Libertad y Orden

REPÚBLICA DE COLOMBIA

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER

"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER"

ANEXO – ESTUDIO DEL SECTOR

REQUERIMIENTO
No. 458 DE 2026

Bucaramanga, Abril 06 de 2026

INTRODUCCIÓN

Con el fin de garantizar el cumplimiento del propósito misional de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander y asegurar la continuidad en la prestación de los servicios de salud, se hace necesario contratar el suministro de alimentación hospitalaria especializada dirigida a los clientes internos y externos de la Institución.

La alimentación hospitalaria constituye un servicio esencial de apoyo a los procesos asistenciales, dado que contribuye de manera directa a la atención integral del paciente, a su recuperación, bienestar y seguridad, así como al cumplimiento de los estándares de calidad exigidos para la prestación de los servicios de salud. La ausencia o interrupción de este servicio afectaría de manera negativa la continuidad, oportunidad y calidad de la atención brindada por la E.S.E. Hospital Universitario de Santander.

Debido a las obras de reforzamiento estructural que actualmente se encuentran en ejecución en el edificio de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, así como a la necesidad institucional de ampliar áreas asistenciales, se ha generado una disminución significativa en la capacidad física destinada al servicio de alimentación hospitalaria. Esta situación impide la preparación de alimentos al interior de la institución, al no contar con las condiciones locativas, operativas y sanitarias requeridas para tal fin.

En consecuencia, no es posible garantizar el cumplimiento de las condiciones sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y en la Resolución 2674 de 2013, normas que regulan los requisitos técnicos, higiénicos y operativos aplicables a los establecimientos dedicados a la preparación, manipulación y suministro de alimentos, lo cual representa un riesgo para la seguridad alimentaria y la salud de los usuarios.

Lo anterior se enmarca en el cumplimiento de los principios de calidad, seguridad del paciente y continuidad en la prestación de los servicios de salud, conforme a lo establecido en el Decreto 1011 de 2006 y la Resolución 3100 de 2019, así como en el deber institucional de garantizar servicios de apoyo asistencial idóneos, en concordancia con la Ley 1438 de 2011 y el Manual de Contratación de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander.

Por lo cual, se hace necesario adelantar el proceso contractual correspondiente, que asegure la prestación del servicio de alimentación hospitalaria especializada de manera oportuna, continua y conforme a los estándares técnicos, nutricionales y sanitarios, con el fin de contribuir a la atención integral de los usuarios en los diferentes servicios de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander.

1. ANÁLISIS DEL MERCADO

1.1. ASPECTOS ECONÓMICOS:

Por tratarse de la contratación para el suministro de alimentación hospitalaria especializada para los clientes internos y externos de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, se tendrá en cuenta la dinámica del sector tomando como referente la contratación realizada por la ESE HUS y otras entidades.

La alimentación hospitalaria desempeña un papel crucial en el tratamiento integral de los pacientes, ya que una nutrición adecuada puede acelerar la recuperación, mejorar la tolerancia a los procedimientos médicos y fortalecer el sistema inmunológico. Cada paciente presenta necesidades particulares según su diagnóstico, estado metabólico y nivel de gravedad, por lo que las dietas deben ser individualizadas y elaboradas bajo criterios clínicos. Una correcta valoración nutricional permite identificar riesgos como la desnutrición o el sobrepeso, condiciones que pueden complicar la evolución clínica si no se atienden oportunamente. Asimismo, una dieta bien planificada contribuye a mantener la energía necesaria para el funcionamiento del organismo y facilita la reparación de tejidos, especialmente en pacientes quirúrgicos o con enfermedades crónicas.

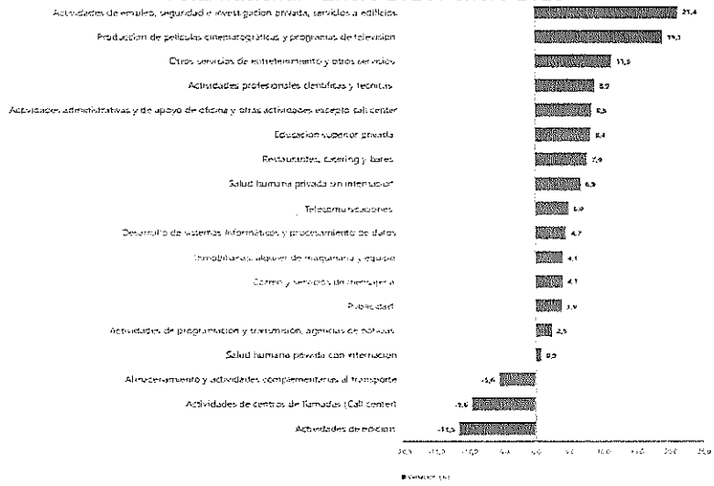
Además de su impacto directo en la salud fisiológica, la alimentación hospitalaria también influye en el bienestar emocional y la calidad de la experiencia del paciente durante su estancia. Ofrecer comidas seguras, variadas y culturalmente apropiadas ayuda a mejorar la aceptación de los alimentos, lo que favorece el apego al tratamiento nutricional. Este proceso requiere una coordinación eficiente entre nutricionistas, personal de cocina, médicos y enfermería, quienes deben asegurar el cumplimiento de normas estrictas de higiene y manipulación de alimentos. La adecuada gestión de estos servicios no solo previene infecciones alimentarias, sino que garantiza que cada

paciente reciba el tipo de dieta indicado en tiempo y forma. Por ello, la alimentación hospitalaria es una necesidad fundamental dentro de los servicios de salud, pues contribuye de manera decisiva a una atención integral, segura y de calidad.

1.1.1. SECTOR SERVICIOS

El presente proceso se encuentra en el sector terciario. Según el DANE, en enero de 2026, quince de los dieciocho subsectores de servicios presentaron variación positiva en los ingresos totales, en comparación con enero de 2025, destacándose Actividades de empleo, seguridad e investigación privada , servicios a edificios, produccion de peliculas cinematograficas y programas de televicion y otros servicios de entretenimiento.

Variación anual de los ingresos nominales, según subsector de servicios
Total nacional - Enero 2026 / enero 2025



Fuente DANE

En enero de 2026, ocho de los dieciocho subsectores de servicios presentaron variación positiva en el personal ocupado total, en comparación con enero de 2025.

Variación anual del personal ocupado total y contribución por categoría de contratación, según subsector de servicios Total nacional Enero 2026 / enero 2025

Clasificación CIIU Rev. 4 A.C.			Personal ocupado total*	Permanente	Temporal directo	Agencias	Misión** Hora cátedra***
Seccion	Division	Descripción	Variacion (%)	Contribucion (PP)			
H	Division 52	Almacenamiento y actividades complementarias al transporte	2.2	0.6	2.0	1.0	-
J	Division 61	Correos y servicios de mensajeria	-0.4	-0.2	0.5	-0.7	--
I	Division 56	Restaurantes, catering y bares	-1.1	1.2	-1.7	-0.6	--
J	Division 59	Actividades de edicion	-11.4	-6.6	3.9	1.9	
J	Division 59, excepto Clase 5920	Produccion de peliculas cinematograficas y programas de television	6.1	3.4	2.9	-2.1	--
J	Division 60, Clase 6391	Actividades de programacion y transmision, agencias de noticias	0.7	-0.2	-0.4	1.3	--
J	Division 61	Telecomunicaciones	-0.6	-2.2	-1.4	-0.7	--
J	Division 62, Division 63, excepto Clase 6391*	Desarrollo de sistemas informaticos y procesamiento de datos	0.3	-0.5	1.0	0.4	--
LN	Seccion L, Division 68, Seccion N, Divisiones 7710, 7729 y 7730	Inmobiliarios, alquiler de maquinaria y equipo	-0.8	0.2	0.6	-1.7	--
M	Divisiones 69, 70, 71, 72, Clase 7320, Division 74	Actividades profesionales cientificas y tecnicas	-1.0	-1.3	-2.9	0.1	--
M	Clase 7310	Publicidad	0.7	0.4	-0.2	0.6	--
N	Divisiones 78, 80, y 81, excepto Clase 8130	Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios	1.1	0.9	0.3	0.3	-0.3
N	Clase 8220	Actividades de centros de llamadas (Call center)	-1.4	-2.0	-4.7	-0.2	--
N	Division 82, excepto Clase 8220	Actividades administrativas y de apoyo de oficinas, otras actividades, excepto Call center	-2.7	-4.0	-1.9	-2.8	--
P	Grupo 854	Educación superior privada	0.3	0.4	0.2	-0.0	-0.2
Q	Clase 8610	Salud humana privada con internación	-1.0	-0.7	-0.1	-0.2	--
Q	Division 86 excepto Clase 8610	Salud humana privada sin internación	0.0	-0.1	0.2	-0.0	--
S	Divisiones 90, 91, 92, 93 y 96	Otros servicios de entretenimiento y otros servicios	1.1	-0.9	1.6	-0.4	--

Fuente DANE

En enero de 2026, todos los subsectores de servicios presentaron variación positiva en los salarios, en comparación con enero de 2025.

Variación anual de los salarios y contribución por categoría de contratación, según subsector de servicios
Total nacional - Enero 2026 / enero 2025

Clasificación CIIU Rev. 4 A.C.			Personal ocupado sin agencias*	Permanente	Temporal directo	Misión** Hora cátedra***
Sección	División	Descripción	Variación (%)	Contribución (PP)		
H	División 52	Almacenamiento y actividades complementarias al transporte	10,9	4,1	6,9	--
H	División 53	Correo y servicios de mensajería	18,0	13,1	4,9	--
I	División 56	Restaurantes, catering y bares	18,7	10,5	8,1	--
J	División 58	Actividades de edición	9,4	4,0	5,4	--
J	División 59, excepto Clase 5920	Producción de películas cinematográficas y programas de televisión	11,6	4,1	7,5	--
J	División 60 y Clase 6391	Actividades de programación y transmisión, agencias de noticias	12,9	5,8	7,0	--
J	División 61	Telecomunicaciones	9,2	5,3	3,4	--
J	División 62, División 63, excepto Clase 6391	Desarrollo de sistemas informáticos y procesamiento de datos	2,8	0,7	2,1	--
LN	Sección L, División 68 Sección N, Divisiones 7710, 7729 y 7730	Inmobiliarias, alquiler de maquinaria y equipo	9,5	6,2	3,3	--
M	Divisiones 69, 70, 71, 73, Clase 7320, División 74	Actividades profesionales científicas y técnicas	7,7	2,6	5,1	--
M	Clase 7310	Publicidad	10,0	3,9	4,1	--
N	Divisiones 78, 80 y 81, excepto Clase 8130	Actividades de empleo, seguridad e investigación y vida, servicios a edificios	16,1	5,8	6,4	4,6
N	Clase 8220	Actividades de centros de llamadas (Call center)	-2,0	-0,8	7,5	--
N	División 82 excepto Clase 8220	Actividades administrativas y de apoyo de oficina y otras actividades, excepto Call center	17,6	11,9	6,0	--
P	Grupo 854	Educación superior privada	6,8	3,4	3,4	8,2
Q	Clase 8610	Salud humana privada con internación	9,0	4,5	4,5	--
Q	División 86 excepto Clase 8610	Salud humana privada sin internación	8,7	3,1	5,6	--
S	Divisiones 90, 92, 93, 95 y 96	Otros servicios de entretenimiento y otros servicios	13,4	7,8	5,7	--

Fuente DANE

- **Variación doce meses de los ingresos nominales, personal ocupado total y salarios**

En el año móvil hasta enero de 2026, dieciséis de los dieciocho subsectores de servicios presentaron variación positiva en los ingresos, cuatro presentaron aumento en el personal ocupado total y todos los subsectores presentaron incrementos en los salarios, en comparación con el mismo periodo comprendido hasta enero de 2025.

Variación doce meses de los ingresos nominales, personal ocupado total y salarios, según subsector de servicios
Total nacional Febrero 2025 - enero 2026

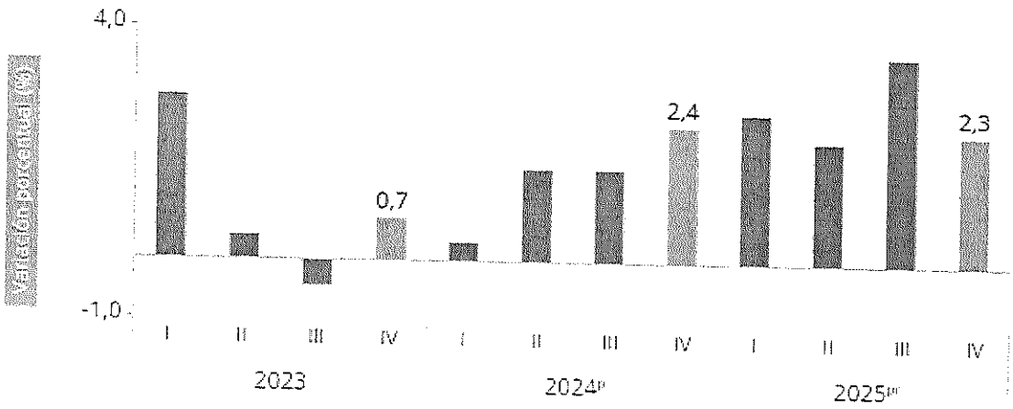
Clasificación CIIU Rev. 4 A.C.			Variación (%) Doce meses		
Sección	División	Descripción	Ingresos	Personal Ocupado total*	Salarios**
H	División 52	Almacenamiento y actividades complementarias al transporte	7,2	3,0	7,5
H	División 53	Correo y servicios de mensajería	0,1	-1,0	11,6
I	División 56	Restaurantes, catering y bares	8,3	-0,5	11,7
J	División 58	Actividades de edición	-0,6	-5,2	7,5
J	División 59, excepto Clase 5920	Producción de películas cinematográficas y programas de televisión	2,7	-0,9	8,0
J	División 60 y Clase 6391	Actividades de programación y transmisión agencias de noticias	6,2	-1,4	9,6
J	División 61	Telecomunicaciones	2,3	-7,5	7,0
J	División 62, División 63, excepto Clase 6391	Desarrollo de sistemas informáticos y procesamiento de datos	7,7	-0,5	6,5
LN	Sección L, División 68 Sección N, Divisiones 7710, 7729 y 7730	Inmobiliarias, alquiler de maquinaria y equipo	6,5	0,5	7,7
M	Divisiones 69, 70, 71, 73, Clase 7320, División 74	Actividades profesionales científicas y técnicas	4,5	-0,1	7,5
M	Clase 7310	Publicidad	7,8	-0,6	6,9
N	Divisiones 78, 80 y 81, excepto Clase 8130	Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios	14,7	-0,5	10,2
N	Clase 8220	Actividades de centros de llamadas (Call center)	-2,7	-4,9	6,7
N	División 82 excepto Clase 8220	Actividades administrativas y de apoyo de oficina y otras actividades, excepto Call center	5,7	1,7	10,2
P	Grupo 854	Educación superior privada	7,4	-1,2	6,4
Q	Clase 8610	Salud humana privada con internación	3,4	-2,5	6,5
Q	División 86 excepto Clase 8610	Salud humana privada sin internación	0,6	0,1	8,0
S	Divisiones 90, 92, 93, 95 y 96	Otros servicios de entretenimiento y otros servicios	4,0	-0,8	10,7

Fuente DANE

1.1.2. PRODUCTO INTERNO BRUTO (PIB)

El Producto Interno Bruto crece 2,6% en el año 2025 respecto al año 2024.

PIB tasas de crecimiento anual en volumen 2023-I / 2025-IV



Fuente DANE

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

- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 4,6% (contribuye 0,9 puntos porcentuales a la variación anual).
- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 4,5% (contribuye 0,8 puntos porcentuales a la variación anual).
- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 9,9% (contribuye 0,4 puntos porcentuales a la variación anual).
-

En el cuarto trimestre de 2025, el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 2,3% respecto al mismo periodo de 2024. Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 4,8% (contribuye 0,9 puntos porcentuales a la variación anual).
- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 3,4% (contribuye 0,7 puntos porcentuales a la variación anual).
- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 11,5% (contribuye 0,5 puntos porcentuales a la variación anual).

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 0,1%. Cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 4,6%.
- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 1,6%.
- Explotación de minas y canteras crece 1,2%.

1.1.3. ÍNDICE DE PRECIOS AL CONSUMIDOR (IPC)

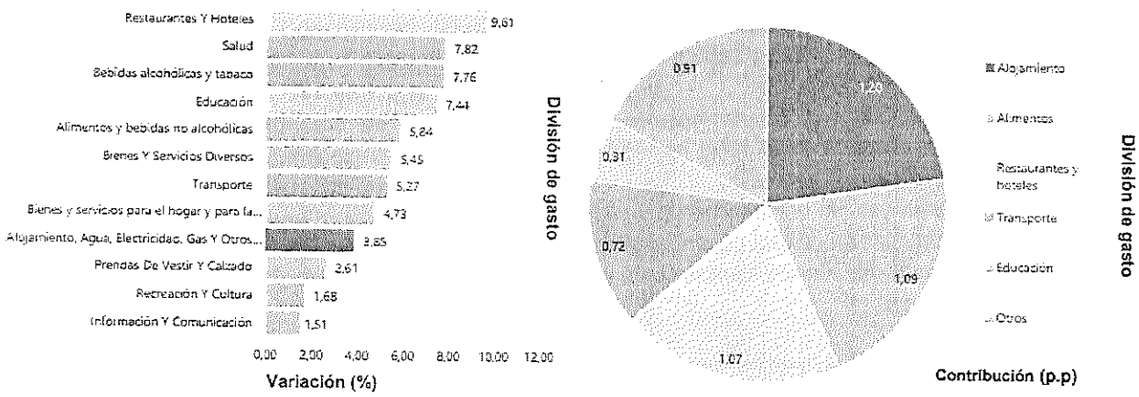
Variación anual y mensual - Total nacional 2025 - 2026 (Febrero)

IPC	Febrero					
	Variación mensual		Variación año corrido		Variación anual	
	2025	2026	2025	2026	2025	2026
IPC total	1,14	1,08	2,08	2,27	5,28	5,29

Fuente DANE

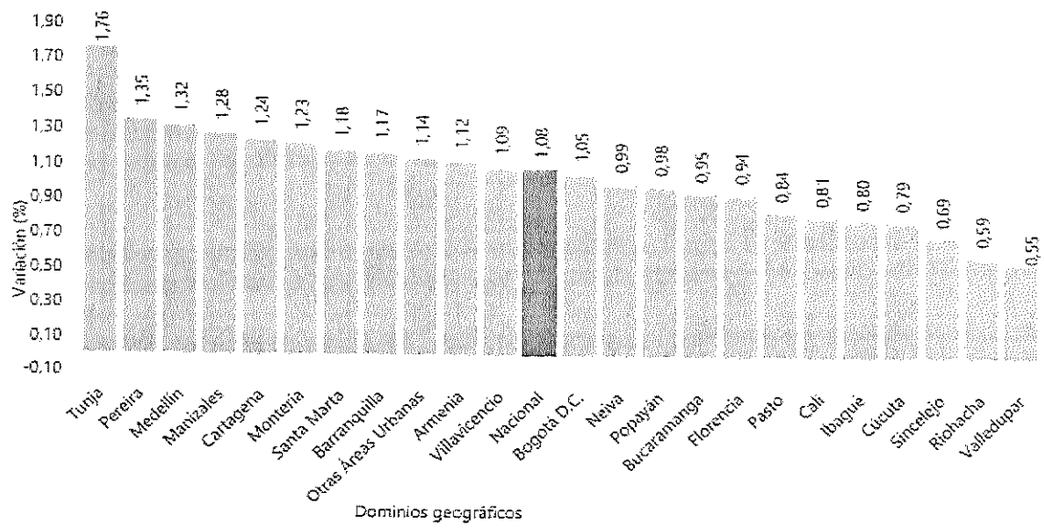
En el mes de febrero de 2026, el IPC registró una variación de 1,08% en comparación con enero de 2026, cinco divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (1,08%): Educación (5,64%), Restaurantes y hoteles (1,38%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (1,30%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (1,23%) y por último, Bebidas alcohólicas y tabaco (1,14%). Por debajo se ubicaron: Transporte (1,07%), Bienes y servicios diversos (1,02%), Salud (0,94%), Prendas de vestir y calzado (0,70%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,45%), Recreación y cultura (0,08%) y, por último, Información y comunicación (0,01%).

Variación y contribución mensual del IPC por divisiones de gasto – Febrero 2026



Fuente DANE

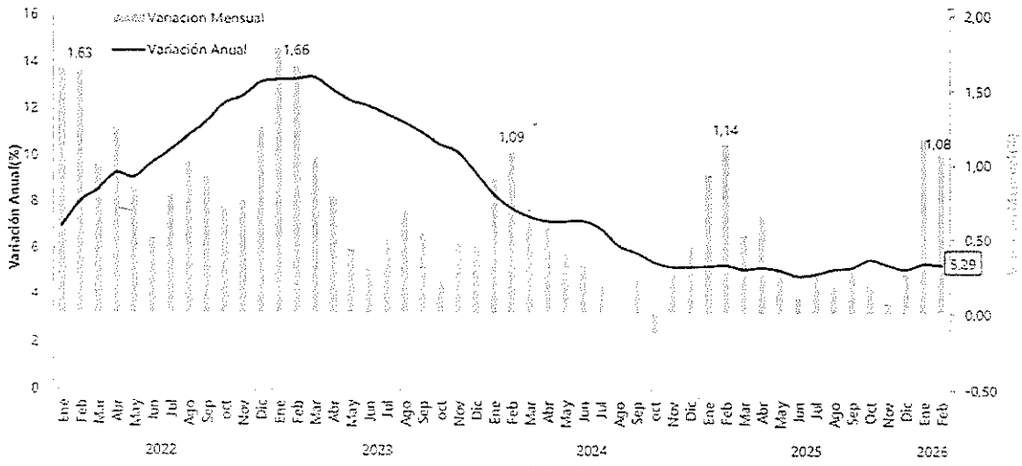
Variación mensual del IPC por dominios geográficos Febrero 2026



Fuente DANE

- **Variación mensual y anual del IPC total**

Variación mensual y anual del IPC total Febrero 2022 – Febrero 2026



Fuente DANE

1.2. ASPECTOS TÉCNICOS:

Las condiciones técnicas para el suministro de alimentación hospitalaria especializada para los clientes internos y externos de la ESE Hospital Universitario de Santander, se encuentran descritas a continuación:

- El servicio de alimentación hospitalaria especializada deberá ser preparado en las instalaciones locativas del contratista, las cuales deberán cumplir con la totalidad de los requisitos legales vigentes relacionados con la preparación, almacenamiento, transporte y manipulación de alimentos.

- El oferente deberá acreditar que cuenta con un Centro de Producción de Alimentos (CPA) con capacidad instalada suficiente para atender la demanda histórica y proyectada de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, el cual podrá ser de propiedad del oferente o contar con título legítimo de tenencia, tales como contrato de arrendamiento, comodato o figura jurídica equivalente, vigente durante el término del proceso contractual y su ejecución. Dichas instalaciones deberán cumplir con lo dispuesto en la Resolución 4445 de 1996, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, Decreto 539 de 2014, y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

- El oferente deberá comprometerse a mantener la disponibilidad y uso del Centro de Producción de Alimentos durante toda la vigencia del contrato, como condición esencial para la correcta ejecución del servicio.

- El ensamble final de los alimentos y la distribución de las dietas a los pacientes deberá realizarse en las instalaciones de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, ubicadas en la Cra. 33 No. 28-126. Este proceso debe cumplir con la normativa nacional vigente en cuanto a manipulación y distribución de alimentos dentro de instituciones de salud, en particular: Decreto 3075/97, Resolución 2674/13 y el Decreto 539 de 2014 expedidos por el gobierno nacional.

- El oferente deberá ofrecer menús conforme a los estándares establecidos en el Manual de Dietas Terapéuticas del Servicio de Nutrición y Dietética de la E.S.E. HUS (Anexo 1) y según las prescripciones dietarías realizadas por la nutricionista clínica y/o el personal médico de la institución. Se deberán atender necesidades dietéticas especiales, garantizando el soporte nutricional adecuado a cada paciente. Se tiene establecido los Tipos de dietas a continuación descritos:

ÍTEM	TIPO DIETA
1	Normal (N)
2	Blanda suave (BLS)

3	Blanda (BL)
4	Hipograsa (HGR)
5	Hiposódica (HS)
6	Hipoglúcida (HGL)
7	Vegetariana (VEG)
8	Vegana (VGN)
9	Hiperproteica (HP)
10	Coronaria (COR)
11	Hemodiálisis (HD)
12	Prediálisis (PRED)
13	Liquida Hiperprotéica (LIQHP)
14	Líquida Clara (LIQCL)
15	Líquida Completa (LIQCOM)
16	Complemento 1 (C1)
17	Complemento 2 (C2)
18	Complemento 3 (C3)
19	Normal Pediátrica I (NPED1)
20	Normal Pediátrica 2(NPED2)

- Valor Nutricional: El contratista deberá garantizar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada, conforme a las necesidades nutricionales específicas de los usuarios atendidos. El contenido calórico, la distribución de macronutrientes (proteínas, carbohidratos, grasas) y el aporte de micronutrientes serán definidos según las recomendaciones del Manual de Dietas Terapéuticas del Servicio de Nutrición y Dietética de la E.S.E. HUS, considerando el diagnóstico médico y la prescripción nutricional de cada paciente.

- Refrigerio sencillo: se caracteriza por incluir una bebida (jugos, avenas, yogurt, etc.) y un cereal. Los cuales se suministrarán únicamente por solicitud previa por solicitud de los programas especiales por medio de oficio de manera previa o para paciente por solicitud de nutricionista clínico-realizada por correo electrónico en el formato establecido al proveedor del suministro GAT-NUT-FO-35.

- Refrigerio compuesto: se caracteriza por incluir una bebida con o sin leche, un alimento proteico, cereal y porción de fruta, garantizando un aporte nutricional promedio del 25%. Los cuales se suministrarán únicamente por solicitud previa de los programas institucionales por medio de oficio de manera previa o para paciente por solicitud de nutricionista clínico realizada por correo electrónico en el formato establecido al proveedor del suministro GAT-NUT-FO-35, esta solicitud se autoriza para pacientes con habilitación de vía oral posterior al suministro de tiempo de comida principal (desayuno, almuerzo, comida), para los casos en el cual no se entregaron los alimentos, por la inhabilitación de vía oral asociado a exámenes, procedimientos, etc.

- La minuta patrón y el ciclo de menús:

  - Presentar un ciclo de 21 menús para la dieta normal de adultos, incluyendo el correspondiente valor nutricional y su derivación para las distintas dietas terapéuticas. Dentro de este ciclo deberán contemplarse preparaciones tipo plato único en el tiempo de comida principal (desayuno, almuerzo o comida), con una frecuencia de 2 a 4 veces por ciclo, asegurando variedad y adecuación nutricional.
  - Presentar un ciclo de 21 menús infantiles, diferenciados para las dietas Normal Pediátrica I y Normal Pediátrica II, según las necesidades de los usuarios pediátricos hospitalizados. Este ciclo también deberá incluir preparaciones tipo plato único en los tiempos de comida, con una frecuencia de 2 a 4 veces por ciclo, garantizando la aceptabilidad y cumplimiento de los requerimientos nutricionales por grupo etario.
  - Presentar además un ciclo de 15 menús para cada uno de los tiempos de refrigerio (nueves, onces y cena), dirigidos a pacientes con dietas fraccionadas, tales como: dieta hiperproteica, hiperproteica sin lácteos (con inclusión de alimentos de alto valor biológico como huevo, pollo o carne), dieta hipoglucida, hemodiálisis, prediálisis, líquida hiperproteica, complemento 3, y las dietas normales pediátricas I y II.
  - Se deberá incluir un ciclo de menú especial para fechas institucionales o conmemorativas tales como: Día del Niño, Día de la Madre, Semana Santa, Navidad, Año Nuevo, Día del Médico, Día del Nutricionista y otros eventos organizados por la entidad. Estos menús deberán estar dirigidos tanto a clientes internos como externos, y ajustarse a las condiciones de prestación del servicio en cada ocasión.
  - Toda la documentación técnico-nutricional, incluidos los ciclos de menú y sus respectivos soportes, deberá estar firmada por un profesional en Nutrición y Dietética, con matrícula profesional vigente, y

posteriormente ser avalada por el Profesional Universitario de Salud del área de Nutrición y Dietética de la E.S.E. HUS, como respaldo del cumplimiento de los estándares técnicos exigidos.
- La producción de alimentos deberá basarse en la estandarización de las preparaciones definidas en el ciclo de menú, razón por la cual el contratista deberá presentar la documentación técnica de estandarización de dichas preparaciones al Supervisor del contrato o a quien haga sus veces, como soporte obligatorio del servicio y garantía del cumplimiento técnico-nutricional.
- El contratista deberá garantizar el uso exclusivo de aderezos naturales en las preparaciones, especialmente en los ciclos de menús con indicación hiposódica, restringiendo el uso de condimentos artificiales o productos con alto contenido de sodio.

- El contratista deberá garantizar que todos los productos cárnicos suministrados cumplan con las especificaciones sanitarias y de calidad exigidas por la normativa vigente, incluyendo el Decreto 2278 de 1982, Decreto 1500 de 2007, Decreto 1282 de 2016, Decreto 561 de 1984, así como las Resoluciones 776 de 2008, 122 de 2012 y 3651 de 2014, y todas aquellas normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Estas disposiciones aplican para el procesamiento, transporte, comercialización y uso final de productos cárnicos en servicios de alimentación.

- En cuanto al suministro de pollo, este deberá consistir en pechuga sin piel y sin hueso, y porciones completas de pierna pernil, con una frecuencia de inclusión de 2 a 4 veces por ciclo de menú. No se permite el uso de cortes como rabadilla, alas ni costillar en ninguna de las preparaciones, con el fin de garantizar calidad, aceptabilidad y cumplimiento nutricional.

- Se autoriza el uso de cortes de carne de cerdo siempre y cuando el contenido de grasa no supere el 14%. Se clasifican como cortes magros (2–3% de grasa): lomo, cadera, centro de pierna, bola de pierna; y como cortes semimagros (5–8% de grasa): bondiola o cabeza de lomo, bota de pierna, muchacho de pierna, brazo de pierna, lagarto de pierna. No está permitido el uso de carne molida en las preparaciones. Se podrá utilizar carne desmechada o picada, según la naturaleza del plato, garantizando siempre su calidad e inocuidad.

- La frecuencia de los cortes y tipos de carne (res, pollo, cerdo y pescado) deberá realizarse dentro del ciclo de 21 días, permitiendo variabilidad en el suministro y presentación de la proteína. Esta programación deberá responder a los criterios establecidos por la dieta prescrita, respetando los alimentos permitidos y no permitidos según el régimen alimentario terapéutico indicado.

- El proveedor deberá garantizar la variabilidad en la presentación de las proteínas, incluyendo los distintos cortes, preparaciones y aderezos, con el objetivo de favorecer la aceptación del consumo y la satisfacción de los clientes internos y externos. Esta variabilidad debe reflejarse dentro del ciclo de menú y respetar las indicaciones dietéticas correspondientes.

- Los productos panificados deberán ser entregados frescos y ofrecer diversidad en su preparación, incluyendo opciones de sabores dulces y/o salados, así como versiones integrales o normales, de acuerdo con la planificación del menú y los requerimientos nutricionales establecidos.

- Características de suministro de la dieta:

  - La dieta terapéutica deberá ser suministrada hasta la cama del paciente hospitalizado para los tres tiempos de comida diarios (desayuno, almuerzo y comida), así como para los refrigerios o fracciones indicadas. En las áreas de UCI adulto, UCI pediátrica, recuperación de cirugía, urgencias gineco-obstétricas y salas de aislamiento, la entrega se hará directamente al personal de enfermería responsable del paciente o del servicio.
  - El contratista deberá garantizar el cumplimiento estricto de los horarios de distribución de dietas en los diferentes servicios hospitalarios, establecidos así: Desayuno (7:30 a 8:30 a.m.), Media mañana (10:00 a 10:30 a.m.), Almuerzo (12:00 a 1:00 p.m.), Media tarde (3:00 a 3:30 p.m.), Comida (5:00 a 6:00 p.m.) y Cena (6:30 a 7:00 p.m.).
  - La alimentación se entregará en bandejas individuales de policarbonato con tapa, acompañadas de cubiertos y servilleta, empacados en bolsas de material biodegradable, asegurando la inocuidad y adecuada conservación de la temperatura de los alimentos.
  - Los alimentos correspondientes a refrigerios de media mañana, media tarde y cena serán servidos en menaje individual, que incluirá cubiertos, vaso con tapa para la bebida, y serán colocados previamente en

la bandeja de distribución. Asimismo, deberán llevar un rótulo identificativo que incluya: nombre del paciente, número de identificación, ubicación y tiempo de comida correspondiente.

- Para pacientes con orden médica de medidas de precaución adicionales (aislamiento por contacto, contacto plus, gotas, vía aérea o ambiente protegido) o por solicitud clínica del profesional de nutrición, la dieta deberá ser entregada en vajilla desechable biodegradable. El kit debe incluir: plato con división y domo, vaso con tapa (8 onzas), taza plástica con tapa (8 onzas), contenedor para alimentos calientes y cuchara sopera, todo en material biodegradable.
- La alimentación suministrada deberá mantener las temperaturas exigidas para garantizar la inocuidad y calidad: alimentos calientes a 60°C y alimentos fríos a 6°C, al momento de la entrega al paciente.
- En caso de pacientes con exámenes, procedimientos o ayudas diagnósticas, se deberá reservar el tiempo de comida correspondiente hasta por una hora posterior al servicio, siempre que el Nutricionista Clínico Asistencial lo reporte previamente.
- La vajilla y menaje deberá ser retirado de las habitaciones máximo 60 minutos después del suministro de la dieta. Los auxiliares de nutrición reportarán al personal administrativo del área de ensamble la ubicación exacta de la bandeja para su recolección posterior. Este reporte deberá registrarse en el formato GAT-NUT-FO-18 "Registro de menaje pendiente en hospitalización", con el fin de prevenir pérdidas o riesgos de seguridad por permanencia prolongada del menaje en las habitaciones.

- Suministro de agua: El contratista garantizará el suministro continuo de agua potable a cada uno de los servicios de hospitalización mediante la instalación de un equipo refrigerador con filtro de agua, el cual será suministrado por el contratista en condición de comodato a favor de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander. El contratista será responsable de realizar los mantenimientos preventivos y correctivos del equipo, así como de ejecutar los procesos periódicos de limpieza y desinfección requeridos para asegurar la calidad del agua suministrada. Se aclara que el contratista no realizará intervenciones, manipulaciones ni conexiones sobre las redes de infraestructura interna de la entidad, lo que incluye expresamente la red eléctrica, red hidráulica y red sanitaria. Dichas acciones, en caso de requerirse, serán asumidas y ejecutadas exclusivamente por la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, conforme a su competencia y responsabilidad institucional.

- Promedio mensual de suministro de dietas hospitalarias

ÍTEM	TIPO DIETA	CANTIDAD
1	Normal (N)	2570
2	Blanda suave (BLS)	300
3	Blanda (BL)	1300
4	Hipograsa (HGR)	850
5	Hiposódica (HS)	540
6	Hipoglúcida (HGL)	1950
7	Vegetariana (VEG)	6
8	Vegana (VGN)	6
9	Hiperproteica (HP)	2300
10	Coronaria (COR)	10
11	Hemodiálisis (HD)	270
12	Prediálisis (PRED)	420
13	Liquida Hiperprotéica (LIQHP)	150
14	Líquida Clara (LIQCL)	600
15	Líquida Completa (LIQCOM)	930
16	Complemento 1 (C1)	60
17	Complemento 2 (C2)	60
18	Complemento 3 (C3)	2850
19	Normal Pediátrica I (NPED1)	200
20	Normal Pediátrica 2(NPED2)	480

Nota aclaratoria: Las estadísticas presentadas pueden aumentar o disminuir en función de los índices de ocupación y rotación hospitalaria de la E.S.E. HUS, así como de otros factores externos que puedan incidir durante la ejecución del contrato. En ningún caso estas cifras implican un compromiso contractual por parte de la entidad ni constituyen una garantía de volúmenes fijos de suministro. El contratista acepta y asume que podrán presentarse

variaciones en el número de pacientes hospitalizados, lo cual impactará directamente en el volumen de raciones alimentarias requeridas. Por tanto, no podrá alegar desequilibrio económico o solicitar ajustes contractuales con base en dichas fluctuaciones, al tratarse de condiciones inherentes a la naturaleza del servicio contratado.

- Suministro de dietas para personal autorizado o médico en formación (interno- residentes): El contratista estará obligado a suministrar diariamente los tres tiempos de alimentación (desayuno, almuerzo y comida) al personal en formación (médicos internos y residentes) debidamente autorizado por la Institución. Dichos alimentos deberán ser entregados en el área de comedor médico ubicada en el E.S.E HUS, en cumplimiento del procedimiento institucional establecido.

  - El contratista deberá comprometerse a proporcionar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada, acorde con las necesidades nutricionales del personal médico en formación, dando cumplimiento estricto al documento institucional "Procedimiento para la solicitud de alimentación a Personal en formación para Médicos internos y residentes", código GAT-NUT-PR-05. Esta obligación incluye garantizar las condiciones higiénicas y nutricionales en cada tiempo de comida.
  - El contratista deberá desarrollar y aplicar un ciclo de veintiún (21) menús por tiempo de comida, dirigido exclusivamente al personal médico en formación autorizado (médicos internos y residentes). Cada menú deberá incluir una porción de proteína no molida y un postre en el almuerzo, asegurando el cumplimiento del valor nutricional estipulado en el Anexo Técnico No. 1 "Minuta Patrón para Alimentación del Personal en Formación", contenido en el documento GAT-NUT-PR-05.
  - La alimentación será suministrada bajo la modalidad tipo buffet, debiendo ofrecer como mínimo dos (2) opciones de proteína y dos (2) opciones de verdura en el tiempo de almuerzo, además de bebida sin azúcar. En caso de existir personal que requiera menú vegetariano, este deberá ser atendido como una solicitud especial, asegurando su disponibilidad y cumplimiento con los estándares nutricionales institucionales.
  - El contratista estará obligado a cumplir de manera estricta los horarios establecidos para la prestación del servicio de alimentación al personal médico en formación, siendo estos: desayuno de 6:45 a.m. a 9:00 a.m., almuerzo de 11:45 a.m. a 2:30 p.m., y comida de 6:00 p.m. a 7:00 p.m., sin excepción, garantizando la disponibilidad continua y oportuna del servicio durante estos intervalos
  - Estadística mensual de alimentación para estudiantes de medicina y residentes: Para efectos de la elaboración de la propuesta económica, se presenta el promedio histórico mensual de raciones alimentarias suministradas a los médicos internos y residentes vinculados a la E.S.E. Hospital Universitario de Santander (HUS), discriminado por tiempo de comida, correspondiente el primer trimestre del año 2026. Esta información se entrega con fines referenciales, y no constituye compromiso de cantidad fija ni obligación contractual para la entidad.

ÍTEM	TIEMPO DE COMIDA	CANTIDAD PROMEDIO MES
1	DESAYUNO	500
2	ALMUERZO	3000
3	COMIDA	500

Nota aclaratoria: Las estadísticas aumentan o disminuyen de acuerdo a la rotación de residentes e internos y otros factores externos que puedan tener incidencias en el momento de la ejecución del contrato. En ningún momento se establecerá compromiso por parte de la E.S.E HUS, que obligue a garantizar el mismo comportamiento durante la ejecución del contrato; por lo tanto, el contratista asume las variaciones que se presenten en los tiempos de comida y no podrá argumentar que presenta desequilibrio económico durante la ejecución del contrato.

- Especificaciones para programas especiales: El contratista deberá estar en capacidad de ofrecer, cuando así lo solicite la entidad contratante, servicios especiales de alimentación dirigidos a programas específicos de la Institución, garantizando el cumplimiento de los requerimientos nutricionales, logísticos y de presentación definidos para cada uno, y atendiendo las solicitudes con oportunidad, calidad y conforme a las especificaciones técnicas establecidas.

  - Suministro de refrigerios para el programa Madre Canguro: El contratista deberá suministrar refrigerios compuestos por bebida láctea (leche, avena, yogurt), jugos de fruta en envase tetra pack, cereal y bocadillo, incluyendo el suministro de vasos desechables de siete (7) onzas en caso de ser requerido, conforme a los requerimientos del programa Madre Canguro.

- Suministro de refrigerios para el programa de Vacunación: El contratista deberá suministrar refrigerios para el programa de vacunación, los cuales deberán incluir bebida láctea (leche, avena o yogurt) o jugo de fruta tetra pack, y un cereal, garantizando la calidad y presentación adecuada de los alimentos.
- Suministro de refrigerios a usuarios del Hemocentro y brigadistas: El contratista deberá proveer refrigerios o fracciones para usuarios del Hemocentro, brigadistas de emergencias y desastres, compuestos por leche, jugos tetra pack, bocadillo, brownie, chocorramo, agua en botella de 300 ml o 600 ml, e incluirá vasos desechables de siete (7) onzas en caso de ser necesario, cumpliendo con estándares de seguridad e inocuidad alimentaria.
- Suministro de refrigerios para donantes de Aféresis: El contratista deberá suministrar refrigerios para donantes de aféresis bajo la modalidad de refrigerio compuesto, que incluya un alimento fuente de proteína, cereal y bebida. Esta entrega deberá realizarse en empaque desechable biodegradable, cumpliendo con las características establecidas para el servicio y con posibilidad de ofertar variedad mediante programación previa.
- Suministro de alimentación al servicio de Referencia y Contrarreferencia: El contratista deberá suministrar almuerzos y/o comidas autorizadas para el personal del servicio de referencia y contrarreferencia, garantizando su entrega en material desechable reciclable o biodegradable, y cumpliendo con las mismas características del servicio brindado a médicos residentes e internos.
- Suministro de alimentación al programa Misión Wisconsin: El contratista deberá suministrar refrigerio de la mañana, almuerzo y refrigerio de la tarde al personal del programa Misión Wisconsin. Los alimentos deberán entregarse en empaques desechables biodegradables y contar con un menú especial de diez (10) días que será presentado previamente para aprobación por parte del supervisor del contrato. Además, deberá contar con disponibilidad de reservas en bodega (galletas, café, aromáticas, insumos desechables, agua en botella, etc.) para el servicio a la mesa.
- Suministro de refrigerios para actividades especiales institucionales: El contratista deberá suministrar refrigerios para actividades especiales autorizadas, como eventos del Día del Niño, Lactancia Materna, Navidad, campañas educativas dirigidas a funcionarios, auditorías internas o externas, o comités. Estas entregas se realizarán previa autorización de la Subgerencia Administrativa y Financiera de la institución, garantizando calidad y puntualidad en el servicio.
- Suministro de almuerzos para actividades especiales: El contratista deberá suministrar almuerzos para eventos institucionales especiales como Día del Niño, Lactancia Materna, Navidad, campañas educativas, auditorías, comités, entre otros, previa autorización de la Subgerencia Administrativa y Financiera de la institución. Cada menú deberá incluir dos (2) opciones de proteína, dos (2) opciones de verdura, bebida y postre. Si se identifican preferencias alimentarias específicas, estas deberán ser atendidas como solicitud especial. La entrega podrá realizarse mediante servicio a la mesa o en empaques desechables biodegradables, según la necesidad del programa.

- Estadística mensual programas especiales: Para efectos de la elaboración de la propuesta económica, se presenta el promedio histórico mensual de refrigerios entregados a programas especiales de la E.S.E. HUS durante el transcurso del correspondiente el cuarto trimestre del año 2025.

ÍTEM	TIPO DE ALIMENTACIÓN	PROMEDIO MES CUARTO TRIMESTRE DE 2025 PROGRAMAS ESPECIALES
1	Refrigerio sencillo	1500
2	Refrigerio Compuesto	350
3	Refrigerio Aféresis	65
4	Almuerzos especiales	85
5	Agua botella 300 ml	3500
6	Agua botella 600 ml	1600
7	Jarra de jugo 1 Lt	10

Nota aclaratoria: Las estadísticas presentadas pueden aumentar o disminuir en función de la programación del Hemocentro, las actividades de capacitación de brigadistas, los índices de ocupación y rotación de la E.S.E. HUS, así como otros factores externos que puedan incidir durante la ejecución del contrato. En ningún caso estas cifras constituyen un compromiso por parte de la E.S.E. HUS para mantener un comportamiento constante en la demanda. Por tanto, el contratista acepta y asume las variaciones que puedan presentarse en el volumen de refrigerios solicitados, y no podrá alegar desequilibrio económico ni solicitar ajustes contractuales con base en dichas fluctuaciones.

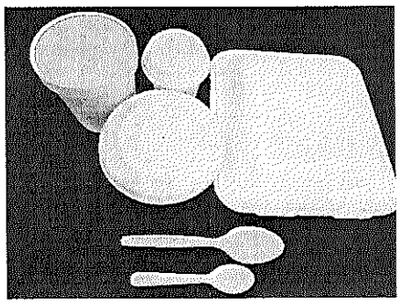
- Insumos de consumo especial: El contratista deberá suministrar insumos de baja rotación que sean requeridos por necesidades específicas de los servicios de hospitalización o de programas especiales. Entre estos insumos se incluyen, pero no se limitan a: jarras de jugo, agua embotellada, aromáticas, galletería, café y otros elementos similares solicitados para servicios especiales. La cantidad y frecuencia de estos suministros dependerá de las necesidades operativas y deberá ser atendida de forma oportuna.

- Suministros alimentarios adicionales: En el presente requerimiento se describen los suministros alimentarios de mayor rotación; sin embargo, el proponente que resulte adjudicatario se compromete a suministrar cualquier otro tipo de alimento que no se encuentre incluido en la lista inicial, siempre que sea requerido por la E.S.E. HUS. En estos casos, el precio de compra deberá ajustarse a los valores del mercado, lo cual se verificará mediante la presentación de cotizaciones actualizadas. Estas serán evaluadas y comparadas con los precios institucionales de referencia para autorizar su adquisición, de acuerdo con la necesidad identificada.

- Suministro de loza desechable biodegradable: El contratista deberá suministrar loza desechable biodegradable a los pacientes que, por orden médica o por solicitud del nutricionista clínico, requieran aislamiento preventivo por su estado de salud o evolución clínica. El suministro de estos elementos deberá estar debidamente registrado en la historia clínica del paciente o en la orden médica correspondiente. Especificaciones mínimas del kit de desechables:

  - Plato para seco con divisiones y tapa
  - Plato para sopa con tapa
  - Cuchara (en empaque individual)
  - Vaso con tapa (apto para bebidas frías o calientes)

- El contratista se compromete a garantizar que estos elementos cumplan con estándares de calidad y características biodegradables, conforme a la normatividad ambiental vigente.



- El proponente deberá suministrar el siguiente personal para la ejecución del contrato:

ÍTEM	CARGO	CANTIDAD
1	Profesional de supervisión	2
2	Profesional en calidad	1
3	Auxiliar administrativo	2
4	Auxiliar de producción	3
5	Auxiliar nutrición para ensamble y distribución de dietas	22
6	Auxiliar de limpieza y desinfección	2
7	Auxiliar de bodega	1
8	Auxiliar de distribución comedor médicos	3

- El contratista se compromete a realizar el mantenimiento preventivo locativo de las áreas que le sean asignadas para la ejecución del contrato. Dicho mantenimiento incluirá, pero no se limitará a: pintura de muros, techos internos, muebles, puertas, conservación y reparación de paredes, enchapes y pisos. Estos trabajos deberán realizarse de manera periódica y oportuna, garantizando condiciones adecuadas de higiene, seguridad y presentación de las instalaciones. Parágrafo: Todos los costos derivados de estas actividades de mantenimiento serán asumidos por el contratista. En ningún caso la E.S.E. HUS reconocerá pagos adicionales o reembolsos por estos conceptos, los cuales deberán estar contemplados dentro del análisis de costos del oferente.

1.3. ASPECTOS REGULATORIOS:

Las condiciones regulatorias para el presente proceso deberán regirse bajo:

- Constitución Política de Colombia.
- Ley 80 de 1993 – *"Por la cual se expide el estatuto general de contratación de la administración pública"*
- Ley 1150 de 2007 – "*Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con Recursos Públicos*"
- Ley 1474 de 2011 – *"Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública"*
- Decreto 025 de 2005, Gobernación de Santander – *"Por el cual se crea la Empresa Social del Estado Hospital Universitario de Santander E.S.E"*
- Resolución No. 5185 de 2013, Ministerio de Salud y de la Protección Social – "*Por medio de la cual se fijan los lineamientos para que las Empresas Sociales del Estado adopten el estatuto de contratación que regirá su actividad contractual"*
- Resolución No 356 de 2024 de la ESE HUS – "*Por medio de la cual se compilan las normas del Manual de contratación de la ESE HUS"*
- Demás normas concordantes.

2. ESTUDIO DE LA OFERTA

Quién vende:
Se presenta relación de oferentes que han presentado ofertas en los diferentes procesos adelantados por las entidades públicas, que tienen por objeto la ejecución de actividades similares a las que pretende adelantar la entidad al igual que las diferentes empresas que ofrecen servicios de alimentación:

- SERVICIOS Y ALIMENTOS DE LA COSTA S.A.S.
- PETROCASINOS S.A.
- DISTRIBUCIONES Y LOGÍSTICA JJ S.A.S.
- INVERSIONES NUTRIR S.A.S.
- ALIADOS LOGÍSTICA Y PRODUCCIÓN S.A.S.
- ENTRE OTROS

¿Cuál es la dinámica de producción, distribución y entrega de bienes, obras o servicios?
Como la contratación de este servicio, tiene una dinámica constante en la ejecución de este tipo de actividades tanto en sector público como en lo privado, habría participación de potenciales oferentes en este proceso.

3. ESTUDIO DE LA DEMANDA

¿Cómo ha adquirido la Empresa Social del Estado en el pasado este tipo de bien, obra o servicio?

N° CONTRATO	CONTRATO No. 203 DE 2026
TIPO PROCESO	CONTRATACIÓN DIRECTA
OBJETO	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
VALOR INICIAL	$542.612.400
CONTRATISTA	MEDITERRÁNEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S.

N° CONTRATO	CONTRATO No. 522 DE 2025
TIPO PROCESO	CONTRATACIÓN DIRECTA
OBJETO	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
VALOR INICIAL	$726.000.000
CONTRATISTA	MEDITERRÁNEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S.

N° CONTRATO	CONTRATO No. 316 DE 2025
TIPO PROCESO	INVITACIÓN PRIVADA
OBJETO	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
VALOR INICIAL	$2.178.000.000
CONTRATISTA	MEDITERRÁNEA DE CATERING S.A.S.

N° CONTRATO	CONTRATO No. 055 DE 2025
TIPO PROCESO	INVITACIÓN PRIVADA
OBJETO	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
VALOR INICIAL	$2.730.000.000
CONTRATISTA	SUPERLOGISTICA BGA S.A.S.

N° CONTRATO	CONTRATO No. 498 DE 2024
TIPO PROCESO	CONTRATACIÓN DIRECTA
OBJETO	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
VALOR INICIAL	$649.900.001
CONTRATISTA	SUPERLOGISTICA BGA S.A.S.

N° CONTRATO	CONTRATO No. 425 DE 2024
TIPO PROCESO	CONTRATACIÓN DIRECTA
OBJETO	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
VALOR INICIAL	$1.299.800.000
CONTRATISTA	SUPERLOGISTICA BGA S.A.S.

N° CONTRATO	CONTRATO No. 224 DE 2024
TIPO PROCESO	INVITACIÓN PRIVADA
OBJETO	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
VALOR INICIAL	$1.357.177.908
CONTRATISTA	SUPERLOGISTICA BGA S.A.S.

N° CONTRATO	CONTRATO No. 115 DE 2024
TIPO PROCESO	CONTRATACIÓN DIRECTA
OBJETO	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
VALOR INICIAL	$904.785.272
CONTRATISTA	SUPERLOGISTICA BGA S.A.S.

N° CONTRATO	CONTRATO No. 120 DE 2023
TIPO PROCESO	CONTRATACIÓN DIRECTA
OBJETO	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
VALOR INICIAL	$3.657.500.000
CONTRATISTA	UNIÓN TEMPORAL MEDITERRÁNEA CATERING

¿Cómo adquieren otras entidades este bien, obra o servicio?

OBJETO	ENTIDAD	TIPO DE PROCESO	NUMERO PROCESO	FECHA PUBLICACIÓN	VALOR
SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LA ATENCIÓN Y ACOMPAÑAMIENTO DIURNO PARA PERSONAS MAYORES EN LOS CENTROS VIDA GERONTOLÓGICOS DEL DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE MEDELLÍN	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO METROSALUD	RÉGIMEN ESPECIAL	2031-2026	FEBRERO 11 DE 2026	$3.433.392.353
CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA, QUE INCLUYE LA ADMINISTRACIÓN DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS, ALIMENTACIÓN DE MÉDICOS INTERNOS, REFRIGERIOS PARA EL BANCO DE SANGRE Y MADRES LACTANTES DEL PROGRAMA MADRE CANGURO, ADEMÁS DEL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA ACTIVIDADES PROPIAS DEL DESARROLLO INSTITUCIONAL DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E	HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO	RÉGIMEN ESPECIAL	0001-IPAP-2026	DICIEMBRE 10 DE 2025	$5.439.521.709
CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA QUE INCLUYE LA ADMINISTRACIÓN DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS REFRIGERIOS PARA EL BANCO DE SANGRE Y MADRES, ASÍ COMO REFRIGERIOS PARA ACTIVIDADES PROPIAS DEL DESARROLLO INSTITUCIONAL DEL	HOSPITAL DEPARTAMENTAL MARÍA INMACULADA ESE	RÉGIMEN ESPECIAL	01192-2025	ABRIL 28 DE 2025	$1.539.000.000

HOSPITAL DEPARTAMENTAL MARÍA INMACULADA ESE EN CUMPLIMIENTO DE LA PROPUESTA PRESENTADA POR EL CONTRATISTA					
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA, DE ACUERDO CON LA DEMANDA DE PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LA E.S.E. UNIVERSITARIA DEL ATLÁNTICO	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO UNIVERSITARIA DEL ATLÁNTICO	RÉGIMEN ESPECIAL	CD-294-2025	MARZO 13 DE 2025	$2.010.000.000
CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN INTRA HOSPITALARIA PARA EL HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E. PARA LAS SEDES LIMONAR Y FRANCIA	HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ TOLIMA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO	RÉGIMEN ESPECIAL	MAYOR CUANTÍA 002--2025	FEBRERO 18 DE 2025	$3.032.000.000

4. ANALISIS DE PRECIOS DEL MERCADO

Los valores unitarios del presente proceso se determinaron a partir del sondeo de precios con tres (03) cotizaciones de empresas que desarrollan actividades iguales o similares al objeto del presente estudio, tomando como valor de referencia la cotización de menor valor.

El presupuesto oficial es la suma **CUATRO MIL SEISCIENTOS SIETE MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA MIL PESOS M/CTE ($4.607.680.000)**, el cual se encuentra estimado por la unidad gestora y será ejecutado por el sistema de bolsa. Estos valores incluyen todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales y que esté obligada a pagar la entidad contratante por ser sujeto pasivo de tales tributos, tasas o contribuciones.

Nota: Teniendo en cuenta que, las especificaciones técnicas son las mismas del Requerimiento No. 291 de fecha 11 de febrero de 2026, las cotizaciones empleadas para establecer los valores de referencia corresponden a las mismas utilizadas en dicho proceso.

5. ANÁLISIS ESTADISTICO

Para dar soporte de los diferentes índices a solicitar en el presente proceso de contratación, se tendrá en cuenta que para las instituciones públicas prestadoras de servicios de salud la ESE HUS, con base en los principios establecidos en el estatuto de contratación, los procedimientos serán a su potestad y los establecidos en el manual de contratación de la entidad, teniendo en cuenta que la ESE HUS es una empresa de régimen especial y por lo tanto la entidad decide solicitar los siguientes índices necesarios para ejecutar el contrato, sin dejar a un lado el riesgo económico del mismo; igualmente es preciso aclarar que la E.S.E. HUS, es autónoma en la determinación de los requisitos habilitantes en los procesos de contratación, los cuales establece siguiendo los lineamientos del

Decreto 1082 de 2015 tomando de una forma sólida la información suministrada por el ente regulador y brindando una amplia participación de oferentes prestadores de este servicio requerido en el presente proceso de contratación.

Los indicadores de capacidad financiera buscan establecer unas condiciones mínimas que reflejan la salud financiera de los proponentes a través de su liquidez, endeudamiento, razón de cobertura de interés, y capacidad organizacional, capital de trabajo y patrimonio, rentabilidad del patrimonio, rentabilidad del activo. En el caso de dar soporte de los diferentes índices a solicitar en el presente proceso de contratación, se tiene en cuenta que para las instituciones públicas prestadoras de servicios de salud los procedimientos se establecen teniendo en cuenta que es una empresa de régimen especial y por lo tanto la entidad decide solicitar índices que midan la fortaleza financiera conforme a la situación particular propias de este tipo de empresas.

Bajo las anteriores consideraciones, la entidad proyecta flexibilizar los procesos de contratación, por lo tanto los indicadores financieros se han calculado en igualdad de condiciones para todos los interesados con el ánimo de que puedan participar, sin dejar atrás la naturaleza contractual, tomando así una muestra significativa del sector, donde para este estudio se tomó como base la información financiera a corte 31 de diciembre de 2024 obtenida del Registro Único Empresarial y Social Cámaras de Comercio RUES.

Así mismo, teniendo en cuenta la crisis financiera del sistema de salud de procedentes de las deudas grandes deudas de las EPS a los hospitales y falta de flujo de dinero entre los diferentes actores como se pudo evidenciar en el análisis económico del presente proceso de contratación se requiere que el futuro contratista sea aliado estratégico financiero y así garantizar la óptima ejecución del contrato.

En consideración a lo anterior la entidad solicita los siguientes índices financieros y organizacionales:

"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER"

ANEXO TABLA 1
(Datos a Dic. 2024)

$000 (Miles de Pesos)

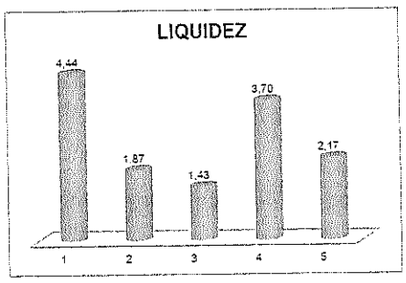
No.	RAZÓN SOCIAL	ENDEUDAMIENTO	LIQUIDEZ	PATRIMONIO	CAPITAL DE TRABAJO	RENTABILIDAD PATRIMONIO	RENTABILIDAD ACTIVO	RCI
1	SERVICIOS Y ALIMENTOS DE LA COSTA S.A.S.	0,50	4,44	$ 4.541.112	$ 6.458.647	0,21	0,10	9,55
2	PETROCASINOS S.A.	0,42	1,87	$ 56.573.163	$ 20.884.688	0,08	0,05	7,04
3	DISTRIBUCIONES Y LOGISTICA JJ S.A.S.	0,51	1,43	$ 269.405	$ 122.405	0,12	0,06	33,66
4	INVERSIONES NUTRIR S.A.S.	0,47	3,70	$ 12.519.465	$ 13.166.207	0,16	0,08	16,74
5	ALIADOS LOGISTICA Y PRODUCCION S.A.S.	0,45	2,17	$ 259.918	$ 258.646	0,01	0,01	INDETERMINADO
	TOTALES	2,35	13,61	$ 74.163.063	$ 40.890.594	0,58	0,30	66,99
	MEDIA ARITMÉTICA	0,47	2,72	$ 14.832.613	$ 8.178.119	0,12	0,06	16,75

5.1. CAPACIDAD FINANCIERA

5.1.1. LIQUIDEZ

El índice de liquidez es un elemento muy importante en este proceso de selección, por cuanto indica la disponibilidad de recursos que deben tener las empresas que lleguen a postularse. La operatividad depende de la liquidez que tenga la empresa para cumplir con sus obligaciones financieras, con sus proveedores, con sus empleados y la capacidad para renovar su tecnología, para ampliar su capacidad, para adquirir lo necesario para la prestación de su servicio. Por eso la empresa debe tener una verdadera capacidad financiera para respaldar todas sus necesidades y obligaciones.

Teniendo en cuenta lo anterior y de acuerdo al estudio del mercado realizado con empresas del sector (Ver Anexo Tabla 1) nos arroja un promedio **2.72**, donde realizado un análisis estadístico y con el fin de garantizar pluralidad de oferentes la entidad decide exigir una **Liquidez >= 2.72**, donde la **liquidez es el resultado de dividir el Activo corriente / Pasivo corriente**.



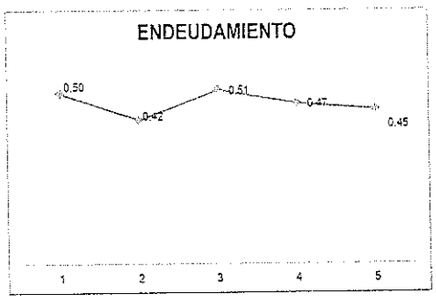
Liquidez: Deberá ser mayor o igual a 2.72

Liquidez = $\frac{\text{Activo Corriente}}{\text{Pasivo Corriente}} \geq 2.72$

5.1.2. ENDEUDAMIENTO

Este indicador señala la proporción en la cual participan los acreedores sobre el valor total de la empresa. Así mismo, sirve para identificar el riesgo asumido por dichos acreedores, el riesgo de los propietarios del ente económico y la conveniencia o inconveniencia del nivel de endeudamiento presentado. Altos índices de endeudamiento sólo pueden ser admitidos cuando la tasa de rendimiento de los activos totales es superior al costo promedio de la financiación.

Teniendo en cuenta lo anterior y el estudio realizado con empresas del sector posibles oferentes en el presente proceso de contratación, nos arroja un promedio de **0.47**, es por ello que la ESE HUS con el fin de garantizar mayor participación de oferentes, sin dejar atrás los estudios realizados decide exigir un **endeudamiento < = al 0.47** en donde **endeudamiento = Pasivo total / Activo Total.**



Nivel de Endeudamiento: Deberá ser menor o igual a 0.47

Nivel de Endeudamiento = $\frac{\text{Pasivo Total}}{\text{Activo Total}} <= 0.47$

5.1.3. RAZÓN COBERTURA DE INTERESES

Con este indicador sabemos cuántas veces puede pagar una empresa los intereses generados por deudas adquiridas en el periodo; por lo tanto, esto respalda la cancelación de los compromisos. A mayor cobertura de intereses, menor es la probabilidad de que el cliente incumpla sus obligaciones financieras.

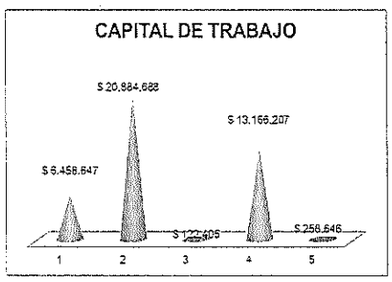
Teniendo en cuenta que la media aritmética para el indicador RCI arroja un promedio elevado (16.75) con respecto a la muestra de empresas del Anexo Tabla 1 por datos atípicos, este indicador no se tomará en cuenta para la evaluación financiera

5.1.4. CAPITAL DE TRABAJO

Un capital de trabajo positivo contribuye con el desarrollo eficiente de la actividad económica del proponente, en donde es indispensable medir la solvencia del proponente, garantizando que el futuro contratista cuente con los recursos necesarios para cumplir con el objeto contractual, teniendo en cuenta que la forma de pago establecida en el contrato resultante del presente proceso de contratación ya que se pagará al contratista en mensualidades dentro de los noventa (90) días siguientes a la radicación de la respectiva factura y así mismo teniendo en cuenta

que este indicador determina la liquidez operativa del proponente, es decir el remanente del proponente luego de liquidar sus activos corrientes (convertirlos en efectivo) y pagar el pasivo de corto plazo, asegurando una ejecución del contrato sin inconvenientes.

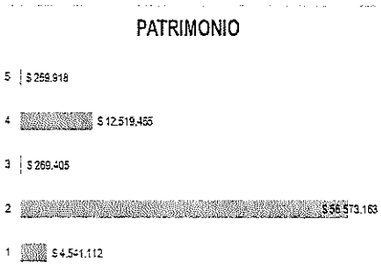
Por lo tanto, para este proceso de contratación a desarrollar, teniendo en cuenta el estudio realizado y las condiciones de la forma de pago, la ESE HUS exigirá un **Capital de Trabajo mayor o igual al cuarenta por ciento (40%) del Presupuesto Oficial.**



Capital de Trabajo: Deberá ser mayor o igual al 40% del presupuesto oficial

5.1.5. PATRIMONIO

La ESE HUS requiere que el contrato resultante del presente proceso de contratación sea ejecutado por una empresa sólida que garantice la prestación del servicio con el mínimo de contratiempos posibles y por ello requiere exigir a los proponentes, índices que demuestren estabilidad financiera. Por lo tanto, se exige **un Patrimonio mayor o igual al cuarenta por ciento (40%) del Presupuesto Oficial.**



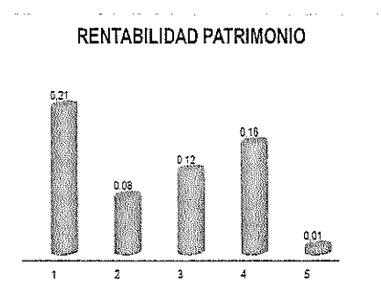
Patrimonio: Deberá ser mayor o igual al 40% al presupuesto oficial.

5.2 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

5.2.1. RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO

Este indicador determina la rentabilidad del Patrimonio del proponente, es decir la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio. A mayor rentabilidad sobre el patrimonio, mayor es la rentabilidad de los accionistas y mejor es la capacidad organizacional del proponente.

Teniendo en cuenta el estudio del sector realizado (Ver Anexo Tabla 1) para este proceso, nos arroja una media aritmética de **0.12;** es por ello que la ESE HUS exigirá una **Rentabilidad de Patrimonio >= 0.12**



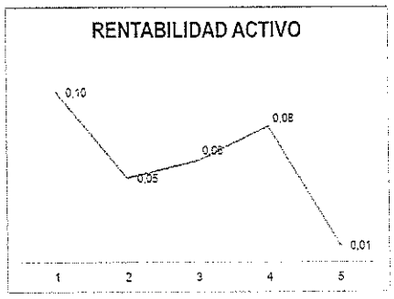
Rentabilidad del patrimonio: Deberá ser mayor o igual al 0.12

Rentabilidad del patrimonio = Utilidad Operacional >= 0.12
Patrimonio

5.2.2. RENTABILIDAD DEL ACTIVO

Esta determina la rentabilidad de los activos del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo. A mayor rentabilidad sobre activos, mayor es la rentabilidad del negocio y mejor es la capacidad organizacional del proponente. Este indicador debe ser siempre menor o igual que el de la rentabilidad sobre patrimonio.

Por lo anterior y teniendo en cuenta el estudio del sector (Ver Anexo Tabla 1) de las empresas que prestan este suministro y después de un análisis estadístico nos arroja un promedio **de 0.06**, por lo tanto, el HUS exigirá una **Rentabilidad del Activo mayor o igual a 0.06**



Rentabilidad del activo: Deberá ser mayor o igual al 0.06

Rentabilidad del activo = Utilidad Operacional >= 0.06
Activo Total

Dado en Bucaramanga, a los seis (06) días del mes de abril de 2026

Elaboró.

ERIKA HERNANDEZ M
ERIKA JULIETH HERNÁNDEZ MEDINA
Profesional de Apoyo Oficina Asesora Jurídica – Estudios Sector
Sortesalud

ANEXO No. 1

A los estudios previos; sondeo de mercado, valor unitario de los bienes y servicios a adquirir en el proceso de contratación cuyo objeto es:
SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER

		COTIZACIÓN MEDITERRÁNEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S							COTIZACIÓN SERVICIOS LOGÍSTICOS ULTRAMATIC S.A.S. BIC						
ÍTEM	DIETA	DESAYUNO PRECIO UNITARIO	FRACCIÓN MEDIA MAÑANA PRECIO UNITARIO	ALMUERZO PRECIO UNITARIO	FRACCIÓN MEDIA TARDE PRECIO UNITARIO	COMIDA PRECIO UNITARIO	FRACCIÓN CENA PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	DESAYUNO PRECIO UNITARIO	FRACCIÓN MEDIA MAÑANA PRECIO UNITARIO	ALMUERZO PRECIO UNITARIO	FRACCIÓN MEDIA TARDE PRECIO UNITARIO	COMIDA PRECIO UNITARIO	FRACCIÓN CENA PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Normal (N)	$ 11.004	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 14.697	$ 0	$ 41.465	$ 11.114	$ 0	$ 15.921	$ 0	$ 14.843	$ 0	$ 41.878
2	Blanda suave (BLS)	$ 9.714	$ 0	$ 11.894	$ 0	$ 11.282	$ 0	$ 32.890	$ 9.859	$ 0	$ 12.072	$ 0	$ 11.451	$ 0	$ 33.382
3	Blanda (BL)	$ 11.004	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 14.697	$ 0	$ 41.465	$ 11.224	$ 0	$ 16.079	$ 0	$ 14.990	$ 0	$ 42.293
4	Hipograsa (HGR)	$ 10.974	$ 0	$ 15.839	$ 0	$ 14.765	$ 0	$ 41.578	$ 11.248	$ 0	$ 16.234	$ 0	$ 15.134	$ 0	$ 42.616
5	Hiposódica (HS)	$ 11.004	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 14.697	$ 0	$ 41.465	$ 11.114	$ 0	$ 15.921	$ 0	$ 14.843	$ 0	$ 41.878
6	Hipoglúcida (HGL)	$ 10.241	$ 3.636	$ 16.837	$ 3.621	$ 15.006	$ 4.011	$ 53.352	$ 10.394	$ 3.690	$ 17.089	$ 3.675	$ 15.231	$ 4.071	$ 54.150
7	Vegetariana (VEG)	$ 11.004	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 14.697	$ 0	$ 41.465	$ 11.224	$ 0	$ 16.079	$ 0	$ 14.990	$ 0	$ 42.293
8	Vegana (VGN)	$ 11.004	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 14.697	$ 0	$ 41.465	$ 11.279	$ 0	$ 16.158	$ 0	$ 15.064	$ 0	$ 42.501
9	Hiperproteica (HP)	$ 11.769	$ 3.621	$ 18.081	$ 3.621	$ 15.525	$ 3.553	$ 56.170	$ 11.886	$ 3.657	$ 18.261	$ 3.657	$ 15.680	$ 3.588	$ 56.729
10	Coronaria (COR)	$ 11.220	$ 0	$ 16.873	$ 0	$ 16.510	$ 0	$ 46.603	$ 11.388	$ 0	$ 19.156	$ 0	$ 16.757	$ 0	$ 47.301
11	Hemodiálisis (HD)	$ 10.509	$ 3.599	$ 16.742	$ 3.599	$ 16.156	$ 3.599	$ 54.204	$ 10.719	$ 3.670	$ 17.076	$ 3.670	$ 16.479	$ 3.670	$ 55.284
12	Prediálisis (PRED)	$ 9.081	$ 3.301	$ 11.448	$ 4.200	$ 10.512	$ 3.260	$ 41.802	$ 9.308	$ 3.383	$ 11.734	$ 4.305	$ 10.774	$ 3.341	$ 42.845
13	Líquida Hiperprotéica (LIQHP)	$ 10.100	$ 4.006	$ 13.675	$ 4.005	$ 13.161	$ 3.949	$ 48.896	$ 10.201	$ 4.046	$ 13.811	$ 4.045	$ 13.292	$ 3.988	$ 49.383
14	Líquida Clara (LIQCL)	$ 5.701	$ 0	$ 5.701	$ 0	$ 5.701	$ 0	$ 17.103	$ 5.786	$ 0	$ 5.786	$ 0	$ 5.786	$ 0	$ 17.358
15	Líquida Completa (LIQCOM)	$ 7.651	$ 0	$ 8.151	$ 0	$ 7.626	$ 0	$ 23.428	$ 7.804	$ 0	$ 8.314	$ 0	$ 7.778	$ 0	$ 23.896
16	Complemento 1 (C1)	$ 7.022	$ 0	$ 7.570	$ 0	$ 7.171	$ 0	$ 21.763	$ 7.197	$ 0	$ 7.759	$ 0	$ 7.350	$ 0	$ 22.306
17	Complemento 2 (C2)	$ 6.718	$ 0	$ 8.119	$ 0	$ 7.841	$ 0	$ 22.678	$ 6.785	$ 0	$ 8.200	$ 0	$ 7.919	$ 0	$ 22.904
18	Complemento 3 (C3)	$ 7.184	$ 3.301	$ 8.276	$ 4.200	$ 7.645	$ 0	$ 30.606	$ 7.291	$ 3.350	$ 8.400	$ 4.263	$ 7.759	$ 0	$ 31.063
19	Normal Pediátrica I (NPED1)	$ 8.963	$ 3.875	$ 9.854	$ 3.923	$ 9.828	$ 0	$ 36.443	$ 9.142	$ 3.952	$ 10.051	$ 4.001	$ 10.024	$ 0	$ 37.170
20	Normal Pediátrica 2(NPED2)	$ 9.516	$ 3.752	$ 10.659	$ 3.812	$ 10.545	$ 0	$ 38.284	$ 9.753	$ 3.845	$ 10.925	$ 3.907	$ 10.808	$ 0	$ 39.238
21	Personal autorizado o médico en formación (interno- residentes)	$ 10.453	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 11.794	$ 0	$ 38.011	$ 10.557	$ 0	$ 15.921	$ 0	$ 11.911	$ 0	$ 38.389
22	Refrigerio sencillo	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 6.031	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 6.121
23	Refrigerio Compuesto	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 10.461	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 10.827
24	Refrigerio Aféresis	$ 0	$ 3.599	$ 0	$ 3.599	$ 0	$ 3.599	$ 10.797	$ 0	$ 3.688	$ 0	$ 3.688	$ 0	$ 3.688	$ 11.064
25	Almuerzos especiales	$ 0	$ 0	$ 35.280	$ 0	$ 0	$ 0	$ 35.280	$ 0	$ 0	$ 35.632	$ 0	$ 0	$ 0	$ 35.632
26	Agua botella 300 ml	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.546	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.581
27	Agua botella 600 ml	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 3.093	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 3.145
28	Jarra de jugo 1 Lt	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 7.656	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 7.717

ANEXO No. 1

A los estudios previos; sondeo de mercado, valor unitario de los bienes y servicios a adquirir en el proceso de contratación cuyo objeto es:
SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER

		COTIZACIÓN SOLUCIONES LOGÍSTICAS GEKKO S.A.S							VALOR DE REFERENCIA ESE HUS COTIZACIÓN DE MENOR VALOR						
ÍTEM	DIETA	DESAYUNO PRECIO UNITARIO	FRACCIÓN MEDIA MAÑANA PRECIO UNITARIO	ALMUERZO PRECIO UNITARIO	FRACCIÓN MEDIA TARDE PRECIO UNITARIO	COMIDA PRECIO UNITARIO	FRACCIÓN CENA PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	DESAYUNO PRECIO UNITARIO	FRACCIÓN MEDIA MAÑANA PRECIO UNITARIO	ALMUERZO PRECIO UNITARIO	FRACCIÓN MEDIA TARDE PRECIO UNITARIO	COMIDA PRECIO UNITARIO	FRACCIÓN CENA PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Normal (N)	$ 11.334	$ 0	$ 16.236	$ 0	$ 15.137	$ 0	$ 42.707	$ 11.004	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 14.697	$ 0	$ 41.465
2	Blanda suave (BLS)	$ 9.937	$ 0	$ 12.167	$ 0	$ 11.541	$ 0	$ 33.645	$ 9.714	$ 0	$ 11.894	$ 0	$ 11.282	$ 0	$ 32.890
3	Blanda (BL)	$ 11.191	$ 0	$ 16.031	$ 0	$ 14.946	$ 0	$ 42.168	$ 11.004	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 14.697	$ 0	$ 41.465
4	Hipograsa (HGR)	$ 11.061	$ 0	$ 15.965	$ 0	$ 14.883	$ 0	$ 41.909	$ 10.974	$ 0	$ 15.839	$ 0	$ 14.765	$ 0	$ 41.578
5	Hiposódica (HS)	$ 11.334	$ 0	$ 16.236	$ 0	$ 15.137	$ 0	$ 42.707	$ 11.004	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 14.697	$ 0	$ 41.465
6	Hipoglúcida (HGL)	$ 10.476	$ 3.719	$ 17.224	$ 3.704	$ 15.351	$ 4.103	$ 54.577	$ 10.241	$ 3.636	$ 16.837	$ 3.621	$ 15.006	$ 4.011	$ 53.352
7	Vegetariana (VEG)	$ 11.191	$ 0	$ 16.031	$ 0	$ 14.946	$ 0	$ 42.168	$ 11.004	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 14.697	$ 0	$ 41.465
8	Vegana (VGN)	$ 11.092	$ 0	$ 15.890	$ 0	$ 14.814	$ 0	$ 41.796	$ 11.004	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 14.697	$ 0	$ 41.465
9	Hiperprotelca (HP)	$ 12.122	$ 3.729	$ 18.623	$ 3.729	$ 15.990	$ 3.659	$ 57.852	$ 11.769	$ 3.621	$ 18.081	$ 3.621	$ 15.525	$ 3.553	$ 56.170
10	Coronaria (COR)	$ 11.478	$ 0	$ 19.307	$ 0	$ 16.889	$ 0	$ 47.674	$ 11.220	$ 0	$ 18.873	$ 0	$ 16.510	$ 0	$ 46.603
11	Hemodiálisis (HD)	$ 10.687	$ 3.660	$ 17.026	$ 3.660	$ 16.430	$ 3.660	$ 55.123	$ 10.509	$ 3.599	$ 16.742	$ 3.599	$ 16.156	$ 3.599	$ 54.204
12	Prediálisis (PRED)	$ 9.154	$ 3.327	$ 11.539	$ 4.233	$ 10.596	$ 3.286	$ 42.135	$ 9.081	$ 3.301	$ 11.448	$ 4.200	$ 10.512	$ 3.260	$ 41.802
13	Liquida Hiperprotéica (LIQHP)	$ 10.403	$ 4.126	$ 14.085	$ 4.125	$ 13.555	$ 4.067	$ 50.361	$ 10.100	$ 4.006	$ 13.675	$ 4.005	$ 13.161	$ 3.949	$ 48.896
14	Liquida Clara (LIQCL)	$ 5.832	$ 0	$ 5.832	$ 0	$ 5.832	$ 0	$ 17.496	$ 5.701	$ 0	$ 5.701	$ 0	$ 5.701	$ 0	$ 17.103
15	Liquida Completa (LIQCOM)	$ 7.781	$ 0	$ 8.289	$ 0	$ 7.755	$ 0	$ 23.825	$ 7.651	$ 0	$ 8.151	$ 0	$ 7.626	$ 0	$ 23.428
16	Complemento 1 (C1)	$ 7.078	$ 0	$ 7.630	$ 0	$ 7.228	$ 0	$ 21.936	$ 7.022	$ 0	$ 7.570	$ 0	$ 7.171	$ 0	$ 21.763
17	Complemento 2 (C2)	$ 6.919	$ 0	$ 8.362	$ 0	$ 8.076	$ 0	$ 23.357	$ 6.718	$ 0	$ 8.119	$ 0	$ 7.841	$ 0	$ 22.678
18	Complemento 3 (C3)	$ 7.349	$ 3.376	$ 8.466	$ 4.296	$ 7.820	$ 0	$ 31.307	$ 7.184	$ 3.301	$ 8.276	$ 4.200	$ 7.645	$ 0	$ 30.606
19	Normal Pediátrica I (NPED1)	$ 9.115	$ 3.940	$ 10.021	$ 3.989	$ 9.995	$ 0	$ 37.060	$ 8.963	$ 3.875	$ 9.854	$ 3.923	$ 9.828	$ 0	$ 36.443
20	Normal Pediátrica 2(NPED2)	$ 9.592	$ 3.782	$ 10.744	$ 3.842	$ 10.629	$ 0	$ 38.589	$ 9.516	$ 3.752	$ 10.659	$ 3.812	$ 10.545	$ 0	$ 38.284
21	Personal autorizado o médico en formaciòn (interno- residentes)	$ 10.766	$ 0	$ 16.236	$ 0	$ 12.147	$ 0	$ 39.149	$ 10.453	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 11.794	$ 0	$ 38.011
22	Refrigerio sencillo	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 6.260	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 6.031
23	Refrigerio Compuesto	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 10.848	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 10.461
24	Refrigerio Aféresis	$ 0	$ 3.627	$ 0	$ 3.627	$ 0	$ 3.627	$ 10.881	$ 0	$ 3.599	$ 0	$ 3.599	$ 0	$ 3.599	$ 10.797
25	Almuerzos especiales	$ 0	$ 0	$ 36.338	$ 0	$ 0	$ 0	$ 36.338	$ 0	$ 0	$ 35.280	$ 0	$ 0	$ 0	$ 35.280
26	Agua botella 300 ml	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.582	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.546
27	Agua botella 600 ml	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 3.146	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 3.093
28	Jarra de jugo 1 Lt	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 7.720	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 7.656

ANEXO No. 1

A los estudios previos; sondeo de mercado, valor unitario de los bienes y servicios a adquirir en el proceso de contratación cuyo objeto es:
SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER

		COTIZACIÓN MEDITERRÁNEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S			COTIZACIÓN SERVICIOS LOGÍSTICOS ULTRAMATIC S.A.S. BIC			COTIZACIÓN SOLUCIONES LOGÍSTICAS GEKKO S.A.S			VALOR DE REFERENCIA ESE HUS COTIZACIÓN DE MENOR VALOR		
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
29	Suministro de loza desechable biodegradable (Plato para seco con divisiones y tapa, plato para sopa con tapa, cuchara en empaque individual, vaso con tapa)	$ 1.863	$ 354	$ 2.217	$ 1.920	$ 365	$ 2.285	$ 2.110	$ 401	$ 2.511	$ 1.863	$ 354	$ 2.217

El presupuesto oficial es la suma de CUATRO MIL SEISCIENTOS SIETE MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA MIL PESOS M/CTE ($4.607.680.000), el cual se encuentra estimado por la unidad gestora y será ejecutado por el sistema de bolsa.

Elaboró Cuadro:

ERIKA HERNÁNDEZ M

ERIKA JULIETH HERNÁNDEZ MEDINA
Profesional de Apoyo Oficina Asesora Jurídica - Sortesalud

Estudios de Sector E.S.E. Hospital Universitario de Santander <emedina@hus.gov.co>

INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIÓN

Estudios de Sector E.S.E. Hospital Universitario de Santander <emedina@hus.gov.co> 13 de febrero de 2026 a las 11:43

Para: gerencia.operamediterranea@gmail.com

Bucaramanga, Febrero 13 de 2026

Señores
MEDITERRÁNEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S

Solicitamos su amable colaboración para cotizar el siguiente **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER"**, conforme a lo requerido por la institución y a los documentos adjuntos. Así mismo, nos permitimos manifestar que la forma de pago está dentro de los noventa (90) días siguientes a la radicación de la factura.

Agradecemos su pronta respuesta.

Cordialmente,

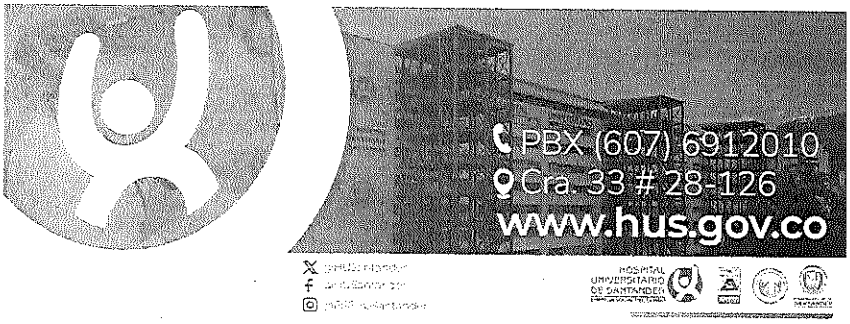
--

ERIKA JULIETH HERNÁNDEZ MEDINA

Profesional de Apoyo Oficina Asesora Jurídica - Sortesalud

Estudios de Sector

Ext. 369



3 adjuntos

ESPECIFICACIONES TECNICAS.docx
189K

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO - TALENTO HUMANO.pdf
1383K

MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS.pdf
1535K

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

Estudios de Sector E.S.E. Hospital Universitario de Santander <emedina@hus.gov.co>

INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIÓN

Gerencia mediterranea <gerencia.operamediterranea@gmail.com> 16 de febrero de 2026 a las 10:16
Para: "Estudios de Sector E.S.E. Hospital Universitario de Santander" <emedina@hus.gov.co>

Cordial saludo,

De acuerdo con su solicitud, adjunto envío la cotización correspondiente para su revisión.

Quedamos atentos a cualquier observación, ajuste o información adicional que requieran para continuar con el proceso. Será un gusto apoyarles en lo necesario.

Muchas gracias.

[El texto citado está oculto]
[El texto citado está oculto]

"CONFIDENCIAL – HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER (ESEHUS), La información contenida en este mensaje es confidencial y sólo puede ser utilizada por la persona u organización a la cual está dirigido. Si usted no es el receptor autorizado, cualquier retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibido y será sancionado por la Ley. Si por error recibe este mensaje, favor reenvíelo de vuelta y borre el mensaje recibido inmediatamente".

COTIZACION - NUTRICIÓN - HUS 2026..pdf
262K

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

Bucaramanga, febrero de 2026

SEÑORES
HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
Ciudad

REFERENCIA: INVITACIÓN A COTIZAR **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER".**

Reciba un cordial saludo,

El motivo de la presente es brindar respuesta a su solicitud de cotización, realizada vía correo electrónico, mediante la cual invita a presentar cotización para el **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER"**

La cotización para la prestación del servicio se realiza bajo los parámetros definidos en el Anexo Especificaciones Técnicas de la invitación y las condiciones descritas en la solicitud de cotización recibida en el mes de enero del año 2026. Se adjunta tabla para el respectivo estudio de mercado, los precios incorporan las condiciones y consideraciones de la invitación a cotizar realizada por el **HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER**, incluye todos los costos y gastos para la ejecución y desarrollo de este tipo de programas

ITEM	DIETA	DESAYUNO	FRACCIÓN MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	FRACCIÓN MEDIA TARDE	COMIDA	FRACCIÓN CENA	COSTO TOTAL
1	Normal (N)	$ 11.004	$ -	$ 15.764	$ -	$ 14.697	$ -	$ 41.465
2	Blanda suave (BLS)	$ 9.714	$ -	$ 11.894	$ -	$ 11.282	$ -	$ 32.890
3	Blanda (BL)	$ 11.004	$ -	$ 15.764	$ -	$ 14.697	$ -	$ 41.465
4	Hipograsa (HGR)	$ 10.974	$ -	$ 15.839	$ -	$ 14.765	$ -	$ 41.578
5	Hiposódica (HS)	$ 11.004	$ -	$ 15.764	$ -	$ 14.697	$ -	$ 41.465
6	Hipoglúcida (HGL)	$ 10.241	$ 3.636	$ 16.837	$ 3.621	$ 15.006	$ 4.011	$ 53.352
7	Vegetariana (VEG)	$ 11.004	$ -	$ 15.764	$ -	$ 14.697	$ -	$ 41.465
8	Vegana (VGN)	$ 11.004	$ -	$ 15.764	$ -	$ 14.697	$ -	$ 41.465
9	Hiperproteica (HP)	$ 11.769	$ 3.621	$ 18.081	$ 3.621	$ 15.525	$ 3.553	$ 56.170
10	Coronaria (COR)	$ 11.220	$ -	$ 18.873	$ -	$ 16.510	$ -	$ 46.603
11	Hemodiálisis (HD)	$ 10.509	$ 3.599	$ 16.742	$ 3.599	$ 16.156	$ 3.599	$ 54.204
12	Prediálisis (PRED)	$ 9.081	$ 3.301	$ 11.448	$ 4.200	$ 10.512	$ 3.260	$ 41.802
13	Liquida Hiperprotéica (LIQHP)	$ 10.100	$ 4.006	$ 13.675	$ 4.005	$ 13.161	$ 3.949	$ 48.896
14	Líquida Clara (LIQCL)	$ 5.701	$ -	$ 5.701	$ -	$ 5.701	$ -	$ 17.103
15	Liquida Completa (LIQCOM)	$ 7.651	$ -	$ 8.151	$ -	$ 7.626	$ -	$ 23.428
16	Complemento 1 (C1)	$ 7.022	$ -	$ 7.570	$ -	$ 7.171	$ -	$ 21.763
17	Complemento 2 (C2)	$ 6.718	$ -	$ 8.119	$ -	$ 7.841	$ -	$ 22.678
18	Complemento 3 (C3)	$ 7.184	$ 3.301	$ 8.276	$ 4.200	$ 7.645	$ -	$ 30.606
19	Normal Pediátrica I (NPED1)	$ 8.963	$ 3.875	$ 9.854	$ 3.923	$ 9.828	$ -	$ 36.443
20	Normal Pediátrica 2(NPED2)	$ 9.516	$ 3.752	$ 10.659	$ 3.812	$ 10.545	$ -	$ 38.284
21	Personal autorizado o médico en formación (interno- residentes)	$ 10.453	$ -	$ 15.764	$ -	$ 11.794	$ -	$ 38.011
22	Refrigerio sencillo	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 6.031
23	Refrigerio Compuesto	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 10.461
24	Refrigerio Aféresis	$ -	$ 3.599	$ -	$ 3.599	$ -	$ 3.599	$ 10.797
25	Almuerzos especiales	$ -	$ -	$ 35.280	$ -	$ -	$ -	$ 35.280
26	Agua botella 300 ml	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 1.546
27	Agua botella 600 ml	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 3.093
28	Jarra de jugo 1 Lt	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 7.656
29	Insumos de consumo especial y/o suministros alimentarios adicionales	Por la variabilidad y especificación, estos insumos especiales see cotizaran de acuerdo a las necesidades operativas que tengan en su momento						

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR UNITARIO
1	Suministro de loza desechable biodegradable (plato para seco con divisiones y tapa, plato para sopa con tapa, cuchara en empaque individual, vaso con tapa)	$ 1.863	$ 354	$ 2.217

Sin otro particular

Atentamente:

MONICA DEL PILAR DUARTE VALENZUELA
Representante Legal
MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S
Nit: 901.371.354-1

Estudios de Sector E.S.E. Hospital Universitario de Santander <emedina@hus.gov.co>

INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIÓN

Estudios de Sector E.S.E. Hospital Universitario de Santander <emedina@hus.gov.co>

13 de febrero de 2026 a las 11:43

Para: ecocatering2021@gmail.com

Bucaramanga, Febrero 13 de 2026

Señores
SERVICIOS LOGÍSTICOS ULTRAMATIC S.A.S. BIC

Solicitamos su amable colaboración para cotizar el siguiente **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER"**, conforme a lo requerido por la institución y a los documentos adjuntos. Así mismo, nos permitimos manifestar que la forma de pago está dentro de los noventa (90) días siguientes a la radicación de la factura.

Agradecemos su pronta respuesta.

Cordialmente,

--

ERIKA JULIETH HERNÁNDEZ MEDINA

Profesional de Apoyo Oficina Asesora Jurídica - Sortesalud

Estudios de Sector

Ext. 369



3 adjuntos

- **ESPECIFICACIONES TECNICAS.docx** 189K
- **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO - TALENTO HUMANO.pdf** 1383K
- **MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS.pdf** 1535K

Estudios de Sector E.S.E. Hospital Universitario de Santander <emedina@hus.gov.co>

INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIÓN

ECO CATERING <ecocatering2021@gmail.com> 17 de febrero de 2026 a las 14:17
Para: "Estudios de Sector E.S.E. Hospital Universitario de Santander" <emedina@hus.gov.co>

Buenos dias,
Atendiendo a su invitación, adjunto cotización.

[El texto citado está oculto]
[El texto citado está oculto]

"CONFIDENCIAL – HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER (ESEHUS), La información contenida en este mensaje es confidencial y sólo puede ser utilizada por la persona u organización a la cual está dirigido. Si usted no es el receptor autorizado, cualquier retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibido y será sancionado por la Ley. Si por error recibe este mensaje, favor reenvíelo de vuelta y borre el mensaje recibido inmediatamente".

--
SERVICIOS LOGISTICOS ULTRAMATIC SAS BIC
Nit 900.309.371-0

Cotizacion - ULTRAMATIC HUS - ALIMENTACION 2026..pdf
388K

SERVICIOS LOGISTICOS
UltraMatic
S.A.S BIC

NIT 900.309.371-0 RESPONSABLE DE IVA

Bucaramanga, febrero de 2026

TENIENTE CORONEL (RA)
ARTURO HOYOS LANZIANO GERENTE
HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
Ciudad

REFERENCIA: COTIZACION PARA LLEVAR A CABO PROCESO DE *"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER"*

Cordial Saludo,

Quien suscribe, **ALIX NAVARRO ORDUZ**, mayor de edad, identificada con cédula de ciudadanía No. 63.500.785, actuando en nombre y representación legal de **SERVICIOS LOGÍSTICOS ULTRAMATIC S.A.S. BIC**, identificada con **NIT 900.309.371-0,** se permite dar respuesta a la invitación remitida por esa entidad a través del correo electrónico **emedina@hus.gov.co**, mediante la cual se solicita la presentación de una cotización dentro del proceso denominado "Suministro de Alimentación Hospitalaria Especializada para los Clientes Internos y Externos de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander".

La propuesta económica que se adjunta a la presente comunicación tiene como propósito servir de referencia para la elaboración del correspondiente estudio de mercado por parte de la entidad. Los valores ofertados han sido estructurados conforme a los lineamientos, requisitos y condiciones establecidas por la **E.S.E. Hospital Universitario de Santander**, e incluyen la totalidad de los costos y gastos necesarios para garantizar la adecuada ejecución y desarrollo de este tipo de procesos contractuales.

Adjunto:

- Un (1) documento, en formato PDF denominado ***"COTIZACION ULTRAMATIC"***, el cual consta de dos (2) folios útiles.

Cordialmente,

ALIX NAVARRO ORDUZ
C.C: No. 63.500.785
Representante Legal
SERVICIOS LOGISTICOS ULTRAMATIC SAS BIC

SERVICIOS LOGISTICOS
UltraMatic
S.A.S BIC

NIT 900.309.371-0 RESPONSABLE DE IVA

ÍTEM	DIETA	DESAYUNO	FRACCIÓN MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	FRACCIÓN MEDIA TARDE	COMIDA	FRACCIÓN CENA	COSTO TOTAL
1	Normal (N)	$ 11.114	$ -	$ 15.921	$ -	$ 14.843	$ -	$ 41.878
2	Blanda suave (BLS)	$ 9.859	$ -	$ 12.072	$ -	$ 11.451	$ -	$ 33.382
3	Blanda (BL)	$ 11.224	$ -	$ 16.079	$ -	$ 14.990	$ -	$ 42.293
4	Hipograsa (HGR)	$ 11.248	$ -	$ 16.234	$ -	$ 15.134	$ -	$ 42.616
5	Hiposódica (HS)	$ 11.114	$ -	$ 15.921	$ -	$ 14.843	$ -	$ 41.878
6	Hipoglúcida (HGL)	$ 10.394	$ 3.690	$ 17.089	$ 3.675	$ 15.231	$ 4.071	$ 54.150
7	Vegetariana (VEG)	$ 11.224	$ -	$ 16.079	$ -	$ 14.990	$ -	$ 42.293
8	Vegana (VGN)	$ 11.279	$ -	$ 16.158	$ -	$ 15.064	$ -	$ 42.501
9	Hiperproteica (HP)	$ 11.886	$ 3.657	$ 18.261	$ 3.657	$ 15.680	$ 3.588	$ 56.729
10	Coronaria (COR)	$ 11.388	$ -	$ 19.156	$ -	$ 16.757	$ -	$ 47.301
11	Hemodiálisis (HD)	$ 10.719	$ 3.670	$ 17.076	$ 3.670	$ 16.479	$ 3.670	$ 55.284
12	Prediálisis (PRED)	$ 9.308	$ 3.383	$ 11.734	$ 4.305	$ 10.774	$ 3.341	$ 42.845
13	Liquida Hiperprotéica (LIQHP)	$ 10.201	$ 4.046	$ 13.811	$ 4.045	$ 13.292	$ 3.988	$ 49.383
14	Líquida Clara (LIQCL)	$ 5.786	$ -	$ 5.786	$ -	$ 5.786	$ -	$ 17.358
15	Líquida Completa (LIQCOM)	$ 7.804	$ -	$ 8.314	$ -	$ 7.778	$ -	$ 23.896
16	Complemento 1 (C1)	$ 7.197	$ -	$ 7.759	$ -	$ 7.350	$ -	$ 22.306
17	Complemento 2 (C2)	$ 6.785	$ -	$ 8.200	$ -	$ 7.919	$ -	$ 22.904
18	Complemento 3 (C3)	$ 7.291	$ 3.350	$ 8.400	$ 4.263	$ 7.759	$ -	$ 31.063
19	Normal Pediátrica I (NPED1)	$ 9.142	$ 3.952	$ 10.051	$ 4.001	$ 10.024	$ -	$ 37.170
20	Normal Pediátrica 2(NPED2)	$ 9.753	$ 3.845	$ 10.925	$ 3.907	$ 10.808	$ -	$ 39.238
21	Personal autorizado o médico en form	$ 10.557	$ -	$ 15.921	$ -	$ 11.911	$ -	$ 38.389
22	Refrigerio sencillo	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 6.121
23	Refrigerio Compuesto	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 10.827
24	Refrigerio Aféresis	$ -	$ 3.688	$ -	$ 3.688	$ -	$ 3.688	$ 11.064
25	Almuerzos especiales	$ -	$ -	$ 35.632	$ -	$ -	$ -	$ 35.632
26	Agua botella 300 ml	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 1.581
27	Agua botella 600 ml	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 3.145
28	Jarra de jugo 1 Lt	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 7.717
29	Insumos de consumo especial y/o suministros alimentarios adicionales	Por la variabilidad y especificación, estos insumos especiales see cotizaran de acuerdo a las necesidades operativas que tengan en su momento						

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR UNITARIO
1	Suministro de loza desechable biodegradable (plato para seco con divisiones y tapa, plato para sopa con tapa, cuchara en empaque individual, vaso con tapa)	$ 1.920	$ 365	**$ 2.285**

VDA MONTERREY BD 2 / SAN ALBERTO CESAR 3168776043
ecocatering2021@gmail.com

Estudios de Sector E.S.E. Hospital Universitario de Santander <emedina@hus.gov.co>

INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIÓN

Estudios de Sector E.S.E. Hospital Universitario de Santander <emedina@hus.gov.co> 13 de febrero de 2026 a las 11:43

Para: gekkosolucioneslogisticas@gmail.com

Bucaramanga, Febrero 13 de 2026

Señores
SOLUCIONES LOGÍSTICAS GEKKO S.A.S

Solicitamos su amable colaboración para cotizar el siguiente **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER"**, conforme a lo requerido por la institución y a los documentos adjuntos. Así mismo, nos permitimos manifestar que la forma de pago está dentro de los noventa (90) días siguientes a la radicación de la factura.

Agradecemos su pronta respuesta.

Cordialmente,

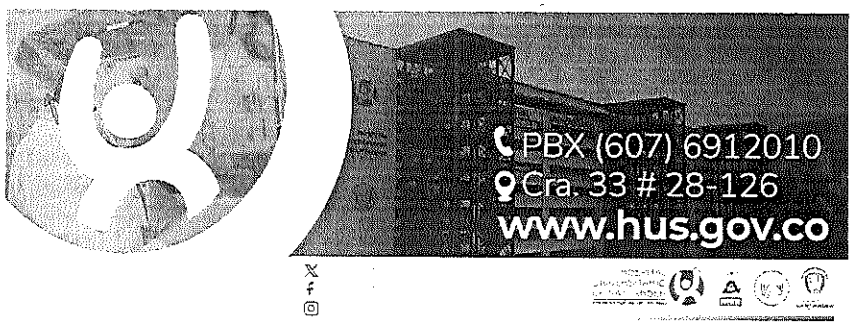
--

ERIKA JULIETH HERNÁNDEZ MEDINA

Profesional de Apoyo Oficina Asesora Jurídica - Sortesalud

Estudios de Sector

Ext. 369



3 adjuntos

ESPECIFICACIONES TECNICAS.docx
189K

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO - TALENTO HUMANO.pdf
1383K

MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS.pdf
1535K

Estudios de Sector E.S.E. Hospital Universitario de Santander <emedina@hus.gov.co>

INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIÓN

Soluciones Logisticas Gekko <gekkosolucioneslogisticas@gmail.com> 17 de febrero de 2026 a las 18:41

Para: "Estudios de Sector E.S.E. Hospital Universitario de Santander" <emedina@hus.gov.co>

Bucaramanga, febrero 17 de 2026

Señora
ERIKA JULIETH HERNÁNDEZ MEDINA
Profesional de Apoyo Oficina Asesora Jurídica – Sortesalud
E.S.E. Hospital Universitario de Santander
Ciudad

Cordial saludo,

En atención a su solicitud de cotización relacionada con el **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER"**, nos permitimos remitir adjunta la propuesta económica presentada por **SOLUCIONES LOGÍSTICAS GEKKO S.A.S.**, identificada con NIT 901.644.067-5, elaborada conforme a los requerimientos indicados por la institución.

La propuesta ha sido estructurada teniendo en cuenta las especificaciones técnicas y condiciones señaladas en la invitación a cotizar, incluyendo la totalidad de los costos directos e indirectos necesarios para la correcta ejecución del servicio. Los valores ofertados contemplan impuestos, gravámenes, transporte, logística y demás erogaciones asociadas al eventual contrato.

Para su consulta, se adjunta el documento en formato PDF:

- Cotización GEKKO S.A.S. – HUS Nutrición 2026

Quedamos atentos a cualquier información adicional, aclaración o documentación complementaria que consideren necesaria.

Agradecemos la oportunidad de participar en el presente estudio de mercado.

Cordialmente,

HUGO GERMÁN LOZADA CALDERÓN
Representante Legal
SOLUCIONES LOGÍSTICAS GEKKO S.A.S.
Carrera 9 # 72 – 81, Bogotá D.C.
Gekkosolucioneslogisticas@gmail.com
Cel. 323 204 8196

El vie, 13 feb 2026 a la(s) 11:44 a.m., Estudios de Sector E.S.E. Hospital Universitario de Santander (emedina@hus.gov.co) escribió:

[El texto citado está oculto]
[El texto citado está oculto]

COTIZACION GEKKO SAS 2026 - HUS NUTRICIÓN..pdf
372K

Bucaramanga, febrero de 2026

Señores
E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
Bucaramanga / Santander

COTIZACIÓN: **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER**

Cordial saludo,

En atención a la invitación para presentar cotización correspondiente al suministro de alimentación, la empresa SOLUCIONES LOGÍSTICAS GEKKO S.A.S., identificada con NIT 901.644.067-5, remite de manera adjunta la información solicitada para su consideración.

La propuesta económica presentada ha sido elaborada con base en los términos, requisitos y condiciones establecidos en la invitación a cotizar realizada por la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, y tiene como finalidad servir de insumo para el correspondiente estudio de mercado. Los valores ofertados contemplan la totalidad de los costos y gastos necesarios para la correcta ejecución y desarrollo de este tipo de programas.

Así mismo, los precios cotizados incluyen, cuando aplique, el impuesto sobre las ventas (IVA), gravámenes, costos de transporte y fletes, así como los costos directos e indirectos, deducciones y retenciones que se generen con ocasión de la suscripción, ejecución y liquidación del contrato.

HUGO GERMAN LOZADA CALDERÓN
C.C. 1110564824 de Ibagué (Tolima).
Representante

Anexo: Propuesta documento PDF

SOLUCIONES LOGISTICAS GEKKO SAS

ÍTEM	DIETA	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	COMIDA	FRACCIÓN CENA	COSTO TOTAL
	Normal (N)	$ 11.334	$ -	$ 16.236	$ -	$ 15.137	$ -	$ 42.707
2	Blanda suave (BLS)	$ 9.937	$ -	$ 12.167	$ -	$ 11.541	$ -	$ 33.645
3	Blanda (BL)	$ 11.191	$ -	$ 16.031	$ -	$ 14.946	$ -	$ 42.168
4	Hipograsa (HGR)	$ 11.061	$ -	$ 15.965	$ -	$ 14.883	$ -	$ 41.909
5	Hiposódica (HS)	$ 11.334	$ -	$ 16.236	$ -	$ 15.137	$ -	$ 42.707
6	Hipoglúcida (HGL)	$ 10.476	$ 3.719	$ 17.224	$ 3.704	$ 15.351	$ 4.103	$ 54.577
7	Vegetariana (VEG)	$ 11.191	$ -	$ 16.031	$ -	$ 14.946	$ -	$ 42.168
8	Vegana (VGN)	$ 11.092	$ -	$ 15.890	$ -	$ 14.814	$ -	$ 41.796
9	Hiperproteica (HP)	$ 12.122	$ 3.729	$ 18.623	$ 3.729	$ 15.990	$ 3.659	$ 57.852
10	Coronaria (COR)	$ 11.478	$ -	$ 19.307	$ -	$ 16.889	$ -	$ 47.674
11	Hemodiálisis (HD)	$ 10.687	$ 3.660	$ 17.026	$ 3.660	$ 16.430	$ 3.660	$ 55.123
12	Prediálisis (PRED)	$ 9.154	$ 3.327	$ 11.539	$ 4.233	$ 10.596	$ 3.286	$ 42.135
13	Liquida Hiperprotéica (LIQHP)	$ 10.403	$ 4.126	$ 14.085	$ 4.125	$ 13.555	$ 4.067	$ 50.361
14	Líquida Clara (LIQCL)	$ 5.832	$ -	$ 5.832	$ -	$ 5.832	$ -	$ 17.496
15	Líquida Completa (LIQCOM)	$ 7.781	$ -	$ 8.289	$ -	$ 7.755	$ -	$ 23.825
16	Complemento 1 (C1)	$ 7.078	$ -	$ 7.630	$ -	$ 7.228	$ -	$ 21.936
17	Complemento 2 (C2)	$ 6.919	$ -	$ 8.362	$ -	$ 8.076	$ -	$ 23.357
18	Complemento 3 (C3)	$ 7.349	$ 3.376	$ 8.466	$ 4.296	$ 7.820	$ -	$ 31.307
19	Normal Pediátrica I (NPED1)	$ 9.115	$ 3.940	$ 10.021	$ 3.989	$ 9.995	$ -	$ 37.060
20	Normal Pediátrica 2(NPED2)	$ 9.592	$ 3.782	$ 10.744	$ 3.842	$ 10.629	$ -	$ 38.589
21	Personal autorizado o médico en form	$ 10.766	$ -	$ 16.236	$ -	$ 12.147	$ -	$ 39.149
22	Refrigerio sencillo	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 6.260
23	Refrigerio Compuesto	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 10.848
24	Refrigerio Aféresis	$ -	$ 3.627	$ -	$ 3.627	$ -	$ 3.627	$ 10.881
25	Almuerzos especiales	$ -	$ -	$ 36.338	$ -	$ -	$ -	$ 36.338
26	Agua botella 300 ml	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 1.582
27	Agua botella 600 ml	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 3.146
28	Jarra de jugo 1 Lt	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 7.720
29	Insumos de consumo especial y/o suministros alimentarios adicionales	Por la variabilidad y especificación, estos insumos especiales see cotizaran de acuerdo a las necesidades operativas que tengan en su momento						

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR UNITARIO
1	Suministro de loza desechable biodegradable (plato para seco con divisiones y tapa, plato para sopa con tapa, cuchara en empaque individual, vaso con tapa)	$ 2.110	$ 401	**$ 2.511**