Para diabético	100 g
ALMUERZO	Fruta	Entera o picada Para diabético	100 g
	Sopa	Verdura	200 cc
	Alimento proteico	Carne magra o pollo o pescado	90 g
	Farináceo	Arroz o pasta o Papa o yuca o plátano	90 g
	Verdura I	Cruda	90 g
	Verdura II	Cocida	90 g

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGID
	Jugo de fruta	Jugo de fruta en agua	200 cc
	Edulcorante		1 sobre
ONCES	Fruta	Entera o picada Para diabético	100 g
COMIDA	Fruta	Entera o picada Para diabético	100 g
	Sopa	Verdura	200 cc
	Alimento proteico	Carne magra o pollo o pescado	90 g
	Farináceo	Arroz o pasta o papa, o yuca o plátano	90 g
	Verdura I	Cruda	90 g
	Verdura II	Cocida	90 g
	Jugo de fruta	Jugo de fruta en agua	200 cc
	Edulcorante		1 sobre
REFRIGERIO	Opción 1	Bebida industrializada con leche descremada o yogurt dietético Pan integral o 1 tostada integral o cereal ligth en hojuelas	180 cc 30 g
	Opción 2	Fruta Entera o picada Para diabético Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro (media porción)	100 g 30 g

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- Aplican para ésta dieta todas las aclaraciones de la dieta DIABÉTICA I.
- El farináceo debe ser variado al almuerzo y a la comida. Puede incluirse dentro de los farináceos Cereales Integrales.
- La zanahoria solo puede suministrarse como verdura cruda, máximo 3 veces por semana y no como verdura principal.
- Esta observación aplica también a la dieta Diabética II de consistencia Blanda.
- Se debe ofrecer de manera alterna en el refrigerio la opción 1 y la opción 2.
- Se suministraría para el refrigerio nocturno solo las siguientes frutas son permitidas: melón, granadilla y fresa.
- Se debe ofrecer 2 opciones y/o preparación de proteína, farinácea y bebida en los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Comida).

No. 9 COMPOSICIÓN DIETA SEMIBLANDA (SEMIBLANDA).

Está indicada pacientes con alteración en el proceso de masticación y deglución.

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Compota de fruta Industrializada	110-125 gr
	Bebida con leche	Maizena o avena con espesante	200 cc
	Alimento proteico	Candil con espesante o	Huevo Tipo A 50g
		Caldo de papa con carne o pollo licuado (con 60 gr de proteína) con espesante	200 cc
	Farináceo	2 tajadas de pan blando blanco	30 g c/u No T.D.
	Energético	Gelatina	80 g No T.D.
	Agua	Industrializada	1 botella
NUEVES	Bebida con leche	Kumis o Yogurt sin fruta o Bebida láctea con espesante	200 cc
	Energético	Gelatina	80 g No T.D.
ALMUERZO	Fruta	Compota de fruta Industrializada	110-125 gr
	Sopa o crema	Sopa del día licuada o crema con espesante	200 cc
	Alimento proteico	Pollo o pescado en puré	125 g
	Farináceo I	Arroz en puré	90 g
	Farináceo II	Plátano o papa o pasta en puré	100 g
	Verdura	Cocida en puré	90 g
	Jugo en agua	Jugo con espesante	200 cc
	Postre	Flan o Pudin o Esponjado	40 g
ONCES	Fruta	Compota de fruta Industrializada	110-125 gr
COMIDA	Fruta	Compota de fruta Industrializada	110 - 125 g
	Sopa o crema	Sopa del día licuada o crema con espesante	200 cc
	Alimento proteico	Pollo o pescado en puré	125 g
	Farináceo	Arroz o plátano o papa o pasta en puré	90 g
	Verdura	Cocida en puré.	90 g
	Jugo en agua	Jugo con espesante	200 cc
	Postre	Flan o Pudin o Esponjado	40 g

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- Se deben suministrar suficientes pitillos curvos plásticos y de empaque individual y cucharitas, para las bebidas.
- Todos los alimentos tendrán consistencia de purés, compotas o licuados y/o colada tipo miel.
- No se permite el suministro de verduras productoras de gas.
- No se permite el uso de pan integral ni siquiera en los casos de dieta Hipoglucida, solo pan blando blanco. No se debe incluir yuca.
- Todos los líquidos deben ser espesos o espesados con espesante mezcla de almidón de maíz modificado para dar consistencia miel.
- Los alimentos deben servirse en compoteras, cada alimento por separado.
- Nutrición podrá solicitar fruta blanda picada si lo requiere.
- Todos los líquidos deben estar en consistencia miel teniendo en cuenta que la cantidad del espesante varía según el alimento base así en promedio: 1 porción de maicena: 7.5 g, 1 porción de sorbete: 5 g, 1 porción de sopa: 7.5 g, 1 porción de jugo: 10 g 1 porción de bebida achocolatada: 10 g, 1 porción de candil: 7.5 g, 1 porción de leche: 7.5 g.
- Los purés de proteína, verdura, farináceo y arroz pueden requerir espesante para dar la consistencia miel.

SEMIBLANDA T.D = Las Semiblandas con observación TD. (Trastorno de deglución) no incluir en la sopa verduras como apio, habichuelas y arveja.

No incluir pan, gelatina ni avena en hojuelas, no jugo feijoa.

No. 10 COMPOSICIÓN DIETA HIPOGRASA (S/GR).

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Entera o picada	100 g
	Bebida con leche descremada	Café o té o colada o maizena o avena o leche con cereal	200 cc
	Alimento proteico	Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro	60 g
		Caldo de papa con carne o pollo magro (60 gr de proteína)	200 cc
	Farináceo	1 pan 2 tostadas	60 g 30 g c/u
		2 arepas	30 g c/u
	Energético	Mermelada	15 g
	Agua	Industrializada	1 botella
NUEVES	Fruta	Entera o picada	100 g
ALMUERZO	Fruta	Entera o picada	100 g
	Sopa	Cereal o tubérculo o verdura	200cc
	Alimento proteico	Carne o pollo sin piel o pescado sin piel	125 g

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
	Farináceo I	Arroz	90 g
	Farináceo II	Papa o yuca o pasta o plátano	100 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida en agua	Jugo de fruta	200 cc
	Postre	Dulce de fruta o Postre en agua	60 g 40 g
ONCES	Fruta	Entera o picada	100 g
COMIDA	Fruta	Entera o picada	100 g
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura, sin leche	200cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado sin piel	125 g
	Farináceo	Arroz , pasta o papa o yuca o plátano	90 g 100 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida en agua	Jugo de fruta	200 cc
	Postre	Dulce de fruta o Postre en agua	60 g 40 g

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- En esta dieta no se permite chocolate, embutidos, enlatados, leche entera, alimentos fritos o con grasa, salsas, cremas, mantequilla, condimentos, irritantes.
- Los lácteos deben ser descremados y el café descafeinado. El aporte de colesterol debe ser máximo de 300 mg por día. No ofrecer leguminosas.
- A consideración de Nutrición se suministraría huevo tibio.
- Se debe ofrecer 3 opciones y/o preparaciones de sopa, proteína, farináceo y bebida en los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Comida).
- Al considerarse fruta con cascara gruesa, el gramaje mínimo será de 140 gramos.

No. 11 COMPOSICIÓN DIETA HIPOSODICA (S/S)

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Entera o picada	100 g
	Bebida con leche descremada	Maizena o avena o te o bebida achocolatada o café en leche o leche con cereal	200 cc
	Alimento proteico	Huevo tibio o cocido o en preparación revuelto o perico o Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro Caldo de papa con carne o pollo (60 gr de proteína)	Tipo A 50 g 60 g 200 cc
	Farináceo	1 pan o 2 tostadas	60 g 30 gc/u
		1 arepa	60 g
		Cereal en hojuelas	60 g
	Energético	Mermelada	15 g
	Agua	Industrializada	1 botella
NUEVES	Bebida	Jugo de fruta en agua	200 cc
	Acompañante	Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre) y/o mantecada	50 g
ALMUERZO	Fruta	Entera o picada	100 g
	Sopa o Crema	Cereal o tubérculo o verdura	200 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado	125 g
	Farináceo I	Arroz	90 g
	Farináceo II	Plátano o papa o yuca o pasta	100 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua	200 cc
	Postre	Dulces de fruta	40 g
ONCES	Fruta	Entera o picada	100 g
COMIDA	Fruta	Entera o picada	100 g
	Sopa	Cereal o tubérculo o verdura	200 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado	125 g
	Farináceo	Arroz , pasta o Plátano o papa o yuca	90 g 100 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua	200 cc
	Postre	Dulce de fruta	40 g

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- El aporte de sodio de la dieta debe ser máximo de 3 gr.
- Todos los alimentos deben prepararse con el 40% de sal comparada con la cantidad de sal estandarizada en la dieta normal.
- Todos los platos principales deben llevar cascos de limón o vinagreta natural separados del plato principal.
- No se permite el suministro de concentrados, enlatados, salsamentaría, apio, espinaca, acelga, salsas industrializadas; debe utilizarse la leche semidescremada y café descafeinado.
- No ofrecer leguminosas.
- Se debe ofrecer 2 opciones y/o preparaciones de sopa, proteína, farináceo, y bebida en los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Comida).

HIPOSODICA ESTRICTA (S/SE)

Todos los alimentos deben prepararse sin sal.

No. 12 COMPOSICIÓN DIETA LACTO-OVO-VEGETARIANA (VEG).

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Entera o picada	100 g
	Bebida con leche	bebida achocolatada o Café o té o chocolate o avena o maizena o leche con cereal	200 cc
	Alimento proteico	Huevo tibio o (en preparación revuelto o perico) o Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro o sandwich de queso (2 tajadas)	Tipo A 50 g 60 g 1 unidad
	Farináceo	2 panes 2 tajadas de pan	60 g 30 g c/u
		1 arepas	60 g
		cereal en hojuelas	60 g
	Energético	Mermelada	15 g
	Agua	Industrializada	1 botella
NUEVES	Bebida en agua o yogurt	Jugo en agua o yogurt	200 cc
	Acompañante	Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre sin carnes) y/o mantecada o galletas de quinua.	50 g
ALMUERZO	Fruta	Entera o picada	100 g

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
	Sopa o crema sin sustancias de origen animal	Con cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	200 cc
	Proteína	Fríjol, garbanzo, lenteja, arveja o Carve o sustituto de soya o Huevo o Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro	100 g Tipo A 50g 60 g
	Farináceo I	Arroz o quinua (preparaciones de galletas o torta con quinua)	90 g
	Farináceo II	Papa o yuca o pasta o plátano	100 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida	Jugo de fruta	200 cc
	Postre	Dulces de fruta o arequipe o bocadillo	40 g
ONCES	Fruta	Entera o picada	100 g
COMIDA	Fruta	Entera o picada	100 g
	Crema sin sustancias de origen animal	Con cereal o tubérculo o leguminosa licuada o verdura	200 cc
	Proteína	Carve o sustituto de soya o Huevo o Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro o leguminosa molida en forma de hamburguesa, torta, arepa.	100 g Tipo A 50g 60 g
	Farináceo	Arroz o pasta o quinua (preparaciones de galletas o torta con quinua) Papa o yuca o plátano	90 g 100 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida	Jugo de fruta	200 cc
	Postre	Dulces de fruta o arequipe o bocadillo	40 g

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- Debe utilizar leche de soya y sustitutos de proteína a base de Soya cuando se solicite.
- A las nueves debe ofrecerse yogurt mínimo 3 veces por semana.

No. 13 COMPOSICIÓN DIETA LIQUIDA CLARA (LIQ CL).

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Consomé sin grasa	Consomé natural de carne o pollo SIN GRASA	200 cc
	Bebida caliente	Agua de panela	200 cc
	Bebida caliente	Aromática o té en agua	200 cc
	Energético	Gelatina	80 g
	Agua	Industrializada	1 botella
NUEVES	Bebida caliente	Agua de panela	200 cc
	Bebida caliente	Aromática o te en agua	200 cc
	Energético	Gelatina	80 g
ALMUERZO	Consomé natural	De carne o pollo sin grasa	200 cc
	Bebida caliente	Agua de panela	200 cc
	Bebida caliente	Aromática	200 cc
	Energético	Gelatina	80 g
	Agua	Industrializada	1 botella
ONCES	Bebida caliente	Agua de panela	200 cc
	Bebida caliente	Aromática o te en agua	200 cc
	Energético	Gelatina	80 g
COMIDA	Consomé natural	De carne o pollo sin grasa	200 cc
	Bebida caliente	Agua de panela	200 cc
	Bebida caliente	Aromática	200 cc
	Energético	Gelatina	80 g
	Agua	Industrializada	1 botella

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- Se deben suministrar suficientes pitillos, cucharas y cucharitas para las bebidas en todas las comidas.
- No se permite el suministro de lácteos (leche entera, descremada o deslactosada, yogurt, kumis, queso), frutas ni verduras.
- El caldo de pollo debe ser preparado únicamente con pechuga sin piel y el caldo con carne preparado con carne magra no deben ir micelas de grasa.
- Al desayuno, almuerzo y comida debe ir una botella de agua.

No. 14 COMPOSICIÓN DIETA LIQUIDA COMPLETA (LIQ COMP.)

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Entera o picada	100 g

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
	Caldo	De carne o pollo con papa licuado (60 gr de proteína)	200 cc
	Bebida proteica	Kumis o yogurt sin fruta o candil	200 cc
	Energético	Gelatina	80 g
	Agua	Industrializada	1 botella
NUEVES	Bebida con leche	Colada o sorbete o malteada o bebida achocolatada o kumis o yogurt sin fruta	200 cc
	Helado	Helado de crema	100 g
ALMUERZO	Fruta	Compota de fruta industrializada no acida	110-125 g
	Sopa crema Licuada	Con Verdura verde, amarilla, harina o cereal, con 25 gr de carne o pollo	200 cc
	Bebida con leche	Kumis o yogurt sin fruta	200cc
	Postre con leche	Flan o esponjado	40 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua no acido	200 cc
	Helado	Helado de Crema	100 g
ONCES	Bebida con leche	Colada o sorbete o malteada o bebida achocolatada con espesante o kumis o yogurt sin fruta	200 cc
	Helado	Helado de crema	100 g
COMIDA	Fruta	Compota de fruta industrializada no acida	110-125 g
	Sopa crema Licuada	Con Verdura verde, amarilla, harina o cereal, con 25 gr de carne o pollo con espesante	200 cc
	Bebida con leche	Kumis o yogurt sin fruta	200cc
	Postre con leche	Flan o esponjado o pudin	40 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua no acido	200 cc
	Helado	Helado de Crema	100 g

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- Deben suministrar suficientes pitillos plásticos curvos empacados individualmente, cucharas y cucharitas en todas las comidas.
- Todos los líquidos deben estar en consistencia miel teniendo en cuenta que la cantidad del espesante varía según el alimento base así en promedio: 1 porción de maicena: 7.5g, 1 porción de sorbete: 5g, 1

porción de sopa: 7.5 g , 1 porción de jugo: 10 g 1 porción de bebida achocolatada:10g, 1 porción de candil: 7.5g, 1 porción de leche: 7.5g

- A solicitud de Nutrición se podrá suministrar huevo tibio al desayuno.
- El licuado de pollo debe ser preparado únicamente con pechuga y el caldo con carne preparado con carne magra.
- El Helado en agua se suministrará a solicitud de Nutrición
- El yogurt no debe contener trozos de fruta.
- Los alimentos preparados como la sopa deben ser licuados y COLADOS.
- A solicitud del Servicio De Nutrición clínica se podrá suministrar los líquidos espesos o espesados con espesante mezcla de almidón de maíz modificado para dar consistencia miel.
- Se debe ofrecer 3 opciones de bebida en los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Comida).

Líquida Completa T.D. La dieta Líquida completa con observaciones T.D. (Trastorno de deglución) no debe incluir gelatina, ni helado de crema ni avena en hojuelas, no jugo de feijoa.

No. 15. COMPOSICIÓN DIETA NORMAL (N) MINUTA PATRÓN DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL.

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Entera o picada	100 g
	Bebida con leche	Maizena o avena o café o té o chocolate o bebida achocolatada o leche	200 cc
	Alimento proteico	Huevo tibio o cocido o Huevo revuelto o perico, o	Tipo A 50 g
		Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro	60 g
		Caldo de papa con carne o pollo (60 gramos) o	200cc
		sandwich de jamón y queso	1 unidad
	Farináceo	1 pan o 2 tostadas o	60 g 30 g c/u
		1 arepa	60 g
		Cereal en hojuelas y una tajada de pan o	60 g
		Creps o omelette	1 unidad
	Energético	Mermelada	15 g
	Agua	Industrializada	1 botella
NUEVES	Bebida	Jugo de fruta en agua	200 cc
	Acompañante	Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre) y/o mantecada	50 g

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
ALMUERZO	Fruta	Entera o picada	100 g
	Sopa o crema	Con cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	200 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado	125 g
	Farináceo I	Arroz	90 g
	Farináceo II	Papa o yuca o pasta o leguminosa o plátano	100 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida en agua	Jugo en agua	200 cc
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe	40 g
ONCES	Fruta	Entera o picada	100 g
COMIDA	Fruta	Entera o picada	100 g
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	200 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado	125 g
	Farináceo	Arroz o pasta o papa o yuca o plátano	90 g 100 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida en agua	Jugo en agua	200 cc
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe	40 g

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- La bebida caliente del desayuno debe elaborarse con leche al 50%.
- Cuando se ofrezca huevo tibio este debe pesar entre 56 – 62.9 gr (tipo A).
- En el área de Pediatría a los pacientes con dieta normal no se permite el suministro de: uvas, uchuvas, naranja, mandarina, durazno, ciruela, mamoncillo y patilla o sandia
- Se debe brindar tres opciones de menús al desayuno, almuerzo y comida, incluyendo opción de comidas rápidas. Se debe ofrecer pescado mínimo tres veces a la semana.

LA DIETA ALTA EN FIBRA: Sea dieta normal u otro tipo de dieta se aplican las siguientes especificaciones:

- No incluir ningún tipo de alimento astringente como por ejemplo: jugo de guayaba, sopa de plátano, etc.
- Al desayuno suministrar pan integral en reemplazo del pan blanco (esta especificación no aplica en dieta Semiblanda)

- A las nueves y onces enviar solo: Fruta alta en fibra, no enviar lo especificado para la dieta, por ejemplo si es dieta normal no enviar jugo y acompañante sino solo fruta alta en fibra.

No. 16 COMPOSICIÓN DIETA NORMAL TODO COCIDO (NTC.).

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Con corteza gruesa	100 g
	Bebida con leche descremada	Maizena o avena o chocolate o café o té o leche	200 cc
	Alimento proteico	Huevo tibio o cocido Huevo revuelto o perico, o Caldo de papa con carne o pollo (60 gr de proteína) o Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro en preparación asado	Tipo A 50 g 50 gr 200cc 60 g
	Farináceo	1 pan 2 tostadas o	60 g 30 g c/u
		1 arepa	60 g
		Cereal en hojuelas	60 g
	Energético	Mermelada	15 g
	Agua	Industrializada	1 botella
NUEVES	Bebida	Jugo de fruta en agua cocida o yogurt sin probioticos	200 cc
	Acompañante	Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre) y/o mantecada	50 g
ALMUERZO	Fruta	Con corteza gruesa o Compota de fruta industrializada	100 g 110-125 gr
	Sopa o crema sin lácteos	Con cereal o tubérculo o verdura	200 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo	125 g
	Farináceo I	Arroz	90 g
	Farináceo II	Papa o yuca o pasta o plátano	100 g
	Verdura	Cocida	90 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua cocida	200 cc
	Postre	Dulce de fruta	40 g
ONCES	Fruta	Con corteza gruesa	100 g

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
COMIDA	Fruta	Para Todo Cocido Compota de fruta industrializada	120 g 110-125g
	Sopa o crema sin lácteos	Con cereal o tubérculo o verdura	200 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo	125 g
	Farináceo	Arroz o pasta o Papa o yuca o plátano	90 g 100 g
	Verdura	Cocida	90 g
	Bebida	Jugo industrializado de soya con sabor a frutas o Jugo de fruta en agua cocida	200 cc
	Postre	Dulce de fruta	40 g
	Agua	Industrializada	1 botella

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- A solicitud de nutrición los alimentos se servirán en loza desechable de material aislante al calor resistente preferiblemente no icopor con tapa y cubierta con vinipel con cubiertos completos en bolsa plástica no reutilizable.
- Todos los alimentos deben ser bien cocidos.
- Se permite las siguientes frutas: frutas con cáscara gruesa: mandarina, naranja, granadilla, banano, frutas con cascara integra acompañadas de cuchillo para pelar: pera y manzana y frutas tajadas sin cascara: mango, papaya y melón.
- No suministrar bocadillo
- La bebida caliente al desayuno se preparará con leche entera pasteurizada, el queso debe ser pasteurizado y ofrecerse en preparación asada, el yogurt no debe contener probióticos.
- No se permite verdura cruda.
- Los jugos naturales de fruta cocida que se suministran deben ser preparados en agua Industrializada.
- Todas las dietas Todo Cocido (T.C): Blanda T.C., Hiposódica T.C., Hipograsa T.C, etc, deben llevar 1 botella de agua tanto al desayuno como en la comida.
- El pescado solo se ofrecerá a solicitud de Nutrición.
- No se permite el uso de embutidos como jamón.
- No se permite preparaciones con cremas de repostería, champiñones ni maní.
- A los pacientes de Normal Todo Cocido del área de Pediatría no suministrar: guayaba, acompañantes con hojaldre.
- En el desayuno se debe ofrecer 3 opciones de bebida caliente, de proteína y farináceo, la opción de proteína al desayuno debe ser con diferente clase de alimento. Se debe ofrecer 3 opciones y/o preparaciones de sopa,

proteína y farináceo en el almuerzo y la comida, la proteína debe incluir una opción de carne roja, una carne blanca y de alguna de estas opciones una preparación diferente.

ASTRINGENTE TODO COCIDO

En pacientes con dieta Astringente todo cocido se debe remplazar el jugoindustrializado de soya con sabor a frutas.

No. 17 COMPOSICIÓN DIETA RENAL 50 GR.

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Fruta Entera o picada para renales	60 g
	Bebida con leche	Café no instantáneo, o colada o leche con cereal	200 cc
	Alimento proteico	Huevo	Tipo A 50 g
	Farináceo	1 pan 2 tajadas de pan 1 arepa	60 g 30 g c/u 60 g
	Energético	Mermelada de fruta para renal	15 g
	Agua	Industrializada	1 Botella de 300 cc
NUEVES	Bebida	Jugo de fruta en agua para renal	200 cc
	Acompañante	Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre) baja en potasio y sodio	50 g
ALMUERZO	Alimento proteico	Pollo o carne o pescado	60 g
	Farináceo I	Arroz o pasta	90 g
	Farináceo II	Papa o yuca	100 g
	Verdura	Cruda o cocida para renal	50 g
	Bebida en agua	Jugo para renal	200 cc
	Postre	Dulces de fruta para renal	40 g
ONCES	Fruta	Fruta Entera o picada para renales	60 g
COMIDA	Fruta	Fruta Entera o picada para renales	60 g
	Alimento proteico	Pollo o carne o pescado	60 g
	Farináceo I	Arroz o pasta	90 g
	Verdura	Cruda o cocida para renal	50 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua para renal	200 cc
	Postre	Dulces de fruta para renal	40 g

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido Nueves, onces y refrigerio para diabético renal 50gr. se suministrará solo fruta para renal en porción de 60 g.
- Frutas restringidas: naranja, anón, guayaba, aguacate, tamarindo, banano, tomate de árbol, níspero, coco, borojó, chontaduro, zapote, melón, guanábana, uvas y carambolo.
- Verduras restringidas: Acelga, auyama, alcachofa, coliflor, espinaca, brócoli, apio, zanahoria, remolacha, tomate, pimentón, habas y frijol verde.
- La zanahoria y remolacha solo se pueden suministrar 1 vez por semana, pero no como verdura principal.
- Frutas Astringentes para dietas renales: Pera, manzana
- Al desayuno no está permitido el suministro de queso como alimento proteico, en este tiempo de comida a las dietas Renales Hipograsa se permite el huevo en preparación tibio o cocido.
- Se permite el suministro de queso en las nueves u onces reforzadas (20 gramos de queso).
- Se debe ofrecer pescado tipo bagre solo 1 vez a la semana.
- Se debe ofrecer carne roja solo 1 vez a la semana.
- Los platos principales deben acompañarse de cascos de limón, pero separados del plato principal.
- Como máximo se acepta el contenido de sodio de 1.200mg y el contenido de potasio 1.800 mg.
- Todos los alimentos se suministrarán sin sal, los líquidos y la sal fuera de lo establecido deben ser solicitados por Nutrición.
- Todas las frutas, verduras, acompañantes y otros deben ser de bajo contenido en potasio y sodio.
- No se permite el suministro de chocolate, café instantáneo, panela, caldos naturales o concentrados, té, bocadillo, plátano, salsamentaría, condimentos industrializados.
- La dieta Renal Diabética debe observar las indicaciones de la dieta diabética (6 tiempos de comida incluyendo onces y refrigerio nocturno), sin dulce, las frutas y verduras indicadas para paciente renal y paciente diabético deben tenerse en cuenta. No debe suministrase pan integral solo pan blanco.
- Esta dieta se suministrará en loza desechable preferiblemente no icopor cubierta con tapa o vinypel a solicitud de Nutrición.
- No dar sopas, caldos, ni cremas; solo podrán ser autorizadas por Nutrición.
- Las bebidas con leche para este tipo de dietas deben llevar el 50% en leche.
- Se debe ofrecer 2 opciones y/o preparaciones de proteína, farináceas y bebidas en los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Comida).

No. 18 COMPOSICIÓN DIETA RENAL 80 GR.

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Fruta Entera o picada para renales	60 g
	Bebida con leche	Colada o café no instantáneo o leche con cereal	200 cc
	Alimento proteico	Huevo tibio o cocido o	Tipo A 60 g
		Huevo revuelto o perico	60 g
	Farináceo	1 pan 2 tostadas	60 g 30 g c/u
		1 arepa	60 g
	Energético	Mermelada de fruta para renal	15 g
	Agua	Industrializada	1 Botella de 300 cc
NUEVES	Bebida	Jugo de fruta en agua para renal	200 cc
	Acompañante	Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre) baja en sodio y potasio	50 g
ALMUERZO	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado	125 g
	Farináceo I	Arroz o pasta	90 g
	Farináceo II	Papa o yuca	100 g
	Verdura	Cruda o cocida renal	50g
	Bebida	Jugo de fruta en agua para renal	200 cc
	Postre	Dulce de fruta para renal	40 g
ONCES	Fruta	Fruta Entera o picada para renales	60 g
COMIDA	Fruta	Fruta Entera o picada para renales	60 g
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado	125 g
	Farináceo I	Arroz o pasta	90 g
	Verdura	Cruda o cocida renal	50 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua para renal	200 cc
	Postre	Dulces de fruta para renal	40 g

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- Aplican para esta dieta todas las aclaraciones de la Dieta Renal 50 gramos.
- A solicitud de Nutrición se suministraran los líquidos extras.
- Se debe ofrecer pescado tipo bagre solo 1 vez a la semana.
- Se debe ofrecer 2 opciones y/o preparación de proteína, farinácea y bebida en los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Comida).

No. 19 ADICIONALES ESPECIALES PARA PACIENTES.

ÍTEMS	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
1	Aceite vegetal de cocina	Botella
2	Aceite vegetal de cocina	Litro
3	Acompañante de panadería y/o pastelería	60 gramos
4	Agua industrializada botella con sello de seguridad plástico en la tapa	600 cc
5	Agua industrializada botella con sello de seguridad plástico en la tapa	300 cc
6	Agua industrializada botella con gas con sello de seguridad plástico en la tapa	600 cc
7	Agua industrializada botellón con sello de seguridad plástico en la tapa	Unidad
8	Agua industrializada vaso	300 cc
9	Arepa	Unidad
10	Aromática, agua de panela, té en agua	200 cc.
11	Aromática jarra x 5 porciones	1000 cc.
12	Arroz con pollo	Porción
13	Atún enlatado (175 - 185 gr)	Porción
14	Avena envase industrial	200 cc
15	Avena, colada o candil en leche	200 cc.
16	Azúcar en cubos	Caja/500
17	Azúcar en sobre	5 gramos
18	Bocadillo en empaque unipersonal no de hoja	Unidad
19	Bebida láctea con cereal	Unidad
20	Bebida láctea compuesta de chocolate y malta	200 cc
21	Bebida gaseosa a base de malta	Unidad
22	Buñuelo	1 unidad
23	Café molido	500 gramos
24	Café, chocolate o té en leche	200 cc
25	Caldo con carne o pollo licuado	200 cc
26	Caldo de papa con carne o pollo o pescado	200 cc
27	Carne magra	125 gramos
28	Cereal (suplemento de fibra tipo AllBrain, granola, hojuelas de avena, u otras)	30 gramos
29	Cereal infantil con adición de nutrientes y probióticos	350 gramos
30	Changua con huevo	200 cc
31	Chocolate Dietético	200 cc
32	Colada en agua	200 cc
33	Comida rápida (sándwich o creps, café en leche y fruta)	Unidad
34	Compota de fruta industrializada en frasco de vidrio o en envase plástico de alta barrera tipo vaso.	110-125 gramos
35	Compota de fruta natural	120 gramos
36	Consomé natural de pollo o carne magra	200 cc
37	Crema no láctea para el café	1 sobre

ÍTEMS	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
38	Edulcorante	1 sobre
39	Ensalada frutas con queso con crema	250 gramos
40	Ensalada frutas con queso sin crema	250 gramos
41	Ensalada frutas sin queso sin crema	250 gramos
42	Farináceo I (Arroz)	Porción 90 g
43	Farináceo II (Papa, yuca, pasta, leguminosa, plátano, torta)	Porción
44	Fruta tipo A	120 gr.
45	Fruta tipo B	120 gr.
46	Frutero protocolo Dirección	3 kilos
47	Galletas paquete de dulce o sal	30 gramos
48	Gaseosa unipersonal	1 botella
49	Gaseosa	Litro 2.5
50	Gaseosa	Litro 3.5
51	Gelatina dietética o normal	100 gramos
52	Hamburguesa o Wrap con 90 gramos proteína	Unidad
53	Hamburguesa con 125 gramos proteína	Unidad
54	Helado de crema industrializado	100 gramos
55	Helado en agua tipo paleta	Unidad
56	Huevo crudo	Tipo A
57	Huevo en cualquier preparación	Tipo A
58	Huevo perico con cebolla y tomate	80 gramos
59	Jugo de fruta natural con fruta cocida preparado con agua industrializada	200 cc
60	Jugo envase de tetra pack con mínimo 8% de fruta	200 cc
61	Jugo envase de tetra pack tipo néctar	200 cc
62	Jugo de soya con sabor a fruta de diferentes sabores envase industrializado	200 cc
63	Jugo fresco de naranja natural	200 cc
64	Jugo fresco natural en agua	200 cc
65	Jugo fresco natural en agua jarra x 5 vasos	1000 cc
66	Jugo fresco natural en leche (sorbete)	200 cc
67	Leche deslactosada o de soya	200 cc
68	Leche fría o caliente	200 cc
69	Limón	Unidad
70	Limonada natural	200 cc
71	Malteada	200 cc
72	Mantequilla empaque industrial	Unidad x 10 gr
73	Mermelada empaque industrial	Unidad x 15 gr
74	Miel de abejas	250 gramos
75	Pan unidad	60 gramos
76	Panela	1 unidad
77	Papa frita	Paquete
78	Papa frita o a la francesa	120 gramos

ÍTEMS	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
79	Perro caliente	Unidad
80	Pescado sin piel	125 gramos
81	Pollo sin piel (peso neto)	125 gramos
82	Ponqué industrializado varios sabores	Unidad
83	Postre	60 gramos
84	Queso pasteurizado	60 gramos
85	Queso fresco tipo petit suisse	Unidad
86	Robalo en cualquier preparación	1 porción
87	Sal en sobre	1 gramo
88	Salchipapa	Porción
89	Salpicón	200 cc
90	Sándwich de pollo o queso o jamón y queso con lechuga y tomate	1 unidad
91	Sopa licuada de verduras	200 cc
92	Sopa licuada de verduras con carne o pollo	200 cc
93	Sopa o crema del día	200 cc
94	Espaguetis con pollo o carne	Porción
95	Tamal	1 unidad
96	Tinto	120 cc
97	Vaso desechable con tapa paquete	4 onzas
98	Vaso desechable con tapa paquete	7 onzas
99	Vaso desechable con tapa paquete	9 onzas
100	Verdura cocida o cruda	90 gramos
101	Yogurt o kumis en vaso industrializado	200 cc
102	Paquete para donadores de sangre compuestos de: dos cajas de jugo de 200 cc, un tarro de leche de vaca concentrada -parcialmente deshidratada- y azucarada de 100 gr, una chocolatina x 30 gr, un tarro de salchichas x 150 gr, un paquete de galletas x 117 gr, un sobre de Bebida láctea compuesta de chocolate y malta x 25 grs. Deben entregarse en bolsa plástica resistente. *(El consumo promedio de 300 paquetes mensuales)*.	1 paquete

Nota: El frutero protocolo de la Dirección debe suministrarse con base de material de cesta para llevar, incluir 3 kilos de fruta, cubrir con vinypel, frutas tipo A 70% y tipo B 30%.
FRUTA TIPO A: manzana, pera, durazno, ciruela, pitaya, kiwi, higo, fresa, uva, durazno y ciruela tipo exportación.
FRUTA TIPO B: mandarina, naranja, piña, plátano, melón, papaya, patilla, papaya hawaiana, granadilla.

Para el Hospital Militar Central, es de vital importancia la alimentación al personal de residentes e internos, como lo es al personal quienes adelantan el chequeo médico especial, relacionando la minuta patrón para la dieta de éste personal, así:

No. 20 COMPOSICIÓN DE LA MINUTA PATRÓN PARA RESIDENTES E INTERNOS

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Jugo en agua o Fruta	Frutas variadas Entera o en porción	200 cc 120 g
	Bebida con leche	Maizena o avena o café o té o chocolate o bebida achocolatada	200 cc
	Alimento proteico	Huevo tibio o cocido o frito o Huevo revuelto o perico, o Queso o caldo de papa con carne o pollo (60 gramos) o o tamal o sándwich de jamón y queso o creps o omelette	Tipo A 80 g 60 g 200cc 1 unidad 1 unidad 1 unidad 1 unidad
	Farináceo	1 panes 2 tostadas o	60g 30 g c/u
		1 arepa	60 g
		Cereal en hojuelas	60 g
	Energético	Mantequilla	10 g
	Energético	Mermelada	15 g
ALMUERZO	Sopa o crema	Con cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	200 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado	125 g
	Farináceo I	Arroz o pasta	90 g
	Farináceo II	Papa o yuca o leguminosa o plátano	120 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida	Leche o jugo o gaseosa o agua industrializada	240 cc 1 vaso
	Postre o fruta	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe o Fruta entera o esponjado o flan o pudín	40 g
COMIDA	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	200 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado Se deben garantizar dos opciones por servicio	125 g

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
	Farináceo I	Arroz o pasta o	90 g
	Farináceo II	Papa o yuca o leguminosa o plátano	120 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida en agua	Jugo en agua	200 cc
	Postre o fruta	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe o Fruta entera o esponjado o flan o pudin	40 g
REFRIGERIO	Bebida fría o caliente	En agua o con leche	200 cc
	Acompañante	Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre) y/o mantecada en empaque unipersonal	60 g

- El servicio en comedores, debe contemplar vajilla completa, cubiertos metálicos, bandejas, servilletas, individuales en papel para las bandejas.
- Todas las unidades de medida mínima exigida corresponden al peso del alimento en cocido.
- Para los Residentes e Internos se debe brindar tres opciones de menús al desayuno, almuerzo y comida, incluyendo opción comidas rápidas. Ofrecer en cada tiempo de comida bebidas carbonatadas (gaseosas y agua con gas), jugo con y sin dulce, leche y agua. (Los equipos empleados para este fin serán asumido por el contratista).

No. 21 MENÚ PATRÓN CHEQUEO MEDICO ESPECIAL TIPO 1 (2 DÍAS CON PREPARACIÓN) DIETA LIQUIDA CLARA PARA EL 1 ER DIA

COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Consomé sin grasa	Consomé natural de carne o pollo SIN GRASA	200 cc
	Bebida caliente	Agua de panela	180 cc
	Bebida caliente	Aromática o té en agua	200 cc
	Energético	Gelatina	80 g
	Agua	Industrializada	6 Botellas
NUEVES	Bebida caliente	Agua de panela	200 cc
	Bebida caliente	Aromática o te en agua	200 cc
	Energético	Gelatina	80 g
ALMUERZO	Consomé natural	De carne o pollo sin grasa	200 cc
	Bebida caliente	Agua de panela	200 cc

	Bebida caliente	Aromática	200 cc
	Energético	Gelatina	80 g
	Agua	Industrializada	1 botella
ONCES	Bebida caliente	Agua de panela	200 cc
	Bebida caliente	Aromática o te en agua	200 cc
	Energético	Gelatina	80 g
COMIDA	Consomé natural	De carne o pollo sin grasa	200 cc
	Bebida caliente	Agua de panela	200 cc
	Bebida caliente	Aromática	200 cc
	Energético	Gelatina	80 g
	Agua	Industrializada	1 botella

Especificaciones:

La alimentación ofrecida va de los días lunes a Miércoles donde se dan las siguientes especificaciones de componentes Jugo no ácido, no astringente en agua no guayaba, no pera, no manzana consomé de pollo sin grasa (sin trozos de pollo, solo el consomé), aromática natural con edulcorante y limón, gelatina dietética color claro.

Cuando se solicite Menú para Chequeo Médico Especial tipo 2 se suministrará la siguiente minuta:

MENÚ PARA CHEQUEO MÉDICO ESPECIAL TIPO 2.O

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Entera o picada Decorada	120 g
	Bebida con leche	Café negro o Crema no láctea -Avena – Chocolate o Te	180 cc
	Alimento proteico	Huevo tibio o cocido o Huevo revuelto o perico, o	Tipo A 60 g
		Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro	90 g
		Caldo de papa con carne o pollo (60 gramos) o	200cc
		Sándwich de jamón y queso	1 unidad
	Farináceo	2 panes o 2 tostadas o	30 g c/u
		2 arepas o	30 g c/u
		cereal en hojuelas y una tajada de pan o	60 g
		Creps o omelette	1 unidad
	Energético	Mermelada	15 g

	Agua	Industrializada	1 botella
NUEVES	Bebida	Jugo de fruta en agua	200 cc
	Acompañante	Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre) y/o mantecada	50 g
ALMUERZO	Fruta	Entera o picada Decorada	120 g
	Sopa o crema	Con cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	200 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado	160 g
	Farináceo I	Arroz	90 g
	Farináceo II	Papa o yuca o pasta o leguminosa o plátano	100 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida en agua	Jugo en agua	200 cc
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe	40 g
ONCES	Fruta	Entera o picada Decorada	120 g
COMIDA	Fruta	Entera o picada Decorada	120 g
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	200 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado	160 g
	Farináceo	Arroz o pasta o papa o yuca o plátano	90 g 100 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida en agua	Jugo en agua	200 cc
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe	40 g

Puede requerirse Chequeo Médico de un (1) día, en este caso se especificará el tipo de minuta a suministrar.

OBSERVACIONES SUMINISTRO A CHEQUEO ESPECIAL:

a) **JUGOS:** Todos los jugos deben suministrarse de fruta NO ACIDA, NO ASTRINGENTES, SIN DULCE, con edulcorante adicional y mezclador.
b) **POSTRES:** Dulces de fruta con queso, no se acepta productos de panadería, no se acepta dulce de guayaba.
c) **SOPA CREMA:** Pollo, champiñones, verduras, decorar según preparación.
d) **FRUTERO ESPECIAL:** La base debe ser en cesta. Colocar en base para llevar, 3 kilos de fruta, cubrir con vinypel: 70%: manzana, pera, durazno, ciruela, pitahaya, kiwi, higo, fresa y 30%: mandarina, papaya hawaiana, granadilla.
e) Todos los platos deben presentarse decorados como servicio especial, utilizar fresas, cerezas, palmitos, espárragos, kiwi, higos, pitahaya, mazorquitas, pepinillos, perejil, naranja, limón, hojas menta, verduras o frutas talladas en forma especial.

f) Tener en cuenta observaciones de Nutrición Clínica, respecto al derivación de la dieta para pacientes que requieran cualquier tipo de restricción.
g) Las mesas auxiliares de las habitaciones de chequeo deben cubrirse con mantel y tapa en colores apropiados.
h) Las bandejas deben cubrirse con individual de tela, acompañar con servilleta de tela para servicio de pacientes
i) No se permiten vajilla, cristalería ni cubiertos desechables. Los servicios se suministrarán teniendo en cuenta especificaciones para servicios especiales del Pliego de Condiciones.
j) Durante la jornada del servicio de chequeo especial, debe ser atendido de manera permanente por mesero(a) (Chequeo Médico), quien emplee indumentaria de uso exclusivo para la manipulación de alimentos, la cual debe ser uniforme especial, cómodo, ligeramente amplio no ajustado al cuerpo para el manipulador, camisa para dama y caballero color claro manga larga, guantes de tela blancos uso de corbatín, chaleco negro, sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; el calzado debe ser cerrado, de material resistente e impermeable y que sea fácil de limpiar y desinfectar, con una suela antideslizante, se exige mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo; se debe usar mascarilla.

Durante la jornada del servicio de chequeo especial, debe ser atendido de manera permanente por mesero(a) (Chequeo Médico), quien emplee indumentaria de uso exclusivo para la manipulación de alimentos, la cual debe ser uniforme especial, cómodo, ligeramente amplio no ajustado al cuerpo para el manipulador, camisa para dama y caballero color claro manga larga, guantes de tela blancos uso de corbatín, chaleco negro, sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; el calzado debe ser cerrado, de material resistente e impermeable y que sea fácil de limpiar y desinfectar, con una suela antideslizante, se exige mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo; se debe usar mascarilla.

4.2. PERSONAL MINIMO REQUERIDO

El servicio de alimentación se prestará mediante el sistema de turnos, en los sitios, cantidad, clase y distribución de horario para cada uno, detallados a continuación, los cuales obedecerán a las necesidades del servicio como aumento y/o disminución de usuarios, previa comunicación escrita por parte del supervisor que se designe para tal fin.

Nota: En el caso en que la cantidad de pacientes se vea aumentada, el contratista deberá realizar el ajuste de personal garantizando que se sigan cumpliendo las condiciones de la entrega de alimentos pactadas.

4.2.1. PLANTA PARA SERVICIOS DE PACIENTES

El Contratista deberá acreditar, la hoja de vida del siguiente personal como mínimo para dar inicio al contrato:

CARGO	CANTIDAD	PERFIL ACADÉMICO	EXPERIENCIA
Administrador del contrato en el Hospital Militar Central	1	Administrador de empresas y/o ingeniero industrial y/o ingeniero de alimentos y/o economista y/o contador publico	MÍNIMO UN (01) año, en la dirección de servicios de alimentación hospitalarias en entidades de III y/o IV nivel.
Jefe de Producción	1	Nutricionista y/o ingeniero de alimentos y/o ingeniero industrial	MÍNIMO DOS (02) años, en servicios de alimentación hospitalarios en entidades de III y/o IV nivel.
Coordinador Nutrición servicio de alimentos	1	Profesional en nutrición y dietética.	MÍNIMO DOS (02) años, en servicios de alimentación hospitalarios en entidades de III y/o IV nivel.
Nutricionista Servicio de alimentación	4	Profesional en nutrición y dietética.	MÍNIMO UN (01) año, en servicios de alimentación hospitalarios en entidades de III y/o IV nivel y/o Casinos.
Almacenista	1	Técnico / Tecnólogo Logística de Almacenaje e Inventarios, gestión administrativa y/o afines	Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar (Transporte y Logística, organización y optimización de almacenes).
Auxiliar del Almacén	1	Técnico / Tecnólogo Logística de Almacenaje e Inventarios, gestión administrativa y/o afines	Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar.
Chef administrativo	2	Técnico / Tecnólogo en cocinas.	MÍNIMO TRES (03) años, en la dirección de servicios de alimentación hospitalarias en entidades de III y/o IV nivel y/o Casinos.
Cocineros	6	Capacitación en preparación de alimentos, cocineros I y II, y/o parrilleros	Mínimo DOS (02) años en servicios de alimentación hospitalarios en entidades de III y/o IV nivel.
Auxiliar de producción	8	Capacitación como auxiliar en la preparación de alimentos	Mínimo UN (01) año en servicios de alimentación hospitalarios en entidades de III y/o IV nivel.

Panadero	1	Técnico / Tecnólogo en panadería, pastelería y repostería y/o afines	Mínimo DOS (02) años en actividades propias al cargo a desempeñar
Panadero Auxiliar	1	Capacitación en panadería, pastelería y repostería y/o afines	Mínimo DOS (02) años en actividades propias al cargo a desempeñar
Auxiliar de Dietas para área clínica	36	Capacitación en manipulación de alimentos y servicio al cliente.	Mínimo DOS (02) años en actividades propias al cargo a desempeñar
Mesero	2	Capacitación en mesa y bar	Mínimo DOS (02) años en actividades propias al cargo a desempeñar
Auxiliar de lavado (Stewart)	2	Capacitación como auxiliar en aseo y/o afines	Mínimo DOS (02) años en actividades propias al cargo a desempeñar
Auxiliar de Aseo	4	Capacitación como auxiliar en aseo y/o afines	Mínimo DOS (02) años en actividades propias al cargo a desempeñar
TOTAL PERSONAL	**71**		

HOJAS DE VIDA: El contratista deberá presentar la Nómina completa del personal afiliado que prestará el servicio DE PACIENTES con sus respectivos anexos en archivo PDF, así: En archivo digital de acuerdo al volumen de la información, se deben anexar en forma las Hojas de vida y sus anexos correspondientes en formato PDF, de acuerdo al siguiente lineamiento:

- Nombre
- Nombre del servicio ofertado (Ej. PANADERO) En esta carpeta se deben incluir las carpetas correspondientes al Número de personas que prestan el servicio en HOMIL, y los demás que lo prestarán; así: Primer Apellido_ Primer Nombre _Número documento de identificación.
- Soportes legales (Se debe presentar cada tipo documental en PDF independiente, llamando el archivo con el nombre correspondiente) Ej.: Cédula de ciudadanía, libreta militar (varones menores de 50 años) o Certificado de definición de situación militar, **DEBERÁ ALLEGARSE**: antecedentes fiscales , antecedentes disciplinarios, antecedentes judiciales, formato único de hoja de vida (según corresponda), **SOPORTES EXIGIBLES AL CONTRATISTA**: certificados y exámenes relacionados con la prestación del servicio (Alimentación, etc).
- Soportes de estudio y formación específica (se debe presentar cada tipo documental en PDF independiente llamando al archivo con el nombre correspondiente: Titulo y acta de grado de bachiller, Título y Acta de grado de entidad educativa acreditada (según el perfil o servicio prestado) y/o convalidación respectivo cuando sean títulos extranjero, Tarjetas profesional (cuando aplique) o Registro (según sea el caso), Registro del Título en el IDS (Si aplica), cursos o certificación de formación específica

y acreditación de experiencia, estos últimos para el personal profesional que tenga vinculado el servicio. NOTA: Será responsabilidad del Contratista velar por la seguridad de todas las personas vinculadas para la prestación del servicio en cuanto a condiciones y circunstancias para salvaguardar la salud e integridad física de las personas.

NOTA:

a) El Contratista deberá organizar dos turnos de servicio, con el ánimo de cubrir el correcto servicio requerido por la entidad LAS 24 HORAS, los SIETE DIAS de la semana.
b) En caso de ser necesario si se presenta un incremento inusual de usuarios por situaciones ajenas a la operación normal, el contratista se compromete a cubrir los faltantes de personal en forma inmediata y a realizar los reemplazos que por vacaciones, incapacidades y otras novedades puedan presentarse sin causar costo adicional para el Hospital.
c) El contratista deberá tener en cuenta que se debe garantizar que el número máximo que se asignará a cada auxiliar de dietas será de 20 pacientes.
d) El Contratista se compromete a tener el reglamento interno de trabajo y que este se encuentre ajustado a los lineamientos establecidos por el ministerio de trabajo, señalando el régimen disciplinario y la sanciones, además garantizar el cambio inmediato de personal que no cumpla con el perfil exigido por el hospital, tanto de requisitos de formación profesional y/o técnicos como comportamental.

4.2.2. PLANTA DE PERSONAL PARA SERVICIO EN COMEDORES

El hospital requiere la siguiente planta mínima de personal para atender el servicio en los comedores, estos operarios son ADICIONALES a la cantidad requerida para el servicio a pacientes relacionada anteriormente:

PLANTA COMEDORES	CANTIDAD
Supervisor General de Comedores	1
Cajeras	1
Auxiliares de barra	2
Auxiliares de mesas y vajilla	1
Auxiliares de aseo	1
TOTAL	**6**

HOJAS DE VIDA: El contratista deberá presentar la Nómina del personal afiliado que prestará el servicio EN COMEDOR con sus respectivos anexos en archivo PDF, así: En archivo digital de acuerdo al volumen de la información, se deben anexar en forma las Hojas de vida y sus anexos correspondientes en formato PDF, de acuerdo al siguiente lineamiento:

- Nombre
- Nombre del servicio ofertado (Ej. CAJERAS) En esta carpeta se deben incluir las carpetas correspondientes al Número de personas que prestan el servicio en HOMIL, y los demás que lo prestarán; así: Primer Apellido_ Primer Nombre _Número documento de identificación.

- Soportes legales (Se debe presentar cada tipo documental en PDF independiente, llamando el archivo con el nombre correspondiente) Cédula de ciudadanía, libreta militar (varones menores de 50 años) o Certificado de definición de situación militar, , **DEBE ALLEGAR**: antecedentes fiscales , antecedentes disciplinarios, antecedentes judiciales, formato único de hoja de vida (según corresponda), **SOPORTES EXIGIBLES AL CONTRATISTA**: certificados y exámenes relacionados con la prestación del servicio (Alimentación, etc).
- Soportes de estudio y formación específica (se debe presentar cada tipo documental en PDF independiente llamando al archivo con el nombre correspondiente: Titulo y acta de grado de bachiller, Título y Acta de grado de entidad educativa acreditada (según el perfil o servicio prestado) y/o convalidación respectivo cuando sean títulos extranjero, Tarjetas profesional o Registro (según sea el caso), Registro del Título en el IDS (Si aplica), cursos o certificación de formación específica y acreditación de experiencia, estos últimos para el personal profesional que tenga vinculado el servicio. NOTA: Será responsabilidad del contratista velar por la seguridad de todas las personas vinculadas para la prestación del servicio en cuanto a condiciones y circunstancias para salvaguardar la salud e integridad física de las personas.

NOTA: El Contratista se compromete a:

a) Garantizar que el número de operarios cumple con el servicio solicitado a cabalidad.
b) Realizar en forma inmediata los reemplazos que por novedades como vacaciones, incapacidades y otras novedades puedan presentarse, sin que afecte el correcto servicio de la entidad y genere costo adicional para el hospital.

4.3. HORARIOS

4.3.1. ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS

El Contratista se compromete a preparar y distribuir para los pacientes del Hospital Militar Central, las dietas normales y especiales, que prescriba el cuerpo médico en coordinación con el servicio de Nutrición del hospital, en forma exacta durante todos los días del año incluido dominicales y festivos, las comidas a pacientes deberán ser distribuidas dentro de los siguientes horarios:

CLASE DE COMIDA	HORARIO
DESAYUNO	07:00 A 08:30
NUEVES	10:00 A 10:30
ALMUERZO	12:00 A 13:30
ONCES	15:00 A 15:30
COMIDA	17:30 A 19:00
REFRIGERIO NOCTURNO	20:00

NOTA:

a) Fuera de este horario se podrán solicitar alimentos: aromática, gelatina, galletas, botella de agua, nueves, onces o refrigerio reforzado (por ejemplo, para dieta normal: yogurt, sándwich de queso, fruta).
b) Se hace la aclaración que de 06:15 hrs a 09:00 hrs se podrá solicitar desayuno para algunos pacientes si así lo requieran por procedimientos médicos, además se podrá solicitar dietas adicionales que serán suministradas con la totalidad de la minuta patrón en el horario de desayuno: 08:30 hrs a 10:00 hrs, Almuerzo 13:30 hrs a 15:00 hrs y cena 19:00 hrs a 20:30 hrs.
c) Es de aclarar que el término "Reforzado" hace referencia al suministro de una bebida, acompañante y fruta acorde a las especificaciones de la dieta del paciente.
d) La solicitud de nueves y onces reforzadas se realizará en el horario de 9:00 am a 11:30 am y 2:00 a 4:30 pm respectivamente
e) El tiempo máximo de entrega de la solicitud de Nueves u Onces reforzadas, tiene un tiempo máximo de entrega de 60 minutos a partir de efectuarse la solicitud.

4.3.2. SERVICIO DE COMEDOR

El contratista se compromete a cumplir los horarios establecidos en los comedores así:

SERVICIO	HORARIO
Desayuno	06:00 - 08:30 horas
Almuerzo	12:00 - 14:30 horas
Comida	17:30 - 19 :30 horas
Refrigerio	20:00 a 21:00 horas

4.4. CONTROL BIOMETRICO

El Contratista, deberá presentar carta de compromiso suscrita por el representante legal en la cual describa el sistema de control biométrico, moderno y eficaz a emplear para el control del suministro de la alimentación (desayuno, almuerzo y comida) para los médicos residentes e internos. Dicho control deberá contener almacenamiento en memoria y un software para descargar la información contenida en el mismo. Igualmente debe brindar la posibilidad de generar informe mensual sobre la cantidad y tipo de servicios brindados al residente o interno que se encuentre registrado en el mismo.

Este sistema debe contar con los equipos pertinentes para su puesta en funcionamiento por parte del contratista, garantizando la sostenibilidad durante la ejecución del presente proceso contractual; igualmente, el sistema deberá ser puesto en funcionamiento, para dar inicio al contrato.

4.5. PLANTAS DE ALISTAMIENTO

Para el Hospital Militar Central, es importante conocer la capacidad alterna del futuro contratista, es por ello, que junto a la propuesta, deberán presentar compromiso escrito al cumplimiento de los siguientes requerimientos:

4.5.1. PLANTA EXTERNA DE ALISTAMIENTO DE MATERIA PRIMA Y/O CADENA DE PROVEEDORES CERTIFICADA.

I. El Contratista deberá contar al inicio del contrato con un establecimiento y/o una cadena de proveedores certificada para la selección, porcionamiento, alistamiento de materia prima y distribución de los alimentos para ser utilizados en la preparación de los alimentos para pacientes hospitalizados y médicos residentes e internos del Hospital Militar Central, debiendo informar cual medio empleará, de acuerdo a los siguientes criterios:

a) Si el contratista opta por una planta externa, del cual debe allegar el certificado de tradición y libertad donde conste que cuenta con una planta externa; en caso que el inmueble no sea de propiedad del contratista, deberá allegarse copia del contrato de arrendamiento, donde se evidencie que el contratista es el arrendatario y que se pueda verificar la destinación del inmueble de acuerdo con lo requerido para las actividades a realizar como una planta externa.

   Adicionalmente deberá allegar carta de compromiso en la cual se comprometa a entregar al inicio del contrato el acta de visita de inspección sanitaria otorgada por el INVIMA con fecha de expedición en la vigencia 2022, con concepto sanitario de cumplimiento favorable sin condicionamientos de las buenas prácticas de manufactura, establecidas en el la resolución 2674 del 22 de julio de 2013 y la legislación sanitaria vigente.

b) Si el contratista establece la opción de una cadena de proveedores, deberá presentar al inicio del contrato listado de sus proveedores con el acta de visita de inspección sanitaria otorgada por el INVIMA o autoridad competente con fecha de expedición en la vigencia 2022 con concepto sanitario de cumplimiento favorable sin condicionamientos de las buenas prácticas de manufactura, establecidas en la resolución 2674 del 22 de julio de 2013, asegurando la entrega de los insumos en las condiciones requeridas.

II. El contratista, presenta el protocolo empleado para el trasporte de los alimentos, desde la planta de alistamiento de materia prima hasta el punto de recibo en la entidad, lineamientos establecidos en la Resolución No. 2505 del 2004 “Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles” proferida por el Ministerio de transporte.

4.5.2. PLANTA DE ALIMENTOS ALTERNA.

El contratista cuenta con un establecimiento para la preparación, empaque, almacenamiento y distribución de los alimentos en la ciudad de Bogotá que solo se utilizará cuando el hospital lo requiera en caso de contingencia y/o arreglos locativos en las instalaciones del Hospital previa autorización del Supervisor del contrato.

a) El contratista debe allegar el certificado de tradición y libertad donde conste que cuenta con una planta alterna; en caso que el inmueble no sea de propiedad del contratista, deberá allegarse copia del contrato de

arrendamiento, donde se evidencie que el contratista es el arrendatario y que se pueda verificar la destinación del inmueble de acuerdo con lo requerido para las actividades a realizar como una planta alterna.

b) Allegar carta de compromiso en la cual se comprometa a entregar al inicio del contrato el acta de visita de inspección sanitaria otorgada por el INVIMA con fecha de expedición en la vigencia 2022 a la planta de alimentos alterna, con concepto sanitario de cumplimiento favorable sin condicionamientos de las buenas prácticas de manufactura, establecidas en el la resolución 2674 del 22 de julio de 2013 y la legislación sanitaria vigente.

4.6. ASPECTOS GENERALES

4.6.1. ASPECTOS GENERALES DEL CICLO DE MINUTAS.

a) Previo al inicio de ejecución, el contratista entregará, la derivación del ciclo de minutas de 30 días para Dieta Normal según especificaciones de la Minuta 15 DIETA NORMAL (N), que incluya desayuno, nueves, almuerzo, onces y comida, ofrecer las opciones y/o preparaciones de sopa, proteína, farináceo y bebida en los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Comida) de acuerdo a lo estipulado en cada tipo de dieta. Se debe anexar glosario y estandarización de preparaciones. Se aclara que la opción de proteína al desayuno debe ser con diferente clase de alimento. Se debe cumplir a cabalidad con todas las especificaciones técnicas y aspectos generales del ciclo de minutas y la derivación del ciclo de minutas de las 18 dietas restantes, al igual debe incluirse lo correspondiente a la minuta 20 para residentes e internos, es decir, las tres opciones de menús al desayuno, almuerzo y comida, incluyendo la opción comidas rápidas, ofreciendo en cada tiempo de comida bebidas carbonatadas (gaseosas y agua con gas), jugo con y sin dulce, leche y agua. (Los equipos empleados para este fin serán asumidos por el contratista).
b) El contratista se compromete a presentar al Servicio de Nutrición el "Ciclo de Minutas", mensual y las respectivas derivaciones con un mes de anticipación a la preparación de los alimentos, para su aprobación. Durante la ejecución del contrato en caso de que se requiera hacer cambios en el menú deben ser autorizados e informados previamente al Servicio de Nutrición.
c) El contratista se compromete a entregar en los primeros 30 días del contrato, los análisis cuantitativos de la totalidad de las dietas, así como de las respectivas derivaciones realizadas por profesionales en Nutrición y Dietética para su aprobación con los datos de calorías, proteína, grasa, carbohidratos, fibra, sodio, potasio, fosforo.
d) Al inicio del contrato se debe presentar un ciclo semanal de preparación de gelatina donde el sabor de la gelatina con azúcar sea diferente del sabor de la gelatina dietética.
e) Para todas las dietas, todos los alimentos (frutas, jugos, bebidas con leche, alimento proteico, farináceo, acompañante, sopas o cremas, farináceo I, farináceo II, verduras y postres) deben ser diferentes en todos los tiempos de comidas del día y en la semana no se acepta que se repita el mismo alimento en la misma preparación.

f) El ciclo de minutas es para 30 días, no se acepta que se realice un ciclo de 2 semanas y se repita de forma alterna.
g) Para la dieta Normal y las dietas que lo permitan el ciclo debe contener por lo menos 2 veces a la semana preparaciones con pescado.
h) Para la dieta Normal el ciclo debe contener por lo menos 1 vez a la semana preparaciones con leguminosas como farináceo y no como sopa.
i) En el área de Pediatría a los pacientes con dieta normal no se permite el suministro de: uvas, uchuvas, naranja, mandarina, durazno, ciruela y mamoncillo.
j) Al considerarse fruta con cascara gruesa, el gramaje mínimo será de 140 gramos.
k) El producto de panadería a las nueves y a las onces hace referencia a productos elaborados en masa de hojaldre y/o mantecada, no se acepta entre otros panes, galletas, roscón, mojicón.
l) Como opción de postre solo se acepta dulce de fruta, bocadillo no de hoja si empaque unipersonal o arequipe. No se acepta productos de Panadería y/o pastelería, gelatina, flanes, pudines. Se acepta porción de bocadillo de 50 g.
m) Solo se acepta consomé en las dietas que lo tienen especificado por Nutrición clínica.
n) No se acepta limonada en ninguna dieta, solo si es especificado por Nutrición clínica.
o) En la institución está establecido un protocolo de preguntas, "que desea" (PQD) cuyo objetivo es brindar una atención de calidad al paciente preguntando con una encuesta que desea pedir en su alimentación (PQD) mediante el empleo de medio electrónico (Tabletas u otro tipo de dispositivo electrónico suministrados por el contratista), en la cual se indaga al paciente opciones para cada tiempo de comida de acuerdo al ciclo de menús, según lo indicado en cada tipo de dieta, en preparaciones de sopa, proteína, farináceo, bebidas y otros. La población objeto para realizar la encuesta PQD son pacientes hospitalizados, se excluyen pacientes con dieta Complementaria I y II, Liquida clara, Liquida completa, Semiblanda y Lacto-ovovegetariana, pacientes en urgencias a excepción de indicación de nutrición clínica, pacientes con alteración del estado mental y sin acompañante que pueda tomar decisiones en el momento de realizar la encuesta. Esta actividad la realizan meseros (maitre) con estudios y experiencia certificada.

4.6.2. OTRAS ESPECIFICACIONES

a) la jornada diaria del área de hospitalizaciones debe ser atendida de manera permanente por auxiliares de dietas para área clínica, quienes empleen indumentaria de uso exclusivo para la manipulación de alimentos, uniforme de color claro, cómodo, no ajustado al cuerpo conformado por blusa, pantalón y delantal para dama y camisa, pantalón y peto para caballero, con cremalleras y o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en los alimentos (se debe cubrir los brazos en caso de tener tatuajes), sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; el calzado debe ser cerrado, de material resistente e impermeable, que sea fácil de limpiar y desinfectar, con una suela antideslizante, se exige mantener el cabello recogido y cubierto

totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo; se debe usar mascarilla.

b) Para el personal operativo de producción del servicio de alimentos, incluido el chef, debe emplear indumentaria de uso exclusivo para la manipulación de alimentos, la cual debe ser uniforme preferiblemente de color claro, cómodo, ligeramente amplio no ajustado al cuerpo para el manipulador, con cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo, el calzado debe ser cerrado, de material resistente e impermeable, que sea fácil de limpiar y desinfectar, con una suela antideslizante, se exige mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo; se debe usar mascarilla.
c) Las dietas que no llevan azúcar se reemplazarán por edulcorante en sobre tipo Aspartame, AceSulfame K, Sucralosa o Sacarina
d) En las dietas diabéticas y altas en fibra se puede incluir dentro de los farináceos cereales integrales.
e) La mantequilla y mermelada debe ofrecerse en porción individualizada, en empaque unipersonal, industrializado, empacada al vacío.
f) El yogur y kumis se presentará en envase plástico se presentará en vaso unipersonal industrializado.
g) La compota de fruta debe ser en empaque de frasco de vidrio o envase plástico de alta barrera tipo vaso y/o empaque flexible multilaminado tipo doy pack.
h) Para todas las dietas: El caldo que incluya pollo debe ser preparado únicamente con pechuga sin piel y el caldo que incluya carne debe ser preparado con carne magra cumpliendo con las cantidades exigidas en las minutas. No se acepta caldo con Costilla.
i) La gelatina una vez preparada debe ser marcada con la fecha de vencimiento y la gelatina dietética con un sticker que la diferencie de la gelatina con azúcar.
j) Todas las dietas deberán suministrarse con sal o sin sal y en la consistencia solicitada por el Servicio de Nutrición.
k) Todas las dietas llevan botella de agua potable de 600 cc al desayuno, para el caso de las dietas Renal de 50 g, Renal de 80g y las que tengan restricción de líquidos deben llevar botella de agua potable de 300 cc y a las dietas Comple I, Comple II y Blanda pequeña solo se suministra agua de acuerdo a solicitud del servicio de nutrición. Todas las botellas deben llevar sello de seguridad en la tapa.
l) La materia prima, utilizada debe ser obtenida a través de un proceso de producción externo, de excelente calidad y/o una cadena de proveedores debidamente certificada.
m) Productos como cárnicos, tubérculos, pulpas para jugos y para ciertos tipos de corte de verduras, deberán estar previamente seleccionados y porcionados, empacados. Al igual se deben tener en cuenta productos como abarrotes y fruver de la cadena de suministros debe estar debidamente certificada (con tirilla individual), como soporte de trazabilidad para su seguimiento y verificación.

n) Para el ingreso al área de recibo y clasificación del hospital, deberán estar empacados y almacenadas en canastillas individuales (plásticas cerradas).
o) En provisión de carne, pollo, pescado, no se permitirá el empleo de merluza ni atún y carnes como murillo, falda, chuleta, costilla, sobrebarriga, o semejantes o de inferior calidad, no se permite queso no pasteurizado. Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra (No se acepta la carne murillo, falda, palomilla, pecho, entre otras carnes que son consideradas de menor calidad). La porción de carne debe ser de 125 gramos peso neto. La porción de pollo debe ser de 125 gramos deshuesados y peso neto. No se acepta preparaciones de carne o pollo o pescado en torta. En todas las dietas a excepción de la Normal (minuta 15 y minuta 20) debe retirarse la piel del pollo en crudo antes de iniciar su preparación.
p) El contratista se compromete a permitir el control y verificación DIARIA por parte del hospital sobre la calidad de los víveres, programa de control de proveedores, la realización de pruebas organolépticas, inspecciones de control microbiológico, así como la inspección para controlar la limpieza y desinfección de las áreas, equipos, menaje, vajilla, cubiertos, seguimiento a la manipulación de alimentos, proceso de producción alimentaria, línea fría diaria (dieta especiales) y almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos y en todas las etapas del proceso. Deberá contratar sin cargo al hospital de un LABORATORIO DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y FÍSICO - QUÍMICO este laboratorio debe estar habilitado por la secretaria de Salud. Los resultados, diagnósticos y recomendaciones deben ser enviados directamente por el Laboratorio a los correos del grupo supervisor del contrato, del Área de epidemiologia, del coordinador del Área de alimentación; cuando se presenten dudas de la calidad de los alimentos, se podrán solicitar análisis microbiológicos de alimentos los gastos serán asumidos por cuenta del contratista.
q) El tamaño de las porciones dispuesto en los menús patrón del presente pliego de condiciones, corresponde al tamaño mínimo exigido por el hospital y al producto en cocido. El huevo si es en preparación entero con cáscara debe pesar entre 53 y 59 gr es decir TIPO A, si el huevo se ofrece en preparación perico o revuelto el peso neto del huevo debe ser de 53 gramos. El peso de las leguminosas se refiere al peso neto con proceso de crecimiento.
r) Todos los servicios (desayuno, nueves, almuerzo, onces, comida y refrigerio nocturno) deben servirse en bandeja (tamaño acorde al servicio que se vaya a suministrar) resistentes a altas temperaturas, sobre un individual de papel con diseño acorde con la imagen institucional del Hospital Militar, indicando nombre del contratista, que cubra la bandeja en su totalidad y con mensajes educativos de nutrición y alimentación aprobados previamente por el servicio de Nutrición Clínica del Hospital. De acuerdo a la composición de la dieta solicitada debe adicionarse con: pitillos de papel en empaque unipersonal, mezcladores, cubiertos completos y servilletas, sobres de sal, azúcar, edulcorantes sustitutos de azúcar, vinagreta, salsa de tomate, mostaza, mayonesa, mantequilla, mermelada, empacadas individualmente.
s) Para evitar la contaminación y brindar una excelente presentación el contratista debe tener en cuenta que todos los alimentos, como bebidas calientes o frías, acompañantes de nueves, onces, refrigerios, frutas,

dulces, gelatinas, verduras y otros que requieran protección ambiental, serán cubiertos con vinypel, para el caso del servicio en taza o vaso, estos serán cubiertos únicamente con las tapas correspondientes y se colocaran sobre bandeja individual antes de ser transportados a los diferentes pisos. El plato principal del almuerzo y la cena debe ser cubierto por una tapa en forma de cúpula elaborada en materiales que garanticen la inocuidad del alimento de acuerdo a la legislación nacional vigente.

t) En el tiempo de comida del desayuno la bebida caliente se sirve en la habitación, para garantizar la adecuada temperatura se debe emplear termo de conservación en calor para su distribución en piso.
u) El contratista deberá adoptar las medidas pertinentes, para garantizar que la temperatura de los alimentos que la requieran, sea igual o superior a 75ºC al momento de servir al paciente en piso.
v) Para dar cumplimiento a las normas establecidas por las instancias competentes el uso de vajillas desechables, de material aislante al calor resistente, se debe utilizar en todos los pacientes con identificación de precaución de aislamiento, pacientes de cuidado intensivo adulto y pediatría, pacientes psiquiátricos o con tratamiento de yodoterapia, las dietas deben ser suministradas en loza con tapa no vinypel, con cubiertos desechables completos.
w) El uso de vajillas desechables está también indicado en las áreas de recuperación de salas de maternidad, salas de cirugía, urgencias y para las comidas que se suministren después de las 19:00 horas en todas las áreas, se utilizara loza con tapa no vinypel, con cubiertos desechables completos.
x) Para cada tiempo de comida, cada dieta debe rotularse con un sticker impreso, indicando fecha, tiempo de comida, número de cama, nombre y número del documento de identidad del paciente, el tipo de dieta suministrada y las especificaciones de la dieta de cada paciente en particular solicitada por Nutrición.
y) Para los pacientes con dieta Hipoglucida I e Hipoglucida II, los pacientes del área de pediatría y los que estén indicados por nutrición se deberá suministrar onces según el tipo de dieta que el servicio de nutrición solicite.
z) Para la especificación de la cena tipo comida rápida se debe ofrecer opciones varias opciones como por ejemplo sándwich, creps de carne o pollo. Para la bebida caliente se debe ofrecer variedad, por ejemplo, café, avena, chocolate, aromática, entre otros. En caso de solicitar Wraps, arepa o Hamburguesa, se cancelarán de acuerdo a los precios establecidos en la dieta No. 19 Adicionales Especiales para pacientes.
aa) La entidad NO ACEPTA ninguna clase de alimentos que fueron cocidos del día anterior.

4.6.3. SOLICITUDES ESPECIALES PACIENTES DE CHEQUEO MÉDICO.

a) El contratista se compromete a suministrar la alimentación de los pacientes de Chequeo Ejecutivo y Servicio Especial en el Piso 12 Sur, teniendo en cuenta las especificaciones de la Minuta patrón para el efecto incluida en éste Pliego, dispondrá para la atención del servicio un mesero

con uniforme especial de manera permanente durante la jornada de las tres comidas y utilizará para las mesitas auxiliares mantel, tapa - mantel, servilletas de tela en colores apropiados, cubiertos, cristalería y vajilla de superior calidad a la utilizada para los demás pacientes y los comedores en el suministro normal de alimentación. En promedio se atienden de a 6 a 8 pacientes por semana en éste servicio.

4.6.4. SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A RESIDENTES E INTERNOS.

a) El contratista suministrará alimentación a Residentes e Internos cumpliendo la Minuta patrón establecida en la minuta No. 20. Las tres opciones de menús al desayuno, almuerzo y comida, incluyendo opción comidas rápidas, ofreciendo en cada tiempo de comida bebidas carbonatadas (gaseosas y agua con gas), jugo con y sin dulce, leche y agua, (Los equipos empleados para este fin serán asumidos por el contratista).
b) La verdura se debe ofrecer en barra de ensaladas con mínimo TRES (3) componentes. Los servicios suministrados a residentes e Internos son parte del Objeto del Contrato, por lo tanto, afectan el presupuesto del mismo, pacientes por cuanto este servicio se prestará en el comedor directamente, su costo será el mismo valor que se estime para la alimentación a suministrar en el comedor Esmeralda incluyendo el IVA correspondiente.
c) El Hospital Militar dispone para (residentes e internos) y como opción a los colaboradores el Comedor para la prestación de los servicios de desayuno, almuerzo, comida y refrigerio nocturno, para lo cual el contratista dispondrá de la tecnología adecuada para el control al paso de la toma de alimentos de los médicos residentes e internos.
d) El contratista se compromete a mantener personal administrativo responsable para cada servicio, con idoneidad debidamente certificada. El contratista se compromete a suministrar este servicio de acuerdo a las especificaciones mínimas exigidas en los menús ofertados y aceptados. La alimentación de los Residentes e Internos se suministra con cargo al presupuesto del contrato como clientela en el Comedor A.
e) El contratista debe presentar con la propuesta el ciclo de menús de 30 días según la minuta patrón No 20, con opciones de menús diarios para cada tiempo de comida el cual será revisado y aprobado por el servicio de Nutrición una vez adjudicado el proceso.

4.6.5. SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A FUNCIONARIOS DEL HOSPITAL Y USUARIOS.

a) El costo por el servicio de alimentación en comedores será igual para los menús que se presentan como opción, debe corresponder a los precios que actualmente se tienen establecidos en el mercado (menos un 15%) para desayuno, almuerzo y comida ejecutivo de los establecimientos que ofrecen estos servicios en los alrededores del Hospital incluyendo el IVA, el incremento anual para el servicio de comedores será del IPC para alimentos establecido para el correspondiente año, se deberá solicitar el ajuste correspondiente en el primer trimestre de cada año, caso contrario no se realizará incremento.

b) Los menús deberán ser los mismos para todos los comedores; en el comedor Esmeralda se servirá barra de ensaladas como mínimo tres componentes y un autoservicio de café en el almuerzo, las mesas deberán estar vestidas y lista para uso de los comensales.
~~c)~~ El comedor A este asignado para el suministro de alimentación a médicos residentes e internos bajo las condiciones establecidas en la minuta No. 20 para residentes e internos, se aclara que dentro de este comedor también se hace la distribución de alimentación a colaboradores de la institución.
d) En el Centro de Bienestar se encuentran disponibles hornos microondas para uso de los colaboradores de la institución, pero igualmente el contratista puede realizar la venta de almuerzo, las condiciones deben ser pactadas igualmente con el Comité de alimentos.
e) Los precios de alimentación suministrada en comedores para funcionarios NO SON OBJETO DE LA PROPUESTA ECONÓMICA en el presente proceso.

4.7. UTENSILIOS, MENAJE Y EQUIPOS

El contratista se compromete a acatar las instrucciones impartidas por la entidad en cuanto al numeral en mención.

a) El contratista deberá PARA EL INICIO DE OPERACIÓN contar con mínimo 20 carrotermos grandes y de auxiliares, totalmente FUNCIONABLES según especificaciones establecidas en el presente estudio previo. A medida que avance el desarrollo del objeto contractual el contratista deberá asumir el remplazo de los carrotermos que no cumplen con las especificaciones técnicas descritas a continuación:
    - El carro debe cumplir con características de autonomía (sistema isotérmico autónomo de mínimo una hora sin conexión que mantenga los alimentos a una temperatura superior a 60°C, con agarradera en la galería superior en los cuatro lados, máximo de doble compartimiento, con sus respectivas bandejas (térmicas resistentes al calor), con capacidad desde 24 bandejas, preferiblemente de seis (06) ruedas para mayor maniobrabilidad, freno central, con acabados exteriores totalmente en acero inoxidable, soporte de bandejas en acero inoxidable.
    - Se deben contar con carrostermos auxiliares, para el trasporte de línea fría (jugos, frutas, postres, helados, entre otros) y el menaje a emplear.

b) El contratista, se compromete a adecuar los BAÑOS DE MARIA INDUSTRIAL necesarios para preservar la temperatura adecuada de los alimentos a servir, tanto en el servicio de cocina (ensamble de dietas), como en los comedores “A” y Esmeralda.
c) El Hospital Militar Central NO SUMINISTRARÁ NINGUNO DE LOS BIENES, ELEMENTOS O EQUIPOS que no existan en los inventarios actuales del Hospital.
d) Será de responsabilidad del contratista contar con elementos como: bandejas, vajilla, loza biodegradable y amigable al medio ambiente, de material aislante al calor resistente cristalería, cubiertos, manteles y servilletas, individuales, al igual que todos los elementos requeridos en

cada una de la etapas de proceso de alimentos (alistamiento, preparación, conservación y servicio), elementos de aseo, extintores en cantidades suficientes en las Áreas Críticas, muebles suficientes para dotar los comedores A, E, y salón de bienestar, dotación y mantenimiento de filtros y ozonificadores de agua potable para bebidas que no requieren cocción y otros elementos de reposición o mantenimiento que se consideren necesarios.

e) Deberá relacionar clase, cantidad, modelo, marca y estado de los MUEBLES que ofrece para dotar los COMEDORES. Durante la Inspección ocular el contratista podrá verificar las existencias de inventarios del hospital y su estado de operación. No se aceptarán mesas ni sillas plásticas para comedores.
f) El contratista ofrecerá el servicio de restaurante acondicionando las áreas suministradas por el hospital con mesas y sillas cómodas, mantelería, vajilla y cubiertos, ofreciendo ambientes cálidos y amables para los comensales.
g) El contratista se compromete a suministrar la alimentación de Pacientes, Residentes e Internos, en VAJILLA tipo refractaria en igual y/o superior calidad a la siguiente referencia: "Porcelana tipo americana color Blanca Institucional – hotelera de alto tráfico". Solo se aceptará loza biodegradable material aislante al calor, resistente preferiblemente no icopor en las dietas y en las áreas ya estipuladas. El contratista deberá realizar la reposición de la vajilla y cubiertos por pérdida, uso y deterioro de los mismos.
h) El contratista se compromete a suministrar la alimentación de Pacientes, Residentes e Internos utilizando CUBIERTOS correspondiente a la siguiente en igual y/o superior calidad de referencia: "de acero inoxidable garantizado tipo institucional".
i) Para suministro de alimentación a pacientes se debe contar con plato base, tapa cúpula, plato para tapar las tazas y pocillos, platos para mantequilla, compoteras para servicio de dietas semiblandas acorde al gramaje establecido, recipientes desechables con tapa para servicio de vinagretas.
j) El contratista acepta que debe presentar y entregar los cubiertos completos en forma individual en bolsa plástica de 10 X 25 cm y dentro de ella incluir, además: servilletas, mezcladores, sobres de sal, azúcar o edulcorante, vinagreta, salsas y otros según el caso.
k) El Área de mantenimiento y el Área de Activos fijos, realizarán la entrega de áreas, equipos y elementos mediante acta en la cual se incluirá la información referente a equipos nuevos e instalados. El Área de Mantenimiento del Hospital mensualmente realizará seguimiento a estos aspectos, presentando el informe correspondiente a la Subdirección Administrativa. Al finalizar la ejecución del contrato se efectuará visita y mediante acta se informará sobre el estado de las áreas, equipos y elementos y las acciones de mejora que se requieran para el recibo final. El Área de mantenimiento y el Área de Activos fijos al finalizar el contrato recibirán las áreas, elementos y equipos entregados de acuerdo a inventario entregado al inicio de la ejecución del contrato.
l) Es importante resaltar, que durante la ejecución del contrato, el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos puestos a disposición del contratista, correrán a cargo del contratista, debiendo de diligenciar una hoja de vida por cada equipo de acuerdo a los formatos

establecidos por la entidad, registrando todos los aspectos realizados para garantizar su correcto funcionamiento.

m) Para iniciar la actividad de ejecución del contrato, debe estar concluido el programa de inducción y capacitación para el personal del contratista, con el propósito de iniciar labores sin contratiempos de tal manera que los usuarios no se vean afectados por causa de la improvisación y el mal servicio durante el inicio de ejecución del Contrato.
n) El contratista se compromete a utilizar un mecanismo de CONTROL SISTEMATIZADO para facilitar la consolidación de la facturación diaria y mensual del servicio prestado a cada uno de los grupos objeto de este contrato. Este mecanismo no tendrá acceso a la red interna de la Institución y no debe en ningún caso representar costos para el hospital. El sistema debe generar el reporte diario, semanal y mensual sobre la cantidad y tipo de servicio suministrado a cada residente e interno registrado en el sistema.
o) Para el envío de información en la solicitud de dietas a pacientes hostilizados, se realizará mediante sistema de información el cual determinará el hospital, será de obligatoria implementación por parte del contratista.
~~p)~~ El contratista se compromete a dotar de los medios necesarios para la comunicación que permitan agilizar el servicio (tabletas, teléfonos, radios para comunicación interna, citófonos) que ofrezcan comunicación oportuna entre los supervisores de alimentación del hospital, Nutrición del hospital, Administradora del contratista, Nutricionistas de la firma.
q) La recolección de menaje y residuos de alimentos se debe realizar de manera que no permita la visibilidad de estos y se deben adecuar al plan de gestión integral de residuos hospitalario (PGIRH), garantizando que en el “descomidado” se realice la separación de residuos líquidos y sólidos, para lo cual el contratista seleccionado deberá contar con los carros canecas de 15 litros con pata de color verde dado que serán acopiados y aprovechados con el gestor que tengan convenio para ello.

4.8. PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

El contratista una vez se dé inicio del contrato y durante la ejecución del mismo, adelantara un programa de mantenimiento preventivo de áreas, equipos e instalaciones, incluyendo un programa de calibración de equipos e instrumentos de medición que lo requieran, a aquellos bienes muebles e inmuebles dispuestos por la entidad para el desarrollo del presente proceso contractual.

Es importante tener presente, que los equipos puestos por la entidad para el funcionamiento de las actividades del contratista al requerir mantenimiento preventivo y/o correctivo, estos deberán realizarse por intermedio de personal debidamente calificado, y llegado el caso, por las entidades de casa fabricante, con el ánimo de sostener la garantía ofrecida por los proveedores al momento de su adquisición.

Estos mantenimientos, serán bajo la responsabilidad única y exclusiva del contratista, sin generar costos adicionales a la entidad.

NOTA:

a) El mantenimiento preventivo es aquél que nos permite disminuir el riesgo de daño o pérdida de los equipos. Este plan de mantenimiento consiste en revisar los equipos de forma periódica, para evitar fallos que puedan generarse por desgaste, por uso o por el paso de los años. La finalidad del mantenimiento preventivo es encontrar y corregir los problemas menores antes de que estos provoquen fallas.
b) El mantenimiento correctivo es la actividad técnica ejecutada cuando sucede una avería y tiene como objetivo, restaurar el activo para dejarlo en condiciones de que pueda funcionar como se pretende ya sea con su reparación o sustitución.
c) Estos mantenimientos, deberán ser registrados en una hoja de vida por cada equipo de acuerdo a los formatos establecidos por la entidad, registrando todos los aspectos realizados para garantizar su correcto funcionamiento.
d) Esta información será suministrada al supervisor delegado, en medio físico y magnético.

4.9. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

El contratista, deberá anexar documento escrito en su propuesta, en el cual se comprometa a dar cumplimiento estricto a las siguientes obligaciones:

a) El contratista deberá cumplir con las buenas prácticas de manufactura establecidas en la Resolución No. 2674 del 22 de julio de 2013 "*Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".* y la legislación sanitaria vigente. Con el fin de lograr la alineación de la documentación y sus procesos con los del Hospital Militar Central para dar cumplimiento favorable sin condicionamientos del concepto sanitario, tendrá como plazo treinta días (30) calendario, una vez se cumplan los requisitos de ejecución del contrato para realizar la entrega de documentos a las respectivas áreas.
b) Las certificaciones de calidad NTC ISO 9001:2015 DEL ADJUDICATARIO y certificación de INVIMA de Buenas Prácticas de Manufactura para LA PLANTA EXTERNA DE ALISTAMIENTO DE MATERIA PRIMA y/o del LISTADO DE PROVEEDORES DE MATERIA PRIMA, deberán ser presentadas al Inicio del contrato.
c) El contratista debe presentar un sistema de gestión con evaluación interna e indicadores para la evaluación y mantenimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura.
d) El contratista se compromete a verificar y realizar Control de Calidad solicitado y a presentar los controles establecidos cuando sean requeridos por la Supervisión del contrato del Hospital Militar Central incluyendo lo correspondiente durante las etapas de recepción, alistamiento, preparación y finalmente en el momento de servicio donde se prestara atención en aspectos como: temperatura desde el momento de servida hasta el momento de distribución a pacientes y usuarios, tipo de dieta distribuida en pisos con la evaluación correspondiente al servicio y calidad especialmente. Además deberá establecer los controles correspondientes para desinfección de frutas, verduras y ambiente, tiempos y temperaturas de alimentos, temperatura de cuartos fríos y equipos de congelación, higiene y presentación personal de los empleados incluyendo exámenes

médicos exigidos uno cada semestre y esquema de vacunación completo, uniformes completos incluyendo tapabocas, guantes desechables, gorro completo, careta, seguimiento de normas higiénicas, fumigación y erradicación de plagas, calibración de Básculas y termómetros personales y de equipos, prueba organoléptica diaria de los alimentos, limpieza especial y desinfección de áreas, equipo y menaje utilizado, evacuación de residuos al centro de acopio final de acuerdo con los protocolos del hospital y normatividad sanitaria y ambiental vigente, desengrase y limpieza semanal y mensual de campanas extractoras, estufas, hornos y trampas de grasa, materiales de limpieza y desinfección de operarios, áreas, equipo y menaje. Además, debe asegurar la realización de brigadas generales de aseo quincenalmente.

e) El contratista se compromete a: Dar cumplimiento y adaptación del manual de manipulación de alimentos manual de la DGSM de 2008, al suministro de insumos tipo paño desechable o un cronograma de recambio de paños de limpieza y desinfección, teniendo en cuenta que los paños de limpieza deben ser diferentes a los utilizados para la desinfección tanto para paredes y superficies como el de los pisos, las esponjillas deben ser inoxidables y tener cronograma de recambio.
f) Debe cumplir con los Requerimientos mínimos en cuanto a calidad y características de los productos a emplear para realizar las actividades de limpieza y desinfección propias del desarrollo del presente contrato, basados en los lineamientos emitidos por la secretaria distrital de salud a través del manual de limpieza y desinfección del año 2022; igualmente, las características de los insumos y los protocolos empleados en cuanto a la técnica y proceso a seguir en las áreas críticas, semi críticas y no críticas, deberán estar sujetos al protocolo de limpieza y desinfección institucional.
g) Se debe realizar una descripción exacta y precisa de la técnica de limpieza y posterior desinfección de cada área y artículo señalando responsable y frecuencia del proceso.
h) El contratista se obliga con el Hospital Militar Central a atender los requerimientos y directrices que los servicios de Epidemiologia, Calidad y Salud y seguridad en el trabajo consideren para la prestación del servicio.
i) El contratista deberá contratar sin cargo al hospital el análisis MICROBIOLÓGICO Y FÍSICO-QUÍMICO, por parte de un laboratorio externo, el grupo supervisor delegado seleccionara las muestras que contengan 7 productos para su análisis así: un producto crudo, uno cocido, una ensalada cruda y uno de materia prima, un análisis para agua potable, uno para superficies y uno para manos y uñas de los empleados, este laboratorio debe estar habilitado por la secretaria de Salud. Los resultados, diagnósticos y recomendaciones deben ser enviados directamente por el Laboratorio a los correos del grupo supervisor del Contrato, del Área de Epidemiologia, del coordinador del Área de Alimentación; cuando se presenten dudas de la calidad de los alimentos se podrán solicitar análisis microbiológicos de alimentos los gastos serán asumidos por cuenta del contratista.
j) El contratista, se compromete a **TOMAR DIARIAMENTE MUESTRAS** en todos los servicios de verdura cruda, verdura cocida, proteico, jugo, postres que lleven adición de leche y preparaciones que tengan embutidos y mayonesa, para mantenerlos en refrigeración por espacio de setenta y dos (72) horas posteriores a la congelación, para verificar Buenas

Prácticas de Manufactura (BPM), e Inocuidad de los Alimentos y establecer responsabilidades si llegara a presentarse una intoxicación masiva o similar, en tal caso el contratista asume la responsabilidad de los gastos ocasionados por servicio médico y perjuicios legales de las personas afectadas.

k) El contratista mediante la ejecución de un programa quincenal, por parte de una firma especializada y autorizada por la Secretaría Distrital de Salud, realizará el CONTROL DE INSECTOS RASTREROS Y VOLADORES, ROEDORES, DESINFECCIÓN AMBIENTAL Y PLAGAS con el cumplimiento de los procesos de calidad previstos para el efecto, certificando mensualmente dicho control en todas las áreas asignadas. El contratista debe contar con los certificados correspondientes en el área cuando se soliciten ya se por la institución o alguna autoridad competente. El valor ocasionado por esta actividad será por cuenta del contratista.

l) En caso de detectarse enfermedades infectocontagiosas en trabajadores de la empresa contratista, estos deberán ser rotados del contacto con los alimentos, mientras es tratado o evoluciona su cuadro clínico. Los costos de la toma de muestras para en caso de notificación de brote, así como de los estudios microbiológicos y bacteriológicos estarán a cargo del contratista.

m) El contratista se compromete a dar cumplimiento estricto a la ruta epidemiológica establecida en el hospital mediante la capacitación y supervisión de sus operarios en los procesos que en ella se encuentran establecidos al igual que los horarios y rutas establecidas para el manejo de los residuos hospitalarios, incluyendo además la instalación de carteles informativos al respecto en las diferentes áreas de trabajo.

n) Para la limpieza de las trampas de grasa y el descarte de aceites usados el contratista debe garantizar que la empresa que realiza la recolección de estos residuos certifica la disposición final adecuada, como contar con la autorización de la Secretaria Distrital de Ambiente para acopiar, movilizar y procesar el residuo, de conformidad con la Resolución No. 1188 de 2013 "*Por la cual se adopta el manual de normas y procedimientos para la gestión de aceites usados en el Distrito Capital*" y las normas legales vigentes que apliquen, adicionalmente, debe contar con los certificados correspondientes en el área cuando se soliciten ya sea por la institución o alguna autoridad competente. De igual modo, el contratista aplicará el código de colores como todos los procedimientos establecidos en el plan de gestión integral de residuos hospitalarios y similares (PGIRHS) del Hospital Militar Central

o) El contratista se compromete a dar cumplimiento a LA RUTA SANITARIA DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL, tanto la ruta a seguir, el horario, los códigos de colores para la movilización interna de los residuos, como las normas de bioseguridad establecidas, en los protocolos internos y la normatividad vigente (Resolución No. 1164 de 2002 "*por la cual se adopta el Manual de Procedimientos para la Gestión Integral de los residuos hospitalarios y similares.*"): Los residuos de alimentos no se utilizarán como *lavaza* para engorde de animales domésticos, el contratista debe informar para que serán usados y que empresa realizará la gestión integral de los mismos, este traslado será responsabilidad del contratista, al igual que la recolección, clasificación en la fuente y la disposición final diaria con el gestor externo que elijan, no serán entregados o dispuestos en los centros de acopio del Hospital Militar Central. Los elementos

considerados como reciclables deben ser entregados al operario del Centro de Acopio final del hospital. Para cumplir dichos compromisos deben utilizar recipientes adecuados y rotulados con tapa, bolsas plásticas de colores y rotuladas de acuerdo con lo establecido en el Plan de Gestión Integral de Residuos del hospital y similares, con densidad suficiente (no menor de 1.6 milésimas de pulgada) para soportar el contenido sin causar desorden y desaseo en el lugar, para el movimiento interno al centro de acopio el funcionario encargado de esta actividad debe hacer uso de los elementos de protección necesarios para la actividad (gorro, monogafas, tapabocas, peto y guantes ¾) las bolsas deben llegar marcadas al Centro de Acopio con los siguientes datos: Hospital Militar Central, lugar de generación, fecha y responsable, así como la utilización de recipientes especializados, con la respectiva señalización y coloración. Los residuos entregados al centro de acopio por el contratista no deben generar lixiviados o residuos líquidos de ningún tipo, por lo cual deben realizar inspecciones internas que garanticen la correcta segregación de los residuos.

p) El contratista se compromete a la ejecución del cronograma para la implementación y certificación de las normas técnicas definidas (BPM, ISO 9001:2015 y HAACP) para la puesta en funcionamiento del punto Hospital Militar.
q) Presentar en un plazo no mayor a 30 días calendario los siguientes protocolos, los cuales serán revisados y aprobados por el servicio de Epidemiología una vez adjudicado el proceso:
    i. Limpieza y desinfección de enseres y áreas (especificando insumos tiempo y procedimientos).
    ii. Verificación de trazabilidad del rotulado de alimentos.
    iii. Rotación de alimentos en neveras.
    iv. Control de vencidos.
    v. Descongelación de alimentos.
    vi. Rotación de perecederos (ingresos y máximos días de egreso en nevera y al ambiente).
    vii. Lavado de manos con el cronograma de capacitación (insumos y estrategia).
r) El contratista, debe presentar en un plazo no mayor a 30 días calendario los siguientes planes, incluyendo los objetivos y componentes, los cuales serán revisados y aprobados por el Área de Salud y seguridad en el trabajo y ambiental del Hospital Militar Central:
    i. Programa de Saneamiento que incluya el control de plagas, limpieza y desinfección.
    ii. Manejo general de desechos sólidos y líquidos

Esta información será suministrada por intermedio del supervisor delegado, en medio físico y magnético.

4.10. MANEJO DE RESIDUOS

El contratista debe cumplir las exigencias en el manejo de los residuos:

a) El contratista garantiza el MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS y evita la contaminación, está en la obligación de segregar los residuos que no son aprovechables diariamente en el "Centro de Acopio Final del Hospital Militar Central" en los horarios establecidos en el plan de gestión integral de residuos hospitalarios – GL-GAMT-PL02, debidamente marcados:

Hospital Militar Central, lugar de generación, fecha y responsable (personal que realiza la recolección) siguiendo los lineamientos de la Resolución No. 1164 de 2002. Adicional a esto deberá firmar la tabla de entrega de residuos en cumplimiento de los elementos de protección personal como peto, guantes, gorro y tapabocas.

b) El contratista deberá realizar el alistamiento necesario, revisando los procesos a realizar y el estado de alistamiento de las instalaciones y equipos, para solicitar la visita de concepto higiénico sanitario por parte de la secretaria distrital de salud de Bogotá en los tiempos acordados para dicha visita, garantizando un resultado eficiente para las partes contractuales.
c) El contratista se hace responsable del MANTENIMIENTO, LIMPIEZA, DESINFECCION Y CUMPLIMIENTO NORMATIVO de las zonas internas del área de producción de alimentos y de las áreas aledañas a: área de producción de alimentos, Comedores, Ascensores y área aledaña al montacargas de alimentos del 1er sótano, Zona de Cargue y Descargue de Alimentos en el área de producción de alimentos del Hospital Militar Central. El contratista se compromete a mantener el centro de acopio con media caña, sifón, ventilación, pisos y paredes lavables y en continuidad, además de las canecas para el acopio de residuos orgánicos, aprovechables y no aprovechables que se generen en el servicio.
d) Deberán realizar limpieza de las trampas de grasas cada QUINCE (15) días, presentar informe y certificado de disposición final de este residuo con un gestor autorizado.
e) Deberán contar con las canecas de 25 litros y carro bugí siguiendo los lineamientos de la Resolución No. 2184 de 2019 "*Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones*" respecto al código de colores y resolución 1164-2002 para recolección interna.
f) El contratista se compromete a utilizar para el ASEO de las áreas arrendadas un equipo básico para aseo tecnificado incluyendo mínimo dos (2) brilladoras eléctricas y los tanques escurridores con ruedas requeridos para el área de producción de alimentos, comedores (A- E y centro de bienestar), área de pasillo frente a comedores a y b, área de pasillo de ascensor, ascensor y área aledaña al montacargas que permitan la asepsia y la presentación adecuada de los pisos, acorde con todas las instalaciones de la Institución.
g) El contratista debe entregar un horario donde se determine el tiempo necesario para cada actividad de transporte: desayuno, nueves, almuerzo, onces, comida, refrigerio nocturno, transporte de residuos y desinfección del ascensor, entre otros. El comité de gestión ambiental aprobará y/o modificará los tiempos de uso de los ascensores. La desinfección del ascensor debe realizarse cada vez que se transporte residuos peligrosos y siguiendo los protocolos de limpieza y desinfección de la institución para áreas críticas, así mismo el transporte de los residuos de alimentos en las habitaciones debe realizarse acorde con el Plan de Gestión Integral de Residuos del hospital y será responsabilidad de la empresa hacer cumplir la normatividad en cuanto al ingreso de personas diferentes a las de ruta durante el transporte de alimentos o residuos.
h) La entidad, asignará un ascensor en funcionamiento única y exclusivamente para el transporte de alimentos de acuerdo al protocolo de la entidad, el contratista deberá disponer de un personal, sin costo

alguno para la entidad, capacitado para el manejo y conducción del mismo.

i) En cada área el contratista deberá garantizar recipientes para el almacenamiento de residuos de acuerdo con la generación y tipo de residuos.
j) El contratista debe adherirse al manejo de residuos del Hospital Militar Central, especialmente en lo relacionado con los residuos de alimentos procedentes de pacientes aislados, se consideran contaminados y serán tratados como infecciosos o de riesgo biológico; el resto de residuos se considera orgánicos.
k) El Hospital Militar Central actuará como el generador integral de los residuos generados durante la actividad propia del contrato ante los entes de control, lo cual no excluye al contratista como el responsable (la responsabilidad se extiende a sus afluentes, emisiones, productos y subproductos, equipos desmantelados y en desuso, elementos de protección personal utilizados en la manipulación y por todos los efectos ocasionados a la salud y al ambiente). El contratista presentara estadísticas mensualmente de conformidad con el anexo 3 (RH1) de la Resolución 1164 del 2002 o aquella que lo modifique, incluyendo cantidad en Kilogramos por cada tipo de residuo generado, numero de bolsas usadas, área; en las estadísticas presentadas se deberán incluir los siguientes ítems, Kilogramos de lavasa diaria entregados al gestor externo, kilogramos de aceite y grasa entregados al gestor externo y aquellos que determine el Área de Mantenimiento, Talleres y Gestión Ambiental son producidos por el contratista.
l) El contratista deberá suministrar y mantener los recursos necesarios en caso de emergencias (Sin costo para el hospital), así como adherirse a la Brigada de emergencias del Hospital.
m) De igual forma el contratista deberá contar con un gestor autorizado para el aprovechamiento de los residuos orgánicos que sean tratados para compostaje.
n) Contar con gestor externo para disposición final de aceites el cual este autorizado por la secretaria distrital de ambiente.
o) Capitación mensual del manejo, segregación y uso de EPPS para manejo de residuos y ruta sanitaria.
p) Deberá contar con proveedor de bolsas de calibre 1.6, presentando ficha técnica de las mismas, de acuerdo al código de colores establecidos en el hospital.

Esta información será suministrada al supervisor delegado, en medio físico y magnético.

4.11. PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

El contratista, se compromete a que todas las personas a su cargo que realicen actividades de manipulación de alimentos en las diferentes etapas del proceso (alistamiento, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y distribución) tengan una capacitación continua en buenas prácticas de manufactura, educación sanitaria, certificado de manipulador de alimentos y valoración médica que certifique que es apto para tal fin. Estos requisitos y el cronograma de capacitación se verificarán durante la ejecución del contrato.

El contratista, presentará el Programa de capacitación continuada con medición de adherencia para manipuladores de alimentos en físico, junto con el cronograma mensual correspondiente de las capacitaciones que se llevarán a cabo con el personal de la firma.

Esta información será suministrada al supervisor delegado, en medio físico y magnético.

4.12. PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

El contratista deberá contar con la certificación de la ARL - Administradora de Riesgos Laborales de la implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo mayor al 80% de acuerdo a los lineamientos de Resolución No. 0312 de 2019 "*por la cual se definen estándares mínimos de gestión de la seguridad y salud e el trabajo SG-SST"* y certificación donde conste el nivel de riesgo de la empresa.

El contratista deberá contar con los protocolos y manuales en cuanto a bioseguridad y gestión de riesgo (el contratista deberá contar con un grupo de brigadistas mínimo del 10% del personal contratado).
El contratista deberá cumplir con toda la normatividad relacionada con seguridad y salud en el trabajo vigente y aplicable.

El contratista deberá hacer entrega de los siguientes documentos una vez adjudicado el contrato en un término no mayor de 30 días calendario:

a) Resolución de autorización para laborar horas extras vigente.
b) Certificados de aptitud de acuerdo a la labor a realizar, emitido por la IPS autorizada que práctico las evaluaciones médicas ocupacionales, certificados de manipulación de alimentos vigentes y carnets de vacunación Hepatitis A Hepatitis B, Tétano y Covid-19. para personal manipulador de alimentos y para el personal administrativo se solicita Hepatitis B y Covid-19.
c) Registro escrito de capacitación al inicio del contrato de inducción y divulgación de los riesgos potenciales que presenta su propia actividad económica o aquellos relacionados con el funcionamiento o instalaciones del HOSPITAL MILITAR CENTRAL.
d) Plan de Gestión del riesgo (procedimiento operativo normalizado (PONE) inmediatas del contratista frente a eventos adversos como incendios, sismos, escape de vapor, inundaciones, cortos circuitos, explosiones, derrame de materiales peligrosos entre otros acorde a las directrices del hospital.)
e) Carta de compromiso de cumplimiento con las normas de seguridad y salud en el trabajo:
    - Informar al responsable del contrato por parte del HOSPITAL MILITAR CENTRAL DE BOGOTÁ, cualquier actividad de alto riesgo que no cuente con las condiciones de seguridad necesarias para realizarla.
    - Informar semestralmente acerca de los accidentes de trabajo ocurridos y enfermedades laborales generadas, durante el periodo de vigencia del contrato y planes de intervención de acuerdo a la investigación, para que el HOSPITAL MILITAR CENTRAL ejerza las acciones de prevención y control que estén bajo su responsabilidad.

- Usar los Elementos de Protección Personal EPP, necesarios de acuerdo a los riesgos identificados y la labor a realizar.
- Garantizar el orden y la limpieza de los puestos o áreas de trabajo.
- Entregar al personal a su cargo, carnet de la empresa y ARL, la dotación y los elementos de protección personal necesarios, de acuerdo a los riesgos de la labor a realizar.
    - En caso de ejecutar actividades de alto riesgo (trabajo en alturas y trabajos con riesgo eléctrico) deberá permanecer en las instalaciones del HOSPITAL MILITAR CENTRAL, por parte del contratista: un encargado de seguridad y salud en el trabajo y específicamente para los trabajos en alturas un coordinador de trabajo en alturas y diligenciamiento de los permisos de trabajo para las actividades de alto riesgo (trabajo en alturas y trabajos con riesgo eléctrico)
- Participar en las capacitaciones de Seguridad y Salud en el trabajo: Plan de emergencias, higiene y seguridad industrial y medicina preventiva
- Contar con los elementos para la atención de las emergencias de las áreas de trabajo (férula espinal larga, botiquín, extintores de acuerdo a los riesgos presentes en las áreas de trabajo, con sus respectivos revisión y mantenimiento vigentes durante la ejecución del contrato).
- Participar de la auditoria anual al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo correspondiente al Plan Básico Legal.

Esta información será suministrada al supervisor delegado, en medio físico y magnético.

4.13. MANUAL DE FUNCIONES

El contratista, presentará documento en el cual se compromete a que una vez sea adjudicado el presente proceso contractual, presentará en un término no mayor a 30 días, el Manual de Funciones de todo el Personal tanto profesional, administrativo y operativo, para el cumplimiento del contrato especificando educación, formación y experiencia y teniendo en cuenta lo señalado en el ítem plan de personal sugerido para pacientes y plan de personal para servicio en comedor.

Esta información será suministrada al supervisor delegado, en medio magnético.

4.14. MANUAL DE PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS

El contratista una vez se perfeccione el contrato, presentara en un plazo no mayor a 30 días, el Manual de Procesos y Procedimientos el cual debe contener las especificaciones establecidas acorde a lo establecido con las buenas prácticas de manufacturas, establecidas en la Resolución No. 2674 del 22 de julio de 2013 "*Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones*", la legislación sanitaria vigente, debe contener las especificaciones establecida para:

a) Adquisición de materia prima.
b) Almacenamiento.
c) Producción.
d) Conservación.
e) Distribución y transporte de alimentos y dietas pacientes.

f) Programa de auditoría de calidad a proveedores.
g) Mecanismo de control y monitoreo de cada proceso.
h) Trazabilidad de materias primas y productos terminados.

Esta información será suministrada al supervisor delegado, en medio físico y magnético.

4.15. PLANES DE CONTINGENCIA

El contratista, en un término no mayor a treinta (30) días, presentara los PLANES DE CONTINGENCIA, para ser puestos en marcha bajo su responsabilidad y sin costo para el Hospital. Debe especificar los pasos a seguir para asegurar el suministro de la alimentación a los pacientes y Médicos Internos y residentes del Hospital Militar Central en caso de que se presente los siguientes eventos:

a) Paro de trabajadores del contratista.
b) Escasez de materia prima o de mano de obra.
c) Evacuación de las instalaciones en caso de emergencia.
d) Daños en la infraestructura interna de las instalaciones del área de producción de alimentos del hospital.
e) Daños o emergencias presentadas en la planta externa de alistamiento de materia prima del contratista.

Para garantizar la puesta en marcha de los planes de contingencia en los últimos tres eventos mencionados anteriormente, el contratista deberá acreditar que cuenta con planta alterna contemplada de acuerdo a especificaciones de personal.

Esta información será suministrada al supervisor delegado, en medio físico y magnético.

4.16. RESPONSABILIDAD CON SUS EMPLEADOS

El contratista, debe acatar las siguientes observaciones:

a) El contratista se compromete a asumir la responsabilidad como ÚNICO EMPLEADOR DE SUS TRABAJADORES y por lo tanto el personal estará bajo su directa y total responsabilidad exonerando al Hospital Militar Central de cualquier obligación de carácter laboral o de salud con sus trabajadores, garantiza que cumplirá con lo referente a sueldos, parafiscales, afiliaciones de salud y demás ordenados por ley, copia de lo cual presentará al supervisor del contrato, para la respectiva certificación de cumplimiento.
b) El contratista suministrará las escarapelas de identificación personal responsabilizándose de la autorización de su personal para el ingreso a las Instalaciones del Hospital Militar Central. La escarapela debe contener Logotipo de la Empresa, nombre del empleado y vigencia del contrato, su uso es obligatorio para todos los trabajadores los cuales se deben portar en lugar visible al ingreso a la Institución.
c) El contratista se compromete a dotar a sus empleados con UNIFORMES (marcado con el nombre en un lugar visible) Y CALZADO en las cantidades establecidas por Ley y velará por la correcta presentación y oportuna utilización de los mismos, incluyendo gorro, tapabocas (y tapabocas de

alta efectividad N-95 en las áreas que se requiera el uso), guantes desechables.

d) Para el personal operativo o auxiliares de producción del servicio de alimentos, incluido el chef, debe dotar de indumentaria de uso exclusivo para la manipulación de alimentos, la cual debe ser uniforme preferiblemente de color claro, cómodo, ligeramente amplio no ajustado al cuerpo para el manipulador, con cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo, el calzado debe ser cerrado, de material resistente e impermeable, que sea fácil de limpiar y desinfectar, con una suela antideslizante, se exige mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo; se debe usar mascarilla.
e) El contratista se compromete a contratar empleados a quienes se les exigirán valores como el respeto, honestidad, responsabilidad, comportamiento, disciplina y excelente atención al usuario, será responsable del ingreso de las personas bajo su mando a la Institución, teniendo en cuenta que gran parte de los usuarios del mismo, hacen parte del subsistema de salud de las Fuerzas Militares.
f) Así mismo se aclara que con la simple presentación de la propuesta el contratista se compromete a que el personal a su cargo cumpla con los requisitos mínimos solicitados por la secretaria de salud en relación de BPM y normas HACCP (sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son significativos para la inocuidad de los alimentos).
g) El contratista se compromete a mantener actualizados los esquemas de vacunación contra tétanos y hepatitis B y los demás requeridos por las autoridades competentes de acuerdo a las actividades a realizar por el personal. Certificar niveles de titulación de anticuerpos HB posterior a la terminación del esquema de vacunación a todos los operarios que ejecuten el contrato. El contratista se compromete cumplir con la realización de los exámenes medico ocupacionales (ingreso y periódicos) exámenes de manipulación de alimentos semestralmente, exámenes bacteriológicos de frotis nasofaríngeo y de uñas, coproparasitológico, serología. Todos los resultados serán remitidos al Área de Epidemiología por intermedio del supervisor delegado.

5. ARRIENDO DE INSTALACIONES Y PAGO DE SERVICIOS PUBLICOS

Una vez verificado el contrato de arrendamiento 454-2022 suscrito con la UT NUTRIR INSTITUCIONAL se estableció en la CLÁUSULA SEGUNDA. – VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO, de la siguiente manera:

CLÁUSULA SEGUNDA. – VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO: el valor total estimado del contrato de arrendamiento es por la suma de **MIL OCHOCIENTOS CUARENTA MILLONES TREINTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS DIECIOCHO PESOS ($1.840.034.218)** discriminados así:

VIGENCIA	VALOR MENSUAL CANON DE ARRENDAMIENTO	MESES	VALOR TOTAL PROYECTADO
2023 (Enero a Junio)	46.380.675	6	278.284.050
2023 (Julio a Diciembre)	42.209.464	6	253.256.784

2024	42.209.464	12	506.513.568
2025	42.209.464	12	506.513.568
2026 (Enero a Julio)	42.209.464	7	295.466.248
VALOR TOTAL ESTIMADO			**1.840.034.218**

NOTA: Los valores correspondientes al canon de arrendamiento y servicios públicos mensuales durante las vigencias 2024, 2025 y 2026, se ajustarán automáticamente en cada vigencia conforme al incremento del IPC reportado por el DANE.

Fuente: CLAUSULAS DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 454-2022

Teniendo en cuenta la nota establecida en la cláusula segunda del contrato de arrendamiento 454-2022, el comité económico actualizó los valores mensuales del canon de arrendamiento para la vigencia 2024 y 2025, con el fin de establecer el valor de la presente contratación, así:

VIGENCIA	VALOR MENSUAL CANON DE ARRENDAMIENTO	IPC	VALOR IPC	VALOR MENSUAL CANON DE ARRENDAMIENTO + IPC
2024	42.209.464	9,28%	3.917.038	46.126.502
2025	46.126.502	5,20%	2.398.578	48.525.080

Por lo antes expuesto, la Entidad establece el valor mensual del canon de arrendamiento para la vigencia 2025 por un valor de CUARENTA Y SEIS MILLONES CIENTO VEINTISÉIS MIL QUINIENTOS ($46.126.502).

Teniendo en cuenta el plazo de ejecución del presente proceso, es decir, de cuatro meses, el valor total del canon de arrendamiento corresponde a la suma CIENTO NOVENTA Y CUATRO MILLONES CIEN MIL TRESCIENTOS VEINTIDÓS PESOS ($194.100.322), discriminados así:

VALOR MENSUAL CANON DE ARRENDAMIENTO	MESES	VALOR TOTAL PROYECTADO
48.525.080	4	194.100.322

6. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS

El presente proceso de contratación se enmarca dentro de la modalidad de Contratación Directa, de acuerdo a lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.4.2 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 y literal a) del numeral 4° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007.

En consecuencia, la causal invocada para adelantar el presente proceso es la contemplada en el literal a) del numeral 4° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007.

Asimismo, el artículo 2.2.1.2.1.4.2 del Decreto 1082 de 2015 señala:

> "Si la causal de contratación directa es la urgencia manifiesta, el acto administrativo que la declare hará las veces del acto administrativo de justificación, y en este caso la Entidad Estatal no está obligada a elaborar estudios y documentos previos."

El presente proceso de Contratación Directa se adelanta, por cuanto el HOSPITAL MILITAR CENTRAL declaro la terminación unilateral del Contrato de Prestación de Servicios N°383-2022, mediante Acto Administrativo N°0040 de fecha 31 de enero de 2025; teniendo en cuenta el fallecimiento de uno de los integrantes de la UNION TEMPORAL UT NUTRIR INSTITUCIONAL (el señor FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO identificado con C.C 5.913.405, el cual tenía una participación el 55%), integrantes que conformaban la UT NUTRIR INSTITUCIONAL identificada con NIT.901.665.289-3, conformada por SARUPETROL SAS identificada con Nit.900.322.842-1, representada legalmente por Uriel Barragán Alarcón identificado con C.C No 6.033.802, con participación el 45% y FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO identificado con C.C 5.913.405 con participación el 55%, con plazo de ejecución hasta el 31 de julio de 2026.

Por consiguiente, la UT NUTRIR INSTITUCIONAL identificada con NIT.901.665.289-3, no tiene la potestad de tomar decisiones, solo queda conformando la Unión Temporal la sociedad SARUPETROL SAS, por lo cual, la Unión Temporal queda disuelta, ya que una sociedad independiente no puede ser la que conforme integralmente la Unión Temporal, por cuanto se desdibuja

la esencia de la figura de Unión Temporal y evidentemente esta pierde su capacidad jurídica, no siendo viable seguir adelante con la ejecución del contrato.

En este orden de ideas el HOSPITAL MILITAR CENTRAL se encuentra ante el hecho asociado al fallecimiento de uno de los integrantes de la unión temporal y disuelve la unión temporal asociándose a la falta de capacidad de la misma para continuar con la ejecución del contrato y de responder por cumplimiento de la propuesta.

Por lo anterior el Hospital Militar Central, con el fin de no generar traumatismo que podría poner en riesgo el derecho a la salud de los pacientes y cubrir la necesidad respecto al suministro de alimentación para pacientes hospitalizados, médicos residentes e internos del Hospital Militar Central, ya que su terminación inmediata generaría un traumatismo que podría poner en riesgo el derecho a la salud de los pacientes.

Acorde con lo anterior, el HOSPITAL MILITAR CENTRAL con el fin de continuar con la prestación del servicio de alimentación declaró mediante Resolución N°0048 de fecha 31 de enero de 2025 la URGENCIA MANIFIESTA.

Que dentro de las modalidades de contratación la más expedita es la Contratación Directa que está sometida al principio de planeación lo que impone la realización de los estudios previos que aseguran que no se le empleen como una modalidad improvista e irreflexiva, que de conformidad con lo estipulado por el literal a) del numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, una de las causales de procedencia de la Contratación Directa es la URGENCIA MANIFIESTA.

Que, la Urgencia Manifiesta procede en aquellos casos en los cuales se presente la necesidad urgente de remediar o prevenir perjuicios presentes o inminentes, ya sean causados por estados de excepción, la interrupción de los servicios públicos, situaciones de calamidad, hechos de fuerza mayor, desastres o cualquier otra circunstancia similar que requiera una solución inmediata. En tales situaciones, se considera inconveniente la aplicación del proceso licitatorio ordinario establecido en el estatuto contractual, dada la urgencia y la imposibilidad de esperar a que dicho proceso se desarrolle bajo los plazos habituales.

Que, la urgencia manifiesta en el régimen colombiano de la contratación estatal es una excepción legal al deber de selección de contratistas a través del mecanismo de la licitación pública, incorporándolo como una modalidad de contratación directa que obedece a hechos taxativos, según lo establecido en el artículo 42 de la Ley 80 de 1993, que indica:

"ARTÍCULO 42. DE LA URGENCIA MANIFIESTA. Existe urgencia manifiesta cuando la continuidad del servicio exige el suministro de bienes, o la prestación de servicios, o la ejecución de obras en el inmediato futuro; cuando se presenten situaciones relacionadas con los estados de excepción;

cuando se trate de conjurar situaciones excepcionales relacionadas con hechos de calamidad o constitutivos de fuerza mayor o desastre que demanden actuaciones inmediatas y, en general, cuando se trate de situaciones similares que imposibiliten acudir a los procedimientos de selección o concurso públicos.

La urgencia manifiesta se declarará mediante acto administrativo motivado.

PARAGRAFO. Con el fin de atender las necesidades y los gastos propios de la urgencia manifiesta, se podrán hacer los traslados presupuestales internos que se requieran dentro del presupuesto del organismo o entidad estatal correspondiente".

Que, la Sala de lo Contencioso Administrativo, Sección Tercera Subsección C del Consejo de Estado, en sentencia del siete (07) de febrero de dos mil once (2011), Radicación número: 11001-03-26-000-2007-00055-00(34425), ha señalado: "*En este orden de ideas, procede en aquellos eventos en los cuales puede suscitarse la necesidad de remediar o evitar males presentes o futuros pero inminentes, provocados bien sea en virtud de los estados de excepción, o por la paralización de los servicios públicos, o provenientes de situaciones de calamidad o hechos constitutivos de fuerza mayor o desastres, o cualquier otra circunstancia similar que tampoco dé espera en su solución, de tal manera que resulte inconveniente el trámite del proceso licitatorio de selección de contratistas reglado en el estatuto contractual, por cuanto implica el agotamiento de una serie de etapas que se toman su tiempo y hacen más o menos largo el lapso para adjudicar el respectivo contrato, circunstancia que, frente a una situación de urgencia obviamente resulta entorpecedora, porque la solución en estas condiciones, puede llegar tardíamente, cuando ya se haya producido o agravado el daño*"Que el inciso primero del artículo 43 de la Ley 80 de 1993 establece el control de la contratación por urgencia manifiesta, asi: *"Inmediatamente después de celebrados los contratos originados en la urgencia manifiesta, éstos y el acto administrativo que la declaró, junto con el expediente contentivo de los antecedentes administrativos, de la actuación y de las pruebas de los hechos, se enviará al funcionario u organismo que ejerzael control fiscal en la respectiva entidad, el cual deberá pronunciarse dentro de los dos (2) meses siguientes sobre los hechos y circunstancias que determinaron tal declaración*."

Que en reciente jurisprudencia el máximo tribunal de lo contencioso administrativo, reiteró la finalidad de la urgencia manifiesta, en los siguientes términos:

"*(...) En el marco de la Ley 80 de 1993, la urgencia manifiesta es una modalidad de contratación directa diseñada para enfrentar situaciones de crisis -enunciadas en su artículo 42- que imposibiliten acudir a los procedimientos de selección, pues la Administración no cuenta con el plazo que exige un procedimiento ordinario de escogencia de contratistas. La*

urgencia manifiesta está concebida, pues, para eventos que exigen una respuesta ágil e inmediata de la Administración. Este mecanismo excepcional busca otorgarle instrumentos efectivos a las entidades estatales para celebrar los contratos necesarios, con el fin de enfrentar situaciones de crisis, cuando no sea posible acudir a las modalidades ordinarias de selección de contratistas.

Como acudir al trámite usual reglado en el estatuto contractual implicaría el agotamiento de una serie de etapas que demandarían un tiempo más o menos largo para adjudicar, es preciso dotar a la administración de un medio que no entorpezca la obtención de soluciones eficaces. De lo contrario, la solución podría llegar tardiamente. En los eventos enunciados en su artículo 42, la ley exige que la urgencia manifiesta se declare mediante un acto administrativo motivado, que enuncie las razones de mérito o conveniencia que tuvo en cuenta el funcionario respectivo para acudir a esta figura de excepción

El articulo 43 prescribe que inmediatamente después de celebrados los contratos originados en la urgencia manifiesta, estos y el acto administrativo que la declaró, junto con el expediente contentivo de antecedentes de la actuación y de las pruebas de los hechos, se enviará al funcionario u organismo que ejerza control fiscal en la respectiva entidad, el cual deberá pronunciarse dentro de los dos meses siguientes sobre los hechos y circunstancias que determinaron la declaración(...)" (Consejo de Estado, Sala de lo Contencioso Administrativo - Sala Especial de Decisión 26. Sentencia del 18 de diciembre,de 2020. Consejero ponente: Guillermo Sánchez Luque. Radicación: 11001-03-15-000-2020-02512-00)

Que, de acuerdo al decreto 1082 de 2015: *Declaración de urgencia manifiesta.* Si la causal de contratación directa es la urgencia manifiesta, el acto administrativo que la declare hará las veces del acto administrativo de justificación, y en este caso la Entidad Estatal no está obligada a elaborar estudios y documentos previos.

Acorde con lo anterior, la contratación que deviene de la declaratoria de urgencia manifiesta no obliga a elaborar estudios y documentos previos, sin embargo, amerita éticamente y bajo el concepto de buenas prácticas en la contratación, la realización de un estudio de necesidad y justificación de las causales, que en el caso concreto son i) cuando se trate de conjurar situaciones excepcionales relacionadas con hechos de calamidad o constitutivos de fuerza mayor y, ii) cuando se trate de situaciones similares que imposibiliten acudir a los procedimientos de selección o concurso públicos para garantizar la prestación de los servicios de "*SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL*", en forma oportuna e idónea.

Que el artículo 64 del Código Civil -subrogado por el artículo 1 de la Ley 95 de 1890- preceptúa que "*[se llama fuerza mayor o caso fortuito el imprevisto a que no es posible resistir, como un naufragio, un terremoto, el*

apresamiento de enemigos, los actos de autoridad ejercidos por un funcionario público, etc.".

Que, al decir del Consejo de Estado, Sentencia 03883 de 2019, la citada disposición hace referencia expresa a los actos de autoridad pública como constitutivos de fuerza mayor, siempre que cumplan con los demás requisitos para su configuración, esto es, que el suceso sea externo a la voluntad o al dominio de la persona, que sea imprevisible e irresistible.

Que debe garantizarse la continuidad del servicio público de "*SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL* ", en garantía del principio de prevalencia del interés general y de los derechos fundamentales a la salud, a la dignidad humana, entre otros, por lo cual aplica la figura de la declaratoria de urgencia manifiesta.

Que bajo los parámetros del artículo 42 de la Ley 80 de 1993, se advierte la necesidad de hacer uso de la causal de contratación directa "urgencia manifiesta" en razón a las circunstancias excepcionales y apremiantes que exigen respuestas inmediatas del Hospital Militar Central y con ello conjurar las afectaciones presentadas con ocasión a la terminación unilateral del contrato 383-2022 y que no pueden esperar a que se surtan los procedimientos de selección contractuales pertinentes, pues los tiempos para atender las dicha situación son perentorios e improrrogables.

Que declarada la urgencia manifiesta que nos ocupa, se ordenará celebrar el contrato de manera directa, salvaguardando el deber de selección objetiva, por el tiempo prudencial de celebración del nuevo proceso de contratación ordinario y de la implementación del contrato que se adjudique, para garantizar la prestación del servicio de "*SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL* ", que resulte necesario e impostergable.

Que dicho tiempo prudencial de cuatro (4) meses, está conformado por el tiempo aproximado que pueda transcurrir en la celebración del nuevo proceso contractual para adjudicar de fondo el suministro de alimentación del Hospital.

Por otra parte, en materia de contratación Estatal, el Hospital Militar Central deberá dar aplicación a la Ley 80 de 1993, teniendo en cuenta los siguientes aspectos.

Artículo 1º.

> *Del objeto. La presente Ley tiene por objeto disponer las reglas y principios que rigen los contratos de las entidades estatales.*

Artículo 3º.

> *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.

*Los particulares, por su parte, tendrán en cuenta al celebrar y ejecutar contratos con las entidades estatales que, además de la obtención de utilidades cuya protección garantiza el Estado, colaboran con ellas en el logro de sus fines y cumplen una función social que, como tal, implica obligaciones***.**

Artículo 23º.

De los Principios de las Actuaciones Contractuales de las Entidades Estatales. Las actuaciones de quienes intervengan en la contratación estatal se desarrollarán con arreglo a los principios de transparencia, economía y responsabilidad y de conformidad con los postulados que rigen la función administrativa. Igualmente, se aplicarán en las mismas las normas que regulan la conducta de los servidores públicos, las reglas de interpretación de la contratación, los principios generales del derecho y los particulares del derecho administrativo.

Artículo 32.

De los Contratos Estatales. Son contratos estatales todos los actos jurídicos generadores de obligaciones que celebren las entidades a que se refiere el presente estatuto, previstos en el derecho privado o en disposiciones especiales, o derivados del ejercicio de la autonomía de la voluntad, así como los que, a título enunciativo, se definen a continuación.

Artículo 40º.

Del Contenido del Contrato Estatal. Las estipulaciones de los contratos serán las que, de acuerdo con las normas civiles, comerciales y las previstas en esta Ley, correspondan a su esencia y naturaleza.

Las entidades podrán celebrar los contratos y acuerdos que permitan la autonomía de la voluntad y requieran el cumplimiento de los fines estatales.

En los contratos que celebren las entidades estatales podrán incluirse las modalidades, condiciones y, en general, las cláusulas o estipulaciones que las partes consideren necesarias y convenientes, siempre que no sean contrarias a la Constitución, la ley, el orden público y a los principios y finalidades de esta Ley y a los de la buena administración (…).

Con lo expuesto anteriormente, se evidencia que el fin de la contratación es asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado, es decir, el objetivo primordial de las entidades estatales debe encaminarse a la solución de las necesidades.

6.1 NORMATIVIDAD APLICABLE

- Constitución Política de la República de Colombia.
- Ley 352 de enero 17 de 1997 "Por la cual se reestructura el Sistema de Salud de las Fuerzas Militares y de policía Nacional".
- Ley 57 de 1887 "Código Civil".
- Ley 1564 de 2012 "Código General del Proceso".
- Decreto 410 de 1971 "Código de Comercio".
- Ley 1437 de 2011 "Código de Procedimiento administrativo y de lo Contencioso Administrativo".
- Ley 100 de 1993 "Por la cual se crea el Sistema de Seguridad Social Integral y se dictan otras disposiciones"
- Ley 80 de 1993 "Por la cual se expide el Estatuto de la Contratación de la Administración Pública".
- La 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 Público*s".
- Ley 1474 de 2011 "por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública".
- Ley 1712 de 2014 – Ley de Transparencia y del Derecho de Acceso a la Información Pública Nacional
- 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".
- Ley 828 de 2003 "Por la cual se expiden normas para el Control a la evasión del Sistema de Seguridad Social".
- Decreto 1082 de 2015 "*Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional*"
- Decreto No. 1621 de 2024 del 30 de diciembre de 2024" *Por el cual se liquida el Presupuesto General de la Nación para la vigencia fiscal de 2025"*
- Manual de Contratación, Supervisión e Interventoría del Hospital Militar Central- Código GA-GECO-MN-01 VERSIÒN No. 07
- Demás normas concordantes o modifiquen, adicionen o reglamenten las anteriores

Por otra parte, el presente proceso se realiza en atención a la normatividad interna aplicable la cual se relaciona a continuación:

- Resolución Interna N°0002 de fecha 02 de enero de 2025, "*Por la cual se precisan las cuantías para la vigencia 2025, en Materia de Contratación Estatal para el Hospital Militar Central*", así:

ORDENADOR DEL GASTO	DESDE	HASTA
MAYOR CUANTÍA	450.01 S.M.M.L.V	EN ADELANTE

	$640.575.001,00	
MENOR CUANTÍA	45 S.M.M.L.V $64.057.501,00	450 S.M.M.L.V $640.575.000,00
MÍNIMA CUANTÍA	**$0**	**45 S.M.M.L.V** **$64.057.500,00**

- Resolución Interna Nº1296 del 10 de septiembre de 2024 "*Por medio de la cual se hacen unas delegaciones y se dictan otras disposiciones*" la cual indica en su numeral 1 del literal A del Artículo 3o, lo siguiente:

"La función relacionada con la ordenación del gasto para la aceptación de ofertas, adjudicación, celebración, suscripción, modificación, prórroga, adición, suspensión, reinicio, terminación y liquidación de los contratos, producto de los distintos procesos de selección; además de todos los actos inherentes a la actividad precontractual, contractual y pos contractual, de las diferentes modalidades de contratación establecidas en la Ley 80 de 1993, Ley 1082 de 2015, Ley 1150 de 2007 y Ley 142 de 1994 o en la norma que las sustituya, modifique y/o regule; como también la celebración de Contratos interadministrativos contemplados en las referidas normas."

7. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO

El presupuesto oficial para el presente proceso es hasta por la suma de **TRES MIL MILLONES DE PESOS ($3.000.000.000) M/CTE INCLUIDO IVA** incluido IVA (Si Aplica), valor que incluye todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del contrato

El anterior presupuesto se encuentra respaldado con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal SIIF No. 134025 de fecha 31 de enero de 2025, Posición de Catálogo de Gasto A-05-01-02-006-003, recurso 20 por concepto de ALOJAMIENTO SERVICIO DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS, por valor de TRES MIL MILLONES DE PESOS M/CTE ($3.000.000.000,00), expedido por la jefe del Área de Presupuesto.

SIIF Nación — Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.

Usuario Solicitante: MHbenitez LUZ BETTY BENITEZ CELY
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 15-19-00 HOSPITAL MILITAR
Fecha y Hora Sistema: 31/01/2025 12:00:00 p. m.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

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

Numero:	134025	Fecha Registro:	2025-01-31	Unidad / Subunidad ejecutora:	15-19-00 HOSPITAL MILITAR				
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado		Tipo:	Gasto		Uso Caja Menor	Ninguno
Valor Inicial:	3.000.000.000,00	Valor Total Operaciones:	0,00	Valor Actual.:	3.000.000.000,00	Saldo x Comprometer:	3.000.000.000,00	Vr. Bloqueado	0,00

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS			
Número:	135525	Fecha Registro:	2025-01-31	Número:		Modalidad de contratación:	Tipo de contrato:

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO ECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
001 SUBDIRECTOR ADMINISTRATIVO	A-05-01-02-006-003 ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS	Propios	20	CSF						
					Total:	3.000.000.000,00	0,00	3.000.000.000,00	3.000.000.000,00	0,00

Objeto:	URGENCIA MANIFIESTA PARA CONTRATAR SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA APCIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOMILPARA LOS MESES DE FEBRERO,MARZO,ABRILYMAYODEL2025 CPA 355 DG 1340

Unidad Financiera
JUSD.MARTHA JEANETH VARGAS VELOSA
JEFE UNIDAD FINANCIERA-AREA PRESUPUESTO

El contratista deberá responder por el pago de los impuestos, tasas y similares que cause la suscripción y legalización del contrato, entre ellos:

- Retefuente
- Reteica
- Reteiva (Si Aplica)

Nota 1: Se aclara que en todo caso la carga Impositiva se aplicara de acuerdo con el perfil tributario del adjudicatario y conforme al Estatuto Tributario Vigente. **Nota 2**. La entidad se reserva el derecho de liberar el saldo del valor del contrato que no sea ejecutado durante su vigencia.

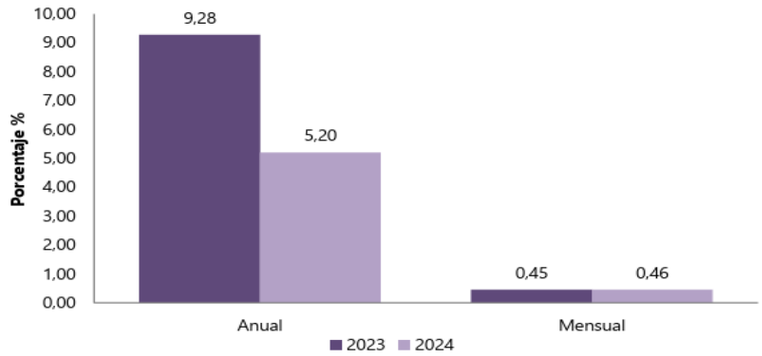
6.1 ANÁLISIS DEL SECTOR – ESTUDIO DEL MERCADO

6.1.1 ANÁLISIS DEL SECTOR

El Hospital Militar Central como entidad jurídica, con autonomía administrativa y financiera, adscrita al Ministerio de Defensa Nacional adelanta la adquisición de bienes y servicios en aras de cumplir con los fines de la contratación estatal y del Estado Colombiano tal como lo establece la Ley 80 de 1993, por lo anterior y tal como fue justificado en los fundamentos jurídicos del presente documento sobre la modalidad de contratación directa, se realiza el siguiente estudio del sector:

Índice de Precios al Consumidor (IPC) Diciembre 2024

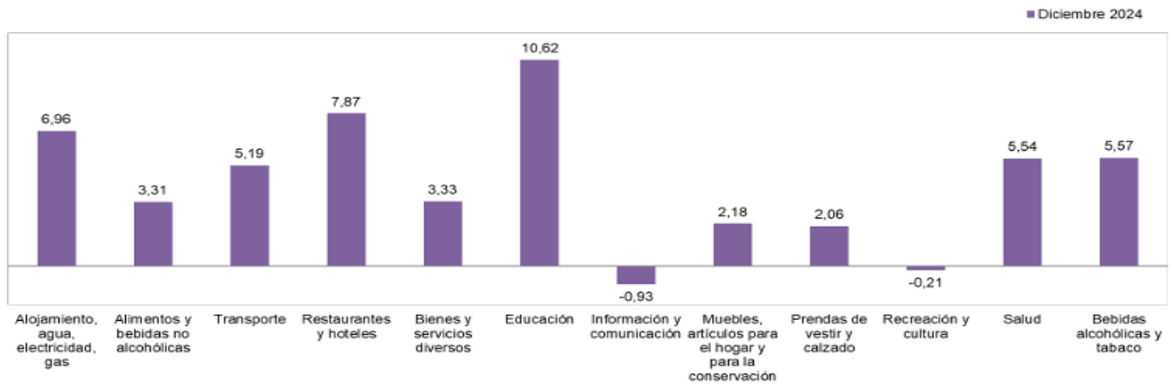
Gráfico 1. IPC Variaciones
Total Nacional
Diciembre 2023 - 2024



Fuente: DANE, IPC.

En el mes de diciembre de 2024, el IPC registró una variación de 5,20% en comparación con diciembre de 2023. En el último año, las divisiones Educación (10,62%), Restaurantes y hoteles (7,87%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (6,96%), Bebidas alcohólicas y tabaco (5,57%) y por último, Salud (5,54%) se ubicaron por encima del promedio nacional (5,20%). Entre tanto, las divisiones Transporte (5,19%), Bienes y servicios diversos (3,33%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (3,31%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (2,18%), Prendas de vestir y calzado (2,06%), Recreación y cultura (-0,21%) y por último, Información y comunicación (-0,93%) se ubicaron por debajo del promedio nacional.

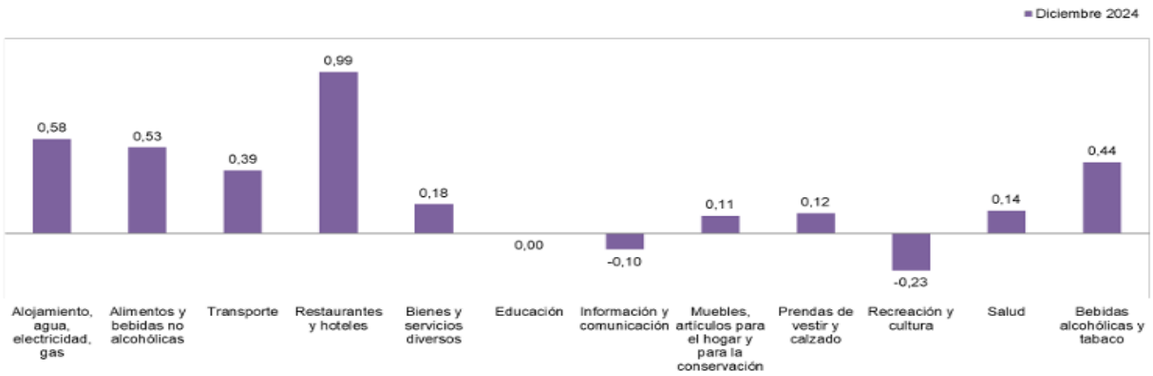
Variación anual del Índice de Precios al Consumidor (IPC)
Por divisiones de gasto
2024 (diciembre)



Fuente: DANE, IPC
Nota: el orden de los grupos responde a su ponderación dentro de la canasta del IPC (izq – der).

El comportamiento mensual del IPC total en diciembre de 2024 (0,46%) se explicó principalmente por la variación mensual de las divisiones Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles y Restaurantes y hoteles. Las mayores variaciones se presentaron en las divisiones Restaurantes y hoteles (0,99%) y Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,58%).

Variación mensual del Índice de Precios al Consumidor (IPC)
Por Divisiones
2024 (diciembre)



Fuente: DANE, IPC
Nota: el orden de las divisiones responde a su ponderación dentro de la canasta del IPC (izq – der).

Por otro lado, en la vigencia 2024, el sector de alimentos y bebidas en Colombia experimentó diversas dinámicas que reflejan tanto desafíos como oportunidades:

Producción de café: Colombia proyectó cerrar el año con una producción de 13,6 millones de sacos de café, lo que representa un incremento del 20% en comparación con los 11,3 millones de sacos producidos en 2023. Este aumento se atribuye a una mayor resistencia de las plantaciones frente al cambio climático y las plagas. Se espera que la cosecha alcance un valor superior a 14 billones de pesos, superando los 11,1 billones del año anterior.

Exportaciones agropecuarias: En septiembre de 2024, las exportaciones de productos agropecuarios, alimentos y bebidas ascendieron a 954,4 millones de dólares FOB, reflejando un crecimiento del 24,5% respecto al mismo mes de 2023. Este incremento se explica principalmente por las ventas de café (21,4%) y bananas (57,7%).

Industria de bebidas: Impulsada por una ola de calor sin precedentes, la industria de bebidas mostró un crecimiento significativo en 2024. Las bebidas representaron el 55% del total de la industria de productos de consumo masivo en Colombia y contribuyeron al 69% del crecimiento del sector. La cerveza se destacó como la bebida preferida por los colombianos, representando el 37% del consumo total de bebidas.

Comercio electrónico de alimentos: El comercio electrónico de alimentos experimentó un crecimiento notable del 15,5% en 2024. Productos como quesos, bebidas gaseosas y aperitivos lideraron las preferencias de los consumidores en línea, reflejando un cambio en los hábitos de compra hacia plataformas digitales.

De igual forma, se consultó la variación mensual del IPC según clases de relevancia, donde se evidencia los alimentos para consumo dentro del hogar entre enero de 2022 a diciembre 2024, así:



Fuente: https://www.dane.gov.co/files/operaciones/IPC/dic2024/press-IPC-dic2024.pdf

Por otro lado, los alimentos que más subieron de precio durante la vigencia de 2024 son:

- Chocolate y productos a base de chocolate: Incremento del 61,58%.
- Frutas frescas: Aumento significativo en productos como la naranja, con un 17,93%.
- Hortalizas y legumbres frescas: Productos como la zanahoria presentaron incrementos del 17,93%.
- Refrescos en polvo, té e infusiones: Incrementos notables en sus precios.
- Dulces variados (confites, caramelos, bombones, chocolatinas): Aumentos en sus costos.
- Tomate de árbol: Incremento del 7,25%.
- Helados: Aumento del 1,96%.
- Plátanos: Incremento del 1,77%.
- Café: Aumento en los precios debido a factores climáticos que afectaron la producción.
- Carne de res: Incremento percibido por los consumidores en un 49%.

Producto Interno Bruto (PIB) III trimestre 2024 preliminar

En el tercer trimestre de 2024pr, el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 2,0% respecto al mismo periodo de 2023pr Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

• Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 10,7% (contribuye 1,1 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 14,1% (contribuye 0,5 puntos porcentuales a la variación anual).
• Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de

servicios sociales crece 2,1% (contribuye 0,3 puntos porcentuales a la variación anual).

En lo corrido del año 2024pr, respecto al mismo periodo del año anterior, el Producto Interno Bruto presenta un crecimiento de 1,6%. Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

• Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 8,9% (contribuye 0,9 puntos porcentuales a la variación anual).
• Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 4,2% (contribuye 0,7 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 9,8% (contribuye 0,4 puntos porcentuales a la variación anual).

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 0,2%. Cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

• 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 3,6%.
• Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 2,5%.
• Actividades financieras y de seguros crece 1,5%.

Tabla 1. Valor agregado por actividad económica
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Tercer trimestre 2024pr

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Año corrido	Trimestral
	2024pr-III / 2023pr-III	2024pr / 2023pr	2024pr-III / 2024pr-II
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	10,7	8,9	2,5
Explotación de minas y canteras	-7,1	-4,1	-2,1
Industrias manufactureras	-1,3	-2,8	0,2
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado[2]	1,0	2,7	-0,2
Construcción	4,1	2,4	-0,2
Comercio al por mayor y al por menor[3]	1,0	0,2	0,3
Información y comunicaciones	0,8	-0,9	1,2
Actividades financieras y de seguros	4,4	0,9	1,5
Actividades inmobiliarias	2,0	1,9	0,5
Actividades profesionales, científicas y técnicas[4]	0,5	0,2	0,1
Administración pública, defensa, educación y salud[5]	2,1	4,2	-0,7
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios[6]	14,1	9,8	3,6
Valor agregado bruto	**2,1**	**1,7**	**0,2**
Impuestos menos subvenciones sobre los productos	1,3	0,7	0,2
Producto Interno Bruto	**2,0**	**1,6**	**0,2**

Fuente: DANE, PIB_T

6.1.2 PRESTACION DE SERVICIOS CELEBRADOS EN EL HOSPITAL MILITAR CENTRAL.

El Comité Económico Estructurador efectuó la consulta en la plataforma del SECOP II con el fin de establecer procesos de prestación de servicios celebrados por el Hospital Militar Central que obren como antecedentes para el presente proceso de selección, encontrando los siguientes resultados.

AÑO	OBJETO	CONTRATISTA	PROCESO	CONTRATO	PLAZO EJECUCIÓN	VALOR
2010	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÒN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MEDICOS INTERNOS Y RESIDENTES DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL	Sociedad Hotelera Tequendama		179-2010	24 meses	$ 3.277.075.008
2011	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÒN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MEDICOS INTERNOS Y RESIDENTES DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL	UNION TEMPORAL COMPARTIR EJERCITO	LP 369-2011	174-2011	24 meses	$ 3.024.000.000
2013	SUMINISTRO DE ALIMENTACION A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y MEDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL	ESTRADA NAVARRO SAS	SAMC001-2013	10-2013	9 meses	$ 2.726.400.000
2014	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES Y MEDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL	FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO	SA 044 /2014	109-2014	3 meses	$ 1.250.000.000
2014	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL	FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO	LP - 005 DE 2014	145-2014	24 meses	$ 6.994.875.000
2016	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y MEDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL	FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO	LP-019 DE 2016	260-2016	18 meses	$ 6.775.856.795
2018	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y MEDICOS	UT ALIMENTOS & SERVICIOS	LP-019 DE 2018	1302-2018	48 meses	$19.770.083.480

	RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL					
2022	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL PARA LAS VIGENCIA 2022-2023-2024-2025 Y 2026	UT NUTRIR INSTITUCIONAL	SA-134-2022-HOMIL	383-2022	49 meses	$24.398.001.957

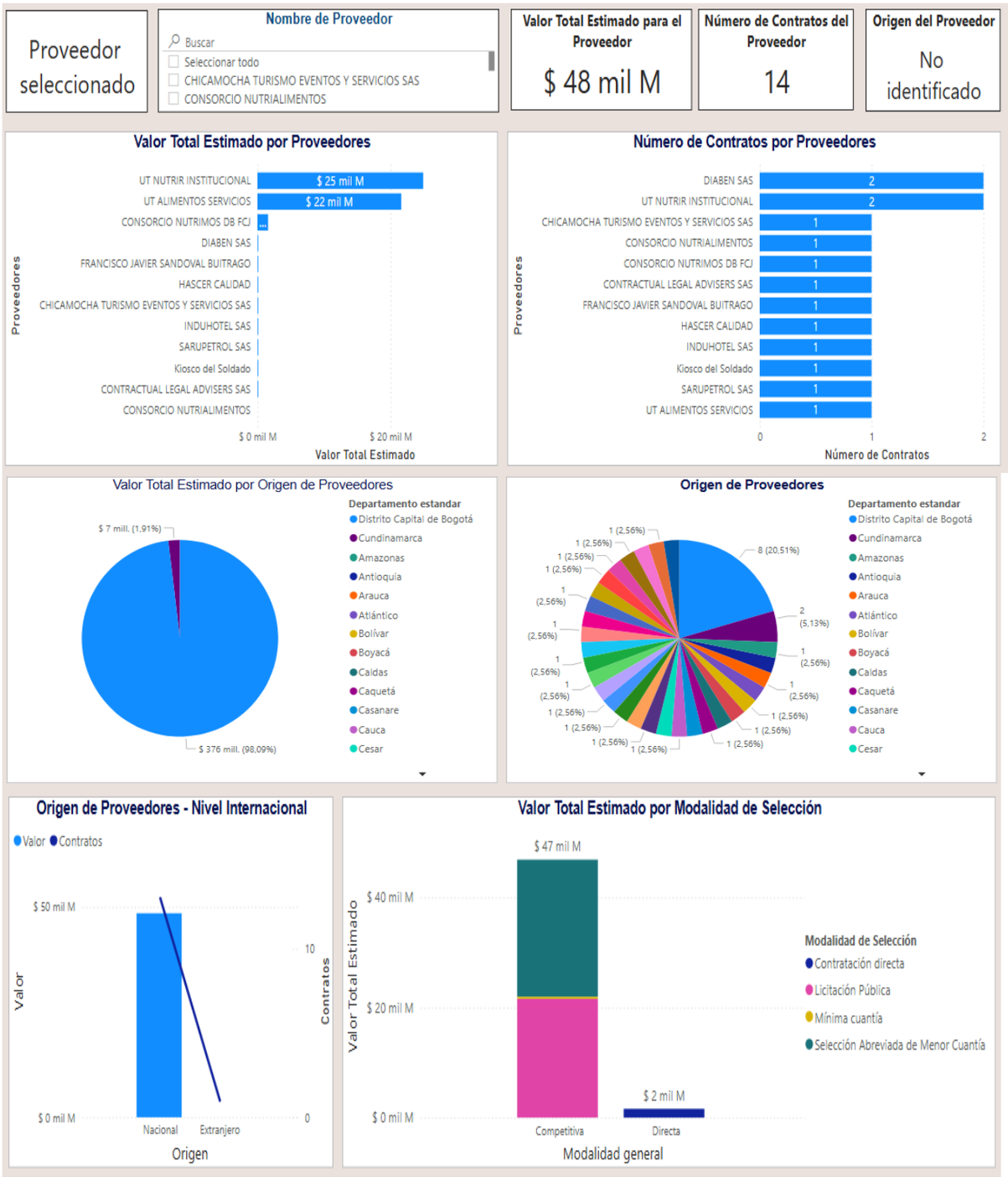
6.1.3 PROCESOS DE CONTRATACIÓN REGISTRADOS EN SECOP

El Comité Económico Estructurador efectuó la consulta en la plataforma del SECOP II con el fin de establecer procesos de características similares celebrados por otras Entidades Estatales que obren como antecedentes para el presente proceso de selección, encontrando los siguientes resultados:

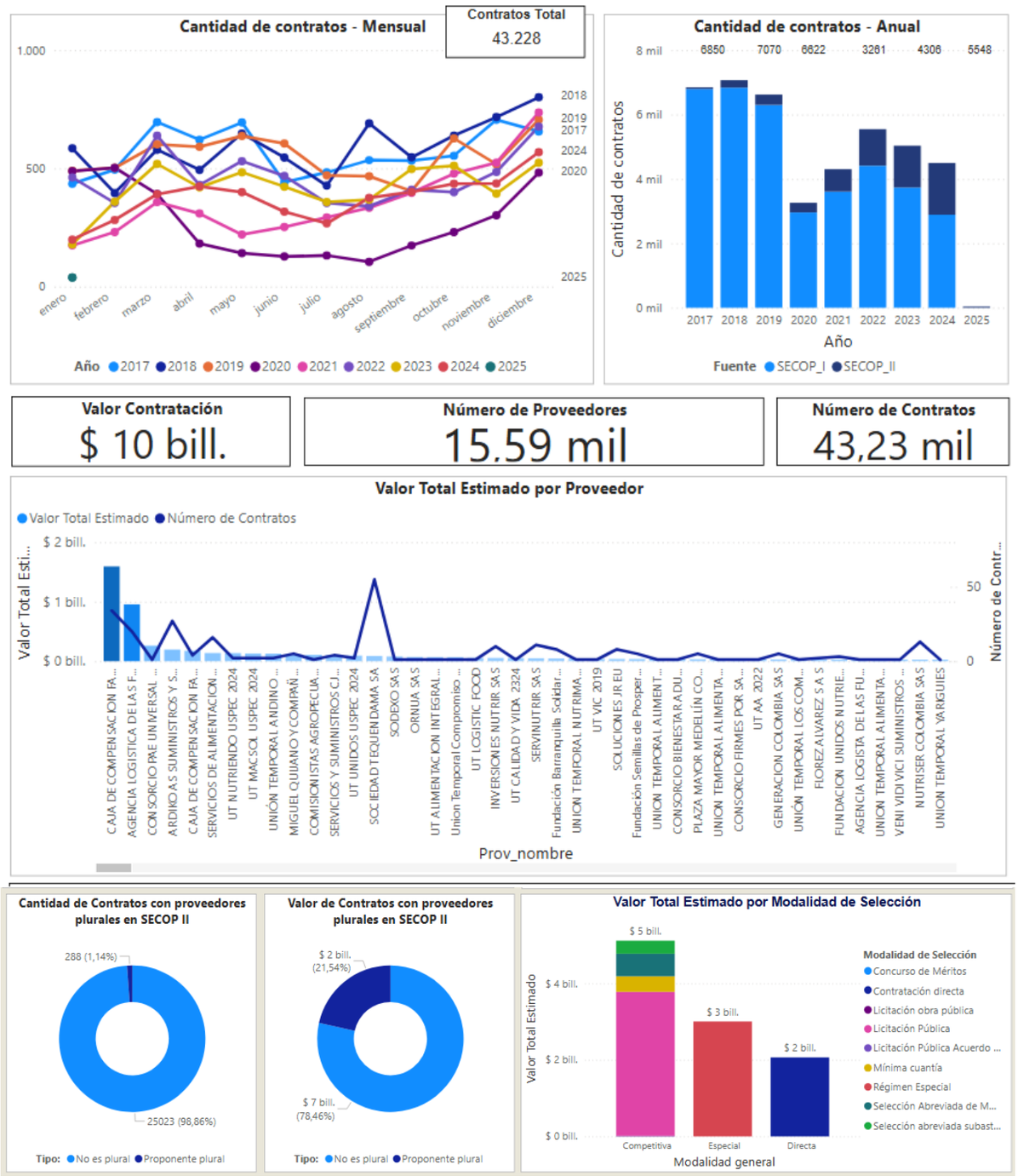
	País	Entidad Estatal	Referencia	Descripción	Fase actual	Fecha de publicación	Fecha de presentación de ofertas	
☆	COLOMBIA	ALCALDIA DE BECERRIL CESAR	PCMC-002-2025	SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS (POLICIA NACIONAL Y MIGRACIÓN COLOMBIA), REFRIGERIOS E HIDRATACIÓN (EJÉRCITO DE COLOMBIA), EN EL MARCO DE LA VERSIÓN QUINCUAGÉSIMA PRIMERA FESTIVAL FOLCLÓRICO DE LA	Presentación de oferta	5 días de tiempo transcurrido (24/01/2025 6:20:51 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	1 día de tiempo transcurrido (28/01/2025 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	Detalle
☆	COLOMBIA	ALCALDIA MUNICIPAL DE RESTREPO META	REST-SAMC-012-2024 (Manifestación de interés (Menor Cuantía)) (Presentación de oferta)	SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMPLEMENTO ALIMENTARIO RACION INDUSTRIALIZADA PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DEL MUNICIPIO DE RESTREPO META (Manife	Presentación de oferta	7 días de tiempo transcurrido (22/01/2025 8:25:07 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	6 días de tiempo transcurrido (23/01/2025 10:30:00 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	Detalle
☆	COLOMBIA	MUNICIPIO DE PUERTO TRIUNFO	013-SAMC-2024 (Manifestación de interés (Menor Cuantía)) (Presentación de oferta)	OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS-ADMINISTRATIVOS VIGENTES, DISPUESTOS POR EL MEN, PARA EL SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A LOS ALUMN	Presentación de oferta	13 días de tiempo transcurrido (16/01/2025 4:09:19 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	12 días de tiempo transcurrido (17/01/2025 5:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	Detalle
☆	COLOMBIA	MUNICIPIO DE RAMIRIQUI	MRAM-SAMC-001-2025 (Manifestación de interés (Menor Cuantía)) (Fase de ofertas)	BRINDAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y SUS RESPECTIVAS SEDES, PARA GARANTIZAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE)	Presentación de oferta	13 días de tiempo transcurrido (16/01/2025 1:44:52 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	12 días de tiempo transcurrido (17/01/2025 8:00:00 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	Detalle
☆	COLOMBIA	ALCALDIA MUNICIPAL CARAMANTA	SMC-001-SDS-2025	CONTRATO DE SUMINISTRO PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR- PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, JÓVENES Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE CARAMANTA ANTIOQUIA, PARA LA	Presentación de oferta	13 días de tiempo transcurrido (15/01/2025 3:14:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	12 días de tiempo transcurrido (17/01/2025 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	Detalle

6.1.4 ESTUDIO DE LA OFERTA Y LA DEMANDA

El comité económico estructurador consulto la base de datos del Modelo de Abastecimiento Estratégico en la herramienta del Análisis de la Demanda el código UNSPSC 901015- ESTABLECIMIENTOS PARA COMER Y BEBER, 901016-SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING y 90101700 SERVICIOS DE CAFETERÍA, el cual arrojo el siguiente resultado:

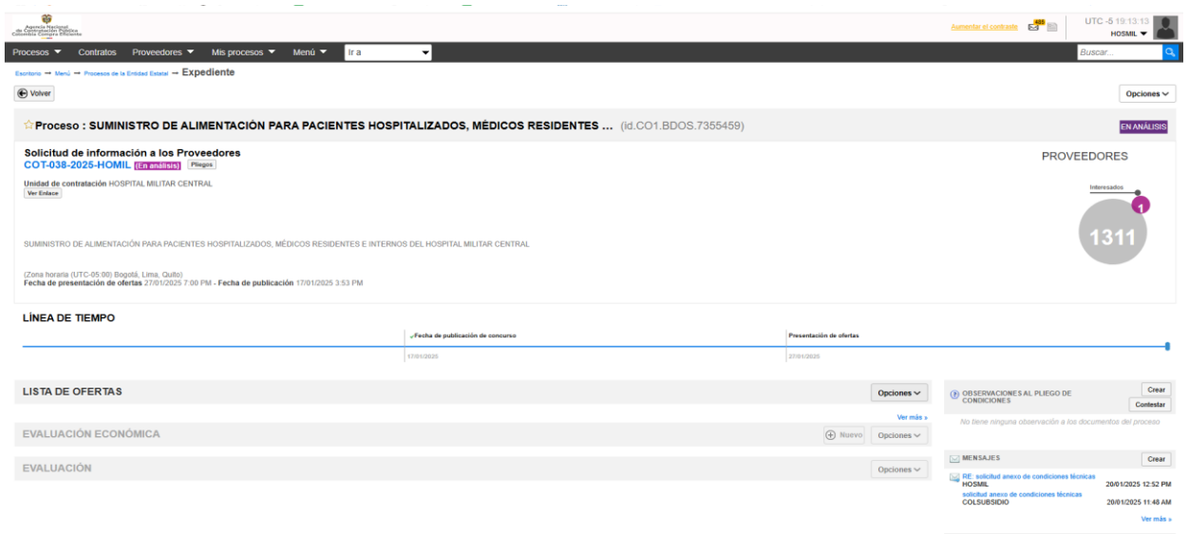


De igual forma, el comité consulto la base de datos del Modelo de Abastecimiento Estratégico en la herramienta del Análisis de la Oferta los códigos UNSPSC 901015- ESTABLECIMIENTOS PARA COMER Y BEBER, 901016- SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING y 90101700 SERVICIOS DE CAFETERÍA, el cual arrojo el siguiente resultado:



6.1.5 PRECIOS DEL MERCADO

Con el fin de elaborar el estudio de mercado que permita establecer las condiciones económicas que se presentan en el sector y definir los precios de referencia para el presente proceso, el Comité Económico Estructurador solicitó cotizaciones mediante la plataforma del SECOP II bajo el número COT-038-HOMIL-2025, para la solicitud de cotización para el **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL**, en el cual no se recibió respuesta en la plataforma, así:



6.1.6 PRECIOS HISTORICOS Y PRECIO DE REFERENCIA

El comité económico para determinar el precio de referencia tomo como referencia los precios históricos registrados en el contrato No. 383-2022 para la vigencia 2024, y se actualizo de acuerdo al IPC acumulado de la vigencia 2024 (5,20%), así:

				PRECIO DE REFERENCIA		
ITEM	**DESCRIPCION**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**IVA (Si Aplica)**	**VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA (Si Aplica) 5,20%**
1 DIETA ASTRINGENTE ASTRING						
1	DESAYUNO	1	UN	11.723,62	N/A	11.723,62
2	NUEVES	1	UN	5.724,61	N/A	5.724,61
3	ALMUERZO	1	UN	19.309,18	N/A	19.309,18
4	ONCES	1	UN	5.898,87	N/A	5.898,87
5	COMIDA	1	UN	19.011,37	N/A	19.011,37
2 DIETA BLANDA BL						
6	DESAYUNO	1	UN	11.167,02	N/A	11.167,02
7	NUEVES	1	UN	5.422,90	N/A	5.422,90
8	ALMUERZO	1	UN	18.502,89	N/A	18.502,89
9	ONCES	1	UN	5.524,34	N/A	5.524,34
10	COMIDA	1	UN	17.181,63	N/A	17.181,63
3 DIETA BLANDA CLARA BL CL						
11	DESAYUNO	1	UN	11.384,20	N/A	11.384,20
12	NUEVES	1	UN	5.630,98	N/A	5.630,98
13	ALMUERZO	1	UN	14.804,40	N/A	14.804,40
14	ONCES	1	UN	5.718,11	N/A	5.718,11
15	COMIDA	1	UN	14.117,76	N/A	14.117,76
4 DIETA BLANDA PEQUEÑA BL PEQ						
16	DESAYUNO	1	UN	9.286,56	N/A	9.286,56
17	NUEVES	1	UN	4.643,93	N/A	4.643,93
18	ALMUERZO	1	UN	13.933,09	N/A	13.933,09

19	ONCES	1	UN	3.809,04	N/A	3.809,04
20	COMIDA	1	UN	13.479,23	N/A	13.479,23
5 DIETA COMPLEMENTARIA I COMPLE I						
21	DESAYUNO	1	UN	4.992,45	N/A	4.992,45
22	NUEVES	1	UN	2.461,76	N/A	2.461,76
23	ALMUERZO	1	UN	5.170,61	N/A	5.170,61
24	ONCES	1	UN	2.149,65	N/A	2.149,65
25	COMIDA	1	UN	5.210,93	N/A	5.210,93
6. DIETA COMPLEMENTARIA II COMPLE II						
26	DESAYUNO	1	UN	6.114,75	N/A	6.114,75
27	NUEVES	1	UN	3.062,58	N/A	3.062,58
28	ALMUERZO	1	UN	11.427,11	N/A	11.427,11
29	ONCES	1	UN	2.659,43	N/A	2.659,43
30	COMIDA	1	UN	10.613,03	N/A	10.613,03
7. DIETA DIABETICA I 1000 CALORIAS DIAB I						
31	DESAYUNO	1	UN	9.757,32	N/A	9.757,32
32	NUEVES	1	UN	3.251,14	N/A	3.251,14
33	ALMUERZO	1	UN	11.040,88	N/A	11.040,88
34	ONCES	1	UN	4.898,82	N/A	4.898,82
35	COMIDA	1	UN	10.694,95	N/A	10.694,95
36	REFRIGERIO	1	UN	4.924,83	N/A	4.924,83
8. DIETA DIABETICA II O HIPOCALORICA 1500 CALORIAS DIAB II						
37	DESAYUNO	1	UN	8.126,55	N/A	8.126,55
38	NUEVES	1	UN	3.251,14	N/A	3.251,14
39	ALMUERZO	1	UN	15.346,69	N/A	15.346,69
40	ONCES	1	UN	4.490,48	N/A	4.490,48
41	COMIDA	1	UN	13.773,13	N/A	13.773,13
42	REFRIGERIO	1	UN	4.409,85	N/A	4.409,85
9. DIETA SEMIBLANDA SEMIBLANDA						
43	DESAYUNO	1	UN	12.073,44	N/A	12.073,44
44	NUEVES	1	UN	6.142,06	N/A	6.142,06
45	ALMUERZO	1	UN	17.946,30	N/A	17.946,30
46	ONCES	1	UN	6.229,19	N/A	6.229,19
47	COMIDA	1	UN	17.623,79	N/A	17.623,79
10. DIETA HIPOGRASA S/GR						
48	DESAYUNO	1	UN	13.659,99	N/A	13.659,99
49	NUEVES	1	UN	3.251,14	N/A	3.251,14
50	ALMUERZO	1	UN	22.683,86	N/A	22.683,86
51	ONCES	1	UN	6.671,34	N/A	6.671,34
52	COMIDA	1	UN	21.709,82	N/A	21.709,82
11. DIETA HIPOSODICA S/SAL						
53	DESAYUNO	1	UN	12.505,19	N/A	12.505,19
54	NUEVES	1	UN	6.106,94	N/A	6.106,94
55	ALMUERZO	1	UN	21.555,07	N/A	21.555,07
56	ONCES	1	UN	6.173,27	N/A	6.173,27
57	COMIDA	1	UN	21.188,34	N/A	21.188,34
12. DIETA LACTO-OVO-VEGETARIANA VEG						
58	DESAYUNO	1	UN	9.460,82	N/A	9.460,82
59	NUEVES	1	UN	4.815,59	N/A	4.815,59
60	ALMUERZO	1	UN	11.397,20	N/A	11.397,20
61	ONCES	1	UN	4.875,41	N/A	4.875,41
62	COMIDA	1	UN	11.020,07	N/A	11.020,07
13. DIETA LIQUIDA CLARA LIQ CL						
63	DESAYUNO	1	UN	9.666,29	N/A	9.666,29
64	NUEVES	1	UN	4.807,79	N/A	4.807,79

65	ALMUERZO	1	UN	10.200,78	N/A	10.200,78
66	ONCES	1	UN	4.917,03	N/A	4.917,03
67	COMIDA	1	UN	9.935,49	N/A	9.935,49
14. DIETA LIQUIDA CLARA LIQ CL						
68	DESAYUNO	1	UN	11.239,85	N/A	11.239,85
69	NUEVES	1	UN	5.896,27	N/A	5.896,27
70	ALMUERZO	1	UN	18.523,70	N/A	18.523,70
71	ONCES	1	UN	5.967,79	N/A	5.967,79
72	COMIDA	1	UN	17.839,66	N/A	17.839,66
15. NORMAL N MINUTA PATRON DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL						
73	DESAYUNO	1	UN	14.466,28	N/A	14.466,28
74	NUEVES	1	UN	6.295,51	N/A	6.295,51
75	ALMUERZO	1	UN	20.341,74	N/A	20.341,74
76	ONCES	1	UN	5.067,88	N/A	5.067,88
77	COMIDA	1	UN	18.605,63	N/A	18.605,63
16.DIETA NORMAL TODO COCIDO NTC.						
78	DESAYUNO	1	UN	16.234,90	N/A	16.234,90
79	NUEVES	1	UN	6.974,35	N/A	6.974,35
80	ALMUERZO	1	UN	21.083,00	N/A	21.083,00
81	ONCES	1	UN	7.585,56	N/A	7.585,56
82	COMIDA	1	UN	19.197,34	N/A	19.197,34
17.DIETA RENAL 50 GR.						
83	DESAYUNO	1	UN	11.862,76	N/A	11.862,76
84	NUEVES	1	UN	5.946,99	N/A	5.946,99
85	ALMUERZO	1	UN	13.204,84	N/A	13.204,84
86	ONCES	1	UN	6.030,22	N/A	6.030,22
87	COMIDA	1	UN	13.950,00	N/A	13.950,00
18.DIETA RENAL 50 GR.						
88	DESAYUNO	1	UN	12.263,30	N/A	12.263,30
89	NUEVES	1	UN	6.000,31	N/A	6.000,31
90	ALMUERZO	1	UN	13.678,20	N/A	13.678,20
91	ONCES	1	UN	4.666,04	N/A	4.666,04
92	COMIDA	1	UN	13.204,84	N/A	13.204,84
19. ADICIONALES ESPECIALES PARA PACIENTES						
93	Aceite vegetal de cocina	1	UN	7.080,99	N/A	7.080,99
94	Aceite vegetal de cocina	1	UN	8.869,11	N/A	8.869,11
95	Acompañante de panadería y/o pastelería	1	UN	1.076,78	N/A	1.076,78
96	Agua industrializada botella con sello de seguridad plástico en la tapa	1	UN	2.686,74	N/A	2.686,74
97	Agua industrializada botella con sello de seguridad plástico en la tapa	1	UN	1.496,83	N/A	1.496,83
98	Agua industrializada botella con gas con sello de	1	UN	2.985,85	N/A	2.985,85

	seguridad plástico en la tapa					
99	Agua industrializada botellón con sello de seguridad plástico en la tapa	1	UN	16.840,91	N/A	16.840,91
100	Agua industrializada vaso	1	UN	1.714,00	N/A	1.714,00
101	Arepa	1	UN	1.126,20	N/A	1.126,20
102	Aromática, agua de panela, té en agua	1	UN	1.048,17	N/A	1.048,17
103	Aromática jarra x 5 porciones	1	UN	4.461,87	N/A	4.461,87
104	Arroz con pollo	1	UN	7.645,38	N/A	7.645,38
105	Atún enlatado (175 - 185 gr)	1	UN	3.620,47	N/A	3.620,47
106	Avena envase industrial	1	UN	1.671,09	N/A	1.671,09
107	Avena, colada o candil en leche	1	UN	1.412,30	N/A	1.412,30
108	Azúcar en cubos	1	UN	7.220,13	N/A	7.220,13
109	Azúcar en sobre	1	UN	100,14	N/A	100,14
110	Bocadillo en empaque unipersonal no de hoja	1	UN	669,74	N/A	669,74
111	Bebida láctea con cereal	1	UN	4.372,13	N/A	4.372,13
112	Bebida láctea compuesta de chocolate y malta	1	UN	1.933,78	N/A	1.933,78
113	Bebida gaseosa a base de malta	1	UN	1.998,80	N/A	1.998,80
114	Buñuelo	1	UN	2.312,21	N/A	2.312,21
115	Café molido	1	UN	14.271,21	N/A	14.271,21
116	Café, chocolate o té en leche	1	UN	1.114,49	N/A	1.114,49
117	Caldo con carne o pollo licuado	1	UN	1.027,36	N/A	1.027,36
118	Caldo de papa con carne o pollo o pescado	1	UN	1.130,10	N/A	1.130,10
119	Carne magra	1	UN	5.040,57	N/A	5.040,57
120	Cereal (suplemento de fibra tipo AllBrain, granola, hojuelas de avena, u otras)	1	UN	1.049,47	N/A	1.049,47
121	Cereal infantil con adición de nutrientes y probióticos	1	UN	2.119,74	N/A	2.119,74

122	Changua con huevo	1	UN	2.325,22	N/A	2.325,22
123	Chocolate Dietético	1	UN	1.392,79	N/A	1.392,79
124	Colada en agua	1	UN	726,96	N/A	726,96
125	Comida rápida (sándwich o creps, café en leche y fruta)	1	UN	3.719,31	N/A	3.719,31
126	Compota de fruta industrializada en frasco de vidrio o en envase plástico de alta barrera tipo vaso.	1	UN	3.046,97	N/A	3.046,97
127	Compota de fruta natural	1	UN	2.221,18	N/A	2.221,18
128	Consomé natural de pollo o carne magra	1	UN	704,85	N/A	704,85
129	Crema no láctea para el café	1	UN	217,18	N/A	217,18
130	Edulcorante	1	UN	201,57	N/A	201,57
131	Ensalada frutas con queso con crema	1	UN	3.223,83	N/A	3.223,83
132	Ensalada frutas con queso sin crema	1	UN	2.953,34	N/A	2.953,34
133	Ensalada frutas sin queso sin crema	1	UN	2.582,71	N/A	2.582,71
134	Farináceo I (Arroz)	1	UN	704,85	N/A	704,85
135	Farináceo II (Papa, yuca, pasta, leguminosa, plátano, torta)	1	UN	704,85	N/A	704,85
136	Fruta tipo A	1	UN	971,44	N/A	971,44
137	Fruta tipo B	1	UN	819,29	N/A	819,29
138	Frutero protocolo Dirección	1	UN	19.149,22	N/A	19.149,22
139	Galletas paquete de dulce o sal	1	UN	897,31	N/A	897,31
140	Gaseosa unipersonal	1	UN	2.538,49	N/A	2.538,49
141	Gaseosa	1	UN	7.110,90	N/A	7.110,90
142	Gaseosa	1	UN	10.992,76	N/A	10.992,76
143	Gelatina dietética o normal	1	UN	1.776,42	N/A	1.776,42
144	Hamburguesa o Wrap con 90 gramos proteína	1	UN	3.439,71	N/A	3.439,71

145	Hamburguesa con 125 gramos proteína	1	UN	3.997,60	N/A	3.997,60
146	Helado de crema industrializado	1	UN	2.490,37	N/A	2.490,37
147	Helado en agua tipo paleta	1	UN	1.616,47	N/A	1.616,47
148	Huevo crudo	1	UN	694,44	N/A	694,44
149	Huevo en cualquier preparación	1	UN	993,55	N/A	993,55
150	Huevo perico con cebolla y tomate	1	UN	1.114,49	N/A	1.114,49
151	Jugo de fruta natural con fruta cocida preparado con agua industrializada	1	UN	2.334,32	N/A	2.334,32
152	Jugo envase de tetra pack con mínimo 8% de fruta	1	UN	2.747,86	N/A	2.747,86
153	Jugo envase de tetra pack tipo néctar	1	UN	2.208,18	N/A	2.208,18
154	Jugo de soya con sabor a fruta de diferentes sabores envase industrializado	1	UN	3.946,89	N/A	3.946,89
155	Jugo fresco de naranja natural	1	UN	1.335,57	N/A	1.335,57
156	Jugo fresco natural en agua	1	UN	768,57	N/A	768,57
157	Jugo fresco natural en agua jarra x 5 vasos	1	UN	2.764,77	N/A	2.764,77
158	Jugo fresco natural en leche (sorbete)	1	UN	1.411,00	N/A	1.411,00
159	Leche deslactosada o de soya	1	UN	1.186,02	N/A	1.186,02
160	Leche fría o caliente	1	UN	1.186,02	N/A	1.186,02
161	Limón	1	UN	252,29	N/A	252,29
162	Limonada natural	1	UN	672,34	N/A	672,34
163	Malteada	1	UN	1.348,57	N/A	1.348,57
164	Mantequilla empaque industrial	1	UN	652,83	N/A	652,83
165	Mermelada empaque industrial	1	UN	652,83	N/A	652,83
166	Miel de abejas	1	UN	8.129,15	N/A	8.129,15
167	Pan unidad	1	UN	544,89	N/A	544,89

168	Panela	1	UN	1.010,45	N/A	1.010,45
169	Papa frita	1	UN	2.325,22	N/A	2.325,22
170	Papa frita o a la francesa	1	UN	2.611,32	N/A	2.611,32
171	Perro caliente	1	UN	3.026,16	N/A	3.026,16
172	Pescado sin piel	1	UN	3.872,76	N/A	3.872,76
173	Pollo sin piel (peso neto)	1	UN	3.255,04	N/A	3.255,04
174	Ponqué industrializado varios sabores	1	UN	1.465,61	N/A	1.465,61
175	Postre	1	UN	1.364,18	N/A	1.364,18
176	Queso pasteurizado	1	UN	1.868,76	N/A	1.868,76
177	Queso fresco tipo petit suisse	1	UN	3.148,41	N/A	3.148,41
178	Robalo en cualquier preparación	1	UN	28.171,79	N/A	28.171,79
179	Sal en sobre	1	UN	52,02	N/A	52,02
180	Salchipapa	1	UN	4.841,60	N/A	4.841,60
181	Salpicón	1	UN	2.658,13	N/A	2.658,13
182	Sándwich de pollo o queso o jamón y queso con lechuga y tomate	1	UN	3.625,67	N/A	3.625,67
183	Sopa licuada de verduras	1	UN	1.105,39	N/A	1.105,39
184	Sopa licuada de verduras con carne o pollo	1	UN	1.413,60	N/A	1.413,60
185	Sopa o crema del día	1	UN	1.105,39	N/A	1.105,39
186	Espaguetis con pollo o carne	1	UN	7.759,82	N/A	7.759,82
187	Tamal	1	UN	4.682,94	N/A	4.682,94
188	Tinto	1	UN	721,75	N/A	721,75
189	Vaso desechable con tapa paquete	1	UN	6.974,35	N/A	6.974,35
190	Vaso desechable con tapa paquete	1	UN	7.599,87	N/A	7.599,87
191	Vaso desechable con tapa paquete	1	UN	2.972,84	N/A	2.972,84
192	Verdura cocida o cruda	1	UN	552,69	N/A	552,69
193	Yogurt o kumis en vaso industrializado	1	UN	3.281,05	N/A	3.281,05
194	Paquete para donadores de sangre compuestos de: dos cajas de jugo de 200 cc, un tarro de leche de vaca concentrada	1	UN	16.824,01	N/A	16.824,01

	-parcialmente deshidratada- y azucarada de 100 gr, una chocolatina x 30 gr, un tarro de salchichas x 150 gr, un paquete de galletas x 117 gr, un sobre de Bebida láctea compuesta de chocolate y malta x 25 grs. Deben entregarse en bolsa plástica resistente.(El consumo promedio de 300 paquetes mensuales).					
20.MINUTA PATRON PARA RESIDENTES E INTERNOS						
195	DESAYUNO	1	UN	11.662,58	2.215,89	13.878,47
196	ALMUERZO	1	UN	15.842,62	3.010,10	18.852,72
197	COMIDA	1	UN	15.842,62	3.010,10	18.852,72
198	REFRIGERIO	1	UN	5.283,79	1.003,92	6.287,71
21. MENU PATRON CHEQUEO MEDICO ESPECIAL TIPO 1 2 DIAS CON PREPARACION						
199	DESAYUNO Lunes o miércoles	1	UN	22.408,17	N/A	22.408,17
200	ALMUERZO Lunes o Miércoles	1	UN	20.720,17	N/A	20.720,17
201	COMIDA Lunes o Miércoles	1	UN	20.871,03	N/A	20.871,03
202	DESAYUNO Martes o Jueves	1	UN	22.401,66	N/A	22.401,66
203	NUEVES Martes o Jueves	1	UN	20.790,40	N/A	20.790,40
204	ALMUERZO Martes o Jueves	1	UN	25.916,80	N/A	25.916,80
22. MENU PATRON CHEQUEO MEDICO ESPECIAL TIPO 2 2 DIAS SIN PREPARACIONMENU PATRON CHEQUEO MEDICO ESPECIAL TIPO 1 2 DIAS CON PREPARACION						
205	DESAYUNO Lunes a jueves	1	UN	23.865,98	N/A	23.865,98
206	NUEVES Lunes o miércoles	1	UN	20.562,82	N/A	20.562,82
207	ALMUERZO Lunes a Jueves	1	UN	26.684,07	N/A	26.684,07
208	COMIDA Lunes y miércoles	1	UN	26.899,94	N/A	26.899,94

El presupuesto asignado para el presente proceso asciende a la suma de **TRES MIL MILLONES DE PESOS M/CTE ($3.000.0000),** incluido IVA (Si Aplica), y todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del contrato.

7. DOCUMENTOS REQUERIDOS PARA LA CONTRATACIÓN

Como criterios de verificación para habilitar, la firma SARUPETROL SAS**,** identificado con NIT N°900.322.842-1, representado legalmente por el Señor URIEL BARRAGÁN ALARCÓN , identificado con cédula de ciudadanía N°6033802 de Bogotá; acreditó la suficiente capacidad económica, financiera, jurídica y técnica, documentos que fueron verificados por los comités evaluadores económico, jurídico y técnico, como se evidencia a continuación:

- **VERIFICACIÓN FINANCIERA Y ECONÓMICA DE DOCUMENTOS:**

Bogotá, D.C., enero de 2025

AREA DE GESTIÓN CONTRATOS
VERIFICACIÓN DE DOCUMENTOS DE ORDEN FINANCIERO
CONTRATACION DIRECTA N°CD-006-2025-HOMIL
SARUPETROL SAS
NIT 900.322.842-1

OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL.

➢ **DOCUMENTOS DE VERIFICACION FINANCIERA**

DOCUMENTOS Y CRITERIOS DE VERIFICACIÓN	SARUPETROL SAS NIT 900.322.842-1	
	VERIFICADO	OBSERVACION
INFORMACIÓN PARA EL SISTEMA INTEGRAL DE INFORMACIÓN FINANCIERA "SIIF"	SI	ALLEGO EL RESPECTIVO DOCUMENTO
FOTOCOPIA REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO (RUT).	SI	ALLEGO EL RESPECTIVO DOCUMENTO
FOTOCOPIA RESOLUCIÓN DE LA DIAN PARA FACTURAR VIGENTE.	SI	ALLEGO EL RESPECTIVO DOCUMENTO
CERTIFICACION BANCARIA.	SI	ALLEGO EL RESPECTIVO DOCUMENTO
PROPUESTA ECONOMICA	SI	ALLEGO EL RESPECTIVO DOCUMENTO
REGISTRO UNICO DE PROPONENTES RUP	SI	ALLEGO EL RESPECTIVO DOCUMENTO

➢ **PROPUESTA ECONOMICA**

ESPACIO EN BLANCO

ESTUDIOS, DOCUMENTOS Y ANALISIS DEL SECTOR DEFINITIVO PARA EL PROCESO DE SELECCIÒN DE CONTRATACIÒN DIRECTA Nº CD-006-2025-HOMIL

FECHA: 30/01/2025
EMPRESA: SARUPETROL S.A.S.
REPRESENTANTE LEGAL: URIEL BARRAGAN ALARCON
DIRECCION: CALLE 71 72 A 69
TELEFONOS Y FAX: 601 9278089
E-MAIL: info@sarupetrol.com
NIT: 900.322.842-1

				PRECIO DE REFERENCIA			VALOR OFERTADO		
ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO	IVA (Si Aplica)	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA (Si Aplica) 5.20%	VALOR UNITARIO	IVA (Si Aplica)	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA (Si Aplica)
1 DIETA ASTRINGENTE ASTRING									
1	DESAYUNO	1	UN	11.723,62	N/A	11.723,62	11.723,62	N/A	11.723,62
2	NUEVES	1	UN	5.724,61	N/A	5.724,61	5.724,61	N/A	5.724,61
3	ALMUERZO	1	UN	19.309,18	N/A	19.309,18	19.309,18	N/A	19.309,18
4	ONCES	1	UN	5.898,87	N/A	5.898,87	5.898,87	N/A	5.898,87
5	COMIDA	1	UN	19.011,37	N/A	19.011,37	19.011,37	N/A	19.011,37
2 DIETA BLANDA BL									
6	DESAYUNO	1	UN	11.167,02	N/A	11.167,02	11.167,02	N/A	11.167,02
7	NUEVES	1	UN	5.422,90	N/A	5.422,90	5.422,90	N/A	5.422,90
8	ALMUERZO	1	UN	18.502,89	N/A	18.502,89	18.502,89	N/A	18.502,89
9	ONCES	1	UN	5.524,34	N/A	5.524,34	5.524,34	N/A	5.524,34
10	COMIDA	1	UN	17.181,63	N/A	17.181,63	17.181,63	N/A	17.181,63
3 DIETA BLANDA CLARA BL CL									
11	DESAYUNO	1	UN	11.384,20	N/A	11.384,20	11.384,20	N/A	11.384,20
12	NUEVES	1	UN	5.630,98	N/A	5.630,98	5.630,98	N/A	5.630,98
13	ALMUERZO	1	UN	14.804,40	N/A	14.804,40	14.804,40	N/A	14.804,40
14	ONCES	1	UN	5.718,11	N/A	5.718,11	5.718,11	N/A	5.718,11
15	COMIDA	1	UN	14.117,76	N/A	14.117,76	14.117,76	N/A	14.117,76
4 DIETA BLANDA PEQUENA BL PEQ									
16	DESAYUNO	1	UN	9.286,56	N/A	9.286,56	9.286,56	N/A	9.286,56
17	NUEVES	1	UN	4.643,93	N/A	4.643,93	4.643,93	N/A	4.643,93
18	ALMUERZO	1	UN	13.933,09	N/A	13.933,09	13.933,09	N/A	13.933,09
19	ONCES	1	UN	3.809,04	N/A	3.809,04	3.809,04	N/A	3.809,04
20	COMIDA	1	UN	13.479,23	N/A	13.479,23	13.479,23	N/A	13.479,23
5 DIETA COMPLEMENTARIA I COMPLE I									
21	DESAYUNO	1	UN	4.992,45	N/A	4.992,45	4.992,45	N/A	4.992,45
22	NUEVES	1	UN	2.461,76	N/A	2.461,76	2.461,76	N/A	2.461,76
23	ALMUERZO	1	UN	5.170,61	N/A	5.170,61	5.170,61	N/A	5.170,61
24	ONCES	1	UN	2.149,65	N/A	2.149,65	2.149,65	N/A	2.149,65
25	COMIDA	1	UN	5.210,93	N/A	5.210,93	5.210,93	N/A	5.210,93
6. DIETA COMPLEMENTARIA II COMPLE II									
26	DESAYUNO	1	UN	6.114,75	N/A	6.114,75	6.114,75	N/A	6.114,75
27	NUEVES	1	UN	3.062,58	N/A	3.062,58	3.062,58	N/A	3.062,58
28	ALMUERZO	1	UN	11.427,11	N/A	11.427,11	11.427,11	N/A	11.427,11
29	ONCES	1	UN	2.659,43	N/A	2.659,43	2.659,43	N/A	2.659,43
30	COMIDA	1	UN	10.613,03	N/A	10.613,03	10.613,03	N/A	10.613,03
7. DIETA DIABETICA I 1000 CALORIAS DIAB I									
31	DESAYUNO	1	UN	9.757,32	N/A	9.757,32	9.757,32	N/A	9.757,32
32	NUEVES	1	UN	3.251,14	N/A	3.251,14	3.251,14	N/A	3.251,14
33	ALMUERZO	1	UN	11.040,88	N/A	11.040,88	11.040,88	N/A	11.040,88
34	ONCES	1	UN	4.898,82	N/A	4.898,82	4.898,82	N/A	4.898,82
35	COMIDA	1	UN	10.694,95	N/A	10.694,95	10.694,95	N/A	10.694,95
36	REFRIGERIO	1	UN	4.924,83	N/A	4.924,83	4.924,83	N/A	4.924,83
8. DIETA DIABETICA II O HIPOCALORICA 1500 CALORIAS DIAB II									
37	DESAYUNO	1	UN	8.126,55	N/A	8.126,55	8.126,55	N/A	8.126,55
38	NUEVES	1	UN	3.251,14	N/A	3.251,14	3.251,14	N/A	3.251,14
39	ALMUERZO	1	UN	15.346,69	N/A	15.346,69	15.346,69	N/A	15.346,69
40	ONCES	1	UN	4.490,48	N/A	4.490,48	4.490,48	N/A	4.490,48
41	COMIDA	1	UN	13.773,13	N/A	13.773,13	13.773,13	N/A	13.773,13
42	REFRIGERIO	1	UN	4.409,85	N/A	4.409,85	4.409,85	N/A	4.409,85
9. DIETA SEMIBLANDA SEMIBLANDA									
43	DESAYUNO	1	UN	12.073,44	N/A	12.073,44	12.073,44	N/A	12.073,44
44	NUEVES	1	UN	6.142,06	N/A	6.142,06	6.142,06	N/A	6.142,06
45	ALMUERZO	1	UN	17.946,30	N/A	17.946,30	17.946,30	N/A	17.946,30
46	ONCES	1	UN	6.229,19	N/A	6.229,19	6.229,19	N/A	6.229,19
47	COMIDA	1	UN	17.623,79	N/A	17.623,79	17.623,79	N/A	17.623,79
10. DIETA HIPOGRASA S/GR									
48	DESAYUNO	1	UN	13.659,99	N/A	13.659,99	13.659,99	N/A	13.659,99
49	NUEVES	1	UN	3.251,14	N/A	3.251,14	3.251,14	N/A	3.251,14
50	ALMUERZO	1	UN	22.683,86	N/A	22.683,86	22.683,86	N/A	22.683,86
51	ONCES	1	UN	6.671,34	N/A	6.671,34	6.671,34	N/A	6.671,34
52	COMIDA	1	UN	21.709,82	N/A	21.709,82	21.709,82	N/A	21.709,82
11. DIETA HIPOSODICA S/SAL									
53	DESAYUNO	1	UN	12.505,19	N/A	12.505,19	12.505,19	N/A	12.505,19
54	NUEVES	1	UN	6.106,94	N/A	6.106,94	6.106,94	N/A	6.106,94
55	ALMUERZO	1	UN	21.555,07	N/A	21.555,07	21.555,07	N/A	21.555,07
56	ONCES	1	UN	6.173,27	N/A	6.173,27	6.173,27	N/A	6.173,27
57	COMIDA	1	UN	21.188,34	N/A	21.188,34	21.188,34	N/A	21.188,34

12. DIETA LACTO-OVO-VEGETARIANA VEG									
58	DESAYUNO	1	UN	9.460,82	N/A	9.460,82	9.460,82	N/A	9.460,82
59	NUEVES	1	UN	4.815,59	N/A	4.815,59	4.815,59	N/A	4.815,59
60	ALMUERZO	1	UN	11.397,20	N/A	11.397,20	11.397,20	N/A	11.397,20
61	ONCES	1	UN	4.875,41	N/A	4.875,41	4.875,41	N/A	4.875,41
62	COMIDA	1	UN	11.020,07	N/A	11.020,07	11.020,07	N/A	11.020,07
13. DIETA LIQUIDA CLARA LIQ CL									
63	DESAYUNO	1	UN	9.666,29	N/A	9.666,29	9.666,29	N/A	9.666,29
64	NUEVES	1	UN	4.807,79	N/A	4.807,79	4.807,79	N/A	4.807,79
65	ALMUERZO	1	UN	10.200,78	N/A	10.200,78	10.200,78	N/A	10.200,78
66	ONCES	1	UN	4.917,03	N/A	4.917,03	4.917,03	N/A	4.917,03
67	COMIDA	1	UN	9.935,49	N/A	9.935,49	9.935,49	N/A	9.935,49
14. DIETA LIQUIDA CLARA LIQ CL									
68	DESAYUNO	1	UN	11.239,85	N/A	11.239,85	11.239,85	N/A	11.239,85
69	NUEVES	1	UN	5.896,27	N/A	5.896,27	5.896,27	N/A	5.896,27
70	ALMUERZO	1	UN	18.523,70	N/A	18.523,70	18.523,70	N/A	18.523,70
71	ONCES	1	UN	5.967,79	N/A	5.967,79	5.967,79	N/A	5.967,79
72	COMIDA	1	UN	17.839,66	N/A	17.839,66	17.839,66	N/A	17.839,66
15. NORMAL N MINUTA PATRON DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL									
73	DESAYUNO	1	UN	14.466,28	N/A	14.466,28	14.466,28	N/A	14.466,28
74	NUEVES	1	UN	6.295,51	N/A	6.295,51	6.295,51	N/A	6.295,51
75	ALMUERZO	1	UN	20.341,74	N/A	20.341,74	20.341,74	N/A	20.341,74
76	ONCES	1	UN	5.067,88	N/A	5.067,88	5.067,88	N/A	5.067,88
77	COMIDA	1	UN	18.605,63	N/A	18.605,63	18.605,63	N/A	18.605,63
16.DIETA NORMAL TODO COCIDO NTC.									
78	DESAYUNO	1	UN	16.234,90	N/A	16.234,90	16.234,90	N/A	16.234,90
79	NUEVES	1	UN	6.974,35	N/A	6.974,35	6.974,35	N/A	6.974,35
80	ALMUERZO	1	UN	21.083,00	N/A	21.083,00	21.083,00	N/A	21.083,00
81	ONCES	1	UN	7.585,56	N/A	7.585,56	7.585,56	N/A	7.585,56
82	COMIDA	1	UN	19.197,34	N/A	19.197,34	19.197,34	N/A	19.197,34
17.DIETA RENAL 50 GR.									
83	DESAYUNO	1	UN	11.862,76	N/A	11.862,76	11.862,76	N/A	11.862,76
84	NUEVES	1	UN	5.946,99	N/A	5.946,99	5.946,99	N/A	5.946,99
85	ALMUERZO	1	UN	13.204,84	N/A	13.204,84	13.204,84	N/A	13.204,84
86	ONCES	1	UN	6.030,22	N/A	6.030,22	6.030,22	N/A	6.030,22
87	COMIDA	1	UN	13.950,00	N/A	13.950,00	13.950,00	N/A	13.950,00
18.DIETA RENAL 50 GR.									
88	DESAYUNO	1	UN	12.263,30	N/A	12.263,30	12.263,30	N/A	12.263,30
89	NUEVES	1	UN	6.000,31	N/A	6.000,31	6.000,31	N/A	6.000,31
90	ALMUERZO	1	UN	13.678,20	N/A	13.678,20	13.678,20	N/A	13.678,20
91	ONCES	1	UN	4.666,04	N/A	4.666,04	4.666,04	N/A	4.666,04
92	COMIDA	1	UN	13.204,84	N/A	13.204,84	13.204,84	N/A	13.204,84
19. ADICIONALES ESPECIALES PARA PACIENTES									
93	Aceite vegetal de cocina	1	UN	7.080,99	N/A	7.080,99	7.080,99	N/A	7.080,99
94	Aceite vegetal de cocina	1	UN	8.869,11	N/A	8.869,11	8.869,11	N/A	8.869,11
95	Acompañante de panadería y/o pastelería	1	UN	1.076,78	N/A	1.076,78	1.076,78	N/A	1.076,78
96	Agua industrializada botella con sello de seguridad plástico en la tapa	1	UN	2.686,74	N/A	2.686,74	2.686,74	N/A	2.686,74
97	Agua industrializada botella con sello de seguridad plástico en la tapa	1	UN	1.496,83	N/A	1.496,83	1.496,83	N/A	1.496,83
98	Agua industrializada botella con gas con sello de seguridad plástico en la tapa	1	UN	2.985,85	N/A	2.985,85	2.985,85	N/A	2.985,85
99	Agua industrializada botellón con sello de seguridad plástico en la tapa	1	UN	16.840,91	N/A	16.840,91	16.840,91	N/A	16.840,91
100	Agua industrializada vaso	1	UN	1.714,00	N/A	1.714,00	1.714,00	N/A	1.714,00
101	Arepa	1	UN	1.126,20	N/A	1.126,20	1.126,20	N/A	1.126,20
102	Aromática, agua de panela, té en agua	1	UN	1.048,17	N/A	1.048,17	1.048,17	N/A	1.048,17
103	Aromática jarra x 5 porciones	1	UN	4.461,87	N/A	4.461,87	4.461,87	N/A	4.461,87
104	Arroz con pollo	1	UN	7.645,38	N/A	7.645,38	7.645,38	N/A	7.645,38
105	Atún enlatado (175 - 185 gr)	1	UN	3.620,47	N/A	3.620,47	3.620,47	N/A	3.620,47
106	Avena envase industrial	1	UN	1.671,09	N/A	1.671,09	1.671,09	N/A	1.671,09
107	Avena, colada o candil en leche	1	UN	1.412,30	N/A	1.412,30	1.412,30	N/A	1.412,30
108	Azúcar en cubos	1	UN	7.220,13	N/A	7.220,13	7.220,13	N/A	7.220,13
109	Azúcar en sobre	1	UN	100,14	N/A	100,14	100,14	N/A	100,14
110	Bocadillo en empaque unipersonal no de hoja	1	UN	669,74	N/A	669,74	669,74	N/A	669,74
111	Bebida láctea con cereal	1	UN	4.372,13	N/A	4.372,13	4.372,13	N/A	4.372,13
112	Bebida láctea compuesta de chocolate y malta	1	UN	1.933,78	N/A	1.933,78	1.933,78	N/A	1.933,78
113	Bebida gaseosa a base de malta	1	UN	1.998,80	N/A	1.998,80	1.998,80	N/A	1.998,80
114	Buñuelo	1	UN	2.312,21	N/A	2.312,21	2.312,21	N/A	2.312,21
115	Café molido	1	UN	14.271,21	N/A	14.271,21	14.271,21	N/A	14.271,21
116	Café, chocolate o té en leche	1	UN	1.114,49	N/A	1.114,49	1.114,49	N/A	1.114,49
117	Caldo con carne o pollo licuado	1	UN	1.027,36	N/A	1.027,36	1.027,36	N/A	1.027,36
118	Caldo de papa con carne o pollo o pescado	1	UN	1.130,10	N/A	1.130,10	1.130,10	N/A	1.130,10
119	Carne magra	1	UN	5.040,57	N/A	5.040,57	5.040,57	N/A	5.040,57
120	Cereal (suplemento de fibra tipo AllBrain, granola, hojuelas de avena, u otras)	1	UN	1.049,47	N/A	1.049,47	1.049,47	N/A	1.049,47
121	Cereal infantil con adición de nutrientes y probióticos	1	UN	2.119,74	N/A	2.119,74	2.119,74	N/A	2.119,74
122	Changua con huevo	1	UN	2.325,22	N/A	2.325,22	2.325,22	N/A	2.325,22
123	Chocolate Dietético	1	UN	1.392,79	N/A	1.392,79	1.392,79	N/A	1.392,79
124	Colada en agua	1	UN	726,96	N/A	726,96	726,96	N/A	726,96
125	Comida rápida (sándwich o creps, café en leche y fruta)	1	UN	3.719,31	N/A	3.719,31	3.719,31	N/A	3.719,31

ESTUDIOS, DOCUMENTOS Y ANALISIS DEL SECTOR DEFINITIVO PARA EL PROCESO DE SELECCIÒN DE CONTRATACIÒN DIRECTA Nº CD-006-2025-HOMIL

126	Compota de fruta industrializada en frasco de vidrio o en envase plástico de alta barrera tipo vaso.	1	UN	3.046,97	N/A	3.046,97	3.046,97	N/A	3.046,97
127	Compota de fruta natural	1	UN	2.221,18	N/A	2.221,18	2.221,18	N/A	2.221,18
128	Consomé natural de pollo o carne magra	1	UN	704,85	N/A	704,85	704,85	N/A	704,85
129	Crema no láctea para el café	1	UN	217,18	N/A	217,18	217,18	N/A	217,18
130	Edulcorante	1	UN	201,57	N/A	201,57	201,57	N/A	201,57
131	Ensalada frutas con queso con crema	1	UN	3.223,83	N/A	3.223,83	3.223,83	N/A	3.223,83
132	Ensalada frutas con queso sin crema	1	UN	2.953,34	N/A	2.953,34	2.953,34	N/A	2.953,34
133	Ensalada frutas sin queso sin crema	1	UN	2.582,71	N/A	2.582,71	2.582,71	N/A	2.582,71
134	Farináceo I (Arroz)	1	UN	704,85	N/A	704,85	704,85	N/A	704,85
135	Farináceo II (Papa, yuca, pasta, leguminosa, plátano, torta)	1	UN	704,85	N/A	704,85	704,85	N/A	704,85
136	Fruta tipo A	1	UN	971,44	N/A	971,44	971,44	N/A	971,44
137	Fruta tipo B	1	UN	819,29	N/A	819,29	819,29	N/A	819,29
138	Frutero protocolo Dirección	1	UN	19.149,22	N/A	19.149,22	19.149,22	N/A	19.149,22
139	Galletas paquete de dulce o sal	1	UN	897,31	N/A	897,31	897,31	N/A	897,31
140	Gaseosa unipersonal	1	UN	2.538,49	N/A	2.538,49	2.538,49	N/A	2.538,49
141	Gaseosa	1	UN	7.110,90	N/A	7.110,90	7.110,90	N/A	7.110,90
142	Gaseosa	1	UN	10.992,76	N/A	10.992,76	10.992,76	N/A	10.992,76
143	Gelatina dietética o normal	1	UN	1.776,42	N/A	1.776,42	1.776,42	N/A	1.776,42
144	Hamburguesa o Wrap con 90 gramos proteína	1	UN	3.439,71	N/A	3.439,71	3.439,71	N/A	3.439,71
145	Hamburguesa con 125 gramos proteína	1	UN	3.997,60	N/A	3.997,60	3.997,60	N/A	3.997,60
146	Helado de crema industrializado	1	UN	2.490,37	N/A	2.490,37	2.490,37	N/A	2.490,37
147	Helado en agua tipo paleta	1	UN	1.616,47	N/A	1.616,47	1.616,47	N/A	1.616,47
148	Huevo crudo	1	UN	694,44	N/A	694,44	694,44	N/A	694,44
149	Huevo en cualquier preparación	1	UN	993,55	N/A	993,55	993,55	N/A	993,55
150	Huevo perico con cebolla y tomate	1	UN	1.114,49	N/A	1.114,49	1.114,49	N/A	1.114,49
151	Jugo de fruta natural con fruta cocida preparado con agua industrializada	1	UN	2.334,32	N/A	2.334,32	2.334,32	N/A	2.334,32
152	Jugo envase de tetra pack con mínimo 8% de fruta	1	UN	2.747,86	N/A	2.747,86	2.747,86	N/A	2.747,86
153	Jugo envase de tetra pack tipo néctar	1	UN	2.208,18	N/A	2.208,18	2.208,18	N/A	2.208,18
154	Jugo de soya con sabor a fruta de diferentes sabores envase industrializado	1	UN	3.946,89	N/A	3.946,89	3.946,89	N/A	3.946,89
155	Jugo fresco de naranja natural	1	UN	1.335,57	N/A	1.335,57	1.335,57	N/A	1.335,57
156	Jugo fresco natural en agua	1	UN	768,57	N/A	768,57	768,57	N/A	768,57
157	Jugo fresco natural en agua jarra x 5 vasos	1	UN	2.764,77	N/A	2.764,77	2.764,77	N/A	2.764,77
158	Jugo fresco natural en leche (sorbete)	1	UN	1.411,00	N/A	1.411,00	1.411,00	N/A	1.411,00
159	Leche deslactosada o de soya	1	UN	1.186,02	N/A	1.186,02	1.186,02	N/A	1.186,02
160	Leche fría o caliente	1	UN	1.186,02	N/A	1.186,02	1.186,02	N/A	1.186,02
161	Limón	1	UN	252,29	N/A	252,29	252,29	N/A	252,29
162	Limonada natural	1	UN	672,34	N/A	672,34	672,34	N/A	672,34
163	Malteada	1	UN	1.348,57	N/A	1.348,57	1.348,57	N/A	1.348,57
164	Mantequilla empaque industrial	1	UN	652,83	N/A	652,83	652,83	N/A	652,83
165	Mermelada empaque industrial	1	UN	652,83	N/A	652,83	652,83	N/A	652,83
166	Miel de abejas	1	UN	8.129,15	N/A	8.129,15	8.129,15	N/A	8.129,15
167	Pan unidad	1	UN	544,89	N/A	544,89	544,89	N/A	544,89
168	Panela	1	UN	1.010,45	N/A	1.010,45	1.010,45	N/A	1.010,45
169	Papa frita	1	UN	2.325,22	N/A	2.325,22	2.325,22	N/A	2.325,22
170	Papa frita o a la francesa	1	UN	2.611,32	N/A	2.611,32	2.611,32	N/A	2.611,32
171	Perro caliente	1	UN	3.026,16	N/A	3.026,16	3.026,16	N/A	3.026,16
172	Pescado sin piel	1	UN	3.872,76	N/A	3.872,76	3.872,76	N/A	3.872,76
173	Pollo sin piel (peso neto)	1	UN	3.255,04	N/A	3.255,04	3.255,04	N/A	3.255,04
174	Ponqué industrializado varios sabores	1	UN	1.465,61	N/A	1.465,61	1.465,61	N/A	1.465,61
175	Postre	1	UN	1.364,18	N/A	1.364,18	1.364,18	N/A	1.364,18
176	Queso pasteurizado	1	UN	1.868,76	N/A	1.868,76	1.868,76	N/A	1.868,76
177	Queso fresco tipo petit suisse	1	UN	3.148,41	N/A	3.148,41	3.148,41	N/A	3.148,41
178	Robalo en cualquier preparación	1	UN	28.171,79	N/A	28.171,79	28.171,79	N/A	28.171,79
179	Sal en sobre	1	UN	52,02	N/A	52,02	52,02	N/A	52,02
180	Salchipapa	1	UN	4.841,60	N/A	4.841,60	4.841,60	N/A	4.841,60
181	Salpicón	1	UN	2.658,13	N/A	2.658,13	2.658,13	N/A	2.658,13
182	Sándwich de pollo o queso o jamón y queso con lechuga y tomate	1	UN	3.625,67	N/A	3.625,67	3.625,67	N/A	3.625,67
183	Sopa licuada de verduras	1	UN	1.105,39	N/A	1.105,39	1.105,39	N/A	1.105,39
184	Sopa licuada de verduras con carne o pollo	1	UN	1.413,60	N/A	1.413,60	1.413,60	N/A	1.413,60
185	Sopa o crema del día	1	UN	1.105,39	N/A	1.105,39	1.105,39	N/A	1.105,39
186	Espaguetis con pollo o carne	1	UN	7.759,82	N/A	7.759,82	7.759,82	N/A	7.759,82
187	Tamal	1	UN	4.682,94	N/A	4.682,94	4.682,94	N/A	4.682,94
188	Tinto	1	UN	721,75	N/A	721,75	721,75	N/A	721,75
189	Vaso desechable con tapa paquete	1	UN	6.974,35	N/A	6.974,35	6.974,35	N/A	6.974,35
190	Vaso desechable con tapa paquete	1	UN	7.599,87	N/A	7.599,87	7.599,87	N/A	7.599,87
191	Vaso desechable con tapa paquete	1	UN	2.972,84	N/A	2.972,84	2.972,84	N/A	2.972,84
192	Verdura cocida o cruda	1	UN	552,69	N/A	552,69	552,69	N/A	552,69
193	Yogurt o kumis en vaso industrializado	1	UN	3.281,05	N/A	3.281,05	3.281,05	N/A	3.281,05

194	Paquete para donadores de sangre compuestos de: dos cajas de jugo de 200 cc, un tarro de leche de vaca concentrada -parcialmente deshidratada- y azucarada de 100 gr, una chocolatina x 30 gr, un tarro de salchichas x 150 gr, un paquete de galletas x 117 gr, un sobre de Bebida láctea compuesta de chocolate y malta x 25 grs. Deben entregarse en bolsa plástica resistente.(El consumo promedio de 300 paquetes mensuales).	1	UN	16.824,01	N/A	16.824,01	16.824,01	N/A	16.824,01
20.MINUTA PATRON PARA RESIDENTES E INTERNOS									
195	DESAYUNO	1	UN	11.662,58	2.215,89	13.878,47	11.662,58	2.215,89	13.878,47
196	ALMUERZO	1	UN	15.842,62	3.010,10	18.852,72	15.842,62	3.010,10	18.852,72
197	COMIDA	1	UN	15.842,62	3.010,10	18.852,72	15.842,62	3.010,10	18.852,72
198	REFRIGERIO	1	UN	5.283,79	1.003,92	6.287,71	5.283,79	1.003,92	6.287,71
21. MENU PATRON CHEQUEO MEDICO ESPECIAL TIPO 1 2 DIAS CON PREPARACION									
199	DESAYUNO Lunes o miércoles	1	UN	22.408,17	N/A	22.408,17	22.408,17	N/A	22.408,17
200	ALMUERZO Lunes o Miércoles	1	UN	20.720,17	N/A	20.720,17	20.720,17	N/A	20.720,17
201	COMIDA Lunes o Miércoles	1	UN	20.871,03	N/A	20.871,03	20.871,03	N/A	20.871,03
202	DESAYUNO Martes o Jueves	1	UN	22.401,66	N/A	22.401,66	22.401,66	N/A	22.401,66
203	NUEVES Martes o Jueves	1	UN	20.790,40	N/A	20.790,40	20.790,40	N/A	20.790,40
204	ALMUERZO Martes o Jueves	1	UN	25.916,80	N/A	25.916,80	25.916,80	N/A	25.916,80
22. MENU PATRON CHEQUEO MEDICO ESPECIAL TIPO 2 2 DIAS SIN PREPARACIONMENU PATRON CHEQUEO MEDICO ESPECIAL TIPO 1 2									
205	DESAYUNO Lunes a jueves	1	UN	23.865,98	N/A	23.865,98	23.865,98	N/A	23.865,98
206	NUEVES Lunes o miércoles	1	UN	20.562,82	N/A	20.562,82	20.562,82	N/A	20.562,82
207	ALMUERZO Lunes a Jueves	1	UN	26.684,07	N/A	26.684,07	26.684,07	N/A	26.684,07
208	COMIDA Lunes y miércoles	1	UN	26.899,94	N/A	26.899,94	26.899,94	N/A	26.899,94

NOTA: EL NOMBRE CORRECTO DE LA DIETA No. 14 ES:	**14. DIETA LIQUIDA COMPLETA LIQ COMP**

Firma
URIEL BARRAGANA ALARCON
C.C. 6.033.802 de Villarrica – Tolima
Representante Legal
SARUPETROL SAS
NIT. 900.322.842-1

Fuente: 3.1 PROPUESTA ECONOMICA HOMIC - Urg. Manifiesta

➢ VERIFICACION REGISTRO UNICO DE PROPONENTES RUP

CERTIFICA:
CLASIFICACION POR TAMAÑO DE LA EMPRESA

QUE EL INSCRITO SE CLASIFICO COMO:

MEDIANA EMPRESA

CERTIFICA:
INFORMACION FINANCIERA

QUE EN RELACIÓN A SU INFORMACIÓN FINANCIERA EL PROPONENTE REPORTÓ:
FECHA DE CORTE DE LA INFORMACIÓN FINANCIERA: 31/12/2023

ACTIVO CORRIENTE:	$12.576.627.213,00
ACTIVO TOTAL:	$16.040.790.051,00
PASIVO CORRIENTE:	$2.135.272.502,00
PASIVO TOTAL:	$3.863.170.989,00
PATRIMONIO:	$12.177.619.062,00
UTILIDAD/PERDIDA OPERACIONAL:	$1.995.882.918,00
GASTOS DE INTERESES:	$250.509.528,00

ESTA INFORMACION FUE OBJETO DE VERIFICACIÓN DOCUMENTAL POR PARTE DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE BOGOTÁ.

ESPACIO EN BLANCO

CERTIFICA:
CAPACIDAD FINANCIERA

QUE EN RELACIÓN A LOS INDICADORES DE LA CAPACIDAD FINANCIERA EL PROPONENTE REPORTÓ CON CORTE A 31/12/2023:

INDICE DE LIQUIDEZ:	5,88
INDICE DE ENDEUDAMIENTO:	0,24
RAZON DE CORBERTURA DE INTERESES:	7,96

ESTA INFORMACIÓN FUE OBJETO DE VERIFICACIÓN DOCUMENTAL POR PARTE DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE BOGOTÁ.

CERTIFICA:
CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

QUE EN RELACIÓN A LOS INDICADORES DE LA CAPACIDAD ORGANIZACIONAL EL PROPONENTE REPORTÓ CON CORTE A 31/12/2023:

RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO:	0,16
RENTABILIDAD DEL ACTIVO:	0,12

Fuente: RUP SARUPETROL 10.01.2025

Se realizó la respectiva verificación de la capacidad financiera de la empresa SARUPETROL SAS NIT 900.322.842-1, donde se evidencia que cuenta con la capacidad para suscribir el contrato.

- **CONSOLIDADO ECONOMICO FINAL**

CONTRATISTA	DOCUMENTOS DE CONTENIDO FINANCIERO	PROPUESTA ECONOMICA	VERIFICACION REGISTRO UNICO DE PROPONENTES RUP
SARUPETROL SAS NIT 900.322.842-1	VERIFICADO	VERIFICADO	VERIFICADO

Atentamente

PD. Diana Alejandra Cifuentes Salazar
Comité Evaluador Económico

ESPACIO EN BLANCO

• VERIFICACIÓN TÉCNICA DE DOCUMENTOS:

31 de enero de 2025

Señor Coronel
Fernando Antonio Díaz Muñetón
Subdirector del Sector Defensa Subdirección Administrativa
Hospital Militar Central

ASUNTO: Respuesta a la verificación del cumplimiento de requisitos técnicos SARUPETROL SAS identificada con NIT. 900.322.842-1

En funciones de Servidores públicos del Hospital Militar , conformé se designó y se solicitó dar concepto sobre el cumplimiento técnico de la propuesta presentada por SARUPETROL, se realizó la verificación de los ítems ofertados y los plasmados en el estudio previo aportados para la evaluación, hemos conocido directamente del servicio de suministros de alimentación para los pacientes , médicos , residentes e internos del Hospital Militar lo que permite tener conocimiento del contenido de la propuesta y de estudio previo, en consecuencia permite comparar la propuesta presentada por el proponerte en los siguientes términos:

"Presentación de propuesta convocada por El HOSPITAL MILITAR CENTRAL, cuyo objeto es "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL" El suscrito URIEL BARRAGAN ALARCON, identificado con Cedula de ciudadanía No. 6.033.802 de Villarrica – Tolima, en mi calidad de representante legal de la empresa SARUPETROL SAS identificada con NIT. 900.322.842-1, Manifiesto bajo la gravedad de Juramento a dar cumplimiento a las CONDICIONES TECNICAS EXIGIDAS"

Al verificar la propuesta con el estudio técnico solicitado para la prestación del servicio se encuentra que cumple con su contenido, siendo viable la propuesta de ser aceptada por cumplir con todos los ítems y en las cantidades, descripción , tiempos y propuesta.

La firma SURAPETROL, cuenta con amplia experiencia, infraestructura, equipos, mobiliarios, menaje, talento humano y demás servicios que son necesarios para cumplir con la necesidad que en este momento posee la Entidad.

De igual manera, SURAPETROL por ser integrante de la UNION TEMPORAL NUTRIR, cuenta con la capacidad jurídica, financiera, talento humano, experiencia, para suplir el servicio de alimentación para pacientes hospitalizados, médicos, residentes e internos.

En constancias se conceptúa al realizar la verificación que técnicamente CUMPLE en todos los aspectos técnico.

En constancia se comunica al señor Subdirector Administrativo el concepto desde la evaluación solicitada para los fines pertinentes , a los 31 días del mes de eneros 2025

Atentamente,

Martha Consuelo Romero Torres
Servidor Misional Sanidad Militar
Servicio de Enfermería
Hospital Militar Central

ERIC GEOVANNY DELGADO ZARATE
Servidor Misional Sanidad Militar
Servicio de Epedimiologia
Hospital Militar Central

- **VERIFICACIÓN JURÍDICA DE DOCUMENTOS:**

SARUPETROL SAS, NIT N°900.322.842-1, Representado Legalmente por el Señor URIEL BARRAGÁN ALARCÓN , identificado con cédula de ciudadanía N°6033802 de Bogotá	
REQUISITOS - DOCUMENTOS HABILITANTES	**CUMPLE / NO CUMPLE**
CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA	CUMPLE
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL O CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO MERCANTIL.	CUMPLE
CERTIFICACIÓN SOBRE EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PARAFISCALES Y DE SEGURIDAD SOCIAL.	CUMPLE
COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN	CUMPLE
CERTIFICACIÓN ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS EXPEDIDO POR LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN.	CUMPLE
CERTIFICACIÓN ANTECEDENTES JUDICIALES	CUMPLE
BOLETÍN DE RESPONSABLES FISCALES DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA	CUMPLE
FOTOCOPIA DE LA CEDULA DE CIUDADANIA DEL REPRESENTANTE LEGAL	CUMPLE
MANIFESTACIÓN SOBRE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES, DEBIDAMENTE DILIGENCIADO Y FIRMADO	CUMPLE
REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS (LEY 1801 DE 2016)	CUMPLE
FORMULARIO (PACTO DE TRANSPARENCIA)	CUMPLE
COMPROMISO ANTI-COLUSIÓN	CUMPLE
FORMULARIO ACREDITACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS ANTERIORES, DECLARACIÓN SOBRE MULTAS Y/O SANCIÓNES DURANTE LOS ÚLTIMOS TRES (3) AÑOS	CUMPLE
REGISTRO NACIONAL DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS	CUMPLE
EXPERIENCIA	CUMPLE

SARUPETROL SAS, NIT N°900.322.842-1, Representado Legalmente por el Señor URIEL BARRAGÁN ALARCÓN , identificado con cédula de ciudadanía N°6033802 de Bogotá		
DOCUMENTOS NO HABILITANTES	**CUMPLE / NO CUMPLE**	**OBSERVACIONES**
Formulario Solicitud de Vinculación	CUMPLE	

OBSERVACIONES FRENTE A LOS REQUISITOS HABILITANTES: El contratista **SARUPETROL SAS, NIT N°900.322.842-1,** se encuentra habilitado para continuar con el presente proceso.

Abogada DAYRIS ARGOTE BAYONA
Comité Jurídico
Área Gestión Contratos

8. ANÁLISIS DEL RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO

De acuerdo con lo establecido en el Artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, se deberán incluir los soportes que permitan la tipificación, estimación y asignación de riesgos previsibles que puedan afectar el equilibrio económico del contrato, con el propósito de que los interesados los conozcan y con base en ello, determinen si se presentan o no al proceso de selección respectivo.

ESPACIO EN BLANCO

ESTUDIOS, DOCUMENTOS Y ANALISIS DEL SECTOR DEFINITIVO PARA EL PROCESO DE SELECCIÒN DE CONTRATACIÒN DIRECTA Nº CD-006-2025-HOMIL

No.	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	Descripción (Qué puede pasar y, si es posible, cómo puede pasar)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Calificación	Prioridad	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Controles a ser implementados	Impacto después del Tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada	Fecha en que se completa el tratamiento / control	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Calificación	Prioridad					Cómo	Cuándo
5	GENERAL	EXTERNO	SELECCIÓN	JURÍDICO	La falta de constitución de la garantía de cumplimiento, por parte del proponente seleccionado, solicita la entidad para amparar el incumplimiento de las obligaciones del contrato.	Demoras en la iniciación de la ejecución del contrato	2	4	6	ALTO	Adjudicatario	Afectación garantía de seriedad y adjudicación al segundo oferente calificado en la adjudicación	0	1	1	BAJO	NO	Entidad	En la firma del contrato	Fecha de la aprobación de la garantía	Verificando y solicitud de las garantías	Verificación Permanente En Etapa Precontractual
6	GENERAL	EXTERNO	SELECCIÓN	JURÍDICO	Disolución anticipada de la unión temporal o consorcios	Incumplimiento del contrato	1	4	5	MEDIO	Contratista	Afectar Garantía única y adjudicación al segundo oferente calificado en la adjudicación inciso tercero del articulo 9 Ley 1150 de 2007	1	4	5	MEDIO	SI	Supervisor	Fecha de la notificación de la disolución	Fecha de la terminación	Seguimiento al contratista	A partir de la notificación de la disolución
7	GENERAL	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Incumplimiento del contrato en las condiciones técnicas	No recibido de los elementos y servicios contratados	2	4	6	ALTO	Contratista	Afectación garantía única	0	1	1	ALTO	NO	Supervisor	Desde el inicio de la ejecución del contrato	Fecha de la terminación	Verificación que se cumplan con las condiciones técnicas	Verificación Permanente En Etapa contractual
8	GENERAL	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Falta del personal idóneo y suficiente para la ejecución del contrato.	Prestación inadecuada del contrato.	3	2	5	MEDIO	Contratista	Capacitación y reemplazo del personal	1	2	3	MEDIO	NO	Supervisor	Desde el inicio de la ejecución del contrato	Fecha de la terminación	Verificación documental de las hojas de vida	MENSUAL
9	GENERAL	EXTERNO	EJECUCIÓN	AMBIENTALES	Incumplimiento en el manejo de residuos	Daño ambiental Incremento riesgos laborales	1	3	4	BAJO	Contratista	-Cumplimiento de las normas de habilitación -Plan de mejora -Afectación póliza	0	2	2	BAJO	NO	Supervisor	Desde el inicio del contrato	Fecha de la terminación	Auditoría, supervisión	MENSUAL
10	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONALES	La insuficiencia técnica y logística tanto en recurso humano como en la infraestructura necesaria para prestar los servicios contratados por parte del contratista	Retraso en la prestación del servicio lo que genera traumatismo en el suministro de alimentación.	4	3	5	MEDIO	Contratista	Estricto y permanente acompañamiento y seguimiento del Supervisor del contrato a fin de ejecutar los planes de contingencia necesarios	1	1	2	BAJO	SI	Supervisor y contratista	En la ocurrencia del evento	NA	Contratista deberá informar de la ocurrencia del hecho	Durante la ejecución del contrato

ESTUDIOS, DOCUMENTOS Y ANALISIS DEL SECTOR DEFINITIVO PARA EL PROCESO DE SELECCIÒN DE CONTRATACIÒN DIRECTA Nº CD-006-2025-HOMIL

No.	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	Descripción (Qué puede pasar y, si es posible, cómo puede pasar)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Calificación	Prioridad	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Controles a ser implementados	Impacto después del Tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada	Fecha en que se completa el tratamiento / control	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Calificación	Prioridad					Cómo	Cuándo
11	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	DE LA NATURALEZA	Cuando se presente un fenómeno climático que afecte los precios y el abastecimiento de los alimentos.	Retraso en la prestación del servicio lo que genera traumatismo en el suministro de alimentación	4	3	5	MEDIO	Contratista	El contratista debe proyectar una reserva mínima de alimentos que mitigue el impacto de cualquier alteración de orden público el mayor tiempo posible.	1	1	2	BAJO	SI	Supervisor y contratista	En la ocurrencia del evento	N/A	Coordinación entre el supervisor y el contratista para tomar medidas frente a la situación de desabastecimiento	Durante la ejecución del contrato
12	GENERAL	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Mala Calidad de los insumos y alimentos	suministro que incumple con los requerimiento exigidos	2	3	5	MEDIO	Contratista	Ensayos de laboratorio y exigencia de certificado de calidad de los insumos	1	3	4	BAJO	SI	Supervisor y contratista	En la ocurrencia del evento	N/A	Coordinación entre el supervisor y el contratista para tomar medidas frente a la situación de desabastecimiento	Durante la ejecución del contrato

9. ACUERDOS COMERCIALES

Teniendo en cuenta que el presente proceso de selección se adelanta bajo la modalidad de Contratación Directa, no se realiza análisis de Acuerdos Comerciales, de conformidad con lo señalado en el Literal D) del ***"MANUAL PARA EL MANEJO DE LOS ACUERDOS COMERCIALES EN PROCESOS DE CONTRATACIÓN" (CCE-EICP-MA-03)*** publicado en el Portal Único de Contratación de Colombia Compra Eficiente, el cual establece lo siguiente:

> "*Las Entidades Estatales que adelanten sus Procesos de Contratación bajo el régimen del Estatuto General de la Administración Pública, no deben hacer este análisis en las modalidades de selección de* ***contratación directa*** *o para la enajenación de bienes del Estado.*." (Subrayado y negrilla fuera de texto).

10.GARANTÍAS

Una vez analizadas las características y especificaciones técnicas del proceso de contratación, la entidad requiere solicitar al adjudicatario garantías que son indispensables para cubrir cualquier contingencia que se pueda suscitar en la ejecución del contrato, toda vez que los servicios a suministrar son de gran importancia para el HOSPITAL MILITAR CENTRAL.

GARANTIA	PORCENTAJE	CUBRIMIENTO
CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES	20 % sobre el valor total del contrato	Vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más
CALIDAD DEL SERVICIO	30% sobre el valor total del contrato	Vigente desde por el plazo de ejecución del contrato y seis (06) meses más
CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES	30% sobre el valor total del contrato	Vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis (06) meses más
PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	5% sobre el valor total del contrato	Equivalente al plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	300 SMMLV	Vigente por el plazo de ejecución del contrato

Restablecimiento o ampliación de la garantía (Artículo 2.2.1.2.3.1.18 Decreto 1082 de 2015): Cuando con ocasión de las reclamaciones efectuadas por la Entidad Estatal, el valor de la garantía se reduce, la Entidad Estatal debe solicitar al contratista restablecer el valor inicial de la garantía.

Adicionalmente en la póliza deberá constar que la aseguradora renuncia al beneficio de excusión, así mismo que ampara las multas y cláusula penal convenida.

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

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

En atención al nuevo Sistema Electrónico de Contratación Pública, el contratista deberá cargar las garantías establecidas en la plataforma de Colombia Compra Eficiente SECOP II del presente proceso de contratación.

Nota 1: La garantía que cubre el riesgo de cumplimiento del contrato, calidad y correcto funcionamiento de los bienes, calidad del servicio y pago de salarios deberá ser constituida dentro de los TRES (03) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato.

Nota 2: En el evento que surjan modificaciones al contrato, el contratista deberá ajustar las garantías exigidas.

PARÁGRAFO PRIMERO: En la garantía deberá constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la penal pecuniaria convenidas y que la entidad aseguradora renuncia al beneficio de excusión.

11.MULTAS

En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables a **EL CONTRATISTA,** salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1 de la Ley 95 de 1890, las partes acuerdan que **EL HOSPITAL,** mediante acto administrativo, impondrá a **EL CONTRATISTA** multas, cuyo valor se liquidará con base en un **cero punto cinco por ciento (0.5%)** del valor total del contrato, por cada incumplimiento hasta el 20% del valor del contrato. Esta sanción se impondrá conforme a la ley **b). MULTAS POR INCUMPLIMIENTO AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES.** En caso de mora o incumplimiento de las obligaciones frente al sistema de seguridad social y/o parafiscales (cajas de compensación familiar, SENA e ICBF), **EL HOSPITAL** podrá imponer a **EL CONTRATISTA** multas, cuyo valor se liquidará con base en un **cero punto dos por ciento (0.2%)** del valor total del contrato, por cada día de retardo en la presentación de la certificación que evidencie el cumplimiento de la presente obligación. Esta sanción se impondrá conforme a la ley y se reportará a la Cámara de Comercio competente. **c) MULTA POR LA MORA EN LA CONSTITUCIÓN DE LOS REQUISITOS DE EJECUCIÓN:** Cuando **EL CONTRATISTA** no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus

modificatorios, la póliza de garantía única, **EL HOSPITAL** podrá mediante acto administrativo imponer a **EL CONTRATISTA** multa, cuyo valor se liquidará con base en un **cero punto dos por ciento (0,2%)** del valor total del contrato, por cada día de retardo y hasta por **diez (10) días**, al cabo de los cuales **EL HOSPITAL** podrá optar por declarar la caducidad.

12. CLAUSULA PENAL PECUNIARIA

En caso de incumplimiento del contrato por parte del contratista, el HOSPITAL MILITAR CENTRAL hará efectiva la cláusula de multas y la penal de conformidad con el procedimiento establecido en la minuta del contrato, sin perjuicio de las demás acciones judiciales pertinentes encaminadas a la consecución del cobro del monto que exceda el valor de la cláusula penal pactada del 10% del valor total del contrato.

13. DESIGNACIÓN COMITÉS

Firman a continuación los que intervienen en el proceso,

DESIGNACION	NOMBRE	CARGO Y DEPENDENCIA	FIRMAS
GERENTE DE PROYECTO	Cr ® Edgar Orlando Herrera Romero	Unidad de Apoyo Logístico	ORIGINAL DEBIDAMENTE FIRMADO
COMITÉ TÉCNICO ESTRUCTURADOR	SMSM, Martha Consuelo Romero Torres	Servicio de Enfermería	ORIGINAL DEBIDAMENTE FIRMADO
	SMSM. María Lucia Torres Carrizosa	Servicio de nutrición	ORIGINAL DEBIDAMENTE FIRMADO
	SSMM. Diana Marcela Rodríguez	Seguridad y Salud en el Trabajo	ORIGINAL DEBIDAMENTE FIRMADO
	SMSM. Eric Delgado Zarate	Epidemiología	ORIGINAL DEBIDAMENTE FIRMADO
	Sv Ospino de la Cruz Robert Luis	Área de Hotelería (E)	ORIGINAL DEBIDAMENTE FIRMADO
COMITÉ JURÍDICO ESTRUCTURADOR	PS. Dayris Argote Bayona	PS. Abogado- Área de Gestión de Contratos	ORIGINAL DEBIDAMENTE FIRMADO
COMITÉ ECONÓMICO ESTRUCTURADOR	PD. Diana Alejandra Cifuentes Salazar	Cargo- Área de Gestión de Contratos	ORIGINAL DEBIDAMENTE FIRMADO