

INVITACION PÚBLICA



MI-032-DMORI-2025

(DE CONFORMIDAD CON EL DECRETO 1082 DE 2015)

PROCESO MI-032-DMORI-2025, CUYO OBJETO ES EL “SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN Y ATENCIÓN PRIORITARIA DEL DISPENSARIO MEDICO ORIENTE”.

En cumplimiento de lo dispuesto en el inciso tercero del artículo 66 de la Ley 80 de 1993 y en el Decreto 1082 de 2015, el DISPENSARIO MEDICO ORIENTE - DMORI, invita a todas las personas y organizaciones interesadas en hacer veeduría y que se encuentren conformadas de acuerdo a la LEY 850 DE 2003, para que realicen el control social a los procesos de contratación del DISPENSARIO MEDICO ORIENTE – DMORI, para vigencia 2025.

VILLAVICENCIO
MAYO DE 2025

EJÉRCITO NACIONAL
PATRIA HONOR LEALTAD

Dispensario Médico de Oriente
Km 7 Vía Puerto López Vereda Apiay – Villavicencio

RECOMENDACIONES INICIALES

Se recomienda a los participantes que antes de elaborar y presentar su propuesta, tengan en cuenta las siguientes recomendaciones:

1. Consultar el Régimen legal aplicable a la presente modalidad de selección, aplicable al aviso de invitación pública.
2. Lea cuidadosamente el aviso de invitación pública y sus adendas, si las llegare a haber, antes de elaborar la propuesta.
3. Examinar el contenido del aviso de invitación pública y sus condiciones.
4. Presentar los documentos exigidos para la celebración y ejecución del contrato, en caso de que su propuesta sea seleccionada.
5. Revisar que no se encuentre dentro de las causales de inhabilidad e incompatibilidad o prohibición constitucional o legal para presentar propuesta y contratar.
6. Conocer las obligaciones y derechos contenidos en el aviso de invitación pública y cada una de las cláusulas de la minuta del contrato, para los participantes, proponentes o para el adjudicatario.
7. Dirigir por vía electrónica (<https://www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii>) sus observaciones y solicitar las aclaraciones en caso de encontrar discrepancias u omisiones en este aviso de invitación pública o en los demás documentos que hacen parte del presente proceso de mínima cuantía.
8. Presentar oportunamente los documentos que deben allegar con la propuesta, para acreditar el cumplimiento de los requisitos exigidos, en la ley y en el presente aviso de invitación pública.
9. Verificar que los documentos a presentar con la propuesta se hayan expedido dentro de los plazos exigidos en el aviso de invitación pública.
10. Diligenciar y suministrar toda la información requerida en el aviso de invitación pública.
11. Entender que con la presentación de la propuesta acogen y se aceptan todas las condiciones estipuladas en el presente aviso de invitación pública y en la ley.
12. Presentar la propuesta, incluyendo sus anexos, en el orden establecido en el aviso de invitación pública para facilitar sus estudios.
13. Tener claridad respecto a que la presentación de la Propuesta, por parte de los Proponentes, constituye evidencia de que se estudiaron completamente las especificaciones, formatos y demás documentos de la invitación pública; que recibieron las aclaraciones necesarias sobre las inquietudes o dudas previamente consultadas y que han aceptado que la invitación pública es completa, compatible y adecuado para identificar los bienes a contratar; que están enterados a satisfacción del alcance del objeto a contratar, los Riesgos que asumen y que han tenido en cuenta todo lo anterior para definir las obligaciones que se adquirirán en virtud del Contrato que se celebrará.
14. Verificar que la invitación pública contenga los parámetros, directrices e información de obligatoria consideración por los Proponentes que participen en el presente proceso, el cual, junto con el Contrato que se celebre, se sujetará a las normas contenidas en la Ley 80 de 1993, y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, así como a sus decretos reglamentarios.
15. Toda comunicación enviada por los proponentes deberá ser dirigida a nombre de la OFICIAL DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL DISPENSARIO MEDICO y enviada a través de la plataforma del SECOP II de 07:00 h, hasta las 19:00 h.

Lo dispuesto en la presente invitación se regirá por lo establecido en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y en el Decreto 1082 de 2015, Ley 1882 de 2018 y demás normas vigentes sobre la materia, que hacen parte integral para todos los efectos legales de la presente invitación y del contrato que se celebre con el proponente a quien se adjudique el presente proceso de contratación que se adelanta por la modalidad de Selección de Mínima Cuantía.

INTRODUCCIÓN

El M.D.N. – DIRECCIÓN DE SANIDAD EJÉRCITO- DISPENSARIO MEDICO ORIENTE DE VILLAVICENCIO, de conformidad con lo establecido en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, Decreto Ley 0019 de 2012, Decreto 1082 de 2015 y Ley 1882 de 2018, está interesado en recibir oferta dentro del proceso de MÍNIMA CUANTÍA **MI-032-DMORI-2025**, CUYO OBJETO ES EL “SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN Y ATENCIÓN PRIORITARIA

DEL DISPENSARIO MEDICO ORIENTE” conforme a los términos, condiciones y especificaciones establecidas en el presente documento.

De conformidad con el numeral 12 del Art. 25 de la Ley 80 de 1993, en concordancia con el parágrafo 1º del Art. 2º de la ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.5.1. del Decreto 1082 de 2015 Modificado por el Art. 2 del Decreto 1860 de 2021, la entidad realizó los correspondientes estudios previos que justifican la presente invitación pública.

Todas las personas y organizaciones interesadas en hacer control social al presente proceso de contratación, en cualquiera de sus fases o etapas, pueden presentar las recomendaciones que consideren convenientes, intervenir en las audiencias y consultar los documentos del proceso en los términos previstos en el inciso 3 del artículo 66 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 2.2.1.1.1.2.1 del Decreto 1082 de 2015.

GUÍAS PRÁCTICAS, MANUALES DE USO Y FORMATOS DEL SECOPII

La agencia para la contratación pública Colombia Compra Eficiente creada mediante Decreto Ley 4170 de noviembre 3 de 2011 ha dispuesto en su portal web (www.colombiacompra.gov.co), guías, manuales, formatos, videos y material de apoyo para las entidades compradoras y proveedores, con el fin de facilitar el uso y participación en los procesos de contratación a través de la plataforma SECOP II.

De allí que se recomienda a los interesados y eventuales proponentes consultar dicha información en el siguiente link: [https://www.colombiacompra.gov.co/secop/que-es-el-secop-ii/manuales-y- guías-de-uso-del-secop-ii](https://www.colombiacompra.gov.co/secop/que-es-el-secop-ii/manuales-y-guias-de-uso-del-secop-ii), en donde encontraran, entre otros:

1. Guía para realizar el registro en el SECOP II.
2. Pasos para registrarse en el SECOP II.
3. Guía rápida para configurar la cuenta del proveedor en el SECOP II.
4. Guía de creación de proponente plural en el SECOP II.
5. Guía para presentar observaciones en el SECOP II.
6. Guía para manifestar interés a través del SECOP II. (Procesos de Selección abreviada de menor cuantía).
7. Guía para presentar ofertas en el SECOP II.
8. Guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en Procesos de Contratación

Por lo anterior, es responsabilidad de los proponentes tener en cuenta esta información para efectos de estructurar y presentar sus propuestas.

En caso de presentarse indisponibilidad del sistema, los proponentes e interesados en el proceso, deberán aplicar la “Guía de Indisponibilidad” que se utiliza en estos casos, la cual encuentra en el sitio de soporte de Colombia Compra Eficiente:

https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/guia_indisponibilidad_secopii.pdf.

SOLO en caso de indisponibilidad del sistema SECOP II, debidamente certificada por Colombia Compra Eficiente, los proponentes o interesados podrán remitir sus constancias y documentos al correo contrataciandmori@gmail.com acorde con las directrices de la “Guía de Indisponibilidad” ya citada. En caso de no certificarse la indisponibilidad del sistema por parte de Colombia Compra Eficiente, las comunicaciones y demás documentos recibidos en dicho correo, NO serán tenidos en cuenta, en el entendido de que el proceso se surte en su totalidad en la plataforma del SECOP II. Igual situación sucede en el curso normal del proceso, sin que el SECOP II presente fallas en su funcionamiento

LUGAR DE CONSULTA DEL DOCUMENTO PRECONTRACTUALES:

Estos documentos podrán ser consultados en forma gratuita en la página web:
<https://www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii>

CAPÍTULO I
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO

OBJETO: “SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN Y ATENCIÓN PRIORITARIA DEL DISPENSARIO MEDICO ORIENTE”.

El presupuesto asignado para la ejecución del presente proceso es de **CIENTO TRES MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$103.600.000) M/CTE IVA INCLUIDO** (SI APLICA), se encuentra respaldado mediante el siguiente Certificado de Disponibilidad Presupuestal CDP N° **20325** del 30 de enero de 2025, expedido por el Jefe de Presupuesto del DMORI por el Rubro presupuestal A-02-02-02-006-003 ALOJAMIENTO; SERVICIO DE SUMINISTROS DE COMIDA Y BEBIDA APALANCAMIENTO VIGENCIA 2025.

PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: A partir de la suscripción del acta de inicio hasta el 15 DE DICIEMBRE DE 2025.

POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	VALOR
A-02-02-02-006-003 ALOJAMIENTO; SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS (DIETAS HOSPITALARIAS).	NACIÓN	16	SSF	\$ 103.600.000,00

1.1. COMUNICACIONES Y OBSERVACIONES Todas las comunicaciones y las respuestas de las observaciones se comunicarán a través de la plataforma SECOP II, de acuerdo con el Manual de Uso y Condiciones de la plataforma del SECOP II.

Cuando el proponente registre el certificado de indisponibilidad de la plataforma, la entidad pone a disposición el siguiente correo: contrataciondmori@gmail.com

1.2. CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC)

El objeto del presente proceso de contratación está codificado en el Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC) con el cuarto nivel de ser posible, o de lo contrario en el tercer nivel, como se indica en la siguiente tabla:

La presente contratación se encuentra incluida en el Plan Anual de Adquisiciones de la vigencia 2025.

1.3. REGLAS DE SUBSANABILIDAD, EXPLICACIONES Y ACLARACIONES

El proponente tiene la responsabilidad y deber de presentar la oferta en forma completa e íntegra, esto es, cumpliendo el contenido de la Invitación y adjuntando los documentos de soporte o prueba de las condiciones que pretenda hacer valer en el proceso.

La entidad, al revisar la oferta de menor precio, verificará que cumpla las condiciones mínimas de la Invitación. Si no cumple solicitará al proponente, mínimo por el término de un (1) día hábil, que aclare, explique o aporte los documentos e información subsanable; en caso de que la entidad no fije un plazo específico, se entenderá que es de un (1) día hábil.

Los proponentes deben aportar las aclaraciones o documentos requeridos hasta el plazo indicado, so pena que la entidad rechace la propuesta y revise la segunda oferta que ofrezca el menor precio y verifique que cumple los requisitos de la invitación. Si la segunda propuesta tampoco cumple se repetirá el procedimiento anterior, continuando con las ofertas que ofrezcan el siguiente menor precio.

En caso de que la entidad advierta la ausencia de requisitos o la falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, y no los haya requerido durante el proceso de evaluación, podrá requerir al proponente, otorgándole un término mínimo de un (1) día hábil contado desde el momento en el que advirtió su omisión, con el fin de que los aporte; en caso de que la entidad no fije un plazo específico, se entenderá que es de un (1) día hábil.

En virtud del principio de buena fe, los proponentes que presenten observaciones al proceso o a las ofertas y conductas de los demás oferentes, deben argumentar y demostrar la procedencia y oportunidad de estas.

1.4. IDIOMA

Los documentos y las comunicaciones entregadas, enviadas o expedidas por los proponentes o por terceros para el proceso de contratación, o para ser tenidos en cuenta en el mismo, deben entregarse en idioma castellano. Los documentos y comunicaciones en un idioma distinto pueden presentarse en su lengua original, pero junto con la traducción simple al castellano

1.5. DOCUMENTOS OTORGADOS EN EL EXTERIOR

Los *documentos públicos* expedidos en el exterior, por un país signatario de la Convención de La Haya de 1961, sobre la abolición del requisito de legalización, deben apostillarse; en cambio, los *documentos públicos* expedidos en el exterior, por un país signatario de la Convención de Viena de 1963, deben legalizarse. Los *documentos privados* otorgados en el extranjero no requieren apostilla ni legalización, salvo los que con posterioridad sean intervenidos por un funcionario público, en cuyo caso requieren apostilla o legalización, en la forma antes indicada.

Para el trámite de apostilla o legalización de documentos otorgados en el exterior y la acreditación de la formación académica obtenida en el exterior, las entidades aplicarán los parámetros establecidos en las normas que regulen la materia.

1.6. INFORMACIÓN INEXACTA

La entidad se reserva el derecho de verificar integralmente la información aportada por el proponente, pudiendo acudir a las autoridades, personas, empresas o entidades respectivas.

Cuando exista inconsistencia entre la información suministrada por el proponente y la verificada por la entidad, la información que se pretende demostrar se tendrá por no acreditada.

La entidad compulsará copias a las autoridades competentes cuando la información aportada tenga inconsistencias sobre las cuales pueda existir una posible falsedad, sin que el proponente haya demostrado lo contrario, y rechazará la oferta.

1.7. INFORMACIÓN RESERVADA

Si la propuesta incluye información que, conforme a la ley colombiana, tiene carácter de reservada, el proponente debe manifestar esta circunstancia con absoluta claridad y precisión en el Formato 1- Carta de Presentación de la Oferta, identificando el documento o información que considera que goza de reserva, citando expresamente la disposición legal que la ampara.

Sin perjuicio de lo anterior, y para evaluar las propuestas, la entidad se reserva el derecho de dar a conocer esta información a sus funcionarios, empleados, contratistas, agentes o asesores.

En todo caso, la entidad, sus funcionarios, sus empleados, contratistas, agentes y asesores están obligados a mantener la reserva de la información que, por disposición legal, tenga dicha calidad y que haya sido identificada por el proponente.

1.8. ADMISIBILIDAD DE LA OFERTA

Una propuesta será admisible cuando haya sido presentada oportunamente en la fecha y hora estipulada en la Invitación pública y cumpla con los requisitos habilitantes exigidos en la presente invitación pública.

1.11 CAUSALES DE RECHAZO

Son causales para el rechazo de las propuestas, las siguientes:

- a. Cuando una vez realizada la revisión y corrección aritmética el valor de la oferta supere el presupuesto oficial del proceso.
- b. Cuando se ofrezcan menores cantidades a las mínimas requeridas en el proceso y contenidas en las especificaciones técnicas.
- c. Cuando el valor unitario ofertado supere el precio de referencia y el presupuesto oficial estipulado por el DISPENSARIO MEDICO DE ORIENTE, una vez realizada la revisión y corrección aritmética.
- d. Cuando la oferta económica se presente sin la discriminación de acuerdo con su condición tributaria.
- e. La no presentación de la OFERTA ECONÓMICA con las condiciones y criterios exigidos en la invitación pública
- f. Cuando se compruebe que un oferente ha interferido, influenciado, u obtenida correspondencia interna, proyectos de concepto de evaluación o de respuesta a observaciones, no enviados oficialmente a los oferentes.
- g. Cuando se compruebe confabulación entre los oferentes que altere la aplicación del principio de selección objetiva.
- h. Cuando el oferente, sea persona natural o jurídica o alguno de los miembros del consorcio o unión temporal se encuentre incurso en las causales de inhabilidades o incompatibilidad fijadas por la Constitución y la ley.
- i. Cuando en la oferta se encuentre información o documentos que contengan datos tergiversados o alterados que impidan la comparación objetiva de las propuestas.
- j. Cuando la oferta este incompleta en cuanto omitan la inclusión de información o de alguno de los documentos necesarios para la comparación objetiva de las propuestas y solicitada su aclaración, no se presente o se presente en forma incompleta, extemporánea o insuficiente las aclaraciones solicitadas dentro del término establecido por la Ley 1882 de 2018.
- k. Cuando el oferente no sustente en debida forma el requerimiento de precios artificialmente bajos.
- l. Cuando se presente la propuesta en forma subordinada al cumplimiento de cualquier condición o modalidad.
- m. La presentación de oferta parcial por parte del oferente.
- n. Cuando la propuesta omita un aspecto técnico de carácter de obligatorio en las condiciones establecidas y las mismas no sean subsanados dentro del plazo establecido para ello.
- o. Cuando el objeto social del oferente, o de cada uno de los miembros de la Unión Temporal o Consorcio o la actividad mercantil del comerciante no tenga una relación con el objeto del proceso contractual, dependiendo del tipo de sociedad.
- p. La presentación de varias ofertas, por el mismo oferente, por sí o por interpuesta persona, en Consorcio, Unión Temporal o individualmente.
- q. Cuando la propuesta presente enmiendas, tachaduras o entrelíneas, que impida la selección objetiva.
- r. Cuando el objeto social estipulado en el certificado de existencia y representación legal y/o certificado mercantil no se incluya el desarrollo de actividades iguales o similares a las requeridas en la presente convocatoria.

- s. Cualquier persona puede solicitar a la DIRECCIÓN DE SANIDAD EJERCITO- DISPENSARIO MEDICO ORIENTE, el rechazo de la oferta (s) externa (s) publicada (s) por la entidad estatal que no haya aplicado el procedimiento aquí señalado en caso de indisponibilidad; o de aquellas ofertas enviadas por correo electrónico de oferentes que no se hayan inscrito previamente al proceso de contratación.
- t. Cuando el proponente no establezca la actividad jurídica, ni estar debidamente inscrito, clasificado y calificado en el registro único tributario (RUT).
- u. Cuando el oferente no presente la oferta económica de acuerdo con el Formulario VALORACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA, y estas no estén debidamente firmada por el representante legal.
- v. Cuando el oferente no cumpla con la renovación de la matrícula mercantil.
- w. Toda otra causa contemplada en la ley.

NOTA: La ausencia de requisitos o la falta de documentos referentes a la futura Contratación o al proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas no servirán de título suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos. En consecuencia, todos aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje podrán ser solicitados por la entidad en los tiempos establecidos en el cronograma.

1.12 CAUSALES PARA DECLARAR DESIERTO EL PROCESO DE SELECCION

La DIRECCIÓN DE SANIDAD EJERCITO- DISPENSARIO MEDICO ORIENTE, declarará desierto el procedimiento cuando:

- A. No se presenten ofertas.
- B. Ninguna oferta resulte hábil, por no cumplir las exigencias de la Invitación.
- C. Existan causas o motivos que impidan la escogencia objetiva del proponente.
- D. Lo contemple la ley.

Y se declarara mediante acto administrativo en el que se señalaran en forma expresa la causal. Así mismo, se informará que contra el acto administrativo de declaratorio desierto procede recurso de reposición de conformidad al artículo 77 de la Ley 80 de 1993, en los términos establecidos en el artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

1.13. CRITERIOS DE DESEMPATE

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

1. Preferir la oferta de servicios nacionales frente a la oferta de servicios extranjeros. El proponente acreditará el origen de los servicios con los documentos señalados en las secciones 4.3.1 y 4.3.2. de la Invitación. Para el caso de los proponentes plurales, todos los integrantes deberán acreditar el origen nacional de la oferta en las condiciones señaladas en la ley.

2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia. Su acreditación se realizará en los términos del artículo 1 de la Ley 1232 de 2008, o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya, es decir, la condición de mujer cabeza de familia y la cesación de esta se adquirirá desde el momento en que ocurra el respectivo evento y se declare ante un notario. Esta declaración debe tener una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendarios anteriores a la fecha del cierre del proceso de selección.

Igualmente, se preferirá la propuesta de la mujer víctima de violencia intrafamiliar, la cual acreditará esta condición de conformidad con el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008 o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya, esto es, cuando se profiera una medida de protección expedida por la autoridad competente. En virtud del artículo 16 de la Ley 1257 de 2008 o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya, la medida de protección la debe impartir el comisario de familia del lugar donde ocurrieron los

hechos y a falta de este del juez civil municipal o promiscuo municipal, o la autoridad indígena en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades de esta naturaleza.

En el caso de las personas jurídicas se preferirá a aquellas en las que participen mayoritariamente mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, diligenciará el «Formato 11 A – Participación mayoritaria de mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar (persona jurídica)», mediante el cual certifica, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las mujeres que participen en la sociedad, aportando los documentos de cada una de ellas, de acuerdo con los dos incisos anteriores.

Finalmente, en el caso de los proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1581 de 2012 o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya, se requiere que el titular de la información, como es el caso de las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, diligencie el «Formato 15 – Autorización para el tratamiento de datos personales» como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

3. Preferir la propuesta presentada por el proponente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10 %) de su nómina está en condición de discapacidad, de acuerdo con el artículo 24 de la Ley 361 de 1997 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, debidamente certificadas por la oficina de trabajo de la respectiva zona, que hayan sido contratados con por lo menos un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del presente proceso de selección o desde el momento de la constitución de la persona jurídica cuando esta es inferior a un (1) año y que manifieste adicionalmente que mantendrá dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato, para lo cual deberá diligenciar el «Formato 11 B – Vinculación de personas en condición de discapacidad». Para aquellos eventos en los que el diez por ciento (10 %) de la nómina corresponda a un número cuyo primer dígito decimal sea 5, 6, 7, 8 o 9 deberá realizarse la aproximación decimal al número entero siguiente.

Si la oferta es presentada por un consorcio o una unión temporal, el integrante del proponente que acredite que el diez por ciento (10 %) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) en el consorcio o en la unión temporal y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25 %) de la experiencia general habilitante.

El tiempo de vinculación en la planta referida de que trata este numeral se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación sea inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la ley. Para ello, la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, diligenciará el «Formato 11 C – Vinculación de personas mayores y no beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o sobrevivencia – (Empleador – proponente)», mediante la cual certificará bajo la gravedad de juramento las personas vinculadas en su nómina y el número de trabajadores que no son beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron el requisito de edad de pensión. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas mayores que se encuentren en las condiciones descritas y que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica.

El tiempo de vinculación en la planta referida de que trata el inciso anterior se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de constitución de la persona jurídica en caso de que la constitución sea inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

En el caso de los proponentes plurales, su representante legal diligenciará el «Formato 7 C – Vinculación de personas mayores y no beneficiaria de pensión de vejez, familiar o sobrevivencia – (Empleador – proponente)», mediante el cual certifique el número de trabajadores vinculados que siendo personas mayores no beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron el requisito de edad de pensión establecido en la ley, de todos los integrantes del consorcio o de la unión temporal. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes.

En cualquiera de los dos supuestos anteriores, para el otorgamiento del criterio de desempate cada uno de los trabajadores que cumpla las condiciones previstas por la ley diligenciará el «Formato 11 C – Vinculación de personas mayores y no beneficiaria de pensión de vejez, familiar o sobrevivencia (Trabajador)», mediante el cual certifica bajo la gravedad de juramento que no es beneficiario de pensión de vejez, familiar o sobrevivencia y cumple la edad de pensión, además, se deberá allegar el documento de identificación del trabajador que lo firma.

La mayor proporción se definirá en relación con el número total de trabajadores vinculados en la planta de personal, por lo que se preferirá al oferente que acredite un porcentaje mayor. En el caso de proponentes plurales, la mayor proporción se definirá con la sumatoria de trabajadores vinculados en la planta de personal de cada uno de sus integrantes.

5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la Ley 2069 de 2020, que por lo menos el diez por ciento (10 %) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana, para lo cual, la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, diligenciará el «Formato 11 D – Vinculación de población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitanas» mediante el cual certifica las personas vinculadas a su nómina y el número de identificación y el nombre de las personas que pertenecen a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la persona jurídica.

El tiempo de vinculación en la planta referida de que trata el inciso anterior se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

Además, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

En el caso de los proponentes plurales, su representante legal diligenciará el «Formato 11 D – Vinculación de población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitanas», mediante el cual certifica que por lo menos el diez por ciento (10 %) del total de la nómina de sus integrantes pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Este porcentaje se definirá de acuerdo con la sumatoria de la nómina de cada uno de los integrantes del proponente plural. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes. En todo caso, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1581 de 2012 o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas que pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, diligencien el «Formato 8 - Autorización para el tratamiento de datos personales» como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

6. Preferir la propuesta de personas naturales en proceso de reintegración o reincorporación para lo cual presentará copia de alguno de los siguientes documentos: i) la certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, ii) el certificado que emita el Comité Operativo para la Dejación de las Armas respecto de las personas desmovilizadas de forma individual o iii) cualquier otro certificado que para el efecto determine la Ley. Además, se entregará copia del documento de identificación de la persona en proceso de reintegración o reincorporación.

En el caso de las personas jurídicas, el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, diligenciarán el «Formato 11 E- Participación mayoritaria de personas en proceso de reincorporación y/o reintegración (personas jurídicas)», por medio del cual certificarán bajo la gravedad de juramento que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación. Además, deberá aportar alguno de los certificados del inciso anterior y, los documentos de identificación de cada una de las personas que está en proceso de reincorporación o reintegración.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando todos los integrantes sean personas en proceso de reincorporación, para lo cual se entregará alguno de los certificados del inciso primero; o personas jurídicas donde más del cincuenta por ciento (50%) de la composición accionaria o cuotas partes esté constituida por personas en proceso de reincorporación, para lo cual, el representante legal, o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, diligenciarán, bajo la gravedad de juramento, el «Formato 11 E - Participación mayoritaria de personas en proceso de reincorporación (persona jurídica integrante del proponente plural)», junto con los documentos de identificación de cada una de las personas en proceso de reincorporación.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1581 de 2012 o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya, se requiere que el titular de la información, como son las personas en proceso de reincorporación o reintegración, diligencien el «Formato 8 - Autorización para el tratamiento de datos personales» como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que se cumplan las condiciones de los siguientes literales:

(a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual se acreditarán estas condiciones de acuerdo con lo previsto en el inciso 1 del numeral 2 y/o el inciso 1 del numeral 6; o por una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, diligenciará el «Formato 11 F – Participación mayoritaria de mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración (personas jurídicas)», mediante el cual certifica, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación y/o reintegración. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las personas que participe en la sociedad que sean mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación y/o reintegración, aportando los documentos de cada uno de ellos, de acuerdo con lo previsto en este literal. Este integrante debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) en el proponente plural.

(b) el integrante del proponente plural debe aportar mínimo el veinticinco por ciento (25 %) de la experiencia general acreditada en la oferta.

(c) en relación con el integrante del literal a) ni la madre cabeza de familia o la persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas socios o representantes legales podrán ser empleados, socios o accionistas de otro de los integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante de que trata el literal a) lo manifestará diligenciando el «Formato 11 F Participación mayoritaria de mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación y/o reintegración».

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información, como es el caso de las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración, diligencien el «Formato 15 - Autorización para el tratamiento de datos personales» como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme, para lo cual se verificará en los términos del párrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015. En este sentido, la acreditación del tamaño empresarial se efectuará diligenciando el «Formato 11 G – Acreditación Mipyme», mediante el cual se certifique, bajo la gravedad de juramento, que la Mipyme tiene el tamaño empresarial establecido de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

Asimismo, se preferirá la oferta presentada por una cooperativa o asociaciones mutuales para lo cual se aportará el certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio o la autoridad respectiva. En el caso específico en que el empate se presente entre cooperativas o asociaciones mutuales que tengan el tamaño empresarial de grandes empresas junto con micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de las cooperativas o asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015 o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya, que sean micro, pequeñas o medianas.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral. En el evento en que se presente empate entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuáles al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutua que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015 o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya, que sean micro, pequeñas o medianas.

9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido en su totalidad por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.

La condición de micro o pequeña empresa se verificará en los términos del párrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015, esto es, la acreditación del tamaño empresarial se efectuará diligenciando el «Formato 11 G – Acreditación Mipyme», mediante el cual bajo la gravedad de juramento certifica la condición de micro o pequeña empresa de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

La condición de cooperativa o asociación mutua se acreditará con el certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio o la autoridad respectiva. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuáles al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación

mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015 o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya, que sean micro, pequeñas o medianas.

10. Preferir al oferente persona natural o jurídica que acredite, de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte al 31 de diciembre del año anterior, que por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) del total de sus pagos fueron realizados a Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, efectuados durante el año anterior, para lo cual el proponente persona natural y contador público, o el representante legal de la persona jurídica y contador público, según corresponda, diligenciará el «Formato 11 H- Pagos realizados a Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales».

Igualmente, cuando la oferta es presentada por un proponente plural se preferirá a este siempre que:

(a) esté conformado por al menos una Mipyme, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %), para lo cual se presentará el documento de conformación del proponente plural y, además, ese integrante acredite la condición de Mipyme, cooperativa o asociación mutual en los términos del numeral 8;

(b) la Mipyme, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25 %) de la experiencia general acreditada en la oferta; y

(c) ni la Mipyme, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante respectivo lo manifestará diligenciando el «Formato 11 G – Acreditación Mipyme».

En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales, que cumplan con los requisitos de los incisos anteriores, cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuáles al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento Mipymes, para lo cual se presentará el certificado de existencia y representación legal en el que conste el cumplimiento de los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018, o la norma que la modifique o la sustituya. Asimismo, acreditará la condición de Mipymes en los términos del numeral 8.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral.

12. Si después de aplicar los criterios anteriormente mencionados persiste el empate:

(a) La Entidad Estatal ordenará a los proponentes empatados en orden alfabético según el nombre de la persona natural, la persona jurídica o el proponente plural. Una vez ordenados, le asignará un número entero a cada uno de estos de forma ascendente, de tal manera que al primero de la lista le corresponda el número 1.

(b) Seguidamente, la Entidad Estatal debe tomar la parte entera (números a la izquierda de la coma decimal) de la TRM que rigió el día del cierre del proceso. La Entidad Estatal debe dividir esta parte entera entre el número total de proponentes en empate, para posteriormente tomar su residuo y utilizarlo en la selección final.

(c) Realizados estos cálculos, la Entidad Estatal seleccionará a aquel proponente que presente coincidencia entre el número asignado y el residuo encontrado. En caso de que el residuo sea cero (0), se escogerá al proponente con el mayor número asignado.

Nota. Si el empate entre las propuestas se presenta con un proponente extranjero, cuyo país de origen tenga Acuerdo Comercial con Colombia o trato nacional por reciprocidad, no se aplicarán los criterios de desempate de los numerales 8, 9, 10 y 11.

1.14. INCENTIVO EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS

Que la Ley 2069 de 2020, "Por medio de la cual se impulsa el emprendimiento en Colombia", establece un marco regulatorio que propicia el emprendimiento, crecimiento, consolidación y sostenibilidad de las empresas, con el fin de aumentar el bienestar social y generar equidad.

Que la Ley de Emprendimiento "(...) propone facilitar el acceso de las Mipymes a la modalidad de contratación de mínima cuantía, la limitación de estos procesos a Mipymes, define la posibilidad de establecer criterios diferenciales a favor de las Mipymes en los procesos de contratación pública, amplía el ámbito de aplicación de las medidas de compras públicas a entidades que hoy están excluidas, establece la creación de un sistema de información e indicadores para evaluar la efectividad de las medidas adoptadas y define la inclusión de factores de desempate en los procesos de contratación pública que priorizan este segmento".

Que, en desarrollo de lo anterior, la Ley 2069 de 2020, entre otras medidas, crea una serie de incentivos para las Mipyme, y los emprendimientos y empresas de mujeres interesados en celebrar contratos con el Estado, así como para el fomento en la ejecución de contratos de la provisión de bienes y servicios por parte de sujetos de especial protección constitucional.

Que para el debido cumplimiento de la Ley 2069 de 2020, se requiere modificar el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, incorporando una regulación detallada de las normas anteriormente citadas para la efectiva aplicación de la Ley de Emprendimiento en el sistema de compras y contratación pública.

En virtud de lo anterior, el Gobierno expidió el Decreto 1860 de 2021, el cual entro a regir a partir el 24 de marzo de 2022, donde ordena a las entidades aplicar lo relacionado con requisitos diferenciales y los puntajes adicionales para promover y facilitar el acceso de las Mipyme al sistema de compra pública, así como el concepto de "emprendimientos y empresas de mujeres". En consecuencia, la entidad dará aplicabilidad al Decreto 1860 de 2021.

CAPÍTULO II ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

2.1. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Las propuestas deberán ser presentadas según lo establecido en el SECOP II <https://www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii> hasta el día y hora fijados para en el cronograma electrónico del proceso.

Es responsabilidad del oferente diferenciar los requisitos contenidos en cada uno de los sobres de acuerdo con el cuestionario diligenciado por la Entidad en el SECOP II, los documentos y anexos publicados, los cuales, hacen parte integral del pliego electrónico. Los documentos que conforman la propuesta deben adjuntarse en el cuestionario del pliego electrónico, los cuales deben ser legibles y escaneados correctamente.

La presentación de la propuesta implica la aceptación y conocimiento de la legislación colombiana acerca de los temas objeto del presente proceso y de todas las condiciones y obligaciones contenidas en el mismo. Adicionalmente el proponente se obliga a cumplir con el Manual de Usos y Condiciones de la Plataforma

Estarán a cargo del proponente todos los costos asociados a la elaboración y presentación de su oferta y la entidad en ningún caso será responsable de los mismos.

Toda tachadura y/o enmendadura que presente algún documento de la oferta debe estar salvado con la firma de quien suscribe el correspondiente documento al pie de la misma y nota al margen del documento donde manifieste clara y expresamente la corrección realizada.

El idioma del presente proceso de selección será el castellano, y por lo tanto, se solicita que todos los documentos y certificaciones a los que se refieren la invitación pública, emitidos en idioma diferente al castellano, sean presentados en su idioma original y en traducción oficial al castellano.

2.2. CIERRE DEL PROCESO Y APERTURA DE LAS PROPUESTAS

Se entienden recibidas por la entidad las ofertas que se encuentren en la plataforma del SECOP II a la fecha y hora indicada en el cronograma del proceso, después de este momento el SECOP II no permitirá recibir más propuestas por excederse del tiempo señalado en el cronograma.

Vencido el término para presentar ofertas, la entidad estatal debe realizar la apertura del Sobre Único y publicara la lista de oferentes. Luego de la apertura, las propuestas son públicas y cualquier persona puede consultarlas. La entidad estatal dará a conocer las ofertas presentadas en el proceso de contratación haciendo clic en la opción “publicar ofertas” para que sean visibles a todos los proponentes.

Se darán por no presentadas todas las propuestas que no hayan sido entregadas en la plataforma y en el plazo previsto para ello en la presente invitación pública. No se tendrán como recibidas las ofertas allegadas por medios distintos al SECOP II o que no sean presentadas de conformidad con los Términos y Condiciones de Uso del SECOP II.

Sin embargo, cuando haya una indisponibilidad del SECOP II, la cual ha sido confirmada por Colombia Compra Eficiente mediante certificado de indisponibilidad, la entidad estatal puede recibir ofertas en los términos y condiciones establecidos en el “Protocolo para actuar ante una indisponibilidad del SECOP II” o en el documento que Colombia Compra Eficiente determine para ello.

[Puede consultarlo en el siguiente enlace: <https://www.colombiacompra.gov.co/secop-ii/indisponibilidad-en-el-secop-ii>].

Solamente para los fines previstos en el mencionado protocolo, la entidad únicamente recibirá comunicaciones en el correo electrónico: contrataciandmori@gmail.com

2.3. INFORME DE EVALUACIÓN

La entidad evaluará la oferta de menor precio y verificará que cumpla las condiciones mínimas de la Invitación. Si no cumple solicitará al proponente, mínimo por el término de un (1) día hábil, que aclare, explique o aporte los documentos e información subsanable; en caso de que la entidad no fije un plazo específico, se entenderá que es de un (1) día hábil. No obstante, los proponentes no podrán completar, adicionar, modificar o mejorar la oferta económica, la cual solo puede ser objeto de aclaraciones y explicaciones. Los proponentes deben aportar las aclaraciones o documentos requeridos hasta el plazo indicado, so pena que la entidad rechace la propuesta y revise la segunda oferta que ofrezca el menor precio y verifique que cumple los requisitos de la invitación. Si la segunda propuesta tampoco cumple se repetirá el procedimiento anterior, continuando con las ofertas que ofrezcan el siguiente menor precio.

En caso de que la entidad advierta la ausencia de requisitos o la falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, y no los haya requerido durante el proceso de evaluación, podrá requerir al proponente, otorgándole un término mínimo de un (1) día hábil contado desde el momento en el que advirtió su omisión, con el fin de que los aporte; en caso de que la entidad no fije un plazo específico, se entenderá que es de un (1) día hábil.

Una vez se identifica la oferta de menor valor que cumple los requisitos mínimos de la Invitación, la entidad publicará el informe de evaluación en el cual constará la evaluación de las ofertas. Allí se indicará, entre otros aspectos, cuál oferente ofreció el menor precio y cumplió con los requisitos de la Invitación.

El informe de evaluación permanecerá publicado en el SECOP y a disposición de los interesados por un término no inferior a un (1) día hábil, término hasta el cual los proponentes podrán hacer las observaciones que consideren procedentes. Al finalizar el término de traslado, la entidad contestará las observaciones, y en caso de que sea necesario modificar la evaluación, publicará un informe de evaluación ajustado.

En virtud del principio de buena fe, los proponentes que presenten observaciones al proceso o a las ofertas y conductas de los demás oferentes, deben argumentar y demostrar la procedencia y oportunidad de estas.

2.4. ACEPTACIÓN DE LA OFERTA

La aceptación de la oferta se hará a la de menor valor, no obstante, si llegase a sobrar presupuesto con los cuales se puede cubrir más cantidades conforme a las necesidades del DISPENSARIO MEDICO DE ORIENTE, se ajustará hasta agotar el presupuesto oficial.

La comunicación de aceptación junto con la oferta constituye para todos los efectos el contrato celebrado, con base en lo cual se efectuará el respectivo registro presupuestal.

2.5. PROPUESTAS PARCIALES

No se admitirá la presentación de propuestas parciales, esto es, las presentadas para una parte del objeto o del alcance del contrato, a menos que se establezca esta posibilidad en la invitación.

CAPÍTULO III REQUISITOS HABILITANTES Y VERIFICACIÓN DE LAS PROPUESTAS

La entidad verificará los requisitos habilitantes dentro del término señalado en el cronograma de la invitación, de acuerdo con los soportes documentales que acompañan la propuesta presentada.

Los requisitos habilitantes de la propuesta con el menor precio serán objeto de verificación, por lo tanto, si la propuesta cumple con todos los aspectos se evaluará como “*cumple*”. En caso contrario se evaluará como “*no cumple*”.

GENERALIDADES

En la propuesta, el oferente deberá describir claramente los bienes e indicar su valor ofertado en pesos colombianos.

La carta de presentación debe venir suscrita por el representante legal del oferente, en caso de personas jurídicas; para el caso de los consorcios, uniones temporales o promesa de sociedad futura, por el apoderado constituido para el efecto según el caso.

De no incluirse completamente todos los bienes y/o servicios requeridos junto con el valor, implicará que la oferta no se tendrá en cuenta. Por tal razón se recomienda diligenciar completamente la información sin alteraciones.

Si se presentan ofertas en consorcio o unión temporal, cada uno de sus integrantes deberá presentar individualmente los documentos que acrediten su capacidad, existencia y representación legal.

Las propuestas deben tener validez mínima de (90) días calendario, contados partir de la fecha de entrega de la misma.

No serán aceptadas propuestas complementarias o modificatorias, observaciones, solicitudes de aclaraciones presentadas con posterioridad a la entrega de la propuesta, salvo que los comités evaluadores soliciten dentro del término de evaluación aclaraciones o documentos objeto de subsanación.

Además, la propuesta económica deberá presentarse conforme al FORMATO "PROPUESTA ECONÓMICA" establecido en el presente proceso a través de la página web del SECOP II: <https://www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii>.

3.1. DOCUMENTO DE CONTENIDO JURÍDICO OBJETO DE VERIFICACIÓN Para este proceso, los requisitos habilitantes, que se exigirán serán los siguientes:

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

Individualmente: como: (a) personas naturales nacionales o extranjeras, (b) personas jurídicas nacionales o extranjeras.

Conjuntamente: como Proponentes Plurales en cualquiera de las formas de asociación previstas en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

Los Proponentes deben:

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

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

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

Apoderado: Los proponentes podrán presentar ofertas directamente o suscritas por intermedio de apoderado, evento en el cual deben anexar el poder, otorgado en legal forma (artículo 5 del Decreto – Ley 019 de 2012), en el que se confiera al apoderado de manera clara y expresa facultades amplias y suficientes para actuar,

obligar y responsabilizar a quien(es) representa en el trámite del presente proceso y en la aceptación de la oferta. No obstante, la simple entrega física o radicación de la oferta en la entidad puede realizarla cualquier persona, sin necesidad de poder u autorización.

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

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

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

1. Fecha de expedición del certificado no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del Proceso de Contratación.
2. Que el objeto de la sociedad permita ejecutar las actividades descritas en el objeto del presente Proceso de Contratación.
3. Que la vigencia de la persona jurídica nacional o extranjera no sea inferior a dos (02) años. Para efectos de la evaluación, este plazo será contado a partir de la fecha del cierre del Proceso de Contratación.
4. Si el Representante Legal de la sociedad tiene restricciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, deberá acreditar su capacidad a través de una autorización suficiente otorgada por parte del órgano social competente respectivo para cada caso.
5. El nombramiento del revisor fiscal en caso que exista.
6. Que las personas jurídicas extranjeras con actividades permanentes en la República de Colombia (Contratos de obra o servicios) deberán estar legalmente establecidas en el territorio nacional de acuerdo con los artículos 471 y 474 del Código de Comercio.
7. Fotocopia del documento de identificación del representante legal

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

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

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

- I. Nombre o razón social completa.

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

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

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

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

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

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

3.1.4. Verificación antecedente judiciales del oferente: De conformidad con lo previsto en el artículo 94 del Decreto-Ley 0019 de 2012, y con el fin de verificar los antecedentes judiciales del oferente (persona natural o representante legal de persona jurídica o consorcio o unión temporal), la entidad - realizará e imprimirá la consulta de los antecedentes judiciales en los registros de las bases de datos de la Policía Nacional. La consulta deberá ser realizada por el Comité Jurídico Evaluador y en caso que el proponente persona natural o representante legal de la persona jurídica o del consorcio o unión temporal, según el caso, registre antecedentes judiciales consistentes en sentencia judicial condenatoria con pena accesoria de interdicción de derechos y funciones públicas, el proponente será rechazado.

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

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

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

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

3.1.9. Certificación de Pagos de Seguridad Social y Aportes Legales

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.1.11. Diligenciamiento del Formato pacto de integridad. (Formato 6): En cumplimiento de las disposiciones de la Directiva Permanente N°. 015 de 2015, deberá presentarse el formulario que incorpora el pacto de integridad conformidad con las políticas de transparencias implementadas por el Gobierno Nacional debidamente suscrito por el oferente.

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

3.1.13. Diligenciamiento del Formato CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA PROVEEDORES (Formato 13): De acuerdo con los lineamientos establecidos por la Dirección de Sanidad Militar, en cuanto a contratación, dispuso que en los procesos de contratación se debe exigir esta certificación, a fin de que el oferente (Persona Natural o Persona Jurídica) certifique si actualmente se encuentra en el proceso de adecuación, transición y aplicación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, tal y como lo establece el Decreto 1072 de 2015 Capítulo 6 Art. 2.2.4.6.27, Art. 2.2.4.6.28 y la Resolución 1111 de 2017.

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

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

3.1.16. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES REDAM de conformidad a la Ley 2097 de 2021, que busca garantizar el cumplimiento de las obligaciones para todas las personas que hayan suscrito títulos alimentarios.

3.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO:

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

ANALISIS TECNICO

DIETA NORMAL:

MINUTA MODELO - DIETA NORMAL		
DESAYUNO		
ALIMENTO	MEDIDA	CANTIDAD
Jugo de Fruta o fruta entera	1 vaso o porción	200 c.c. 0 100 grs
Caldo (Con pollo, carne, pescado, pajarilla)	1 plato o taza	240 cc
BEBIDA CALIENTE EN LECHE (75% LECHE – 25% INFUSIÓN) café, té, chocolate)	1 pocillo	240 c.c.
ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso ó carne o pollo)	1 unidad o 1 porción	50 grs
ALIMENTO ENERGÉTICO CEREAL (Panes variados, tostadas, arepas o sustitutos)	2 porciones	30 grs cada una
Acompañantes		
Margarina	1 porción individual	10 grs
Mermelada	2 porción individual	10 grs
MEDIA MAÑANA		
BEBIDA EN LECHE FRIA O CALIENTE (75% LECHE ó Lácteo ó Jugo con leche) avena, maizena, milo, malteada	1 vaso o pocillo	200 ó 240 c.c.
PRODUCTOS A BASE DE CEREALES (Panes variados, tostadas, arepas, tortas, ponqués,)	1 porción	50 grs
ALMUERZO		
JUGO DE FRUTA (50% de fruta)	1 vaso	200 cc
SOPA (Cereales, cremas, verduras caseras)	1 plato o taza	240 cc
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne, pollo, cerdo magro, filete de pescado o atún)	1 porción	100 grs. Cocido
ALIMENTO REGULADOR HORTALIZAS, CRUDA O COCIDA	1 porción	100 grs. Cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO ARROZ O PASTA	1 porción	120 grs. Cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO PAPA, PLATANO O LEGUMINOSA	1 porción	120 grs. Cocido
POSTRE o PORCIÓN DE FRUTA ENTERA	1 porción	60 grs / 100 grs
MEDIA TARDE		
FRUTA O PRODUCTO ENERGÉTICO O GELATINA	1 porción	100 gr/ 50 gr
COMIDA		
JUGO DE FRUTA (50% de fruta - 50% Leche)	1 vaso	200 cc
SOPA (Cereales, cremas, verduras caseras)	1 plato o taza	240 cc
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne, pollo, cerdo magro, filete de pescado o atún)	1 porción	100 grs cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO ARROZ O PASTA	1 porción	120 grs. Cocido
ALIMENTO REGULADOR HORTALIZAS COCIDA	1 porción	100 grs. Cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO cereal, tubérculo o plátano	1 porción	120 grs. Cocido
POSTRE	1 porción	60 grs

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

El menú debe presentar las siguientes características:

1. Diariamente debe aportar aproximadamente 380 c.c. de leche líquida para el paciente adulto normal y para las diferentes edades y estados fisiológicos se tendrá en cuenta las recomendaciones del ICBF por grupo de alimentos.
2. El alimento proteico debe reunir las siguientes condiciones:
Los cortes de carne a utilizar deben ser: chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola según tipo de preparación. Se debe utilizar carne de cerdo magra 1 vez por semana. No es permitido utilizar pescados prensados o secos. No se permite el uso de carnes frías, o carnes con hueso como alimento proteico o para preparación de caldos o sopas. El gramaje solicitado corresponde a las porciones ya preparadas.
3. La carne molida debe ser magra, bola y debe prepararse con poca anticipación para prevenir riesgos epidemiológicos y debe ser molida dentro del servicio o en su defecto se presentará con la debida certificación de calidad.
4. Dentro del ciclo de menús, debe programarse en forma alterna, en el almuerzo y la comida, carne roja y carne blanca, únicamente pierna, perril o pechuga, cerdo magro (1 vez a la semana) el pescado (1) vez por semana alternando con atún enlatado y/o filete de róbalo, bagre o trucha, la porción se calcula de 100 gramos sin piel y sin hueso (peso neto). Para las dietas de pediatría no se permite el pescado.
5. El alimento proteico del desayuno debe ofrecerse en preparaciones variadas y puede alternarse entre huevo, queso (2 ó 3 veces a la semana) y carnes. No se permite el uso de carnes frías.
6. El peso de la porción de fruta se toma sin cáscara, frutas como la patilla, melón y papaya deben ofrecerse sin cáscara, picadas en trozos pequeños y sin semilla.
7. La fruta se ofrecerá entera o en porción, ensaladas de frutas o salpicón para variar su presentación.
8. Las porciones de verduras se calculan ya preparadas y pueden ir crudas en ensaladas o cocidas.
9. Se debe dar variedad a los postres, preparándolos con frutas naturales: brevas, moras, guayaba, pera, papayuela, manzana, piña, fresas, se pueden incluir flanes, pudines, natillas, esponjados y bizcochos. Se dispondrá siempre de postres dietéticos variados para los pacientes diabéticos.
10. Se alternarán bebidas calientes y frías en las MEDIA MAÑANA y las MEDIA TARDE de los pacientes a quienes se les solicite.
11. Se debe disponer de sal y azúcar en sobres, según solicitud.
12. Se ofrecerá agua adicional (debidamente purificada o hervida) a todos los pacientes hospitalizados que no tengan restricción de líquidos. Sobre la mesa de cada uno de los pacientes se dejara una jarra con agua (aproximadamente 500cc) que debe ser cambiada todos los días en la mañana. Las jarras pueden ser de acero inoxidable o de plástico con tapa y debe ir siempre acompañada de vasos desechables no reutilizables, haciendo la reposición de vasos cuantas veces sea necesario, cuyo costo se entiende incluido dentro del proceso ofertado.
13. Debe existir disponibilidad de leche líquida entera, sin lactosa, descremada y leche de soya, para cuando se requiera, así como cuajada y diferentes tipos de queso.
14. El peso en gramos de las porciones especificadas en el menú patrón corresponde a las porciones ya cocidas.
15. Las sopas y cremas se prepararán con carnes de res magras o pollo sin piel y deben ser sin grasa. La porción de sopa equivale al aporte de una porción de cereales o tubérculos o plátanos, diferente a lo que se debe servir en el seco. No se permite ofrecer consomés de carne o pollo en reemplazo de la sopa.
16. Los jugos deben ser procesados con agua hervida o filtrada, para garantizar la calidad microbiológica del agua (potable) y con un 50% de fruta que permita la concentración adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia y sabor.
17. Cuando haya restricción de líquidos en cualquiera de las dietas se suministrará la fruta en porción a cambio del jugo en los tiempos de comida que lo requiera el paciente o cuando lo solicite la Nutricionista, y se debe suministrar MEDIA MAÑANA y MEDIA TARDE en alimentos sólidos permitidos de acuerdo a la dieta ordenada, cuyo costo está incluido en el valor de la dieta.
18. EL azúcar a utilizar por bebida debe ser de 10 grs para un total aproximado de 40 grs máximo al día.
19. La grasa a utilizar en las preparaciones o cocción puede ser de 30 grs al día como máximo aproximado, los 10 grs. de mantequilla del desayuno NO están incluidos en los 30 grs. diarios de grasa a utilizar en cocción.
20. Los acompañantes de desayuno se deben suministrar en empaque individual en los gramajes solicitados (MANTEQUILLA Y MERMELADA) de acuerdo con lo establecido por el Decreto 3075/ 97. Artículo 19.

21. Las frutas, ensaladas frescas, postres, productos de pastelería, deben ir porcionados y empacados en recipientes desechables con tapa o vinipelados individualmente en forma higiénica. De acuerdo con lo estipulado en los Decretos 3075/97, Decreto 60/02 y Resolución N° 005109 de 2005 (rotulado o etiquetado)
22. Para los refrigerios para pacientes con dieta normal, se debe suministrar: Bebida con leche (avena, maicena, milo, malteada) o bebida láctea (kumis o yogurt) de 200 c.c. y acompañante cereal o farináceo como galletas, torta, o ponqué de 50 grs, se pueden alternar bebidas frías o calientes.
23. Se suministrarán sobres de sal y sobres de stevia para las preparaciones que sean necesarias.
24. Adquirir insumos y víveres de óptima calidad para la producción de la alimentación con destino al paciente hospitalizado o en prioritaria. Así mismo se compromete a dar cumplimiento estricto a lo estipulado por ley en lo referente a: transporte, abastecimiento, almacenamiento, producción y servida de alimento. En ningún momento violara lo consignado en la ley 100 del 93 y sus decretos sobre alimentos; la ley 9 del 1979, capítulo V, resoluciones 2437/83, 2278/82, 2162/82, 1471/84, 1148/84, 1287/76, código sanitario nacional, decreto 3075 y en general todas las normas que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.
25. En el caso que alguna dieta no cumpla con las características de calidad esperada, estará en la obligación de cambiarla por otra que, si cumpla con los estándares de calidad en forma inmediata, sin costo adicional para el contratante, el cambio se solicitara por parte de la nutricionista o enfermera jefe que se encuentre de turno; en caso de no cumplir se realizara la glosa correspondiente según el valor de la dieta estipulada en el contrato.

DIETA BLANDA Y SUS DERIVADAS

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

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

Dieta Semiblanda: La consistencia de los alimentos es tipo puré, baja en grasa, sin condimentos, la variedad de los alimentos que la componen es mayor y cubre la totalidad de los requerimientos de energía y nutrientes. Asegura la ingesta en aquellos pacientes con alteraciones en la masticación y/o deglución previniendo el riesgo de bronco aspiración. Indicada en pacientes con inflamación, ulceración o trastornos estructurales o motores de la cavidad oral y el esófago. Favorece la progresión hacia una dieta normal. Es dieta fraccionada en 6 porciones día, cuyo costo está incluido en el valor de la dieta.

El menú debe presentar las siguientes características:

1. Textura suave y de fácil digestión para facilitar el proceso de deglución y masticación.
2. Todas las preparaciones deben ser blandas, licuadas espesas, majadas, preparadas en forma de pulpa o en purés excepto la línea la de pastas.
3. Debe ser baja en grasa, celulosa y residuos
4. Suprimir alimentos sazonados que puedan producir gastritis, reflujo o indigestión. No se deben ofrecer alimentos fritos. La Nutricionista determinará la adición de mantequilla, en el caso que el paciente lo requiera
5. El proteico del desayuno se ofrecerá en preparaciones tipo candil o licuados de carne magra o pollo que contenga los gramos de proteico solicitados. No se ofrecerá bebidas como chocolate o Choco listo.
6. El pan a ofrecer será pan blanco y blando o ponqué, si se ofrecen tortas deben ir sin corteza. El pan puede ir licuado con las bebidas del desayuno.

- Se evitará las frutas cítricas. Las frutas a utilizar deben ser NO ACIDAS cocidas en forma de compotas o jugos (no banano).
- Se excluirán verduras crudas, frutas enteras y leguminosas
- Las verduras preferiblemente de tipo que se puedan ofrecer tipo puré
- No se deben utilizar verduras productoras de gases o con contenido de fibra.
- Las sopas deben ser licuadas o sopas cremas naturales. El energético debe incluir papa común, pastas, plátano maduro. NO YUCA, PAPA CRIOLLA, AGUACATE NI LEGUMINOSA SECA.
- Los licuados de la dieta no deben ser preparados con mucha anticipación al consumo.
- Los postres que se ofrecerán en esta dieta serán flanes, pudines, natillas, gelatinas de consistencia semiblanda o jaleas y mermeladas
- Si la prescripción lo permite debe ir leche y /o jugo. Lo contrario se especificará por la Nutricionista Clínica.
- Debe cumplir con la demanda energética de nutrientes y aunque es baja de condimentos y grasa debe adecuarse para que sea de agradable sabor y atractiva a la vista.
- El aporte nutricional mínimo debe ser de 2400 calorías. Con distribución calórica similar a la dieta normal.
- Se ofrecerá té, agua de panela, aromática de frutas o gelatina como bebida a cambio de la leche en la dieta postquirúrgica y en las MEDIA MAÑANA, MEDIA TARDE y refrigerios se debe ofrecer porción de gelatina sólida o líquida, cuyo costo está incluido en el costo de la dieta.

DIETA HIPOGLUCIDA

MODELO - DIETA HIPOGLUCIDA		
DESAYUNO		
ALIMENTO	MEDIDA	CANTIDAD
Jugo de Fruta SIN AZUCAR o fruta entera	1 vaso o porción	200 c.c. 0 100 grs
Consomé de pollo, carne o pescado	1 plato o taza	180 cc
BEBIDA CALIENTE EN LECHE DESCREMADA DESLACTOSADA SIN AZÚCAR CON SUCRALOSA O STEVIA, TÉ, CAFÉ O CHOCOLATE DIETETICO (75% LECHE – 25% INFUSIÓN)	1 pocillo	240 c.c.
ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso ó carne o pollo)	1 unidad o 1 porción	50 grs
ALIMENTO ENERGÉTICO CEREAL INTEGRAL (pan o arepa)	2 porciones	30 grs cada una
MEDIA MAÑANA		
FRUTA NO ACIDA EN porción	1 porción	100 grs.
Infusión (Té o Aromática Natural o de frutas) Sin azúcar o gelatina dietética	1 vaso	100 cc
ALMUERZO		
JUGO DE FRUTA (50% de fruta)	1 vaso	200 cc
SOPA (cremas de verduras caseras)	1 plato o taza	180 cc
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne, pollo, cerdo magro, filete de pescado o atún) Sin grasas	1 porción	100 grs. Cocido
ALIMENTO REGULADOR HORTALIZAS, CRUDA O COCIDA	1 porción	100 grs. Cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO ARROZ O PASTA	1 porción	80 grs
ALIMENTO ENERGÉTICO PAPA, PLATANO O LEGUMINOSA	1 porción	80 grs
porción DE FRUTA ENTERA	1 porción	100 grs
MEDIA TARDE		
Lácteo, Leche o Bebida con leche (75% leche - 25% fruta) con Edulcorante en sobre para adicionar	1 vaso o pocillo	180 cc
PRODUCTOS A BASE DE CEREALES (Panes variados, tostadas, arepas, tortas, ponqués,)	1 porción	30 grs
COMIDA		
JUGO DE FRUTA (50% de fruta - 50% Leche)	1 vaso	200 cc

SOPA (Cereales, cremas, verduras caseras)	1 plato o taza	240 cc
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne, pollo, cerdo magro, filete de pescado o atún)	1 porción	100 grs. Cocido
ALIMENTO REGULADOR HORTALIZAS COCIDA	1 porción	100 grs. Cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO cereal, tubérculo o plátano	1 porción	80 grs.
leche deslactosada o bebida con leche	1 vaso	180 cc
MERIENDA		
Lácteo, Leche o Bebida con leche (75% leche - 25% fruta) con Edulcorante en sobre para adicionar	1 vaso o pocillo	180 cc

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

El menú debe cumplir las siguientes características:

1. La dieta hipoglucida debe cumplir el menú patrón y los horarios prescritos.
2. Siempre que se ordene “Dieta Hipoglucida” para paciente diabético debe llevar MEDIA MAÑANA, MEDIA TARDE y refrigerio nocturno.
3. En las MEDIA MAÑANA de pacientes con dietas hipoglucidas se ofrecerá porción de fruta NO ÁCIDA (100 GRS) más queso descremado (50 GRS) o lácteo dietético kumis o yogur (200 C.C.). En MEDIA TARDE y refrigerios se alternara bebidas calientes con bebidas frías en leche descremada (200 C.C.) o lácteo dietético con acompañante cereal integral como panes, tostadas o galletas (30 GRS). Para todas las bebidas debe ofrecerse la presentación individual un edulcorante (Sucralosa o Stevia). No sacarina, no aspartame.
4. Esta dieta debe incluir productos altos en fibra y debe tener un aporte superior a la recomendación nutricional para la fibra.
5. Las condiciones enunciadas para el alimento proteico aplica también para esta dieta, principalmente el uso de carnes magras y en preparaciones sin grasa.
6. Se tendrá en cuenta las frutas y verduras para pacientes diabéticos con menor ÍNDICE GLICÉMICO.
7. El alimento regulador a ofrecer debe incluir un vegetal crudo o ensalada de 80 grs y un vegetal cocido de 80 grs, para un total de 160 grs, no se permite repetir la misma verdura en las dos preparaciones.
8. Se deben evitar preparaciones apanadas o con alto contenido de grasas, se permite preferiblemente alimentos asados, cocidos, al vapor, a la plancha o al horno.
9. El costo de la dieta hipoglucida, incluye las comidas principales, MEDIA MAÑANA y MEDIA TARDE

DIETA HIPOGRASA

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

El menú debe cumplir con las siguientes características:

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

DIETA ALTA EN FIBRA

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

El menú debe cumplir con las siguientes características:

1. Debe ofrecerse 3 porciones de fruta con alto contenido de fibra al día diferente a las bebidas con fruta que se incluyan
2. Las frutas deben presentarse en forma de salpicón, picada o entera.
3. Ofrecer un cereal con fibra al desayuno
4. El energético del desayuno, MEDIA MAÑANA, MEDIA TARDE y refrigerio debe ser alto en fibra.
5. En el almuerzo y comida debe ofrecerse verdura cocida y/o verdura en ensalada, con aderezos de aceite o con crema.
6. Al desayuno se puede ofrecer bebidas como avena en hojuelas con leche.
7. Adicionalmente al menú debe ofrecerse líquidos, según prescripción dietaria.
8. Se dejará siempre una jarra con agua o aromática con su correspondiente vaso.

DIETA HIPOSÓDICA

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

El menú debe cumplir con las siguientes características:

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

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

DIETA LÍQUIDA COMPLETA

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

Es una dieta de transición, entre la dieta líquida clara a la dieta blanda o normal.

MODELO - DIETA LIQUIDA COMPLETA		
DESAYUNO		
ALIMENTO	MEDIDA	CANTIDAD
JUGO DE FRUTA NO ACIDA EN LECHE (50% LECHE - 50% FRUTA)	1 vaso	200 CC
Caldo (Con pollo, carne) LICUADO	1 plato o taza	180 CC
LECHE, BEBIDA LÁCTEA o CANDIL	1 pocillo	200 CC
GELATINA	1 porción	50 grs
MEDIA MAÑANA		
JUGO DE FRUTA	1 vaso	200 CC
GELATINA	1 porción	60 grs
ALMUERZO		
JUGO DE FRUTA (50% de fruta)	1 vaso	240 cc
SOPA (CON CEREALES, VERDURAS DE COLOR VERDE OSCURO Y AMARILLAS) LICUADAS Y SIN RESIDUOS AL QUE SE LE INCLUYE UNA PORCIÓN DE CARNE O POLLO MAGRO	1 plato o taza	240 cc
LECHE	1 vaso	180 cc
POSTRE	1 porción	60 grs
MEDIA TARDE		
BEBIDA CON LECHE FRÍA O CALIENTE (SIN RESIDUOS)	1 VASO O POCILLO	200 CC
COMIDA		
JUGO DE FRUTA (50% de fruta)	1 vaso	240 cc
SOPA (CON CEREALES, VERDURAS DE COLOR VERDE OSCURO Y AMARILLAS) LICUADAS Y SIN RESIDUOS AL QUE SE LE INCLUYE UNA PORCIÓN DE CARNE O POLLO MAGRO	1 plato o taza	240 cc
BEBIDA CON LECHE O LECHE	1 Vaso	180 cc
POSTRE	1 porción	60 grs
MERIENDA		
BEBIDA CON LECHE	1 vaso	240 cc

El menú debe cumplir con las siguientes características:

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

Dieta líquida completa fría: Con las mismas características de la anterior, la temperatura de las preparaciones es fría y se puede ofrecer helados.

Dieta líquida completa sin lactosa: Se deriva de la anterior y evita el aporte de lactosa, se ofrecerá leche y derivados deslactosados, se puede ofrecer leche de soya según solicitud de Nutricionista.

Dieta líquida completa sin lactosa y sacarosa: Se deriva de la anterior y evita el aporte de lactosa, sacarosa, se ofrecerá leche deslactosada y edulcorantes en polvo en sobre individual, se puede ofrecer leche de soya según solicitud de Nutricionista.

DIETA LIQUIDA CLARA

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

MODELO - DIETA LIQUIDA CLARA		
DESAYUNO		
ALIMENTO	MEDIDA	CANTIDAD
ZUMO DE FRUTA O FRUTAS NO ACIDAS	1 vaso	150 CC
CONSOMÉ DE CARNE MAGRA O PECHUGA DE POLLO	1 plato o taza	200 CC
TE EN AGUA O AROMÁTICA NATURAL CON FRUTAS	1 pocillo	200 CC
MEDIA MAÑANA		
JUGO DE FRUTA	1 vaso	200 CC
AROMÁTICA NATURAL DE FRUTAS	1 vaso	150 CC
ALMUERZO		
CONSOMÉ DE CARNE O POLLO DESGRASADO	1 plato o taza	240 cc
TE O AGUADE PANELA	1 Vaso	180 cc
GELATINA LIQUIDA	1 porción	50 grs
MEDIA TARDE		
ZUMO DE FRUTAS NO ACIDAS	1 vaso	150 CC
AROMÁTICA NATURAL DE FRUTAS	1 vaso	150 CC
COMIDA		
CONSOMÉ DE CARNE O POLLO DESGRASADO	1 plato o taza	240 cc
TE O AGUADE PANELA	1 Vaso	180 cc
GELATINA LIQUIDA	1 porción	50 grs

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

El menú debe cumplir con las siguientes características:

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

DIETA ASTRINGENTE

El menú debe cumplir con las siguientes características:

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

DIETA HIPERPROTEICA HIPERCALORICA

MODELO - DIETA HIPERPROTEICA		
DESAYUNO		
ALIMENTO	MEDIDA	CANTIDAD
Jugo de Fruta o fruta entera	1 vaso o porción	200 c.c. 0 100 grs
Caldo (Con pollo, carne, pescado, pajarilla)	1 plato o taza	240 cc
BEBIDA CALIENTE EN LECHE (75% LECHE – 25% INFUSIÓN) café, té, chocolate)	1 pocillo	240 c.c.
ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso ó carne o pollo). Incluir dos tipos de proteína diferentes	2 PORCIONES	50 grs C/U
ALIMENTO ENERGÉTICO CEREAL (Panes variados, tostadas, arepas o sustitutos)	2 porciones	30 grs cada una
ACOMPÑANTES		
Margarina	1 porción individual	10 grs
Mermelada	2 porción individual	10 grs
REFRIGERIO		
BEBIDA EN LECHE FRÍA O CALIENTE (75% LECHE o Lácteo ó Jugo con leche) avena, maicena, milo, malteada	1 vaso o pocillo	200 ó 240 c.c.
PRODUCTOS A BASE DE CEREALES (Panes variados, tostadas, arepas, tortas, ponqués,)	1 porción	50 grs
ALMUERZO		
JUGO DE FRUTA (50% de fruta)	1 vaso	200 cc
SOPA (Cereales, cremas, verduras caseras)	1 plato o taza	240 cc
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne, pollo, cerdo magro, filete de pescado o atún). Incluir dos tipos de proteína diferentes.	2 porciones	100 grs. Cocido C/U
ALIMENTO REGULADOR HORTALIZAS, CRUDA O COCIDA	1 porción	100 grs. Cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO ARROZ O PASTA	1 porción	120 grs. Cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO PAPA, PLÁTANO O LEGUMINOSA	1 porción	120 grs. Cocido
LECHE	1 VASO	200 CC
MEDIA TARDE		
COMIDA		
JUGO DE FRUTA (50% de fruta - 50% Leche)	1 vaso	200 cc
SOPA (Cereales, cremas, verduras caseras)	1 plato o taza	240 cc

ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne, pollo, cerdo magro, filete de pescado o atún). Incluir dos tipos de proteína diferentes.	2 porciones	100 grs. Cocido
ALIMENTO REGULADOR HORTALIZAS COCIDA	1 porción	100 grs. Cocido
ALIMENTO ENERGÉTICO cereal, tubérculo o plátano	1 porción	120 grs. Cocido
POSTRE CON LECHE O LACTEO	1 porción	60 grs /180 CC
MERIENDA		
BEBIDA EN LECHE FRIA O CALIENTE (75% LECHE o Lácteo ó Jugo con leche) avena, maicena, milo, malteada	1 vaso o pocillo	200 ó 240 c.c.
PRODUCTOS A BASE DE CEREALES (Panes variados, tostadas, arepas, tortas, ponqués,)	1 porción	50 grs

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

El menú debe cumplir con las siguientes características:

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

DIETA HIPOPROTEICA

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

DIETA HIPOPROTEICA DE PROTEÍNA ALTO VALOR BIOLÓGICO

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

DIETA DE PROTEÍNA VEGETAL

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

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

Dieta hipoproteica – Hipocalémica – Hipoglúcida. El aporte de energía y nutriente es menor al de la dieta normal, en donde el aporte de proteínas es limitado (50% al 75 % del requerimiento normal), la grasa es normal y el aporte de carbohidratos es modificado. Se administrará en pequeños volúmenes, de forma frecuente en 5

o 6 comidas repartidas durante el día. El aporte de líquidos será equivalente a la diuresis del paciente. El aporte de sodio se ajustará según las pérdidas urinarias y la aparición de edemas o hipertensión. El aporte de potasio y fósforo será restringido. Esta dieta excluye los azúcares refinados.

ALIMENTACIÓN POR Sonda NASOGÁSTRICA O GASTROCLÍISIS

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

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

GASTROCLÍISIS LÍQUIDOS CLAROS

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

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

GASTROCLISIS LIQUIDOS COMPLETOS

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

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

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

DIETA NORMAL PEDIÁTRICA (PARA PACIENTES PEDIÁTRICOS)

EJÉRCITO NACIONAL
PATRIA HONOR LEALTAD

Dispensario Médico de Oriente
Km 7 Vía Puerto López Vereda Apiay – Villavicencio

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

MODELO - DIETA PEDIÁTRICA		
DESAYUNO		
ALIMENTO	MEDIDA	CANTIDAD
Fruta o compota natural	1 porción	100 grs
Caldo (Con pollo, carne molido o licuado) sin grasa	1/2 TAZA	150 CC
BEBIDA EN LECHE (75% LECHE – 25% INFUSIÓN) café, té, chocolate) O LACTEO	1 pocillo	240 c.c.
ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso) bajos en grasa	1 unidad o 1 porción	50 grs
ALIMENTO ENERGÉTICO CEREAL (Panecillos variados de texturas suaves, Cereales	1 porciones	30 grs cada una
ACOMPANANTES		
Margarina	1 porción individual	10 grs
Mermelada	2 porción individual	10 grs
MEDIA MAÑANA		
Jugo de Fruta en leche	1 porción	200 grs
PRODUCTOS A BASE DE CEREALES (galletas)	1 porciones	30 grs
ALMUERZO		
JUGO DE FRUTA no ácida (50% de fruta)	1 vaso	200 cc
SOPA CREMA LICUADA ESPESA (licuado de carne o pollo con verduras)	1/2 TAZA	150 CC
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne, pollo, molido o cortado en trozos pequeños)	1 porción	120 grs. Cocido
ALIMENTO REGULADOR HORTALIZAS (CRUDAS O COCIDAS)	1 porción	100 grs.
ALIMENTO ENERGÉTICO ARROZ O PASTA	1 porción	80 GRS
ALIMENTO ENERGÉTICO PAPA, PLÁTANO O LEGUMINOSA (purés, tortas o soufflés)	1 porción	80 GRS
POSTRE O COMPOTA DE FRUTA	1 porción	60 grs
MEDIA TARDE		
Gelatina	1 porción	60 grs
PRODUCTOS A BASE DE CEREALES (Panecillos variados, tostadas, arepas, tortas, ponqués,)	1 -2 porciones	60 o 30 grs
COMIDA		
JUGO DE FRUTA no ácida (50% de fruta)	1 vaso	200 cc
SOPA CREMA LICUADA ESPESA (licuado de carne o pollo con verduras)	1/2 TAZA	150 CC
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne, pollo, molido o cortado en trozos pequeños)	1 porción	120 grs. Cocido
ALIMENTO REGULADOR HORTALIZAS (CRUDAS O COCIDAS)	1 porción	100 grs.
ALIMENTO ENERGÉTICO ARROZ O PASTA	1 porción	80 GRS
POSTRE O COMPOTA DE FRUTA	1 porción	60 grs

Dieta Hiperproteica e Hipercalórica. Dieta con un incremento del 20 % en el aporte del valor calórico y proteico con respecto a la dieta normal. Incluye variedad de alimentos y preparaciones.

Dieta Blanda. Incluye variedad de alimentos al igual que la dieta normal, con variación únicamente en la consistencia y textura de las preparaciones. Puede solicitarse como dieta blanda fraccionada, cuando se requiere fraccionar el servicio en seis (6) comidas al día. Las preparaciones deben ofrecerse en, tortas, trozos y cortes pequeños.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DIETA COMPLEMENTARIA I (6 - 9 MESES)

MODELO - DIETA COMPLEMENTARIA		
DESAYUNO		
ALIMENTO	MEDIDA	CANTIDAD
Compota natural	1 porción	100 grs
Caldo de papa con pollo o carne licuado	1/2 TAZA	150 CC
BEBIDA EN LECHE INFANTIL avena o maicena (75% LECHE)	1 pocillo	200 cc
ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso) bajos en grasa	1 unidad o 1 porción	50 grs
ALIMENTO ENERGÉTICO CEREAL (Panes variados de texturas suaves, Cereales	1 porciones	30 grs
ACOMPAÑANTES		
Margarina	1 porción individual	10 grs
Mermelada	2 porción individual	10 grs
MEDIA MAÑANA		
Compota natural	1 porción	100 grs

PRODUCTOS A BASE DE CEREALES (galletas)	1 porciones	30 grs
ALMUERZO		
JUGO DE FRUTA no ácida (50% de fruta)	1 vaso	200 cc
SOPA CREMA LICUADA ESPESA (licuado de carne o pollo con verduras)	1/2 TAZA	150 CC
POSTRE CON LECHE	1 porción	60 grs
MEDIA TARDE		
papilla de cereal infantil	1 porción	60 grs
Fruta en compota natural	1 porciones	60 grs
COMIDA		
Compota natural	1 porción	100 grs
PRODUCTOS A BASE DE CEREALES (galletas)	1 porciones	30 grs
ALMUERZO		
JUGO DE FRUTA no ácida (50% de fruta)	1 vaso	200 cc
SOPA CREMA LICUADA ESPESA (licuado de carne o pollo con verduras)	1/2 TAZA	150 CC
POSTRE CON LECHE	1 porción	60 grs

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

El menú debe cumplir con las siguientes características:

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

Dieta Complementaria Astringente:

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

1. Puede cambiarse la bebida del desayuno por licuado de carne o pollo sin piel, agregándole algún energético astringente. No se incluirá huevo.
2. La fruta astringente puede darse en forma de jugos o compotas, usando guayaba, manzana, pera, durazno, sin que se ofrezcan en forma repetitiva, endulzadas con edulcorantes SUCRALOSA. No se debe suministrar fruta ácida.
3. No se debe ofrecer verduras productoras de gases.
4. Las bebidas se deben endulzar con edulcorantes (sucralosa o stevia). No se permite el uso de edulcorantes líquidos.
5. De acuerdo a solicitud de Nutricionista Clínica se puede suministrar bebidas con leche deslactosada.

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

DIETA RENAL:

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

Alimento proteico de origen animal: pollo, pavo, salmon, y/o lomo de cerdo.	1 porción	45grs
Alimento energético: arroz parborizado/integral, pastas integrales y/o crema de calabazin	1 Taza	100-120grs
Alimento regulador: ensalada calabazin (1 taza), zanahoria (25 g) y cebolla (10g), aderezada con 1 cucharadita de aceite de oliva, verduras cocinadas salteadas + aceite de oliva extravirgen.	1 Taza	100-120grs
Agua	1 vaso	100cc
Porción de fruta entera y/o picada (pera, mandarina, manzana, melocotón), etc...	1 porción	60-100grs

NOTAS ACLARATORIAS:

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

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

Horario de suministro de las dietas en los servicios:

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

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

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

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

Presentación

Los alimentos serán adecuadamente presentados en cuanta cantidad establecida, temperatura, condiciones de higiene, aseo y emplatado.

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

3.3. DOCUMENTOS TÉCNICOS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO:

3.3.1. CERTIFICADO SANITARIO VEHÍCULO DE TRANSPORTE El oferente deberá garantizar que sus alimentos se transportaran en vehículo certificado y con concepto favorable, donde podrá garantizar el transporte adecuado y óptimo de los alimentos.

En este requerimiento se deja claridad que el oferente debe anexar el concepto favorable emitido por la autoridad competente. Debe cumplir con la resolución 2674 de 2013 capítulo VII artículo 29. . (CONCEPTO FAVORABLE O AUTORIZACIÓN INVIMA VEHÍCULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS).

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

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

3.3.2. CERTIFICADO TRASPORTE DE ALIMENTOS: El oferente deberá anexar dentro de su propuesta una certificación debidamente firmada por el representante legal de la entidad donde se comprometa a cumplir con las siguientes normas para el transporte de alimentos establecidas en la Resolución N° 2674 de 2013 así:

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

3.3.3. PLAN DE ASEGURAMIENTO ALIMENTARIO El oferente deberá presentar un plan de aseguramiento de la calidad sanitaria o inocuidad de acuerdo con lo ordenado en la Resolución 2674 de 2013.

Documento que especifique claramente el funcionamiento de la planta, equipos y procesos efectuados en el servicio de alimentos. Debe disponer de manuales e instrucciones, guías y regulaciones donde se describen los detalles esenciales de equipos, procesos y procedimientos requeridos para fabricar productos. Estos documentos deben cubrir todos los factores que puedan afectar la calidad, manejo de los alimentos, del equipo

de procesamiento, el control de calidad, almacenamiento y distribución, métodos y procedimientos de laboratorio. Debe contener los planes de muestreo, los procedimientos de laboratorio, especificaciones y métodos de ensayo deberán ser reconocidos oficialmente o normalizados con el fin de garantizar o asegurar que los resultados sean confiables.

3.3.4. MANUAL DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 ARTÍCULO 13) El oferente deberá presentar: Manual de capacitación para el personal manipulador de alimentos.

Plan de capacitación. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias desde el momento de su contratación y reforzado mediante charlas, cursos y seminarios de actualización permanente. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas, estas deben contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente.

3.3.5. PLAN DE CONTROL DE CALIDAD

El proponente deberá anexar a su propuesta el plan detallado de control de calidad que se propone realizar para el suministro de la alimentación. El plan deberá incluir todas las actividades que ejecutará el contratista en desarrollo del contrato, referente a: mano de obra, el proceso, almacenamiento, despacho, transporte, manipulación, inspecciones, manejo higiénico, sanitario, control de plagas y todas las demás actividades relacionadas con el servicio de alimentación. (PLAN DE CONTROL DE CALIDAD FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL)

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

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

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

3.3.7. CERTIFICADO SANITARIO VIGENTE

El proponente deberá garantizar que sus alimentos se producirán en una planta certificada y con concepto favorable, donde podrá garantizar la producción adecuada y óptima de los alimentos (CONCEPTO FAVORABLE POR PARTE DEL INVIMA). Este certificado se corrobora con el concepto emitido por la

secretaría de salud de la ciudad o municipio donde certifique que el establecimiento se encuentra con concepto favorable.

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

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

HOJA DE VIDA DEL RECURSO HUMANO

 **Hoja de vida del Nutricionista y/o Ingeniero de alimentos** El proponente deberá adjuntar con su propuesta la hoja de vida del profesional sea **Nutricionista y/o Ingeniero de alimentos adjuntando** la hoja de vida, Acta de Grado o Diploma que acredite el título profesional, tarjeta profesional, resolución tarjeta profesional, registro ante la secretaria de salud y los certificados de experiencia mediante los cuales acredite experiencia profesional mínimo (01) año en servicio de Alimentos hospitalarios

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

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

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

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

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

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

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

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

Las certificaciones que presente el oferente extranjero deben reunir los requisitos que se describen a continuación:

- Nombre o razón social del contratante.
- Nombre o razón social del contratista.
- *Objeto del contrato o descripción detallada del producto en caso de factura.* "SERVICIO DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN Y/O ATENCIÓN PRIORITARIA" y/o similar.
- Año celebración del contrato
- Valor del contrato
- Nombre, cargo y firma del funcionario(s) que firman el contrato(s) y/o factura(s), medio de contacto.
- La entidad evaluará la información suministrada y de acuerdo con ella determinará si resulta suficiente para acreditar la experiencia.
- La información se entiende bajo la gravedad de juramento
- Obligaciones generales y/o específicas.

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

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

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

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

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

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

- a) Cuando se trate de Consorcios o Uniones Temporales se requerirá que al menos uno de sus integrantes cumpla con el cien por ciento (100%) de la experiencia aquí requerida.
- b) Cuando las actividades correspondientes hayan sido ejecutadas por el proponente o por uno de sus miembros bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, pero en tal caso sólo se tendrá en cuenta como experiencia del proponente o de uno de sus miembros, aquella referida al porcentaje de participación que el proponente hubiera tenido en el grupo o asociación que ejecutó la actividad.

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

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

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

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

3.4.1.1. FORMULARIO BENEFICIARIO CUENTA SIIF. Debidamente diligenciado. Los datos deben ser coincidentes con la certificación bancaria. INFORMACIÓN PARA EL SIIF (UNIONES TEMPORALES O CONSORCIOS) En el evento de ser un Consorcio o Unión Temporal se deberá certificar un único número de cuenta bancaria para pago, avalada por los integrantes de la Unión Temporal o Consorcio. Lo anterior, teniendo en cuenta que el sistema integrado de información financiera – SIIF solo permite escoger una cuenta

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

3.4.1.2. CERTIFICACIÓN BANCARIA. El OFERENTE deberá anexar certificación Bancaria vigente, expedida dentro de los 30 días anteriores a la fecha de presentación de la oferta, en la cual se indique el nombre de la entidad financiera, el número de la cuenta y tipo de cuenta (ahorros o corriente que posea), para efectos del pago del contrato. En el caso de unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura, se deberá certificar un único número de cuenta bancaria, avalada por los integrantes del OFERENTE plural. Lo anterior, teniendo en cuenta que el Sistema Integrado de Información Financiera - SIIF, solo permite escoger una cuenta bancaria para registrar la obligación y orden de pago

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

3.4.1.4. REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO: La DIRECCIÓN DE SANIDAD EJERCITO - DISPENSARIO MEDICO ORIENTE, verificará que el proponente, persona natural o jurídica, esté inscrito en la DIAN, para lo cual deberá anexar copia del RUT (Registro Único Tributario) actualizado con los códigos CIU o clasificador de bienes y servicios (Decreto Reglamentario No 1082 de 2015, acorde a los códigos inscritos en el RUP. Igualmente aplica para todos los integrantes o miembros de consorcios y uniones temporales.

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

- El Presupuesto asignado para la ejecución del presente proceso es de **CIENTO TRES MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS (\$ 103.600.000,)** M/CTE IVA INCLUIDO, el Dispensario Médico de Oriente cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 20325 del 30 de enero de 2025.
- Diligenciar el Formulario **VALORACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA.**, discriminando el valor unitario, el IVA (si aplica) y el valor total para todos los ítems exigidos cumpliendo todas las especificaciones técnicas, sin sobrepasar el precio de referencia.

4.4.1.6 PRECIO DE REFERENCIA

Teniendo en cuenta que en la definición de la necesidad no se establecieron cantidades mínimas; el estudio económico está encaminado a conocer los valores unitarios para ser ejecutado como un contrato de suministros de elementos.

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

Una vez analizadas la cotización, los precios históricos y el análisis estadístico derivado de este, y con el fin de determinar que los precios de referencia no estén por fuera de la realidad del mercado, este comité analiza ítem por ítem los datos estadísticos para que de esta manera se pueda tener una comparación objetiva de los precios, y proceder a determinar los **PRECIOS DE REFERENCIA.**

PRECIOS DE REFERENCIA						
ÍTE M	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO A CONTRATAR	COMPOSICION N DE DIETA	UNIDA D DE MEDID A	CAN T	PRECIO DE REFERENCI A	METRICA

1	DIETA NORMAL	DESAYUNO	UND	1	17.693	MEDIA GEO
		MEDIA MAÑANA	UND	1	3.384	MEDIA GEO
		ALMUERZO	UND	1	21.692	MEDIA GEO
		MEDIA TARDE	UND	1	3.469	MEDIA GEO
		COMIDA	UND	1	21.692	MEDIA GEO
2	DIETA BLANDA	DESAYUNO	UND	1	14.885	MEDIA GEO
		MEDIA MAÑANA	UND	1	3.384	MEDIA GEO
		ALMUERZO	UND	1	19.545	MEDIA GEO
		MEDIA TARDE	UND	1	3.469	MEDIA GEO
		COMIDA	UND	1	19.729	MEDIA GEO
3	DIETA HIPESÓDICA	DESAYUNO	UND	1	17.772	MEDIA GEO
		MEDIA MAÑANA	UND	1	3.384	MEDIA GEO
		ALMUERZO	UND	1	21.084	MEDIA GEO
		MEDIA TARDE	UND	1	3.469	MEDIA GEO
		COMIDA	UND	1	21.084	MEDIA GEO
4	DIETA ASTRIGENTE	DESAYUNO	UND	1	14.110	MEDIA GEO
		MEDIA MAÑANA	UND	1	3.384	MEDIA GEO
		ALMUERZO	UND	1	16.215	MEDIA GEO
		MEDIA TARDE	UND	1	3.469	MEDIA GEO
		COMIDA	UND	1	14.450	MEDIA GEO
5	DIETA PEDIÁTRICA	DESAYUNO	UND	1	8.118	MEDIA GEO
		MEDIA MAÑANA	UND	1	3.384	MEDIA GEO
		ALMUERZO	UND	1	11.137	MEDIA GEO
		MEDIA TARDE	UND	1	3.469	MEDIA GEO

		COMIDA	UND	1	9.689	MEDIA GEO
6	DIETA HIPOGLÚCIDA	DESAYUNO	UND	1	13.979	MEDIA GEO
		MEDIA MAÑANA	UND	1	3.384	MEDIA GEO
		ALMUERZO	UND	1	17.277	MEDIA GEO
		MEDIA TARDE	UND	1	3.469	MEDIA GEO
		COMIDA	UND	1	17.277	MEDIA GEO
7	DIETA HIPOGRASA	DESAYUNO	UND	1	6.094	MEDIA GEO
		MEDIA MAÑANA	UND	1	3.384	MEDIA GEO
		ALMUERZO	UND	1	9.997	MEDIA GEO
		MEDIA TARDE	UND	1	3.469	MEDIA GEO
		COMIDA	UND	1	9.997	MEDIA GEO
8	DIETA LÍQUIDA COMPLETA	DESAYUNO	UND	1	8.569	MEDIA GEO
		MEDIA MAÑANA	UND	1	3.384	MEDIA GEO
		ALMUERZO	UND	1	9.465	MEDIA GEO
		MEDIA TARDE	UND	1	3.469	MEDIA GEO
		COMIDA	UND	1	10.098	MEDIA GEO
9	DIETA LÍQUIDA CLARA	DESAYUNO	UND	1	6.972	MEDIA GEO
		MEDIA MAÑANA	UND	1	3.384	MEDIA GEO
		ALMUERZO	UND	1	7.732	MEDIA GEO
		MEDIA TARDE	UND	1	3.469	MEDIA GEO
		COMIDA	UND	1	8.098	MEDIA GEO
10	DIETA HIPERPROTÉICA	DESAYUNO	UND	1	17.900	MEDIA GEO
		MEDIA MAÑANA	UND	1	3.384	MEDIA GEO
		ALMUERZO	UND	1	19.605	MEDIA GEO

		MEDIA TARDE	UND	1	3.469	MEDIA GEO
		COMIDA	UND	1	19.605	MEDIA GEO
11	DIETA RICA EN FIBRA	DESAYUNO	UND	1	8.937	MEDIA GEO
		MEDIA MAÑANA	UND	1	3.419	MEDIA GEO
		ALMUERZO	UND	1	10.486	MEDIA GEO
		MEDIA TARDE	UND	1	3.469	MEDIA GEO
		COMIDA	UND	1	10.486	MEDIA GEO
12	DIETA HIPOPROTEICA	DESAYUNO	UND	1	9.889	MEDIA GEO
		MEDIA MAÑANA	UND	1	3.384	MEDIA GEO
		ALMUERZO	UND	1	11.434	MEDIA GEO
		MEDIA TARDE	UND	1	3.469	MEDIA GEO
		COMIDA	UND	1	11.379	MEDIA GEO
13	DIETA COMPLEMENTARIA	DESAYUNO	UND	1	9.054	MEDIA GEO
		MEDIA MAÑANA	UND	1	3.384	MEDIA GEO
		ALMUERZO	UND	1	11.182	MEDIA GEO
		MEDIA TARDE	UND	1	3.469	MEDIA GEO
		COMIDA	UND	1	11.182	MEDIA GEO
14	DIETA RENAL	DESAYUNO	UND	1	14.158	MEDIA GEO
		MEDIA MAÑANA	UND	1	3.384	MEDIA GEO
		ALMUERZO	UND	1	18.423	MEDIA GEO
		MEDIA TARDE	UND	1	3.469	MEDIA GEO
		COMIDA	UND	1	18.422	MEDIA GEO

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

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

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

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

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

NOTA 6: PRECIOS ARTIFICIALMENTE BAJOS: de conformidad al Decreto 1082 del 2015 la Administración verificará de acuerdo con lo consagrado en el Artículo 2.2.1.1.2.2.4., el cual expresa: (...) Oferta con valor artificialmente bajo. Si de acuerdo con la información obtenida por la Entidad Estatal en su deber de análisis de que trata el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del presente decreto, el valor de una oferta parece artificialmente bajo, la Entidad Estatal debe requerir al proponente para que explique las razones que sustentan el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones, el comité evaluador de que trata el artículo anterior, o quien haga la evaluación de las ofertas, debe recomendar rechazar la oferta o continuar con el análisis de la misma en la evaluación de las ofertas (...)

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

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

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

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

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

CAPITULO IV
EVALUACIÓN OFERTA ECONÓMICA Y OTROS

4.1. PRESENTACION DE LA OFERTA ECONÓMICA

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

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

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

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

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

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

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

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

4.2. EVALUACION OFERTA ECONOMICA

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

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

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

Si existe empate se aplicará, lo establecido en el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020 y Decreto 1068 de 2021, en caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, se deberán utilizar las siguientes reglas de acuerdo

con cada uno de los numerales, de forma sucesiva y excluyente, para seleccionar al proponente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes.

4.3. REVISIÓN Y CORRECCIÓN ARITMÉTICA

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

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

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

4.3. PRECIO ARTIFICIALMENTE BAJO

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

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

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

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

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

CAPITULO V ASIGNACIÓN DE RIESGOS

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

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

Los proponentes deben realizar todas las evaluaciones y estimaciones que sean necesarias para presentar su propuesta sobre la base de un examen cuidadoso de sus características, incluyendo los estudios, evaluaciones y verificaciones que consideren necesarios para formular la propuesta con base en su propia información, de

manera que el proponente debe tener en cuenta el cálculo de los aspectos económicos del proceso, los cuales deben incluir todas las obligaciones y asunción de riesgos que emanan del contrato.

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

No.	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	¿A quién se le asiona?	Tratamiento/Controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Persona responsable por implementar el	Fec ha esti ma da en que se co mpl eta el trat ami ent o	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría				¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad¿ Cuándo?
1	General	Externo	Selección	Económico	Colusión o cualquier conducta restrictiva de la libre competencia en el mercado	El contrato no se ejecuta en condiciones de competencia	3	4	7	Alto	Proveedor	Solidaridad en el Estudio de Mercado e inclusión de criterios de competencia en los documentos del Proceso de Contratación y revisión del comportamiento de los Prove	2	2	4	Alto	NO	DISPENSARIO MEDICO DE ORIENTE	Durante el proceso de evaluación de las ofertas y en la ejecución del contrato	Analizando las ofertas, cotizaciones y observaciones al Proceso de Contratación. Monitoreando en la ejecución del contrato, posibles señal	Permanente en la planeación y en la selección

4	3	2	
Espeífico	General	General	
Externo	Externo	Interno	
Ejecución	Ejecución	Ejecución	
Operacional	Económico	Operacional	
Incumplimiento en el plazo y/o lugar de	Cambios en los tributos y aranceles aplicable	Terminación anticipada del contrato	
No realización de la entrega y/o servi	Modificación de las condiciones económicas del contrato	Traumatismo en las actividades misionales de la entidad.	
3	3	3	
4	4	4	
7	7	7	
Alto	Alto	Alto	
Contratista	Entidad contratante	Entidad contratante	
Sanciones por incumplimiento previstas en	Estipulación contractual que permita revisar precios frente a cambios en tributos y aranceles aplicable	Establecer criterios de selección objetivos	
1	1	3	
4	1	1	
5	2	4	
Medio	Bajo	Bajo	
SI	SI	SI	
DISPENSARIO	DISPENSARIO MEDICO DE ORIENTE	DISPENSARIO MEDICO DE	
En la liquidación del con	La del vencimiento o del plazo del contrato	La del vencimiento o del plazo del contrato	
Mediante la supervisión del contrato	Revisando las comunicaciones del contratista	Verificando o solicitud de terminación anticipada	
Permanente	Permanente	Permanente	

					entrega de los productos y/o bienes y/o servicios	cios en los tiempos previstos						el contrato – Aplicación de las garantías del contrato						trato				
	5	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento de las especificaciones técnicas	Indisponibilidad del producto con las especificaciones técnicas requerida por la Entidad Compradora (en el caso se suministros)	3	4	7	Alto	Contratista	Estipulación contractual para la imposición de multas. Revisión del supervisor del Supervisor del contrato	1	4	5	Medio	SI	DISPENSARIO MEDICO DE ORIENTE	Al recibo a satisfacción por parte de la entidad Compradora	Mediante la supervisión del contrato	Permanente
	6	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Desabastecimiento del producto o de la materia prima. (en el caso	Retraso en la entrega de los bienes y/o servicios requerido	3	2	5	Alto	Contratista	Estipulación contractual que permita la actualización de los tiempos de	2	2	4	Bajo	SI	DISPENSARIO MEDICO DE	La del vencimiento o del Plazo del contrato	Revisando las comunicaciones del contratista	Permanente

					apliqu e)	s por la Entid ad Com prad ora						entre ga con la justific ación por desab asteci mient o									
7	General	Externo	Ejecución	Financiero	Declaración de insolvencia económica por parte del contratista debido a las consecuencias económicas de la pandemia Y/O estados de emergencia declarados por el gobierno que tenga impacto directo e indirecto a la economía.	Incumplimiento de las obligaciones del contrato	3	4	7	Alto	Contratista	Redacción de los Documentos del Proceso, establecimiento de cláusula de cesión. Aplicación de garantía de cumplimiento	3	2	5	Medio	SI	DISPENSARIO MEDICO DE ORIENTE	La del vencimiento del Plazo del contrato	Revisando las comunicaciones del contratista	Permanente en la ejecución del contrato

Los anteriores riesgos surgen de la experiencia adquirida a través del tiempo que se lleva en el proceso de contratación de los servicios asistenciales y de soporte en esta seccional.

RIESGOS ECONÓMICOS, FINANCIEROS Y DE ORGANIZACIÓN

Nº		1	2	3	4	5	6
CLASE		ESP	GENE	GEN	ESPECIEI	ESPECIEI	ESPECIEICO
FUENTE		INTERNO	INTERNO	INTERNO	EXTERNO	EXTERNO	EXTERNO
ETAPA		PLANEACIÓ	SELECCIÓ	CONTRA	EJECUCIÓN	PLANEACI	EJECUCIÓN
TIPO		FINANCIERO	ECONOMIC	ECONÓMI	FINANCIERO	ECONÓMIC	ECONOMIC
DESCRIPCION (que puede pasar y como puede ocurrir)		LA INADECUAD A PROYECCIÓN DE PRECIOS DE MERCADO	RIESGO DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS CON PRECIOS ARTIFICIALMENTE BAJOS	LA INADECUADA PROYECCIÓN DE COSTOS ECONÓMICOS INCURRIDOS POR EL CONTRATISTA EN LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	NO REALIZAR EL PAGO EN LOS TÉRMINOS ESTABLECIDOS	RIESGO DE QUE NO SE PRESENTE OFERTAS ECONÓMICAS CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL PLIEGO	DERIVADO DE VARIABLES EXTERNAS QUE AFECTENLA ECONOMIA EL CNOTRATISTA SOLICITE AJUSTE EN ELPRECIO DEL CONTRATO
CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO		EL PRECIO DE REFERENCIA NO CORRESPONDA AL PRECIO REAL DEL MERCADO	DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO DE SELECCIÓN O UNA ADJUDICACIÓN CON PRECIO ARTIFICIALMENTE BAJO	QUE NO SE SUSCRIBA EL CONTRATO	ACCIÓN CONTENCIOSA ENCONTRA DE LA ENTIDAD A FIN DE OBTENER EL PAGO DE LO DEBIDO Y DE LAS MULTAS Y SANCIONES ESTABLECIDAS CONTRACTUALMENTE	DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO DE SELECCIÓN	INCUMPLIMIENTOS POR PARTE DEL CONTRATISTA.
PROBABILIDAD		2	2	1	1	1	2
IMPACTO		4	4	4	3	4	5
VALORACIÓN		6	6	5	4	2	7
CATEGORÍA		ALTO	A	M	BAJO	BAJO	ALTO
¿A QUIEN SE LE ASIGNA?		COMITÉ ESECONÓMICO	OFERENTE	OFERENTE	ENTIDAD	COMITÉ ECONÓMICO O ESTRUCTURADOR	CONTRATISTA

TRATAMIE NTO / CONTROLE S A SER IMPLEMEN TADOS		VERIFICAR LA PROYECCIÓ N DE PRECIOS DE REFERENCI A	POR PARTE DEL PROPONE NTE, REALIZAR UNA PROYECCI ÓN REAL DE PRECIOS, ANALIZAND O COSTOS, GASTOS, UTILIDAD RAZONABL E Y DEMÁS VARIABLES . REALIZAR LA VERIFICACI ÓN	APLICAR LA GARANTI A DE SERIEDA D DE LA OFERTA. REALIZA R EL DEBIDO PROCES O Y ADJUDIC ARLO AL SIGUIENT E PROPON ENTE SEGÚN EL ORDEN DE ELEGIBILI DAD	CONCILIACI ON CON EL CONTRATIS TA MIENTRAS SE SITUAN LOS PRESUPUES TOS REQUERIDO S	REEVALUA R LAS CONDICION ES ESTABLECI DAS EN EL PROCESO Y A SU VEZ GARANTIZA R LAPLURALI DAD DE OFERENTE S	EL SUPERIVIS OR INFORMARA A LA ESTIDAD LO REQUIRO POREL CONTRATIS TA Y ESTA A SU VEZ DECIDIRA LA VIABILDAD DE INICIAR UN DEBIDO PROCESO ANTE UN EVENTUAL INCUMPLIMI ENTO POR PARTE DEL CONTRATIS TA, Y SI ES PROCEDEN TE HACER USO DELAS POLIZAS DE CUMLIEMIEN TO.
Nº		1	2	3	4	5	6
IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIE NTO	PROBABI LIDAD	1	1	1	1	1	
	IMPACTP O	1	1	1	1	1	3
	VALORA CIÓN DEL RIESGO	2	2	2	2	2	4
	CATEGO RIA	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO
		NO	SI	SI	SI	SI	SI
¿AFECTA LA EJECUCIÓ		COMITÉ ECONÓMIC O	PROPONE NTEY COMITÉ	GER ENTE DEL	DIRECCIÓN FINANCIERA /	COMITÉ ECONÓMIC O	SUPERVISO R Y ORDENADO
PERSONA RESPONSA BLE POR		DURANTE LA ELABORACI	DURANTE LA EVALUACI	UNA VEZ SE CONOCE	UNA VEZ SE CONOZCA LA FALENCIA	DURANTE LA ELABORACI	EN REQUERIMI ENTO DEL
FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIE EL TRATAMIE NTO		HASTA ANTES DE LA PUBLICACIÓ N DEL PROCESOE N PLIEGOS	AL TERMINO DE LAS EVALUACI ONES	FINALIZA CION DEL DEBIDO PROCES O Y HASTA EL MOMENT	CUANDO SE REALICE EL PAGO	AL MOMENTO DEL CIERRE DEL PRESENTE PROCESO	UNA VEZ SE ACUERDE CONEL CONTRATIS TA LA CONTINUID AD DEL SERVICIO,

		DEFINITIVO S		O DE LA ADJUDIC ACIÓN			O CUANDO SE SANCIONE EN DEBIDO PROCESO
FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIE NTO	COMO SE REALIZ A EL MONITO REO	MEDIANTE LA REALIZACIÓ NDEL ESTUDIODE MERCADO	MEDIANTE LA EVALUACI ÓN ECONÓMIC A REALIZADA POR EL COMITÉ DE ELDMORI.	VERIFICA CIÓN POR PARTE DEL GERENT E DEL PROYEC TO	DESARROLL O DE INFORMES DE SUPERVISIO N, VERIFICAND O EL CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN	DURANTE LA RECEPCIÓ N DE LA OFERTA POR PARTE DEL PROPONEN TE.	CON LOS INFORMES DE SUPERVISI ON
	PERIODIC IDAD ¿CUÁN DO?	ELABORACI ÓNDE LOS ESTUDIOS PREVIOS	CUANDO SE EFETUA LA EVALUACI ÓNDE LAS OFERTAS	AL MOMENT O DE LA SUSCRIP CIÓN DEL CONTRA TO	MEN SUALME NTE	ETAPA PRECONTR AC TUAL	EN CUALQUIER MOMENTO DENTRO DE LA EJECUCI ON DEL CONTRATO, QUE SE PRESENTE LA NOVEDAD

CAPITULO VI
CONDICIONES DEL CONTRATO Y OTRAS CLAUSULAS ADICIONALES

- 6.1. **TIPOLOGÍA CONTRACTUAL:** El contrato resultante del presente proceso será de **PRESTACION DE SERVICIOS**.
- 6.2. **OBJETO DEL CONTRATO “SERVICIOS DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN Y ATENCIÓN PRIORITARIA DEL DISPENSARIO MEDICO ORIENTE”**
- 6.3. **PLAZO DE EJECUCIÓN:** A partir de la suscripción del acta de inicio hasta el 15 DE DICIEMBRE DE 2025 Y/O HASTA AGOTAR LOS RECURSOS DEL CONTRATO SUSCRITO. **PARÁGRAFO:** El plazo de ejecución se entiende a partir del cumplimiento de los requisitos de legalización (RP y constitución de las garantías y la aprobación de estas por parte de la entidad)
- 6.4. **LUGAR DE EJECUCIÓN:** Villavicencio (Meta).
- 6.5. **VALOR:** El valor del contrato será de acuerdo con la comunicación de aceptación de la oferta.
- 6.6. **VIGENCIA DEL CONTRATO (PLAZO DE DURACIÓN:** El plazo de duración del contrato que llegare a celebrarse será desde el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución hasta y cuatro (4) meses más después de ejecutado para su liquidación en concordancia con lo establecido en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 164 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.
- 6.7. **MONEDA DEL CONTRATO** La moneda del contrato resultante será en pesos colombianos.

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

6.9. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO: La **DIRECCIÓN DE SANIDAD- DISPENSARIO MEDICO ORIENTE**, se obliga a pagar el 100% del valor del contrato, de la siguiente forma El Presupuesto asignado para la ejecución del presente proceso es de **CIENTO TRES MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS (\$ 103.600.000,) M/CTE IVA INCLUIDO**, En pagos parciales a 60 (sesenta) días, al recibido a satisfacción de cada facturación presentada por el contratista, el cual la tramitará a la oficina de facturación y posteriormente será avalada por el supervisor para pago. Previo cumplimiento de los siguientes requisitos:

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

PARÁGRAFO PRIMERO. Este pago se considera de contado por lo que no se aceptará el cobro de financiación en este caso.

PARÁGRAFO SEGUNDO. En el evento de prórroga en la entrega del objeto del contrato, se postergará el pago.

PARÁGRAFO TERCERO: El MDN- EJÉRCITO NACIONAL – DIRECCIÓN DE SANIDAD- DISPENSARIO MEDICO ORIENTE, realizará los pagos en la cuenta.

PARÁGRAFO CUARTO: Los precios contenidos en la oferta entregada por el proponente no están sujetos a reajuste ni modificaciones durante la ejecución y/o adiciones que se le realicen en la etapa contractual.

6.10. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

➤ OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

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

en el acuerdo de voluntades, para lo que deberá diligenciar la plantilla de catalogación, cuando aplique.

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

➤ OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA

EL CONTRATISTA: Además de las obligaciones inherentes a la naturaleza y esencia del presente contrato, EL CONTRATISTA se obliga con el Dispensario Médico Oriente a:

1. Para la firma del contrato, el Contratista deberá diligenciar y presentar al supervisor el cuadro de personal, estipulando el horario y los turnos correspondientes, anexando las hojas de vida de todos los funcionarios con todos los requisitos exigidos por el Dispensario Médico Oriente, manual de funciones por cargo, habilidades y responsabilidades, para su verificación.
2. Suministrar las dietas alimentarias y refrigerios de acuerdo con las normas propias de la actividad contratada.
3. El CONTRATISTA conservando su autonomía e iniciativa en las actividades encomendadas, según lo contenido en el objeto del contrato y los parágrafos que este conlleve, respetará las normas y reglamentos de la Dirección General de Sanidad Militar, Dirección de Sanidad y el Dispensario Médico Oriente.
4. Cumplir las demás obligaciones inherentes a la naturaleza del contrato y a los que se deriven de la propuesta presentada, la cual para todos los efectos forma parte integral del presente contrato.
5. El suministro de dietas se efectuará de conformidad con la información suministrada por el DMORI relativa a los pacientes hospitalizados o en observación.
6. El contratista deberá responder por la conducta de su personal y mantener la supervisión directa del mismo, velando por la presentación personal y adecuada actitud y comportamiento durante el servicio.
7. Disponer los mecanismos de supervisión y control que garanticen un óptimo cumplimiento del objeto del contrato.
8. Disponer de 01 nutricionista para la elaboración de las minutas patrón del ESM con su respectivo aval.
9. Garantizar en todo momento la inocuidad de los alimentos en el servicio de Dietas Hospitalaria.
10. Presentar en modo tiempo y lugar la documentación requerida para los diferentes entes de control.
11. Garantizar los insumos necesarios para el suministro de dietas hospitalarias cumpliendo con los parámetros de calidad, normas técnicas sanitarias y las cantidades requeridas para la prestación del servicio en óptimas condiciones.
12. Garantizar la calidad del suministro y las diferentes actuaciones del personal en cumplimiento del objeto del contrato y responder por ello, lo cual se verificará a través del supervisor.
13. El personal destinado para el suministro de dietas hospitalarias deberá tener certificado de manipulación de alimentos, carnet de vacunas, exámenes para manipuladores de alimentos y demás que se requiera para la manipulación y manufactura de alimentos.
14. Por intermedio del supervisor del contrato se solicitará el cambio de los suministros o de las cantidades que no cumplan con los requerimientos de la entidad para el correcto cumplimiento del contrato.
15. El oferente hará allegar soportes correspondientes a la ejecución del sistema de seguridad y salud en el trabajo en la empresa.
16. Los operarios del suministro de dietas siguiendo los protocolos de bioseguridad deberán realizar la desinfección de los menajes utilizados en el área, así como la distribución de los alimentos en recipientes desechables.
17. El contratista y su respectivo SGSST, deberá realizar monitoreo diario de condiciones de salud de su personal y garantizar la capacitación continua con mínimo una capacitación semanal a TODO EL PERSONAL ASIGNADO EN EL DMORI en medidas preventivas de COVID 19, normas de bioseguridad,

uso adecuado de EPP, lavado de manos, manejo de residuos y demás temas relacionados para la prevención y manejo de COVID 19. Las anteriores actividades deben tener su respectivo soporte.

18. El SGSST de la empresa oferente deberá reportar a los entes respectivos, manejo, aislar, y realizar el seguimiento diario respectivo de los operarios que presenten posible sintomatología relacionado con COVID 19.

19. La empresa contratista establecerá canales de comunicación efectivos que permitan a los trabajadores informar su posible sintomatología y recibir la orientación respectiva. De ninguna manera, un trabajador con posible sintomatología relacionada con COVID 19 podrá ingresar a las instalaciones del DMORI.

20. La empresa contratista deberá realizar los tamizajes requeridos para descartar la infección por COVID-19 en el personal expuesto, de acuerdo a los lineamientos que expida el Ministerio de Salud y Protección Social.

6.11. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE

1. Informar por escrito al **CONTRATISTA** cualquier situación de irregularidad que se presente durante la ejecución del presente contrato.
2. Efectuar los registros y operaciones contables y presupuestales necesarias para cumplir cabalmente con el pago de los suministros que el Contratista haya efectuado con base en el contrato.
3. El Contratante pagará el valor del contrato que resulte del presente proceso a favor del contratista en la ciudad de Villavicencio, de acuerdo a la forma de pago establecida en el contrato.
4. El Contratante verificará a través de su supervisor que el Contratista cumpla con los suministros de conformidad a las características y requerimientos exigidos en la Invitación y en la correspondiente oferta.
5. Ejercer el control de la ejecución del contrato por intermedio del supervisor, siguiendo los lineamientos fijados en la Resolución 6345 de 2012.
6. Verificar la calidad del suministro de acuerdo a las condiciones establecidas en el presente estudio y en la oferta del contratista.
7. velar por el cumplimiento por parte del contratista de todas las obligaciones contraídas.
8. Llevar de mutuo acuerdo cualquier cambio en las condiciones técnicas que surjan durante el término de ejecución del contrato, previa solicitud escrita plenamente justificada por parte del CONTRATISTA.
9. Verificar por intermedio del Supervisor el cumplimiento por parte del CONTRATISTA de la obligación de efectuar los aportes de que trata el Artículo 1 de la Ley 828 de 2003

6.12. GARANTÍAS REQUERIDAS

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

Amparo	Vigencia	Valor Asegurado
Cumplimiento general del contrato y el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria que se le impongan	Durante el plazo ejecución hasta la liquidación del contrato	Su cuantía será equivalente al 30% del valor total del contrato
Calidad del bien y/o servicio	Cubrirá el plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más.	Su cuantía será equivalente al 30% del valor total del contrato
pago de salarios, prestaciones	La cual permanecerá vigente por un tiempo igual al plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.	Cinco por ciento (5%) del valor del contrato

sociales legales e indemnizaciones laborales	Cuando el contrato sea modificado en tiempo y/o valor, esta garantía deberá modificarse extendiendo su vigencia y/o su valor según sea el caso.	
--	---	--

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

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

Característica	Condición		
Clase	Contrato de seguro contenido en una póliza		
Asegurados	DISPENSARIO MEDICO DE ORIENTE y el contratista		
Tomador	<ul style="list-style-type: none"> Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no solo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una unión temporal o consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. Para el contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes de la estructura plural, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma. 		
Valor	200 SMMLV		
Vigencia	Igual al período de ejecución del contrato.		
Beneficiarios	Terceros afectados y DISPENSARIO MEDICO DE ORIENTE		
Amparos	Responsabilidad civil extracontractual de la entidad, derivada de las actuaciones, hechos u omisiones del contratista o subcontratistas autorizados. El seguro de responsabilidad civil extracontractual debe contener como mínimo los amparos descritos en el numeral 3º del artículo 2.2.1.2.3.2.9 del Decreto 1082 de 2015.		
	AMPAROS	VIGENCIA	VALOR ASEGURADO
	Predios, labores y operaciones	Por el termino de ejecución del contrato	200 SMMLV
	Perjuicios por daño emergente y lucro cesante	Por el termino de ejecución del contrato	200 SMMLV
	Perjuicios extrapatrimoniales	Por el termino de ejecución del contrato	200 SMMLV
	Responsabilidad surgida por actos de contratistas y subcontratistas	Por el termino de ejecución del contrato	200 SMMLV
	Amparo patronal	Por el termino de ejecución del contrato	200 SMMLV
	Vehículos propios y no propios	Por el termino de ejecución del contrato	200 SMMLV

Característica	Condición
Información necesaria dentro de la póliza	<ul style="list-style-type: none">Número y año del contratoObjeto del contratoFirma del representante legal del contratistaEn caso de usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor

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

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

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

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

6.13. MULTAS Si durante la ejecución del contrato se evidencia que el contratista incumple alguna obligación contractual, LA ENTIDAD le impondrá multas equivalentes al 1% del valor del contrato, pero sin que en ningún caso las multas sobrepasen el 20% del valor total del contrato incumplido. En caso de que el incumplimiento parcial sea respecto del cronograma de ejecución se impondrá como multa el equivalente al 0.5% del valor del bien dejado de entregar, por cada día calendario de retardo y hasta por un plazo máximo de 15 días calendario en calidad de sanción por el simple hecho del incumplimiento, pero sin que en ningún caso las multas sobrepasen el **30%** del valor total del bien dejado de entregar.

EL CONTRATISTA autoriza a LA ENTIDAD para descontar y tomar el valor de las multas de que tratan los literales anteriores, una vez en firme la resolución que las impone, de cualquier suma que le adeude LA ENTIDAD, sin perjuicio de que las haga efectivas conforme a la ley; El pago o la deducción de dichas multas no exoneran a EL CONTRATISTA de la obligación de cumplir con el objeto del contrato, ni de las demás obligaciones y responsabilidades que emanen del mismo.

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

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

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

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

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

El valor pagado como cláusula penal no es óbice para reclamar la indemnización integral de perjuicios causados si estos superan el valor de la pena. El valor pagado a título de cláusula penal ingresará al Tesoro Nacional.

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

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

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

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

6.19. CESION El contratista no podrá ceder los derechos y obligaciones emanados del contrato, sin el consentimiento previo y expreso de la entidad, pudiendo este reservarse las razones que tenga para negar la cesión. La cesión se efectuará de conformidad con lo establecido en el artículo 893 del Código de Comercio en concordancia con las demás disposiciones vigentes sobre la materia.

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

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

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

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

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

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

De acuerdo con lo anterior y en constancia de ello se firma la anterior Invitación Publica en la ciudad de Villavicencio, a los Veinte (20) días del mes de mayo del año 2025.

Atentamente,

ORIGINAL FIRMADO
TC. RODRÍGUEZ SALGUERO DIEGO MAURICIO
GERENTE DE PROYECTO DEL DMORI

ORIGINAL FIRMADO
SV GINAMARIA OLIVARES CHAVARRO
COMITÉ TÉCNICO ESTRUCTURADOR

ORIGINAL FIRMADO
ABG. XIMENA ESPINOSA CAMPOS
COMITÉ JURÍDICO ESTRUCTURADOR

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

CRONOGRAMA

ACTIVIDAD	FECHA
Publicación de la invitación pública y Documentos del Proceso de Contratación	Fecha: 20 DE MAYO DE 2025 Hora: 17:00 HORAS
Plazo máximo para recibir observaciones a la invitación y a los Documentos del Proceso de Contratación	Fecha: 21 DE MAYO DE 2025 Hora: 17:00 HORAS
Plazo máximo para recibir solicitud de limitar la convocatoria a Mipyme	Fecha: 21 DE MAYO DE 2025 Hora: 17:00 HORAS
Respuesta a las observaciones a la Invitación	Fecha: 22 DE MAYO DE 2025 Hora: 18:00 HORAS
Publicación del Aviso de Limitación a Mipyme (1 hábil antes del cierre)	Fecha: 22 DE MAYO DE 2025 Hora: 18:00 HORAS
Plazo máximo para expedir adendas (1 hábil antes del cierre)	Fecha: 22 DE MAYO DE 2025 Hora: 19:00 HORAS
CIERRE - Plazo máximo para presentar ofertas	Fecha: 23 DE MAYO DE 2025 Hora: 17:00 HORAS
Publicación del Informe de Evaluación	Fecha: 27 DE MAYO DE 2025 Hora: 18:00 HORAS
Traslado para presentar observaciones a la evaluación y subsanar.	Fecha: 28 DE MAYO DE 2025 Hora: 17:00 HORAS
Publicación de respuestas a observaciones e informe final de evaluación (si aplica).	Fecha: 29 DE MAYO DE 2025 Hora: 18:00 HORAS
Publicación de la Comunicación de aceptación de la oferta o de declaración de desierto del procedimiento	Fecha: 03 DE JUNIO DE 2025 Hora: 18:00 HORAS
Constitución de la garantía única	De acuerdo con el Estudio Previo.