Distrito de buenaventura, 14 de agosto de 2026

ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATAR LA ASISTENCIA OPERACIONAL PARA GARANTIZAR LA ALIMENTACIÓN DE LA TRIPULACIÓN Y EL PERSONAL ASISTENCIAL A BORDO DEL BUQUE BENKOS BIOHO, INCLUYENDO LA DISPOSICIÓN DE PERSONAL IDÓNEO PARA EL DESARROLLO DE ESTA ACTIVIDAD, EN EL MARCO DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE SALUD – COSTERO FLUVIAL PARA EL ANDEN PACIFICO, IMPLEMENTADO POR EL HOSPITAL LUIS ABLANQUE DE LA PLATA E.S.E, SEGÚN LA RESOLUCIÓN 2651 DE 2025, MODIFICADA POR LA RESOLUCIÓN 344 DE 2026, EXPEDIDA POR EL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL.

1.- DESCRIPCION DE LA NECESIDAD

El artículo 194 de la Ley 100 de 1993 indica que la prestación de los servicios de salud a cargo de la Nación, se hará a través de las Empresas Sociales del Estado, que constituyen una categoría especial de entidad descentralizada, con patrimonio propio y autonomía administrativa, creadas por la Ley, Asambleas o Concejos, según sea el caso.

De conformidad con el Numeral 6 del Artículo 195 de la Ley 100 de 1993 las Empresas Sociales del Estado, aplicará en sus procesos de Contratación las normas del Régimen de Derecho Privado, asegurando el cumplimiento de los principios constitucionales relacionados al tenor del artículo 209, especialmente de economía, moralidad, publicidad, transparencia, eficiencia y por el Manual de Contratación de la E.S.E.

El Hospital Luis Ablanque de la Plata ESE, fue creado por el Concejo Distrital, mediante Acuerdo Nº 15 de fecha 21 de septiembre de 1998, como una entidad descentralizada del orden Distrital, con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa, adscrita a la Secretaría de Salud de Buenaventura; toda vez que su objeto es la prestación de servicios de salud de baja y mediana complejidad.

Que la salud es un derecho fundamental de conformidad con lo dispuesto en el artículo 2 de la ley 1751 de 2015, al respecto: "El derecho fundamental a la salud es autónomo e irrenunciable en lo individual y en lo colectivo. Comprende el acceso a los servicios de salud de manera oportuna, eficaz y con calidad para la preservación, el mejoramiento y la promoción de la salud. El Estado adoptará políticas para asegurar la igualdad de trato y oportunidades en el acceso a las actividades de promoción, prevención, diagnóstico, tratamiento, rehabilitación y paliación para todas las personas. Así mismo, el artículo 49 de la Constitución Política, menciona su prestación como servicio público esencial obligatorio, el cual se ejecuta bajo la indelegable dirección, supervisión, organización, regulación, coordinación y control del Estado".

Que, el artículo 94 de la Ley 100 de 1993 indica que la prestación de los servicios de salud a cargo de la Nación, se hará a través de las Empresas Sociales del Estado, que constituyen una categoría especial de entidad descentralizada, con patrimonio propio y autonomía administrativa, creadas por la Ley, Asambleas o Concejos, según sea el caso, cuya finalidad es la prestación de servicios de salud, sometidas al régimen jurídico previsto en la Ley 100 de 1993, 1122 de 2007 y 1438 de 2011, con su actividad contractual ajustada a los lineamientos fijados mediante la

resolución 5185 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Que los objetivos a alcanzar por el hospital están expresamente señalados en el Artículo 4 del Decreto 1876 de 1994 y Artículo 2.5.3.8.4.1.4 del Decreto 780 del 2016, del siguiente tenor:

Son objetivos de las Empresas Sociales del Estado, los siguientes:

a) Producir servicios de salud eficientes y efectivos que cumplan con las normas de calidad establecidas, de acuerdo con la reglamentación que se expida para tal propósito;
b) Prestar los servicios de salud que la población requiera y que la Empresa Social, de acuerdo con su desarrollo y recursos disponibles pueda ofrecer;
c) Garantizar mediante un manejo gerencial adecuado, la rentabilidad social y financiera de la Empresa Social;
d) Ofrecer a las Entidades Promotoras de Salud y demás personas naturales o jurídicas que los demanden, servicios y paquetes de servicios a tarifas competitivas en el mercado;
e) Satisfacer los requerimientos del entorno, adecuando continuamente sus servicios y funcionamiento;
f) Garantizar los mecanismos de participación ciudadana y comunitaria establecidos por la ley y los reglamentos.

Lo anterior, permite concluir que los servicios de Salud que presta El Hospital Luis Ablanque De La Plata E.S.E. contribuyen a cumplir con los fines del Estado, al tener una doble connotación; ser un derecho fundamental directo, por una parte, y por la otra un servicio público que no puede ser interrumpido, es necesario garantizar que la entidad continúe cumpliendo eficientemente con su deber misional, y observando los principios orientadores de la función administrativa y de la contratación estatal.

Que la E.S.E. HOSPITAL LUIS ALBLAQUE DE LA PLATA, se encuentra ubicada en el Municipio de Buenaventura – Valle del Cauca, ofertando dentro de su cobertura los servicios de primer nivel y segundo nivel de complejidad, que incluye la prestación de servicio asistencial básico en salud y atención a la población pobre no asegurada.

El HOSPITAL LUIS ALBLAQUE DE LA PLATA E.S.E, en el marco de su misión institucional presentó ante el Ministerio de Salud y Protección Social un proyecto de inversión denominado “ADQUISICIÓN Y DOTACIÓN DE INFRAESTRUCTURA MÓVIL PARA LA PRESTACION SERVICIOS DE SALUD - COSTERO FLUVIAL PARA EL ANDEN PACÍFICO”, con el objetivo principal de garantizar acceso a los servicios de salud, con calidad, oportunidad y accesibilidad, a la población costera y fluvial del andén pacifico, mediante la construcción de infraestructura móvil para prestar servicios de salud, con la dotación y tecnología de punta, que brinde una atención oportuna, integral y resolutiva.

Según lo descrito previamente, se tiene como objetivo brindar servicios de salud a las personas que habitan en las zonas dispersas de la región pacifica, para lo cual se ofertará un servicio de salud con acceso marítimo y fluvial, por lo que se prevé lograr mayor equidad, en el acceso a los servicios, desde la promoción de la salud, la prevención en la enfermedad y tratamiento, para lograr la integralidad en la atención de la población más vulnerable. En este sentido la finalidad del buque hospital costero fluvial para el Anden Pacífico será atender a las personas que viven en Buenaventura, Cauca, Chocó, Valle del Cauca y Nariño.

Por ello se prevé con el desarrollo de este modelo de atención costero y fluvial, atender a la población dispersa, con dificultades de desplazamiento, que no cuentan con acceso a servicios de salud.

En este sentido, en el modelo de atención en salud Costero y Fluvial, se incorporarán al sistema como infraestructura móvil para prestar servicios de salud costero fluvial para el Anden Pacifico que cuenta con la capacidad de navegar por las zonas ribereñas del país.

A partir de la planeación de lo operación del Buque Benkos Bioho realizada por el Hospital Luis Ablanque de la Plata E.S.E y concertada con el Ministerio de Salud y Protección Social, atendiendo las características de la nave y los lineamientos del fabricante, se determinó que la totalidad del personal a bordo de Buque serían **treinta y cinco (35) personas,** de los cuales diez corresponden a la tripulación integrada de la siguiente forma: un (01) capitán, un (01) primer oficial de cubierta, un (01) jefe de máquinas – maquinista fluvial, un (01) contramaestre, (01) primer oficial de puente, dos (02) marinero de cubierta, tres (03) marinería de máquinas. Veintitrés personas corresponden al personal asistencial integrado por médicos generales, especialistas, odontólogos, auxiliares de enfermería entre otros perfiles; y dos personas para adicionales requeridas para los servicios de apoyo logísticos a bordo del buque, quienes deberán ser tenidos en cuenta dentro de la necesidad, entendiendo que la nave parte desde Buenaventura con destino a cada uno de los territorios del andén pacifico, en misión medica que dura aproximada mente doce días, retornado a la ciudad una vez finalice la actividad.

El proyecto del Buque Benkos Bioho constituye una estrategia de atención extramural orientada a ampliar el acceso a los servicios de salud en zonas geográficas que históricamente han enfrentado dificultades estructurales para recibir atención oportuna y continua. En este sentido, la iniciativa contempla el desplazamiento de la embarcación por vía marítima desde la ciudad de Buenaventura hacia distintos territorios de los departamentos de Chocó, Cauca, Valle del Cauca y Nariño, con el propósito de acercar la oferta institucional de salud a comunidades ubicadas en áreas rurales, costeras y de difícil acceso. Estas poblaciones, debido a su dispersión geográfica, limitaciones en infraestructura vial y barreras socioeconómicas, suelen presentar restricciones significativas para acceder a servicios médicos especializados, lo cual hace necesario implementar modelos de atención innovadores que permitan superar dichas limitaciones territoriales.

Bajo esta perspectiva, el Buque Benkos Bioho operará como una plataforma móvil de prestación de servicios de salud, diseñada para trasladar personal asistencial, equipos biomédicos y suministros necesarios para desarrollar jornadas integrales de atención en los municipios y comunidades previamente focalizados dentro del proyecto. La navegación marítima permitirá alcanzar zonas donde la oferta de servicios de salud es limitada o inexistente, contribuyendo así al fortalecimiento de las estrategias de atención primaria en salud, la prevención de enfermedades y la promoción del bienestar en poblaciones que requieren un acompañamiento institucional más cercano.

De acuerdo con la planeación operativa inicial del proyecto, se tiene previsto realizar cinco jornadas de atención durante la fase inicial de funcionamiento del buque. Cada una de estas jornadas tendrá una duración aproximada de doce días, periodo durante el cual se desarrollarán actividades asistenciales, de promoción y prevención, así como intervenciones orientadas a mejorar las condiciones de salud de las comunidades beneficiarias. La duración establecida para cada misión responde a la necesidad de garantizar un tiempo suficiente de permanencia en los territorios, permitiendo que las comunidades ubicadas en zonas cercanas o de acceso fluvial

puedan desplazarse hasta el punto de atención y recibir los servicios ofrecidos por el equipo médico.

Asimismo, la programación de estas jornadas busca optimizar la cobertura territorial del proyecto, asegurando que el personal asistencial disponga del tiempo necesario para desarrollar las consultas, procedimientos y actividades de acompañamiento comunitario previstas. De esta manera, se pretende generar un impacto positivo en la población atendida, facilitando el acceso a servicios médicos básicos y especializados que, en condiciones normales, resultarían de difícil alcance para muchas de estas comunidades.

En consecuencia, cada misión del Buque Benkos Bioho comprenderá no solo el desplazamiento marítimo desde la ciudad de Buenaventura hacia los territorios priorizados, sino también el tiempo de permanencia en las zonas de atención y el posterior retorno al puerto de origen. Todo este proceso tendrá una duración estimada de doce días por jornada, lapso durante el cual la embarcación funcionará como espacio de alojamiento, trabajo y convivencia para el personal embarcado.

Durante cada misión se prevé la permanencia aproximada de treinta y cinco pasajeros a bordo, entre profesionales de la salud, personal de apoyo y tripulación necesaria para garantizar el funcionamiento seguro de la nave y la adecuada prestación de los servicios. Debido a esta condición de habitabilidad prolongada en un entorno marítimo, resulta indispensable que la embarcación cuente con los servicios logísticos y operativos necesarios para asegurar condiciones dignas de alojamiento, alimentación, higiene y bienestar para todos los ocupantes.

En este contexto, la operación del Buque Benkos Bioho exige prever una serie de condiciones especiales asociadas a la vida a bordo, teniendo en cuenta que se trata de un entorno distinto al de una instalación terrestre convencional. Por tal motivo, se requiere disponer de los recursos y servicios necesarios que permitan garantizar la subsistencia, seguridad y comodidad de los ocupantes durante todo el tiempo de navegación y permanencia en territorio, asegurando que el personal asistencial pueda desarrollar sus labores en condiciones adecuadas y concentrar sus esfuerzos en la atención integral de las comunidades beneficiarias del proyecto.

En atención a las condiciones operativas previamente descritas y considerando que cada jornada de misión del Buque Benkos Bioho implica la permanencia continua de los pasajeros a bordo durante un periodo aproximado de doce días, se hace necesario garantizar de manera integral el suministro oportuno y adecuado de alimentación para todas las personas que hacen parte de la tripulación y del equipo asistencial embarcado. Dado que durante este tiempo la nave se encontrará en desplazamiento marítimo o en zonas apartadas donde no es posible acceder con facilidad a servicios externos de abastecimiento, resulta indispensable prever la logística necesaria para asegurar la disponibilidad permanente de alimentos suficientes, seguros y nutritivos para todos los ocupantes de la embarcación.

En este sentido, la adecuada provisión de alimentos no solo constituye un elemento básico para la subsistencia de los pasajeros durante el desarrollo de las misiones, sino también un factor determinante para garantizar el bienestar, la salud y el adecuado desempeño del personal que participa en las jornadas de atención. Es importante tener en cuenta que los profesionales de la salud y el personal de apoyo desarrollarán actividades asistenciales que pueden demandar jornadas extensas de trabajo, lo que hace imprescindible contar con una alimentación equilibrada que les permita mantener condiciones físicas y energéticas adecuadas para cumplir con sus responsabilidades en los territorios priorizados.

Con fundamento en lo anterior, se requiere disponer a bordo del buque de todos los insumos alimenticios necesarios para la preparación de las diferentes comidas que se suministrarán diariamente a los pasajeros durante cada misión. Esto implica prever la adquisición, almacenamiento y conservación de productos alimenticios en condiciones adecuadas de higiene y salubridad, teniendo en cuenta las particularidades del entorno marítimo y la duración de las jornadas programadas. Asimismo, se deberá contemplar la organización de un esquema de preparación y distribución de alimentos que permita atender de manera oportuna las necesidades alimentarias de los ocupantes del buque a lo largo de cada día.

Para el adecuado desarrollo de estas actividades, se hace necesario contar con la presencia permanente de al menos dos personas calificadas y con experiencia en labores de cocina, quienes serán responsables de la preparación, manipulación y entrega de los alimentos al personal embarcado. Estas personas deberán desempeñar sus funciones bajo condiciones de higiene, organización y responsabilidad, garantizando que los alimentos se preparen de manera segura y conforme a las buenas prácticas de manipulación de alimentos, con el fin de prevenir riesgos sanitarios y asegurar la calidad de las comidas suministradas.

Dentro de sus responsabilidades se incluirá la planificación y preparación diaria de los alimentos correspondientes a las diferentes comidas del día, así como la adecuada distribución de las raciones a los pasajeros del buque. De igual manera, deberán encargarse de las demás labores propias del funcionamiento del área de cocina, tales como la organización del espacio destinado a la preparación de alimentos, el manejo adecuado de los utensilios y equipos de cocina, la limpieza de las áreas de trabajo y la correcta disposición de los residuos generados durante la preparación de las comidas.

La presencia de este personal de cocina permitirá garantizar que la preparación de los alimentos se realice de forma continua y organizada durante toda la duración de la misión, evitando interrupciones en el servicio y asegurando que cada uno de los pasajeros cuente con la alimentación necesaria en los horarios establecidos. Esto contribuirá no solo al bienestar general de los ocupantes del buque, sino también al adecuado desarrollo de las actividades asistenciales programadas dentro de cada jornada de atención.

En consecuencia, la implementación de un esquema logístico que contemple tanto la provisión de alimentos como la disponibilidad de personal capacitado para su preparación y entrega resulta fundamental para el funcionamiento eficiente del Buque Benkos Bioho durante sus misiones de atención en los territorios priorizados. De esta manera, se garantiza que las condiciones de habitabilidad a bordo sean adecuadas y que el personal encargado de prestar los servicios de salud pueda desarrollar sus labores en un entorno que asegure su bienestar y permita concentrar los esfuerzos en la atención integral de las comunidades beneficiarias del proyecto.

Respecto los recursos para la presente contratación, el Ministerio de Salud y Protección Social expidió la Resolución 001142 del 17 de junio de 2026, a través de la cual se asignaron recursos del Presupuesto de Gastos de Funcionamiento, rubro “Apoyo a Programas de Desarrollo de la Salud Ley 100 de 1193", a la Empresa Social del Estado Hospital Luis Ablanque de la Plata del Distrito de Buenaventura, en medida especial de intervención forzosa administrativa para administrar por parte de la Superintendencia Nacional de Salud, por valor de NUEVE MIL CIENTO CUARENTA Y TRES MILLONES CIENTO CUARENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS DIECINUEVE ($9.143.142.219M/CTE.

Posteriormente, Ministerio de Salud y Protección Social expidió la Resolución 344 del 25 de febrero de 2026 *"Por la cual se adiciona el artículo 2o de la Resolución 2651 de 2025",* modificando los sectores de destinación de los recursos asignados, garantizando la disponibilidad para la adquisición de bienes y servicios necesarios para la operación y la prestación de servicios de salud, adquisición de materiales y suministros en general.

Conforme a lo anterior, la Oficina Asesora de Planeación considera necesario contratar los servicios de apoyo logístico para garantizar la alimentación de la tripulación y el personal asistencial del BUQUE BENKOS BIOHO, en el marco de la implementación de la prestación de servicios de salud – costero fluvial para el andén pacifico, implementado por el hospital LUIS ABLANQUE DE LA PLATA E.S.E.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO Y ESPECIFICACIONES TECNICAS A CONTRATAR

2.1. OBJETO: ASISTENCIA OPERACIONAL PARA GARANTIZAR LA ALIMENTACIÓN DE LA TRIPULACIÓN Y EL PERSONAL ASISTENCIAL A BORDO DEL BUQUE BENKOS BIOHO, INCLUYENDO LA DISPOSICIÓN DE PERSONAL IDÓNEO PARA EL DESARROLLO DE ESTA ACTIVIDAD, EN EL MARCO DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE SALUD COSTERO FLUVIAL PARA EL ANDEN PACIFICO, IMPLEMENTADO POR EL HOSPITAL LUIS ABLANQUE DE LA PLATA E.S.E, SEGÚN LA RESOLUCIÓN 2651 DE 2025, MODIFICADA POR LA RESOLUCIÓN 344 DE 2026, EXPEDIDA POR EL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO O BIEN

El servicio consiste en la preparación y suministro diario de alimentos para la tripulación a bordo del Buque Benkos Bioho, durante el tiempo en que la embarcación se encuentre desarrollando misiones médicas en el marco del proyecto de atención en salud costero–fluvial en el andén pacífico.

El contratista deberá garantizar la disponibilidad permanente de los insumos, víveres y materias primas necesarias para la elaboración de los diferentes tiempos de comida establecidos durante cada jornada. Asimismo, deberá cumplir con los lineamientos nutricionales y dietarios definidos por la entidad en la tabla nutricional correspondiente, asegurando un adecuado balance alimenticio para el personal a bordo.

De igual manera, será responsabilidad del contratista disponer de personal idóneo y capacitado para la manipulación, preparación y distribución de los alimentos, cumpliendo con las normas sanitarias vigentes y las buenas prácticas de manipulación de alimentos. El servicio deberá prestarse bajo condiciones óptimas de higiene, calidad e inocuidad, garantizando el adecuado almacenamiento, conservación y preparación de los alimentos. Lo anterior con el fin de asegurar una alimentación oportuna y adecuada para la tripulación durante el desarrollo de las actividades propias de cada misión médica

Condiciones Técnicas:

ítem	Descripción	U/Medida	Cantidad	V/Unitario
1	DESAYUNO	Unidad	1	
2	ALMUERZO	Unidad	1	
3	CENA	Unidad	1	
4	REFRIGERIOS	Unidad	1	
5	BOTELLON DE AGUA 20 LITROS	Unidad	1	

3.1 MINUTA ALIMENTARIA

La minuta alimentaria diseñada para el servicio de alimentos del Barco Hospital se basa en los principios de una alimentación balanceada, suficiente y culturalmente pertinente, con el objetivo de cumplir con un requerimiento calórico aproximado de 2000 kcal diarias por persona, cantidad que cubre las necesidades energéticas promedio de la población adulta en condiciones de actividad moderada. Esta planificación busca garantizar un adecuado aporte de macronutrientes (carbohidratos, proteínas y grasas) y micronutrientes esenciales, favoreciendo el mantenimiento del estado nutricional y el bienestar general.

La construcción de la minuta considera alimentos disponibles en el territorio y de fácil adquisición, priorizando preparaciones tradicionales y productos frescos que hacen parte de los hábitos alimentarios de la región del Pacífico colombiano. Asimismo, se contemplan preparaciones simples, seguras y de fácil elaboración, que permitan su adecuada preparación dentro de las condiciones operativas propias de una cocina en embarcación.

El ciclo de menú se organiza en 12 días, desglosando desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde y cena, con el fin de ofrecer variedad alimentaria, evitar la monotonía en la dieta y garantizar una adecuada distribución de la energía a lo largo del día. Este esquema permite además optimizar la planificación de compras, almacenamiento y preparación de alimentos, teniendo en cuenta las condiciones propias de una misión médica de varios días, con el fin de minimizar la pérdida de alimentos. Por esta razón, se priorizan productos cuyo proceso de maduración o caducidad es más prolongado, favoreciendo así el uso eficiente de los recursos disponibles.

CICLO DE MENU

Día	Desayuno	Refrigerio AM	Almuerzo	Refrigerio PM	Cena	Cena vegetariana
1	Arepa de maíz Asada	Banano + avena cocida en leche (porción pequeña).	Arroz blanco	Yogurt natural	Papa cocida	Crema de verduras
	Huevo perico		Pescado sudado y caldo de pescado	Galleta	Pollo a la plancha con Guacamole	tortilla vegetal
	Papaya		Ensalada zanahoria,			

			tomate, cebolla			
	Bebida caliente café con leche		Plátano maduro			
			Limonada		Limonada o Naranjada	limonada
2	Patacones de plátano	Manzana verde con crema de maní + yogurt griego	Arroz blanco	Empanadas	Arroz o plátano cocido	Arroz
			Ajiaco			
	Ensalada de atún con cebolla y tomate		Pollo guisado	Jugo	Pescado frito	soya guisada
	Bebida caliente agua de panela		Ensalada remolacha			
			Jugo de fruta		Agua de panela caliente o fría	aguapanela
3	Pan blanco fresco	Naranja + frutos secos + yogurt de fruta	Arroz blanco	Arroz con leche	Papa amarrilla frita	Sopa de verduras con lentejas
	Huevo frito		Crema de Tomate			
			Carne magra con verduras (goulash)		Pernil de pollo horneado	
	Avena hojuelas con leche		plátano o banano maduro		verduras salteadas	
			Jugo de fruta-mango		Jugo de fruta (mango, mora o maracuyá)	jugo de fruta
4	Arepa de maíz asada	Mandarina + queso + dulce de guayaba	Arroz blanco	Ensalada de fruta	Banano cocido	Arepa
			Sancocho de hueso carnudo			
	Queso fresco		Carne de cerdo asada	Queso	Pescado frito	queso
	Huevos con salchichas		Lentejas		Bebida caliente agua de panela	fruta
	Bebida caliente chocolate con leche		ensalada verde			
			Jugo de fruta			
5	Tortilla	Sandia	Arroz blanco	Yogurt natural	Patacón de plátano	Crema de ahuyama

	Pechuga de pollo desmechado		Frijoles		Carne molida con verduras	
	Aguacate		chicharrón o chorizo artesanal	Galleta		
	Bebida caliente café		Aguacate			
			Limonada de fresa	Mandarina	Aguapanela fría o jugo de frutas	
6	Arroz blanco	Banano + avena cocida en leche (porción pequeña).	Costilla en salsa BBQ		Papa cocida	arroz
			Sopa de pajarilla	Sándwich de atún		
	Pescado frito		Ensalada de piña, lechuga Batavia y brócoli		chorizo artesanal	
	Bebida caliente agua de panela o café		Jugo de fruta-mango	jugo	jugo de frutas (mango-maracuyá)	Sopa de verduras
7	Masitas fritas con queso	Papaya + con granola + yogurt griego	Arroz mixto (Costilla, verduras, chorizos y pollo)	Arroz con leche	Pincho de carnes con verduras	Galletas de soda
	Huevos		Sopa de verduras		Papa cocida o a la francesa	papa cocida
	Bebida caliente Chocolate con leche		Jugo de fruta-Tomate de árbol		Jugo de fruta	jugo de fruta.
8	Arepa asada	Manzana verde con crema de maní + yogurt griego	Arroz blanco	Yogurt	Papa amarrilla o la francesa	Sopa de verduras con lentejas
	Queso fresco		Carne de cerdo asada		Sándwich de jamón y queso o arepa de maíz con carne desmechada	
	Huevos con salchichas		Lentejas			
	Chocolate con leche		Ensalada verde		Jugo de fruta	jugo de fruta
			Jugo de fruta	Galletas y agua		
9	Hojaldra con queso	Mandarina + queso + dulce de guayaba	Arroz blanco	Ensalada de fruta	patacón de plátano	Crema de verduras
	Huevos		Sudado de costilla ahumada		Filete de pescado a la Plancha	tortilla vegetal

	Bebida caliente chocolate con leche o agua de panela		Ensalada zanahoria, tomate, cebolla Plátano maduro Naranjada		 Ensalada de cebolla y tomate Limonada o Naranjada	 limonada
10	Patacones de plátano Ensalada de atún con cebolla y tomate Bebida caliente aguapanela	Manzana verde con crema de maní + yogurt griego	Arroz blanco Pollo guisado Ensalada remolacha Jugo de fruta-maracuyá	Empanadas jugo de fruta	Papas a la francesa Pinchos de pollo Agua de panela fría o jugo de frutas	Arroz soya guisada aguapanela
11	Tortilla Pechuga de pollo desmechado Aguacate Cafe	Sandia	Arroz blanco Frijoles chicharrón Aguacate Limonada	Postre de mango	Banano cocido Carne molida con verduras Jugo de tomate de árbol	Crema de ahuyama
12	Pan Huevo frito Avena hojuelas con leche	Naranja + frutos secos + yogurt de fruta	Arroz Blanco Carne magra con verduras plátano maduro Jugo de fruta	Arroz con leche	Sándwich de pollo Yuca frita Jugo de mango o mora	arroz Sopa de verduras
13	Arroz blanco pescado frito Bebida caliente Agua de panela	Banano	Espaguetis Crema de mariscos Salmon Jugo de fruta-maracuyá	ponqué Jugo de banano	Masitas fritas con queso Huevos Chocolate con leche	Masitas fritas con queso huevos chocolate con leche
14	Arepa asada	Mandarina	Arroz blanco	Dulce de guayaba	Banano cocido o patacones	Arepa

			Sopa de verduras			
	Queso fresco		Carne de cerdo asada	Queso	Trocito de carne guisada	queso
	Huevos con salchichas		lentejas		Agua de panela o naranjada	fruta
	Chocolate con leche		ensalada verde			
			jugo de fruta			
15	Sándwich de atún	Papaya	Arroz mixto	Ensalada de fruta	Pincho de carnes con verduras	Galletas de soda
	Agua de panela fría o café		Ensalada roja		Papa cocida	papa cocida
			Jugo de fruta-mago, mora		Jugo de fruta	jugo de fruta.

Porciones por Persona

Grupo de alimento	Alimento	Porción por persona	Unidad	Observaciones
Proteína animal	Pescado / Pollo / Carne	120	g crudo	Promedio por comida principal
Proteína animal	Huevo	2	unidades	Cuando reemplaza carne
Proteína vegetal	Lentejas / Fríjol / Garbanzo	80	g crudo	Equivalente proteico
Proteína vegetal	Soya texturizada	70	g crudo	Rehidratado rinde x2
Carbohidratos	Arroz	100	g crudo	Almuerzo y cena
Carbohidratos	Plátano / Yuca / Papa	150	g crudo	Una preparación
Carbohidratos	Arepa / Pan	60	g	Desayuno o cena
Lácteos	Leche	250	ml	Desayuno
Lácteos	Yogurt	200	ml	Refrigerio
Lácteos	Queso fresco	40	g	Desayuno o cena
Frutas	Fruta entera	150	g	1 unidad mediana
Verduras	Verduras variadas	200	g	Libres
Grasas	Aceite vegetal	10	ml	Preparaciones
Hidratación	Agua potable	2000	ml	Mínimo diario x persona

Actividades a desarrollar por el personal de apoyo

- Recibir, clasificar y organizar la totalidad de los alimentos para preparar en el Buque Benkos Bioho.
- Almacenar adecuadamente los alimentos en las despensas, refrigeradores y áreas destinadas para ese fin en el Buque Benkos Bioho, garantizando las condiciones de higiene y salubridad para la manipulación de alimentos.
- Seguir la minuta nutricional acordada con el contratista.
- Preparar de forma diaria los alimentos señalados en la ficha técnica del contrato (desayuno, almuerzo y cena), según la tabla nutricional.
- Preparar los alimentos en el horario indicado por el jefe de operaciones del Buque Benkos Bioho, realizando la entrega a todos los pasajeros de la nave.
- Preparar los alimentos siguiendo estrictos estándares de aseo, higiene, salubridad y cuidado.
- Realizar diariamente al aseo de todos los utensilios de cocina, al igual que las áreas destinadas para la preparación y almacenamiento de los alimentos.
- Realizar una adecuada clasificación y retiro de los desechos causados por la manipulación y consumo de alimentos, garantizando en todo momento las condiciones adecuadas para el desarrollo de la actividad.
- Realizar la preparación y entrega de los refrigerios a todos los pasajeros del Buque Benkos Bioho, según los horarios indicados por el jefe de operaciones.
- Reportar al contratista y al jefe de operaciones cualquier novedad que coloque en riesgo la calidad o buen estado de los alimentos.
- Mantener en todo momento a bordo del Buque, un comportamiento integro, respetuoso, y propendiendo la sana convivencia con los demás pasajeros.

4. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

4.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

ESPECÍFICAS:

a) Disponer del personal idóneo y calificado encargado de la preparación diaria de los alimentos, la custodia y cuidado de estos, el aseo de los utensilios de cocina, el aseo del área de la cocina, la distribución de las raciones de comida preparada, la preparación y distribución de los refrigerios y demás actividades definidas para el personal y en relación con el objeto del contrato.
b) Garantizar que el personal dispuesto para las actividades del contrato cuente con certificado de manipulación de alimentos vigentes.
c) Garantizar que el personal de apoyo logístico cuente con los conocimientos y competencias adecuadas acerca de la preparación de alimentos.
d) Dar cumplimiento a la minuta alimentaria y nutricional dispuesta por el hospital.
e) Garantizar el suministro de alimentos (comida preparada) de forma diaria a bordo del Buque Benkos Bioho, a todo el personal de la tripulación, asistencial y de apoyo.
f) Garantizar la preparación diaria y el suministro de los alimentos a todos los pasajeros del día.

g) Realizar la entrega de un desayuno, un almuerzo, y una ceda a cada pasajero del buque, siguiendo las raciones de alimentos y las cantidades señaladas en la minuta nutricional.
h) Garantizar la entrega de los alimentos en los horarios definidos por el contratante.
i) Garantizar el buen estado y calidad de todos los alimentos ingresados y almacenados en el buque
j) Para el almacenamiento y preparación de los alimentos, se utilizarán los utensilios de cocina y elementos de almacenamiento dispuestos por el contratante, para el Buque Benkos Bioho.
k) Garantizar el adecuado retiro de los desechos generados con ocasión a la preparación y retiro de los alimentos.
l) Garantizar que el personal de apoyo logístico disponga de uniformes y presentación personal adecuada mientras se encuentren en las labores de prestación de servicios.
m) Garantizar la disponibilidad de alimentos necesaria para el consumo de todos los pasajeros de buque y para la preparación y cumplimiento de los relacionados en la ficha técnica, durante todos los días que dure cada misión médica.
n) Garantizar la prestación del servicio durante todas las misiones programadas por el contratante.
o) Garantizar el buen uso y cuidado de todos los insumos y elementos entregados por el contratante para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.
p) Las demás actividades requeridas por el supervisor del contrato, que tengan relación directa con el objeto contractual.

GENERALES:

a) Desarrollar y cumplir el objeto del Contrato, en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en el presente Contrato.

b) Cumplir las normas legales vigentes, frente al sistema de seguridad social y parafiscales en lo referente al pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral.

c) Constituir las pólizas exigidas por la entidad si hubiera lugar a ello.

d) Cumplir con diligencia, eficiencia e imparcialidad el servicio que le sea encomendado y abstenerse de cualquier acto u omisión que cause la suspensión o perturbación del servicio o que implique abuso o ejercicio indebido de las actividades que se realicen.

e) Tratar con respeto, imparcialidad y rectitud a las personas con que tenga relación con motivo del servicio.

f) Desarrollar sus actividades en forma eficiente, oportuna y a cabalidad para el logro de los objetivos propuestos por el supervisor.

g) Presentar los informes en forma oportuna y dentro de los términos solicitados por el Supervisor; con el fin de verificar el cumplimiento de sus actividades y del objeto a contratar.

h) Garantizar la confidencialidad y privacidad de la información que por razón del contrato deba manejar.

i) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley que tengan por finalidad obligar a realizar u omitir algún acto o hecho. En tales eventos, EL CONTRATISTA deberá informar inmediatamente al HOSPITAL y demás autoridades competentes sobre el acaecimiento de tales sucesos.

j) Se deberá acreditar durante la ejecución del objeto contractual, el pago de los aportes frente al régimen de seguridad social integral, en los términos y condiciones establecidas en las leyes, normas sobre la materia y demás normas complementarias.

k) Deberá entregar al Hospital la información que se genere con ocasión a la ejecución del presente objeto contractual.

l) Responder por los daños o pérdidas causadas a los insumos y elementos que se le suministren para el desarrollo de sus actividades.

4.2. OBLIGACIONES DEL HOSPITAL LUIS ABLANQUE DE LA PLATA E.S.E. A su vez, el Hospital se obliga a:

a) Ejercer el respectivo control en el cumplimiento del objeto del contrato y expedir el recibido de cumplimiento a satisfacción.

b) Pagar el valor del contrato de acuerdo con los términos establecidos.

c) Prestar su colaboración para el cumplimiento de las obligaciones del Contratista.

5. PLAZO: El plazo de ejecución del contrato será hasta el **31 de diciembre de 2026 o hasta el agotamiento del presupuesto asignado**, lo que ocurra primero, de conformidad con las necesidades de la entidad y previa solicitud del supervisor del contrato.

6. LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL: Las actividades contractuales se desarrollarán en el BUEQUE BENKOS BIOHO – BUENAVENTURA

7. VALOR DEL CONTRATO, SU JUSTIFICACIÒN Y FORMA DE PAGO:

7.1. Valor: El valor estimado del contrato es de correspondientes al servicio contratado.

7.2. Justificación del valor del contrato: El presupuesto de la presente contratación se realizó según la verificación de historial de consumo de los contratos anteriores.

7.3. Forma de pago: La E.S.E. Hospital Luis Ablanque de la Plata cancelará el valor del contrato que se genere como consecuencia del presente proceso de la siguiente manera: **un primer pago correspondiente al cincuenta por ciento (50%) del valor total del contrato, a título de anticipo, una vez se haya perfeccionado el contrato y se hayan cumplido los requisitos de ejecución y legalización correspondientes**. El **cincuenta por ciento (50%) restante** será cancelado de acuerdo con la ejecución, previa presentación de la respectiva factura o cuenta de cobro, según corresponda, con el cumplimiento de las normas tributarias aplicables, la acreditación de la entrega efectiva de los bienes contratados y la certificación de cumplimiento a entera satisfacción expedida por el supervisor del contrato. A cada orden de pago se le efectuarán los descuentos de ley a que

haya lugar, y el valor neto resultante será pagado mediante los trámites administrativos establecidos por la E.S.E. Hospital Luis Ablanque de la Plata, de conformidad con el procedimiento interno para el trámite y pago de cuentas. El anticipo deberá ser destinado exclusivamente a la ejecución del objeto contractual y su manejo, legalización y amortización se realizará de conformidad con las condiciones establecidas en el contrato y las disposiciones legales aplicables. PARAGRAFO PRIMERO: El Hospital podrá retener la suma correspondiente a los impuestos en los porcentajes establecidos en la ley. PARAGRAFO SEGUNDO: no obstante, lo señalado en la presente clausula, los pagos están sujetos a disponibilidad e flujo de caja del Hospital

8. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

De acuerdo con lo establecido en el Estatuto de contratación (Resolución No. GER-811 del 14 de octubre de 2024), la modalidad de selección del presente proceso de contratación será contratación directa por su cuantía:

"Artículo 16. Contratación Directa: Es el procedimiento mediante el cual la Empresa Social del Estado HOSPITAL LUIS ABLANQUE DE LA PLATA E.S.E puede contratar directamente, para lo cual invitara de forma verbal o por escrito a cotizar la obra, bien o servicio requerido a personas naturales o jurídicas que estén en condiciones de ofertar de acuerdo con los requerimientos de la entidad, observando los precios del mercado, Este tipo de contratación puede ser:

Por la Cuantía:

a. ***Mínima Cuantía: Cuando se trate de contratos cuyo valor sea igual o inferior a 1.000 SMLMV, para los que se requerirá de una (1) sola propuesta**:*

b. *Menor Cuantía: Cuando se trate de celebrar contratos cuyo valor sea mayor a 1.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes y menor o igual a 2.000 SMLV, se solicitará como mínimo de dos (2) propuestas.*

Una vez examinadas las características y cuantía del objeto a contratar se colige que la modalidad de contratación a emplear para la presente contratación es Contratación directa de acuerdo con el artículo 16 del Estatuto de Contratación del Hospital.

8.1. Tipología contractual: Teniendo en cuenta el Capítulo V del Manual de Contratación, el contrato a suscribir es de **PRESTACIÓN DE SERVICIOS.**

9. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA:

Por tratarse de una contratación directa no resulta procedente establecer factores o criterios de selección, toda vez que no se realizará comparación de propuestas, sin embargo, la entidad verificará que la propuesta reúna las condiciones técnicas, de idoneidad y experiencia establecidas en el perfil del contratista.

10. CONTROL SEGUIMIENTO Y VIGILANCIA DEL CONTRATO.

La supervisión del contrato estará a cargo de quien designe el agente especial Interventor de la Empresa Social del Estado E.S.E. Luis Ablanque de la Plata

11. ANÁLISIS DEL SECTOR

En el presente asunto se pretende realizar la celebración de un contrato para la **ASISTENCIA OPERACIONAL PARA GARANTIZAR LA ALIMENTACIÓN DE LA TRIPULACIÓN Y EL PERSONAL ASISTENCIAL A BORDO DEL BUQUE BENKOS BIOHO, INCLUYENDO LA DISPOSICIÓN DE PERSONAL IDÓNEO PARA EL DESARROLLO DE ESTA ACTIVIDAD, EN EL MARCO DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE SALUD – COSTERO FLUVIAL PARA EL ANDEN PACIFICO, IMPLEMENTADO POR EL HOSPITAL LUIS ABLANQUE DE LA PLATA E.S.E, SEGÚN LA RESOLUCIÓN 2651 DE 2025, MODIFICADA POR LA RESOLUCIÓN 344 DE 2026, EXPEDIDA POR EL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL**. Dicha actividad se ubica en el sector terciario o de servicios, que corresponde al sector económico del presente objeto a contratar, el cual involucra a todas las actividades económicas que no producen bienes materiales sino proveen servicios para satisfacer las necesidades que demande la entidad para dar cumplimiento con los requerimientos que se generen en el desarrollo de la misión institucional.

Legal: Teniendo en cuenta que con la contratación se busca el cumplimiento de los fines estatales es imperioso que las entidades públicas cuenten con instrumentos que les faculten lograr la selección adecuada de los contratistas que les permitirán la consecución de los mismos. Este proceso de contratación se adelantará bajo las reglas establecidas en el Estatuto, Manual y procedimientos de contratación aprobados por la institución, herramientas que permiten dicha selección idónea, por lo cual se tendrá en cuenta que los oferentes cumplan los requisitos mínimos, que demuestren la solidez integral de las personas jurídicas, naturales, individuales o conjuntas que se habiliten para participar activamente en el proceso contractual, brindando la certeza de su estabilidad, permanencia y sostenibilidad económica y financiera, requeridas del adjudicatario.

Comercial: En el presente proceso cuyo objeto es contratar la prestación de servicios profesionales, debe ser llevado a cabo con un contratista que cumpla con los requisitos determinados en la normatividad legal vigente para prestar los servicios ofertados conforme al perfil mínimo requerido.

Financiero: La Empresa Social del Estado Hospital Luis Ablanque de la Plata por tener autonomía financiera asignará la disponibilidad presupuestal correspondiente, para dar cumplimiento a la apropiación del servicio requerido.

Organizacional: La Empresa Social del Estado Hospital Luis Ablanque de la Plata considera como objetivo funcional de la entidad organizacional, el operar con un perfil de desempeño que obtenga, de manera progresiva, metas de EFICACIA y EFICIENCIA, hasta alcanzar un nivel óptimo de CALIDAD.

Técnica: Con respecto al análisis técnico, se detallarán las condiciones requeridas para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

Análisis de los riesgos: Dentro del presente proceso de contratación se identificaron los riesgos, se clasificaron, evaluaron cada uno de los mismos, estableciendo el impacto de estos frente al logro de los objetivos del Proceso de Contratación y su probabilidad de ocurrencia. De acuerdo con lo establecido en el Manual de Contratación, el Hospital Luis Ablanque de la Plata debe incluir en los Estudios y documentos Previos del Proceso de Contratación los Riesgos que afecten la ejecución del contrato y que se identificaron en la matriz de riesgos, la cual se anexa al presente estudio previo y hace parte integral del mismo.

12. GARANTÍAS QUE EL HOSPITAL CONTEMPLA EXIGIR:

Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 27.1 del Estatuto de contratación de la entidad, teniendo en cuenta las características de la prestación del servicio, para garantizar el cumplimiento del contrato, el contratista deberá constituir a favor del Hospital Luis Ablanque de la Plata, con una compañía de seguros o entidad bancaria autorizada para funcionar en Colombia, una póliza de cumplimiento la cual amparará los siguientes riesgos:

RIESGO	PORCENTAJE	VIGENCIA
Cumplimiento del contrato	20 % Del valor total del contrato	El plazo del contrato y seis (6) meses mas
Calidad del servicio	20 % Del valor total del contrato	El plazo del contrato y seis (6) meses mas
Salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales del personal a cargo del contratista	5% Del valor total del contrato	El plazo de ejecución y años (3) años mas
Buen manejo y correcta inversión del anticipo	100% Del valor del anticipo	El plazo de ejecución.
Responsabilidad civil extracontractual	($100.000.000)	Plazo del contrato

Atentamente

VICTOR ALIRIO MOLINA LOZANO
Sub Gerente Administrativo y Financiero
Hospital Luis Ablanque de la Plata ESE