Distrito de Buenaventura, 18 agosto de 2026

Señores:
JOHN JAIRO ALBORNOZ PERLAZA
CC N° 91297643 Expedida En Bucaramanga,
Pec.: PLATAFORMA PLANET, con matrícula mercantil. 859302-2, de la cama y comercio de Cali.

Cordial saludo

Comedidamente me permito solicitarle una propuesta 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**

Especificaciones técnicas: para el desarroloo del objeto contractual se debera tener encuenta la sigeuntees especificaciones tecnicas:

TABLA DE PRECIOS:

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	$

CICLO DE MENÚ:

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			
			Plátano maduro			

	Bebida caliente café con leche		Limonada		Limonada o Naranjada	limonada
2	Patacones de plátano	Manzana verde con crema de maní + yogurt griego	Arroz blanco Ajiaco	Empanadas	Arroz o plátano cocido	Arroz
	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 Huevo frito	Naranja + frutos secos + yogurt de fruta	Arroz blanco Crema de Tomate Carne magra con verduras (goulash)	Arroz con leche	Papa amarrilla frita Pernil de pollo horneado	Sopa de verduras con lentejas
	Avena hojuelas con leche		plátano o banano maduro Jugo de fruta-mango		verduras salteadas Jugo de fruta (mango, mora o maracuyá)	jugo de fruta
4	Arepa de maíz asada	Mandarina + queso + dulce de guayaba	Arroz blanco Sancocho de hueso carnudo	Ensalada de fruta	Banano cocido	Arepa
	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		Aguapanela fría o jugo de frutas	
			Limonada de fresa	Mandarina		
6	Arroz blanco	Banano + avena cocida en leche (porción pequeña).	Costilla en salsa BBQ	Sándwich de atún	Papa cocida	arroz
			Sopa de pajarilla			
	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	
	Queso fresco		Carne de cerdo asada		Sándwich de jamón y queso o arepa de maíz con carne desmechada	Sopa de verduras con lentejas
	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		Arroz blanco	Ensalada de fruta	patacón de plátano	Crema de verduras

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

	Bebida caliente Agua de panela		Jugo de fruta-maracuyá	Jugo de banano	Chocolate con leche	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

OBLIGACIONES ESPECIFICAS:

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)Garantizarqueelpersonaldispuestoparalasactividadesdelcontratocuenteconcertificado de manipulación de alimentos vigentes.
c) Garantizar que el personal de apoyo logístico cuente con los conocimientosycompetenciasadecuadasacercadelapreparacióndealimentos.d)Darcumplimientoalaminutaalimentariaynutricionaldispuestaporelhospital.
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) Garantizarlaentregadelosalimentosenloshorariosdefinidosporelcontratante.
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)Lasdemásactividadesrequeridasporelsupervisordelcontrato,quetenganrelaciódirecta con el objeto contractual.

OBLIGACIONES GENERALES:

a) Desarrollar y cumplir el objeto del Contrato, en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas
b)Cumplirlasnormaslegalesvigentes,frentealsistemadeseguridadsocialyparafiscalesen 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 desus actividades y del objetoa contratar.
h)Garantizarlaconfidencialidadyprivacidaddelainformaciónqueporrazóndelcontratodeba 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 .

VALOR: QUINIENTOS CATORCE MILLONES SETECIENTOS SETENTA MIL PESOS M/CTE ($514.770.000)

PLAZO: EL TÉRMINO DE DURACIÓN DEL CONTRATO SERÁ DESDE LA DESDE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DEL 2026 O HASTA AGOTAR EL PRESUPUESTO LO QUE OCURRA PRIMERO.

DACIO SAA CARABALI
Agente Especial Interventor HLAP.

proyectó: Cynthia Johanna Padilla Quintero- contratista apoyo a oficina jurídica y contratación.
revisó: jefe oficina asesora jurídica HLAP.
Aprobó: Dacio Saa Carabali