

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL



HOSPITAL MILITAR CENTRAL

Bogotá, D.C. octubre 2026

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA ADELANTAR EL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N° LP-015-2026-HOMIL CUYO OBJETO ES: “PRESTACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR”.

ID. PAA2026-UCLB-184

Dependencia solicitante: Área de Hotelaría, mediante oficio radicado No. ID Control 508425 de fecha 02 de septiembre de 2026

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

El Hospital Militar Central es un establecimiento de orden público de orden Nacional, adscrito al Sector Defensa; cuenta con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa. Facultades otorgadas mediante la Ley 352 de 1997; tiene como objeto la prestación de los servicios de salud a los afiliados y beneficiarios como parte integrante del Subsistema de Salud de las Fuerzas Militares. El Hospital Militar Central dentro de su misión, presta servicios de salud de alta complejidad a los usuarios del subsistema de Salud de Fuerzas Militares centrados en el paciente y su familia. La institución viene desarrollando procesos de renovación tecnológica y fortalecimiento de la capacidad instalada con el fin de cumplir el objetivo misional de prestar servicios de salud con altos estándares de calidad y seguridad mediante procesos de mejora, optimización y actualización de tecnología entre otros.

El Sistema de Salud de las Fuerzas Militares hace parte del Sistema de Seguridad Social de Colombia regulado por el Gobierno Nacional, por intermedio del Ministerio de la Salud y Protección Social y del Ministerio de Trabajo, bajo mandato constitucional.

El Subsistema de Salud de las Fuerzas Militares de Colombia brindará atención en salud integral a sus afiliados y beneficiarios, en sus fases de educación, información y fomento de la salud, así como en los aspectos de prevención, protección y diagnóstico, recuperación y rehabilitación, en los términos y condiciones que se establezcan en el plan de Servicios de Sanidad Militar y atenderá todas las actividades que en materia de salud que requieran las Fuerzas Militares para el cumplimiento de su misión. El HOSPITAL MILITAR CENTRAL busca consolidar el servicio de salud, trauma de guerra y patologías en alta complejidad con estándares superiores de calidad, liderar la educación e investigación científica en salud de las Fuerzas Militares, fortalecer la sostenibilidad económica y el crecimiento financiero de la entidad, optimizar la capacidad instalada y fomentar un servicio humanizado e idóneo.

En el marco de la presente contratación se adelantará procesos de producción alimentaria y suministro a los pacientes hospitalizados en pisos procedimientos ambulatorios, servicio de observación en urgencias y a los médicos residentes e internos de las facultades de medicina, así como las demás personas que por competencia legal o jurisprudencia determine la responsabilidad de dicho suministro.

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

Lo anterior teniendo en cuenta que en el Subsistema de Salud de las Fuerzas Militares no existirán restricciones a los servicios prestados a los afiliados, beneficiarios y demás usuarios por concepto de preexistencias, igualmente el HOSPITAL MILITAR CENTRAL busca consolidar el servicio de salud, trauma de guerra y patologías en alta complejidad con estándares superiores de calidad, liderar la educación e investigación científica en salud de las Fuerzas Militares, fortalecer la sostenibilidad económica y el crecimiento financiero de la entidad, optimizar la capacidad instalada y fomentar un servicio humanizado e idóneo.

Por lo anterior, El HOSPITAL MILITAR CENTRAL como entidad jurídica, con autonomía administrativa y financiera, adscrita al Ministerio de Defensa Nacional en aras de cumplir con los fines de la contratación estatal y del Estado Colombiano tal como lo establece la Ley 80 de 1993, debe garantizar la alimentación de los pacientes y de los médicos residentes e internos de manera oportuna, nutritiva y segura, atendiendo a sus necesidades específicas y condiciones de salud, con el fin de garantizar su bienestar, acelerar su recuperación y optimizar su atención médica. De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OMS), la malnutrición es un problema significativo en los hospitales, ya que puede aumentar el riesgo de complicaciones, prolongar la estancia hospitalaria y empeorar la calidad de vida de los pacientes. Además, el CONPES 113 de 2008 establece que la alimentación es un componente esencial de la atención integral en salud, y que los hospitales deben garantizar la disponibilidad de alimentos nutritivos y seguros para los pacientes y el personal de salud. En este sentido, el HOSPITAL MILITAR CENTRAL se compromete a proporcionar servicios de alimentación que cumplan con los estándares de calidad, higiene y seguridad establecidos por las normas vigentes, y a mantener una vigilancia constante para asegurar la satisfacción de las necesidades nutricionales de los pacientes y personal médico bajo su responsabilidad.

De acuerdo con el criterio clínico, las instituciones hospitalarias deben suministrar alimentación a sus pacientes hospitalizados, la cual se encuentra costeadada en la internación. Para el usuario hospitalizado la percepción de la calidad en el suministro de la dieta se centra en orden de importancia en la presentación y el tamaño de porción, luego juzga las características sensoriales como el sabor y el olor; paralelamente mide la atención del personal y la vajilla donde vienen servidos los alimentos para su consumo. Por eso, para alcanzar la meta de la calidad total de los procesos se han creado nuevas técnicas en la industria gastronómica hospitalaria, reevaluado estándares de aceptación y consumo para lograr que este componente tenga el grado de satisfacción que exigen los estándares de acreditación para las instituciones de salud. Por lo anterior, la alimentación hospitalaria se convierte en un indicador de resultado importante para evaluar la satisfacción dentro de un sistema de gestión de calidad en salud.

En este orden de ideas, el HOSPITAL MILITAR CENTRAL debe velar por asegurar un servicio de alimentación que cumpla con los estándares de calidad, higiene y seguridad establecidos por las normas vigentes, y mantener una vigilancia constante para asegurar la satisfacción de las necesidades nutricionales de los pacientes y personal médico bajo su responsabilidad.

El Hospital Militar presta servicios de salud hospitalarios y ambulatorios, para la atención hospitalaria se cuenta con una capacidad instalada de aproximadamente 478 camas y la alimentación a los pacientes hospitalizados se administra en cinco (5) y seis (6) tiempos de comida dependiendo la patología del paciente así:

- Alimentación para pacientes hospitalizados: Desayuno, medias nueves, almuerzo, onces y comida. Como parte del tratamiento integral, los pacientes que requieran mayor aporte de nutrientes, tendrán indicados algunos tiempos de comida reforzados, debidamente

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

prescritos por orden médica o nutricional, de acuerdo al anexo técnico que hace parte del presente estudio

- En la atención transitoria en la Unidad de procedimientos ambulatorios y urgencias. Se administra a los pacientes un refrigerio, tres (3) veces al día, dependiendo el tiempo que dure su estancia en observación.

De acuerdo a lo expuesto, se evidencia la necesidad de suministrar la alimentación a los pacientes hospitalizados y transitorios, así como los médicos residentes e internos del hospital, ya que actualmente la Entidad no cuenta con la logística propia que garanticen el proceso de fabricación industrial de dietas que tiendan a brindar la alimentación y dar seguridad alimentaria y nutricional a los pacientes, y el personal de médicos residentes e internos, razón por la cual surge la necesidad de suministrar los alimentos a través de la contratación externa de una empresa que tenga experiencia en suministro de alimentación hospitalaria en hospitales o clínicas de tercer (III) y cuarto (IV) nivel de atención debidamente certificada.

El Decreto 4780 de fecha 19 de diciembre de 2008 "*Por el cual se modifica la estructura del Hospital Militar Central y se dictan otras disposiciones*", la Entidad tiene dentro de su organización, la Unidad de Apoyo Logístico, la cual tiene dentro de sus funciones, de acuerdo con el artículo 23, las siguientes:

"Artículo 23. Unidad de Apoyo Logístico. *Son funciones de la Unidad de Apoyo Logístico, las siguientes:*

1. *Coordinar y hacer seguimiento de la prestación de los servicios generales requeridos para el funcionamiento del Hospital Militar Central.*

2. *Coordinar los procedimientos a que debe sujetarse la prestación de los servicios de alimentación, lavandería y distribución de ropa hospitalaria, transporte, comunicaciones, vigilancia, aseo y demás servicios generales del Hospital.*

3. Coordinar las actividades requeridas para el servicio de hotelería, seguridad, mantenimiento e ingeniería, requeridos para el funcionamiento del Hospital Militar Central.

4. *Administrar el archivo de Historias Clínicas y los informes bioestadísticos, de acuerdo con la información suministrada por las dependencias competentes.*

5. *Coordinar y hacer seguimiento de las actividades ejecutadas por los grupos de mantenimiento, mecánica, eléctrica, electrónica e instalaciones físicas, para el desarrollo de sus actividades.*

6. *Verificar el cumplimiento de las jornadas laborales e indicadores individuales de productividad y gestión del personal a su cargo.*

7. *Ejercer las demás funciones que le sean asignadas y que correspondan a la naturaleza de la dependencia."* (Negrilla y subraya fuera de texto)

Mediante la Resolución 1297 del 10 de septiembre del 2024, "Por medio de la cual se establece la organización de los servicios y áreas adscritas a las dependencias del Hospital Militar Central, y se dictan otras disposiciones", la Entidad estableció en el artículo 64 las funciones del del Área de Hotelería, de la Unidad de Apoyo Logístico las siguientes

"Artículo 64. Hotelería. *Son funciones del Área de Hotelería, de la Unidad de Apoyo Logístico las siguientes:*

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

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

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

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

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

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

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

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

9. Ejercer las demás funciones que le sean asignadas y que correspondan a la naturaleza de la dependencia." (Negrilla fuera de texto)

En el marco de las funciones del Área de Hotelería de la Unidad de Apoyo Logístico se debe garantizar el suministro de alimentación para pacientes hospitalizados, médicos residentes internos y demás personas de competencia del Hospital.

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

Por lo anterior, es necesario continuar contratando el servicio de alimentación con personas jurídicas especializadas acorde con las buenas prácticas de manufactura (BPM) establecidas en la resolución 2674 del 22 de julio de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" y la legislación sanitaria vigente, que continúen con el cumplimiento favorable, sin condicionamientos del concepto sanitario y cumplimiento del sistema de gestión de calidad alineados al Hospital Militar, de acuerdo a los tiempos establecidos por ley, cumpliendo con los estándares de habilitación respectivos frente a la Resolución 3100 de 2019 y el cumplimiento del sistema de gestión de calidad.

Así mismo, dados los análisis de infraestructura y costos que debe asumir el Hospital Militar, es más rentable y económica la contratación del Servicio de Alimentación evitando el desgaste administrativo. El suministro de alimentos es una actividad primordial para el desarrollo de las actividades del Hospital Militar, razón por la cual, para evitar la parálisis de los servicios hospitalarios, debe contar con una estrategia de contratación efectiva que garantice la continuidad y calidad del servicio de alimentación. La tercerización de este servicio permite

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

optimizar los recursos, reducir cargas administrativas y garantizar la provisión constante de alimentos en condiciones óptimas de higiene y valor nutricional. De esta manera, se asegura que tanto los pacientes como el personal de salud reciban la alimentación necesaria sin interrupciones, permitiendo que el hospital mantenga su misión de brindar atención médica de alta complejidad con estándares de calidad y eficiencia.

A su turno, la Corte Constitucional de Colombia, en la Sentencia C-122 de 2012, define los servicios esenciales como aquellos cuya interrupción puede poner en peligro la vida, la seguridad o la salud de las personas, ya sea en toda o en parte de la población.

Que la alimentación hospitalaria es un elemento fundamental dentro del tratamiento médico y la recuperación de los pacientes hospitalizados, dado su impacto directo en la evolución clínica, la reducción de complicaciones y la disminución de la estancia hospitalaria. Diversos estudios han evidenciado que hasta el 40% de los pacientes hospitalizados presentan algún grado de desnutrición, lo que incrementa el riesgo de infecciones, deterioro funcional y mortalidad hospitalaria si no se implementan estrategias nutricionales adecuadas.

Por lo anterior, es necesario continuar contratando el servicio de alimentación con personas jurídicas especializadas acorde con las buenas prácticas de manufactura (BPM) establecidas en la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013 “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones” y la legislación sanitaria vigente, que continúen con el cumplimiento favorable, sin condicionamientos del concepto sanitario y cumplimiento del sistema de gestión de calidad alineados al Hospital Militar, cumplir con los estándares de habilitación que le corresponden y el cumplimiento del sistema de gestión de calidad (Resolución 3100 de 2019) a fin de adelantar procesos de producción alimentarias y suministro a los pacientes hospitalizados en pisos, del servicio de urgencias en observación, a los residentes e internos de las facultades de medicina y a los colaboradores en los comedores A y salón esmeralda, a través de la modalidad de Licitación Pública, dentro del cual se contempla el arriendo de bienes muebles e inmueble para la operación y pago de servicios públicos por parte del contratista y servicios públicos al contratista, así como también responsabilizarlo por el mantenimiento y reposición de equipos, planta física y suministro de menaje, muebles, enseres, vajilla cubiertos, lencería y reposición de los mismos cuando se requiera así como todos aquellos elementos necesarios y no los tenga el Hospital.

Para mantener la eficiencia y la calidad de los servicios el hospital requiere adelantar procesos de contratación de suministros de alimentación para pacientes hospitalizados, médicos residentes e internos con empresas que tengan experiencia en suministro de alimentación hospitalaria en hospitales o clínicas de tercer (III) y cuarto (IV) nivel de atención. Para este fin, el Hospital Militar Central adelantó durante los últimos años procesos de contratación similar al objeto del presente estudio previo, relacionados con la adquisición de servicios de alimentación que cumplan con las especificaciones técnicas requeridas en el presente proceso, encontrando los siguientes:

AÑO	OBJETO	CONTRATISTA	PROCESO	CONTRATO	PLAZO EJECUCIÓN	VALOR
2011	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MEDICOS INTERNOS Y RESIDENTES DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL	UNION TEMPORAL COMPARTIR EJERCITO	LP 369-2011	174-2011	24 meses	\$ 3.024.000.000
2013	SUMINISTRO DE ALIMENTACION A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y MEDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL	ESTRADA NAVARRO SAS	SAMC001-2013	10-2013	9 meses	\$ 2.726.400.000

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

	HOSPITAL MILITAR CENTRAL					
2014	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES Y MEDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL	FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO	SA 044 /2014	109-2014	3 meses	\$ 1.250.000.000
2014	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL	FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO	LP - 005 DE 2014	145-2014	24 meses	\$ 6.994.875.000
2016	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y MEDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL	FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO	LP-019 DE 2016	260-2016	18 meses	\$ 6.775.856.795
2018	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y MEDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL	UT ALIMENTOS & SERVICIOS	LP-019 DE 2018	1302-2018	48 meses	\$19.770.083.480
2022	"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL PARA LAS VIGENCIA 2022-2023-2024-2025 Y 2026".	UT NUTRIR INSTITUCIONAL	SA-134-2022-HOMIL	383-2022	48 meses	\$24.398.001.957
2025	"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL".	SARUPETROL S.A.S	CD-006-2025-HOMIL	004-2025	4 meses	\$ 3.000.000.000
2025	"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL".	SARUPETROL S.A.S	LP-003-2025-HOMIL	094-2025	6 meses	\$ 4.500.000.000

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

2025	"PRESTACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS Y DEMÁS PERSONAS DE COMPETENCIA REQUERIDAS DE CONFORMIDAD CON LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE SALUD INTEGRAL DEL HOSPITAL MILITAR"	ROYAL PARK S.A.S – <u>CESION</u> <u>DIABEN S.A.S</u>	N°LP-008-2025-HOMIL	305-2025	7 meses	\$ 5.814.000.000
------	--	---	---------------------	----------	---------	------------------

El comportamiento estadístico para los meses de julio, agosto, septiembre, octubre, noviembre y diciembre 2024, de las dietas suministradas a los pacientes del contrato, son las siguientes:

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

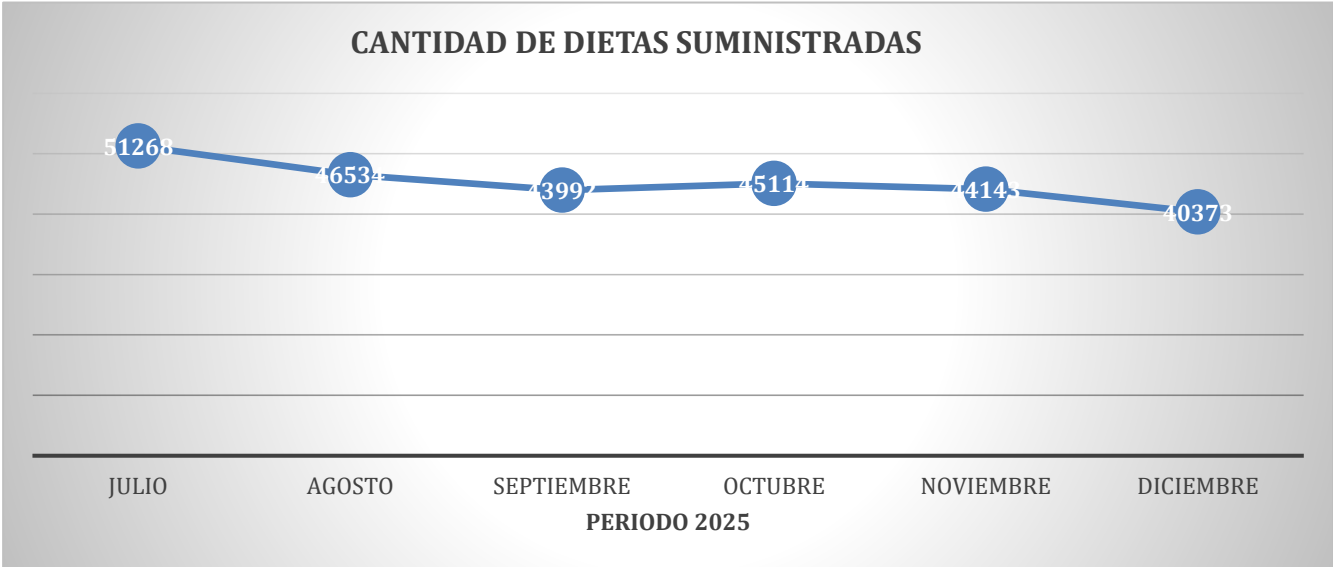
2024								
MES	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	PROMEDIO 2024	PORMEDIO 2022
DESAYUNO	10687	11904	10663	11256	11027	12158	11283	9466
NUEVES	9968	10534	9381	10087	9905	6275	9358	8.430
ALMUERZOS	11993	12116	11331	11732	11294	9799	11378	9.982
ONCES	3211	3120	2957	2902	2746	1095	2672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

Para el segundo semestre del año 2025 se suministró la alimentación en los siguientes tiempos, relacionando el comportamiento del último semestre del 2025 con el promedio del 2024, evidenciando una disminución en el número de algunas dietas entregadas, según la tabla siguiente:

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

ESTADÍSTICA SUMINISTRO ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS

JULIO - DICIEMBRE DE 2025								
MES	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	PROMEDIO 2025	PROMEDIO 2024
DESAYUNO	10656	9766	9554	9859	9573	8776	9697	11283
NUEVES	9397	9365	8934	9423	9222	8433	9129	9358
ALMUERZOS	11179	10226	9917	10287	9967	9316	10149	11378
ONCES	7999	5740	4786	4644	4493	4083	5291	2672
COMIDAS	10635	9866	9460	9640	9531	8625	9626	11372
REFRIGERIOS	1402	1571	1341	1261	1357	1140	1345	1432



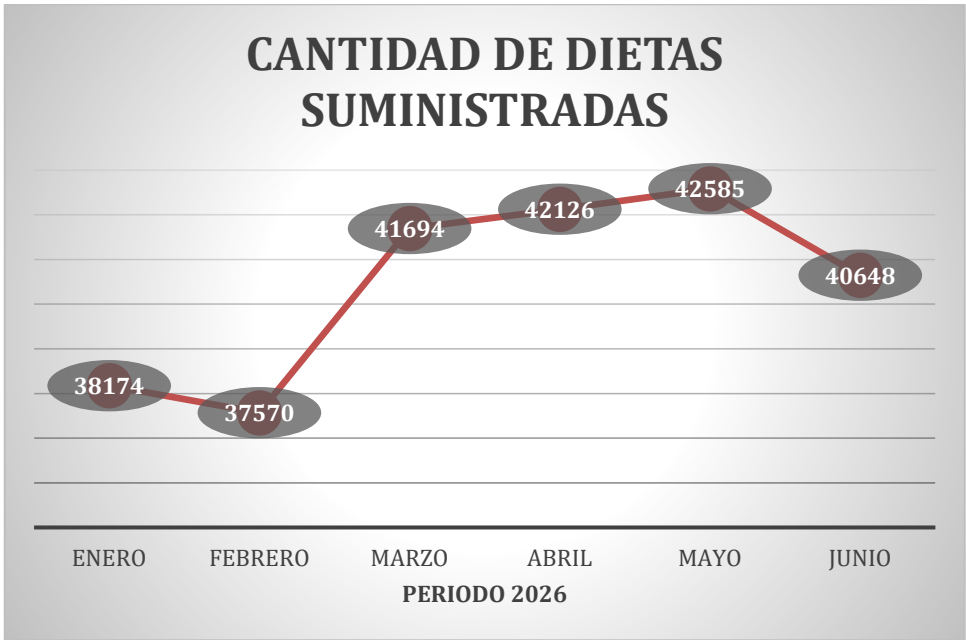
Para el primer semestre del año 2026 se suministró la alimentación en los siguientes tiempos, relacionando el comportamiento del primer semestre del 2026 con el promedio del 2025, evidenciando una disminución en el número de algunas dietas entregadas, según la tabla siguiente:

ESTADÍSTICA SUMINISTRO ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS

2026								
MES	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	PROMEDIO 2026	PROMEDIO 2025
DESAYUNO	8767	8791	9728	9876	9879	9444	9414	9697
NUEVES	8218	7886	8976	8995	9149	8802	8671	9129
ALMUERZOS	9272	9250	10152	10289	10313	9866	9857	10149
ONCES	1575	1541	1784	1939	2054	1726	1770	5291

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

COMIDAS	8868	8805	9617	9693	9760	9497	9373	9626
REFRIGERIOS	1474	1297	1437	1334	1430	1313	1381	1345



ESTADÍSTICA SUMINISTRO ALIMENTACIÓN A MEDICOS RESIDENTES E INTERNOS comportamiento del último semestre del 2025 con el promedio del 2024, mismo que, se evidencia una disminución en el número de dietas entregadas, según la tabla siguiente:

ESTADÍSTICA SUMINISTRO ALIMENTACIÓN A MEDICOS RESIDENTES E INTERNOS

JULIO - DICIEMBRE DE 2025								
MES	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	PROMEDIO 2025	PROMEDIO 2024
DESAYUNO	469	460	412	407	394	438	430	640
ALMUERZOS	3397	3.024	3.025	3.119	2.696	2.386	2941	2957
COMIDAS	124	115	112	125	139	122	123	167
REFRIGERIOS	123	102	99	96	107	59	98	154

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL



ESTADÍSTICA SUMINISTRO ALIMENTACIÓN A MEDICOS RESIDENTES E INTERNOS

2026								
MES	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	PROMEDIO 2026	PROMEDIO 2025
DESAYUNO	415	332	383	557	622	631	490	430
ALMUERZOS	2577	3502	3684	3529	2963	2965	3203	2941
COMIDAS	71	135	155	120	128	155	127	123
REFRIGERIOS	31	18	150	117	128	155	100	98



Teniendo en cuenta que el Hospital Militar debe mantener la prestación ininterrumpida del servicio de alimentación, se hace necesario garantizar el suministro de dietas a pacientes hospitalizados, médicos residentes e internos y demás personas de competencia requeridas de conformidad con la prestación del servicio de salud integral del Hospital Militar.

Es preciso tener en cuenta que la prestación ininterrumpida del servicio de alimentación en el Hospital Militar Central es esencial para garantizar la adecuada operatividad de la institución, evitando riesgos asociados a la desnutrición hospitalaria y asegurando la estabilidad de los pacientes en tratamientos críticos. La interrupción del servicio de alimentación podría generar un aumento en la morbilidad y mortalidad de los pacientes, afectando directamente la calidad de la atención, la capacidad de respuesta del hospital y el cumplimiento de los estándares de seguridad en salud.

En este sentido, se justifica la necesidad, siendo imperante la contratación del SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS Y DEMÁS PERSONAS DE COMPETENCIA REQUERIDAS DE CONFORMIDAD CON LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE SALUD INTEGRAL DEL HOSPITAL MILITAR.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES ESENCIALES Y LA IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

OBJETO	PRESTACION DE SERVICIOS PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL.														
MODALIDAD DE SELECCIÓN	La Ley 1150 de 2007 en su artículo 2º establece: "De las modalidades de selección. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas: 1. <i>Licitación pública.</i> La escogencia del contratista se efectuará por regla general a través de licitación pública, con las excepciones que se señalan en los numerales 2, 3 y 4 del presente artículo".														
PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del contrato será contado a partir del perfeccionamiento (Artículo 41 Ley 80 de 1993) y cumplimiento de los requisitos de ejecución (Artículo 41 de la Ley 80 de 1993 modificado por el Artículo 23 Ley 1150 de 2007) HASTA EL 31 DE JULIO DE 2030.														
VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.	El presupuesto oficial para el presente proceso es de CINCUENTA MIL DOSCIENTOS VEINTE MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE (\$50.220.549.500) INCLUIDO INC (CUANDO APLIQUE), valor que incluye todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del contrato. <table><tr><th>VIGENCIA</th><th>PRESUPUESTO VIGENCIA</th></tr><tr><td>Vigencia 2026</td><td>\$ 906.000.000</td></tr><tr><td>Vigencia 2027</td><td>\$ 12.067.920.000</td></tr><tr><td>Vigencia 2028</td><td>\$ 13.274.712.000</td></tr><tr><td>Vigencia 2029</td><td>\$ 14.602.183.200</td></tr><tr><td>Vigencia 2030</td><td>\$ 9.369.734.300</td></tr><tr><td>TOTAL</td><td>\$ 50.220.549.500</td></tr></table> El valor del presupuesto se encuentra incluido Impuestos, Tasas y Gravámenes.	VIGENCIA	PRESUPUESTO VIGENCIA	Vigencia 2026	\$ 906.000.000	Vigencia 2027	\$ 12.067.920.000	Vigencia 2028	\$ 13.274.712.000	Vigencia 2029	\$ 14.602.183.200	Vigencia 2030	\$ 9.369.734.300	TOTAL	\$ 50.220.549.500
VIGENCIA	PRESUPUESTO VIGENCIA														
Vigencia 2026	\$ 906.000.000														
Vigencia 2027	\$ 12.067.920.000														
Vigencia 2028	\$ 13.274.712.000														
Vigencia 2029	\$ 14.602.183.200														
Vigencia 2030	\$ 9.369.734.300														
TOTAL	\$ 50.220.549.500														

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

	El Contratista deberá responder por el pago de los impuestos, tasas y similares que cause la suscripción y legalización del contrato, entre ellos: • Retefuente • ReteICA • ReteIVA Nota 1: Se aclara que en todo caso la carga Impositiva se aplicara de acuerdo con el perfil tributario del adjudicatario y conforme al Estatuto Tributario Vigente. Nota 2: La entidad se reserva el derecho de liberar el saldo del valor del contrato que no sea ejecutado durante su vigencia.
VIGENCIA DEL CONTRATO	La vigencia del contrato será igual al plazo de ejecución y seis (6) meses más.
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	De conformidad con lo dispuesto en el artículo 6 de la Ley 1882 de 2018, mediante el cual se adicionó un parágrafo al artículo 8 de la Ley 1150 de 2007, no es obligatorio contar con Certificado de Disponibilidad Presupuestal (CDP) para realizar la publicación del proyecto de pliego de condiciones. En este sentido, la publicación del proyecto de pliego de condiciones corresponde a una actuación propia de la etapa preparatoria del proceso de selección y tiene como finalidad garantizar los principios de publicidad y transparencia, permitiendo que los interesados conozcan su contenido y formulen las observaciones que consideren pertinentes. La publicación del proyecto de pliego no implica, por sí misma, la apertura formal del proceso de selección ni genera para la Entidad la obligación de adelantarlo. Lo anterior guarda concordancia con el numeral 6 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, conforme al cual las entidades estatales deben iniciar los procesos de selección cuando existan las respectivas partidas o disponibilidades presupuestales. En consecuencia, si bien para la publicación del proyecto de pliego de condiciones no resulta exigible contar previamente con el CDP, la Entidad deberá contar con la correspondiente disponibilidad presupuestal antes de la apertura formal del proceso de selección, de conformidad con las disposiciones presupuestales y contractuales aplicables. Por lo anterior, para efectos del presente proceso, la Entidad podrá proceder con la publicación del proyecto de pliego de condiciones sin contar aún con el correspondiente Certificado de Disponibilidad Presupuestal, sin perjuicio de que este sea expedido de manera previa a la expedición del acto administrativo de apertura del proceso de selección y al inicio formal de la etapa de selección. La anterior actuación se fundamenta expresamente en el parágrafo adicionado por el artículo 6 de la Ley 1882 de 2018 al artículo 8 de la Ley 1150 de 2007, sin que ello implique desconocer la obligación de contar con respaldo presupuestal para adelantar formalmente el proceso de selección y asumir compromisos con cargo al presupuesto de la Entidad.
VIGILANCIA DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	Para efectos de garantizar el cumplimiento del objeto contractual, la vigilancia del contrato se realizará mediante la figura de Supervisión, la cual será nombrada por resolución y tendrá un grupo multidisciplinario (Unidad de Apoyo Logístico - Área de Hotelería, Área de Calidad, Área de Epidemiología, Área de Salud y Seguridad en el trabajo,

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

	Área de Hospitalización Servicio de Enfermería, Gestión Ambiental) y en lo referente a la supervisión jurídica, financiera, contable y administrativa por el abogado y económico que serán designados por el Subdirector Administrativo del Hospital Militar Central; quienes llevarán el seguimiento y control de todas y cada una de las actuaciones contractuales, además de estar sujeto de aquellas que establezca el manual de supervisión y la Ley 1474 de 2011. Las obligaciones específicas serán estipuladas en el contrato, las cuales deberán cumplirse en su totalidad.
LUGAR DE EJECUCIÓN.	Hospital Militar Central, ubicado en la Transversal 3 C N° 49-00/02 en la ciudad de Bogotá, D.C. –
NATURALEZA DEL CONTRATO	Prestación de servicios
FORMA DE ADJUDICAR	La adjudicación se realizará por el total del presupuesto oficial asignado al proceso a un único proponente.
MONEDA DEL CONTRATO	Para todos los efectos, la moneda del contrato será el peso colombiano.
FORMA DE PAGO	El valor del contrato que llegare a suscribirse se cancelará mediante PAGOS PARCIALES, (conforme a los servicios prestados y los valores unitarios contratados), dentro de los Sesenta (60) días siguientes al recibo a satisfacción de los bienes objeto del contrato y previo informe de supervisión y cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y radicación de los siguientes documentos: 1. Factura electrónica validada por la DIAN, de acuerdo con la Resolución No 000042 del 5 de mayo de 2020 y que contenga lo estipulado en el artículo 617, modificado por los artículos 40 de la Ley 223 de 1995 y artículo 64 Ley 788 de 2002 del Estatuto Tributario. Se debe enviar la factura en formato PDF y el archivo comprimido ZIP a los correos siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co; con copia a facturacionsiif@homil.gov.co. 1.1. Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN. 1.2. Diligenciar en la sección de la factura Datos del Emisor, en el campo “correo” la dirección electrónica, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo. 1.3. Diligenciar en el asunto o en la sección de la factura Notas, lo siguiente: # \$ luego el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, <u>datos del contrato</u>, y correo facturacionsiif@homil.gov.co., finalizando con # \$, debidamente separados por punto y coma. En observaciones de la factura, debe incluir la siguiente nota: # \$ 15-19-00; Contrato XXX/20XX; facturacionsiif@homil.gov.co. # \$ 1.4. Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente en el campo “Correo”, el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente. 1.5. Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML). 1.6. Enviar al buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

	dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML), referenciando en el asunto de este correo el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo designado por el Hospital Militar Central facturacionsiif@homil.gov.co, debidamente separados por punto y coma, # \$15-03-00; Contrato; # \$15-19-00; ContratoXXX/20XX; facturacionsiif@homil.gov.co# \$. Nota importante: De no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, descrito en el numeral 4, estos podrán remitir la factura al buzón indicado para tal fin. 1.7. La factura se puede direccionar a la entidad del PGN o al Hospital Militar Central, según el esquema que la entidad establezca para la recepción de la factura electrónica, siempre y cuando se diligencien los datos requeridos en el numeral 3 o en el numeral 6 o en los dos, y, de no registrarse dicha información en alguna de estas dos opciones, la factura será devuelta al correo registrado en el numeral 2, es decir, al correo electrónico registrado en los datos del emisor en el documento electrónico. 2. Certificado y planilla de pago a los sistemas de seguridad social integral (Salud, Pensión y riesgos laborales) y aportes parafiscales (Caja de compensación familiar, Sena e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar) de conformidad con la normatividad vigente. 3. Acta de Recibo a Satisfacción y/o Informe de Supervisión, del Objeto Contractual debidamente diligenciado y firmado por el supervisor del contrato. 4. El contratista deberá presentar la factura dentro de las setenta y dos (72) horas siguientes a la entrega de los bienes y/o insumos. 5. Los pagos a los que hace referencia esta cláusula se efectuarán mediante consignación en la cuenta bancaria aportada por el contratista durante el proceso, la cual será validada por el Hospital Militar Central. Si el contratista llegase a modificarla, solicitará por escrito por intermedio del supervisor del contrato con mínimo 10 días de anterioridad con el fin de adelantar el trámite para la respectiva validación. 6. El contratista deberá realizar el cargue de las facturas en plataforma SECOP II.
--	---

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

La obra pública objeto del Proceso de Contratación está codificada en el Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC) en el tercer nivel, como se indica en la siguiente tabla:

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

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

90101600	Servicio de viajes, Alimentación, Alojamiento y entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicios de banquetes y catering
90101700	Servicio de viajes, Alimentación, Alojamiento y entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicios de Cafetería

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Los bienes y/o servicios a adquirir por parte del Hospital Militar Central deberán cumplir con las siguientes especificaciones técnicas, y esta(n) identificado(s) con el tercer y cuarto nivel del Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas, en la página web <http://www.colombiacompra.gov.co/es/Clasificacion>, por lo cual se permite señalar:

4.1. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESENCIALES

Las especificaciones técnicas del servicio a contratar, se encuentra en el **ANEXO TÉCNICO 01** adjunto al presente documento, las cuales se enuncian de manera general de la siguiente forma:

- 1. DIETAS
 - 2. CICLO DE MENÚ DIETAS PARA PACIENTES
 - 2.1. Notas para menú de pacientes
 - 2.2. OTRAS ESPECIFICACIONES
 - 2.3. SOLICITUDES ESPECIALES PACIENTES DE CHEQUEO MÉDICO.
 - 3. CUMPLIMIENTO CICLO DE MENÚ MINUTA PATRÓN PARA RESIDENTES E INTERNOS
 - 3.1. Especificaciones
 - 3.2. Notas para menú de residentes e internos
 - 3.3. Aspectos generales del ciclo de minutas
 - 4. HORARIOS
 - 4.1. ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS
 - 4.2. SERVICIO DE COMEDOR (MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS)
 - 5. ASPECTOS GENERALES DEL SERVICIO
 - 5.1. Personal mínimo
 - 5.1.1. CONSIDERACIONES PARA EL ANÁLISIS DE LA EXPERIENCIA DEL PERSONAL ANTERIORMENTE REFERIDO:
 - 5.1.2. NOTAS:
 - 6. SISTEMA DE CONTROL BIOMÉTRICO
 - 7. COMPROMISO UTENSILIOS, MENAJE Y EQUIPOS
 - 8. PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

4.2. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

EL CONTRATISTA se obliga a cumplir además de las obligaciones inherentes a la naturaleza del contrato, a las derivadas del pliego de condiciones y de las disposiciones legales vigentes que regulan su actividad, las siguientes:

1. EL CONTRATISTA se obliga a cumplir además de las obligaciones inherentes a la naturaleza del contrato, a las derivadas del pliego de condiciones y de las disposiciones legales vigentes que regulan su actividad, las siguientes:
2. Constituir la garantía a favor del HOSPITAL MILITAR en los términos establecidos en este documento y mantenerla vigente durante el término de ejecución del contrato y hasta la liquidación (cuando aplique), por los valores y con los amparos previstos en el mismo y presentarla dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la firma de contrato, a través del Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II.
3. Cumplir con el objeto del contrato en la forma y tiempo pactados, de conformidad con el pliego de condiciones, demás documentos del proceso y la propuesta presentada por el CONTRATISTA, las cuales forman parte integral del contrato.
4. Cumplir con todas las obligaciones, económicas, de gestión características, requerimientos técnicos establecidos en el presente documento.
5. Cumplir oportunamente con el contrato en los términos y condiciones establecidas en el mismo y de acuerdo con las normas legales, constitucionales y demás disposiciones vigentes relacionadas con el objeto contractual.
6. Ejecutar idónea y eficazmente el objeto del contrato y las obligaciones inherentes, permitir, facilitar, disponer, atender con prontitud los requerimientos de información, recomendaciones, y solicitudes que adelante el supervisor del contrato.
7. Mantener niveles de eficiencia técnica para cumplir sus obligaciones contractuales y ejercer permanentemente autocontrol a las actividades, procesos, procedimientos y productos que se deban ejecutar y realizar para el efecto.
8. Actuar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones injustificadas.
9. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley, con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, informando inmediatamente al HOSPITAL MILITAR y a las demás autoridades competentes si esto llegara a presentarse.
10. Responder oportunamente al HOSPITAL los requerimientos de aclaración o de información que le formule directamente o a través del supervisor del contrato.
11. Cumplir con la normatividad existente en lo referente a seguridad industrial y salud ocupacional de sus trabajadores.
12. Cumplir y estar al día, de conformidad con la normatividad vigente, en especial lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, con las obligaciones relativas a los sistemas de salud, riesgos laborales y pensiones, así como con los aportes a las Cajas de Compensación Familiar, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), respecto de sus empleados cuando a ello haya lugar, acreditando su cumplimiento mediante certificación suscrita por el Gerente General y/o el Revisor Fiscal, acompañada de la correspondiente planilla de pago.
13. Pagar los impuestos, tasas y similares que se deriven de la ejecución del contrato.
14. No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios de la Entidad o participantes directas o indirectamente en cualquier momento u oportunidad, antes, durante o después de la suscripción del presente contrato.
15. No suministrar ninguna clase de información o detalle a terceros de la información técnica, administrativa y/o financiera del contrato. Así mismo, mantener como documentación clasificada todos los aspectos relacionados con el contrato.
16. Contar con todas las herramientas, instrumentos e implementos mecánicos y de transporte necesarios para el desempeño de sus obligaciones
17. Mantener la debida reserva respecto de los asuntos técnicos e instalaciones del Hospital Militar Central, conocidos durante el desarrollo del contrato o con posterioridad al mismo.
18. Radicar la factura con el supervisor en forma oportuna después del cumplimiento del objeto contratado.
19. Mantener actualizado su domicilio durante la vigencia del contrato y presentarse al HOSPITAL en el momento en que sea requerido por el mismo.

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

20. Cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas contractualmente para la ejecución y desarrollo del contrato.
21. Todas las demás en cumplimiento a las normas legales vigentes, las establecidas en el estudio previo, el pliego de condiciones y las que sean propias del objeto del presente proceso.
22. El contratista se obliga a dar cumplimiento con la política de SARLAFT de la entidad que indica que "El HOMIL no establecerá o mantendrá vínculos con personas naturales o jurídicas que resulten involucradas en actividades ilícitas o haya sido incluida en listas de control verificadas por la Entidad", publicada en la página web www.hospitalmilitar.gov.co.
23. El contratista debe allegar certificado suscrito por el representante legal en donde indique que cumple con las medidas mínimas para el control y prevención de los riesgos de Lavado de Activos y Financiación del Terrorismo / Financiación de la Proliferación de Armas de Destrucción Masiva al interior de su organización, conforme a la política de buen gobierno establecida para la empresa.
24. Realizar el registro como vinculado en el aplicativo SARLAFT del HOMIL y firmar el formulario con huella y entregar oportunamente la documentación requerida y enviarla al correo Oficialcumplimiento@homil.gov.co
25. Debe mantener durante la ejecución del contrato actualizada la información personal en el aplicativo SARLAFT del HOMIL y la documentación correspondiente, en los plazos y medios que defina el Oficial de Cumplimiento de la Entidad
26. Si el vínculo contractual con el HOMIL, tiene como objeto la prestación de servicios con la asignación de personal Tercerizado Profesional o Técnico al servicio del contrato de manera permanente dentro de las instalaciones del Hospital; el personal Tercerizado se obliga a cumplir con las cláusulas de SARLAFT para personas naturales. lo cual deberá quedar plasmado textualmente en los contratos suscritos por el contratista para tal fin.
27. Dar a conocer al Oficial de Cumplimiento de la Entidad a través del correo electrónico denuncias.sarlaft@homil.gov.co, cuando tenga conocimiento relacionados con riesgos de lavado de activos, financiación del terrorismo, financiación de la proliferación de armas de destrucción masiva y con actos de corrupción, opacidad, fraude o soborno relacionados con el personal vinculado a la entidad.
28. Comunicar al Oficial de Cumplimiento cuando detecte alguna operación inusual o intentada relacionada con las actividades a su cargo y colaborar en la provisión de información para establecer si ésta se constituye una operación sospechosa.
29. Participar en las encuestas de medición del riesgo de corrupción, opacidad, fraude y soborno que realice el Hospital anualmente, las cuales serán confidenciales.
30. En cumplimiento de la Política Antisoborno y Soborno Transnacional del HOMIL, el Contratista se compromete a no dar ningún, regalo, obsequio, detalle, atención, objeto, beneficio, ventaja, hospitalidad, comida, viaje, alojamiento o forma de entretenimiento que tenga apariencia de poder influir indebidamente de forma directa o indirecta, en las relaciones contractuales o comerciales, si altera su dependencia, si crea obligaciones, o causa un desprestigio potencial y/o viola la Ley o las políticas del Hospital Militar Central.
31. El incumplimiento de cualquiera de las cláusulas de SARLAFT será motivo para la terminación unilateral del vínculo con el Hospital Militar Central, previo debido proceso.
32. Presentar factura electrónica, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020 y lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020, la misma debe contener cada uno de los ítems, con la cantidad, unidad de medida, descripción específica y valor que permitan la identificación de los bienes vendidos o servicios prestados de acuerdo con lo estipulado en el contrato.
33. Cargar la certificación de pago y/o factura con los soportes correspondientes en el SECOP II.
34. Cumplir con las disposiciones relacionadas con Gestión Ambiental, de conformidad con la normatividad vigente, comprometiéndose al uso racional de los recursos que utilice para el desarrollo del objeto contractual.
35. Dar cumplimiento a las disposiciones legales vigentes del SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO dando cumplimiento a las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del HOSPITAL MILITAR.
36. Responder ante terceros por los daños que se ocasionen y que provengan de causas que le sean imputables.
37. Respetar los derechos humanos en todas las actuaciones que realicen con ocasión de la ejecución del contrato.
38. Asumir los riesgos establecidos en la matriz de riesgos del proceso.
39. Concurrir a la liquidación del contrato dentro de los plazos y en las condiciones

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

establecidas en la Ley y el mismo contrato; en caso de celebrarse la liquidación parcial, se obliga a mantener vigente la garantía única de cumplimiento por los plazos que demande el cumplimiento de las prestaciones que se encuentren pendientes por ejecutar y/o satisfacer, cuando a ello hubiere lugar.

40. Asumir la garantía legal sobre los bienes y/o servicios suministrados de que trata el Estatuto del Consumidor, por el término de ley o determinado por el productor y/o Proveedor, según aplique, cuando a ello hubiere lugar.
41. Cumplir con los demás deberes consagrados en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.
42. Todas las demás obligaciones que sean pertinentes y necesarias para la adecuada ejecución del objeto contractual.
43. Cumplir con lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012, el Decreto 1377 de 2013 y demás normas que regulen la protección de datos personales.

4.3. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

1. Preparar y distribuir para los pacientes del Hospital Militar Central, las dietas que prescriba el cuerpo médico en coordinación con el servicio de Nutrición del hospital, en forma exacta durante todos los días del año incluido dominicales y festivos.
2. Garantizar la preparación, transporte y distribución de las dietas que prescriba el cuerpo médico en coordinación con el servicio de Nutrición del hospital, en forma exacta durante todos los días del año incluido dominicales y festivos, aun cuando subsista un imprevisto en las instalaciones del Hospital Militar Central, sin alterar la operación corriente al paciente.
3. Distribuir las dietas que prescriba el cuerpo médico en coordinación con el servicio de Nutrición dominical y festivo, en los horarios estipulados para cada tiempo de comida estipulados por el Hospital Militar Central.
4. Entregar dentro de los tres (3) días siguientes al perfeccionamiento del contrato el ciclo de menús de dietas para pacientes con las dos opciones de menú para 15 días en un archivo de Excel, separado por hojas de cálculo numerados con el día respectivo, el cual debe contener y especificar por tiempo de comida las preparaciones ofrecidas.
5. Presentar dentro de los tres (3) días siguientes al perfeccionamiento del contrato el glosario de preparaciones, estandarización de recetas, el aporte nutricional de cada tipo de dieta.
6. Ajustar en un plazo no mayor a tres (3) días siguientes a requerimiento, el ciclo de minuta, el aporte nutricional, el glosario de preparaciones y estandarización de recetas.
7. Presentar al Servicio de Nutrición el "Ciclo de Minutas", cada 15 días y las respectivas derivaciones con un mes de anticipación a la preparación de los alimentos, para su aprobación. Durante la ejecución del contrato en caso de que se requiera hacer cambios en el menú deben ser autorizados e informados previamente al Servicio de Nutrición.
8. Suministrar alimentación a Residentes e Internos cumpliendo la Minuta patrón establecida en la minuta No. 18. Las tres opciones de menús al desayuno, almuerzo y comida, incluyendo opción comidas rápidas, ofreciendo en cada tiempo de comida bebidas carbonatadas (gaseosas y agua con gas), jugo con y sin dulce, leche y agua, (Los equipos empleados para este fin serán asumidos por el contratista).
9. Presentar un ciclo semanal de preparación de gelatina donde el sabor de la gelatina con azúcar sea diferente del sabor de la gelatina dietética.
10. Entregar en los primeros 30 días del contrato, los análisis cuantitativos de la totalidad de las dietas, así como de las respectivas derivaciones realizadas por profesionales en Nutrición y Dietética para su aprobación con los datos de calorías, proteína, grasa, carbohidratos, fibra, sodio, potasio, fósforo.
11. Presentar una vez se dé inicio al contrato, el glosario de preparaciones, estandarización de recetas y el ciclo de Menús de la Minuta patrón de Residentes e Internos para 15 días con tres opciones de menús, de acuerdo con lo solicitado en la Dieta No. 18 Minuta Patrón para Residente e Internos. El ciclo de minutas y el glosario de preparaciones podrán ser revisados y ajustados a criterio.
Mantener un sistema de control biométrico, moderno (biometría fisiológica como Huellas dactilares, iris, rostro, retina) y eficaz con el fin de llevar el control del suministro de la alimentación (desayuno, almuerzo y comida) para los médicos residentes e internos. Dicho control deberá contener almacenamiento en memoria y un software para descargar la información contenida en el mismo, igualmente debe

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

brindar la posibilidad de generar informe mensual sobre la cantidad y tipo de servicios brindados al residente o interno que se encuentre registrado en el mismo.

- 12.** Realizar las reparaciones y mejoras correspondientes al sistema de control biométrico para médicos residentes e internos, asegurando que las fallas no persistan por un término superior a veinte (20) minutos.
- 13.** Mantener el personal administrativo responsable para cada servicio, con idoneidad debidamente certificada. El contratista se compromete a suministrar este servicio de acuerdo a las especificaciones mínimas exigidas en los menús ofertados y aceptados. La alimentación de los Residentes e Internos se suministra con cargo al presupuesto del contrato como clientela en el Comedor A.
- 14.** Presentar con la propuesta el ciclo de menús de 30 días según la minuta patrón No 18, con opciones de menús diarios para cada tiempo de comida el cual será revisado y aprobado por el servicio de Nutrición una vez adjudicado el proceso.
- 15.** Dar cumplimiento a las especificaciones de utensilios, menaje y equipos requeridos para la operación.
- 16.** Ofrecer el servicio de restaurante acondicionando las áreas suministradas por el hospital con mesas y sillas cómodas, mantelería, vajilla, dispensadores de jugo y cubiertos, ofreciendo ambientes cálidos, agradables y amables para los usuarios del comedor.
- 17.** Suministrar la alimentación de Pacientes, médicos Residentes e Internos, en VAJILLA tipo refractaria en igual y/o superior calidad a la siguiente referencia: "Porcelana tipo americana color Blanca Institucional – hotelera de alto tráfico". El contratista deberá realizar la reposición de la vajilla y cubiertos por pérdida, uso y deterioro de los mismos en el menor tiempo posible para garantizar la prestación adecuada del servicio.
- 18.** Contar con plato base y plato para tapar las tazas y pocillos, compoteras para servicio de dietas semiblandas acorde al gramaje establecido y recipientes desechables (biodegradable) con tapa para servicio de vinagretas, para el suministro de alimentación a pacientes
- 19.** Usar loza biodegradable material aislante al calor, resistente e impermeable, prohibido el uso de icopor y de plásticos de un solo uso en las dietas y en las áreas ya estipuladas.
- 20.** Suministrar la alimentación de Pacientes, Residentes e Internos utilizando CUBIERTOS correspondiente a la siguiente referencia "línea luxor de acero inoxidable garantizado" o de igual y/o superior calidad de la referencia: "de acero inoxidable garantizado tipo institucional".
- 21.** Presentar al día siguiente del perfeccionamiento del contrato programa de mantenimiento preventivo de áreas (arrendadas por el hospital para la ejecución del contrato), equipos e instalaciones, incluyendo un programa de calibración de equipos e instrumentos de medición que lo requieran, a aquellos bienes muebles e inmuebles dispuestos por el contratista y la entidad para el desarrollo del presente proceso contractual con el fin de garantizar el suministro de alimentos seguros para pacientes hospitalizados, médicos residentes e internos.
- 22.** Suministrar 20 carrothermos o carros térmicos de acero inoxidable utilizados para la distribución eficiente y segura de dietas a los diferentes servicios, garantizando la inocuidad y temperatura de los alimentos. Los cuales deberán cumplir con las siguientes características:

- Material en acero inoxidable referencia 304, calibre 20, resistente a la corrosión y de fácil desinfección.
- Capacidad de 30 espacios para bandejas porta-alimentos distribuidos en dos o tres secciones.
- Temperatura: Debe contener termostato o control digital para regular el calor interno (generalmente entre los 0 grados C y 180 C o rangos específicos calientes de 65 grados C a 80 grados C.
- Debe tener ruedas con sistema de freno y protectores perimetrales de caucho anti-impacto, certificados para el sector salud.

23.PLANTAS DE ALISTAMIENTO.

Contar al inicio del contrato con un establecimiento y/o una cadena de proveedores certificada para la selección, porcionamiento, alistamiento de materia prima y distribución de los alimentos para ser utilizados en la preparación de los alimentos para pacientes hospitalizados y médicos residentes e internos del Hospital Militar Central.

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

Presentar, para la planta de alistamiento, exámenes microbiológicos de ambiente, agua y superficies realizados por un laboratorio acreditado por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia - ONAC. El alcance de la acreditación deberá comprender la matriz, el método y el ensayo efectuado. Los resultados deberán identificar la planta, su dirección, la fecha y los puntos de muestreo evaluados. En el caso de consorcios o uniones temporales, el integrante que acredite la planta deberá aportar la totalidad de los exámenes exigidos para estas.

24.PLANTA DE ALIMENTOS ALTERNA.

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

Mantener vigente el acta de visita de inspección sanitaria otorgada por el ente de control pertinente a la planta de alimentos alterna, con concepto sanitario de cumplimiento favorable sin condicionamientos de las buenas prácticas de manufactura, establecidas en el la resolución 2674 del 22 de julio de 2013 y la legislación sanitaria vigente.

4.4. OBLIGACIONES REFERENTES A PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO

1. Garantizar un sistema de turnos para su personal con el fin de cumplir con los horarios y tiempos establecidos por la institución para el suministro de la alimentación de pacientes hospitalizados, médicos residentes e internos en cada uno de los servicios y en los diferentes tiempos de comida.
2. Realizar el ajuste de personal garantizando que se sigan cumpliendo las condiciones de la entrega de alimentos pactadas cuando la cantidad de pacientes se vea en aumento imprevisto, sin perjuicio a cobros adicionales al hospital.
3. Acreditar la formación y la experiencia del personal mínimo exigido, dentro de los tres (3) días calendario siguientes a la suscripción del contrato; deberá anexar hoja de vida del personal propuesto con todos los soportes correspondientes que acrediten los estudios solicitados emitidos por entidades de educación debidamente acreditadas y certificadas, matricula profesional o documento equivalente, certificado de antecedentes según la profesión y certificaciones de experiencia. No se aceptarán estudios ni experiencia en curso, si no totalmente finalizados y certificados.
4. Garantizar que el número máximo que se asignará a cada auxiliar de dietas será de 20 pacientes.
5. Tener el reglamento interno de trabajo y que este se encuentre ajustado a los lineamientos establecidos por el Ministerio de Trabajo, señalando el régimen disciplinario y respectivas sanciones, además garantizar el cambio inmediato de personal que no cumpla con el perfil exigido por el hospital, tanto en requisitos de formación profesional y/o técnicos, experiencia y competencias comportamentales.
6. Emplear indumentaria de uso exclusivo para la manipulación de alimentos, uniforme de color claro, cómodo, no ajustado al cuerpo conformado por blusa, pantalón y

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

delantal para dama y camisa, pantalón y peto para caballero, con cremalleras y o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en los alimentos (se debe cubrir los brazos en caso de tener tatuajes), sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; el calzado debe ser cerrado, de material resistente e impermeable, que sea fácil de limpiar y desinfectar, con una suela antideslizante, se exige mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo; se debe usar mascarilla.

7. Garantizar que el número de operarios cumple con lo exigido para la operación normal del servicio.
8. Realizar en forma inmediata los reemplazos que por novedades como vacaciones, incapacidades y otras novedades puedan presentarse, sin que afecte el correcto servicio de la entidad y no genere costo adicional para el hospital.
9. Garantizar que el número de auxiliares de dietas para cada turno (mañana y tarde) en los diferentes servicios, el cual debe ser de 19 (auxiliares), para prestar un buen servicio en el área clínica.
10. Presentar en un término no mayor a 30 días, el Manual de Funciones de todo el Personal tanto profesional, administrativo y operativo, para el cumplimiento del contrato especificando educación, formación y experiencia y teniendo en cuenta lo señalado en el ítem plan de personal sugerido para pacientes y plan de personal para servicio en comedor. La cual será suministrada al supervisor delegado, en medio magnético.
11. Presnetar ante el supervisor, una vez se perfeccione el contrato, en medio físico y magnético en un plazo no mayor a 30 días calendario, el Manual de Procesos y Procedimientos el cual debe contener las especificaciones acorde a lo establecido con las buenas prácticas de manufacturas, establecidas en la Resolución No. 2674 del 22 de julio de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", la legislación sanitaria vigente, debe contener las especificaciones establecida para:

- b. Adquisición de materia prima.
- c. Almacenamiento.
- d. Producción.
- e. Conservación.
- f. Distribución y transporte de alimentos y dietas pacientes.
- g. Programa de auditoría de calidad a proveedores.
- h. Mecanismo de control y monitoreo de cada proceso.
- i. Trazabilidad de materias primas y productos terminados.

4.5. OBLIGACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

1. Contar con la certificación vigente de la ARL - Administradora de Riesgos Laborales de la implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo mayor al 85% de acuerdo a los lineamientos de Resolución No. 0312 de 2019 "por la cual se definen estándares mínimos de gestión de la seguridad y salud en el trabajo SG-SST" y certificación donde conste el nivel de riesgo de la empresa.
2. Contar con los protocolos y manuales en cuanto a bioseguridad y gestión de riesgo (el contratista deberá contar con un grupo de brigadistas mínimo del 10% del personal contratado).
3. Cumplir con toda la normatividad relacionada con seguridad y salud en el trabajo vigente y aplicable.
4. Contar con una persona profesional en SST responsable del seguimiento del plan de seguridad y salud en el trabajo, quien realizará seguimiento al cumplimiento de normas de bioseguridad, uso de elementos de protección personal, orden y aseo, seguimiento de riesgo y reporte de condiciones inseguras, la cual **estará en las instalaciones mínimo una (1) vez a la semana.**
5. El contratista deberá hacer entrega de los siguientes documentos una vez adjudicado el contrato en un término no mayor de 30 días calendario:
 - a) Registro interno que reporte las horas extra laboradas por cada empleado, cuya copia deberá ser aportada en cada cuenta de cobro, reflejando el pago de las mismas.
 - b) Plan de Trabajo de Seguridad y Salud en el Trabajo.

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

- c) Certificados de aptitud de acuerdo a la labor a realizar, emitido por la IPS autorizada que práctico las evaluaciones médicas ocupacionales, certificados de manipulación de alimentos vigentes y carnets de vacunación Hepatitis A, Hepatitis B y Tétano.
- d) Registro escrito de capacitación al inicio del contrato de inducción y divulgación de los riesgos potenciales que presenta su propia actividad económica o aquellos relacionados con el funcionamiento o instalaciones del HOSPITAL MILITAR CENTRAL.
- e) Plan de Emergencias (procedimiento operativo normalizado (PONE) inmediatas del contratista frente a eventos adversos como incendios, sismos, escape de vapor, inundaciones, cortos circuitos, explosiones, derrame de materiales peligrosos entre otros acorde a las directrices del hospital.)
- f) Dotar las áreas con los extintores requeridos y garantizar su funcionamiento y vigencia con cumplimiento de las normas técnicas aplicables (NTC 2885, NSR-10, reglamentación de la Superintendencia de Industria y Comercio en seguridad). Para el Área de producción se debe contar con extintor tipo K.
- g) Cumplir con las normas de seguridad y salud en el trabajo:
- Enviar de manera mensual las actividades desarrolladas por parte del responsable del seguimiento de Seguridad y salud en el trabajo.
 - Informar al responsable del contrato por parte del Hospital Militar Central, cualquier actividad de alto riesgo que no cuente con las condiciones de seguridad necesarias para realizarla.
 - Informar semestralmente acerca de los accidentes de trabajo ocurridos y enfermedades laborales generadas, durante el periodo de vigencia del contrato y planes de intervención de acuerdo a la investigación, para que el Hospital Militar Central ejerza las acciones de prevención y control que estén bajo su responsabilidad.
 - Usar los Elementos de Protección Personal EPP, necesarios de acuerdo a los riesgos identificados y la labor a realizar.
 - Garantizar el orden y la limpieza de los puestos o áreas de trabajo.
 - Entregar al personal a su cargo, carnet de la empresa y ARL, la dotación y los elementos de protección personal necesarios, de acuerdo a los riesgos de la labor a realizar.
 - Participar en las capacitaciones de Seguridad y Salud en el trabajo: Plan de emergencias, higiene y seguridad industrial y medicina preventiva
 - Contar con los elementos para la atención de las emergencias de las áreas de trabajo (férula espinal larga, botiquín, extintores de acuerdo a los riesgos presentes en las áreas de trabajo, con sus respectivos revisión y mantenimiento vigentes durante la ejecución del contrato).
 - Estar sujeto a la verificación por parte del Hospital del cumplimiento al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (Resolución 0312 de 2019).
 - El contratista deberá suministrar y mantener los recursos necesarios en caso de emergencias (Sin costo para el hospital), así como adherirse a la Brigada de emergencias del Hospital.
- Esta información será suministrada al supervisor delegado, en medio físico y magnético.
- h) Asumir la responsabilidad como ÚNICO EMPLEADOR DE SUS TRABAJADORES y por lo tanto el personal estará bajo su directa y total responsabilidad, exonerando al Hospital Militar Central de cualquier obligación de carácter laboral o de salud con sus trabajadores, el contratista garantizara que cumplirá con lo referente al pago salarios, prestaciones sociales, parafiscales, afiliaciones de salud, pensión, ARL y demás obligaciones ordenados por ley, copia de lo cual presentará al supervisor del contrato, para la respectiva certificación de cumplimiento.
- i) Suministrar las escarapelas de identificación personal responsabilizándose de la autorización de su personal para el ingreso a las Instalaciones del Hospital Militar Central. La escarapela debe contener Logotipo de la Empresa, nombre del empleado y vigencia del contrato, su uso es obligatorio para todos los trabajadores los cuales se deben portar en lugar visible al ingreso a la Institución.
- j) Dotar a sus empleados con UNIFORMES (marcado con el nombre de la empresa en un lugar visible) Y CALZADO en las cantidades establecidas por Ley y velará

- por la correcta presentación y oportuna utilización de los mismos, incluyendo gorro, tapabocas (y tapabocas de alta efectividad N-95 en las áreas que se requiera el uso) y guantes desechables.
- k) Para el personal operativo o auxiliares de producción del servicio de alimentos, incluido el chef, debe dotar de indumentaria de uso exclusivo para la manipulación de alimentos, la cual debe ser uniforme preferiblemente de color claro, cómodo, ligeramente amplio no ajustado al cuerpo para el manipulador, con cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo, el calzado debe ser cerrado, de material resistente e impermeable, que sea fácil de limpiar y desinfectar, con una suela antideslizante, se exige mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo; se debe usar mascarilla.
 - l) Contratar empleados a quienes se les exigirán valores como el respeto, honestidad, responsabilidad, comportamiento, disciplina y excelente atención al usuario, será responsable del ingreso de las personas bajo su mando a la Institución, teniendo en cuenta que gran parte de los usuarios del mismo, hacen parte del subsistema de salud de las Fuerzas Militares.
 - m) Cumplir con los requisitos mínimos solicitados por la secretaria de salud en relación de BPM (sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son significativos para la inocuidad de los alimentos).
 - n) Mantener actualizados los esquemas de vacunación contra tétanos y hepatitis B y los demás requeridos por las autoridades competentes de acuerdo a las actividades a realizar por el personal. Certificar niveles de titulación de anticuerpos HB posterior a la terminación del esquema de vacunación a todos los operarios que ejecuten el contrato. El contratista se compromete cumplir con la realización de los exámenes medico ocupacionales (ingreso y periódicos), exámenes de manipulación de alimentos semestralmente, exámenes bacteriológicos de frotis nasofaríngeo y de uñas, coproparasitológico. Todos los resultados serán remitidos al Área de Epidemiología por intermedio del supervisor delegado.

4.6. OBLIGACIONES AMBIENTALES

Durante la ejecución del contrato, el contratista deberá cumplir integralmente la normativa ambiental, sanitaria y de gestión de residuos aplicable, así como los procedimientos, protocolos y lineamientos internos establecidos por el Hospital Militar Central, en especial los relacionados con la gestión integral de residuos generados en atención en salud, manejo de vertimientos, limpieza y desinfección, y prevención de impactos ambientales. Para tal efecto, deberá cumplir con las siguientes obligaciones:

- a. Garantizar el manejo integral de los residuos generados durante el contrato, desde su generación hasta su aprovechamiento, tratamiento o disposición final, evitando impactos ambientales.
- b. Los residuos no aprovechables deberán ser segregados diariamente y entregados en el Centro de Acopio Final del Hospital Militar Central, de acuerdo con los horarios y rutas establecidos en el Plan de Gestión Integral de Residuos Generados en Atención en Salud (PGIRASA) de la Institución.
- c. Los recipientes, bolsas o unidades de almacenamiento utilizadas para los residuos deberán encontrarse debidamente identificados y rotulados, como mínimo, con el nombre del Hospital Militar Central, lugar o área de generación, fecha y responsable de la recolección, de conformidad con los lineamientos establecidos en la Resolución 591 de 2024, o aquella que la modifique, adicione o sustituya.
- d. Llevar un registro diario de las cantidades de residuos generados, discriminadas por tipo de residuo y área de generación, expresadas en kilogramos.
- e. Realizar el alistamiento necesario, revisando los procesos a realizar, estado de las instalaciones y equipos, y solicitar la visita de concepto higiénico sanitario por parte de la secretaría distrital de salud de Bogotá en los tiempos acordados para dicha visita, garantizando un resultado eficiente para las partes contractuales.
- f. Garantizar el mantenimiento, limpieza, desinfección, orden y cumplimiento de las condiciones sanitarias y ambientales en las áreas objeto del contrato y sus zonas aledañas.

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

- g. Garantizar que el centro de acopio destinado a los residuos generados en el desarrollo de sus actividades cuente, como mínimo y de acuerdo con las condiciones técnicas aplicables, con media caña, sifón, ventilación adecuada, señalización y superficies de pisos y paredes lavables, de fácil limpieza y desinfección. Asimismo, deberá disponer de recipientes adecuados y suficientes para el almacenamiento temporal de residuos orgánicos, aprovechables y no aprovechables, de acuerdo con la cantidad y características de los residuos generados, debidamente identificados, rotulados y en condiciones que permitan su adecuada limpieza y desinfección.
- h. Garantizar la operación, inspección, mantenimiento y limpieza periódica de las trampas de grasa asociadas a las actividades objeto del contrato, con el fin de prevenir el escape de cantidades apreciables de grasas y aceites, la generación de olores ofensivos y posibles afectaciones al sistema de alcantarillado. La limpieza deberá efectuarse, como mínimo, cuando se alcance el 75 % de la capacidad de retención de grasa, o con una frecuencia mayor cuando las condiciones de operación así lo requieran, y los residuos, grasas, aceites y lodos resultantes deberán ser manejados y entregados conforme a la normativa ambiental y sanitaria aplicable y a los procedimientos establecidos por el Hospital. Por cada actividad de limpieza, el contratista deberá elaborar y entregar al supervisor del contrato, con copia al Área de Gestión Ambiental, un informe que contenga como mínimo la fecha de realización, identificación de la trampa intervenida, cantidad de residuos retirados, actividades ejecutadas y gestor receptor. Deberá anexarse el respectivo certificado o documento que acredite la entrega y disposición, tratamiento o aprovechamiento de los residuos generados, expedido por un gestor debidamente autorizado.
- i. Disponer de recipientes con capacidad mínima de 25 litros, o superior cuando la generación de residuos así lo requiera, para la segregación y recolección interna en las áreas de producción y comedores. De igual manera, deberá disponer de carros recolectores y demás elementos necesarios para la ejecución de las rutas internas de recolección de residuos, en condiciones higiénicas, técnicas y de seguridad adecuadas, de conformidad con el código de colores establecido en la Resolución 2184 de 2019, o aquella que la modifique, adicione o sustituya, y con los lineamientos establecidos para la recolección interna en la Resolución 591 de 2024, o la norma que la modifique, adicione o sustituya.
- j. Disponer, por su cuenta y sin costo adicional para el Hospital, de los equipos y elementos necesarios para garantizar la adecuada limpieza y asepsia de las áreas objeto del contrato. Como mínimo, deberá contar con dos (2) brilladoras eléctricas y los tanques escurridores con ruedas requeridos para atender el área de producción de alimentos, comedores A-E y Centro de Bienestar, pasillos frente a los comedores A y B, áreas de pasillos y ascensores, ascensores y área aledaña al montacargas, sin perjuicio de los demás equipos o elementos que sean necesarios para garantizar las condiciones de limpieza, higiene, presentación y seguridad requeridas por el Hospital.
- k. Presentar al Hospital un horario detallado en el que se establezcan los tiempos requeridos para las actividades de transporte de alimentos correspondientes a desayuno, refrigerios de la mañana, almuerzo, refrigerios de la tarde, comida y refrigerio nocturno, así como para el transporte de residuos, limpieza y desinfección de ascensores y demás actividades que impliquen su utilización. Los horarios y tiempos de utilización de los ascensores estarán sujetos a la aprobación del Hospital y podrán ser modificados de acuerdo con las necesidades operativas y de seguridad de la Institución. Cuando se utilice un ascensor para el transporte de residuos peligrosos, el contratista deberá realizar la limpieza y desinfección correspondiente, de acuerdo con los protocolos institucionales establecidos para las áreas y elementos que lo requieran. El transporte de residuos de alimentos generados en las habitaciones deberá realizarse de conformidad con el PGIRASA y los procedimientos internos del Hospital. Durante las actividades de transporte de alimentos o residuos, el contratista deberá controlar el ingreso de personal ajeno a la ruta y garantizar el cumplimiento de las medidas de bioseguridad y control establecidas por la Institución.
- l. El Hospital Militar Central asignará, de acuerdo con la disponibilidad y programación institucional, un ascensor para el transporte de alimentos, conforme a los protocolos establecidos. El contratista deberá disponer del personal necesario para el manejo y conducción del ascensor, sin costo adicional para el Hospital. El

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

- personal designado deberá contar previamente con la capacitación requerida para el desarrollo seguro de esta actividad y cumplir los protocolos, procedimientos y requisitos establecidos por la Institución.
- m. En las áreas de producción, administrativas y comedores, el contratista deberá garantizar la disponibilidad permanente de recipientes suficientes, adecuados, identificados y en buen estado para la segregación en la fuente y el almacenamiento temporal de los residuos, de acuerdo con su tipo, características, cantidad y frecuencia de generación.
- n. Adherirse al manejo de residuos del Hospital Militar Central, especialmente en lo relacionado con los residuos de alimentos procedentes de pacientes aislados, se consideran contaminados y serán tratados como infecciosos o de riesgo biológico; el resto de residuos se consideran orgánicos.
- o. Será responsable ante el Hospital Militar Central por los incumplimientos que le sean atribuibles frente a las autoridades ambientales, sanitarias y demás entidades de control, derivados de las actividades objeto del contrato, incluyendo, entre otros, aquellos relacionados con vertimientos, emisiones, generación y manejo de residuos, productos y subproductos, equipos desmantelados o fuera de uso y elementos de protección personal utilizados durante la ejecución de las actividades y por todos los efectos ocasionados a la salud y al ambiente.
- p. Mensualmente, deberá presentar al supervisor del contrato, con copia al área de gestión ambiental, las estadísticas de generación y manejo de residuos, utilizando los formatos institucionales y/o los establecidos por la normativa vigente, incluyendo, como mínimo:
- Kilogramos de residuos no aprovechables generados.
 - Kilogramos de residuos aprovechables generados y/o entregados para aprovechamiento.
 - Kilogramos de residuos orgánicos generados.
 - Kilogramos de aceites de cocina usados entregados a gestor autorizado.
 - Kilogramos de grasas y lodos retirados de las trampas de grasa y entregados a gestor autorizado.
- q. Contar con un gestor autorizado para la recolección, transporte, aprovechamiento y/o disposición de los aceites de cocina usados generados durante la ejecución del contrato, de conformidad con la normativa ambiental vigente. El gestor seleccionado deberá encontrarse debidamente registrado, autorizado o habilitado ante la autoridad ambiental competente, según corresponda. El contratista deberá entregar periódicamente al área de gestión ambiental y al supervisor del contrato los certificados o documentos que acrediten la entrega y gestión de los aceites de cocina usados.
- r. Realizar, como mínimo, una (1) capacitación mensual dirigida al personal que participe en las actividades objeto del contrato, sobre manejo y segregación de residuos, rutas internas de recolección, prevención de riesgos ambientales y sanitarios y uso adecuado de los elementos de protección personal (EPP) requeridos para la manipulación y gestión de residuos. El contratista deberá conservar los registros de asistencia, contenidos, fecha y responsables de las capacitaciones y presentarlos al supervisor o al área de gestión ambiental cuando sean requeridos.
- s. Realizar diariamente la verificación de los residuos orgánicos generados y garantizar su recolección oportuna, evitando la saturación, acumulación, descomposición o generación de olores ofensivos en los centros de acopio y demás áreas de almacenamiento temporal. La entrega de los residuos orgánicos a gestores externos deberá realizarse con la frecuencia necesaria para evitar su acumulación y únicamente a través de gestores que cumplan las condiciones legales y ambientales aplicables. El contratista deberá mantener disponibles y actualizados los registros que soporten la recolección y gestión de estos residuos y suministrarlos al supervisor del contrato y al área de gestión ambiental, en medio físico o digital, cuando sean requeridos.
- t. Garantizar la implementación y ejecución de un programa de prevención y control integrado de plagas. Deberá mantener condiciones adecuadas de limpieza, orden, manejo de residuos y saneamiento para prevenir la presencia de plagas. Deberá realizar mensualmente actividades de prevención, inspección y control integrado de plagas en las áreas objeto del contrato, las actividades deberán ser ejecutadas

por personal competente o un prestador especializado, utilizando productos debidamente autorizados y aplicados conforme a la normativa sanitaria y ambiental vigente, evitando cualquier riesgo de contaminación de alimentos, superficies y equipos. El contratista deberá entregar al supervisor del contrato los registros y soportes de cada intervención mensual, indicando como mínimo la fecha, áreas intervenidas, actividad realizada, responsable y recomendaciones, y deberá atender oportunamente cualquier evidencia de presencia de plagas.

- u. Mantener asignada una persona profesional en ingeniería ambiental responsable del seguimiento del componente ambiental, quien realizará seguimiento al cumplimiento de las normas y requisitos ambientales aplicables, manejo adecuado de residuos, uso eficiente de los recursos, orden y aseo, identificación y seguimiento de riesgos ambientales y reporte de condiciones ambientales que puedan generar impactos, la cual estará en las instalaciones mínimo una (1) vez a la semana.

4.7. OBLIGACIONES DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

1. Realizar el mantenimiento preventivo de los equipos, mediante revisiones periódicas orientadas a identificar, prevenir y corregir oportunamente fallas derivadas del desgaste, el uso o el paso del tiempo, con el fin de disminuir el riesgo de daño o pérdida de los equipos y garantizar su adecuado funcionamiento.
2. Ejecutar el mantenimiento correctivo de los equipos cuando se presenten averías o fallas, realizando las actividades técnicas necesarias para restablecer sus condiciones normales de operación, mediante la reparación o, cuando resulte necesario, la sustitución de los componentes o elementos afectados.
3. Registrar las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo realizadas a cada equipo en su respectiva hoja de vida, de conformidad con los formatos establecidos por la Entidad, consignando de manera detallada las intervenciones efectuadas, los hallazgos identificados, las reparaciones realizadas, los componentes sustituidos y demás información relevante para garantizar la trazabilidad de los mantenimientos y verificar el correcto funcionamiento de los equipos.
4. Entregar al supervisor del contrato la documentación soporte de los mantenimientos realizados, en medio físico y magnético, incluyendo las hojas de vida actualizadas de cada equipo y los respectivos registros de las actividades ejecutadas, de acuerdo con los formatos y procedimientos establecidos por la Entidad.

4.8. OBLIGACIONES DE CALIDAD DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS SUMINISTRADOS

1. Cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013, la legislación sanitaria vigente y demás normas aplicables a la prestación del servicio de alimentación. Para tal efecto, deberá entregar a las respectivas áreas del Hospital Militar Central, dentro de los treinta (30) días calendario siguientes al cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato, la documentación requerida para articular sus procesos y procedimientos con los institucionales, con el propósito de contribuir al cumplimiento de los requisitos sanitarios exigibles.
2. Implementar y mantener un sistema o plan de gestión de calidad que comprenda los procesos de producción, manipulación, almacenamiento y distribución de alimentos, de conformidad con la Resolución 2674 de 2013 y demás normas sanitarias vigentes. No se exigirá certificación formal bajo la norma ISO 9001 u otra equivalente; sin embargo, el contratista deberá presentar el plan de calidad y las evidencias de su implementación.
3. Establecer y mantener un sistema de gestión que contemple mecanismos de evaluación interna e indicadores para verificar el cumplimiento, seguimiento y mantenimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura.
4. Realizar, verificar y documentar los controles de calidad requeridos durante las etapas de recepción, alistamiento, preparación, distribución y prestación del servicio de alimentación, y presentar los soportes correspondientes cuando sean solicitados por la supervisión del contrato. Estos controles deberán comprender, como mínimo:

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

- a. La verificación de la temperatura de los alimentos desde el momento de su servido hasta su distribución a pacientes y usuarios.
 - b. La verificación de las dietas distribuidas en los pisos, su correspondencia con lo requerido y la evaluación de la calidad del servicio.
 - c. La desinfección de frutas y verduras, así como de los ambientes y superficies que lo requieran.
 - d. El control de los tiempos y temperaturas de preparación, conservación y distribución de alimentos, cuartos fríos y equipos de congelación.
 - e. La verificación de la higiene y presentación personal de los trabajadores, incluidos los exámenes médicos que acrediten su aptitud para manipular alimentos, con una periodicidad mínima anual, y el esquema de vacunación completo exigible.
 - f. El suministro y uso de uniformes completos y elementos de protección personal, incluidos tapabocas, guantes desechables, gorros completos y caretas, según corresponda, así como el cumplimiento de las normas higiénicas aplicables.
 - g. La implementación de procedimientos de control y erradicación de plagas, con sus respectivos protocolos, cronogramas, certificados e informes de fumigación.
 - h. La calibración de las básculas y los termómetros personales y de los equipos utilizados en la prestación del servicio.
 - i. La realización diaria de pruebas organolépticas a los alimentos.
 - j. La limpieza y desinfección de las áreas, equipos y menaje, garantizando que estos se encuentren en buen estado y permitan la ejecución adecuada de dichos procesos.
 - k. La evacuación de residuos hasta el centro de acopio final, cuando corresponda, conforme a los protocolos institucionales y la normativa sanitaria y ambiental vigente, incluida la clasificación de residuos sólidos de acuerdo con el código de colores establecido en la Resolución 2184 de 2019, en lo que resulte aplicable.
 - l. La adecuada disposición de las grasas generadas durante la prestación del servicio, así como el desengrase y la limpieza de campanas extractoras, estufas, hornos y trampas de grasas internas y externas.
 - m. El suministro de los materiales e insumos necesarios para la limpieza y desinfección de los operarios, las áreas, los equipos y el menaje.
 - n. La realización de brigadas generales de aseo con una periodicidad quincenal.
- 5. Cumplir con la Resolución 2674 de 2013 y adaptar e implementar el manual de manipulación de alimentos correspondiente al servicio. Asimismo, deberá suministrar paños desechables o implementar un cronograma documentado para el recambio de los paños de limpieza y desinfección, garantizando que sean diferenciados para paredes, superficies y pisos, y que no se utilicen indistintamente para actividades incompatibles. Las esponjillas deberán ser de material inoxidable y contar con un cronograma de recambio.
 - 6. Garantizar que los productos e insumos utilizados para las actividades de limpieza y desinfección cumplan los requisitos mínimos de calidad y las características establecidas en los lineamientos de la Secretaría Distrital de Salud, particularmente los contenidos en el Manual de Limpieza y Desinfección de 2022. Las técnicas, los procedimientos y los insumos empleados en áreas críticas, semicríticas y no críticas deberán ajustarse al protocolo institucional vigente.
 - 7. Articular y ejecutar los procedimientos de limpieza y desinfección conforme al protocolo institucional vigente del Hospital Militar Central, incluidos los procesos de limpieza rutinaria, terminal y las brigadas de limpieza y desinfección. Para tal efecto,

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

deberá presentar mensualmente el cronograma de limpieza rutinaria y terminal correspondiente al servicio.

8. Realizar los procesos de limpieza y desinfección rutinaria y terminal mediante el uso de soluciones a base de dicloroisocianurato de sodio, determinando y aplicando las concentraciones, expresadas en partes por millón (ppm), que correspondan a cada área, de acuerdo con los protocolos institucionales y las indicaciones aplicables.
9. Implementar y mantener un formato de seguimiento que permita registrar, verificar y evidenciar la ejecución de los procesos de limpieza y desinfección del servicio.
10. Garantizar que todo el personal vinculado a la prestación del servicio reciba capacitación en limpieza, desinfección e higiene de manos. En caso de vinculación de personal nuevo, deberá contar con el acta de capacitación correspondiente en estas materias y en prevención de infecciones asociadas a la atención en salud, con el apoyo del servicio de Epidemiología Hospitalaria.
11. Garantizar que todo el personal vinculado a la ejecución del contrato reciba capacitación bimensual en higiene de manos, coordinada con el servicio de Epidemiología Hospitalaria, y conservar los soportes que acrediten su realización.
12. Garantizar que todo el personal vinculado a la prestación del servicio reciba capacitación cada cuatro (4) meses en materia de aislamientos, en coordinación con el servicio de Epidemiología Hospitalaria, y mantener los respectivos registros de asistencia y capacitación.
13. Atender y cumplir los requerimientos, recomendaciones, instrucciones y directrices impartidos por los servicios de Epidemiología, Calidad y Seguridad y Salud en el Trabajo del Hospital Militar Central, en el marco de sus competencias y en relación con la adecuada prestación del servicio.
14. Contratar y asumir integralmente, sin costo para el Hospital Militar Central, la realización de análisis microbiológicos y fisicoquímicos por parte de un laboratorio externo habilitado por la Secretaría de Salud. El grupo supervisor delegado seleccionará las muestras para el análisis de siete (7) componentes, así: un producto crudo, un producto cocido, una ensalada cruda, una materia prima, agua potable, superficies y manos y uñas de los empleados.

Los análisis deberán ejecutarse conforme a un cronograma mensual. El laboratorio deberá remitir directamente los resultados, diagnósticos y recomendaciones a los correos electrónicos del grupo supervisor del contrato, del área de Epidemiología Hospitalaria y del coordinador del Área de Alimentación. Cuando existan dudas sobre la calidad de los alimentos, el contratista deberá asumir los costos de los análisis microbiológicos adicionales que sean solicitados.

15. Brindar apoyo permanente al Hospital Militar Central durante la atención de eventos o brotes asociados a enfermedades transmitidas por alimentos, participando en las intervenciones, investigaciones y demás actuaciones que se requieran para su control y seguimiento, de acuerdo con las directrices institucionales.
16. Instalar, mantener y garantizar puntos adecuados para la higiene de manos en cada lavamanos, dotados con sistemas de accionamiento no manual, jabón con gluconato de clorhexidina en sistema cerrado y elementos para el secado de manos. No se permitirá el reenvasado de jabón ni de alcohol isopropílico.

Asimismo, deberá disponer de avisos informativos sobre higiene de manos previamente revisados por Epidemiología Hospitalaria, incluidas las indicaciones para el lavado de manos después de cada cambio de actividad, y garantizar al menos diez (10) puntos de dispensación de alcohol isopropílico al 63 %, con sistema cerrado y sin reenvasado.

Los puntos de higiene de manos deberán limpiarse y desinfectarse diariamente con dicloroisocianurato de sodio a una concentración de 1.000 ppm, garantizando la disponibilidad de insumos en sistemas cerrados para jabón y alcohol.

17. Documentar y ejecutar los procedimientos de limpieza y desinfección terminal de las áreas y los equipos utilizados en el servicio. Los carros termos deberán someterse a limpieza y desinfección rutinaria al finalizar cada uso y a limpieza y desinfección terminal al finalizar la jornada diaria. El contratista deberá implementar y diligenciar los formatos de seguimiento correspondientes.

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

18. Tomar diariamente y durante todos los tiempos de servicio muestras de los siguientes componentes de las preparaciones suministradas: verduras crudas, verduras cocidas, componente proteico, jugos, postres que contengan adición de leche y preparaciones que incluyan embutidos y mayonesa. Las muestras deberán conservarse bajo refrigeración durante setenta y dos (72) horas posteriores a su congelación, conforme al procedimiento establecido, con el fin de verificar las Buenas Prácticas de Manufactura y la inocuidad de los alimentos.

En caso de presentarse una intoxicación masiva o un evento similar que afecte a pacientes o usuarios de los comedores, el contratista deberá suministrar las muestras para los análisis correspondientes y asumir las responsabilidades y los costos que legalmente le sean imputables por los daños ocasionados, incluidos los gastos de atención médica y los perjuicios que se acrediten, conforme al régimen de responsabilidad aplicable.

19. Ejecutar un programa quincenal de control integrado de plagas, mediante una firma especializada y autorizada por la Secretaría Distrital de Salud, que cuente con concepto higiénico-sanitario favorable vigente. El programa deberá incluir el control de insectos rastreros y voladores, roedores, plagas y la desinfección ambiental en todas las áreas asignadas.
20. El contratista deberá asumir los costos de estas actividades y mantener disponibles los procedimientos, cronogramas, informes y certificados correspondientes. Asimismo, deberá certificar mensualmente la ejecución de los controles y suministrar los soportes cuando sean requeridos por el Hospital Militar Central o por las autoridades competentes. De igual manera, deberá instalar aneos en las áreas que cuenten con ventilación natural, con el fin de impedir el ingreso de vectores.
20. Adoptar las medidas sanitarias y de protección necesarias cuando se identifiquen enfermedades infectocontagiosas en los trabajadores vinculados a la ejecución del contrato, retirándolos temporalmente de las actividades que impliquen contacto con alimentos y reubicándolos en labores compatibles con su condición, mientras reciben tratamiento o evolucionan favorablemente, de acuerdo con las indicaciones médicas y las disposiciones sanitarias aplicables.

El contratista deberá asumir los costos de la toma de muestras que se requieran con ocasión de la notificación de un brote, así como los estudios microbiológicos y bacteriológicos correspondientes.

21. Cumplir y hacer cumplir la ruta epidemiológica establecida por el Hospital Militar Central, mediante la capacitación, orientación y supervisión de los operarios en los procedimientos definidos. Igualmente, deberá respetar los horarios y las rutas institucionales para el manejo de residuos hospitalarios e instalar carteles informativos en las diferentes áreas de trabajo, de acuerdo con las directrices institucionales.
22. Garantizar la adecuada limpieza de las trampas de grasas y la gestión integral de los aceites de cocina usados, mediante la contratación de un gestor autorizado que certifique su recolección, transporte, aprovechamiento, tratamiento o disposición final, según corresponda. El gestor deberá contar con las autorizaciones exigibles de la Secretaría Distrital de Ambiente para las actividades que desarrolle, de conformidad con el Acuerdo Distrital 634 de 2015, la Resolución 316 de 2018 y las demás normas vigentes aplicables.
23. El contratista deberá mantener disponibles los certificados y soportes de gestión para cuando sean solicitados por el Hospital Militar Central o por las autoridades competentes. Asimismo, deberá aplicar el código de colores y los procedimientos establecidos en el Plan de Gestión Integral de Residuos Generados en la Atención en Salud y Otras Actividades (PGIRASA) de la institución.

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

23. Cumplir integralmente la ruta sanitaria del Hospital Militar Central, incluidos los recorridos, horarios, códigos de colores para la movilización interna de residuos y las normas de bioseguridad establecidas en los protocolos institucionales y en la normativa vigente, particularmente la Resolución 591 de 2024, por la cual se adopta el Manual para la Gestión Integral de Residuos Generados en la Atención en Salud y Otras Actividades.

Para el cumplimiento de esta obligación, el contratista deberá:

- a. Garantizar la recolección, segregación en la fuente, clasificación, traslado y gestión diaria de los residuos generados por el servicio, conforme a su naturaleza y a los procedimientos institucionales aplicables.
 - b. Informar al Hospital Militar Central el destino de los residuos de alimentos y la empresa encargada de su gestión integral. Dichos residuos no podrán utilizarse como lavaza para el engorde de animales domésticos ni entregarse o disponerse en los centros de acopio del Hospital Militar Central.
 - c. Garantizar que los residuos de alimentos sean entregados diariamente a un gestor externo autorizado para su aprovechamiento mediante procesos de compostaje y producción de abono orgánico, cuando corresponda, y asumir los costos de su traslado y gestión.
 - d. Entregar los elementos reciclables al operario del centro de acopio final del Hospital Militar Central, conforme a los procedimientos institucionales.
 - e. Utilizar recipientes adecuados, resistentes, rotulados y provistos de tapa, así como bolsas plásticas identificadas por colores y debidamente rotuladas, de acuerdo con el PGIRASA institucional y la normativa vigente.
 - f. Garantizar que las bolsas tengan un calibre mínimo de 1,4 milésimas de pulgada para las bolsas pequeñas, con dimensiones inferiores a 46 cm x 50 cm, y de 1,6 milésimas de pulgada para las bolsas grandes, con dimensiones superiores a 46 cm x 50 cm, de manera que soporten el peso de los residuos sin ocasionar derrames, desorden o condiciones de insalubridad.
 - g. Garantizar que el personal encargado de la movilización interna de los residuos utilice los elementos de protección personal requeridos para la actividad, incluidos gorro, monogafas, tapabocas, peto y guantes de tres cuartos ($\frac{3}{4}$), conforme a las disposiciones aplicables de la Resolución 591 de 2024.
 - h. Identificar las bolsas entregadas al centro de acopio con el nombre del Hospital Militar Central, el lugar de generación, la fecha y el responsable, utilizando recipientes especializados con la señalización y los colores correspondientes.
 - i. Realizar inspecciones internas que permitan verificar la adecuada segregación y embalaje de los residuos, garantizando que los entregados al centro de acopio no generen lixiviados ni residuos líquidos de ningún tipo.
24. Suministrar y utilizar productos de loza o elementos desechables biodegradables para el servicio de alimentación, conforme a las especificaciones técnicas y la normativa vigente aplicable. El contratista deberá presentar las fichas técnicas que acrediten las características de los materiales, el cumplimiento de los requisitos sanitarios aplicables a materiales en contacto con alimentos, incluida la Resolución 683 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social, y la certificación de compostabilidad correspondiente. Asimismo, deberá garantizar que el calibre o espesor, la densidad y el gramaje de los materiales sean adecuados para el tipo de producto suministrado, de manera que los recipientes y empaques resistan la humedad, el calor de los alimentos y las condiciones de transporte en las bandejas hospitalarias.

4.9. OBLIGACIONES DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:

1. Garantizar que todo el personal a su cargo que participe en las actividades de manipulación de alimentos, en cualquiera de las etapas del proceso, incluyendo alistamiento, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y distribución, cuente con capacitación continua en buenas prácticas de manufactura y educación sanitaria, certificado de manipulación de alimentos y valoración médica que acredite su aptitud para desempeñar dichas actividades, de conformidad con la normatividad vigente aplicable.

2. Presentar al supervisor del contrato, en medio físico y magnético, el programa de capacitación continuada dirigido al personal manipulador de alimentos, el cual deberá incluir mecanismos de medición de adherencia, así como el cronograma mensual de las capacitaciones previstas durante la ejecución contractual.
3. Ejecutar las actividades de capacitación de acuerdo con el programa y el cronograma aprobados, mantener actualizados los soportes documentales correspondientes y suministrarlos al supervisor del contrato cuando este los requiera, con el fin de verificar el cumplimiento de las obligaciones relacionadas con la formación y la aptitud del personal manipulador de alimentos.
4. Permitir y facilitar al supervisor del contrato la verificación del cumplimiento de los requisitos de capacitación, certificación y valoración médica del personal manipulador de alimentos, así como de la ejecución del cronograma y de los resultados de las mediciones de adherencia, durante toda la ejecución contractual.

4.10. FOMENTO A LA EJECUCIÓN DE CONTRATOS ESTATALES POR PARTE DE POBLACIÓN EN POBREZA EXTREMA, DESPLAZADOS POR LA VIOLENCIA, PERSONAS EN PROCESO DE REINTEGRACIÓN O REINCORPORACIÓN Y SUJETOS DE ESPECIAL PROTECCIÓN CONSTITUCIONAL.

Dar cumplimiento en un porcentaje del 5% a la provisión de bienes o servicios por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional para que se destinen al cumplimiento del objeto contractual por concepto de fomento a la ejecución del contrato de que trata el artículo 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1082 de 2015 garantizando las condiciones de calidad y sin perjuicio de los acuerdos comerciales vigentes. Para el efecto, el CONTRATISTA deberá suministrar al supervisor del contrato para su aprobación los siguientes documentos de acuerdo con la condición o el grupo poblacional al que pertenezca(n) la(s) persona(s) con la(s) que pretende acreditar este requisito:

a. Población en pobreza extrema: Con copia del documento de identidad y soporte de haber hecho parte de algún programa de entidades del orden distrital, departamental o nacional relacionadas con atención a este tipo de población, dentro de los dos (2) años anteriores a la firma del contrato, tales como atención al habitante de la calle, población sin lugar de residencia, población residente en barrios sin condiciones de saneamiento básico, población identificada en el mapa de pobreza. A manera enunciativa y sin limitarse a ello: Ingreso solidario, atención a habitantes de la calle, usuarios de comedores comunitarios, usuarios de centros de atención hogares de paso del distrito, beneficiarios de bonos de emergencia social, entrega de mercados o de ayudas del Sistema Distrital Bogotá solidaria en casa, atención a vendedores informales en condición de vulnerabilidad o pobreza, Familias en Acción, Jóvenes en Acción, compensación del IVA y el programa de protección al Adulto Mayor -Colombia Mayor, entre otros; o con la presentación de una declaración extra juicio en el que se manifieste que pertenece a esta población.

b. Desplazados por la violencia: Con copia del documento de identidad y con el certificado de Desplazado emitido por la Unidad de Atención y Reparación integral a las Víctimas (UARIV).

c. Personas en proceso de reintegración o reincorporación: Con copia de alguno de los siguientes documentos: i) la certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, ii) el certificado que emita el Comité Operativo para la Dejación de las Armas respecto de las personas desmovilizadas en forma individual, iii) el certificado que emita la Agencia para la Reincorporación y la Normalización que acredite que la persona se encuentra en proceso de reincorporación o reintegración o iv) cualquier otro certificado que para el efecto determine la Ley. Además, se entregará copia del documento de identificación de la persona en proceso de reintegración o reincorporación.

d. Víctimas del conflicto armado interno: Con copia del documento de identidad y copia del certificado de inscripción en el Registro Único de Víctimas.

e. Las mujeres cabeza de familia: Con copia del documento de identidad y declaración ante notario en los términos del párrafo del artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008, o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya. Es decir, la condición de mujer cabeza de familia y la cesación de esta se otorgará desde el momento en que ocurra el respectivo evento. En la declaración que se presente para acreditar

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

la calidad de mujer cabeza de familia deberá verificarse que la misma dé cuenta del cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008.

f. Los adultos mayores. De acuerdo con el artículo 3 de la Ley 1251 de 2008, son todas aquellas personas que cuenta con sesenta (60) años o más. En ese sentido tal condición se acreditará mediante la presentación del documento de identidad.

g. Las personas en condición de discapacidad: Con copia del documento de identidad y estar incluidas en el REGISTRO DE LOCALIZACIÓN Y CARACTERIZACIÓN CON PERSONAS CON DISCAPACIDAD- RLCPD- de acuerdo con la Resolución 113 del 2020 del Ministerio de Salud y de la Protección Social, circunstancia que debe ser verificada por el Supervisor.

h. Población de las comunidades indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas: Aportar copia del documento de identidad y la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que la persona pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

i. Si el sujeto de protección constitucional es diferente a los anteriormente enunciados, se acreditará conforme lo indique la ley o el reglamento en ausencia de tal se verificará con la presentación de una declaración extra juicio en el que manifieste su condición.

El supervisor, según el caso, realizará el seguimiento y verificará que las personas vinculadas al inicio y durante la ejecución del contrato presten la provisión de bienes o servicios en los porcentajes establecidos y que pertenezcan a los grupos poblacionales enunciados anteriormente. En el evento que el CONTRATISTA no de cumplimiento de esta obligación se dará lugar al inicio de los procedimientos administrativos de carácter sancionatorio a fin de aplicar las multas pactadas en el contrato.

4.11. INCORPORACIÓN DE CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN EN FAVOR DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD

Garantizar, durante la ejecución del contrato y en el marco de las condiciones de seguridad, salud en el trabajo, bioseguridad y demás requisitos técnicos aplicables al manejo de residuos peligrosos, la priorización de personas con discapacidad para la integración del equipo de trabajo requerido para la prestación del servicio, siempre que cuenten con la idoneidad, formación, experiencia y condiciones necesarias para desarrollar las actividades asignadas. Para tal efecto, el contratista deberá observar las disposiciones establecidas en el Decreto 287 de 2026 y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, garantizando en todo caso la igualdad de oportunidades, la no discriminación, los ajustes razonables a que haya lugar y el cumplimiento de las condiciones de seguridad exigibles para la ejecución del objeto contractual.

4.12. CONDICIONES ACCESORIAS AL CONTRATO RESULTANTE DEL PROCESO DE SELECCIÓN

ARRIENDO ÁREAS, EQUIPOS Y MUEBLES Y ENSERES CONTRATO DE ALIMENTACION

Como relación adicional y obligatoria del contrato resultante del presente proceso de selección, El Hospital COBRARÁ ARRIENDO O ALQUILER al contratista, por el uso de los espacios, bienes muebles e inmuebles entregados, áreas que se describen a continuación:

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

AREA	M2
ZONA DE CARGUE (RECIBO Y CLASIFICACIÓN, PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, ENSAMBLE,LAVADO Y ZONA DE CARGUE DE CARROS)	850.00
SUBTOTAL	850.00
ARRENDAMIENTO EQUIPOS MUEBLES Y ENSERES (Inventario)	
Servicios Públicos Corresponde al 25% del valor del canon del total del área (no equipos muebles y enseres), objeto de arriendo antes de IVA. Los servicios públicos de agua, alcantarillado, aseo, gas domiciliario y energía no tienen IVA.	

Por lo anterior, es menester informar a los oferentes los siguientes aspectos:

- a. El contratista debe contemplar que celebrará un contrato independiente para el arrendamiento de los espacios inmuebles, para lo cual, la Subdirección Financiera definirá el canon de arrendamiento en relación a las áreas especificadas, así como, el porcentaje a cobrar por concepto de servicios públicos (energía, agua y gas) y bienes muebles de acuerdo a inventario que se requieran, para la efectiva ejecución del contrato.
- b. Se deberá garantizar la efectiva recolección de residuos ordinarios y de riesgo biológico, en cumplimiento de las disposiciones normativas vigentes, ya sea, por sí mismo o por intermedio de un tercero. Por lo anterior, los residuos electrónicos, químicos o cualquier otro residuo peligroso generado, deberá ser gestionado en su totalidad por el contratista, sin ocasionar costos adicionales para el Hospital Militar.
- c. El contratista suscribirá el contrato de arrendamiento mencionado dentro de los tres (3) días siguientes a la suscripción de contrato de servicio de alimentación, con una vigencia igual.
- d. El Contratista se compromete a la terminación del contrato de prestación de servicios y sin requerimiento alguno, a devolver los espacios, equipos y elementos de cocina que hacen parte del arrendamiento y del acta de inventario, en buenas condiciones salvo el deterioro natural por uso y goce legítimo, lo que se hará constar en acta de entrega.

AREA	M2
COMEDOR "A"	286.00
SUBTOTAL	286.00
ARRENDAMIENTO EQUIPOS MUEBLES Y ENSERES (Inventario)	
Servicios Públicos Corresponde al 25% del valor del canon del total del área (no equipos muebles y enseres), objeto de arriendo antes de IVA. Los servicios públicos de agua, alcantarillado, aseo, gas domiciliario y energía no tienen IVA.	

COMEDOR "A":

- En caso de que el contratista opte por prestar servicios de venta de alimentos y/o alimentación dirigidos a los empleados del Hospital Militar Central y/o al público en general, deberá cancelar al Hospital Militar Central un canon de arrendamiento mensual, calculado por metro cuadrado (M²), por el uso, goce y aprovechamiento de las áreas, espacios e instalaciones que le sean asignados o requeridos para el desarrollo de dicha actividad comercial.
- El canon de arrendamiento será independiente y adicional al valor del contrato de prestación de servicios y/o suministro que se suscriba con el Hospital Militar Central, y su valor, forma de pago, áreas objeto de uso y demás condiciones serán determinadas por el Hospital y formalizadas mediante el instrumento jurídico que corresponda, de conformidad con la normativa aplicable y las disposiciones institucionales vigentes.
- El uso de las áreas, espacios e instalaciones asignados al contratista estará exclusivamente destinado al desarrollo de las actividades previamente autorizadas por el Hospital Militar Central. La autorización de uso no constituirá ni podrá interpretarse como transferencia de dominio, otorgamiento de derechos reales, posesión, tenencia permanente o reconocimiento de expectativa alguna de permanencia sobre dichos espacios, los cuales continuarán bajo la administración y disposición del Hospital Militar Central y estarán sujetos a las condiciones, restricciones y disposiciones institucionales aplicables.
- Serán de exclusiva responsabilidad y cargo del contratista los costos asociados a la operación y funcionamiento de la actividad comercial, incluyendo, entre otros, los servicios públicos que correspondan, adecuaciones, mantenimiento, reparaciones, equipos, permisos, licencias, registros, autorizaciones y demás gastos que resulten necesarios para el desarrollo de la actividad, sin perjuicio de las obligaciones que legal o contractualmente correspondan al Hospital Militar Central.

ACTIVIDADES ADICIONALES REALIZADAS POR EL CONTRATISTA EN LAS INSTALACIONES DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL (INGRESOS ECONÓMICOS ADICIONALES AL CONTRATISTA)

El contratista podrá recibir ingresos adicionales por venta pública de alimentos a los funcionarios y contratistas del Hospital (en dos restaurantes) donde podrá suministrar adicionalmente comidas especiales y servicios opcionales, **estos ingresos en efectivo, mejoran el flujo de caja del contratista, lo anterior se menciona con el fin de que el oferente realice una oferta económica contemplando este aspecto.**

Sin perjuicio de lo anterior, se señala como prohibición expresa que en las cocinas del Hospital se realicen preparaciones que vayan destinadas a la atención de terceros fuera de las instalaciones del Centro asistencial.

La anterior actividad, se podrá realizar, siempre que la misma no afecte la prestación del servicio del contrato principal cuya actividad es el suministro de alimentación a los pacientes hospitalizados, médicos residentes e internos del Hospital.

4.13. OBLIGACIONES DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL

1. Ejercer el control de la ejecución del contrato por intermedio del supervisor, siguiendo los lineamientos de la Ley 1474 de 2011.
2. Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios suministrados por EL CONTRATISTA, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas en el presente contrato.
3. Pagar a **EL CONTRATISTA** en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC prevista para el efecto.
4. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que se requieran para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del presente contrato.
5. Exigir al CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado.
6. Poner a disposición de la contratista la información necesaria para el desarrollo de las actividades.
7. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias, para lo cual la supervisión dará aviso oportuno a EL HOSPITAL sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.
8. Adelantar las acciones conducentes a obtener la indemnización de los daños que sufran en desarrollo o con ocasión de la presente contratación.
9. Repetir contra los servidores públicos, la contratista o terceros por las indemnizaciones que deba pagar como consecuencia del contrato.
10. Adelantar revisiones periódicas, a través de la supervisión, para verificar que la ejecución del contrato cumpla con las condiciones ofrecidas, naturaleza del objeto contratado y los requisitos mínimos previstos en las normas sobre la materia y promover las acciones de responsabilidad contra EL CONTRATISTA y sus garantes si hay lugar a ello.

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

En la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011 y Decreto 1082 de 2015 se establecen cinco (5) modalidades de selección para seleccionar contratista, dentro de las cuales se encuentran: - Licitación Pública; - Selección Abreviada; - Concurso de Méritos; - Contratación Directa; y Mínima Cuantía.

La Ley 1150 de 2007 en su artículo 2° establece: "De las modalidades de selección. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas: 1. Licitación pública. La escogencia del contratista se efectuará por regla general a través de licitación pública, con las excepciones que se señalan en los numerales 2, 3 y 4 del presente artículo"

Que el presente proceso contractual, se elaboró de acuerdo con lo estipulado en el artículo 30 de la Ley 80 de 1993, artículo 8 de la Ley 1150 de 2007, y artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015. La Licitación, se encuentra definida como un procedimiento por el cual una entidad del Estado convoca, públicamente y en igualdad de oportunidades, a personas interesadas en presentar ofertas, con el fin de seleccionar entre las mismas la que resulte más favorable para la entidad.

En este sentido, el Consejo de Estado ha sostenido que la definición legal de licitación es: "(...) permite entender la licitación como un procedimiento administrativo conformado por una serie de actuaciones entrelazadas armónicamente entre sí, que provienen tanto de la Administración como de los oferentes, las cuales son de público conocimiento, con el fin de seleccionar, en condiciones de igualdad, la mejor propuesta que satisfaga el interés público (...)" (Sala de lo Contenciosos Administrativo, Sección Tercera, magistrado ponente Mauricio Fajardo Gómez. Radicado 14390 del 18 de marzo de 2010).

Dentro de la misma sentencia, la sala describió que las características principales de la Licitación pública son:

"1) Es un procedimiento previo a través del cual se regula la forma de celebración de los contratos administrativos o estatales, con la finalidad de seleccionar a quien ofrece las mejores condiciones.

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

- 2) *Consiste en una invitación pública para que los interesados hagan propuestas, ciñéndose a las bases previstas, esto es, al pliego de condiciones.*
- 3) *De las propuestas la Administración selecciona la más favorable y a ella le adjudica el contrato.*
- 4) *El procedimiento se funda, para lograr la finalidad que busca la Administración, entre otros, en los principios de igualdad, transparencia, economía y cumplimiento del pliego de condiciones".*

Aunado a lo anterior el Hospital Militar Central, comprometido con la transparencia y el buen obrar dentro de los procesos de contratación se adhiere completamente a dicho principio, para elegir gracias a la competencia de los oferentes que se obtengan las mejores condiciones para el Estado y en definitiva para la entidad.

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

- Resolución Interna N° 0023 de fecha 22 de enero de 2026, *"Por la cual se precisan las cuantías para la vigencia 2026, en Materia de Contratación Estatal para el Hospital Militar Central"*, así:

ORDENADOR DEL GASTO	DESDE	HASTA
MAYOR CUANTÍA	450.01 S.M.M.L.V \$787.907.251,00	EN ADELANTE
MENOR CUANTÍA	45 S.M.M.L.V \$78.790.726,00	450 S.M.M.L.V \$787.907.250,00
MÍNIMA CUANTÍA	0	45 S.M.M.L.V 78.790.725,00

Resolución Interna N°1296 del 10 de septiembre de 2024 *"Por medio de la cual se hacen unas delegaciones y se dictan otras disposiciones"* la cual indica en su numeral 1 del literal A del Artículo 3o, lo siguiente:

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

El marco legal del proceso de selección y del contrato que se derive de su adjudicación, está conformado por la Constitución Política, las Leyes de la República de Colombia y en especial por:

- ✓ Constitución Política de la República de Colombia.
- ✓ Ley 352 de 1997 ("Por la cual se reestructura el Sistema de Salud de las Fuerzas Militares y de Policía Nacional").
- ✓ Ley 57 de 1887 ("Código Civil").
- ✓ Ley 1564 de 2012 ("Por medio de la cual se expide el Código General del Proceso y se dictan otras disposiciones").
- ✓ Decreto 410 de 1971 ("Por el cual se expide el Código de Comercio").

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

- ✓ Ley 1437 de 2011 ("Por la cual se expide el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo").
- ✓ Ley 100 de 1993 ("Por la cual se crea el Sistema de Seguridad Social Integral y se dictan otras disposiciones").
- ✓ Ley 80 de 1993 ("Por la cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública").
- ✓ Ley 1150 de 2007 ("Por 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").
- ✓ Ley 816 de 2003 ("Por medio de la cual se apoya a la industria nacional a través de la contratación pública").
- ✓ Ley 1712 de 2014 ("Por medio de la cual se crea la Ley de Transparencia y del Derecho de Acceso a la Información Pública Nacional").
- ✓ Decreto Ley 019 de 2012 ("Por el cual se dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública").
- ✓ Ley 828 de 2003 ("Por la cual se expiden normas para el control a la evasión del Sistema de Seguridad Social").
- ✓ Decreto 1082 de 2015 ("Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional").
- ✓ Ley 1882 de 2018 ("Por la cual se adicionan, modifican y dictan disposiciones orientadas a fortalecer la contratación pública en Colombia y se dictan otras disposiciones").
- ✓ Ley 2069 de 2020 ("Por medio de la cual se impulsa el emprendimiento en Colombia").
- ✓ Decreto 399 de 2021 ("Por el cual se modifican y adicionan disposiciones del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional").
- ✓ Decreto 392 de 2018 ("Por el cual se reglamentan los numerales 1 y 8 del artículo 13 de la Ley 1618 de 2013, sobre incentivos en procesos de contratación en favor de personas con discapacidad").
- ✓ Decreto 680 de 2021 ("Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 1082 de 2015 en relación con la regla de origen de servicios en el sistema de compra pública").
- ✓ Decreto 1860 de 2021 ("Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015 en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones").
- ✓ Ley 2195 de 2022 ("Por medio de la cual se adoptan medidas en materia de transparencia, prevención y lucha contra la corrupción y se dictan otras disposiciones").
- ✓ Decreto 1042 de 2022 ("Por el cual se realiza la depuración del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional").
- ✓ Decreto 142 de 2023 ("Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015 para promover el acceso al sistema de compras públicas de las Mipymes y se dictan otras disposiciones").
- ✓ Decreto 441 de 2022 ("Por medio del cual se sustituyen disposiciones del Decreto 780 de 2016 relativas a los acuerdos de voluntades en el sistema de salud").
- ✓ Decreto 287 de 2026 ("Por el cual se modifican disposiciones del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional").
- ✓ Manual de Contratación, Supervisión e Interventoría del Hospital Militar Central – Código GA-GECO-MN-01, versión vigente.
- ✓ Demás normas concordantes, modificatorias, adicionen o reglamenten las anteriores.

6. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y JUSTIFICACIÓN, ANALISIS DEL SECTOR – ESTUDIO DEL MERCADO**6.1 VALOR TOTAL ESTIMADO**

El presupuesto oficial para el presente proceso es de **CINCUENTA MIL DOSCIENTOS VEINTE MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS PESOS**

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

M/CTE (\$50.220.549.500) INCLUIDO INC (CUANDO APLIQUE), valor que incluye todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del contrato.

VIGENCIA	PRESUPUESTO VIGENCIA
Vigencia 2026	\$ 906.000.000
Vigencia 2027	\$ 12.067.920.000
Vigencia 2028	\$ 13.274.712.000
Vigencia 2029	\$ 14.602.183.200
Vigencia 2030	\$ 9.369.734.300
TOTAL	\$ 50.220.549.500

El anterior presupuesto se encuentra respaldado por el **Certificado de Disponibilidad Presupuestal SIIF No. XXX** del XX de XXXX, posición catálogo de gasto: A-05-01-02-006-003-20 Recurso 20; por concepto de ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS: por valor de **NOVECIENTOS SEIS MILLONES DE PESOS M/CTE (\$906.000.000)**, expedido por el Área de Presupuesto.

Y Autorización de vigencias futuras No. Xxxx26 por valor de **CUARENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS CATORCE MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE (\$49.314.549.500)**, expedido por xxxx.

El valor del presupuesto se encuentra incluido Impuestos, Tasas y Gravámenes.

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

- Retefuente
- ReteICA
- ReteINC

Nota: Se aclara que la carga Impositiva se aplicara de acuerdo con el perfil tributario del adjudicatario y a la naturaleza del contrato conforme al Estatuto Tributario Vigente.

6.2. ANALISIS DEL SECTOR – ESTUDIO DEL MERCADO

El HOSPITAL MILITAR CENTRAL como entidad jurídica, con autonomía administrativa y financiera, adscrita al Ministerio de Defensa Nacional adelanta la adquisición de bienes y servicios en aras de cumplir con los fines de la contratación estatal y del Estado Colombiano tal como lo establece la Ley 80 de 1993, por lo anterior y tal como fue justificado en los fundamentos jurídicos del presente documento la modalidad de Licitación Pública para contratar el suministro de alimentación a pacientes y médicos residentes e internos del Hospital Militar Central.

6.2.1 ANÁLISIS DEL SECTOR – ESTUDIO DEL MERCADO

El Hospital Militar Central, atendiendo lo ordenado en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015 y en aplicación de la Guía de Elaboración de Estudios de Sector GEES de Colombia Compra Eficiente, se establece el siguiente análisis:

6.2.1.1 ACTIVIDAD ECONÓMICA 2025 Y AÑO CORRIDO 2026

ECONOMÍA MUNDIAL

El desarrollo económico en 2025 se caracterizó por una recuperación global moderada, con Estados Unidos y China liderando como las mayores economías, mientras América Latina mostró un crecimiento proyectado del 2.4%, con Colombia destacando por su dinamismo gracias al consumo interno y servicios, aunque enfrentó incertidumbre y retos como la

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

inflación y la dependencia de sectores como el petróleo y el gas, impulsando estrategias de diversificación tecnológica y adaptación local para mipymes.

Los responsables políticos se enfrentan al doble reto de impulsar mayores tasas de crecimiento económico y, al mismo tiempo, tratar de influir en su carácter estructural: hacer que el crecimiento sea menos perjudicial para el medio ambiente, por ejemplo, o menos probable que excluya a algunos sectores de la sociedad.

Estados Unidos, mantiene su crecimiento, aunque más moderado que en años recientes, impulsado por tecnología y productividad, especialmente gracias a la adopción de IA y mercados dinámico.

Europa, termina 2025 con cierta estabilidad económica e inflación acercándose al objetivo cercano al 2 %, aunque la recuperación sigue siendo lenta y desigual entre países. La actividad manufacturera presenta signos de contracción en algunos sectores, aunque ciertos países muestran resistencia.

Asia, China sigue creciendo, aunque a un ritmo más lento que en años anteriores, y otros países asiáticos muestran mejor desempeño en producción y demanda externa. India y otras economías emergentes siguen destacándose como motores más rápidos de crecimiento a nivel mundial.

La carga de la deuda pública representa una amenaza para la estabilidad macroeconómica tanto en las economías avanzadas como en las economías en desarrollo.

Los niveles elevados de deuda y altas tasas de interés han elevado los pagos de intereses a un nivel económicamente dañino para muchos países. El aumento de los costos de servicio de la deuda ha provocado una restricción fiscal, la actual dinámica de la deuda va a socavar los esfuerzos de los gobiernos para impulsar el crecimiento y dejará a los países mal preparados para la próxima desaceleración económica.

La sostenibilidad de la deuda sigue siendo un obstáculo importante para la capacidad de gasto de los países, éstos podrían tener dificultades para prepararse ante cambios como la transición energética, los cambios demográficos, las catástrofes relacionadas con el clima, los rápidos cambios tecnológicos y la evolución de las necesidades de seguridad nacional.

La actividad económica mundial continúa experimentando una desaceleración generalizada y más acentuada de lo previsto, con la inflación más alta registrada en varios decenios. La crisis del costo de vida, el endurecimiento de las condiciones financieras en la mayoría de las regiones, la guerra entre Rusia y Ucrania, el conflicto entre Israel y Palestina y la persistencia de pandemias inciden notablemente en el crecimiento económico de las regiones.

A pesar de incertidumbres económicas y geopolíticas, los mercados accionarios globales cerraron el año con rendimientos sólidos, en parte impulsados por sectores de tecnología y expectativas de crecimiento a largo plazo.

El crecimiento del comercio global sigue siendo más lento y fragmentado, debido en parte a aranceles más altos y políticas proteccionistas que afectan el flujo de bienes y servicios. Mientras que las inversiones empresariales se han vuelto más cautelosas ante la incertidumbre política y de mercado, y muchas empresas priorizan tecnologías emergentes como IA para mejorar productividad y competitividad.

En materia inflacionaria, la OCDE proyecta que la inflación anual 2025 de los precios al consumidor en conjunto se coloque en un 4 %. De estos, entre las economías que se cree que podrían posicionarse más allá de esa cifra están Turquía, con un 34,5 %; Colombia, con un 5,1 %, y Estonia, con un 5 %. De esta manera, las proyecciones señalan que el indicador comenzará a disminuir hasta llegar a un 3,4 % el próximo año y a un 2,6 % en 2027.

La solidez de los mercados laborales de las economías desarrolladas es un punto positivo. Por ejemplo, en Estados Unidos, Europa y otras economías desarrolladas las tasas de empleo siguen resistiendo, una tendencia que favoreció la solidez del gasto en los hogares. En ese

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

contexto de escasez generalizada de trabajadores y bajas tasas de desempleo, han aumentado los salarios. Las tasas de empleo han alcanzado niveles récord en muchas economías desarrolladas y las diferencias entre hombres y mujeres se han reducido desde la pandemia.

El rápido ajuste de las condiciones financieras mundiales supone importantes riesgos para muchos países en desarrollo y economías en transición. Los actuales desafíos políticos exigen una mayor cooperación política transfronteriza y acciones mundiales concertadas para evitar que muchas economías en desarrollo queden atrapadas en un círculo vicioso de bajo crecimiento y elevado endeudamiento.

Las perspectivas para la economía mundial en 2026 apuntan a una desaceleración gradual del crecimiento, con el Fondo Monetario Internacional (FMI) proyectando un 3.1% (desde el 3.2% en 2025) y la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) un 2.9%, influenciado por la moderación en economías avanzadas y emergentes, presiones inflacionarias persistentes, mayores aranceles (riesgo) y la necesidad de ajustes fiscales, aunque se esperan reducciones en tasas de interés y un mercado laboral más relajado.

En América Latina y el Caribe, Se espera una recuperación moderada, con desafíos para la inversión en algunos países como Colombia, que necesita reformas para crecer por encima del 3%. Mientras que en Asia, se espera un Crecimiento moderado a fuerte, con Asia Meridional y África Subsahariana mostrando dinamismo.

El 2026 se perfila como un año de crecimiento más lento pero resiliente, con desafíos significativos derivados de políticas comerciales y tensiones geopolíticas, requiriendo diversificación y políticas fiscales prudentes para navegar la incertidumbre.

Para los países miembros de la OCDE, se espera que el crecimiento sea más moderado, con una tasa de 1.7% para el siguiente año, mientras que para las economías del G20 prevé una expansión de 2.9 por ciento. Mientras que, para los Estados Unidos, el pronóstico es una expansión de 1.7% el siguiente año, para Europa de 1.2% y para Japón de 0.9%, a la vez que para las economías que no son parte de la OCDE, la proyección es de 3.9 por ciento.

La Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL) señaló que la región continúa transitando una senda de bajo crecimiento y para 2026 prevé que las principales fuentes que han sostenido la actividad económica en los últimos años —el consumo privado y la demanda externa— pierdan dinamismo. Según sus nuevas estimaciones, la CEPAL proyecta que el crecimiento del PIB regional alcanzaría un 2,4% en 2025 y un 2,3% en 2026. De confirmarse estas previsiones, la región acumularía cuatro años de bajo crecimiento, con un crecimiento promedio anual de apenas 2,3%.

El informe reporta diferencias en las trayectorias de la actividad económica a nivel subregional, donde América del Sur crecería 2,9% en 2025, impulsada por la recuperación de Argentina, Bolivia y Ecuador tras contracciones en 2024. Para 2026 se proyecta una desaceleración a 2,4%, debido a un menor crecimiento en la mayoría de sus economías.

Por su parte, Centroamérica registraría una expansión de 2,6% en 2025, afectada por el debilitamiento de la demanda de Estados Unidos. Para 2026 se espera una mejora hacia 3,0%, aunque persisten vulnerabilidades vinculadas al comercio, las remesas, el acceso a financiamiento y la exposición al cambio climático.

Para el Caribe se espera un crecimiento de 5,5% en 2025 y 8,2% en 2026, apuntalado por el importante crecimiento de la actividad petrolera en Guyana, y apoyado por la normalización del turismo y un mejor desempeño de la construcción. No obstante, esta subregión con una elevada exposición a desastres naturales, lo que condiciona la capacidad para crecer de estas economías.

La CEPAL estima que el crecimiento del empleo también perderá impulso: 2,0% en 2024, 1,5% en 2025 y 1,3% en 2026. En materia de precios, la inflación regional alcanzaría una mediana de 3,0% en 2026, superior al 2,4% estimado para el cierre de 2025, aunque por

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

debajo de los niveles observados durante los choques inflacionarios de 2021-2022, y en torno a los valores objetivos de los bancos centrales en la región.

El escenario de 2026 estará condicionado por múltiples riesgos externos e internos. En cuanto a los externos, el crecimiento de la región estará supeditado a las dinámicas que se observen tanto en el crecimiento del PIB mundial, en especial de los principales socios comerciales, como en el comercio mundial. De igual forma, influirá la postura de la política monetaria en los Estados Unidos, que ha sido más expansiva, y los posibles cambios en la política económica y comercial de este país. Asimismo, la incertidumbre en los mercados financieros internacionales, y la posible volatilidad de los flujos de financiamiento externo, incluida la inversión extranjera directa y las remesas, pueden afectar el crecimiento regional en 2026. En el frente interno, el crecimiento del PIB se puede ver afectado por el desempeño de los mercados laborales y su impacto sobre el ingreso de los hogares y, por ende, sobre el consumo, por la vulnerabilidad estructural de muchas de las economías de la región frente a desastres naturales y por las presiones que se puedan derivar del peso de los recursos destinados al servicio de la deuda. Adicionalmente, la velocidad de reducción de la tasa de inflación, y de la flexibilización de la política monetaria, serán determinantes en la evolución del consumo y de la inversión.

Si bien los efectos persistentes de la restricción monetaria previa continuarán influyendo en el crecimiento a corto plazo, se espera que su impacto se atenúe. A medida que la inflación disminuya, se prevé que los bancos centrales bajarán las tasas de interés, lo que reducirá los obstáculos al aumento de la inversión.

Un panorama influido por la persistencia de un bajo dinamismo del crecimiento económico y del comercio a nivel global, que si bien es cierto que la inflación ha bajado, las tasas de interés de las principales economías desarrolladas no se han reducido. En consecuencia, los costos de financiamiento siguen siendo altos y muchos economistas esperan que se mantengan en ese nivel en los próximos años.

El contexto económico se ve influido por niveles de deuda pública elevados y costos de financiamiento altos, limitando el espacio fiscal de los gobiernos. A pesar de la disminución de la inflación, las tasas de interés no muestran un descenso significativo, generando restricciones económicas. Los bancos centrales seguirán cautelosos con las tasas de interés para evitar la depreciación del tipo de cambio.

ECONOMÍA COLOMBIANA

Para efectos de este estudio, las variables macroeconómicas se presentan bajo una secuencia homogénea: primero se expone el cierre de 2025 y, posteriormente, el dato más reciente disponible de 2026 con corte a la fecha de elaboración del documento. Se utilizan las periodicidades oficiales de cada operación estadística del DANE. Por ello, en los índices de precios se presentan variaciones mensual, año corrido y anual; en el ISE se presentan variaciones anual, mensual y año corrido; en el PIB se emplean variaciones trimestral, semestral y anual; y en mercado laboral se utilizan resultados mensuales, trimestrales móviles y anuales, según corresponda.

Esta lectura resulta pertinente para la estructuración del proceso porque el suministro de dispositivos médicos, reactivos de diagnóstico in vitro e insumos para Banco de Sangre se desarrolla dentro de una cadena donde convergen demanda del sector salud, producción manufacturera, comercialización, logística, costos laborales y formación de precios. Los indicadores agregados no reemplazan el estudio directo de cotizaciones y condiciones comerciales, pero permiten contextualizar la razonabilidad económica del presupuesto y los riesgos de mercado.

Los cuadros comparativos incorporados a continuación consolidan las cifras oficiales del DANE. Las gráficas reproducen las series y resultados publicados por dicha entidad y se presentan como elaboración para el presente estudio con base en la información oficial, conservando en cada caso la identificación de la fuente, el periodo y la unidad de medida.

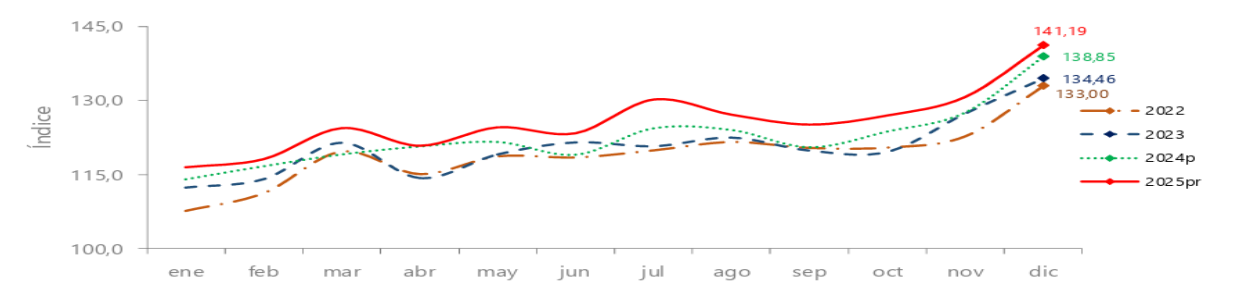
Indicador de Seguimiento a la Economía (ISE) (Fuente DANE) Año 2025 y Año corrido 2026 (junio)

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

El Indicador de Seguimiento a la Economía (ISE) es un índice sintético mensual, cuyo fin es proporcionar una medida de la evolución de la actividad económica del país en el corto plazo; el cual es construido a partir de un conjunto heterogéneo de indicadores representativos de cada actividad económica.

Cierre 2025. En diciembre de 2025 el ISE en su serie original se ubicó en 141,19 y registró un crecimiento de 1,69% frente a diciembre de 2024. La serie ajustada por efecto estacional y calendario se ubicó en 126,48, con crecimiento anual de 1,55%. Frente a noviembre de 2025, la serie ajustada creció 0,87%. Para el periodo enero-diciembre de 2025, la serie original acumuló un crecimiento de 2,66%, superior al 1,60% observado en enero-diciembre de 2024.

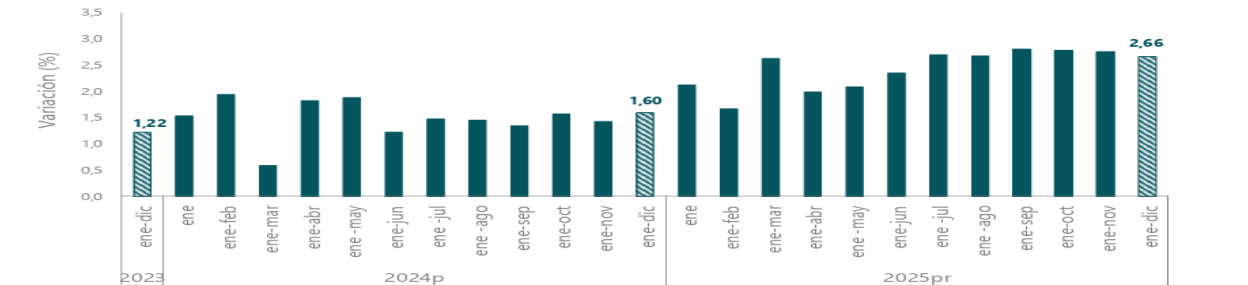
Gráfico 2. Índice del Indicador de Seguimiento a la Economía (base 2015)
Serie original
2022 - 2025^{pr} (diciembre)



Fuente: DANE, ISE

Para el periodo enero-diciembre de 2025, el ISE en su serie original, registró un crecimiento de 2,66% respecto al mismo periodo del año anterior, mientras que, para el año 2024p, de enero-diciembre registró un crecimiento de 1,60%.

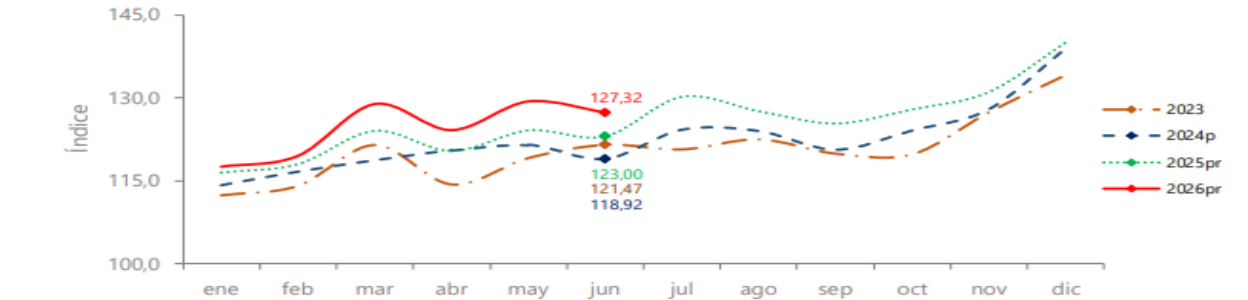
Gráfico 7. Tasa de crecimiento año corrido del índice del Indicador de Seguimiento a la Economía (ISE) Serie original
2023 - 2025^{pr} (enero-diciembre)



Fuente: DANE, ISE

Para el mes de junio de 2026, el ISE en su serie original se ubicó en 127,32, lo que representó un crecimiento de 3,51% respecto al mes de junio de 2025 (123,00).

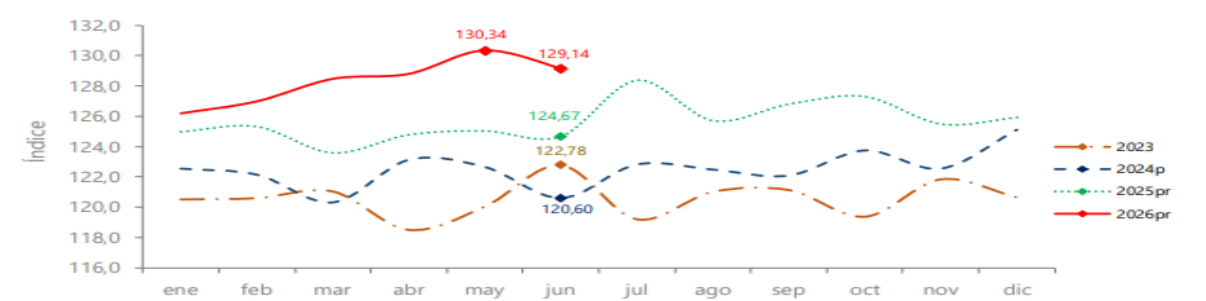
Gráfico 2. Índice del Indicador de Seguimiento a la Economía (base 2015)
Serie original
2023 - 2026^{pr} (junio)



Fuente: DANE, ISE

Para el mes de junio de 2026, el ISE en su serie ajustada por efecto estacional y calendario se ubicó en 129,14, lo que representó un crecimiento de 3,58% respecto al mes de junio de 2025pr (124,67).

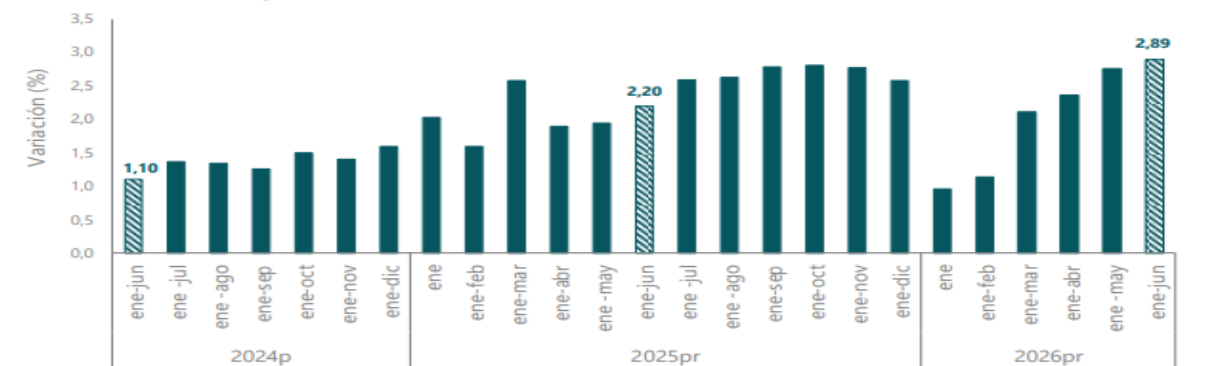
Gráfico 4. Índice del Indicador de Seguimiento a la Economía (base 2015) Serie ajustada por efecto estacional y calendario 2023 - 2026^{pr} (junio)



Fuente: DANE, ISE

Para el periodo enero-junio de 2026, el ISE en su serie original registró un crecimiento de 2,89% respecto al mismo periodo del año anterior, mientras que, para el año 2025pr, de enero-junio registró un crecimiento de 2,20%.

Gráfico 7. Tasa de crecimiento año corrido del índice del Indicador de Seguimiento a la Economía (ISE) Serie original 2024^p - 2026^{pr} (enero-junio)

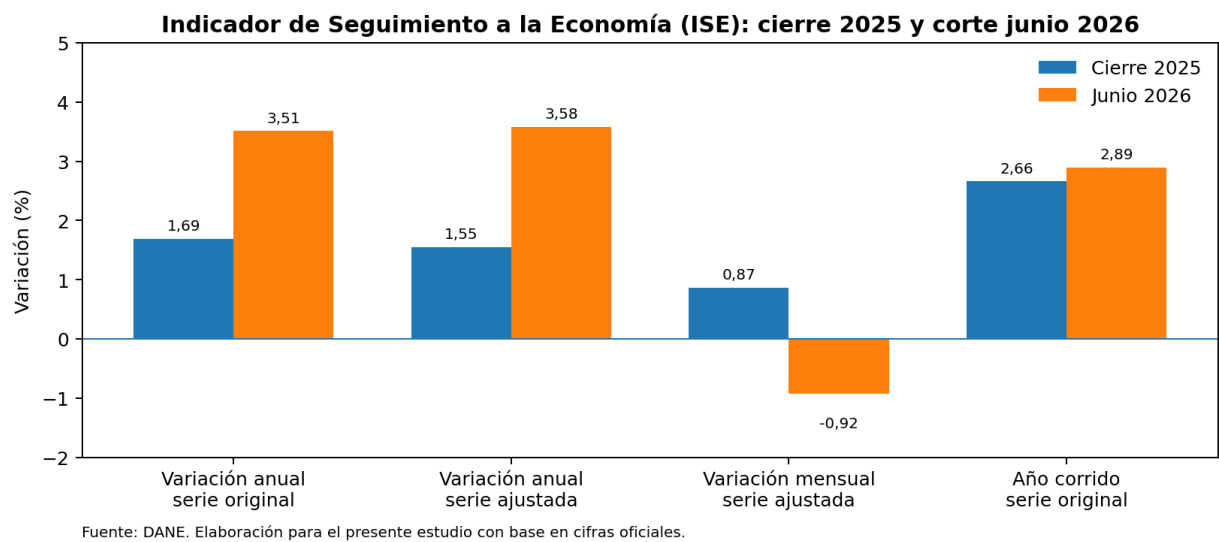


Fuente: DANE, ISE

Comportamiento 2026. La información más reciente corresponde a junio de 2026. La serie original del ISE se ubicó en 127,32 y creció 3,51% frente a junio de 2025. La serie ajustada se ubicó en 129,14 y aumentó 3,58% anual; no obstante, frente a mayo de 2026 registró una variación mensual de -0,92%. En el periodo enero-junio de 2026 la serie original acumuló un crecimiento de 2,89%, frente a 2,20% en igual periodo de 2025.

Indicador ISE	Cierre 2025	Corte 2026	Lectura
Variación anual – serie original	1,69% (dic./dic.)	3,51% (jun./jun.)	Mayor dinamismo interanual en 2026
Variación anual – serie ajustada	1,55% (dic./dic.)	3,58% (jun./jun.)	Confirma aceleración frente al cierre
Variación mensual – serie ajustada	0,87% (dic./nov.)	-0,92% (jun./may.)	Corrección mensual sin revertir el crecimiento anual
Variación año corrido – serie original	2,66% (ene.-dic.)	2,89% (ene.-jun.)	Actividad acumulada positiva

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

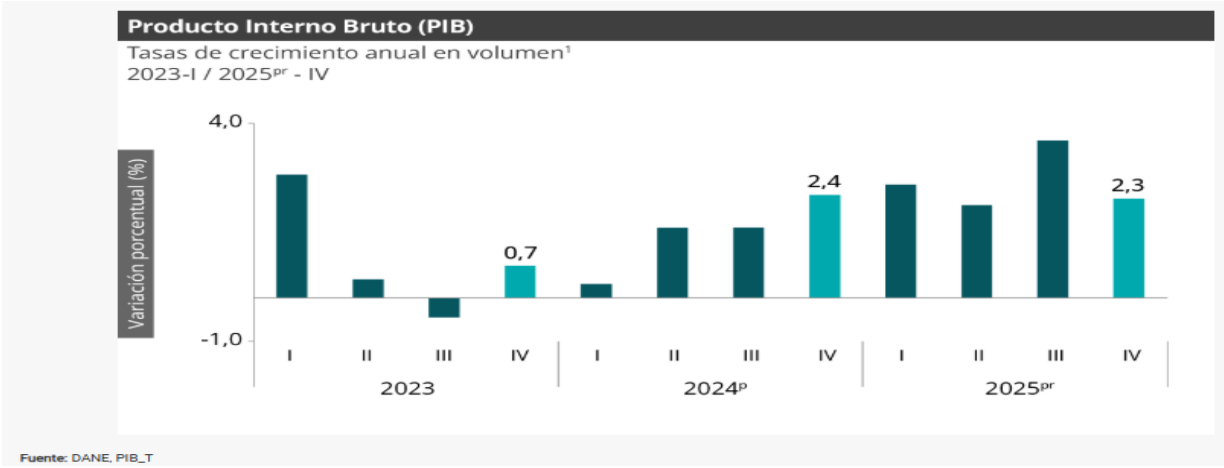


El ISE muestra que la actividad económica de 2026 conserva un crecimiento superior al observado al cierre de 2025, aunque con variaciones mensuales que evidencian volatilidad de corto plazo. Para la contratación, esto sugiere un entorno de demanda agregada estable, pero no permite concluir por sí solo que los precios de reactivos o dispositivos deban crecer en igual proporción. La formación del precio debe verificarse directamente en el mercado específico.

Crecimiento económico (PIB) 2025 y Año corrido 2026 (junio)

El Producto Interno Bruto (PIB) es el indicador fundamental que refleja la evolución de la actividad económica en Colombia, proporcionando una visión integral del valor agregado generado por los distintos sectores del país.

Cierre 2025. El Producto Interno Bruto colombiano creció 2,6% en 2025 frente a 2024. En el cuarto trimestre de 2025 el crecimiento fue 2,3% frente al mismo trimestre de 2024. Entre las actividades directamente relacionadas con el objeto, Administración pública, defensa, educación y actividades de atención de la salud humana y servicios sociales creció 4,5% en el año y 4,8% en el cuarto trimestre; las industrias manufactureras crecieron 1,9% en el año y 1,0% en el cuarto trimestre; y el agregado de comercio, transporte, almacenamiento, alojamiento y servicios de comida creció 4,6% en el año y 3,4% en el cuarto trimestre.



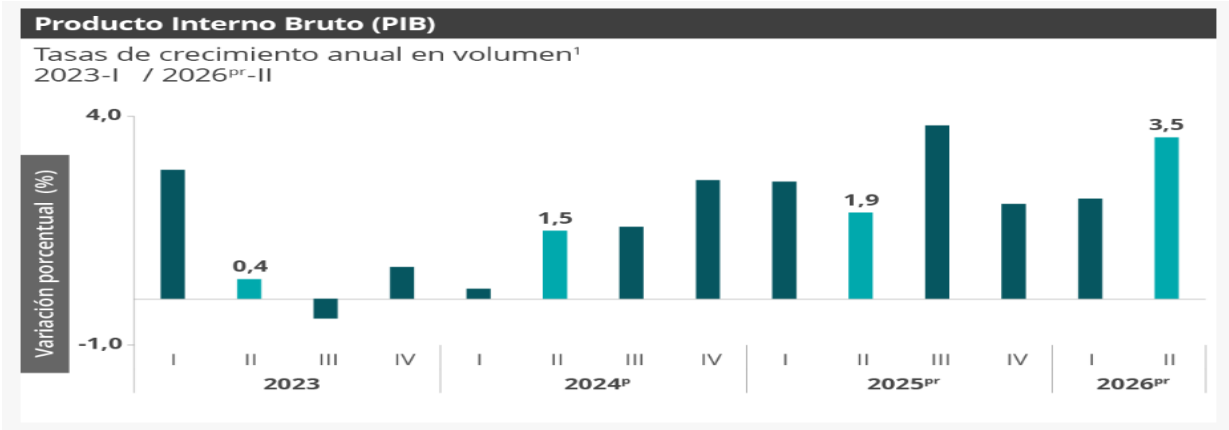
Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- 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).

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

- 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 segundo trimestre de 2026, el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 3,5% respecto al mismo periodo de 2025.



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 10,0% (contribuye 1,7 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 2,2% (contribuye 0,5 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 9,5% (contribuye 0,4 puntos porcentuales a la variación anual).

Durante el primer semestre de 2026pr, respecto al mismo periodo del año anterior, el Producto Interno Bruto presenta un crecimiento de 2,9%. 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 7,9% (contribuye 1,3 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 2,6% (contribuye 0,5 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 6,3% (contribuye 0,3 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 1,3%. Cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- Construcción crece 6,4%.
- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 4,0%.

- Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado; Distribución de agua; evacuación y tratamiento de aguas residuales, gestión de desechos y actividades de saneamiento ambiental crece 2,8%.

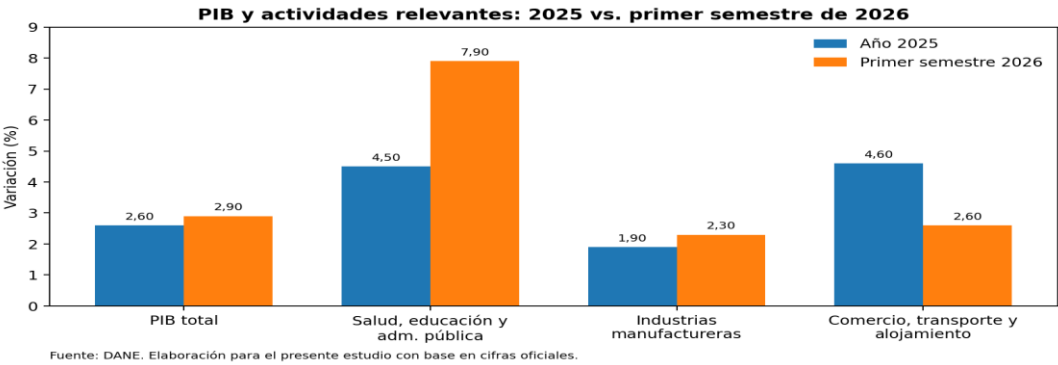
Tabla 1. Valor agregado por actividad económica
Tasas de crecimiento en volumen¹
Segundo trimestre 2026^{PR}

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Año corrido	Trimestral
	2026 ^{PR} -II / 2025 ^{PR} -II	2026 ^{PR} / 2025 ^{PR}	2026 ^{PR} -II / 2026 ^{PR} -I
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	-2,1	-1,7	0,4
Explotación de minas y canteras	4,2	1,6	0,4
Industrias manufactureras	2,0	2,3	-0,4
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado²	4,8	3,7	2,8
Construcción	2,2	-1,5	6,4
Comercio al por mayor y al por menor³	2,2	2,6	0,3
Información y comunicaciones	-0,1	0,7	0,3
Actividades financieras y de seguros	4,3	3,6	1,9
Actividades inmobiliarias	2,1	2,1	0,5
Actividades profesionales, científicas y técnicas⁴	2,6	2,5	0,8
Administración pública, defensa, educación y salud⁵	10,0	7,9	2,3
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios⁶	9,5	6,3	4,0
Valor agregado bruto	3,6	2,9	1,4
Impuestos menos subvenciones sobre los productos	2,4	2,7	0,2
Producto Interno Bruto	3,5	2,9	1,3

Fuente: DANE, PIB.T

Comportamiento 2026. En el segundo trimestre de 2026 el PIB creció 3,5% frente al mismo trimestre de 2025 y, durante el primer semestre, acumuló un crecimiento de 2,9%. Frente al trimestre inmediatamente anterior, la serie ajustada por efecto estacional y calendario creció 1,3%. En las ramas de mayor interés para este estudio, Administración pública, defensa, educación y salud creció 10,0% anual en el segundo trimestre y 7,9% en el primer semestre; industrias manufactureras creció 2,0% anual y 2,3% en el semestre; y comercio, transporte, almacenamiento, alojamiento y servicios de comida creció 2,2% anual y 2,6% en el semestre.

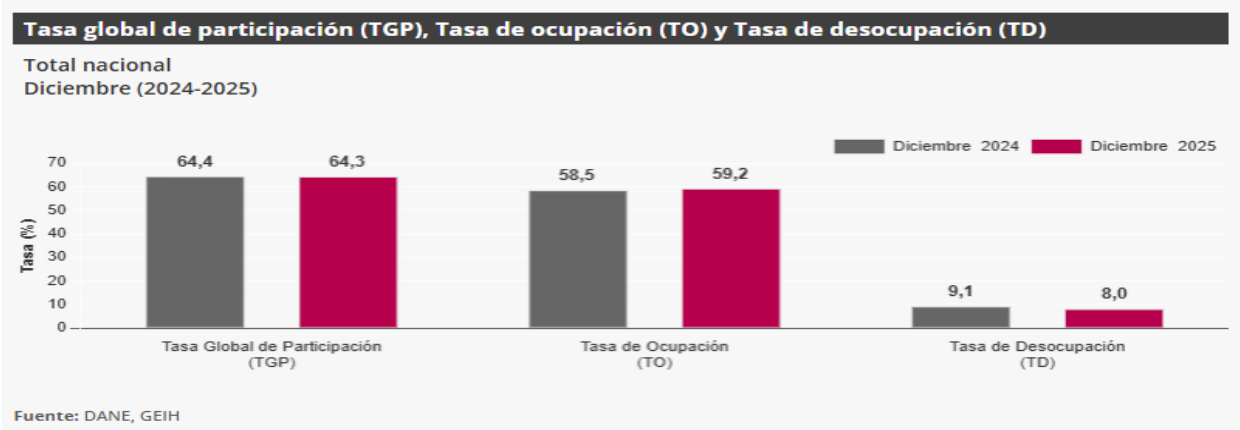
Actividad	Año 2025	II trimestre 2026	I semestre 2026
PIB total	2,6%	3,5%	2,9%
Adm. pública, educación y salud	4,5%	10,0%	7,9%
Industrias manufactureras	1,9%	2,0%	2,3%
Comercio, transporte y alojamiento	4,6%	2,2%	2,6%



La aceleración del PIB y, especialmente, el mayor crecimiento de las actividades de salud durante 2026 son consistentes con una demanda institucional y asistencial activa. Para dispositivos, reactivos e insumos de Banco de Sangre, esta dinámica puede traducirse en mayor rotación y requerimientos de abastecimiento. A su vez, el comportamiento positivo, aunque moderado, de la manufactura y el comercio sugiere una oferta operativa sin que ello elimine los riesgos derivados de importaciones, tiempos de entrega, registros sanitarios, vida útil y disponibilidad de referencias específicas.

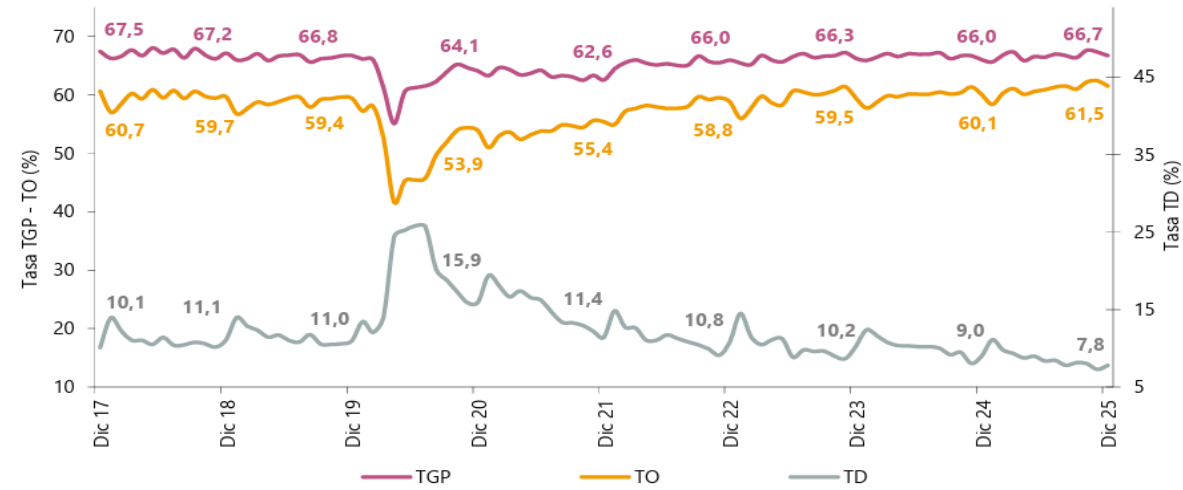
Empleo y desempleo en Colombia (fuente DANE) Diciembre 2025 y Julio 2026

Cierre 2025. En diciembre de 2025 la tasa de desocupación del total nacional fue 8,0%, la tasa global de participación 64,3% y la tasa de ocupación 59,2%. Al observar el promedio del año enero-diciembre de 2025, la tasa de desocupación fue 8,9%, la tasa global de participación 64,3% y la tasa de ocupación 58,6%. El DANE destacó que la tasa de desocupación anual disminuyó frente a 2024 y que diciembre de 2025 presentó el nivel más bajo para ese mes dentro de la serie histórica publicada.



En diciembre de 2025, la tasa de desocupación en el total de las 13 ciudades y áreas metropolitanas fue 7,8%, mientras que en el mismo mes de 2024 fue 9,0%. La tasa global de participación se ubicó en 66,7%, en tanto que en diciembre de 2024 fue 66,0%. Finalmente, la tasa de ocupación fue 61,5%, lo que representó un aumento de 1,5 puntos porcentuales respecto al mismo mes del año anterior (60,1%).

Gráfico 3. Tasa global de participación (TGP), Tasa de ocupación (TO) y Tasa de desocupación (TD)
Total 13 ciudades y áreas metropolitanas
Diciembre (2017 - 2025)



Fuente: DANE, GEIH.

En el mes de diciembre de 2025, el número de personas ocupadas en el total nacional fue 24.224 miles de personas. Las ramas que más aportaron positivamente a la variación de la población ocupada fueron Industrias manufactureras con 2,2 puntos porcentuales; Administración pública y defensa, educación y atención de la salud humana; y Actividades artísticas, entretenimiento, recreación y otras actividades de servicios con 0,5 puntos porcentuales en cada caso.

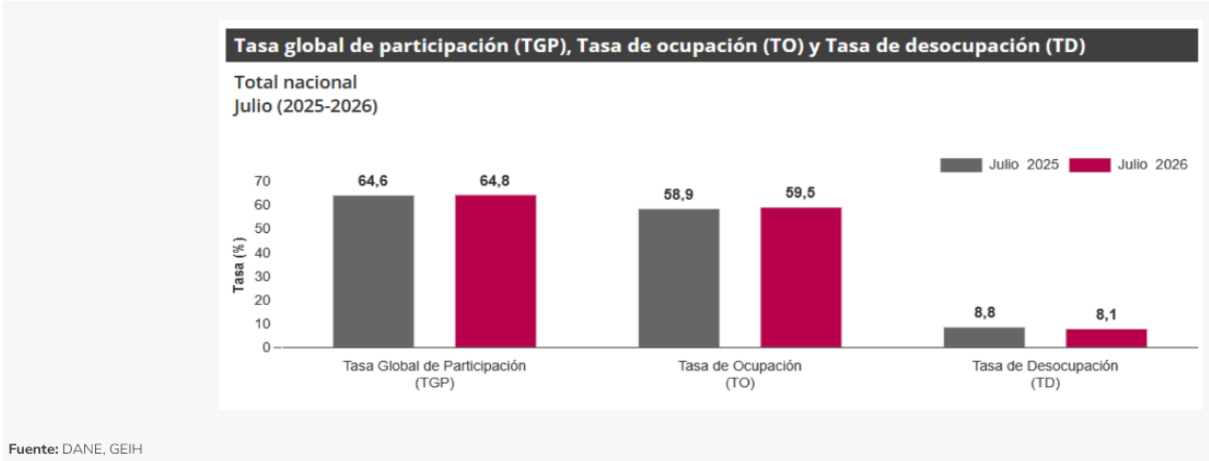
ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

Tabla 1. Distribución porcentual, variación absoluta y contribución a la variación de la población ocupada según rama de actividad
Total nacional
Diciembre (2024 - 2025)

Rama de actividad	Total nacional				
	Diciembre 2024	Diciembre 2025	Distribución % 2025	Variación absoluta	Contribución en p.p.
Población ocupada	23.621	24.224	100	603	
Industrias manufactureras	2.374	2.885	11,9	510	2,2
Administración pública y defensa, educación y atención de la salud humana	2.779	2.900	12,0	121	0,5
Actividades artísticas, entretenimiento, recreación y otras actividades de servicios	2.005	2.120	8,7	114	0,5
Actividades profesionales, científicas, técnicas y servicios administrativos	1.846	1.915	7,9	69	0,3
Transporte y almacenamiento	1.716	1.734	7,2	18	0,1
Comercio y reparación de vehículos	4.262	4.262	17,6	0	0,0
Alojamiento y servicios de comida	1.908	1.895	7,8	-13	-0,1
Información y comunicaciones	416	391	1,6	-25	-0,1
Actividades inmobiliarias	390	356	1,5	-34	-0,1
Suministro de electricidad, gas, agua y gestión de desechos^	645	609	2,5	-36	-0,2
Construcción	1.669	1.630	6,7	-39	-0,2
Actividades financieras y de seguros	459	419	1,7	-40	-0,2
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	3.151	3.108	12,8	-42	-0,2

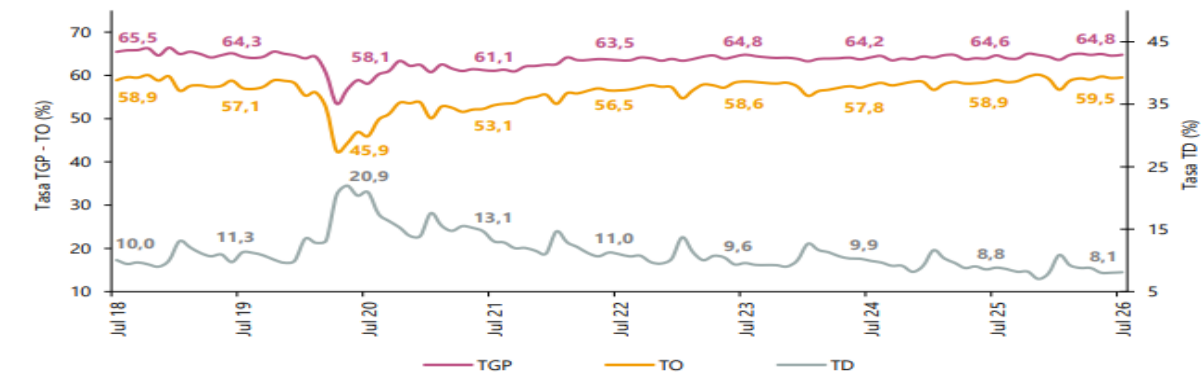
Fuente: DANE, GEIH.

Para julio de 2026, la tasa de desocupación del total nacional fue 8,1%, lo que representó una disminución de 0,7 puntos porcentuales respecto al mismo mes de 2025 (8,8%). La tasa global de participación se ubicó en 64,8% y la tasa de ocupación en 59,5%, en julio de 2025 estas tasas fueron 64,6% y 58,9%, respectivamente.



Para el mes de julio de 2026, la tasa de desocupación del total nacional fue 8,1%, lo que representó una disminución de 0,7 puntos porcentuales respecto al mismo mes de 2025 (8,8%). La tasa global de participación se ubicó en 64,8% y la tasa de ocupación en 59,5%, en julio de 2025 estas tasas fueron 64,6% y 58,9%, respectivamente.

Gráfico 2. Tasa global de participación (TGP), Tasa de ocupación (TO) y Tasa de desocupación (TD)
Total nacional
Julio (2018 - 2026)



ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

En el mes de julio de 2026, el número de personas ocupadas en el total nacional fue 24.547 mil personas. Las ramas que más aportaron positivamente a la variación de la población ocupada fueron Administración pública y defensa, educación y atención de la salud humana (1,7 puntos porcentuales); Comercio y reparación de vehículos (0,7 puntos porcentuales) y Construcción (0,6 puntos porcentuales).

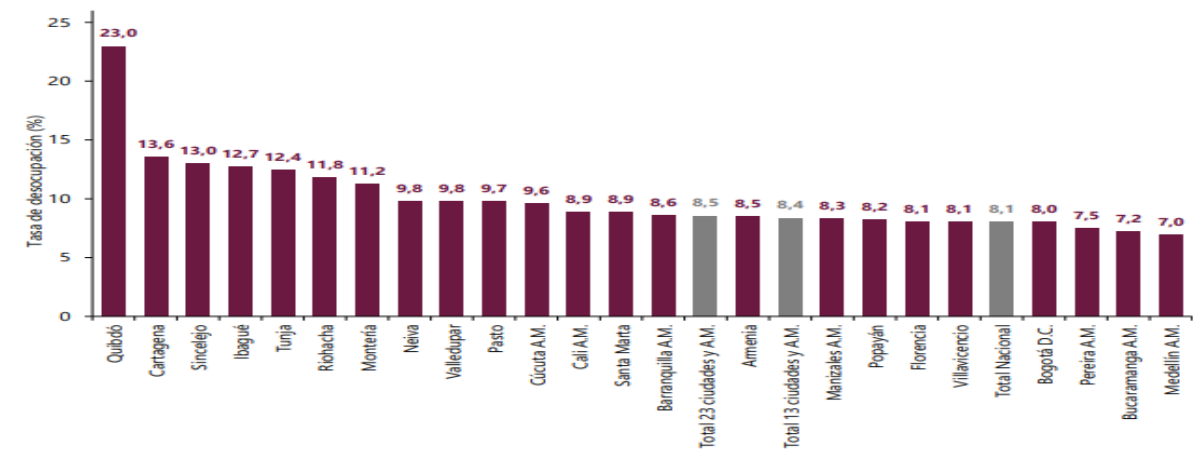
Tabla 1. Distribución porcentual, variación absoluta y contribución a la variación de la población ocupada según rama de actividad
Total nacional
Julio (2025 - 2026)

Rama de actividad	Total nacional				
	Julio 2025	Julio 2026	Distribución % 2026	Variación absoluta	Contribución en p.p.
Población ocupada	23.969	24.547	100	578	
Administración pública y defensa, educación y atención de la salud humana	2.824	3.229	13,2	404	1,7
Comercio y reparación de vehículos	4.062	4.219	17,2	158	0,7
Construcción	1.667	1.823	7,4	156	0,6
Información y comunicaciones	357	448	1,8	92	0,4
Industrias manufactureras	2.634	2.716	11,1	82	0,3
Actividades artísticas, entretenimiento, recreación y otras actividades de servicios	1.981	2.061	8,4	79	0,3
Actividades inmobiliarias	342	341	1,4	-1	-0,0
Actividades profesionales, científicas, técnicas y servicios administrativos	1.936	1.917	7,8	-20	-0,1
Suministro de electricidad, gas, agua y gestión de desechos^	543	520	2,1	-23	-0,1
Alojamiento y servicios de comida	1.817	1.780	7,2	-37	-0,2
Actividades financieras y de seguros	475	436	1,8	-39	-0,2
Transporte y almacenamiento	1.888	1.819	7,4	-69	-0,3
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	3.442	3.238	13,2	-204	-0,9

Fuente: DANE, GEIH.

Para el trimestre móvil mayo - julio 2026, de las 23 ciudades y áreas metropolitanas, las que presentaron mayores tasas de desocupación fueron: Quibdó (23,0%), Cartagena (13,6%) y Sincelejo (13,0%). Las ciudades con menor tasa de desocupación fueron: Pereira A.M. (7,5%), Bucaramanga A.M. (7,2%) y Medellín A.M. (7,0%).

Gráfico 6. Tasa de desocupación según ciudades
Total nacional y 23 ciudades y áreas metropolitanas
Mayo - julio 2026

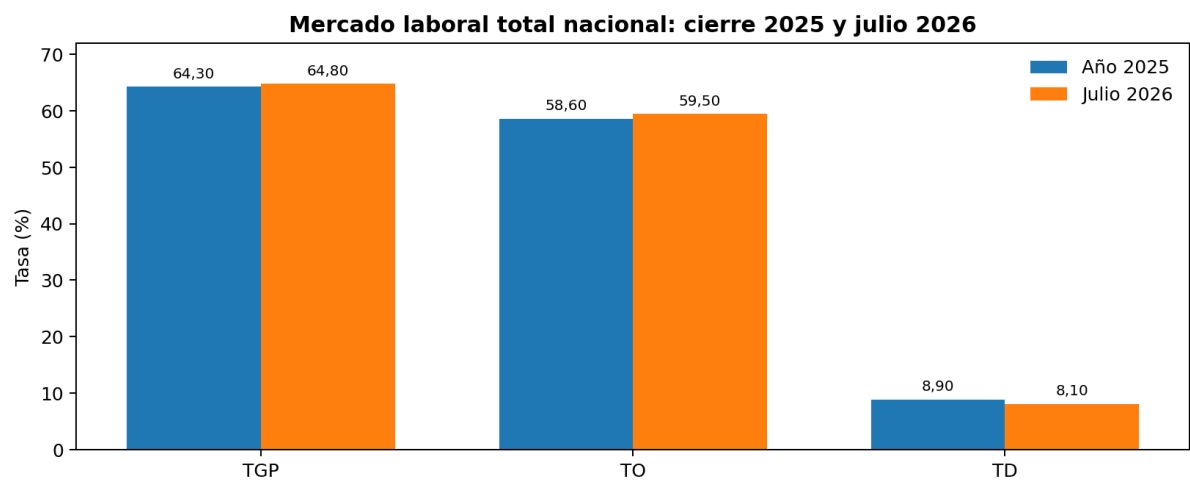


Fuente: DANE, GEIH.

Comportamiento 2026. En julio de 2026 la tasa de desocupación del total nacional fue 8,1%, inferior a la de julio de 2025 (8,8%). La tasa global de participación fue 64,8% y la tasa de ocupación 59,5%. Para el trimestre móvil mayo-julio de 2026 los mismos indicadores fueron 64,8%, 59,5% y 8,1%, respectivamente. El número de personas ocupadas en julio se ubicó en 24,547 millones; la rama de Administración pública y defensa, educación y atención de la salud humana aumentó en aproximadamente 404 mil ocupados y aportó 1,7 puntos porcentuales a la variación de la población ocupada.

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

Indicador laboral	Año 2025	Diciembre 2025	Julio 2026
Tasa global de participación (TGP)	64,3%	64,3%	64,8%
Tasa de ocupación (TO)	58,6%	59,2%	59,5%
Tasa de desocupación (TD)	8,9%	8,0%	8,1%



Fuente: DANE. Elaboración para el presente estudio con base en cifras oficiales.

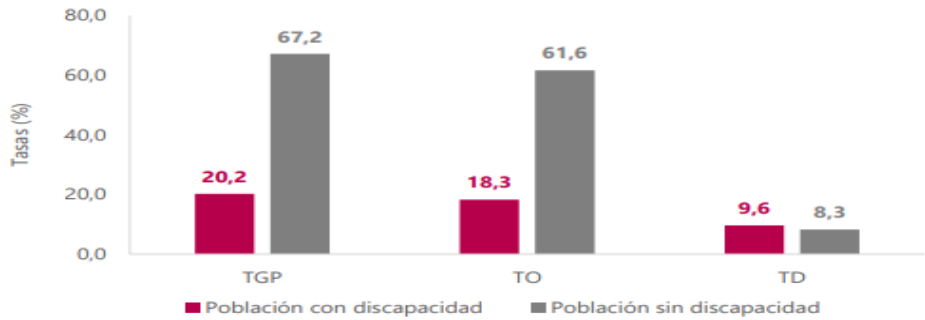
El mercado laboral mantiene tasas de participación y ocupación superiores a las del promedio de 2025 y una desocupación relativamente baja. El incremento del empleo en actividades vinculadas con la salud confirma una mayor intensidad operativa del sector. Este elemento puede incidir en costos de personal de proveedores, logística, soporte técnico y gestión de inventarios, pero su efecto debe demostrarse en la estructura de costos de las cotizaciones y no asumirse de manera automática.

ENFOQUE DIFERENCIAL MERCADO LABORAL CON DISCAPACIDAD

Cierre 2025. Para el periodo enero-diciembre de 2025, la tasa global de participación de la población con discapacidad fue 21,6%, la tasa de ocupación 19,5% y la tasa de desocupación 9,9%. Para la población sin discapacidad, los mismos indicadores fueron 66,6%, 60,7% y 8,9%, respectivamente. En el trimestre octubre-diciembre de 2025 la población con discapacidad registró TGP de 23,1%, TO de 21,1% y TD de 8,4%.

Durante el trimestre abril – junio 2026, la tasa global de participación (TGP) de la población con discapacidad fue de 20,2%, en comparación con la TGP de la población sin discapacidad de 67,2%, lo que significa una diferencia negativa de 46,9 puntos porcentuales (p.p.) entre ambas poblaciones.

Gráfico 1. Tasa global de participación (TGP), Tasa de ocupación (TO) y Tasa de desocupación (TD) de la población con discapacidad y sin discapacidad
Total nacional
Trimestre abril – junio 2026



Fuente: DANE, Gran Encuesta Integrada de Hogares (GEIH).

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

En cuanto a la tasa de ocupación, se evidencia que hay una diferencia negativa de 43,3 p.p. entre la población con discapacidad y sin discapacidad, para la primera esta tasa fue de 18,3% y para la segunda de 61,6%.

Por otro lado, al observar la tasa de desocupación se evidencia que existe una diferencia de 1,4 p.p. dada por una tasa de 9,6% para la población con discapacidad y 8,3% para las personas sin discapacidad.

Tabla 1. Tasa global de participación (TGP), Tasa de ocupación (TO) y Tasa de desocupación (TD) de la población con discapacidad y sin discapacidad
Total nacional
Trimestre abril – junio 2026

Tasas	Total nacional		
	Población con discapacidad	Población sin discapacidad	Diferencia p.p.
TGP	20,2	67,2	-46,9
TO	18,3	61,6	-43,3
TD	9,6	8,3	1,4

Fuente: DANE, GEIH.

Para el trimestre abril – junio 2026, las ramas de actividad donde más se concentró la población ocupada con discapacidad fueron Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca (21,7%), seguida de Comercio y reparación de vehículos (19,7%).

Tabla 2. Participación de la población ocupada con y sin discapacidad según ramas de actividad
Total nacional
Trimestre abril – junio 2026

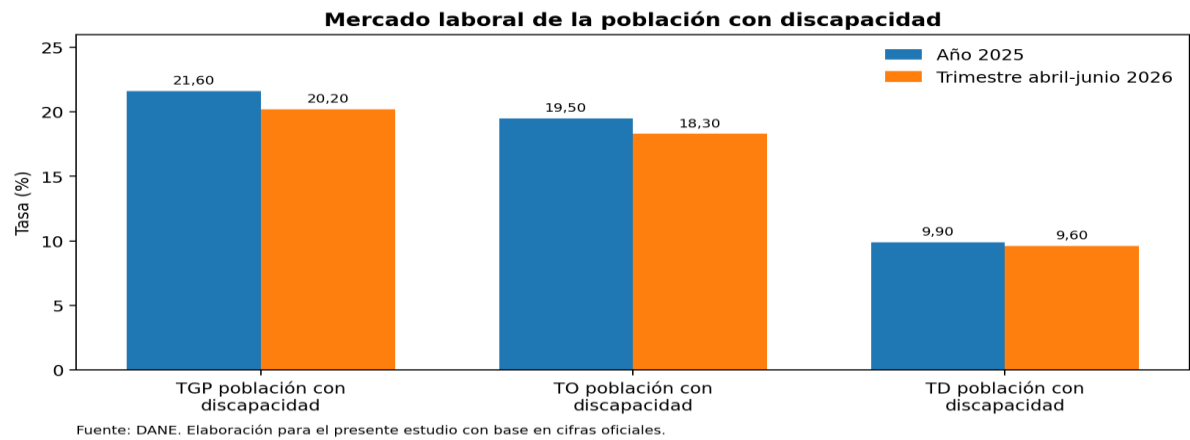
Ramas de actividad	Población con discapacidad		Población sin discapacidad	
	Total	Distribución (%)	Total	Distribución (%)
Población ocupada	388	100	24.052	100
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	84	21,7	3.233	13,4
Comercio y reparación de vehículos	77	19,7	4.037	16,8
Actividades artísticas, entretenimiento, recreación y otras actividades de servicios	36	9,3	1.982	8,2
Alojamiento y servicios de comida	32	8,3	1.911	7,9
Actividades profesionales, científicas, técnicas y servicios administrativos	29	7,5	1.912	8,0
Transporte y almacenamiento	29	7,5	1.808	7,5
Construcción	29	7,4	1.627	6,8
Administración pública y defensa, educación y atención de la salud humana	26	6,8	3.174	13,2
Industria Manufacturera	25	6,3	2.587	10,8
Otras ramas ^	21	5,3	1.781	7,4

Fuente: DANE, GEIH.

Comportamiento 2026. La información más reciente disponible corresponde al trimestre abril-junio de 2026. La TGP de la población con discapacidad fue 20,2%, frente a 67,2% para la población sin discapacidad; la TO fue 18,3% frente a 61,6%; y la TD fue 9,6% frente a 8,3%. DANE publica esta operación por trimestres móviles, razón por la cual no procede forzar una lectura mensual o de año corrido equivalente a la de los índices de precios.

Indicador	Población con discapacidad 2025	Abr.-jun. 2026	Población sin discapacidad abr.-jun. 2026
TGP	21,6%	20,2%	67,2%
TO	19,5%	18,3%	61,6%
TD	9,9%	9,6%	8,3%

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL



Las brechas de participación y ocupación continúan siendo significativas. Desde la perspectiva económica y organizacional del suministro de dispositivos, reactivos e insumos, existen actividades administrativas, comerciales, logísticas, documentales, de inventario, servicio al cliente y apoyo técnico que pueden ser desempeñadas por personas con discapacidad, siempre que se evalúen objetivamente las funciones y se adopten los ajustes razonables que correspondan. La información estadística sirve como contexto para políticas de inclusión, sin constituir por sí sola un requisito habilitante económico del proceso.

La inclusión laboral de las personas con discapacidad constituye un eje central para avanzar hacia sociedades más justas, productivas y equitativas, en las que todas las personas puedan ejercer plenamente su derecho al trabajo. En esa dirección, y en consonancia con los estándares internacionales de protección de derechos, el Estado colombiano ha venido fortaleciendo su marco normativo para garantizar el acceso, la permanencia y la participación efectiva de esta población en el mercado laboral.

Aunque los derechos laborales de las personas con discapacidad han sido reconocidos por décadas, su ejercicio efectivo se ha visto restringido por barreras estructurales, físicas, tecnológicas y culturales, así como por persistentes prejuicios y prácticas excluyentes en los procesos de contratación.

La Ley 2466 de 2025, vigente desde el 25 de junio de 2025, representa un avance decisivo, establece que las medianas y grandes empresas deberán vincular un número mínimo de trabajadores con discapacidad, obligación que aumenta progresivamente según el tamaño de su planta laboral, cuanto más grande es la empresa, mayor es su responsabilidad de generar oportunidades reales de empleo inclusivo.

Tal y como lo señala la Ley, a continuación se describe el número mínimo exigido de trabajadores con discapacidad, según el tamaño de la empresa:

Número de Trabajadores en la Empresa	Número mínimo de trabajadores con Discapacidad para contratar
Entre 100 y 199	2
Entre 200 y 299	4
Entre 300 y 399	6
Entre 400 y 500	10
Entre 501 y 599	11
Entre 600 y 699*	12
700 o más	+1 por cada 100 trabajadores

Durante el primer año, la implementación de esta cuota es optativa. A partir de junio de 2026 su cumplimiento será obligatorio. Además, estas vinculaciones deben certificarse ante el Ministerio de Salud y reportarse al Ministerio del Trabajo.

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

Del análisis del mercado laboral de la población con discapacidad y de las condiciones técnicas asociadas al objeto contractual, se concluye que, si bien existen avances en materia de inclusión laboral y participación de esta población en distintos sectores económicos, para el presente proceso contractual es posible la vinculación de población con discapacidad, teniendo en cuenta la naturaleza técnica, operativa y especializada de las actividades relacionadas con el comercio y en especial con el suministro de alimentación.

En este sentido, es posible que personas con discapacidad pueden desempeñar de manera eficiente y segura diversas actividades dentro del proceso, siempre que se garantice la igualdad de oportunidades y se implementen los ajustes razonables requeridos de acuerdo con las características de cada cargo y las condiciones particulares del trabajador.

En consecuencia, desde la perspectiva jurídica y de derechos humanos vigente en Colombia, la participación de personas con discapacidad en este tipo de proceso, es plenamente viable y compatible con el marco normativo nacional, siempre que la evaluación se realice con fundamento en las competencias requeridas para el cargo, las condiciones particulares de la persona y la adopción de los ajustes razonables que correspondan. La exclusión de personas por el solo hecho de presentar una discapacidad constituiría una práctica contraria a los principios de igualdad, inclusión y no discriminación consagrados en la Ley 1618 de 2013 y en la Convención sobre los Derechos de las Personas con Discapacidad.

Índice de precios al consumidor (IPC) Inflación en Colombia (fuente DANE) 2025 y Agosto 2026

Cierre 2025. En diciembre de 2025 la variación mensual del IPC fue 0,27% y la variación anual 5,10%. Al tratarse del cierre del año, la variación acumulada enero-diciembre coincide con la variación anual de 5,10%. La división Salud presentó una variación mensual de 0,45% y una variación anual de 7,20%, ubicándose por encima del promedio nacional.

Índice de Precios al Consumidor (IPC)				
Variación anual y mensual				
Total nacional				
2024 - 2025 (diciembre)				
IPC	Diciembre			
	Variación anual		Variación mensual	
	2024	2025	2024	2025
IPC total	5,20	5,10	0,46	0,27

Fuente: DANE, IPC

En el mes de diciembre de 2025, el IPC registró una variación de 5,10% en comparación con diciembre de 2024. En el último año, las divisiones Restaurantes y hoteles (7,91%), Educación (7,36%), Salud (7,20%), Bebidas alcohólicas y tabaco (6,37%) y; por último, Transporte (5,35%) se ubicaron por encima del promedio nacional (5,10%). Entre tanto, las divisiones Alimentos y bebidas no alcohólicas (5,07%), Bienes y servicios diversos (4,97%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (4,76%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (3,31%), Prendas de vestir y calzado (2,12%), Recreación y cultura (1,85%) y; por último, Información y comunicación (1,22%) se ubicaron por debajo del promedio nacional.

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

Cuadro 1. IPC Variación y contribución anual
Según divisiones de gasto
Diciembre 2024 - 2025

Divisiones de Gasto	2024		2025	
	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Contribución Puntos Porcentuales
Restaurantes y hoteles	9,43	7,87	0,85	0,87
Educación	4,41	10,62	0,41	0,30
Salud	1,71	5,54	0,09	0,12
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	5,57	0,09	0,11
Transporte	12,93	5,19	0,70	0,72
TOTAL	100,00	5,20	5,20	5,10
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	3,31	0,63	0,95
Bienes y servicios diversos	5,36	3,33	0,18	0,26
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	6,96	2,13	1,48
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	2,18	0,09	0,13
Prendas de vestir y calzado	3,98	2,06	0,07	0,07
Recreación y cultura	3,79	-0,21	-0,01	0,06
Información y comunicación	4,33	-0,93	-0,03	0,03

Fuente: DANE, IPC.

Los mayores aportes a la variación anual se registraron en las divisiones de: Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, Alimentos y bebidas no alcohólicas, Restaurantes y hoteles, Transporte y Educación, las cuales en conjunto contribuyeron con 4,32 puntos porcentuales al acumulado anual de dicha variación.

En agosto de 2026 la variación mensual del IPC fue 0,39%, la variación año corrido fue 5,35% y la anual 6,24%.

Índice de Precios al Consumidor (IPC)						
Variación mensual, año corrido y anual						
Total nacional						
2025 - 2026 (agosto)						
IPC	Agosto					
	Variación mensual		Variación año corrido		Variación anual	
	2025	2026	2025	2026	2025	2026
IPC total	0,19	0,39	4,22	5,35	5,10	6,24

Fuente: DANE, IPC

En el mes de agosto de 2026, el IPC registró una variación de 0,39% en comparación con julio de 2026, siete divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (0,39%): Recreación y cultura (0,89%), Información y comunicación (0,81%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (0,71%), Bienes y servicios diversos (0,52%), Bebidas alcohólicas y tabaco (0,41%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (0,40%) y, por último, Salud (0,40%). Por debajo se ubicaron: Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,38%), Restaurantes y hoteles (0,33%), Educación (0,02%), Transporte (0,01%) y, por último, Prendas de vestir y calzado (-0,14%).

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

Cuadro 1. IPC Variación y contribución mensual
Según divisiones de gasto
Agosto 2025 - 2026

Divisiones de Gasto	2025			2026	
	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Recreación y cultura	3,79	-0,30	-0,01	0,89	0,03
Información y comunicación	4,33	-0,15	0,00	0,81	0,02
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	0,45	0,08	0,71	0,13
Bienes y servicios diversos	5,36	0,44	0,02	0,52	0,03
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	0,59	0,01	0,41	0,01
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	0,05	0,00	0,40	0,02
Salud	1,71	0,46	0,01	0,40	0,01
TOTAL	100,00	0,19	0,19	0,39	0,39
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	0,06	0,02	0,38	0,12
Restaurantes y hoteles	9,43	0,49	0,06	0,33	0,04
Educación	4,41	0,13	0,01	0,02	0,00
Transporte	12,93	-0,03	0,00	0,01	0,00
Prendas de vestir y calzado	3,98	-0,02	0,00	-0,14	0,00

Fuente: DANE, IPC

Los mayores aportes a la variación mensual del IPC (0,39%), se ubicaron en las divisiones de: Alimentos y bebidas no alcohólicas, Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, Restaurantes y hoteles y Recreación y cultura, las cuales aportaron 0,32 puntos porcentuales a la variación total.

En agosto de 2026 en comparación con julio de 2026, la variación de las subclases que más aportaron al índice total fueron: electricidad (2,33%), frutas frescas (4,95%), arriendo imputado (0,39%), alcantarillado (7,13%), arriendo efectivo (0,38%), servicios de comunicación fija y móvil y provisión a internet (0,92%), artículos para higiene corporal (1,45%), comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (0,26%), papas (4,32%) y suscripción y servicio de televisión por redes y cable (3,02%). Las subclases con aportes negativos a la variación fueron: suministro de agua (-4,04%), gas (-1,29%), plátanos (-2,90%), cebolla (-2,57%) y vehículo particular nuevo o usado (-0,32%).

Cuadro 2. IPC Variación y contribución mensual
Por principales subclases
Agosto 2026

Subclase	Variación (%)	Contribución Puntos porcentuales
Electricidad	2,33	0,08
Frutas frescas	4,95	0,07
Arriendo imputado	0,39	0,05
Alcantarillado	7,13	0,04
Arriendo efectivo	0,38	0,04
Servicios de comunicación fija y móvil y provisión a internet	0,92	0,02
Artículos para higiene corporal	1,45	0,02
Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio	0,26	0,02
Papas	4,32	0,02
Suscripción y servicio de televisión por redes y cable	3,02	0,02

Fuente: DANE, IPC.

En lo corrido del año, (enero - agosto), cinco divisiones de bienes y servicios se ubicaron por encima del promedio nacional (5,35%): Alimentos y bebidas no alcohólicas (7,16%), Restaurantes y hoteles (7,10%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (6,26%), Educación (5,91%) y, por último, Salud (5,73%). El resto de las divisiones se ubicaron por debajo del promedio: Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (4,62%), Bebidas alcohólicas y tabaco (4,60%), Bienes y servicios diversos (4,40%), Transporte (4,25%), Información y comunicación (4,10%), Recreación y cultura (3,71%) y, por último, Prendas de vestir y calzado (2,56%).

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

Cuadro 3. IPC Variación y contribución año corrido
Según divisiones de gasto
Agosto 2025 - 2026

Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	2025	Variación (%)	2026
			Contribución Puntos Porcentuales		Contribución Puntos Porcentuales
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	6,13	1,15	7,16	1,34
Restaurantes y hoteles	9,43	5,68	0,63	7,10	0,81
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	2,92	0,12	6,26	0,25
Educación	4,41	5,84	0,23	5,91	0,24
Salud	1,71	4,66	0,08	5,73	0,10
TOTAL	100,00	4,22	4,22	5,35	5,35
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	3,65	1,14	4,62	1,44
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	4,03	0,07	4,60	0,08
Bienes y servicios diversos	5,36	3,34	0,17	4,40	0,23
Transporte	12,93	4,35	0,58	4,25	0,57
Información y comunicación	4,33	-0,57	-0,02	4,10	0,11
Recreación y cultura	3,79	0,62	0,02	3,71	0,11
Prendas de vestir y calzado	3,98	1,43	0,04	2,56	0,08

Fuente: DANE, IPC.

Los mayores aportes a la variación en lo corrido del año (enero - agosto), se ubicaron en las divisiones de Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, Alimentos y bebidas no alcohólicas, Restaurantes y hoteles, Transporte y Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar, las cuales en conjunto contribuyeron con 4,40 puntos porcentuales a la variación total.

En el mes de agosto de 2026, el IPC registró una variación de 6,24% en comparación con agosto de 2025. En el último año, las divisiones Restaurantes y hoteles (9,36%), Salud (8,30%), Educación (7,45%), Bebidas alcohólicas y tabaco (6,94%) y, por último, Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (6,67%) se ubicaron por encima del promedio nacional (6,24%). Entre tanto, las divisiones Alimentos y bebidas no alcohólicas (6,10%), Bienes y servicios diversos (6,05%), Información y comunicación (5,97%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (5,74%), Transporte (5,25%), Recreación y cultura (4,98%) y, por último, Prendas de vestir y calzado (3,26%) se ubicaron por debajo del promedio nacional.

Cuadro 5. IPC Variación y contribución anual
Según divisiones de gasto
Agosto 2025 - 2026

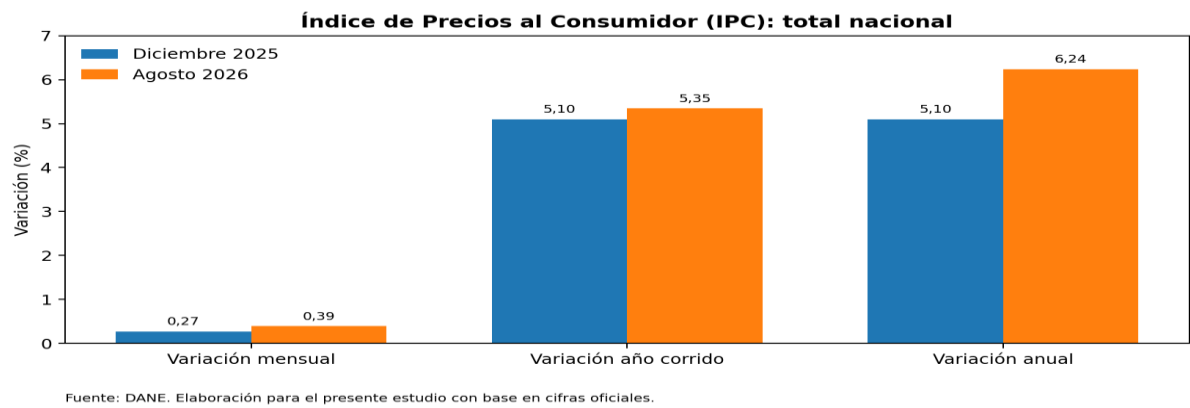
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	2025	Variación (%)	2026
			Contribución Puntos Porcentuales		Contribución Puntos Porcentuales
Restaurantes y hoteles	9,43	7,78	0,85	9,36	1,05
Salud	1,71	5,67	0,09	8,30	0,14
Educación	4,41	7,87	0,31	7,45	0,30
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	5,33	0,09	6,94	0,12
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	3,18	0,13	6,67	0,27
TOTAL	100,00	5,10	5,10	6,24	6,24
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	6,13	1,16	6,10	1,16
Bienes y servicios diversos	5,36	4,00	0,21	6,05	0,31
Información y comunicación	4,33	-0,85	-0,02	5,97	0,15
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	4,70	1,46	5,74	1,78
Transporte	12,93	5,19	0,70	5,25	0,70
Recreación y cultura	3,79	1,63	0,05	4,98	0,15
Prendas de vestir y calzado	3,98	2,02	0,06	3,26	0,10

Fuente: DANE, IPC.

Comportamiento 2026. En agosto de 2026 la variación mensual del IPC fue 0,39%, la variación año corrido 5,35% y la variación anual 6,24%. La división Salud presentó una variación mensual de 0,40%, una variación año corrido de 5,73% y una variación anual de 8,30%. Por tanto, la inflación anual del componente Salud supera en 2,06 puntos porcentuales el IPC total de agosto de 2026.

IPC	Diciembre 2025	Agosto 2026	División Salud agosto 2026
Variación mensual	0,27%	0,39%	0,40%
Variación año corrido	5,10%	5,35%	5,73%
Variación anual	5,10%	6,24%	8,30%

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL



La inflación de 2026 muestra una aceleración frente al cierre de 2025 y la división Salud registra una variación anual superior al promedio nacional. Sin embargo, el IPC de Salud reúne bienes y servicios heterogéneos y no constituye un índice específico de reactivos de diagnóstico in vitro. En consecuencia, puede utilizarse como variable contextual o de contraste, pero la actualización o definición de precios de referencia debe apoyarse prioritariamente en cotizaciones comparables, precios de mercado, condiciones de importación y características técnicas de cada ítem.

La tasa de inflación es fundamental para comprender la salud económica del país y sus perspectivas de crecimiento, así como para la toma de decisiones monetarias que impactan directamente en el poder adquisitivo de los ciudadanos y en la estabilidad de la moneda nacional. Estos datos aportan un panorama más claro a los analistas y actores económicos sobre la posible trayectoria de los precios al consumidor y los ajustes necesarios en la política monetaria.

La proyección del IPC antes del incremento del salario mínimo, la mediana de las proyecciones se ubicaba en 4,6%, un nivel todavía elevado, pero compatible con una economía en proceso de desinflación. Tras el anuncio, esa mediana saltó a 6,15%, confirmando que el aumento del salario mínimo se convirtió en un choque macroeconómico.

Después del anuncio del Salario Mínimo 2026, las entidades realizaron unas revisiones a sus proyecciones iniciales, Banco Davivienda pasó de proyectar una inflación de 4,4% a 7,2%; Corficolombiana, de 4,9% a 6,5%; Banco de Bogotá, de 4,5% a 6,2%; Banco de Occidente, de 4,5% a 6,0%; Itaú Colombia, de 4,7% a 6,0%; y JPMorgan, de 4,7% a 6,1%.

ESCENARIO PROYECTADO DE INFLACIÓN PARA 2026

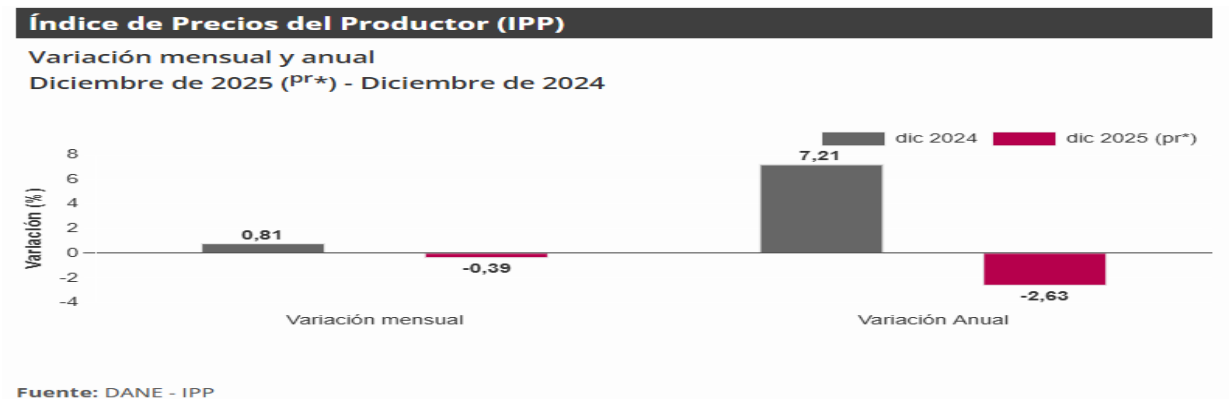


Fuente: <https://www.larepublica.co/economia/el-aumento-del-minimo-elevo-en-155-puntos-basicos-la-inflacion-esperada-para-2026-4302281>

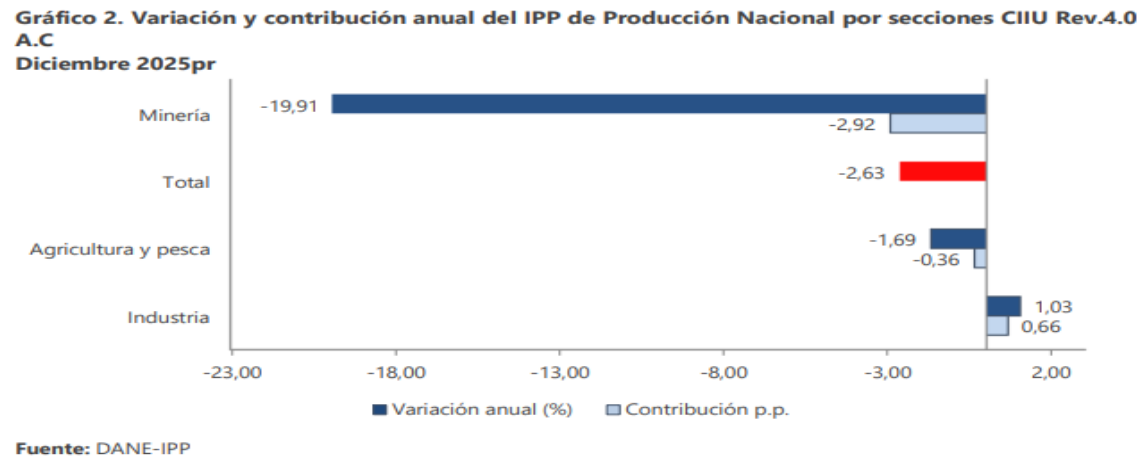
Índice de precios al Productor (IPP) en Colombia (fuente DANE) 2025 y agosto 2026

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

Cierre 2025. En diciembre de 2025 el IPP de la producción nacional presentó una variación mensual de -0,39% y una variación anual de -2,63%. En el mismo mes, el sector de industrias manufactureras registró una variación mensual de 0,30% y una variación anual de 1,03%. El cierre mostró, por tanto, una reducción de precios en el agregado de producción nacional, coexistiendo con crecimiento moderado en la industria manufacturera.



En diciembre de 2025 comparado con el mismo mes de 2024, el único sector que registró una variación inferior a la media fue Explotación de minas y canteras con -19,91%. Los sectores de Agricultura, ganadería y pesca (-1,69%) e Industrias manufactureras (1,03%) presentaron variaciones superiores a la media (-2,63%).



Las subclases CPC que se destacaron por su contribución negativa en los últimos doce meses fueron: aceites de petróleo y aceites obtenidos de minerales bituminosos, crudos (-26,81%), frutas de pepita y frutas de hueso (-11,56%) y hulla, sin aglomerar (-10,74%), que en conjunto restaron 3,69 puntos porcentuales a la variación del Índice de Precios de la Producción Nacional. En contraste, las principales contribuciones positivas a la variación correspondieron a las siguientes subclases CPC: oro (incluso oro platinado) en bruto, semilabrado o en polvo (32,82%), gas natural licuado o en estado gaseoso (32,50%) y carne de ganado bovino, fresca o refrigerada (9,06%), que en conjunto aportaron 1,51 puntos porcentuales a la variación del Índice de Precios de la Producción Nacional.

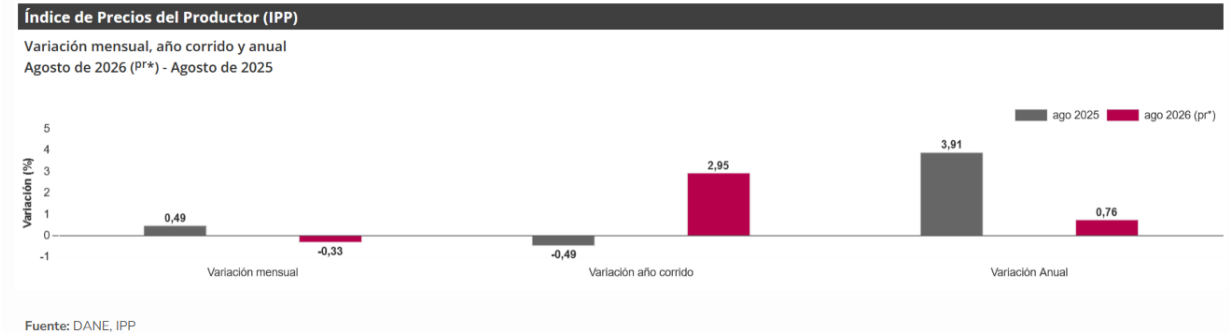
ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

Tabla 2. Variación y contribución anual del Índice de Precios del Productor (IPP) de la Producción Nacional por secciones CIIU Rev.4.0 A.C y las respectivas subclases CPC Rev.2.0 A.C Diciembre 2025pr

Minería			
Variación -19,91%		Contribución -2,92	
SUBCLASE CPC	DESCRIPCIÓN	Variación (%)	Contribución (p.p.)
12010	Aceites de petróleo y aceites obtenidos de minerales bituminosos, crudos	-26,81	-2,83
11010	Hulla, sin aglomerar	-10,74	-0,30
14290	Otros minerales de metales no ferrosos y sus concentrados (excepto	-13,41	0,00
14242	Minerales de oro y platino y sus concentrados	0,00	0,00
14210	Minerales de cobre y sus concentrados	11,86	0,00
12020	Gas natural licuado o en estado gaseoso	32,50	0,20
Agricultura, ganadería y pesca			
Variación -1,69%		Contribución -0,36	
SUBCLASE CPC	DESCRIPCIÓN	Variación (%)	Contribución (p.p.)
01350	Frutas de pepita y frutas de hueso	-11,56	-0,56
01510	Papas	-19,09	-0,14
01962	Flores y capullos cortados, para ramilletes, coronas, arreglos florales	-16,33	-0,14
02211	Leche cruda de vaca	9,40	0,13
01592	Yuca	94,48	0,17
02111	Ganado bovino	9,30	0,20
Industria			
Variación 1,03%		Contribución 0,66	
SUBCLASE CPC	DESCRIPCIÓN	Variación (%)	Contribución (p.p.)
41320	Oro (incluso oro platinado) en bruto, semilabrado o en polvo	32,82	1,11
21111	Carne de ganado bovino, fresca o refrigerada	9,06	0,20
23430	Productos de pastelería y tortas	8,46	0,12
34131	Alcohol etílico y otros alcoholes, alcoholes desnaturalizados de	-18,58	-0,13
21535	Aceite de palma, crudo	-23,22	-0,15
33370	Otros Combustibles	-22,01	-0,26

Fuente: DANE-IPP

En agosto de 2026, el IPP presentó una variación mensual de -0,33%, la variación año corrido fue 2.95% y la anual 0,76%.



El IPP de la producción nacional, en agosto de 2026 presentó una variación de -0,33% respecto a julio de 2026.

Tabla 1. IPP Producción Nacional Variación mensual Agosto 2026pr

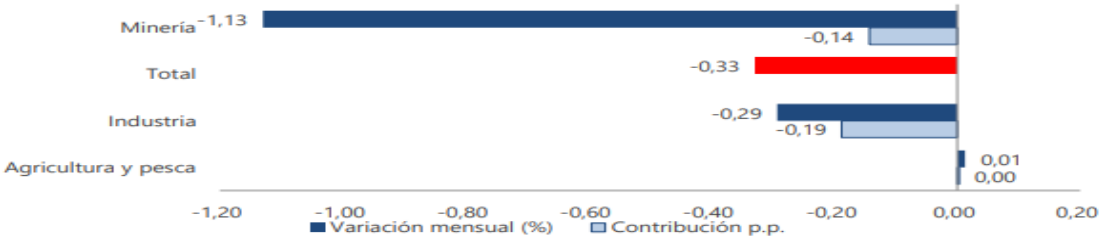
Índice	Variación % Agosto		Diferencia Puntos Porcentuales
	2025	2026	
	Ago 2025 / Jul 2025	Ago 2026 / Jul 2026	
Total Producción Nacional*	0,49	-0,33	-0,82
Producidos para consumo interno	0,65	0,07	-0,58
Exportados	-0,04	-1,73	-1,70

Fuente: DANE-IPP

En agosto de 2026, el único sector que registró una variación inferior a la media fue Explotación de minas y canteras con -1,13%. Los sectores de Industrias manufactureras (-0,29%) y Agricultura, ganadería, silvicultura, caza y pesca (0,01%) presentaron variaciones superiores a la media (-0,33%).

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

Gráfico 2. Variación y contribución mensual del IPP de Producción Nacional por secciones CIU Rev.4.0 A.C
Agosto 2026pr



Fuente: DANE-IPP

Las subclases CPC que se destacaron por su contribución negativa en el mes, fueron: Hortalizas de raíz, bulbosas y tuberosas (-11,64%), Frutas de pepita y frutas de hueso (-1,89%) y Hulla, sin aglomerar (-3,08%), que en conjunto restaron 0,32 puntos porcentuales a la variación del Índice de Precios de la Producción Nacional. En contraste, las principales contribuciones positivas a la variación correspondieron a las siguientes subclases CPC: Cítricos (8,79%), Otros Combustibles (6,86%) y Papas (6,98%), que en conjunto aportaron 0,27 puntos porcentuales a la variación del Índice de Precios de la Producción Nacional.

Tabla 2. Variación y contribución mensual del Índice de Precios del Productor (IPP) de la Producción Nacional por secciones CIU Rev.4.0 A.C y las respectivas subclases CPC Rev.2.0 A.C Agosto2026 pr

Minería			
Variación -1,13%		Contribución -0,14 p.p.*	
SUBCLASE CPC	DESCRIPCIÓN	Variación (%)	Contribución (p.p.)
11010	Hulla, sin aglomerar	-3,08	-0,08
12010	Aceites de petróleo y aceites obtenidos de minerales bituminosos, crudos	-0,43	-0,04
12020	Gas natural licuado o en estado gaseoso	-4,20	-0,03
14210	Minerales de cobre y sus concentrados	-0,10	0,00
15311	Arenas y gravas naturales (excepto las arenas metalíferas de la división 14)	-4,64	0,00
14242	Minerales de oro y platino y sus concentrados	0,00	0,00
Industria			
Variación -0,29%		Contribución -0,19 p.p.*	
SUBCLASE CPC	DESCRIPCIÓN	Variación (%)	Contribución (p.p.)
41320	Oro (incluso oro platinado) en bruto, semilabrado o en polvo	-1,75	-0,07
34700	Plásticos en formas primarias	-5,96	-0,04
41114	Ferroníquel	-7,65	-0,02
33320	Combustibles para aviones (tipo gasolina)	14,98	0,04
33341	Queroseno	12,10	0,06
33370	Otros Combustibles	6,86	0,08
Agricultura, ganadería y pesca			
Variación 0,01%		Contribución 0,00 p.p.*	
SUBCLASE CPC	DESCRIPCIÓN	Variación (%)	Contribución (p.p.)
01320	Cítricos	8,79	0,12
01510	Papas	6,98	0,07
01310	Frutas tropicales y subtropicales	10,81	0,07
02111	Ganado bovino	-1,28	-0,03
01350	Frutas de pepita y frutas de hueso	-1,89	-0,10
01250	Hortalizas de raíz, bulbosas y tuberosas	-11,64	-0,14

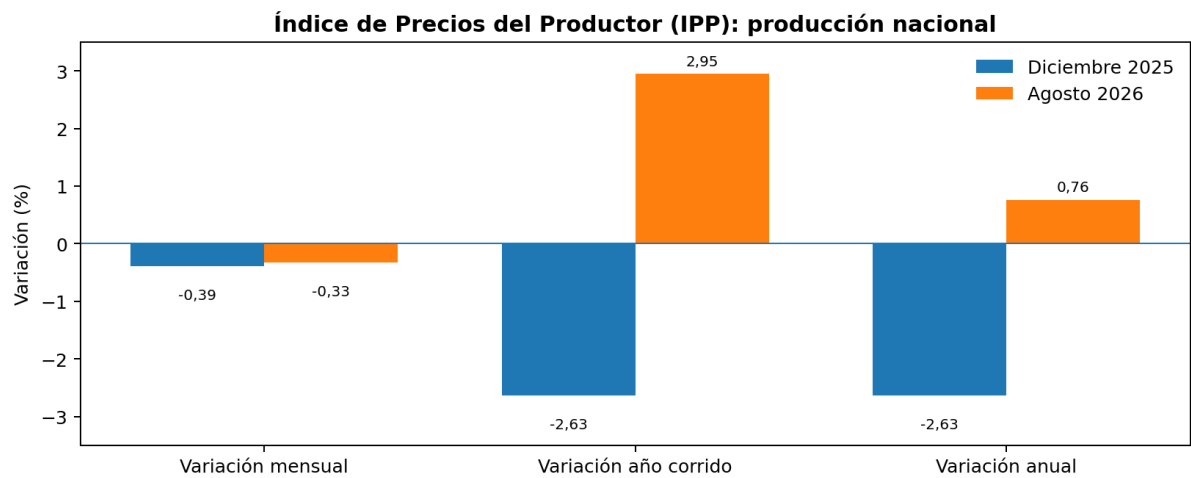
Fuente: DANE-IPP

Comportamiento 2026. En agosto de 2026 el IPP de la producción nacional presentó una variación mensual de -0,33%, una variación año corrido de 2,95% y una variación anual de 0,76%. Para industrias manufactureras las variaciones fueron -0,29% mensual, 0,03% año corrido y 0,26% anual. La diferencia entre el comportamiento acumulado del IPP total y el de la industria evidencia que parte de la presión del índice proviene de otros sectores, especialmente agricultura y minería.

IPP	Diciembre 2025	Agosto 2026	Industria agosto 2026
Variación mensual	-0,39%	-0,33%	-0,29%
Variación año corrido	-2,63%*	2,95%	0,03%
Variación anual	-2,63%	0,76%	0,26%

*En el cierre de diciembre, la variación acumulada frente a diciembre del año anterior coincide conceptualmente con la variación anual del índice.

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL



Fuente: DANE. Elaboración para el presente estudio con base en cifras oficiales.

El IPP muestra una recuperación de precios del productor frente al cierre negativo de 2025, pero la industria manufacturera permanece prácticamente estable en el acumulado de 2026. Para dispositivos y reactivos médicos, esta lectura debe complementarse con la tasa de cambio, listas de fabricante, costos de importación y condiciones logísticas, dado que el IPP nacional no captura de forma aislada la estructura de costos de productos importados o distribuidos bajo representación comercial.

Tasa de Cambio y Tasas de Interés

La Tasa de Cambio Representativa del Mercado–TRM– es el promedio ponderado por monto de las operaciones de compra y venta de dólares de los Estados Unidos de América a cambio de moneda legal colombiana, pactadas para cumplimiento en ambas monedas el mismo día de su negociación, efectuadas por los Intermediarios del Mercado Cambiario dentro del horario que establezca el Banco de la República mediante reglamentación general. Para el cálculo de la TRM se deberán excluir las operaciones de derivados, así como las operaciones efectuadas por los Intermediarios del Mercado Cambiario con entidades diferentes de las entidades vigiladas por la Superintendencia Financiera de Colombia y de la Nación - Ministerio de Hacienda y Crédito Público. La TRM es calculada diariamente y certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia con base en la información disponible y la reglamentación expedida por el Banco de la República.

La Superintendencia Financiera de Colombia tiene la obligación de calcular y certificar la TRM y divulgarla al mercado y al público en general, conforme a lo dispuesto en el artículo 40 de la Resolución Externa No. 1 de 2018, expedida por la Junta Directiva del Banco de la República, la metodología establecida por el Banco de la República mediante Circular Reglamentaria DODM – 146, el artículo 11.2.1.4.15 del Decreto 2555 de 2010 y la Resolución No.0416 de 2006 de la Superintendencia Financiera de Colombia.

Durante el 2025, el dólar presento una relativa estabilidad, alcanzando un mínimo de \$3.706.94 el 24 de diciembre de 2025, y alcanzando el máximo de \$4.416.69 el 9 de abril de 2025, la TRM cerró el año en \$3.757,08, lo que representa una disminución del 17.36% respecto a la TRM con que se inició el año 2025, la cual se ubicaba en \$4.409.15, influenciado por varios factores internos y externos, el comportamiento de la divisa estadounidense estuvo marcado por la volatilidad.

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

Precio del dólar en el año 2025



De cara a 2026, el consenso del mercado apunta a un escenario distinto al de 2025. Tras un año de apreciación del peso, los analistas anticipan que la tasa de cambio podría moverse en niveles más altos en promedio. El cambio de tono responde a una combinación de factores: mayor incertidumbre externa, riesgos fiscales en Colombia y un año electoral que puede derivar en mayor volatilidad del mercado cambiario.

Corficolombiana en su informe de proyecciones económicas para 2026, en el que evidenció que la moneda estadounidense este año se cotizaría entre \$3.550 y \$4.150, Bancolombia presentaron un informe en el que señalan que el dólar en Colombia promediará en \$3.878 en 2026.

El precio del Dólar en los últimos quince días se ha mantenido estable ubicándose en \$3.126,08 por dólar, a la fecha de septiembre 08 de 2026, significando una reducción del 16.79% respecto del cierre 2025.



Estas proyecciones apuntan a una estabilidad del dólar, lo que podría tener implicaciones significativas para el comercio internacional, la inversión extranjera y la política económica del país. La comprensión de estas tendencias es crucial para los tomadores de decisiones en el sector empresarial y gubernamental. Este nivel de la divisa influye directamente en la inflación, el poder adquisitivo, la inversión extranjera y las decisiones de política económica. Las empresas y los consumidores deben estar preparados para adaptarse a estos cambios,

que pueden afectar desde el precio de los bienes importados hasta las estrategias de expansión de negocios.

Las tasas de interés son el principal instrumento que tiene la Junta Directiva del Banco de la República (JDBR) para el control de la inflación es la tasa de interés de política (tasa repo a un día o tasa de interés de referencia). Los movimientos en esta tasa de interés pueden afectar las tasas de interés de mercado a diferentes plazos (en particular a las del sistema financiero) y los precios de los activos de la economía y, de esta forma, influyen en las expectativas de los agentes y sus decisiones de gasto e inversión. Consecuentemente, los cambios en la oferta y demanda agregada de la economía originados por las acciones de política monetaria tienen un efecto directo sobre el comportamiento de los precios. Los medios por los cuales las variaciones en la tasa de interés de referencia afectan los precios se denominan canales de transmisión de la política monetaria.

Durante el 2025, La Reserva Federal (Fed) recortó este miércoles su tasa de interés por tercera ocasión consecutiva, en su último encuentro de un año en el que el banco central, el recorte se dio como se esperaba y fue de un cuarto de punto porcentual, lo que llevó la tasa referencia a un rango de 3.5% a 3.75%, el punto más bajo en el que se ubica desde fines de 2022.

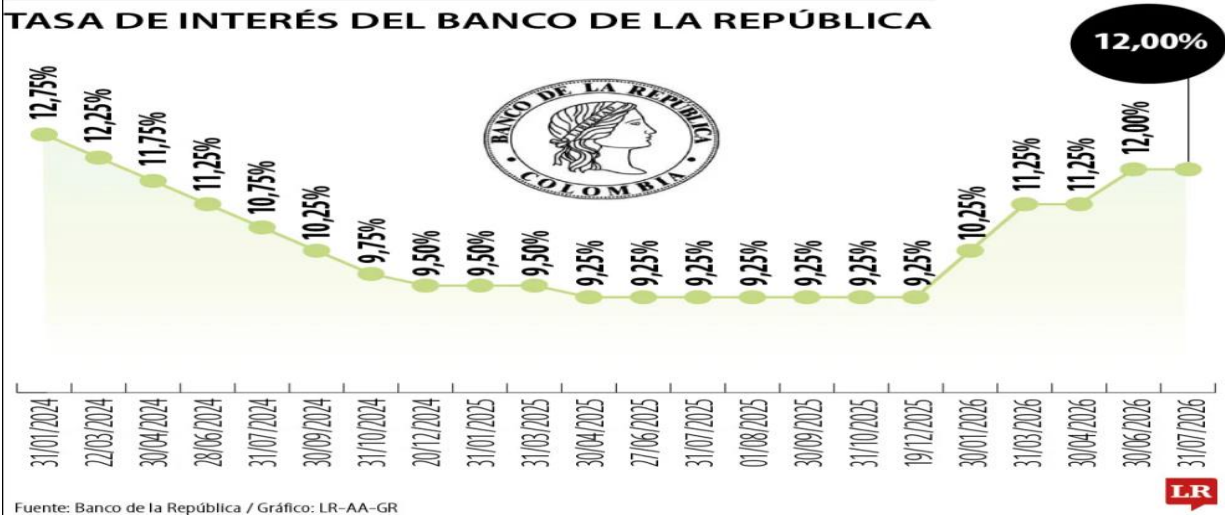
La desaceleración del mercado laboral, y reconocen que han aumentado los riesgos a la baja sobre el empleo. Aunque la inflación también permanece en niveles altos, lejos del objetivo del 2%, estando bastante equilibrado el riesgo entre ambos. Explicita que los futuros recortes de tipos se considerarán en función de la evolución de las variables macro.

Para el resto de las economías mundiales, los movimientos de la Fed tienen una gran importancia. Lo que hace (la Fed) impacta en todo el mundo, especialmente en los países que tienen mucha relación con la economía estadounidense, ya sea por exportaciones o remesas.

Entre otras cosas, "mejora un poco la expectativa del mercado laboral, la expectativa sobre un mayor flujo de remesas y la expectativa sobre los efectos positivos en las exportaciones, las tasas de interés más bajas en Estados Unidos son generalmente bien recibidas en Latinoamérica, "una región donde la deuda ha aumentado rápidamente en los últimos años, desviando recursos del gasto público que debían ir a la salud, la educación y la infraestructura.

Así, las condiciones financieras internacionales se han apretado de manera significativa, lo que se ha reflejado en un fortalecimiento generalizado del dólar, aumentos en las primas de riesgo mundial y desvalorización de activos riesgosos, efectos que recientemente han sido más acentuados en Colombia que en la mayoría de sus pares en la región. Considerando todo lo anterior, el equipo técnico del Banco aumentó su supuesto sobre el sendero de la tasa de interés de la Fed, redujo el pronóstico de crecimiento de la demanda externa del país y elevó la senda proyectada de la prima de riesgo. Esta última se mantiene alta, en niveles superiores a su promedio histórico, en un entorno de gran incertidumbre local y amplias necesidades de financiamiento del sector externo y del sector público. Todo esto se traduce en mayores presiones inflacionarias asociadas con la depreciación del peso. La incertidumbre sobre los pronósticos externos y sobre su impacto en el país se mantiene elevada, dada la imprevisible evolución del conflicto entre Rusia y Ucrania, de las tensiones geopolíticas y del endurecimiento de las condiciones financieras externas, entre otros.

La Junta Directiva del Banco de la República en su última reunión de 31 de julio de 2026 estableció las tasa de interés en 12.0%.



La Junta Directiva del Banco de la República ha decidido mantener la tasa de interés de política monetaria en 12.0%. Esta decisión refleja la cautela del Banco en un contexto económico desafiante, con múltiples factores que podrían influir en la inflación y la estabilidad financiera.

Las estimaciones de los analistas en política monetaria para el cierre de 2026 muestran una notable divergencia, fundamentada en la persistencia inflacionaria y el comportamiento de las expectativas.

Por un lado, los expertos de entidades como el Banco de Bogotá y Bancolombia ven posible que las tasas lleguen al 10 %. En el primer caso, la Dirección de Investigaciones Económicas anticipa incrementos de 25 pb en las reuniones de enero, marzo y abril de próximo año basada en una economía más fuerte de lo previsto, un desanclaje de las expectativas de inflación y la presión alcista que generará el ajuste del salario mínimo por encima de los criterios técnicos (inflación del año anterior más productividad).

Por otra parte, el Banco Itaú le apunta a que el Banco de la República mantendrá la tasa inalterada durante todo 2026. Sus razones incluyen la lentitud del proceso de desinflación, expectativas de inflación persistentemente por encima de la meta y las presiones fiscales derivadas de la falta de recursos del Gobierno.

En contraste, el Banco de Occidente ve posible que la estabilidad se mantenga hasta el tercer trimestre de 2026 y que hacia el final del año se retome el ciclo de recortes hasta llegar a un 8,75 %. Su visión más optimista está fundamentada en que la inflación eventualmente retomará con firmeza su senda de desaceleración y cerrará el próximo año en 4,5%.

Aunque no son operaciones estadísticas del DANE, se mantienen como variables complementarias por su relevancia directa en el mercado analizado. Una parte importante de los dispositivos médicos y reactivos de diagnóstico in vitro se comercializa a través de importadores y distribuidores, por lo que la tasa de cambio puede trasladarse, con distintos rezagos y magnitudes, a precios de compra, fletes, seguros, nacionalización e inventarios. De igual forma, el nivel de las tasas de interés puede incidir en el costo financiero del capital de trabajo y del mantenimiento de existencias.

Con corte al 8 de septiembre de 2026, la TRM se ubicó en \$3.126,08 por dólar de los Estados Unidos y la tasa de política monetaria del Banco de la República en 12,00%. Estos valores deben entenderse como información de contexto y no como factores automáticos de reajuste del presupuesto oficial. Su incidencia concreta deberá demostrarse mediante cotizaciones, listas de precios, condiciones comerciales y evidencia comparable de la cadena de suministro.

6.2.1.2 SECTOR SERVICIOS ALIMENTACIÓN EN COLOMBIA

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

Para efectos económicos, el suministro de alimentación institucional se encuentra inserto en una cadena que inicia en la producción agropecuaria, continúa en la industria de transformación de alimentos, pasa por la comercialización y distribución mayorista y minorista, y culmina en los operadores especializados en preparación, ensamble, transporte y suministro de raciones alimentarias.

Cuando el alcance contractual comprende, además de los alimentos, la planeación de menús, adquisición de materias primas, preparación, cocción, porcionamiento, transporte, distribución y servicio de las raciones, la actividad económica se aproxima más a un servicio de alimentación institucional o catering que a una compraventa simple de alimentos.

Según la CIIU Rev. 4 A.C. del DANE, la clase 5629 – Actividades de otros servicios de comidas comprende expresamente el catering industrial prestado mediante acuerdos contractuales por periodos determinados, la preparación de alimentos en el lugar de consumo o en unidades centrales de producción y la operación de casinos o cafeterías para fábricas, oficinas y hospitales.

La economía colombiana registró durante 2025 un crecimiento del PIB de 2,6 %. Dentro de dicho comportamiento, la agrupación conformada por comercio, transporte y almacenamiento y alojamiento y servicios de comida presentó un crecimiento anual del 4,6 %, contribuyendo con 0,9 puntos porcentuales a la variación anual del PIB.

Durante el primer semestre de 2026, el PIB nacional aumentó 2,9 % frente al mismo periodo de 2025. La agrupación de comercio, transporte y alojamiento y servicios de comida creció 2,6 %, mientras que las actividades de administración pública, educación, salud humana y servicios sociales aumentaron 7,9 %. En el segundo trimestre de 2026 el crecimiento total de la economía alcanzó 3,5 %.

El costo de los alimentos en Colombia aumentó un 6,10 por ciento en agosto de 2026 con respecto al mismo mes del año anterior. La inflación de alimentos en Colombia promedió 11.56 por ciento desde 1988 hasta 2026, alcanzando un máximo histórico de 35.59 por ciento en junio de 1988 y un mínimo récord de -0.54 por ciento en enero de 2010.

Indicador	Resultado
PIB Colombia 2025	+2,6 %
Comercio, transporte, alojamiento y comidas – 2025	+4,6 %
PIB I semestre 2026	+2,9 %
Comercio, transporte, alojamiento y comidas – I semestre 2026	+2,6 %
Salud, educación, administración pública y servicios sociales – I semestre 2026	+7,9 %
IPC anual – agosto 2026	6,24 %
IPC año corrido – agosto 2026	5,35 %
Fuente: DANE.	

El DANE informó que la inflación en lo corrido del año, correspondiente al lapso entre enero y agosto, fue de 5,35 %, lo que representó 1,13 puntos porcentuales más que en el mismo lapso del año pasado.

Según el informe, la división Alimentos y bebidas no alcohólicas registró una variación año corrido de 7,16 %, siendo esta la mayor del periodo.

En agosto de 2026, los mayores incrementos de precio se registraron en las subclases de algunos alimentos en Colombia: papas (56,31 %), tomate de árbol (52,76 %) y arracacha, ñame y otros tubérculos (47,48 %), las frutas frescas (18,31%), los servicios de copropiedad (17,10%), la carne de res y derivados (14,09%).

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

Las mayores disminuciones de precio se reportaron en las subclases: dulces, confites, caramelos, bombones, chocolatinas (-18,14 %), plátanos (-14,46 %) y legumbres secas (-8,12 %)”, señaló el DANE.

Los alimentos en Colombia que se consumen por fuera del hogar, correspondientes a la división de restaurantes y hoteles, registraron una variación año corrido de 7,10 %, siendo esta la segunda mayor variación del indicador.

En agosto de 2026, los mayores incrementos de precio se registraron en las subclases: bebidas calientes: tinto, café con leche, chocolate, té, bebida achocolatada caliente, leche, agua de panela, agua aromática, avena caliente y similares para consumo inmediato (9,40 %)”, indica el informe.

Los altos costos laborales, los que se incrementaron por el tema del salario mínimo y el traslado en la elaboración de los productos tienen incidencia tanto en el costo de los productos como en el consumo, a estos factores se suma ahora el fenómeno de El Niño, que “empieza a hacer estragos en producción agropecuaria en diferentes regiones” y puede generar presiones inflacionarias.

Industria de alimentos en Colombia

La cadena de alimentación institucional cuenta con una base productiva nacional amplia. De acuerdo con la Encuesta Anual Manufacturera – EAM 2024, los 6.583 establecimientos industriales investigados registraron una producción bruta total de aproximadamente \$443,9 billones, un consumo intermedio de \$295,6 billones y un valor agregado de \$148,3 billones.

Dentro de esta producción manufacturera se observa una participación importante de diferentes ramas directamente relacionadas con la alimentación:

Grupo industrial	Producción bruta 2024	Participación industria
Procesamiento y conservación de carne, pescado, crustáceos y moluscos	\$23,94 billones	5,4 %
Elaboración de otros productos alimenticios	\$23,61 billones	5,3 %
Elaboración de bebidas	\$22,99 billones	5,2 %
Elaboración de productos lácteos	\$14,19 billones	3,2 %
Elaboración de productos de café	\$13,27 billones	3,0 %
Molinería, almidones y derivados	\$13,05 billones	2,9 %
Aceites y grasas de origen vegetal y animal	\$9,71 billones	2,2 %
Fuente: DANE.		

Las cifras permiten identificar una infraestructura nacional relevante en la producción de proteínas, lácteos, cereales, productos procesados, aceites y bebidas, todos ellos insumos fundamentales para la preparación de alimentación institucional.

No obstante, esta información no significa que todos los establecimientos industriales puedan convertirse directamente en oferentes del proceso. La cadena hospitalaria generalmente opera mediante empresas especializadas en alimentación colectiva, que compran estos bienes, los transforman y posteriormente suministran las raciones terminadas.

Sector de servicios de comidas y bebidas

La fuente oficial más representativa para analizar este mercado es la Encuesta Anual de Servicios – EAS 2024 del DANE.

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

Para las actividades de servicios de comidas y bebidas, el DANE investigó 494 empresas que cumplieron los parámetros de inclusión de la operación estadística. Estas compañías registraron durante 2024:

Variable	Resultado 2024
Empresas investigadas	494
Ingresos operacionales	\$17,684 billones
Producción bruta	\$17,312 billones
Consumo intermedio	\$11,030 billones
Valor agregado	\$6,282 billones
Coeficiente técnico	63,7 %
Personal ocupado	112.257 personas
Personal permanente	69.469 personas
Personal temporal directo	39.086 personas
Fuente: DANE, EAS 2024	

Es importante aclarar que las 494 empresas no representan la totalidad de establecimientos de comidas existentes en Colombia. Para la División 56, la EAS incluye empresas formalmente establecidas con 40 o más personas ocupadas o ingresos anuales iguales o superiores a \$3.000 millones. Por tanto, estas cifras permiten caracterizar principalmente el componente empresarial formal y de mayor tamaño del sector.

Los ingresos operacionales de las actividades de servicios de comidas y bebidas crecieron 8,0 % durante 2024 frente a 2023, comportamiento que evidencia una expansión nominal relevante del mercado.

Desde el punto de vista territorial, Bogotá D.C. concentró aproximadamente \$7,304 billones de ingresos y 50.903 personas ocupadas, mientras Antioquia registró \$3,076 billones y 21.251 trabajadores. Ello evidencia una concentración importante de operadores de alimentación en los principales centros urbanos del país.

Características económicas del mercado de alimentación institucional

La alimentación institucional se caracteriza por ser una actividad intensiva tanto en materias primas como en mano de obra. El coeficiente técnico del 63,7 % registrado por el DANE indica que una proporción significativa de la producción bruta de las empresas investigadas corresponde al consumo de bienes y servicios intermedios.

Entre los componentes que normalmente inciden en el precio de una ración se encuentran materias primas alimentarias; proteínas; frutas y verduras; cereales, tubérculos y leguminosas; lácteos; aceites; bebidas; mano de obra; seguridad social; agua, gas y energía; limpieza y desinfección; menaje; empaques; transporte; mantenimiento de equipos; gestión de residuos; personal técnico y administrativo; controles de calidad; impuestos y margen operacional.

Por esta razón, el IPC general no debe utilizarse como única variable para explicar la evolución de precios del servicio. En agosto de 2026 la inflación anual nacional fue de 6,24 %, mientras que la variación acumulada del año alcanzó 5,35 %. Sin embargo, los distintos componentes alimentarios presentaron comportamientos heterogéneos.

El Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario –SIPSA– del DANE reportó que entre julio y agosto de 2026 aumentaron los precios mayoristas de verduras y hortalizas, frutas frescas, tubérculos, raíces y plátanos, granos y cereales y lácteos y huevos, mientras disminuyeron las cotizaciones de carnes, pescados y alimentos procesados.

En agosto, en comparación con julio, subieron los precios del pepino cohombro, la habichuela, la remolacha, el chócolo mazorca y el ajo importado, entre otros productos.

Cuadro 1. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de las hortalizas y verduras Agosto 2026

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Pepino cohombro	40	2	38
Habichuela	40	5	35
Remolacha	28	0	28
Chócolo mazorca	35	7	27
Ajo importado	27	4	23
Ahuyamín (Sakata)	15	1	14
Arveja verde en vaina	33	10	23
Tomate chonto	30	9	21
Apio	33	10	21
Pepino de rellenar	10	10	0
Ajo	17	14	3
Cebolla cabezona roja	13	13	0
Brócoli	25	20	5
Lechuga Batavia	41	29	11
Cebolla cabezona blanca	31	25	6
Zanahoria	27	24	3

Fuente: DANE, SIPSA

Aumentaron los precios mayoristas del pepino cohombro, comportamiento que se registró en 38 de los 40 mercados en los que se vendió, Subió el precio mayorista de la habichuela, esta vez en 35 de los 40 mercados donde se vendió.

En contraste, cayeron las cotizaciones de la zanahoria, la cebolla cabezona blanca, la lechuga Batavia y el brócoli. Por tercer mes consecutivo descendió la cotización de la zanahoria, esta vez en 24 de los 27 mercados donde se ofreció.

En agosto, en comparación con julio, se incrementaron las cotizaciones mayoristas la manzana verde importada, la piña gold, los limones Tahití y común, la naranja Valencia, la papaya Maradol, la granadilla y el maracuyá.

Cuadro 2. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de las frutas frescas Agosto 2026

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Manzana verde importada	35	0	35
Piña gold	31	0	30
Limón Tahití	31	2	29
Limón común	25	1	24
Naranja Valencia	23	0	23
Papaya Maradol	23	0	23
Granadilla	24	2	22
Maracuyá	28	4	24
Uva red globe nacional	17	0	17
Kiwi	19	2	17
Melón Cantalup	23	4	19
Aguacate Hass	12	0	12
Fresa	23	5	17
Manzana royal gala importada	30	9	21
Pitahaya	12	0	12
Manzana roja importada	32	10	21
Papaya Paulina	11	0	11
Guanábana	23	6	16
Naranja Sweet	14	2	12
Ciruela roja	10	10	0
Uva Isabela	26	22	4
Pera importada	30	24	6

Fuente: DANE, SIPSA

Aumentaron las cotizaciones de la manzana verde importada al ingresar menor cantidad de fruta desde Chile y Estados Unidos. Lo anterior se registró en los 35 mercados en los que se

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

comercializó este mes, de igual forma, se incrementó el precio de la piña gold por la reducción en el abastecimiento de la fruta de primera calidad, lo anterior se registró en 30 de los 31 mercados donde se vendió este mes

En cambio, en agosto en comparación con julio, bajaron los precios de la pera importada, la uva Isabela y la ciruela roja. Cayó la cotización mayorista de la pera importada en 24 de los 30 mercados en que se comercializó. Este comportamiento obedeció a que llegó una mayor cantidad desde Chile, Italia y Estados Unidos.

En agosto, frente a julio, aumentaron los precios mayoristas las papas criolla limpia, capira, única, parda pastusa y superior y la arracacha blanca.

Cuadro 3. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de los tubérculos, raíces y plátanos
Agosto 2026

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Papa criolla limpia	45	4	41
Papa capira	29	3	26
Papa única	22	1	21
Papa parda pastusa	16	0	16
Papa superior	14	0	14
Papa criolla sucia	9	0	9
Papa nevada	9	0	9
Arracacha blanca	10	2	8
Papa rubí	6	0	6
Yuca criolla	16	5	11
Arracacha amarilla	20	13	7
Yuca llanera	7	7	0
Yuca ICA	16	12	4

Fuente: DANE - SIPSA

Por segundo mes consecutivo subieron las cotizaciones mayoristas de la papa criolla limpia y esta vez se dio en 41 de los 44 mercados en los que se vendió. Aumentaron las cotizaciones mayoristas de la papa capira en 26 de los 29 mercados donde se vendió

En contraste, bajaron los precios mayoristas de las yucas ICA y criolla y la arracacha amarilla. En el caso de la yuca ICA, esta reducción de la cotización se registró en 12 de los 16 mercados donde se vendió.

En agosto, frente a julio, subieron las cotizaciones del maíz blanco trillado, los frijoles bolón y Zaragoza y el arroz excelso.

Cuadro 4. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de los granos y cereales
Agosto 2026

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Maíz blanco trillado	29	7	20
Frijol bolón	11	0	10
Arroz excelso	10	1	8
Frijol Zaragoza	9	1	8
Arveja verde seca importada	26	15	8
Lenteja importada	36	19	12

Fuente: DANE, SIPSA

Volvieron a aumentar las cotizaciones mayoristas del maíz blanco trillado en 20 de los 29 mercados donde se negoció.

En agosto, frente a julio, se incrementaron las cotizaciones mayoristas de los quesos costeño, cuajada, doble crema y Caquetá.

Cuadro 5. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de los lácteos y huevos
Agosto 2026

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Queso costeño	25	1	24
Queso cuajada	19	3	14
Queso doble crema	20	4	12
Queso Caquetá	7	0	7
Huevo rojo B	12	11	1

Fuente: DANE, SIPSA

El alza en la cotización del queso costeño se registró en 24 de los 25 mercados donde se negoció y obedeció a que el clima incidió en la disponibilidad de forrajes y, por ende, de leche para su producción.

En agosto, comparado con julio, cayeron las cotizaciones mayoristas de la cachama de cultivo y la tilapia roja entera frescas, mientras que subieron las de la sobrebarriga y el centro de pierna de res.

Cuadro 6. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de las carnes y los pescados
Agosto 2026

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Cachama de cultivo fresca	12	11	1
Tilapia roja entera fresca	16	13	3
Carne de cerdo, espinazo	14	10	3
Carne de cerdo, lomo sin hueso	27	15	8
Carne de res, falda	22	6	14
Carne de res, centro de pierna	20	3	12
Carne de res, sobrebarriga	29	8	17

Fuente: DANE, SIPSA

Bajó el precio mayorista de la cachama de cultivo fresca en 11 de los 12 mercados donde se negoció.

En agosto descendieron los precios mayoristas de la panela cuadrada morena, el azúcar refinada, el jugo instantáneo (sobre) y el café instantáneo.

Cuadro 7. Mercados en los que bajaron y subieron los precios de los productos procesados
Agosto 2026

Producto	Mercados*		
	Total	Bajó	Subió
Panela cuadrada morena	26	23	3
Azúcar refinada	18	14	3
Jugo instantáneo (sobre)	26	16	7
Café instantáneo	25	16	8
Panela en pastilla	8	8	0
Harina de trigo	34	12	20
Aceite vegetal mezcla	24	7	16
Sal yodada	34	6	25

* Información correspondiente al conteo de mercados del mes de agosto

En agosto cayó la cotización de la panela cuadrada morena en 23 de los 26 mercados donde se vendió.

En términos generales el comportamiento de los precios de los alimentos presentan las siguientes características:

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

Lo que más sube	Lo que más baja
Bogotá	
Chócolo mazorca, habichuela, espinaca, remolacha, berenjena, repollo verde, apio, papayas Paulina y tainung, piñas gold y perolera, patilla baby, kiwi, mandarina Arrayana, pitahaya, uva verde, limón Tahití, granadilla, papas superior y parda pastusa	Pepino de rellenar, brócoli, calabacín, zanahoria, lechuga Batavia, calabaza, cebollas junca y cabezona roja, ajo, ciruela roja, guayaba pera, gulupa, tangelo, mango de azúcar, pera importada, manzana nacional, uva Isabela, arracacha amarilla, arroz de segunda
Medellín	
Berenjena, remolacha, pepino cohombro, maracuyá, kiwi, limones común y Tahití, aguacate Hass, papayas Maradol y tainung, granadilla, pitahaya, piña gold, manzana verde importada, papa nevada, arracacha blanca, bocachico importado congelado	Repollo morado, zanahoria, pepino de rellenar, cebolla puerro, lechuga Batavia, coles, breva, mandarina Oneco, gulupa, mango de azúcar, manzana nacional, plátano dominico verde, frijoles cargamento blanco y radical, almejas con concha, langostino 16-20
Bucaramanga	
Habichuela, berenjena, chócolo mazorca, pepino cohombro, repollo morado, arveja verde en vaina, pimentón, piña gold, papaya Paulina, guanábana, limones Tahití y común, pitahaya, granadilla, manzana verde importada, maracuyá, plátano hartón verde	Brócoli, zanahoria, coliflor, cebolla junca, lechuga Batavia, espinaca, rábano rojo, cebolla cabezona blanca, guayaba pera, curuba, pera importada, lenteja importada
Cúcuta	
Habichuela, pepino cohombro, repollo morado, remolacha, pimentón, tomate Riogrande, chócolo mazorca, apio, piña gold, limones común y Tahití, papaya Maradol, granadilla, patilla baby, uva Isabela, uchuva con cáscara, naranja común, frijol Zaragoza	Brócoli, coliflor, repollo verde, cebollas cabezona roja y junca, zanahoria, lechuga Batavia, mora de Castilla, pera importada, curuba, ciruela roja, fresa, maracuyá, arracacha amarilla, lenteja importada, huevos rojos B, A y AA, tilapia roja entera fresca
Cali	
Chócolo mazorca, remolacha, habichuela, repollo blanco, pepino cohombro, apio, ahuyama, arveja verde en vaina, zanahoria, piña gold, uva red globe nacional, limones Tahití y común, maracuyá, papaya Maradol, granadilla, guayaba pera, papa criolla limpia	Cebolla junca Tenerife, pimentón, mandarinas Arrayana y Oneco, yuca ICA, plátano hartón verde
Barranquilla	
Repollo blanco, habichuela, pepino cohombro, remolacha, berenjena, maracuyá antioqueño, limón Tahití, papaya tainung, mango Tommy, naranja Valencia, yuca criolla, queso costeño	Zanahoria, cebolla junca Berlín, carne de res, lomo fino
Pereira	
Habichuela, repollo blanco, pepino cohombro, remolacha, apio, piña gold, pitahaya, maracuyá, limón común, papaya Maradol, uva red globe nacional, granadilla, manzana royal gala importada, naranja Sweet, papa parda pastusa, arveja enlatada, sal yodada	Brócoli, lechuga Batavia, zanahoria, pimentón, guayaba agria, mandarina Oneco, mango Yulima, tangelo, yuca ICA, plátanos dominico hartón maduro y verde y hartón verde
Armenia	
Pepino cohombro, pimentón, lechuga Batavia, rábano rojo, habichuela, tomate chonto, guanábana, uva red globe nacional, fresa, pera y manzanas verde y roja importadas, papaya Maradol, arroz de primera, filete de merluza importado	Coliflor, zanahoria, espinaca, limones Tahití y mandarino, maracuyá, granadilla, mangos Yulima y manzano, guayaba pera, aguacate papelillo, yuca ICA, plátano hartón maduro, azúcar sulfitada, harina de trigo, huevo rojo AA, pollo entero fresco sin vísceras
Cartagena	
Ají topito dulce, habichuela, repollo blanco, remolacha, pepino cohombro, piña gold, limones Tahití y común, papaya tainung, uva red globe nacional, piña perolera, manzana verde importada, ñame diamante, papa única, plátano hartón verde, frijol Zaragoza	Ahuyama, cebolla junca, brócoli, zanahoria bogotana, lechuga Batavia, chócolo mazorca, cebolla cabezona roja importada, pera importada, ñame espino

Fuente: DANE, SIPSA

Esta evolución demuestra que el precio de la alimentación institucional puede variar incluso cuando el IPC general permanece relativamente estable, pues el operador administra una canasta heterogénea de productos agropecuarios. Para el proceso contractual, el SIPSA podría utilizarse como fuente complementaria de análisis y seguimiento de las materias primas, especialmente cuando se comparen precios históricos o se evalúe la procedencia de mecanismos de reajuste.

Estructura de la oferta y principales operadores

El mercado colombiano cuenta con empresas nacionales y multinacionales dedicadas a servicios de catering, alimentación colectiva, operación de casinos y alimentación especializada para instituciones.

Como muestra de la existencia de oferta empresarial —sin que la relación constituya una lista exhaustiva, habilitación automática, recomendación o precalificación— se identifican, entre otros, los siguientes agentes se encuentran dentro de las actividades Alimentación colectiva, catering, industrias, instituciones educativas, clínicas y hospitales; Alimentación institucional, hospitalaria, corporativa, escolar y operación de cafeterías; Alimentación institucional y hospitalaria; menús terapéuticos y gestión de dietas:

Empresa / operador
Newrest Services Colombia
Healthy – Organización Casalimpia
Ardiko A&S S.A.S.
Sarupetrol S.A.S.
Compass Group Services Colombia / Medirest

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

Sodexo Colombia
Food and Drinks
Petrocasinos
Cosecharte
Servicios de Alimentación La Vianda
Gate Gourmet Colombia
Salamanca Alimentación Industrial
Duflo Servicios Integrales
Sedecalco
Le & Ve Alimentos Macsol
Sotavento Group
Goddard Catering Group Bogotá
Servicios y Suministros CJVN
Alimentar Capital
Servicasinós Catering
Organización Empresarial NRC
Superlogística BGA
Company Service Food
Dialimentos
Durangar Servicios Integrales
Industrial de Alimentos
Servinutrir
Alimentos y Servicios Institucionales Colomer
JCH Catering
Bodega y Cocina
Alservir
La Huerta de Oriente
ADS Catering Services

La existencia de distintos operadores evidencia pluralidad potencial de oferta, pero la pluralidad efectiva del proceso únicamente podrá determinarse una vez definidas las condiciones específicas: número de raciones diarias, hospitalización, complejidad de las dietas, infraestructura aportada por la Entidad, producción in situ o externa, lugar de ejecución, personal mínimo y demás requisitos técnicos.

El suministro de alimentación tiene una presencia recurrente en la contratación estatal colombiana. Hospitales, establecimientos penitenciarios, Fuerzas Militares y de Policía, establecimientos educativos, entidades de bienestar y otras instituciones requieren servicios continuos de alimentación.

La alimentación hospitalaria constituye un segmento especializado dentro del mercado de alimentación institucional.

Su finalidad no consiste únicamente en proporcionar alimentos al usuario, sino en garantizar que la preparación servida corresponda a las necesidades nutricionales y clínicas definidas para cada paciente.

Por ello, existen diferencias económicas y operativas frente al catering convencional. En un hospital pueden coexistir dietas normales, blandas, líquidas, hiposódicas, hipoglucídicas, modificadas en consistencia, restricciones por alergias, dietas especiales por patología, alimentación pediátrica y otros esquemas definidos por el equipo asistencial.

Desde una perspectiva técnica, documentos de evaluación disponibles en el Ministerio de Salud/IETS destacan que la alimentación hospitalaria debe considerarse parte del manejo del

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

paciente, que las solicitudes deben estructurarse y documentarse y que la dieta debe adaptarse a su situación clínica y nutricional.

Lo anterior implica que el contratista **no define unilateralmente la dieta clínica**. El operador debe producir y suministrar las preparaciones conforme a las prescripciones, ciclos de menú, gramajes y protocolos definidos o aprobados por la Entidad y sus profesionales de nutrición.

La alimentación hospitalaria se encuentra sometida a estándares especialmente exigentes de inocuidad debido a la vulnerabilidad de la población atendida.

La Resolución 2674 de 2013, incluida en la compilación jurídica vigente del INVIMA, exige que la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos cumpla los principios de Buenas Prácticas de Manufactura –BPM–.

La misma regulación establece condiciones sanitarias sobre infraestructura, agua potable, equipos y utensilios, personal manipulador, materias primas, fabricación, almacenamiento, transporte y saneamiento.

Los manipuladores deben contar con reconocimiento médico de aptitud y participar en programas de formación continua en educación sanitaria, BPM y prácticas higiénicas. La inspección sanitaria ha reiterado la necesidad de documentar el reconocimiento médico periódico y un plan continuo de capacitación de al menos diez horas anuales, conforme a la regulación aplicable.

En materia nutricional, la Resolución 3803 de 2016 contiene las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN– para la población colombiana y constituye un referente para la planeación nutricional general. No obstante, en el ámbito hospitalario la dieta individual deberá responder prioritariamente a las condiciones clínicas y prescripción correspondiente.

Para alimentos envasados o empacados que hagan parte de la operación deberá verificarse, cuando sea aplicable, el cumplimiento de la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, relativa al etiquetado nutricional y frontal.

Existe una consideración tributaria muy importante para estructurar correctamente el presupuesto. Mediante Concepto 000790 Interno 0109 del 23 de enero de 2026, la DIAN analizó específicamente los servicios de apoyo hospitalario. Para el supuesto de un tercero que elabora y suministra alimentación a pacientes hospitalizados bajo contrato con hospitales o IPS, la DIAN concluyó que el servicio de alimentación bajo contrato no se encuentra gravado con IVA, pero sí con el Impuesto Nacional al Consumo –INC–, sin que la prescripción médica o el protocolo nutricional hospitalario generen por sí solos una exclusión tributaria para el prestador.

Para la alimentación hospitalaria deben contemplarse especialmente riesgos asociados a variaciones en precios de alimentos frescos; estacionalidad de cosechas; fenómenos climáticos; cierres viales; interrupción del abastecimiento; incrementos salariales; variaciones en servicios públicos y combustibles; fallas de cocina o refrigeración; contaminación de alimentos; ruptura de cadena de frío; errores en la entrega de dietas; cambios súbitos en ocupación hospitalaria; cambios en cantidades diarias; contingencias sanitarias y modificaciones tributarias.

Un riesgo particular es la variabilidad de la demanda. El consumo hospitalario depende de ocupación, ingresos, egresos, estancia y prescripciones dietarias, razón por la cual el presupuesto debe soportarse en consumos históricos reales y no simplemente en una cantidad fija de camas multiplicada por la totalidad del plazo.

CONCLUSIONES

Una vez analizadas las condiciones económicas, comerciales y técnicas del sector, se evidencia que la alimentación institucional en Colombia corresponde a un mercado consolidado, formal y de alta importancia económica, soportado en una amplia cadena

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

agroalimentaria nacional y en operadores especializados en servicios de alimentación colectiva.

El mercado de alimentación hospitalaria constituye, no obstante, un segmento especializado dentro de esta actividad. Su prestación involucra no solamente la adquisición y preparación de alimentos, sino la observancia de prescripciones dietarias, gramajes, condiciones de inocuidad, manejo de dietas terapéuticas, trazabilidad, control de temperaturas, manipulación higiénica, continuidad operativa y distribución oportuna a los pacientes. En consecuencia, los precios de alimentación hospitalaria no resultan directamente comparables con los servicios de restaurante o catering convencional.

Para la vigencia 2026 se observa adicionalmente un entorno de presión moderada sobre los costos. La inflación anual alcanzó 6,24 % en agosto, mientras que el SIPSA evidencia comportamientos diferenciados entre los grupos de alimentos: durante agosto aumentaron las cotizaciones mayoristas de verduras, frutas, tubérculos, granos, cereales, lácteos y huevos, mientras disminuyeron las de carnes, pescados y productos procesados. Esta heterogeneidad hace técnicamente inconveniente actualizar automáticamente el costo de las raciones únicamente mediante IPC.

Finalmente, se concluye que existe pluralidad potencial de operadores en el mercado colombiano de alimentación institucional y hospitalaria; sin embargo, la pluralidad efectiva del presente proceso únicamente podrá establecerse una vez se definan las características propias de la contratación.

6.3. ARRENDAMIENTO ÁREAS LOCATIVAS Y EQUIPOS

ARRIENDO ÁREAS, EQUIPOS Y MUEBLES Y ENSERES CONTRATO DE ALIMENTACION

Como relación adicional y obligatoria del contrato resultante del presente proceso de selección, El Hospital COBRARÁ ARRIENDO O ALQUILER al contratista, por el uso de los espacios, bienes muebles e inmuebles entregados, áreas que se describen a continuación:

AREA	M2
ZONA DE CARGUE (RECIBO Y CLASIFICACIÓN, PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, ENSAMBLE, LAVADO Y ZONA DE CARGUE DE CARROS)	850.00
SUBTOTAL	850.00
ARRENDAMIENTO EQUIPOS MUEBLES Y ENSERES (Inventario)	
Servicios Públicos Corresponde al 25% del valor del canon del total del área (no equipos muebles y enseres), objeto de arriendo antes de IVA. Los servicios públicos de agua, alcantarillado, aseo, gas domiciliario y energía no tienen IVA.	

Por lo anterior, es menester informar a los oferentes los siguientes aspectos:

- a) El contratista debe contemplar que celebrará un contrato independiente para el arrendamiento de los espacios inmuebles, para lo cual, la Subdirección Financiera definirá el canon de arrendamiento en relación a las áreas especificadas, así como, el porcentaje a cobrar por concepto de servicios públicos (energía, agua y gas) y bienes muebles de acuerdo a inventario que se requieran, para la efectiva ejecución del contrato.

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

- b) Se deberá garantizarla la efectiva recolección de *residuos ordinarios y de riesgo biológico*, en cumplimiento de las disposiciones normativas vigentes, ya sea, por sí mismo o por intermedio de un tercero. Por lo anterior, los residuos electrónicos, químicos o cualquier otro residuo peligroso generado, deberá ser gestionado en su totalidad por el contratista, sin ocasionar costos adicionales para el Hospital Militar.
- c) El contratista suscribirá el contrato de arrendamiento mencionado dentro de los tres (3) días siguientes a la suscripción de contrato de servicio de alimentación, con una vigencia igual.
- c) El Contratista se compromete a la terminación del contrato de prestación de servicios y sin requerimiento alguno, a devolver los espacios, equipos y elementos de cocina que hacen parte del arrendamiento y del acta de inventario, en buenas condiciones salvo el deterioro natural por uso y goce legítimo, lo que se hará constar en acta de entrega.

AREA	M2
COMEDOR "A"	286.00
ARRENDAMIENTO EQUIPOS MUEBLES Y ENSERES (Inventario)	
Servicios Públicos Corresponde al 25% del valor del canon del total del área (no equipos muebles y enseres), objeto de arriendo antes de IVA. Los servicios públicos de agua, alcantarillado, aseo, gas domiciliario y energía no tienen IVA.	

COMEDOR “A”:

- En caso de que el contratista opte por prestar servicios de venta de alimentos y/o alimentación dirigidos a los empleados del Hospital Militar Central y/o al público en general, deberá cancelar al Hospital Militar Central un canon de arrendamiento mensual, calculado por metro cuadrado (M²), por el uso, goce y aprovechamiento de las áreas, espacios e instalaciones que le sean asignados o requeridos para el desarrollo de dicha actividad comercial.
- El canon de arrendamiento será independiente y adicional al valor del contrato de prestación de servicios y/o suministro que se suscriba con el Hospital Militar Central, y su valor, forma de pago, áreas objeto de uso y demás condiciones serán determinadas por el Hospital y formalizadas mediante el instrumento jurídico que corresponda, de conformidad con la normativa aplicable y las disposiciones institucionales vigentes.
- El uso de las áreas, espacios e instalaciones asignados al contratista estará exclusivamente destinado al desarrollo de las actividades previamente autorizadas por el Hospital Militar Central. La autorización de uso no constituirá ni podrá interpretarse como transferencia de dominio, otorgamiento de derechos reales, posesión, tenencia permanente o reconocimiento de expectativa alguna de permanencia sobre dichos espacios, los cuales continuarán bajo la administración y disposición del Hospital Militar Central y estarán sujetos a las condiciones, restricciones y disposiciones institucionales aplicables.
- Serán de exclusiva responsabilidad y cargo del contratista los costos asociados a la operación y funcionamiento de la actividad comercial, incluyendo, entre otros, los servicios públicos que correspondan, adecuaciones, mantenimiento, reparaciones, equipos, permisos, licencias, registros, autorizaciones y demás gastos que resulten necesarios para el desarrollo de la actividad, sin perjuicio de las obligaciones que legal o contractualmente correspondan al Hospital Militar Central.

ACTIVIDADES ADICIONALES REALIZADAS POR EL CONTRATISTA EN LAS INSTALACIONES DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL (INGRESOS ECONÓMICOS ADICIONALES AL CONTRATISTA)

El contratista podrá recibir ingresos adicionales por venta pública de alimentos a los funcionarios y contratistas del Hospital (en dos restaurantes) donde podrá suministrar adicionalmente comidas especiales y servicios opcionales, **estos ingresos en efectivo, mejoran el flujo de caja del contratista, lo anterior se menciona con el fin de que el oferente realice una oferta económica contemplando este aspecto.**

Sin perjuicio de lo anterior, se señala como prohibición expresa que en las cocinas del Hospital se realicen preparaciones que vayan destinadas a la atención de terceros fuera de las instalaciones del Centro asistencial.

La anterior actividad, se podrá realizar, siempre que la misma no afecte la prestación del servicio del contrato principal cuya actividad es el suministro de alimentación a los pacientes hospitalizados, médicos residentes e internos del Hospital.

SECTOR INMOBILIARIO

El sector inmobiliario en Colombia en 2026 atraviesa una etapa de contrastes: mientras las actividades inmobiliarias y de arriendo se mantienen estables, la construcción de vivienda nueva registra caídas cercanas al 10 % en ventas durante el primer semestre debido a las altas tasas de interés y los retos en subsidios.

Las actividades inmobiliarias crecieron 2% anual durante el primer trimestre de 2026, pero el sector constructor aún enfrenta un entorno complejo. De acuerdo con el Dane, la construcción registró una contracción de 5,4% en ese periodo, mientras que las edificaciones residenciales y no residenciales cayeron 8,2%.

El mercado inmobiliario colombiano muestra una recuperación de la demanda que contrasta con una oferta rezagada, en un contexto de condiciones financieras más estrictas y riesgos focalizados para la estabilidad del sector. En 2025 la economía colombiana creció 2,6%, mientras que el PIB del sector construcción se contrajo 2,8% anual a diciembre, jalado por una caída sostenida del componente residencial y no residencial (-7,5% anual). Este desempeño obedece más a la debilidad acumulada de la actividad edificadora que a un deterioro reciente de la demanda. De hecho, las ventas de vivienda nueva registraron un crecimiento anual del 11,7% a marzo de 2026 y recuperaron los niveles previos a la pandemia, soportadas por el dinamismo del crédito hipotecario. La oferta, en cambio, sigue rezagada.

Las iniciaciones se ubican en mínimos de los últimos 14 años y los inventarios de vivienda nueva y usada han disminuido, lo que en un entorno de baja confianza de los constructores podría intensificar las presiones al alza sobre los precios. En cuanto al riesgo de crédito, los indicadores agregados se mantienen controlados (con leves mejoras en la cartera de vivienda) aunque persisten vulnerabilidades en las empresas medianas del sector constructor y en los créditos en unidades de valor real (UVR). La evolución de la dinámica de este sector dependerá del balance entre estos factores y de la trayectoria de las condiciones macroeconómicas y de medidas de política pública dirigida al sector.

El sector inmobiliario opera bajo una nueva realidad donde los arriendos ganan protagonismo, los colombianos en el exterior aumentan su participación y la demanda se transforma ante el envejecimiento poblacional y la reducción en el tamaño de los hogares. Así lo describe el informe Situación Inmobiliaria 2026 de BBVA Research, destacando que este sector representa hoy el 4,1% de la economía y genera 1,6 millones de empleos.

Además, el crecimiento del mercado de arriendos, la reducción en el tamaño de los hogares

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

y las nuevas necesidades de los compradores están impulsando una mayor demanda por viviendas más compactas y con espacios compartidos. El tamaño promedio de los hogares colombianos se redujo de 4,4 personas en 1993 a 2,8 en 2025 y continuará disminuyendo en las próximas décadas, lo que está modificando el tipo de vivienda que demanda el mercado.



ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

8/10/26, 9:10

Correo de Hospital Militar Central - Cannon arrendamiento proceso alimentación



Ramon Bueno Gomez <rbueno@homil.gov.co>

Cannon arrendamiento proceso alimentación

2 mensajes

Ramon Bueno Gomez <rbueno@homil.gov.co>

5 de octubre de 2026 a las 11:27

Para: Nelson Raul Benitez Cely <nbenitez@homil.gov.co>, Carolina del Pilar Castellanos Salinas <ccastellanos@homil.gov.co>

Dr. Nelson Benitez
Jefe Unidad Financiera

Respetado Dr.

Por medio del presente, solicito su colaboración con el fin de establecer el valor del canon de arrendamiento de las áreas destinadas para la prestación del servicio de alimentación.

Lo anterior se requiere para la estructuración del proceso de contratación.

Adjunto: Áreas arrendamiento e inventario bienes muebles.

Agradezco su colaboración.

Atentamente,

--

RAMON BUENO GOMEZ
rbueno@homil.gov.co
Teléfono: (601) 348-6868 Ext._____
Tv 3C No. 49-02, Bogotá, Colombia
www.hospitalmilitar.gov.co

2 adjuntos

 INVENTARIO BIENES ALIMENTACIÓN.pdf
154K

 ARRIENDO ÁREAS.docx
16K

El Área de Costos envió respuesta en los siguientes términos:

8/10/26, 9:12

Correo de Hospital Militar Central - Cannon arrendamiento proceso alimentación



Ramon Bueno Gomez <rbueno@homil.gov.co>

Cannon arrendamiento proceso alimentación

Carolina del Pilar Castellanos Salinas <ccastellanos@homil.gov.co>

7 de octubre de 2026 a las 16:59

Para: Ramon Bueno Gomez <rbueno@homil.gov.co>
Cc: Nelson Raul Benitez Cely <nbenitez@homil.gov.co>

Buenas tardes, Ramón.

De acuerdo a la solicitud, remito el estudio de costos con la actualizacion del canon de arrendamiento para el servicio de alimentacion, de acuerdo con las áreas enviadas.

Quedo atenta.



CAROLINA CASTELLANOS SALINAS
Profesional Área de Costos
Contratista
ccastellanos@homil.gov.co
Teléfono: (601) 348-6868 Ext.3120
Tv 3C No. 49-02, Bogotá, Colombia
www.hospitalmilitar.gov.co

AREA	M2	VALOR M2	SUBTOTAL	IVA	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA	SERVICIOS PUBLICOS 25%	VALOR TOTAL CANON MENSUAL 2026
ZONA DE CARGUE (RECIBO Y CLASIFICACIÓN, PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, ENSAMBLE,LAVADO Y ZONA DE CARGUE DE CARROS)	850	25.261	21.471.850	4.079.652	25.551.502	5.367.963	30.919.464
COMEDOR "A"	286	123.057	35.194.302	6.686.917	41.881.219	8.798.576	50.679.795
SUBTOTAL	1.136,00		56.666.152	10.766.569	67.432.721	14.166.538	81.599.259
ARRENDAMIENTO EQUIPOS MUEBLES Y ENSERES			10.922.138	2.075.206	12.997.344	0	12.997.344
TOTALES	1.136,00		67.588.290	12.841.775	80.430.065	14.166.538	94.596.603

AREA	SUBTOTAL	IVA	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL 2026
ARRENDAMIENTO EQUIPOS MUEBLES Y ENSERES	10.922.138	2.075.206	12.997.344	12.997.344

De acuerdo a lo anterior, el canon de arrendamiento para las Áreas y equipos necesarios para la ejecución del objeto contractual será el siguiente:

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

AREA	M2	VALOR M2	SUBTOTAL	IVA	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA	SERVICIOS PUBLICOS 25%	VALOR TOTAL CANON MENSUAL 2026
ZONA DE CARGUE (RECIBO Y CLASIFICACIÓN, DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, ENSAMBLE, LAVADO Y ZONA DE CARGUE DE CARROS)	850	\$ 25.261	\$ 21.471.850	\$ 4.079.652	\$ 25.551.502	\$ 5.367.963	\$ 30.919.465
ARRENDAMIENTO EQUIPOS MUEBLES Y ENSERES			\$ 10.922.138	\$ 2.075.206	\$ 12.997.344	\$ 0	\$ 12.997.344
TOTAL			\$ 32.393.988	\$ 6.154.858	\$ 38.548.846	\$ 5.367.963	\$ 43.916.809

NOTA 1: VALOR CONTRATO, El arrendatario se obliga para con EL HOSPITAL a pagar mensualmente la suma de **CUARENTA Y TRES MILLONES NOVECIENTOS DIECISEIS MIL OCHOCIENTOS NUEVE PESOS (\$43.916.809) M/CTE,** mensuales.

NOTA 2: PAGO DE ARRENDAMIENTO, el contratista pagará un canon de arrendamiento mes anticipado, dentro de los cinco (5) primeros días hábiles del mes mediante consignación a la cuenta corriente del Banco Davivienda No. 017990128 a nombre del Hospital Militar Central, identificado con NIT. 830.040.256-0, cuya constancia de pago mensual de todas las obligaciones contractuales deberá ser entregada al supervisor del contrato.

Adicionalmente, si el contratista opta por prestar servicios de venta de alimentos y/o alimentación dirigidos a los empleados del Hospital Militar Central y/o al público en general, deberá cancelar al Hospital Militar Central un canon de arrendamiento mensual, calculado por metro cuadrado (M²), por el uso, goce y aprovechamiento de las áreas, espacios e instalaciones que le sean asignados o requeridos para el desarrollo de dicha actividad comercial, el precio del arrendamiento para el desarrollo de esta actividad será de la siguiente manera:

El valor del metro cuadrado será de \$123.057 antes de IVA y lo correspondiente a servicios públicos será el 25% del valor del arrendamiento, el área del comedor A es de 286 M2, y el valor proyectado es el siguiente:

AREA	M2	VALOR M2	SUBTOTAL	IVA	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA	SERVICIOS PUBLICOS 25%	VALOR TOTAL CANON MENSUAL 2026
COMEDOR "A"	286	\$ 123.057	\$ 35.194.302	\$ 6.686.917	\$ 41.881.219	\$ 8.798.576	\$ 50.679.795

6.4. REVISION ACUERDO MARCOS DE PRECIOS

Una vez validada la información contenida en la página web de la Agencia de Contratación Pública “Colombia Compra Eficiente”, <http://www.colombiacompra.gov.co/es/listadeacuerdos-marco>, se constató que en los acuerdos marco no se encuentra la necesidad del presente proceso para la satisfacción de la necesidad planteada.

OBJETO	VIGENCIA
AMP/SDA compraventa o suministro de alimentos perecederos y no perecederos para el consumo humano y su respectiva entrega	Desde 19/06/2025 hasta 19/06/2027
IAD compras a la economía popular – Alimentos no perecederos y elementos básicos de aseo de uso personal	Desde 21/10/2024 hasta 31/12/2027

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

Acuerdo Marco de Servicios BPO III	Desde 11/02/2025 hasta 11/02/2027
Acuerdo Marco de Servicios de Conectividad IV	Desde 23/12/2024 hasta 23/12/2026
IAD/SDA para la prestación de servicios de medios de comunicación solidarios, alternativos y digitales	Desde 23/12/2025 hasta 31/12/2027
Catálogo para la adquisición de servicios digitales y electrónicos de confianza, del IAD de MiPymes	Desde 26/12/2025 hasta 26/12/2027
AMP confecciones y calzado	Desde 27/12/2025 hasta 27/12/2027
AMP material de intendencia III	Desde 16/05/2025 hasta 16/05/2027
AMP confecciones y calzado	Desde 30/05/2025 hasta 30/05/2027
AMP elementos para la atención, prevención y mitigación del riesgo y de emergencias	Desde 01/09/2021 hasta 01/09/2026
IAD - Adquisición de medicamentos de control especial monopolio del estado III	Desde 30/12/2024 hasta 29/12/2026
AMP prestación del servicio integral de aseo y cafetería V	Desde 08/07/2025 hasta 08/07/2027
IAD/SDA compras a la economía popular - servicios generales	Desde 04/12/2024 hasta 04/12/2026
IAD compras a la economía popular – alimentos no perecederos y elementos básicos de aseo de uso personal	Desde 21/10/2024 hasta 31/12/2027
IAD servicios exclusivos del operador postal oficial	Desde 28/12/2023 hasta 10/06/2027
IAD/SDA de software por catálogo II	Desde 22/11/2024 hasta 21/11/2027
AMP de BPO III	Desde 11/02/2025 hasta 11/02/2027
AMP servicios de conectividad IV	Desde 23/12/2024 hasta 23/12/2026
AMP/SDA compraventa o suministro de alimentos perecederos y no perecederos para el consumo humano y su respectiva entrega	Desde 19/06/2025 hasta 19/06/2027

6.4. PROCESOS ANTERIORES EN EL HOSPITAL MILITAR CENTRAL

El Comité Económico Estructurador efectuó la consulta en la plataforma del SECOP II, la Tienda Virtual del Estado Colombiano y la información aportada por parte del Comité Técnico con el fin de establecer los procesos contratados por el Hospital Militar Central que obren como antecedentes, encontrando que para el presente proceso de suministro de alimentación encontramos:

No. PROCESO	OBJETO	MODALIDAD	No. CONTRATO	CONTRATISTA	PLAZO DE EJECUCIÓN	VALOR CONTRATO
LP-008-2025-HOMIL	PRESTACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS Y DEMÁS PERSONAS DE COMPETENCIA REQUERIDAS DE CONFORMIDAD CON LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE SALUD INTEGRAL DEL HOSPITAL MILITAR	Licitación Pública	305-2025	ROYAL PARK S.A.S – CESION DIABEN S.A.S.	7 meses	\$ 5.814.000.000
LP-003-2025-HOMIL	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL	Licitación Pública	094-2025	SARUPETROL S.A.S.	6 meses	\$ 4.500.000.000
CD-006-2025-HOMIL	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL	Contratación directa	004-2025	SARUPETROL S.A.S.	4 meses	\$ 3.000.000.000
SA-134-2022-HOMIL	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL PARA LAS VIGENCIA 2022-2023-2024-2025 Y 2026	Selección Abreviada Menor Cuantía	383-2022	UT NUTRIR INSTITUCIONAL	48 meses	\$ 24.398.001.957
LP-019-2018	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y MEDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL	Licitación Pública	1302-2018	UT ALIMENTOS & SERVICIOS	48 meses	\$19.770.083.480
LP-019 DE 2016	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y	Licitación Pública	260-2016	FRANCISCO JAVIER	18 meses	\$ 6.775.856.795

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

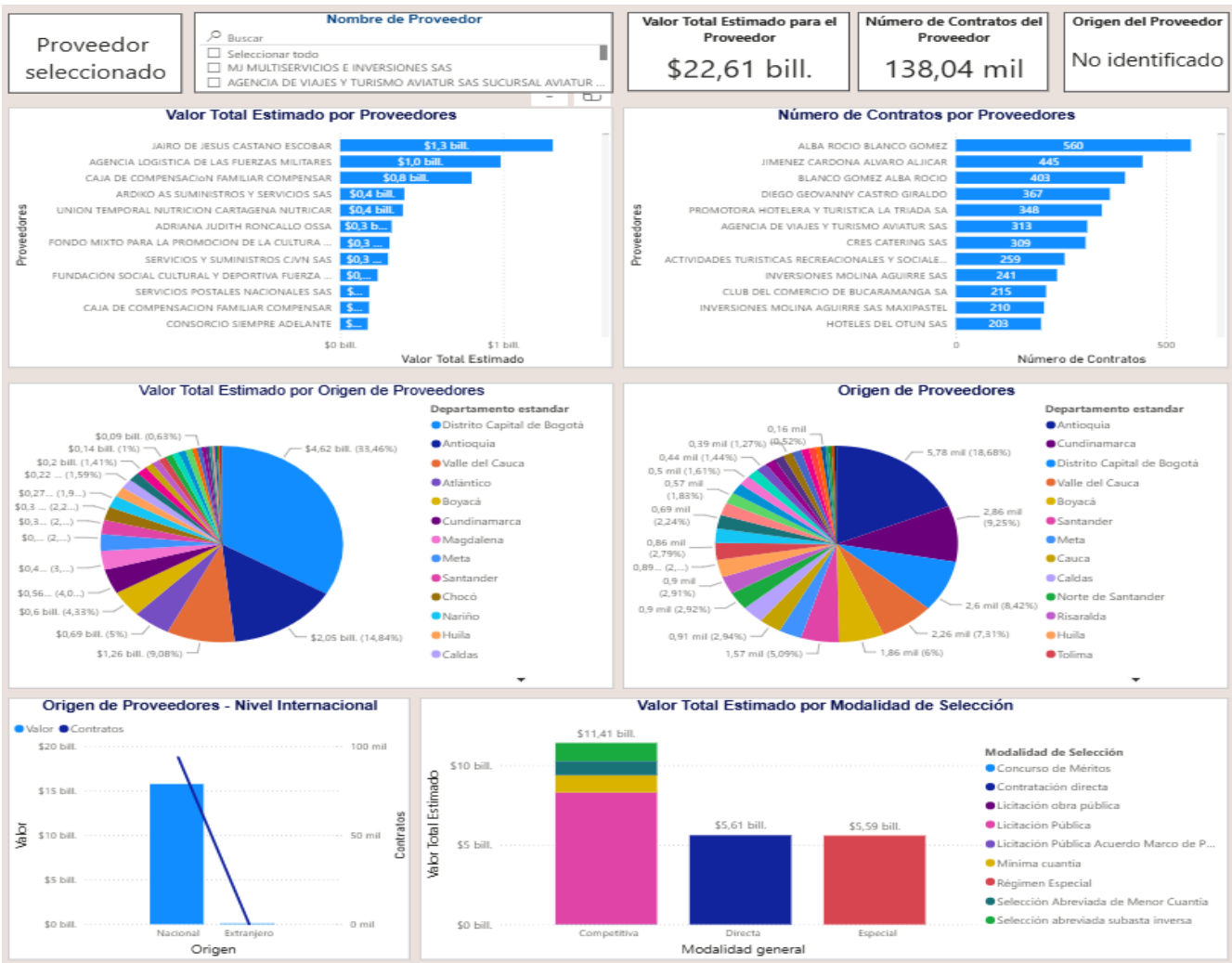
	MEDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL			SANDOVAL BUITRAGO		
LP-005-2014	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL	Licitación Pública	145-2014	FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO	24 meses	\$ 6.994.875.000
SA-044-2014	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES Y MEDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL	Selección Abreviada Menor Cuantía	109-2014	FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO	3 meses	\$ 1.250.000.000
SAMC-001-2013	SUMINISTRO DE ALIMENTACION A PACIENTES HOSPITALIZADOS, Y MEDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL	Selección Abreviada Menor Cuantía	010-2013	ESTRADA NAVARRO SAS	9 meses	\$ 2.726.400.000
LP 369-2011	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MEDICOS INTERNOS Y RESIDENTES DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL	Licitación Pública	174-2011	UNION TEMPORAL COMPARTIR EJERCITO	24 meses	\$ 3.024.000.000

6.5. PROCESOS DE CONTRATACIÓN REGISTRADOS EN SECOP

El Comité Económico Estructurador efectuó la consulta de procesos de contratación realizados por otras entidades registradas en el Sistema Electrónico de Contratación Pública encontrando coincidencias con el presente objeto, así:

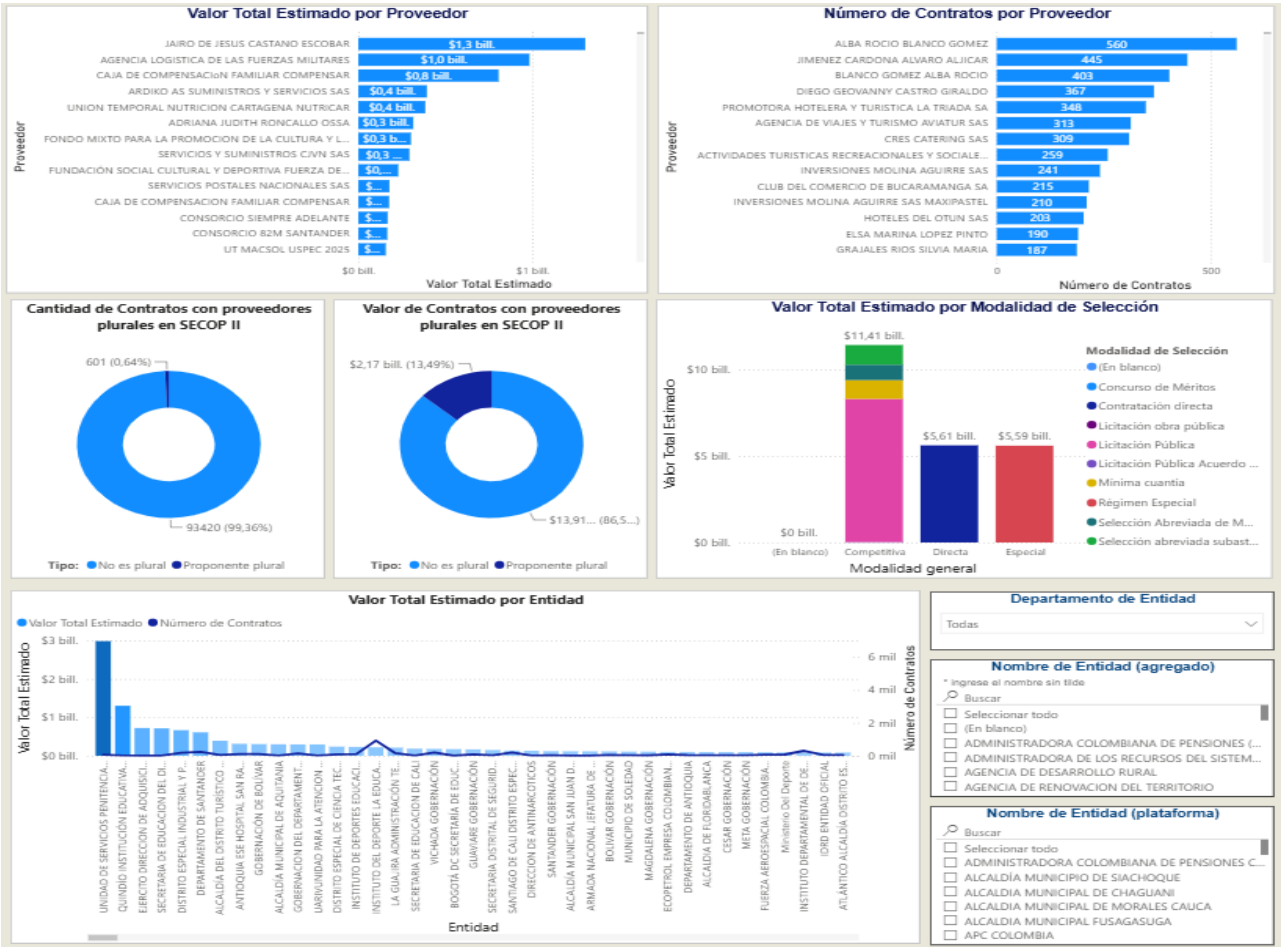
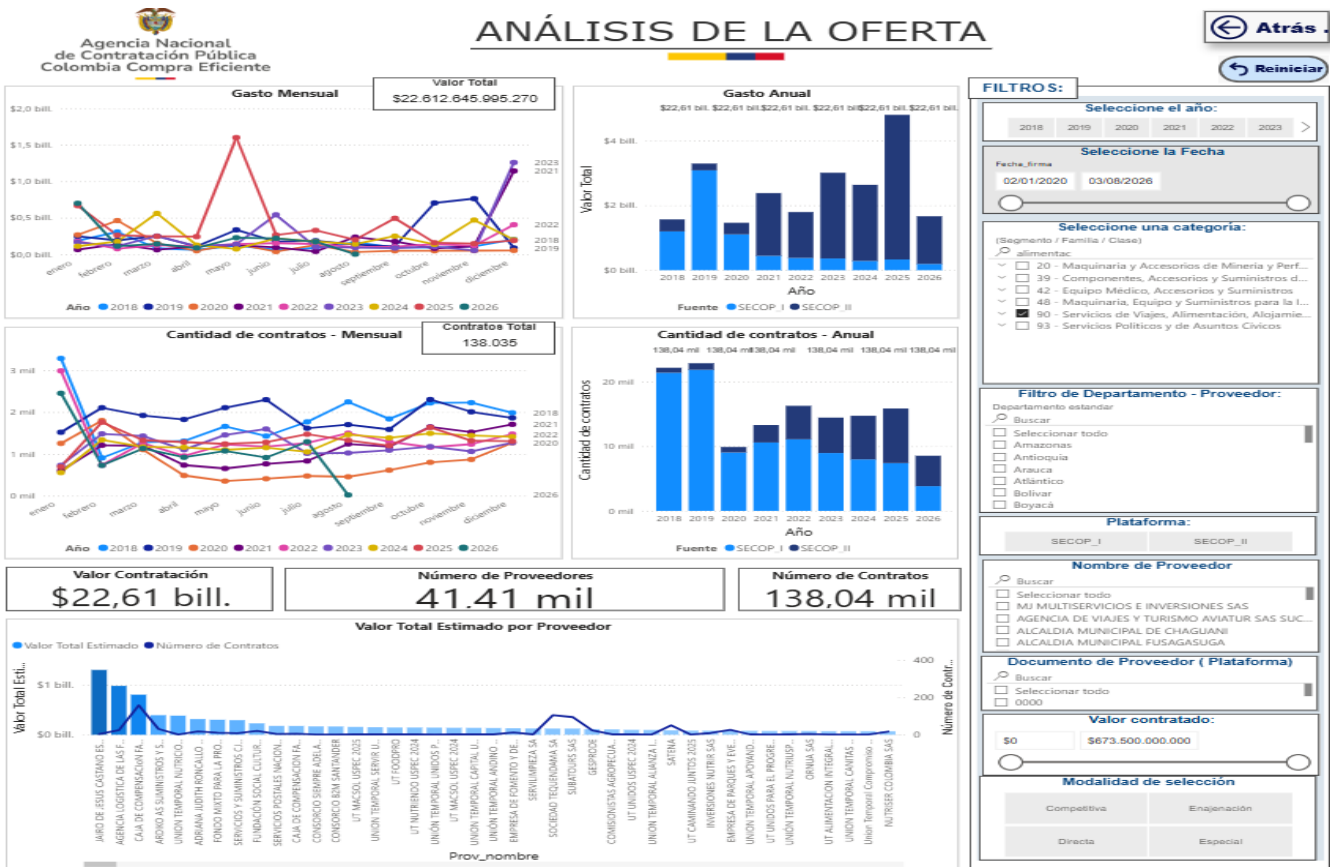
AÑO	OBJETO	ENTIDAD	PROCESO	MODALIDAD	CONTRATISTA	VALOR (COP)
2026	SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES DE SERVICIOS DE SALUD, QUE CONFORMAN LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE ESE	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.	IC-074-2026	Contratación régimen especial (con ofertas)	UT NORSALUD	\$ 1.181.168.797
2026	SUMINISTRO DE DIETAS TERAPÉUTICAS PARA PACIENTES Y BENEFICIARIOS DE PROGRAMAS ASISTENCIALES DE LA E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA	E.S.E. HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA	RE-CD-014-2026	Contratación régimen especial	SUMISERVI SAS	\$ 1.561.805.380
2026	PRESTACIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN EL SUBSISTEMA DE SALUD DE LA POLICÍA NACIONAL – UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA	UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ANTIOQUIA	PN UPRES DEANT SA MC 277-2026	Selección abreviada de menor cuantía	ESTELAR FOOD S.A.S.	\$ 258.030.825
2026	SUMINISTRO DE DIETAS ALIMENTARIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y DEMAS PERSONAL AUTORIZADO POR EL HOSPITAL REGIONAL DE MONIQUEIRA E.S.E.	HOSPITAL REGIONAL DE MONIQUEIRA ESE	CDS 2026-088	Contratación régimen especial	SUMISERVI SAS	\$ 700.000.000
2025	PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MEDIANTE EL SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS JM/JT Y TIPO ALMUERZO A LOS BENEFICIARIOS DE LAS IEO EN LA VIGENCIA 2026	ALCALDIA MUNICIPAL DE BUGA	LP-SEM-1900-2192-2025	Licitación pública	(UT) ALIMENTANDO BUGA 2026	\$ 15.501.451.014
2025	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS	E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER	CO1.PCCNTR.8127647	Contratación régimen especial	Mediterránea Facility Management S.A.S.	\$ 2.137.764.801
2025	PREPARACIÓN, SUMINISTRO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y EN OBSERVACIÓN DE URGENCIAS	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E.	CP 002-2025	Contratación régimen especial (con ofertas)	NUTRISER COLOMBIA SAS	\$ 4.168.000.000
2025	PRODUCCIÓN, SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, REFRIGERIOS PARA PACIENTES DE UNIDAD RENAL Y ALIMENTACIÓN PARA MÉDICOS EN FORMACIÓN	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD CENTRO ORIENTE E.S.E.	IC-049-2025	Contratación régimen especial	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	\$ 1.304.807.167

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL



De igual forma, el comité consulto la base de datos del Modelo de Abastecimiento Estratégico en la herramienta del Análisis de la Oferta del segmento 90 Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento, el cual arrojo el siguiente resultado:

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL



Dentro del **MODELO DE ABASTECIMIENTO ESTRATÉGICO de COLOMBIA COMPRA EFICIENTE**, encontramos que en SECOP II, para el segmento 90 Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento, se encuentran registrados como proveedores

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

en SECOP II 41.410 empresas, las cuales han suscrito 138.035 contratos por un valor de \$22.61 billones de pesos aproximadamente.

6.7 PRECIOS DEL MERCADO “COTIZACIONES”

Con el fin de elaborar el estudio de mercado que permita establecer las condiciones económicas que se presentan en el sector y definir los precios de referencia para el presente proceso, el Comité Económico Estructurador solicitó cotizaciones mediante la plataforma del SECOP II bajo el número COT-339-2026-HOMIL, para la solicitud de cotización para contratar el servicio para suministro de alimentación a pacientes y médicos internos y residentes para el Hospital Militar Central, a las empresas que se encuentran registrados como proveedores de estos bienes en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública de Colombia Compra Eficiente, inscritas con los códigos UNSPSC 90101500 - Establecimientos para comer y beber, 90101600 - Servicios de banquetes y catering, 90101700 - Servicios de cafetería, se encontraron seis (06) empresas interesadas, de las cuales se recibió cotización por parte de tres (03) empresas (Equidad social sb sas bic, sarupetrol sas, Master service group sas), así:



Las empresas cotizaron de la siguiente manera:

				EQUIDAD SOCIAL SB SAS BIC			SARUPETROL SAS			MASTER SERVICE GROUP SAS		
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO	IVA O IMPOCONSUMO (Si Aplica)	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA O IMPOCONSUMO (Si Aplica)	VALOR UNITARIO	IVA O IMPOCONSUMO (Si Aplica)	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA O IMPOCONSUMO (Si Aplica)	VALOR UNITARIO	IVA O IMPOCONSUMO (Si Aplica)	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA O IMPOCONSUMO (Si Aplica)
1. NORMAL (N) MINUTA PATRÓN DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL												
1	DESAYUNO	1	UN	\$ 19.968	\$ 3.794	\$ 23.762	\$ 22.963	\$ 4.363	\$ 27.326	\$ 21.006	\$ 3.991	\$ 24.997
2	NUEVES	1	UN	\$ 8.691	\$ 1.651	\$ 10.342	\$ 9.994	\$ 1.899	\$ 11.893	\$ 9.143	\$ 1.737	\$ 10.880
3	ALMUERZO	1	UN	\$ 27.140	\$ 5.157	\$ 32.297	\$ 31.211	\$ 5.930	\$ 37.141	\$ 28.551	\$ 5.425	\$ 33.976
4	ONCES	1	UN	\$ 6.997	\$ 1.329	\$ 8.326	\$ 8.046	\$ 1.529	\$ 9.575	\$ 7.360	\$ 1.398	\$ 8.758
5	CENA	1	UN	\$ 25.682	\$ 4.880	\$ 30.562	\$ 29.535	\$ 5.612	\$ 35.147	\$ 27.018	\$ 5.133	\$ 32.151
2. DIETA ASTRINGENTE (ASTRING)												
6	DESAYUNO	1	UN	\$ 16.182	\$ 3.075	\$ 19.257	\$ 18.610	\$ 3.536	\$ 22.146	\$ 17.024	\$ 3.235	\$ 20.259
7	NUEVES	1	UN	\$ 7.902	\$ 1.501	\$ 9.403	\$ 9.086	\$ 1.726	\$ 10.812	\$ 8.312	\$ 1.579	\$ 9.891
8	ALMUERZO	1	UN	\$ 26.654	\$ 5.064	\$ 31.718	\$ 30.652	\$ 5.824	\$ 36.476	\$ 28.040	\$ 5.328	\$ 33.368
9	ONCES	1	UN	\$ 8.142	\$ 1.547	\$ 9.689	\$ 9.363	\$ 1.779	\$ 11.142	\$ 8.565	\$ 1.627	\$ 10.192
10	CENA	1	UN	\$ 26.242	\$ 4.986	\$ 31.228	\$ 30.178	\$ 5.734	\$ 35.912	\$ 27.607	\$ 5.245	\$ 32.852
3. DIETA BLANDA (BL)												
11	DESAYUNO	1	UN	\$ 15.414	\$ 2.929	\$ 18.343	\$ 17.726	\$ 3.368	\$ 21.094	\$ 16.216	\$ 3.081	\$ 19.297
12	NUEVES	1	UN	\$ 7.485	\$ 1.422	\$ 8.907	\$ 8.607	\$ 1.635	\$ 10.242	\$ 7.874	\$ 1.496	\$ 9.370
13	ALMUERZO	1	UN	\$ 25.540	\$ 4.853	\$ 30.393	\$ 29.371	\$ 5.580	\$ 34.951	\$ 26.868	\$ 5.105	\$ 31.973
14	ONCES	1	UN	\$ 7.625	\$ 1.449	\$ 9.074	\$ 8.769	\$ 1.666	\$ 10.435	\$ 8.022	\$ 1.524	\$ 9.546
15	CENA	1	UN	\$ 23.717	\$ 4.506	\$ 28.223	\$ 27.274	\$ 5.182	\$ 32.456	\$ 24.950	\$ 4.741	\$ 29.691
4. BLANDA PEQUEÑA (BL PEQ)												
16	DESAYUNO	1	UN	\$ 17.146	\$ 3.258	\$ 20.404	\$ 19.719	\$ 3.747	\$ 23.466	\$ 18.038	\$ 3.427	\$ 21.465
17	NUEVES	1	UN	\$ 6.410	\$ 1.218	\$ 7.628	\$ 7.371	\$ 1.400	\$ 8.771	\$ 6.743	\$ 1.281	\$ 8.024
18	ALMUERZO	1	UN	\$ 19.232	\$ 3.654	\$ 22.886	\$ 22.116	\$ 4.202	\$ 26.318	\$ 20.232	\$ 3.844	\$ 24.076
19	ONCES	1	UN	\$ 7.467	\$ 1.419	\$ 8.886	\$ 8.587	\$ 1.632	\$ 10.219	\$ 7.855	\$ 1.492	\$ 9.347
20	CENA	1	UN	\$ 18.606	\$ 3.535	\$ 22.141	\$ 21.397	\$ 4.065	\$ 25.462	\$ 19.574	\$ 3.719	\$ 23.293
5. DIETA COMPLEMENTARIA I (COMPLE I)												
21	DESAYUNO	1	UN	\$ 11.411	\$ 2.168	\$ 13.579	\$ 13.122	\$ 2.493	\$ 15.615	\$ 12.004	\$ 2.281	\$ 14.285
22	NUEVES	1	UN	\$ 6.419	\$ 1.220	\$ 7.639	\$ 7.382	\$ 1.403	\$ 8.785	\$ 6.753	\$ 1.283	\$ 8.036
23	ALMUERZO	1	UN	\$ 12.418	\$ 2.359	\$ 14.777	\$ 14.281	\$ 2.713	\$ 16.994	\$ 13.064	\$ 2.482	\$ 15.546

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

24	ONCES	1	UN	\$ 6.203	\$ 1.179	\$ 7.382	\$ 7.134	\$ 1.355	\$ 8.489	\$ 6.526	\$ 1.240	\$ 7.766
25	COMIDA	1	UN	\$ 12.447	\$ 2.365	\$ 14.812	\$ 14.314	\$ 2.720	\$ 17.034	\$ 13.094	\$ 2.488	\$ 15.582
6. DIETA COMPLEMENTARIA II (COMPLE II)												
26	DESAYUNO	1	UN	\$ 12.186	\$ 2.315	\$ 14.501	\$ 14.014	\$ 2.663	\$ 16.677	\$ 12.820	\$ 2.436	\$ 15.256
27	NUEVES	1	UN	\$ 6.834	\$ 1.298	\$ 8.132	\$ 7.858	\$ 1.493	\$ 9.351	\$ 7.189	\$ 1.366	\$ 8.555
28	ALMUERZO	1	UN	\$ 15.773	\$ 2.997	\$ 18.770	\$ 18.139	\$ 3.446	\$ 21.585	\$ 16.593	\$ 3.153	\$ 19.746
29	ONCES	1	UN	\$ 6.556	\$ 1.246	\$ 7.802	\$ 7.539	\$ 1.432	\$ 8.971	\$ 6.897	\$ 1.310	\$ 8.207
30	COMIDA	1	UN	\$ 14.650	\$ 2.784	\$ 17.434	\$ 16.847	\$ 3.201	\$ 20.048	\$ 15.411	\$ 2.928	\$ 18.339
7. DIETA DIABÉTICA II O HIPOCALÓRICA 1500 CALORÍAS (DIAB II)												
31	DESAYUNO	1	UN	\$ 17.291	\$ 3.285	\$ 20.576	\$ 19.884	\$ 3.778	\$ 23.662	\$ 18.190	\$ 3.456	\$ 21.646
32	NUEVES	1	UN	\$ 7.082	\$ 1.346	\$ 8.428	\$ 8.145	\$ 1.548	\$ 9.693	\$ 7.451	\$ 1.416	\$ 8.867
33	ALMUERZO	1	UN	\$ 21.185	\$ 4.025	\$ 25.210	\$ 24.362	\$ 4.629	\$ 28.991	\$ 22.286	\$ 4.234	\$ 26.520
34	ONCES	1	UN	\$ 7.937	\$ 1.508	\$ 9.445	\$ 9.127	\$ 1.734	\$ 10.861	\$ 8.349	\$ 1.586	\$ 9.935
35	CENA	1	UN	\$ 19.011	\$ 3.612	\$ 22.623	\$ 21.863	\$ 4.154	\$ 26.017	\$ 20.000	\$ 3.800	\$ 23.800
36	REFRIGERIO (OPCIÓN 1)	1	UN	\$ 8.477	\$ 1.611	\$ 10.088	\$ 9.749	\$ 1.852	\$ 11.601	\$ 8.918	\$ 1.694	\$ 10.612
37	REFRIGERIO (OPCIÓN 2)	1	UN	\$ 8.477	\$ 1.611	\$ 10.088	\$ 9.749	\$ 1.852	\$ 11.601	\$ 8.918	\$ 1.694	\$ 10.612
8. DIETA SEMIBLANDA (SEMI BL TD)												
38	DESAYUNO	1	UN	\$ 16.666	\$ 3.167	\$ 19.833	\$ 19.166	\$ 3.642	\$ 22.808	\$ 17.533	\$ 3.331	\$ 20.864
39	NUEVES	1	UN	\$ 8.477	\$ 1.611	\$ 10.088	\$ 9.749	\$ 1.852	\$ 11.601	\$ 8.918	\$ 1.694	\$ 10.612
40	ALMUERZO	1	UN	\$ 24.771	\$ 4.706	\$ 29.477	\$ 28.488	\$ 5.413	\$ 33.901	\$ 26.060	\$ 4.951	\$ 31.011
41	ONCES	1	UN	\$ 8.598	\$ 1.634	\$ 10.232	\$ 9.888	\$ 1.879	\$ 11.767	\$ 9.046	\$ 1.719	\$ 10.765
42	CENA	1	UN	\$ 24.327	\$ 4.622	\$ 28.949	\$ 27.976	\$ 5.315	\$ 33.291	\$ 25.592	\$ 4.862	\$ 30.454
9. DIETA HIPOGRASA (SIN GRASA) - S/GR												
43	DESAYUNO	1	UN	\$ 18.856	\$ 3.583	\$ 22.439	\$ 21.685	\$ 4.120	\$ 25.805	\$ 19.837	\$ 3.769	\$ 23.606
44	NUEVES	1	UN	\$ 7.082	\$ 1.346	\$ 8.428	\$ 8.145	\$ 1.548	\$ 9.693	\$ 7.451	\$ 1.416	\$ 8.867
45	ALMUERZO	1	UN	\$ 27.140	\$ 5.157	\$ 32.297	\$ 31.211	\$ 5.930	\$ 37.141	\$ 28.551	\$ 5.425	\$ 33.976
46	ONCES	1	UN	\$ 9.208	\$ 1.750	\$ 10.958	\$ 10.590	\$ 2.012	\$ 12.602	\$ 9.688	\$ 1.841	\$ 11.529
47	CENA	1	UN	\$ 27.140	\$ 5.157	\$ 32.297	\$ 31.211	\$ 4.030	\$ 25.241	\$ 28.551	\$ 5.425	\$ 33.976
10. DIETA HIPOSÓDICA (SIN SAL) - S/S												
48	DESAYUNO	1	UN	\$ 17.261	\$ 3.280	\$ 20.541	\$ 19.850	\$ 3.772	\$ 23.622	\$ 18.159	\$ 3.450	\$ 21.609
49	NUEVES	1	UN	\$ 8.430	\$ 1.602	\$ 10.032	\$ 9.694	\$ 1.842	\$ 11.536	\$ 8.868	\$ 1.685	\$ 10.553
50	ALMUERZO	1	UN	\$ 27.140	\$ 5.157	\$ 32.297	\$ 31.211	\$ 5.930	\$ 37.141	\$ 28.551	\$ 5.425	\$ 33.976
51	ONCES	1	UN	\$ 8.521	\$ 1.619	\$ 10.140	\$ 9.799	\$ 1.862	\$ 11.661	\$ 8.964	\$ 1.703	\$ 10.667
52	CENA	1	UN	\$ 27.140	\$ 5.157	\$ 32.297	\$ 31.211	\$ 5.930	\$ 37.141	\$ 28.551	\$ 5.425	\$ 33.976
11. DIETA LACTO-OVO-VEGETARIANA (VEG)												
53	DESAYUNO	1	UN	\$ 18.919	\$ 3.595	\$ 22.514	\$ 21.757	\$ 4.134	\$ 25.891	\$ 19.903	\$ 3.782	\$ 23.685
54	NUEVES	1	UN	\$ 6.648	\$ 1.263	\$ 7.911	\$ 7.645	\$ 1.453	\$ 9.098	\$ 6.994	\$ 1.329	\$ 8.323
55	ALMUERZO	1	UN	\$ 22.616	\$ 4.297	\$ 26.913	\$ 26.008	\$ 4.942	\$ 30.950	\$ 23.792	\$ 4.520	\$ 28.312
56	ONCES	1	UN	\$ 6.729	\$ 1.279	\$ 8.008	\$ 7.739	\$ 1.470	\$ 9.209	\$ 7.079	\$ 1.345	\$ 8.424
57	CENA	1	UN	\$ 22.356	\$ 4.248	\$ 26.604	\$ 25.710	\$ 4.885	\$ 30.595	\$ 23.519	\$ 4.469	\$ 27.988
12. LÍQUIDA CLARA (LIQ. CL)												
58	DESAYUNO	1	UN	\$ 17.292	\$ 3.285	\$ 20.577	\$ 19.885	\$ 3.778	\$ 23.663	\$ 18.191	\$ 3.456	\$ 21.647
59	NUEVES	1	UN	\$ 6.636	\$ 1.261	\$ 7.897	\$ 7.632	\$ 1.450	\$ 9.082	\$ 6.981	\$ 1.326	\$ 8.307
60	ALMUERZO	1	UN	\$ 19.430	\$ 3.692	\$ 23.122	\$ 22.344	\$ 4.245	\$ 26.589	\$ 20.440	\$ 3.884	\$ 24.324
61	ONCES	1	UN	\$ 6.787	\$ 1.290	\$ 8.077	\$ 7.805	\$ 1.483	\$ 9.288	\$ 7.140	\$ 1.357	\$ 8.497
62	CENA	1	UN	\$ 19.247	\$ 3.657	\$ 22.904	\$ 22.134	\$ 4.205	\$ 26.339	\$ 20.248	\$ 3.847	\$ 24.095
13. LÍQUIDA COMPLETA (LIQ. COMP)												
63	DESAYUNO	1	UN	\$ 15.514	\$ 2.948	\$ 18.462	\$ 17.842	\$ 3.390	\$ 21.232	\$ 16.321	\$ 3.101	\$ 19.422
64	NUEVES	1	UN	\$ 8.139	\$ 1.546	\$ 9.685	\$ 9.359	\$ 1.778	\$ 11.137	\$ 8.562	\$ 1.627	\$ 10.189
65	ALMUERZO	1	UN	\$ 24.780	\$ 4.708	\$ 29.488	\$ 28.497	\$ 5.414	\$ 33.911	\$ 26.069	\$ 4.953	\$ 31.022
66	ONCES	1	UN	\$ 8.238	\$ 1.565	\$ 9.803	\$ 9.473	\$ 1.800	\$ 11.273	\$ 8.666	\$ 1.647	\$ 10.313
67	CENA	1	UN	\$ 24.624	\$ 4.679	\$ 29.303	\$ 28.318	\$ 5.380	\$ 33.698	\$ 25.905	\$ 4.922	\$ 30.827
14. DIETA NORMAL TODO COCIDO (NTC)												
68	DESAYUNO	1	UN	\$ 22.409	\$ 4.258	\$ 26.667	\$ 25.771	\$ 4.896	\$ 30.667	\$ 23.575	\$ 4.479	\$ 28.054
69	NUEVES	1	UN	\$ 9.626	\$ 1.829	\$ 11.455	\$ 11.070	\$ 2.103	\$ 13.173	\$ 10.127	\$ 1.924	\$ 12.051
70	ALMUERZO	1	UN	\$ 27.140	\$ 5.157	\$ 32.297	\$ 31.211	\$ 5.930	\$ 37.141	\$ 28.551	\$ 5.425	\$ 33.976
71	ONCES	1	UN	\$ 9.676	\$ 1.838	\$ 11.514	\$ 11.127	\$ 2.114	\$ 13.241	\$ 10.179	\$ 1.934	\$ 12.113
72	CENA	1	UN	\$ 26.499	\$ 5.035	\$ 31.534	\$ 30.474	\$ 5.790	\$ 36.264	\$ 27.877	\$ 5.297	\$ 33.174
15. DIETA RENAL 60 GRAMOS												
73	DESAYUNO	1	UN	\$ 16.374	\$ 3.111	\$ 19.485	\$ 18.830	\$ 3.578	\$ 22.408	\$ 17.225	\$ 3.273	\$ 20.498
74	NUEVES	1	UN	\$ 8.209	\$ 1.560	\$ 9.769	\$ 9.441	\$ 1.794	\$ 11.235	\$ 8.636	\$ 1.641	\$ 10.277
75	ALMUERZO	1	UN	\$ 18.227	\$ 3.463	\$ 21.690	\$ 20.962	\$ 3.983	\$ 24.945	\$ 19.175	\$ 3.643	\$ 22.818
76	ONCES	1	UN	\$ 8.324	\$ 1.582	\$ 9.906	\$ 9.572	\$ 1.819	\$ 11.391	\$ 8.757	\$ 1.664	\$ 10.421
77	CENA	1	UN	\$ 19.255	\$ 3.658	\$ 22.913	\$ 22.144	\$ 4.207	\$ 26.351	\$ 20.257	\$ 3.849	\$ 24.106
16. DIETA RENAL 80 GRAMOS												
78	DESAYUNO	1	UN	\$ 18.830	\$ 3.578	\$ 22.408	\$ 21.654	\$ 4.114	\$ 25.768	\$ 19.809	\$ 3.764	\$ 23.573

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

79	NUEVES	1	UN	\$ 9.441	\$ 1.794	\$ 11.235	\$ 10.857	\$ 2.063	\$ 12.920	\$ 9.932	\$ 1.887	\$ 11.819
80	ALMUERZO	1	UN	\$ 20.962	\$ 3.983	\$ 24.945	\$ 24.106	\$ 4.580	\$ 28.686	\$ 22.052	\$ 4.190	\$ 26.242
81	ONCES	1	UN	\$ 9.572	\$ 1.819	\$ 11.391	\$ 11.008	\$ 2.092	\$ 13.100	\$ 10.070	\$ 1.913	\$ 11.983
82	CENA	1	UN	\$ 22.144	\$ 4.207	\$ 26.351	\$ 25.465	\$ 4.838	\$ 30.303	\$ 23.295	\$ 4.426	\$ 27.721
17. DIETA LIGERA												
83	DESAYUNO, ALMUERZO, CENA	1	UN	\$ 19.968	\$ 3.794	\$ 23.762	\$ 25.058	\$ 4.761	\$ 29.819	\$ 22.922	\$ 4.355	\$ 27.277
18. ADICIONALES ESPECIALES PARA PACIENTES											\$ 0	\$ 0
84	Aceite de oliva botella 250 ml	1	UN	\$ 55.645	\$ 10.573	\$ 66.218	\$ 63.992	\$ 12.158	\$ 76.150	\$ 58.539	\$ 11.122	\$ 69.661
85	Acompañante de panadería y/o pastelería 60 gr	1	UN	\$ 3.500	\$ 665	\$ 4.165	\$ 4.025	\$ 765	\$ 4.790	\$ 3.682	\$ 700	\$ 4.382
86	Agua industrializada botella con sello de seguridad plástico en la tapa 600 ml	1	UN	\$ 2.578	\$ 0	\$ 2.578	\$ 2.964	\$ 0	\$ 2.964	\$ 2.712	\$ 0	\$ 2.712
87	Agua industrializada botella con sello de seguridad plástico en la tapa 300 ml	1	UN	\$ 2.578	\$ 0	\$ 2.578	\$ 2.964	\$ 0	\$ 2.964	\$ 2.712	\$ 0	\$ 2.712
88	Agua industrializada botella con sello de seguridad plástico en la tapa con espesante de uso clínico 300 ml	1	UN	\$ 2.625	\$ 0	\$ 2.625	\$ 3.019	\$ 0	\$ 3.019	\$ 2.762	\$ 0	\$ 2.762
89	Agua industrializada botella con gas con sello de seguridad plástico en la tapa 600 ml	1	UN	\$ 2.500	\$ 0	\$ 2.500	\$ 2.875	\$ 0	\$ 2.875	\$ 2.630	\$ 0	\$ 2.630
90	Agua industrializada botella con gas con sello de seguridad plástico en la tapa con espesante de uso clínico 600 ml	1	UN	\$ 2.500	\$ 0	\$ 2.500	\$ 2.875	\$ 0	\$ 2.875	\$ 2.630	\$ 0	\$ 2.630
91	Agua industrializada botellón con sello de seguridad plástico en la tapa 20 lt	1	UN	\$ 23.125	\$ 0	\$ 23.125	\$ 26.594	\$ 0	\$ 26.594	\$ 24.328	\$ 0	\$ 24.328
92	Agua industrializada vaso 200 ml	1	UN	\$ 1.913	\$ 0	\$ 1.913	\$ 2.199	\$ 0	\$ 2.199	\$ 2.012	\$ 0	\$ 2.012
93	Arepa 60 gr	1	UN	\$ 3.125	\$ 594	\$ 3.719	\$ 3.594	\$ 683	\$ 4.277	\$ 3.288	\$ 625	\$ 3.913
94	Aromática, agua de panela, té en agua 200 cc	1	UN	\$ 2.125	\$ 404	\$ 2.529	\$ 2.444	\$ 464	\$ 2.908	\$ 2.236	\$ 425	\$ 2.661
95	Aromática jarra x 5 porciones 1000 cc	1	UN	\$ 9.375	\$ 1.781	\$ 11.156	\$ 10.781	\$ 2.048	\$ 12.829	\$ 9.863	\$ 1.874	\$ 11.737
96	Avena envase industrial 200 cc	1	UN	\$ 7.000	\$ 1.330	\$ 8.330	\$ 8.050	\$ 1.530	\$ 9.580	\$ 7.364	\$ 1.399	\$ 8.763
97	Avena, colada o candil en leche 200 cc	1	UN	\$ 7.000	\$ 1.330	\$ 8.330	\$ 8.050	\$ 1.530	\$ 9.580	\$ 7.364	\$ 1.399	\$ 8.763
98	Azúcar en sobre 5 gr	1	UN	\$ 1.813	\$ 344	\$ 2.157	\$ 2.084	\$ 396	\$ 2.480	\$ 1.907	\$ 362	\$ 2.269
99	Aguacate porción 90 gr	1	UN	\$ 7.500	\$ 0	\$ 7.500	\$ 8.625	\$ 0	\$ 8.625	\$ 7.890	\$ 0	\$ 7.890
100	Bocadillo en empaque unipersonal no de hoja 40 gr	1	UN	\$ 813	\$ 0	\$ 813	\$ 934	\$ 0	\$ 934	\$ 855	\$ 0	\$ 855
101	Bebida láctea compuesta de chocolate y malta 200 cc	1	UN	\$ 4.375	\$ 831	\$ 5.206	\$ 5.031	\$ 956	\$ 5.987	\$ 4.603	\$ 875	\$ 5.478
102	Buñuelo 70 gr	1	UN	\$ 5.625	\$ 1.069	\$ 6.694	\$ 6.469	\$ 1.229	\$ 7.698	\$ 5.918	\$ 1.124	\$ 7.042
103	Café, chocolate o té en leche 200 cc	1	UN	\$ 4.375	\$ 831	\$ 5.206	\$ 5.031	\$ 956	\$ 5.987	\$ 4.603	\$ 875	\$ 5.478
104	Caldo con carne o pollo licuado 200 cc	1	UN	\$ 8.125	\$ 1.544	\$ 9.669	\$ 9.344	\$ 1.775	\$ 11.119	\$ 8.548	\$ 1.624	\$ 10.172

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

105	Caldo de papa con carne o pollo o pescado 200 cc	1	UN	\$ 8.125	\$ 1.544	\$ 9.669	\$ 9.344	\$ 1.775	\$ 11.119	\$ 8.548	\$ 1.624	\$ 10.172
106	Carne magra de res, pollo, pescado o cerdo 125 gr	1	UN	\$ 9.063	\$ 1.722	\$ 10.785	\$ 10.422	\$ 1.980	\$ 12.402	\$ 9.534	\$ 1.811	\$ 11.345
107	Cereal infantil con adición de nutrientes y probióticos 350 gr	1	UN	\$ 3.575	\$ 679	\$ 4.254	\$ 4.111	\$ 781	\$ 4.892	\$ 3.761	\$ 715	\$ 4.476
108	Changua con huevo 200 cc	1	UN	\$ 6.375	\$ 1.211	\$ 7.586	\$ 7.331	\$ 1.393	\$ 8.724	\$ 6.707	\$ 1.274	\$ 7.981
109	Chocolate Dietético 200 cc	1	UN	\$ 4.975	\$ 945	\$ 5.920	\$ 5.721	\$ 1.087	\$ 6.808	\$ 5.234	\$ 994	\$ 6.228
110	Colada en agua 200 cc	1	UN	\$ 3.125	\$ 594	\$ 3.719	\$ 3.594	\$ 683	\$ 4.277	\$ 3.288	\$ 625	\$ 3.913
111	Compota de fruta industrializada en frasco de vidrio o en envase plástico de alta barrera tipo vaso 113 gr.	1	UN	\$ 5.625	\$ 1.069	\$ 6.694	\$ 6.469	\$ 1.229	\$ 7.698	\$ 5.918	\$ 1.124	\$ 7.042
112	Compota de fruta natural 120 gr	1	UN	\$ 3.625	\$ 689	\$ 4.314	\$ 4.169	\$ 792	\$ 4.961	\$ 3.814	\$ 725	\$ 4.539
113	Consomé natural de pollo o carne magra 200 gr	1	UN	\$ 5.250	\$ 998	\$ 6.248	\$ 6.038	\$ 1.147	\$ 7.185	\$ 5.523	\$ 1.049	\$ 6.572
114	Crema de leche 40 gr	1	UN	\$ 9.375	\$ 1.781	\$ 11.156	\$ 10.781	\$ 2.048	\$ 12.829	\$ 9.863	\$ 1.874	\$ 11.737
115	Edulcorante 1 sobre	1	UN	\$ 563	\$ 107	\$ 670	\$ 647	\$ 123	\$ 770	\$ 592	\$ 112	\$ 704
116	Ensalada frutas con queso con crema 250 gr	1	UN	\$ 12.313	\$ 2.339	\$ 14.652	\$ 14.159	\$ 2.690	\$ 16.849	\$ 12.953	\$ 2.461	\$ 15.414
117	Ensalada frutas con queso sin crema 250 gr	1	UN	\$ 10.625	\$ 2.019	\$ 12.644	\$ 12.219	\$ 2.322	\$ 14.541	\$ 11.178	\$ 2.124	\$ 13.302
118	Ensalada frutas sin queso sin crema 250 gr	1	UN	\$ 9.375	\$ 1.781	\$ 11.156	\$ 10.781	\$ 2.048	\$ 12.829	\$ 9.863	\$ 1.874	\$ 11.737
119	Farináceo I (Arroz) 90 gr	1	UN	\$ 2.000	\$ 380	\$ 2.380	\$ 2.300	\$ 437	\$ 2.737	\$ 2.104	\$ 400	\$ 2.504
120	Farináceo II (Papa, yuca, pasta, leguminosa, plátano) 100 gr	1	UN	\$ 2.250	\$ 428	\$ 2.678	\$ 2.588	\$ 492	\$ 3.080	\$ 2.367	\$ 450	\$ 2.817
121	Fruta tipo A 120 gr	1	UN	\$ 3.875	\$ 0	\$ 3.875	\$ 4.456	\$ 0	\$ 4.456	\$ 4.077	\$ 0	\$ 4.077
122	Fruta tipo B 120 gr	1	UN	\$ 3.375	\$ 0	\$ 3.375	\$ 3.881	\$ 0	\$ 3.881	\$ 3.551	\$ 0	\$ 3.551
123	Frappe 200 cc	1	UN	\$ 14.375	\$ 2.731	\$ 17.106	\$ 16.531	\$ 3.141	\$ 19.672	\$ 15.123	\$ 2.873	\$ 17.996
124	Frutero protocolo Dirección 3 kl	1	UN	\$ 47.625	\$ 9.049	\$ 56.674	\$ 54.769	\$ 10.406	\$ 65.175	\$ 50.102	\$ 9.519	\$ 59.621
125	Galletas paquete de dulce o sal 30 gr	1	UN	\$ 2.000	\$ 380	\$ 2.380	\$ 2.300	\$ 437	\$ 2.737	\$ 2.104	\$ 400	\$ 2.504
126	Gelatina dietética o normal 80 gr	1	UN	\$ 3.125	\$ 594	\$ 3.719	\$ 3.594	\$ 683	\$ 4.277	\$ 3.288	\$ 625	\$ 3913
127	Hamburguesa con 125 gramos proteína	1	UN	\$ 16.875	\$ 3.206	\$ 20.081	\$ 19.406	\$ 3.687	\$ 23.093	\$ 17.753	\$ 3.373	\$ 21.126
128	Helado de crema industrializado con azúcar o sin azúcar (porción) 100 gr	1	UN	\$ 4.375	\$ 831	\$ 5.206	\$ 5.031	\$ 956	\$ 5.987	\$ 4.603	\$ 875	\$ 5.478
129	Helado en agua tipo paleta con azúcar o sin azúcar (unidad) 65 gr	1	UN	\$ 3.875	\$ 736	\$ 4.611	\$ 4.456	\$ 847	\$ 5.303	\$ 4.077	\$ 775	\$ 4.852
130	Hielo en cubos o en trozos pequeños o raspado 200 cc	1	UN	\$ 8.125	\$ 1.544	\$ 9.669	\$ 9.344	\$ 1.775	\$ 11.119	\$ 8.548	\$ 1.624	\$ 10.172
131	Huevo crudo tipo A 50 gr	1	UN	\$ 938	\$ 0	\$ 938	\$ 1.078	\$ 0	\$ 1.078	\$ 986	\$ 0	\$ 986
132	Huevo en cualquier preparación tipo A 50 gr	1	UN	\$ 2.375	\$ 451	\$ 2.826	\$ 2.731	\$ 519	\$ 3.250	\$ 2.499	\$ 475	\$ 2.974
133	Jugo de fruta natural con fruta cocida preparado con agua	1	UN	\$ 4.250	\$ 808	\$ 5.058	\$ 4.888	\$ 929	\$ 5.817	\$ 4.471	\$ 849	\$ 5.320

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

	industrializada 200 cc											
134	Jugo envase de tetra pack tipo néctar 200 cc	1	UN	\$ 2.750	\$ 523	\$ 3.273	\$ 3.163	\$ 601	\$ 3.764	\$ 2.893	\$ 550	\$ 3.443
135	Jugo fresco de naranja natural 200 cc	1	UN	\$ 6.625	\$ 1.259	\$ 7.884	\$ 7.619	\$ 1.448	\$ 9.067	\$ 6.970	\$ 1.324	\$ 8.294
136	Jugo fresco de naranja natural con espesante de uso clínico 200 cc	1	UN	\$ 8.125	\$ 1.544	\$ 9.669	\$ 9.344	\$ 1.775	\$ 11.119	\$ 8.548	\$ 1.624	\$ 10.172
137	Jugo fresco natural en agua 200 cc	1	UN	\$ 4.375	\$ 831	\$ 5.206	\$ 5.031	\$ 956	\$ 5.987	\$ 4.603	\$ 875	\$ 5.478
138	Jugo fresco natural en agua con espesante de uso clínico 200 cc	1	UN	\$ 5.125	\$ 974	\$ 6.099	\$ 5.894	\$ 1.120	\$ 7.014	\$ 5.392	\$ 1.024	\$ 6.416
139	Jugo fresco natural en leche (sorbete) 200 cc	1	UN	\$ 7.750	\$ 1.473	\$ 9.223	\$ 8.913	\$ 1.693	\$ 10.606	\$ 8.153	\$ 1.549	\$ 9.702
140	Leche deslactosada o de soya 200 cc	1	UN	\$ 4.500	\$ 855	\$ 5.355	\$ 5.175	\$ 983	\$ 6.158	\$ 4.734	\$ 899	\$ 5.633
141	Leche fría o caliente 200 cc	1	UN	\$ 3.500	\$ 665	\$ 4.165	\$ 4.025	\$ 765	\$ 4.790	\$ 3.682	\$ 700	\$ 4.382
142	Limón (Unidad) 40 gr	1	UN	\$ 563	\$ 0	\$ 563	\$ 647	\$ 0	\$ 647	\$ 592	\$ 0	\$ 592
143	Limonada natural 200 cc	1	UN	\$ 4.375	\$ 831	\$ 5.206	\$ 5.031	\$ 956	\$ 5.987	\$ 4.603	\$ 875	\$ 5.478
144	Malteada 200 cc	1	UN	\$ 10.625	\$ 2.019	\$ 12.644	\$ 12.219	\$ 2.322	\$ 14.541	\$ 11.178	\$ 2.124	\$ 13.302
145	Mantequilla empaque individual industrial 10 gr	1	UN	\$ 750	\$ 143	\$ 893	\$ 863	\$ 164	\$ 1.027	\$ 789	\$ 150	\$ 939
146	Mermelada empaque individual industrial 15 gr	1	UN	\$ 1.063	\$ 202	\$ 1.265	\$ 1.222	\$ 232	\$ 1.454	\$ 1.118	\$ 212	\$ 1.330
147	Maní – paquete individual 30 gr	1	UN	\$ 2.375	\$ 451	\$ 2.826	\$ 2.731	\$ 519	\$ 3.250	\$ 2499	\$ 475	\$ 2.699
148	Pan unidad 60 gr	1	UN	\$ 1.000	\$ 0	\$ 1.000	\$ 1.150	\$ 0	\$ 1.150	\$ 1.052	\$ 0	\$ 1.052
149	Papa frita o a la francesa 120 gr	1	UN	\$ 5.625	\$ 1.069	\$ 6.694	\$ 6.469	\$ 1.229	\$ 7.698	\$ 5.918	\$ 1.124	\$ 7.042
150	Postre 60 gr	1	UN	\$ 3.500	\$ 665	\$ 4.165	\$ 4.025	\$ 765	\$ 4.790	\$ 3.682	\$ 700	\$ 4.382
151	Proteína licuada 200 cc	1	UN	\$ 5.625	\$ 1.069	\$ 6.694	\$ 6.469	\$ 1.229	\$ 7.698	\$ 4.800	\$ 912	\$ 5.712
152	Porción de carne de res 125 gr	1	UN	\$ 4.625	\$ 879	\$ 5.504	\$ 5.319	\$ 1.011	\$ 6.330	\$ 4.971	\$ 944	\$ 5.915
153	Porción de carne de cerdo 125 gr	1	UN	\$ 4.563	\$ 867	\$ 5.430	\$ 5.247	\$ 997	\$ 6.244	\$ 4.802	\$ 912	\$ 5.714
154	Porción de pescado 125 gr	1	UN	\$ 4.725	\$ 898	\$ 5.623	\$ 5.434	\$ 1.032	\$ 6.466	\$ 4.971	\$ 944	\$ 5.915
155	Porción de pollo 125 gr	1	UN	\$ 4.565	\$ 867	\$ 5.432	\$ 5.250	\$ 998	\$ 6.248	\$ 4.077	\$ 775	\$ 4.852
156	Pitillos de papel (1 unidad)	1	UN	\$ 125	\$ 24	\$ 149	\$ 144	\$ 27	\$ 171	\$ 122	\$ 23	\$ 145
157	Queso pasteurizado 60 gr	1	UN	\$ 3.875	\$ 736	\$ 4.611	\$ 4.456	\$ 847	\$ 5.303	\$ 4.077	\$ 775	\$ 4.852
158	Sal en sobre 1 gr	1	UN	\$ 116	\$ 22	\$ 138	\$ 134	\$ 25	\$ 159	\$ 122	\$ 23	\$ 145
159	Sándwich de pollo o de queso o de carne o sándwich de pollo con lechuga y tomate o sándwich queso con lechuga y tomate o sándwich huevo o sándwich carne con lechuga y tomate : Queso 60 gr. Pan: 60 gr. Proteína: 60 gr	1	UN	\$ 8.625	\$ 1.639	\$ 10.264	\$ 9.919	\$ 1.885	\$ 11.804	\$ 9.074	\$ 1.724	\$ 10.798
160	Sopa licuada del día 200 cc	1	UN	\$ 5.875	\$ 1.116	\$ 6.991	\$ 6.756	\$ 1.284	\$ 8.040	\$ 6.181	\$ 1.174	\$ 7.355
161	Sopa licuada de verduras con carne o pollo 200 cc	1	UN	\$ 7.000	\$ 1.330	\$ 8.330	\$ 8.050	\$ 1.530	\$ 9.580	\$ 7.364	\$ 1.399	\$ 8.763
162	Sopa o crema del día 200 cc	1	UN	\$ 6.125	\$ 1.164	\$ 7.289	\$ 7.044	\$ 1.338	\$ 8.382	\$ 6.444	\$ 1.224	\$ 7.668
163	Tinto 120 cc	1	UN	\$ 2.500	\$ 475	\$ 2.975	\$ 2.875	\$ 546	\$ 3.421	\$ 2.630	\$ 500	\$ 3.130

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

164	Tortilla normal o integral (unidad) 35 gr	1	UN	\$ 1.875	\$ 356	\$ 2.231	\$ 2.156	\$ 410	\$ 2.566	\$ 1.973	\$ 375	\$ 2.348
165	Torta personal para cumpleaños 100 gr	1	UN	\$ 15.000	\$ 2.850	\$ 17.850	\$ 17.250	\$ 3.278	\$ 20.528	\$ 15.780	\$ 2.998	\$ 18.778
166	Vaso desechable con tapa 4 onzas paquete x 25	1	UN	\$ 11.125	\$ 2.114	\$ 13.239	\$ 12.794	\$ 2.431	\$ 15.225	\$ 11.704	\$ 2.224	\$ 13.928
167	Vaso desechable con tapa 7 onzas paquete x 25	1	UN	\$ 11.875	\$ 2.256	\$ 14.131	\$ 13.656	\$ 2.595	\$ 16.251	\$ 12.493	\$ 2.374	\$ 14.867
168	Vaso desechable con tapa 9 onzas paquete x 25	1	UN	\$ 12.625	\$ 2.399	\$ 15.024	\$ 14.519	\$ 2.759	\$ 17.278	\$ 13.282	\$ 2.524	\$ 15.806
169	Verdura cocida o cruda 90 gr	1	UN	\$ 3.875	\$ 736	\$ 4.611	\$ 4.456	\$ 847	\$ 5.303	\$ 4.077	\$ 775	\$ 4.852
170	Verdura licuada 200 cc	1	UN	\$ 4.000	\$ 760	\$ 4.760	\$ 4.600	\$ 874	\$ 5.474	\$ 4.208	\$ 800	\$ 5.008
171	Yogurt o kumis en vaso industrializado 200 cc	1	UN	\$ 4.250	\$ 808	\$ 5.058	\$ 4.888	\$ 929	\$ 5.817	\$ 4.471	\$ 849	\$ 5.320
172	Paquete para donadores de sangre compuestos de: dos cajas de jugo de 200 cc, un tarro de leche de vaca concentrada - parcialmente deshidratada- y azucarada de 100 gr, una chocolatina x 30 gr, un tarro de salchichas x 150 gr, un paquete de galletas x 117 gr, un sobre de Bebida láctea compuesta de chocolate y malta x 25 gr. Deben entregarse en bolsa plástica resistente. (El consumo promedio de 350 paquetes mensuales).	1	UN	\$ 33.750	\$ 6.413	\$ 40.163	\$ 38.813	\$ 7.374	\$ 46.187	\$ 35.505	\$ 6.746	\$ 42.251
19. MINUTA PATRÓN PARA RESIDENTES E INTERNOS												
173	DESAYUNO	1	UN	\$ 21.918	\$ 0	\$ 21.918	\$ 25.205	\$ 0	\$ 25.205	\$ 23.057	\$ 0	\$ 23.057
174	ALMUERZO	1	UN	\$ 28.750	\$ 0	\$ 28.750	\$ 33.063	\$ 0	\$ 33.063	\$ 30.245	\$ 0	\$ 30.245
175	CENA	1	UN	\$ 16.324	\$ 0	\$ 16.324	\$ 18.772	\$ 0	\$ 18.772	\$ 17.173	\$ 0	\$ 17.173
176	REFRIGERIO	1	UN	\$ 9.929	\$ 0	\$ 9.929	\$ 11.418	\$ 0	\$ 11.418	\$ 10.445	\$ 0	\$ 10.445
20. MINUTA PATRÓN CHEQUEO MÉDICO ESPECIAL TIPO 1												
177	DESAYUNO	1	UN	\$ 32.766	\$ 2.621	\$ 35.387	\$ 37.681	\$ 3.014	\$ 40.695	\$ 34.470	\$ 2.758	\$ 37.228
178	NUEVES	1	UN	\$ 30.400	\$ 2.432	\$ 32.832	\$ 34.960	\$ 2.797	\$ 37.757	\$ 31.981	\$ 2.558	\$ 34.539
179	ALMUERZO	1	UN	\$ 37.896	\$ 3.032	\$ 40.928	\$ 43.581	\$ 3.486	\$ 47.067	\$ 39.867	\$ 3.189	\$ 43.056
180	ONCES	1	UN	\$ 30.401	\$ 2.432	\$ 32.833	\$ 34.961	\$ 2.797	\$ 37.758	\$ 31.982	\$ 2.559	\$ 34.541
181	CENA	1	UN	\$ 30.525	\$ 2.442	\$ 32.967	\$ 35.104	\$ 2.808	\$ 37.912	\$ 32.112	\$ 2.569	\$ 34.681
20. MINUTA PATRÓN CHEQUEO MÉDICO ESPECIAL TIPO 2												
182	DESAYUNO	1	UN	\$ 34.900	\$ 2.792	\$ 37.692	\$ 40.135	\$ 3.211	\$ 43.346	\$ 36.715	\$ 2.937	\$ 39.652
193	NUEVES	1	UN	\$ 30.068	\$ 2.405	\$ 32.473	\$ 34.578	\$ 2.766	\$ 37.344	\$ 31.631	\$ 2.530	\$ 34.161
184	ALMUERZO	1	UN	\$ 39.019	\$ 3.122	\$ 42.141	\$ 44.872	\$ 3.590	\$ 48.462	\$ 41.048	\$ 3.284	\$ 44.332
185	ONCES	1	UN	\$ 30.068	\$ 2.405	\$ 32.473	\$ 34.578	\$ 2.766	\$ 37.344	\$ 31.631	\$ 2.530	\$ 34.161
186	CENA	1	UN	\$ 39.333	\$ 3.147	\$ 42.480	\$ 45.232	\$ 3.619	\$ 48.851	\$ 41.378	\$ 3.310	\$ 44.688
TOTAL						\$ 2.653.886			\$ 3.042.542			\$ 2.776.339

Mediante correo electrónico se solicitó validación de las cotizaciones recibidas por parte del comité técnico.

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

29/9/26, 15:23

Correo de Hospital Militar Central - Solicitud validación cotizaciones alimentación



Ramon Bueno Gomez <rbueno@homil.gov.co>

Solicitud validación cotizaciones alimentación

1 mensaje

Ramon Bueno Gomez <rbueno@homil.gov.co>

Para: Omar Sanchez Beltran <osanchez@homil.gov.co>

29 de septiembre de 2026 a las 15:23

Don Omar, buenas tardes, por medio del presente solicito su colaboración con la validación de las cotizaciones adjuntas, las cuales fueron allegadas para el proceso de alimentación.

Agradezco su colaboración enviando la validación de las mismas.

Atentamente,

--

RAMON BUENO GOMEZ
rbueno@homil.gov.co
Teléfono: (601) 348-6868 Ext. _____
Tv 3C No. 49-02, Bogotá, Colombia
www.hospitalmilitar.gov.co

3 adjuntos

1. COTIZACIÓN EQUIDAD SOCIAL SB SAS BIC.zip

164K

3. COTIZACIÓN MASTER SERVICE GROUP SAS.zip

196K

2. COTIZACIÓN SARUPETROL SAS.zip

218K

Se recibió validación de las cotizaciones recibidas mediante correo electrónico enviado por el comité técnico.

8/10/26, 11:27

Correo de Hospital Militar Central - Solicitud validación cotizaciones alimentación



Ramon Bueno Gomez <rbueno@homil.gov.co>

Solicitud validación cotizaciones alimentación

Omar Sanchez Beltran <osanchez@homil.gov.co>

Para: Ramon Bueno Gomez <rbueno@homil.gov.co>

8 de octubre de 2026 a las 11:09

Buenos días.

Una vez revisadas las cotizaciones presentadas, se verificó que **estas se ajustan a los requerimientos establecidos en el Anexo Técnico No. 1**, de acuerdo con las especificaciones y condiciones técnicas allí señaladas.

[El texto citado está oculto]

--



Administrativo

OMAR SANCHEZ BELTRAN

osanchez@homil.gov.co

Teléfono: (601) 348-6868 Ext. _____ 3300-3305

Adicionalmente, el comité económico estructurador procedió a efectuar la verificación de la identificación tributaria en el Registro Único Empresarial y Social de las empresas que cotizaron, con el fin de verificar que su actividad económica guarda relación con el objeto del presente proceso de contratación, como se evidencia a continuación:

➤ EQUIDAD SOCIAL SB SAS BIC.



Registro Único Empresarial y Social

Inicio

¿Qué es el RUES?

Consulta de registros

Descarga de reportes

EQUIDAD SOCIAL SB S.A.S BIC

Volver al detalle

Registro Unico de Proponentes - RUP

"La presente información tiene el carácter de consulta y no sustituye el certificado del Registro Único de Proponentes que es el resultado de la verificación de las condiciones de experiencia, capacidad financiera y de organización de los proponentes, las cuales han sido verificadas por las entidades contratantes de acuerdo al artículo 6.1 de la Ley 1150 de 2007".

Información general

Clasificación UNSPSC

Información Reportada por Entidades Estatales

Noticias

Código	Descripción
80111700	Reclutamiento de personal
80161500	Servicios de apoyo gerencial
80161600	Supervisión de instalaciones de negocios
90101600	Servicios de banquetes - catering
90101700	Servicios de cafetería

Hospital Militar Central

Dirección: Transversal 3C No. 49 - 02, Bogotá D.C., Colombia

Conmutador: (+57) 601 348 6868

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

➤ SARUPETROL SAS.

SARUPETROL S,A,S

[Volver al detalle](#)
Registro Unico de Proponentes - RUP

"La presente información tiene el carácter de consulta y no sustituye el certificado del Registro Único de Proponentes que e condiciones de experiencia, capacidad financiera y de organización de los proponentes, las cuales han sido verificadas por la artículo 6.1 de la Ley 1150 de 2007".

Información general	Clasificacion UNSPSC	Información Reportada por Entidades Estatales	Noticias
Código	Descripción		
83111600	Servicios de comunicaciones móviles		
83121700	Servicios de comunicación masiva		
85101700	Servicios de administración de salud		
85151500	Tecnología de alimentos		
85151600	Asuntos nutricionales		
85151700	Planeación - ayuda de política de alimentos		
86101700	Servicios de capacitación vocacional no - científica		
90101500	Establecimientos para comer - beber		
90101600	Servicios de banquetes - catering		

➤ MASTER SERVICE GROUP SAS.

MASTER SERVICE GROUP S A S

[Volver al detalle](#)
Registro Unico de Proponentes - RUP

"La presente información tiene el carácter de consulta y no sustituye el certificado del Registro Único de Proponentes que es p condiciones de experiencia, capacidad financiera y de organización de los proponentes, las cuales han sido verificadas por las (artículo 6.1 de la Ley 1150 de 2007".

Información general	Clasificacion UNSPSC	Información Reportada por Entidades Estatales	Noticias
Código	Descripción		
85101700	Servicios de administración de salud		
85151500	Tecnología de alimentos		
85151600	Asuntos nutricionales		
85151700	Planeación - ayuda de política de alimentos		
86101700	Servicios de capacitación vocacional no - científica		
86101800	Entrenamiento en servicio - desarrollo de mano de obra		
86131700	Conducción de vehículos, buques - aeronaves		
90101500	Establecimientos para comer - beber		

6.8. PRECIOS HISTORICOS

El comité económico realizó la búsqueda de los precios históricos de los servicios de suministro de alimentación requeridos, encontrando que se han contratado los siguientes valores, los cuales se actualizan de acuerdo al valor pagado durante la vigencia 2026, así:

				COT. 305-2025 ROYAL PARK S.A.S - CESION DIABEN S.A.S.	COT. 305-2025 ROYAL PARK S.A.S - CESION DIABEN S.A.S.	COT. 305-2025 ROYAL PARK S.A.S - CESION DIABEN S.A.S.
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA O IMPOCONSUMO (Si Aplica)	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA O IMPOCONSUMO (Si Aplica) VALOR PAGADO VIGENCIA 2026	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA O IMPOCONSUMO (Si Aplica) ACTUALIZADO AÑO CORRIDO 2026 ENE-AGO (5,35%)
1. NORMAL (N) MINUTA PATRÓN DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL						
1	DESAYUNO	1	UN	\$ 13.772	\$ 15.415	\$ 16.240
2	NUEVES	1	UN	\$ 5.993	\$ 6.708	\$ 7.067
3	ALMUERZO	1	UN	\$ 19.365	\$ 21.676	\$ 22.836
4	ONCES	1	UN			
5	CENA	1	UN	\$ 17.713	\$ 19.826	\$ 20.887
2. DIETA ASTRINGENTE (ASTRING)						
6	DESAYUNO	1	UN	\$ 11.161	\$ 12.493	\$ 13.161

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

7	NUEVES	1	UN	\$ 5.450	\$ 6.100	\$ 6.426
8	ALMUERZO	1	UN	\$ 18.382	\$ 20.575	\$ 21.676
9	ONCES	1	UN			
10	CENA	1	UN	\$ 18.099	\$ 20.258	\$ 21.342
3. DIETA BLANDA (BL)						
11	DESAYUNO	1	UN	\$ 10.631	\$ 11.899	\$ 12.536
12	NUEVES	1	UN	\$ 5.163	\$ 5.779	\$ 6.088
13	ALMUERZO	1	UN	\$ 17.615	\$ 19.717	\$ 20.772
14	ONCES	1	UN			
15	CENA	1	UN	\$ 16.357	\$ 18.309	\$ 19.289
4. BLANDA PEQUEÑA (BL PEQ)						
16	DESAYUNO	1	UN	\$ 8.841	\$ 9.896	\$ 10.425
17	NUEVES	1	UN	\$ 4.421	\$ 4.948	\$ 5.213
18	ALMUERZO	1	UN	\$ 13.264	\$ 14.847	\$ 15.641
19	ONCES	1	UN	\$ 3.626	\$ 4.059	\$ 4.276
20	CENA	1	UN	\$ 12.832	\$ 14.363	\$ 15.131
5. DIETA COMPLEMENTARIA I (COMPLE I)						
21	DESAYUNO	1	UN	\$ 7.907	\$ 8.850	\$ 9.323
22	NUEVES	1	UN	\$ 4.313	\$ 4.828	\$ 5.086
23	ALMUERZO	1	UN	\$ 8.503	\$ 9.518	\$ 10.027
24	ONCES	1	UN	\$ 4.078	\$ 4.565	\$ 4.809
25	COMIDA	1	UN	\$ 8.533	\$ 9.551	\$ 10.062
6. DIETA COMPLEMENTARIA II (COMPLE II)						
26	DESAYUNO	1	UN	\$ 8.749	\$ 9.793	\$ 10.317
27	NUEVES	1	UN	\$ 4.763	\$ 5.331	\$ 5.616
28	ALMUERZO	1	UN	\$ 10.879	\$ 12.177	\$ 12.828
29	ONCES	1	UN	\$ 4.461	\$ 4.993	\$ 5.260
30	COMIDA	1	UN	\$ 10.104	\$ 11.310	\$ 11.915
7. DIETA DIABÉTICA II O HIPOCALÓRICA 1500 CALORÍAS (DIAB II)						
31	DESAYUNO	1	UN	\$ 12.200	\$ 13.656	\$ 14.387
32	NUEVES	1	UN	\$ 4.967	\$ 5.560	\$ 5.857
33	ALMUERZO	1	UN	\$ 14.610	\$ 16.353	\$ 17.228
34	ONCES	1	UN	\$ 4.275	\$ 4.785	\$ 5.041
35	CENA	1	UN	\$ 13.112	\$ 14.676	\$ 15.461
36	REFRIGERIO (OPCIÓN 1)	1	UN	\$ 4.688	\$ 5.247	\$ 5.528
37	REFRIGERIO (OPCIÓN 2)	1	UN	\$ 4.688	\$ 5.247	\$ 5.528
8. DIETA SEMIBLANDA (SEMI BL TD)						
38	DESAYUNO	1	UN	\$ 11.494	\$ 12.865	\$ 13.553
39	NUEVES	1	UN	\$ 5.847	\$ 6.545	\$ 6.895
40	ALMUERZO	1	UN	\$ 17.207	\$ 19.260	\$ 20.290
41	ONCES	1	UN			
42	CENA	1	UN	\$ 16.778	\$ 18.780	\$ 19.785
9. DIETA HIPOGRASA (SIN GRASA) - S/GR						
43	DESAYUNO	1	UN	\$ 13.004	\$ 14.556	\$ 15.335
44	NUEVES	1	UN	\$ 4.967	\$ 5.560	\$ 5.857
45	ALMUERZO	1	UN	\$ 21.595	\$ 24.172	\$ 25.465
46	ONCES	1	UN			
47	CENA	1	UN	\$ 20.668	\$ 23.134	\$ 24.372
10. DIETA HIPOSÓDICA (SIN SAL) -S/S						
48	DESAYUNO	1	UN	\$ 11.905	\$ 13.325	\$ 14.038
49	NUEVES	1	UN	\$ 5.814	\$ 6.508	\$ 6.856
50	ALMUERZO	1	UN	\$ 20.520	\$ 22.968	\$ 24.197
51	ONCES	1	UN			
52	CENA	1	UN	\$ 20.171	\$ 22.578	\$ 23.786
11. DIETA LACTO-OVO-VEGETARIANA (VEG)						
53	DESAYUNO	1	UN	\$ 13.570	\$ 15.189	\$ 16.002
54	NUEVES	1	UN	\$ 4.584	\$ 5.131	\$ 5.406
55	ALMUERZO	1	UN	\$ 16.256	\$ 18.196	\$ 19.169
56	ONCES	1	UN			
57	CENA	1	UN	\$ 15.974	\$ 17.880	\$ 18.837
12. LÍQUIDA CLARA (LIQ. CL)						
58	DESAYUNO	1	UN	\$ 11.686	\$ 13.080	\$ 13.780
59	NUEVES	1	UN	\$ 4.577	\$ 5.123	\$ 5.397
60	ALMUERZO	1	UN	\$ 12.084	\$ 13.526	\$ 14.250
61	ONCES	1	UN			
62	CENA	1	UN	\$ 11.625	\$ 13.012	\$ 13.708
13. LÍQUIDA COMPLETA (LIQ. COMP)						
63	DESAYUNO	1	UN	\$ 10.700	\$ 11.977	\$ 12.618
64	NUEVES	1	UN	\$ 5.613	\$ 6.283	\$ 6.619

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

65	ALMUERZO	1	UN	\$ 17.635	\$ 19.739	\$ 20.795
66	ONCES	1	UN			
67	CENA	1	UN	\$ 16.983	\$ 19.009	\$ 20.026
14. DIETA NORMAL TODO COCIDO (NTC)						
68	DESAYUNO	1	UN	\$ 15.456	\$ 17.300	\$ 18.226
69	NUEVES	1	UN	\$ 6.640	\$ 7.432	\$ 7.830
70	ALMUERZO	1	UN	\$ 20.071	\$ 22.466	\$ 23.668
71	ONCES	1	UN			
72	CENA	1	UN	\$ 18.276	\$ 20.457	\$ 21.551
15. DIETA RENAL 60 GRAMOS						
73	DESAYUNO	1	UN	\$ 13.210	\$ 14.786	\$ 15.577
74	NUEVES	1	UN	\$ 6.623	\$ 7.413	\$ 7.810
75	ALMUERZO	1	UN	\$ 14.706	\$ 16.461	\$ 17.342
76	ONCES	1	UN			
77	CENA	1	UN	\$ 15.535	\$ 17.389	\$ 18.319
16. DIETA RENAL 80 GRAMOS						
78	DESAYUNO	1	UN	\$ 13.656	\$ 15.285	\$ 16.103
79	NUEVES	1	UN	\$ 6.682	\$ 7.479	\$ 7.879
80	ALMUERZO	1	UN	\$ 11.684	\$ 13.078	\$ 13.778
81	ONCES	1	UN			
82	CENA	1	UN	\$ 14.706	\$ 16.461	\$ 17.342
17. DIETA LIGERA						
83	DESAYUNO, ALMUERZO, CENA	1	UN	\$ 16.176	\$ 18.106	\$ 19.075
18. ADICIONALES ESPECIALES PARA PACIENTES						
84	Aceite de oliva botella 250 ml	1	UN	\$ 39.815	\$ 44.566	\$ 46.950
85	Acompañante de panadería y/o pastelería 60 gr	1	UN	\$ 886	\$ 992	\$ 1.045
86	Agua industrializada botella con sello de seguridad plástico en la tapa 600 ml	1	UN	\$ 1.659	\$ 1.857	\$ 1.956
87	Agua industrializada botella con sello de seguridad plástico en la tapa 300 ml	1	UN	\$ 1.204	\$ 1.348	\$ 1.420
88	Agua industrializada botella con sello de seguridad plástico en la tapa con espesante de uso clínico 300 ml	1	UN			
89	Agua industrializada botella con gas con sello de seguridad plástico en la tapa 600 ml	1	UN	\$ 3.012	\$ 3.371	\$ 3.551
90	Agua industrializada botella con gas con sello de seguridad plástico en la tapa con espesante de uso clínico 600 ml	1	UN			
91	Agua industrializada botellón con sello de seguridad plástico en la tapa 20 lt	1	UN	\$ 12.387	\$ 13.865	\$ 14.607
92	Agua industrializada vaso 200 ml	1	UN	\$ 1.379	\$ 1.544	\$ 1.627
93	Arepa 60 gr	1	UN	\$ 906	\$ 1.014	\$ 1.068
94	Aromática, agua de panela, té en agua 200 cc	1	UN	\$ 843	\$ 944	\$ 995
95	Aromática jarra x 5 porciones 1000 cc	1	UN	\$ 3.589	\$ 4.017	\$ 4.232
96	Avena envase industrial 200 cc	1	UN	\$ 2.876	\$ 3.219	\$ 3.391
97	Avena, colada o candil en leche 200 cc	1	UN	\$ 2.455	\$ 2.748	\$ 2.895
98	Azúcar en sobre 5 gr	1	UN	\$ 194	\$ 217	\$ 229
99	Aguacate porción 90 gr	1	UN	\$ 3.560	\$ 3.985	\$ 4.198
100	Bocadillo en empaque unipersonal no de hoja 40 gr	1	UN	\$ 539	\$ 603	\$ 635
101	Bebida láctea compuesta de chocolate y malta 200 cc	1	UN	\$ 2.495	\$ 2.793	\$ 2.942
102	Buñuelo 70 gr	1	UN	\$ 3.047	\$ 3.411	\$ 3.593
103	Café, chocolate o té en leche 200 cc	1	UN	\$ 1.775	\$ 1.987	\$ 2.093
104	Caldo con carne o pollo licuado 200 cc	1	UN	\$ 2.422	\$ 2.711	\$ 2.856
105	Caldo de papa con carne o pollo o pescado 200 cc	1	UN	\$ 2.318	\$ 2.595	\$ 2.734

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

106	Carne magra de res, pollo, pescado o cerdo 125 gr	1	UN	\$ 4.054	\$ 4.538	\$ 4.781
107	Cereal infantil con adición de nutrientes y probióticos 350 gr	1	UN	\$ 1.404	\$ 1.572	\$ 1.656
108	Changua con huevo 200 cc	1	UN	\$ 3.254	\$ 3.642	\$ 3.837
109	Chocolate Dietético 200 cc	1	UN	\$ 1.146	\$ 1.283	\$ 1.352
110	Colada en agua 200 cc	1	UN	\$ 598	\$ 669	\$ 705
111	Compota de fruta industrializada en frasco de vidrio o en envase plástico de alta barrera tipo vaso 113 gr.	1	UN	\$ 2.451	\$ 2.743	\$ 2.890
112	Compota de fruta natural 120 gr	1	UN			
113	Consomé natural de pollo o carne magra 200 gr	1	UN	\$ 1.332	\$ 1.491	\$ 1.571
114	Crema de leche 40 gr	1	UN	\$ 1.252	\$ 1.401	\$ 1.476
115	Edulcorante 1 sobre	1	UN	\$ 162	\$ 181	\$ 191
116	Ensalada frutas con queso con crema 250 gr	1	UN	\$ 2.652	\$ 2.968	\$ 3.127
117	Ensalada frutas con queso sin crema 250 gr	1	UN	\$ 2.429	\$ 2.719	\$ 2.864
118	Ensalada frutas sin queso sin crema 250 gr	1	UN	\$ 2.125	\$ 2.379	\$ 2.506
119	Farináceo I (Arroz) 90 gr	1	UN	\$ 977	\$ 1.094	\$ 1.153
120	Farináceo II (Papa, yuca, pasta, leguminosa, plátano) 100 gr	1	UN	\$ 1.187	\$ 1.329	\$ 1.400
121	Fruta tipo A 120 gr	1	UN	\$ 1.528	\$ 1.710	\$ 1.801
122	Fruta tipo B 120 gr	1	UN	\$ 1.284	\$ 1.437	\$ 1.514
123	Frappe 200 cc	1	UN	\$ 8.445	\$ 9.453	\$ 9.959
124	Frutero protocolo Dirección 3 kl	1	UN	\$ 15.753	\$ 17.633	\$ 18.576
125	Galletas paquete de dulce o sal 30 gr	1	UN	\$ 1.064	\$ 1.191	\$ 1.255
126	Gelatina dietética o normal 80 gr	1	UN	\$ 1.429	\$ 1.600	\$ 1.686
127	Hamburguesa con 125 gramos proteína	1	UN	\$ 5.985	\$ 6.699	\$ 7.057
128	Helado de crema industrializado con azúcar o sin azúcar (porción) 100 gr	1	UN	\$ 2.003	\$ 2.242	\$ 2.362
129	Helado en agua tipo paleta con azúcar o sin azúcar (unidad) 65 gr	1	UN	\$ 1.300	\$ 1.455	\$ 1.533
130	Hielo en cubos o en trozos pequeños o raspado 200 cc	1	UN			
131	Huevo crudo tipo A 50 gr	1	UN	\$ 559	\$ 626	\$ 659
132	Huevo en cualquier preparación tipo A 50 gr	1	UN	\$ 1.350	\$ 1.511	\$ 1.592
133	Jugo de fruta natural con fruta cocida preparado con agua industrializada 200 cc	1	UN	\$ 1.878	\$ 2.102	\$ 2.214
134	Jugo envase de tetra pack tipo néctar 200 cc	1	UN	\$ 1.770	\$ 1.981	\$ 2.087
135	Jugo fresco de naranja natural 200 cc	1	UN	\$ 1.795	\$ 2.009	\$ 2.116
136	Jugo fresco de naranja natural con espesante de uso clínico 200 cc	1	UN			
137	Jugo fresco natural en agua 200 cc	1	UN	\$ 1.498	\$ 1.677	\$ 1.767
138	Jugo fresco natural en agua con espesante de uso clínico 200 cc	1	UN			
139	Jugo fresco natural en leche (sorbete) 200 cc	1	UN	\$ 2.238	\$ 2.505	\$ 2.639
140	Leche deslactosada o de soya 200 cc	1	UN	\$ 1.908	\$ 2.136	\$ 2.250
141	Leche fría o caliente 200 cc	1	UN	\$ 1.677	\$ 1.877	\$ 1.977
142	Limón (Unidad) 40 gr	1	UN	\$ 312	\$ 349	\$ 368
143	Limonada natural 200 cc	1	UN	\$ 1.227	\$ 1.373	\$ 1.446

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

144	Malteada 200 cc	1	UN	\$ 2.176	\$ 2.436	\$ 2.566
145	Mantequilla empaque individual industrial 10 gr	1	UN	\$ 421	\$ 471	\$ 496
146	Mermelada empaque individual industrial 15 gr	1	UN	\$ 445	\$ 498	\$ 525
147	Maní – paquete individual 30 gr	1	UN	\$ 1.342	\$ 1.502	\$ 1.582
148	Pan unidad 60 gr	1	UN	\$ 438	\$ 490	\$ 516
149	Papa frita o a la francesa 120 gr	1	UN	\$ 1.628	\$ 1.822	\$ 1.919
150	Postre 60 gr	1	UN	\$ 1.782	\$ 1.995	\$ 2.102
151	Proteína licuada 200 cc	1	UN			
152	Porción de carne de res 125 gr	1	UN			
153	Porción de carne de cerdo 125 gr	1	UN			
154	Porción de pescado 125 gr	1	UN			
155	Porción de pollo 125 gr	1	UN			
156	Pitillos de papel (1 unidad)	1	UN	\$ 3.991	\$ 4.467	\$ 4.706
157	Queso pasteurizado 60 gr	1	UN	\$ 1.292	\$ 1.446	\$ 1.523
158	Sal en sobre 1 gr	1	UN	\$ 64	\$ 72	\$ 76
159	Sándwich de pollo o de queso o de carne o sándwich de pollo con lechuga y tomate o sándwich queso con lechuga y tomate o sándwich huevo o sándwich carne con lechuga y tomate : Queso 60 gr. Pan: 60 gr. Proteína: 60 gr	1	UN	\$ 3.060	\$ 3.425	\$ 3.608
160	Sopa licuada del día 200 cc	1	UN	\$ 1.590	\$ 1.780	\$ 1.875
161	Sopa licuada de verduras con carne o pollo 200 cc	1	UN	\$ 2.169	\$ 2.428	\$ 2.558
162	Sopa o crema del día 200 cc	1	UN	\$ 1.815	\$ 2.032	\$ 2.141
163	Tinto 120 cc	1	UN	\$ 581	\$ 650	\$ 685
164	Tortilla normal o integral (unidad) 35 gr	1	UN			
165	Torta personal para cumpleaños 100 gr	1	UN			
166	Vaso desechable con tapa 4 onzas paquete x 25	1	UN	\$ 5.610	\$ 6.279	\$ 6.615
167	Vaso desechable con tapa 7 onzas paquete x 25	1	UN	\$ 5.610	\$ 6.279	\$ 6.615
168	Vaso desechable con tapa 9 onzas paquete x 25	1	UN	\$ 6.113	\$ 6.842	\$ 7.208
169	Verdura cocida o cruda 90 gr	1	UN	\$ 866	\$ 969	\$ 1.021
170	Verdura licuada 200 cc	1	UN			
171	Yogurt o kumis en vaso industrializado 200 cc	1	UN	\$ 2.478	\$ 2.774	\$ 2.922
172	Paquete para donadores de sangre compuestos de: dos cajas de jugo de 200 cc, un tarro de leche de vaca concentrada - parcialmente deshidratada- y azucarada de 100 gr, una chocolatina x 30 gr, un tarro de salchichas x 150 gr, un paquete de galletas x 117 gr, un sobre de Bebida láctea compuesta de chocolate y malta x 25 gr. Deben entregarse en bolsa plástica resistente. (El consumo promedio de 350 paquetes mensuales).	1	UN	\$ 13.532	\$ 15.147	\$ 15.957
19. MINUTA PATRÓN PARA RESIDENTES E INTERNOS						
173	DESAYUNO	1	UN	\$ 11.991	\$ 13.422	\$ 14.140
174	ALMUERZO	1	UN	\$ 17.030	\$ 19.062	\$ 20.082
175	CENA	1	UN	\$ 14.037	\$ 15.712	\$ 16.553
176	REFRIGERIO	1	UN	\$ 6.550	\$ 7.332	\$ 7.724
20. MINUTA PATRÓN CHEQUEO MÉDICO ESPECIAL TIPO 1						
177	DESAYUNO	1	UN	\$ 16.110	\$ 18.032	\$ 18.997
178	NUEVES	1	UN	\$ 14.955	\$ 16.739	\$ 17.635
179	ALMUERZO	1	UN	\$ 19.726	\$ 22.080	\$ 23.261
180	ONCES	1	UN	\$ 14.272	\$ 15.975	\$ 16.830
181	CENA	1	UN	\$ 19.869	\$ 22.240	\$ 23.430
20. MINUTA PATRÓN CHEQUEO MÉDICO ESPECIAL TIPO 2						
182	DESAYUNO	1	UN	\$ 22.720	\$ 25.431	\$ 26.792

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

193	NUEVES	1	UN	\$ 19.576	\$ 21.912	\$ 23.084
184	ALMUERZO	1	UN	\$ 25.403	\$ 28.434	\$ 29.955
185	ONCES	1	UN	\$ 22.177	\$ 24.823	\$ 26.151
186	CENA	1	UN	\$ 25.609	\$ 28.665	\$ 30.199
	TOTAL			\$ 1.292.608	\$ 1.446.842	\$ 1.524.248

6.9. ANALISIS COTIZACIONES

El comité económico evidenció que las cotizaciones fueron allegadas con IVA; Sin embargo, de acuerdo a lo establecido en el **Artículo 476. Servicios excluidos del impuesto sobre las ventas –IVA del Estatuto tributario**, Numeral 14. *"Los servicios de alimentación, contratados con recursos públicos, destinados al sistema penitenciario, de asistencia social, de escuelas de educación pública, a las Fuerzas Militares, Policía Nacional, Centro de Desarrollo Infantil, centros geriátricos públicos, hospitales públicos, comedores comunitarios", y ratificado por la DIAN mediante Concepto 000790 Interno 0109 del 23 de enero de 2026*, donde la DIAN analizó específicamente los servicios de apoyo hospitalario. Para el supuesto de un tercero que elabora y suministra alimentación a pacientes hospitalizados bajo contrato con hospitales o IPS, la DIAN concluyó que el servicio de alimentación bajo contrato no se encuentra gravado con IVA, pero sí con el Impuesto Nacional al Consumo –INC–, sin que la prescripción médica o el protocolo nutricional hospitalario generen por sí solos una exclusión tributaria para el prestador.

Por lo anterior, se ajusta el valor de las cotizaciones conforme a la Normatividad tributaria establecida para este servicio, quedando de la siguiente manera:

				EQUIDAD SOCIAL SB SAS BIC	SARUPETROL SAS	MASTER SERVICE GROUP SAS
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO INCLUIDO INC Si Aplica)	VALOR UNITARIO INCLUIDO INC Si Aplica)	VALOR UNITARIO INCLUIDO INC Si Aplica)
1. NORMAL (N) MINUTA PATRÓN DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL						
1	DESAYUNO	1	UN	\$ 21.565	\$ 24.800	\$ 22.686
2	NUEVES	1	UN	\$ 9.386	\$ 10.794	\$ 9.874
3	ALMUERZO	1	UN	\$ 29.311	\$ 33.708	\$ 30.835
4	ONCES	1	UN	\$ 7.557	\$ 8.690	\$ 7.949
5	CENA	1	UN	\$ 27.737	\$ 31.898	\$ 29.179
2. DIETA ASTRINGENTE (ASTRING)						
6	DESAYUNO	1	UN	\$ 17.477	\$ 20.099	\$ 18.386
7	NUEVES	1	UN	\$ 8.534	\$ 9.813	\$ 8.977
8	ALMUERZO	1	UN	\$ 28.786	\$ 33.104	\$ 30.283
9	ONCES	1	UN	\$ 8.793	\$ 10.112	\$ 9.250
10	CENA	1	UN	\$ 28.341	\$ 32.592	\$ 29.816
3. DIETA BLANDA (BL)						
11	DESAYUNO	1	UN	\$ 16.647	\$ 19.144	\$ 17.513
12	NUEVES	1	UN	\$ 8.084	\$ 9.296	\$ 8.504
13	ALMUERZO	1	UN	\$ 27.583	\$ 31.721	\$ 29.017
14	ONCES	1	UN	\$ 8.235	\$ 9.471	\$ 8.664
15	CENA	1	UN	\$ 25.614	\$ 29.456	\$ 26.946
4. BLANDA PEQUEÑA (BL PEQ)						
16	DESAYUNO	1	UN	\$ 18.518	\$ 21.297	\$ 19.481
17	NUEVES	1	UN	\$ 6.923	\$ 7.961	\$ 7.282
18	ALMUERZO	1	UN	\$ 20.771	\$ 23.885	\$ 21.851
19	ONCES	1	UN	\$ 8.064	\$ 9.274	\$ 8.483
20	CENA	1	UN	\$ 20.094	\$ 23.109	\$ 21.140
5. DIETA COMPLEMENTARIA I (COMPLE I)						
21	DESAYUNO	1	UN	\$ 12.324	\$ 14.172	\$ 12.964
22	NUEVES	1	UN	\$ 6.933	\$ 7.973	\$ 7.293
23	ALMUERZO	1	UN	\$ 13.411	\$ 15.423	\$ 14.109
24	ONCES	1	UN	\$ 6.699	\$ 7.705	\$ 7.048
25	COMIDA	1	UN	\$ 13.443	\$ 15.459	\$ 14.142
6. DIETA COMPLEMENTARIA II (COMPLE II)						
26	DESAYUNO	1	UN	\$ 13.161	\$ 15.135	\$ 13.846
27	NUEVES	1	UN	\$ 7.381	\$ 8.487	\$ 7.764
28	ALMUERZO	1	UN	\$ 17.035	\$ 19.590	\$ 17.920
29	ONCES	1	UN	\$ 7.080	\$ 8.142	\$ 7.449
30	COMIDA	1	UN	\$ 15.822	\$ 18.195	\$ 16.644

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

7. DIETA DIABÉTICA II O HIPOCALÓRICA 1500 CALORÍAS (DIAB II)						
31	DESAYUNO	1	UN	\$ 18.674	\$ 21.475	\$ 19.645
32	NUEVES	1	UN	\$ 7.649	\$ 8.797	\$ 8.047
33	ALMUERZO	1	UN	\$ 22.880	\$ 26.311	\$ 24.069
34	ONCES	1	UN	\$ 8.572	\$ 9.857	\$ 9.017
35	CENA	1	UN	\$ 20.532	\$ 23.612	\$ 21.600
36	REFRIGERIO (OPCIÓN 1)	1	UN	\$ 9.155	\$ 10.529	\$ 9.631
37	REFRIGERIO (OPCIÓN 2)	1	UN	\$ 9.155	\$ 10.529	\$ 9.631
8. DIETA SEMIBLANDA (SEMI BL TD)						
38	DESAYUNO	1	UN	\$ 17.999	\$ 20.699	\$ 18.936
39	NUEVES	1	UN	\$ 9.155	\$ 10.529	\$ 9.631
40	ALMUERZO	1	UN	\$ 26.753	\$ 30.767	\$ 28.145
41	ONCES	1	UN	\$ 9.286	\$ 10.679	\$ 9.770
42	CENA	1	UN	\$ 26.273	\$ 30.214	\$ 27.639
9. DIETA HIPOGRASA (SIN GRASA) - S/GR						
43	DESAYUNO	1	UN	\$ 20.364	\$ 23.420	\$ 21.424
44	NUEVES	1	UN	\$ 7.649	\$ 8.797	\$ 8.047
45	ALMUERZO	1	UN	\$ 29.311	\$ 33.708	\$ 30.835
46	ONCES	1	UN	\$ 9.945	\$ 11.437	\$ 10.463
47	CENA	1	UN	\$ 29.311	\$ 22.908	\$ 30.835
10. DIETA HIPOSÓDICA (SIN SAL) -S/S						
48	DESAYUNO	1	UN	\$ 18.642	\$ 21.438	\$ 19.612
49	NUEVES	1	UN	\$ 9.104	\$ 10.470	\$ 9.577
50	ALMUERZO	1	UN	\$ 29.311	\$ 33.708	\$ 30.835
51	ONCES	1	UN	\$ 9.203	\$ 10.583	\$ 9.681
52	CENA	1	UN	\$ 29.311	\$ 33.708	\$ 30.835
11. DIETA LACTO-OVO-VEGETARIANA (VEG)						
53	DESAYUNO	1	UN	\$ 20.433	\$ 23.498	\$ 21.495
54	NUEVES	1	UN	\$ 7.180	\$ 8.257	\$ 7.554
55	ALMUERZO	1	UN	\$ 24.425	\$ 28.089	\$ 25.695
56	ONCES	1	UN	\$ 7.267	\$ 8.358	\$ 7.645
57	CENA	1	UN	\$ 24.144	\$ 27.767	\$ 25.401
12. LÍQUIDA CLARA (LIQ. CL)						
58	DESAYUNO	1	UN	\$ 18.675	\$ 21.476	\$ 19.646
59	NUEVES	1	UN	\$ 7.167	\$ 8.243	\$ 7.539
60	ALMUERZO	1	UN	\$ 20.984	\$ 24.132	\$ 22.075
61	ONCES	1	UN	\$ 7.330	\$ 8.429	\$ 7.711
62	CENA	1	UN	\$ 20.787	\$ 23.905	\$ 21.868
13. LÍQUIDA COMPLETA (LIQ. COMP)						
63	DESAYUNO	1	UN	\$ 16.755	\$ 19.269	\$ 17.627
64	NUEVES	1	UN	\$ 8.790	\$ 10.108	\$ 9.247
65	ALMUERZO	1	UN	\$ 26.762	\$ 30.777	\$ 28.155
66	ONCES	1	UN	\$ 8.897	\$ 10.231	\$ 9.359
67	CENA	1	UN	\$ 26.594	\$ 30.583	\$ 27.977
14. DIETA NORMAL TODO COCIDO (NTC)						
68	DESAYUNO	1	UN	\$ 24.202	\$ 27.833	\$ 25.461
69	NUEVES	1	UN	\$ 10.396	\$ 11.956	\$ 10.937
70	ALMUERZO	1	UN	\$ 29.311	\$ 33.708	\$ 30.835
71	ONCES	1	UN	\$ 10.450	\$ 12.017	\$ 10.993
72	CENA	1	UN	\$ 28.619	\$ 32.912	\$ 30.107
15. DIETA RENAL 60 GRAMOS						
73	DESAYUNO	1	UN	\$ 17.684	\$ 20.336	\$ 18.603
74	NUEVES	1	UN	\$ 8.866	\$ 10.196	\$ 9.327
75	ALMUERZO	1	UN	\$ 19.685	\$ 22.639	\$ 20.709
76	ONCES	1	UN	\$ 8.990	\$ 10.338	\$ 9.458
77	CENA	1	UN	\$ 20.795	\$ 23.916	\$ 21.878
16. DIETA RENAL 80 GRAMOS						
78	DESAYUNO	1	UN	\$ 20.336	\$ 23.386	\$ 21.394
79	NUEVES	1	UN	\$ 10.196	\$ 11.726	\$ 10.727
80	ALMUERZO	1	UN	\$ 22.639	\$ 26.034	\$ 23.816
81	ONCES	1	UN	\$ 10.338	\$ 11.889	\$ 10.876
82	CENA	1	UN	\$ 23.916	\$ 27.502	\$ 25.159
17. DIETA LIGERA						
83	DESAYUNO, ALMUERZO, CENA	1	UN	\$ 21.565	\$ 27.063	\$ 24.756
18. ADICIONALES ESPECIALES PARA PACIENTES						
84	Aceite de oliva botella 250 ml	1	UN	\$ 60.097	\$ 69.111	\$ 63.222
85	Acompañante de panadería y/o pastelería 60 gr	1	UN	\$ 3.780	\$ 4.347	\$ 3.977
86	Agua industrializada botella con sello de seguridad plástico en la tapa 600 ml	1	UN	\$ 2.578	\$ 2.964	\$ 2.712

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

87	Agua industrializada botella con sello de seguridad plástico en la tapa 300 ml	1	UN	\$ 2.578	\$ 2.964	\$ 2.712
88	Agua industrializada botella con sello de seguridad plástico en la tapa con espesante de uso clínico 300 ml	1	UN	\$ 2.625	\$ 3.019	\$ 2.762
89	Agua industrializada botella con gas con sello de seguridad plástico en la tapa 600 ml	1	UN	\$ 2.500	\$ 2.875	\$ 2.630
90	Agua industrializada botella con gas con sello de seguridad plástico en la tapa con espesante de uso clínico 600 ml	1	UN	\$ 2.500	\$ 2.875	\$ 2.630
91	Agua industrializada botellón con sello de seguridad plástico en la tapa 20 lt	1	UN	\$ 23.125	\$ 26.594	\$ 24.328
92	Agua industrializada vaso 200 ml	1	UN	\$ 1.913	\$ 2.199	\$ 2.012
93	Arepa 60 gr	1	UN	\$ 3.375	\$ 3.882	\$ 3.551
94	Aromática, agua de panela, té en agua 200 cc	1	UN	\$ 2.295	\$ 2.640	\$ 2.415
95	Aromática jarra x 5 porciones 1000 cc	1	UN	\$ 10.125	\$ 11.643	\$ 10.652
96	Avena envase industrial 200 cc	1	UN	\$ 7.560	\$ 8.694	\$ 7.953
97	Avena, colada o candil en leche 200 cc	1	UN	\$ 7.560	\$ 8.694	\$ 7.953
98	Azúcar en sobre 5 gr	1	UN	\$ 1.958	\$ 2.251	\$ 2.060
99	Aguacate porción 90 gr	1	UN	\$ 7.500	\$ 8.625	\$ 7.890
100	Bocadillo en empaque unipersonal no de hoja 40 gr	1	UN	\$ 813	\$ 934	\$ 855
101	Bebida láctea compuesta de chocolate y malta 200 cc	1	UN	\$ 4.725	\$ 5.433	\$ 4.971
102	Buñuelo 70 gr	1	UN	\$ 6.075	\$ 6.987	\$ 6.391
103	Café, chocolate o té en leche 200 cc	1	UN	\$ 4.725	\$ 5.433	\$ 4.971
104	Caldo con carne o pollo licuado 200 cc	1	UN	\$ 8.775	\$ 10.092	\$ 9.232
105	Caldo de papa con carne o pollo o pescado 200 cc	1	UN	\$ 8.775	\$ 10.092	\$ 9.232
106	Carne magra de res, pollo, pescado o cerdo 125 gr	1	UN	\$ 9.788	\$ 11.256	\$ 10.297
107	Cereal infantil con adición de nutrientes y probióticos 350 gr	1	UN	\$ 3.861	\$ 4.440	\$ 4.062
108	Changua con huevo 200 cc	1	UN	\$ 6.885	\$ 7.917	\$ 7.244
109	Chocolate Dietético 200 cc	1	UN	\$ 5.373	\$ 6.179	\$ 5.653
110	Colada en agua 200 cc	1	UN	\$ 3.375	\$ 3.882	\$ 3.551
111	Compota de fruta industrializada en frasco de vidrio o en envase plástico de alta barrera tipo vaso 113 gr.	1	UN	\$ 6.075	\$ 6.987	\$ 6.391
112	Compota de fruta natural 120 gr	1	UN	\$ 3.915	\$ 4.503	\$ 4.119
113	Consomé natural de pollo o carne magra 200 gr	1	UN	\$ 5.670	\$ 6.521	\$ 5.965
114	Crema de leche 40 gr	1	UN	\$ 10.125	\$ 11.643	\$ 10.652
115	Edulcorante 1 sobre	1	UN	\$ 608	\$ 699	\$ 639
116	Ensalada frutas con queso con crema 250 gr	1	UN	\$ 13.298	\$ 15.292	\$ 13.989
117	Ensalada frutas con queso sin crema 250 gr	1	UN	\$ 11.475	\$ 13.197	\$ 12.072
118	Ensalada frutas sin queso sin crema 250 gr	1	UN	\$ 10.125	\$ 11.643	\$ 10.652
119	Farináceo I (Arroz) 90 gr	1	UN	\$ 2.160	\$ 2.484	\$ 2.272
120	Farináceo II (Papa, yuca, pasta, leguminosa, plátano) 100 gr	1	UN	\$ 2.430	\$ 2.795	\$ 2.556
121	Fruta tipo A 120 gr	1	UN	\$ 4.185	\$ 4.456	\$ 4.077
122	Fruta tipo B 120 gr	1	UN	\$ 3.645	\$ 3.881	\$ 3.551
123	Frappe 200 cc	1	UN	\$ 15.525	\$ 17.853	\$ 16.333
124	Frutero protocolo Dirección 3 kl	1	UN	\$ 51.435	\$ 59.151	\$ 54.110
125	Galletas paquete de dulce o sal 30 gr	1	UN	\$ 2.160	\$ 2.484	\$ 2.272
126	Gelatina dietética o normal 80 gr	1	UN	\$ 3.375	\$ 3.882	\$ 3.551
127	Hamburguesa con 125 gramos proteína	1	UN	\$ 18.225	\$ 20.958	\$ 19.173
128	Helado de crema industrializado con azúcar o sin azúcar (porción) 100 gr	1	UN	\$ 4.725	\$ 5.433	\$ 4.971
129	Helado en agua tipo paleta con azúcar o sin azúcar (unidad) 65 gr	1	UN	\$ 4.185	\$ 4.812	\$ 4.403
130	Hielo en cubos o en trozos pequeños o raspado 200 cc	1	UN	\$ 8.775	\$ 10.092	\$ 9.232
131	Huevo crudo tipo A 50 gr	1	UN	\$ 938	\$ 1.078	\$ 986
132	Huevo en cualquier preparación tipo A 50 gr	1	UN	\$ 2.565	\$ 2.949	\$ 2.699
133	Jugo de fruta natural con fruta cocida preparado con agua industrializada 200 cc	1	UN	\$ 4.590	\$ 5.279	\$ 4.829
134	Jugo envase de tetra pack tipo néctar 200 cc	1	UN	\$ 2.970	\$ 3.416	\$ 3.124
135	Jugo fresco de naranja natural 200 cc	1	UN	\$ 7.155	\$ 8.229	\$ 7.528
136	Jugo fresco de naranja natural con espesante de uso clínico 200 cc	1	UN	\$ 8.775	\$ 10.092	\$ 9.232
137	Jugo fresco natural en agua 200 cc	1	UN	\$ 4.725	\$ 5.433	\$ 4.971
138	Jugo fresco natural en agua con espesante de uso clínico 200 cc	1	UN	\$ 5.535	\$ 6.366	\$ 5.823
139	Jugo fresco natural en leche (sorbete) 200 cc	1	UN	\$ 8.370	\$ 9.626	\$ 8.805
140	Leche deslactosada o de soya 200 cc	1	UN	\$ 4.860	\$ 5.589	\$ 5.113
141	Leche fría o caliente 200 cc	1	UN	\$ 3.780	\$ 3.477	\$ 3.977
142	Limón (Unidad) 40 gr	1	UN	\$ 563	\$ 647	\$ 592
143	Limonada natural 200 cc	1	UN	\$ 4.725	\$ 5.433	\$ 4.971
144	Malteada 200 cc	1	UN	\$ 11.475	\$ 13.197	\$ 12.072
145	Mantequilla empaque individual industrial 10 gr	1	UN	\$ 810	\$ 932	\$ 852

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

146	Mermelada empaque individual industrial 15 gr	1	UN	\$ 1.148	\$ 1.320	\$ 1.207
147	Maní – paquete individual 30 gr	1	UN	\$ 2.565	\$ 2.949	\$ 3.977
148	Pan unidad 60 gr	1	UN	\$ 1.000	\$ 1.150	\$ 1.052
149	Papa frita o a la francesa 120 gr	1	UN	\$ 6.075	\$ 6.987	\$ 6.391
150	Postre 60 gr	1	UN	\$ 3.780	\$ 4.347	\$ 3.977
151	Proteína licuada 200 cc	1	UN	\$ 6.075	\$ 6.987	\$ 5.184
152	Porción de carne de res 125 gr	1	UN	\$ 4.995	\$ 5.745	\$ 5.369
153	Porción de carne de cerdo 125 gr	1	UN	\$ 4.928	\$ 5.667	\$ 5.186
154	Porción de pescado 125 gr	1	UN	\$ 5.103	\$ 5.869	\$ 5.369
155	Porción de pollo 125 gr	1	UN	\$ 4.930	\$ 5.670	\$ 4.403
156	Pitillos de papel (1 unidad)	1	UN	\$ 135	\$ 156	\$ 132
157	Queso pasteurizado 60 gr	1	UN	\$ 4.185	\$ 4.812	\$ 4.403
158	Sal en sobre 1 gr	1	UN	\$ 125	\$ 145	\$ 132
159	Sándwich de pollo o de queso o de carne o sándwich de pollo con lechuga y tomate o sándwich queso con lechuga y tomate o sándwich huevo o sándwich carne con lechuga y tomate: Queso 60 gr. Pan: 60 gr. Proteína: 60 gr	1	UN	\$ 9.315	\$ 10.713	\$ 9.800
160	Sopa licuada del día 200 cc	1	UN	\$ 6.345	\$ 7.296	\$ 6.675
161	Sopa licuada de verduras con carne o pollo 200 cc	1	UN	\$ 7.560	\$ 8.694	\$ 7.953
162	Sopa o crema del día 200 cc	1	UN	\$ 6.615	\$ 7.608	\$ 6.960
163	Tinto 120 cc	1	UN	\$ 2.700	\$ 3.105	\$ 2.840
164	Tortilla normal o integral (unidad) 35 gr	1	UN	\$ 2.025	\$ 2.328	\$ 2.131
165	Torta personal para cumpleaños 100 gr	1	UN	\$ 16.200	\$ 18.630	\$ 17.042
166	Vaso desechable con tapa 4 onzas paquete x 25	1	UN	\$ 12.015	\$ 13.818	\$ 12.640
167	Vaso desechable con tapa 7 onzas paquete x 25	1	UN	\$ 12.825	\$ 14.748	\$ 13.492
168	Vaso desechable con tapa 9 onzas paquete x 25	1	UN	\$ 13.635	\$ 15.681	\$ 14.345
169	Verdura cocida o cruda 90 gr	1	UN	\$ 4.185	\$ 4.812	\$ 4.403
170	Verdura licuada 200 cc	1	UN	\$ 4.320	\$ 4.968	\$ 4.545
171	Yogurt o kumis en vaso industrializado 200 cc	1	UN	\$ 4.590	\$ 5.279	\$ 4.829
172	Paquete para donadores de sangre compuestos de: dos cajas de jugo de 200 cc, un tarro de leche de vaca concentrada - parcialmente deshidratada- y azucarada de 100 gr, una chocolatina x 30 gr, un tarro de salchichas x 150 gr, un paquete de galletas x 117 gr, un sobre de Bebida láctea compuesta de chocolate y malta x 25 gr. Deben entregarse en bolsa plástica resistente. (El consumo promedio de 350 paquetes mensuales).	1	UN	\$ 36.450	\$ 41.918	\$ 38.345
19. MINUTA PATRÓN PARA RESIDENTES E INTERNOS						
173	DESAYUNO	1	UN	\$ 23.671	\$ 27.221	\$ 24.902
174	ALMUERZO	1	UN	\$ 31.050	\$ 35.708	\$ 32.665
175	CENA	1	UN	\$ 17.630	\$ 20.274	\$ 18.547
176	REFRIGERIO	1	UN	\$ 10.723	\$ 12.331	\$ 11.281
20. MINUTA PATRÓN CHEQUEO MÉDICO ESPECIAL TIPO 1						
177	DESAYUNO	1	UN	\$ 35.387	\$ 40.695	\$ 37.228
178	NUEVES	1	UN	\$ 32.832	\$ 37.757	\$ 34.539
179	ALMUERZO	1	UN	\$ 40.928	\$ 47.067	\$ 43.056
180	ONCES	1	UN	\$ 32.833	\$ 37.758	\$ 34.541
181	CENA	1	UN	\$ 32.967	\$ 37.912	\$ 34.681
20. MINUTA PATRÓN CHEQUEO MÉDICO ESPECIAL TIPO 2						
182	DESAYUNO	1	UN	\$ 37.692	\$ 43.346	\$ 39.652
193	NUEVES	1	UN	\$ 32.473	\$ 37.344	\$ 34.161
184	ALMUERZO	1	UN	\$ 42.141	\$ 48.462	\$ 44.332
185	ONCES	1	UN	\$ 32.473	\$ 37.344	\$ 34.161
186	CENA	1	UN	\$ 42.480	\$ 48.851	\$ 44.688
	TOTAL			\$ 2.460.944	\$ 2.820.893	\$ 2.574.207

De conformidad con lo establecido en el numeral 4 del artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto De conformidad con lo establecido en el numeral 4 del artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015 “Estudios y Documentos Previos”, el cual establece: “El valor estimado del contrato y la justificación del mismo. Cuando el valor del contrato esté determinado por precios unitarios, la Entidad debe incluir la forma como los calculó y soportar sus cálculos de presupuesto en la estimación de aquellos. (...)”, se procedió a la comparación de los valores contratados actualizados y de los valores cotizados y que cumplen con las características técnicas requeridas en el presente proceso, así:

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

				COT. 305-2025 ROYAL PARK S.A.S – CESION DIABEN S.A.S.	EQUIDAD SOCIAL SB SAS BIC		SARUPETRO L SAS		MASTER SERVICE GROUP SAS	
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT IDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA O IMPOCONSUMO (Si Aplica) ACTUALIZADO AÑO CORRIDO 2026 ENE-AGO (5,35%)	VALOR UNITARIO INCLUIDO INC Si Aplica)	% VARIAC IÓN	VALOR UNITARIO INCLUIDO INC Si Aplica)	% VARIAC IÓN	VALOR UNITARIO INCLUIDO INC Si Aplica)	% VARIAC IÓN
1. NORMAL (N) MINUTA PATRÓN DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL										
1	DESAYUNO	1	UN	\$ 16.240	\$ 21.565	33%	\$ 24.800	53%	\$ 22.686	40%
2	NUEVES	1	UN	\$ 7.067	\$ 9.386	33%	\$ 10.794	53%	\$ 9.874	40%
3	ALMUERZO	1	UN	\$ 22.836	\$ 29.311	28%	\$ 33.708	48%	\$ 30.835	35%
4	ONCES	1	UN		\$ 7.557		\$ 8.690		\$ 7.949	
5	CENA	1	UN	\$ 20.887	\$ 27.737	33%	\$ 31.898	53%	\$ 29.179	40%
2. DIETA ASTRINGENTE (ASTRING)										
6	DESAYUNO	1	UN	\$ 13.161	\$ 17.477	33%	\$ 20.099	53%	\$ 18.386	40%
7	NUEVES	1	UN	\$ 6.426	\$ 8.534	33%	\$ 9.813	53%	\$ 8.977	40%
8	ALMUERZO	1	UN	\$ 21.676	\$ 28.786	33%	\$ 33.104	53%	\$ 30.283	40%
9	ONCES	1	UN		\$ 8.793		\$ 10.112		\$ 9.250	
10	CENA	1	UN	\$ 21.342	\$ 28.341	33%	\$ 32.592	53%	\$ 29.816	40%
3. DIETA BLANDA (BL)										
11	DESAYUNO	1	UN	\$ 12.536	\$ 16.647	33%	\$ 19.144	53%	\$ 17.513	40%
12	NUEVES	1	UN	\$ 6.088	\$ 8.084	33%	\$ 9.296	53%	\$ 8.504	40%
13	ALMUERZO	1	UN	\$ 20.772	\$ 27.583	33%	\$ 31.721	53%	\$ 29.017	40%
14	ONCES	1	UN		\$ 8.235		\$ 9.471		\$ 8.664	
15	CENA	1	UN	\$ 19.289	\$ 25.614	33%	\$ 29.456	53%	\$ 26.946	40%
4. BLANDA PEQUEÑA (BL PEQ)										
16	DESAYUNO	1	UN	\$ 10.425	\$ 18.518	78%	\$ 21.297	104%	\$ 19.481	87%
17	NUEVES	1	UN	\$ 5.213	\$ 6.923	33%	\$ 7.961	53%	\$ 7.282	40%
18	ALMUERZO	1	UN	\$ 15.641	\$ 20.771	33%	\$ 23.885	53%	\$ 21.851	40%
19	ONCES	1	UN	\$ 4.276	\$ 8.064	89%	\$ 9.274	117%	\$ 8.483	98%
20	CENA	1	UN	\$ 15.131	\$ 20.094	33%	\$ 23.109	53%	\$ 21.140	40%
5. DIETA COMPLEMENTARIA I (COMPLE I)										
21	DESAYUNO	1	UN	\$ 9.323	\$ 12.324	32%	\$ 14.172	52%	\$ 12.964	39%
22	NUEVES	1	UN	\$ 5.086	\$ 6.933	36%	\$ 7.973	57%	\$ 7.293	43%
23	ALMUERZO	1	UN	\$ 10.027	\$ 13.411	34%	\$ 15.423	54%	\$ 14.109	41%
24	ONCES	1	UN	\$ 4.809	\$ 6.699	39%	\$ 7.705	60%	\$ 7.048	47%
25	COMIDA	1	UN	\$ 10.062	\$ 13.443	34%	\$ 15.459	54%	\$ 14.142	41%
6. DIETA COMPLEMENTARIA II (COMPLE II)										
26	DESAYUNO	1	UN	\$ 10.317	\$ 13.161	28%	\$ 15.135	47%	\$ 13.846	34%
27	NUEVES	1	UN	\$ 5.616	\$ 7.381	31%	\$ 8.487	51%	\$ 7.764	38%
28	ALMUERZO	1	UN	\$ 12.828	\$ 17.035	33%	\$ 19.590	53%	\$ 17.920	40%
29	ONCES	1	UN	\$ 5.260	\$ 7.080	35%	\$ 8.142	55%	\$ 7.449	42%
30	COMIDA	1	UN	\$ 11.915	\$ 15.822	33%	\$ 18.195	53%	\$ 16.644	40%
7. DIETA DIABÉTICA II O HIPOCALÓRICA 1500 CALORÍAS (DIAB II)										
31	DESAYUNO	1	UN	\$ 14.387	\$ 18.674	30%	\$ 21.475	49%	\$ 19.645	37%
32	NUEVES	1	UN	\$ 5.857	\$ 7.649	31%	\$ 8.797	50%	\$ 8.047	37%
33	ALMUERZO	1	UN	\$ 17.228	\$ 22.880	33%	\$ 26.311	53%	\$ 24.069	40%
34	ONCES	1	UN	\$ 5.041	\$ 8.572	70%	\$ 9.857	96%	\$ 9.017	79%
35	CENA	1	UN	\$ 15.461	\$ 20.532	33%	\$ 23.612	53%	\$ 21.600	40%
36	REFRIGERIO (OPCIÓN 1)	1	UN	\$ 5.528	\$ 9.155	66%	\$ 10.529	90%	\$ 9.631	74%
37	REFRIGERIO (OPCIÓN 2)	1	UN	\$ 5.528	\$ 9.155	66%	\$ 10.529	90%	\$ 9.631	74%
8. DIETA SEMIBLANDA (SEMI BL TD)										
38	DESAYUNO	1	UN	\$ 13.553	\$ 17.999	33%	\$ 20.699	53%	\$ 18.936	40%
39	NUEVES	1	UN	\$ 6.895	\$ 9.155	33%	\$ 10.529	53%	\$ 9.631	40%
40	ALMUERZO	1	UN	\$ 20.290	\$ 26.753	32%	\$ 30.767	52%	\$ 28.145	39%
41	ONCES	1	UN		\$ 9.286		\$ 10.679		\$ 9.770	
42	CENA	1	UN	\$ 19.785	\$ 26.273	33%	\$ 30.214	53%	\$ 27.639	40%
9. DIETA HIPOGRASA (SIN GRASA) - S/GR										
43	DESAYUNO	1	UN	\$ 15.335	\$ 20.364	33%	\$ 23.420	53%	\$ 21.424	40%
44	NUEVES	1	UN	\$ 5.857	\$ 7.649	31%	\$ 8.797	50%	\$ 8.047	37%
45	ALMUERZO	1	UN	\$ 25.465	\$ 29.311	15%	\$ 33.708	32%	\$ 30.835	21%
46	ONCES	1	UN		\$ 9.945		\$ 11.437		\$ 10.463	
47	CENA	1	UN	\$ 24.372	\$ 29.311	20%	\$ 22.908	-6%	\$ 30.835	27%
10. DIETA HIPOSÓDICA (SIN SAL) -S/S										
48	DESAYUNO	1	UN	\$ 14.038	\$ 18.642	33%	\$ 21.438	53%	\$ 19.612	40%
49	NUEVES	1	UN	\$ 6.856	\$ 9.104	33%	\$ 10.470	53%	\$ 9.577	40%

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

50	ALMUERZO	1	UN	\$ 24.197	\$ 29.311	21%	\$ 33.708	39%	\$ 30.835	27%
51	ONCES	1	UN		\$ 9.203		\$ 10.583		\$ 9.681	
52	CENA	1	UN	\$ 23.786	\$ 29.311	23%	\$ 33.708	42%	\$ 30.835	30%
11. DIETA LACTO-OVO-VEGETARIANA (VEG)										
53	DESAYUNO	1	UN	\$ 16.002	\$ 20.433	28%	\$ 23.498	47%	\$ 21.495	34%
54	NUEVES	1	UN	\$ 5.406	\$ 7.180	33%	\$ 8.257	53%	\$ 7.554	40%
55	ALMUERZO	1	UN	\$ 19.169	\$ 24.425	27%	\$ 28.089	47%	\$ 25.695	34%
56	ONCES	1	UN		\$ 7.267		\$ 8.358		\$ 7.645	
57	CENA	1	UN	\$ 18.837	\$ 24.144	28%	\$ 27.767	47%	\$ 25.401	35%
12. LÍQUIDA CLARA (LIQ. CL)										
58	DESAYUNO	1	UN	\$ 13.780	\$ 18.675	36%	\$ 21.476	56%	\$ 19.646	43%
59	NUEVES	1	UN	\$ 5.397	\$ 7.167	33%	\$ 8.243	53%	\$ 7.539	40%
60	ALMUERZO	1	UN	\$ 14.250	\$ 20.984	47%	\$ 24.132	69%	\$ 22.075	55%
61	ONCES	1	UN		\$ 7.330		\$ 8.429		\$ 7.711	
62	CENA	1	UN	\$ 13.708	\$ 20.787	52%	\$ 23.905	74%	\$ 21.868	60%
13. LÍQUIDA COMPLETA (LIQ. COMP)										
63	DESAYUNO	1	UN	\$ 12.618	\$ 16.755	33%	\$ 19.269	53%	\$ 17.627	40%
64	NUEVES	1	UN	\$ 6.619	\$ 8.790	33%	\$ 10.108	53%	\$ 9.247	40%
65	ALMUERZO	1	UN	\$ 20.795	\$ 26.762	29%	\$ 30.777	48%	\$ 28.155	35%
66	ONCES	1	UN		\$ 8.897		\$ 10.231		\$ 9.359	
67	CENA	1	UN	\$ 20.026	\$ 26.594	33%	\$ 30.583	53%	\$ 27.977	40%
14. DIETA NORMAL TODO COCIDO (NTC)										
68	DESAYUNO	1	UN	\$ 18.226	\$ 24.202	33%	\$ 27.833	53%	\$ 25.461	40%
69	NUEVES	1	UN	\$ 7.830	\$ 10.396	33%	\$ 11.956	53%	\$ 10.937	40%
70	ALMUERZO	1	UN	\$ 23.668	\$ 29.311	24%	\$ 33.708	42%	\$ 30.835	30%
71	ONCES	1	UN		\$ 10.450		\$ 12.017		\$ 10.993	
72	CENA	1	UN	\$ 21.551	\$ 28.619	33%	\$ 32.912	53%	\$ 30.107	40%
15. DIETA RENAL 60 GRAMOS										
73	DESAYUNO	1	UN	\$ 15.577	\$ 17.684	14%	\$ 20.336	31%	\$ 18.603	19%
74	NUEVES	1	UN	\$ 7.810	\$ 8.866	14%	\$ 10.196	31%	\$ 9.327	19%
75	ALMUERZO	1	UN	\$ 17.342	\$ 19.685	14%	\$ 22.639	31%	\$ 20.709	19%
76	ONCES	1	UN		\$ 8.990		\$ 10.338		\$ 9.458	
77	CENA	1	UN	\$ 18.319	\$ 20.795	14%	\$ 23.916	31%	\$ 21.878	19%
16. DIETA RENAL 80 GRAMOS										
78	DESAYUNO	1	UN	\$ 16.103	\$ 20.336	26%	\$ 23.386	45%	\$ 21.394	33%
79	NUEVES	1	UN	\$ 7.879	\$ 10.196	29%	\$ 11.726	49%	\$ 10.727	36%
80	ALMUERZO	1	UN	\$ 13.778	\$ 22.639	64%	\$ 26.034	89%	\$ 23.816	73%
81	ONCES	1	UN		\$ 10.338		\$ 11.889		\$ 10.876	
82	CENA	1	UN	\$ 17.342	\$ 23.916	38%	\$ 27.502	59%	\$ 25.159	45%
17. DIETA LIGERA										
83	DESAYUNO, ALMUERZO, CENA	1	UN	\$ 19.075	\$ 21.565	13%	\$ 27.063	42%	\$ 24.756	30%
18. ADICIONALES ESPECIALES PARA PACIENTES										
84	Aceite de oliva botella 250 ml	1	UN	\$ 46.950	\$ 60.097	28%	\$ 69.111	47%	\$ 63.222	35%
85	Acompañante de panadería y/o pastelería 60 gr	1	UN	\$ 1.045	\$ 3.780	262%	\$ 4.347	316%	\$ 3.977	281%
86	Agua industrializada botella con sello de seguridad plástico en la tapa 600 ml	1	UN	\$ 1.956	\$ 2.578	32%	\$ 2.964	52%	\$ 2.712	39%
87	Agua industrializada botella con sello de seguridad plástico en la tapa 300 ml	1	UN	\$ 1.420	\$ 2.578	82%	\$ 2.964	109%	\$ 2.712	91%
88	Agua industrializada botella con sello de seguridad plástico en la tapa con espesante de uso clínico 300 ml	1	UN		\$ 2.625		\$ 3.019		\$ 2.762	
89	Agua industrializada botella con gas con sello de seguridad plástico en la tapa 600 ml	1	UN	\$ 3.551	\$ 2.500	-30%	\$ 2.875	-19%	\$ 2.630	-26%
90	Agua industrializada botella con gas con sello de seguridad plástico en la tapa con espesante de uso clínico 600 ml	1	UN		\$ 2.500		\$ 2.875		\$ 2.630	
91	Agua industrializada botellón con sello de seguridad plástico en la tapa 20 lt	1	UN	\$ 14.607	\$ 23.125	58%	\$ 26.594	82%	\$ 24.328	67%
92	Agua industrializada vaso 200 ml	1	UN	\$ 1.627	\$ 1.913	18%	\$ 2.199	35%	\$ 2.012	24%
93	Arepa 60 gr	1	UN	\$ 1.068	\$ 3.375	216%	\$ 3.882	263%	\$ 3.551	232%

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

94	Aromática, agua de panela, té en agua 200 cc	1	UN	\$ 995	\$ 2.295	131%	\$ 2.640	165%	\$ 2.415	143%
95	Aromática jarra x 5 porciones 1000 cc	1	UN	\$ 4.232	\$ 10.125	139%	\$ 11.643	175%	\$ 10.652	152%
96	Avena envase industrial 200 cc	1	UN	\$ 3.391	\$ 7.560	123%	\$ 8.694	156%	\$ 7.953	135%
97	Avena, colada o candil en leche 200 cc	1	UN	\$ 2.895	\$ 7.560	161%	\$ 8.694	200%	\$ 7.953	175%
98	Azúcar en sobre 5 gr	1	UN	\$ 229	\$ 1.958	755%	\$ 2.251	883%	\$ 2.060	800%
99	Aguacate porción 90 gr	1	UN	\$ 4.198	\$ 7.500	79%	\$ 8.625	105%	\$ 7.890	88%
100	Bocadillo en empaque unipersonal no de hoja 40 gr	1	UN	\$ 635	\$ 813	28%	\$ 934	47%	\$ 855	35%
101	Bebida láctea compuesta de chocolate y malta 200 cc	1	UN	\$ 2.942	\$ 4.725	61%	\$ 5.433	85%	\$ 4.971	69%
102	Buñuelo 70 gr	1	UN	\$ 3.593	\$ 6.075	69%	\$ 6.987	94%	\$ 6.391	78%
103	Café, chocolate o té en leche 200 cc	1	UN	\$ 2.093	\$ 4.725	126%	\$ 5.433	160%	\$ 4.971	138%
104	Caldo con carne o pollo licuado 200 cc	1	UN	\$ 2.856	\$ 8.775	207%	\$ 10.092	253%	\$ 9.232	223%
105	Caldo de papa con carne o pollo o pescado 200 cc	1	UN	\$ 2.734	\$ 8.775	221%	\$ 10.092	269%	\$ 9.232	238%
106	Carne magra de res, pollo, pescado o cerdo 125 gr	1	UN	\$ 4.781	\$ 9.788	105%	\$ 11.256	135%	\$ 10.297	115%
107	Cereal infantil con adición de nutrientes y probióticos 350 gr	1	UN	\$ 1.656	\$ 3.861	133%	\$ 4.440	168%	\$ 4.062	145%
108	Changua con huevo 200 cc	1	UN	\$ 3.837	\$ 6.885	79%	\$ 7.917	106%	\$ 7.244	89%
109	Chocolate Dietético 200 cc	1	UN	\$ 1.352	\$ 5.373	297%	\$ 6.179	357%	\$ 5.653	318%
110	Colada en agua 200 cc	1	UN	\$ 705	\$ 3.375	379%	\$ 3.882	451%	\$ 3.551	404%
111	Compota de fruta industrializada en frasco de vidrio o en envase plástico de alta barrera tipo vaso 113 gr.	1	UN	\$ 2.890	\$ 6.075	110%	\$ 6.987	142%	\$ 6.391	121%
112	Compota de fruta natural 120 gr	1	UN		\$ 3.915		\$ 4.503		\$ 4.119	
113	Consomé natural de pollo o carne magra 200 gr	1	UN	\$ 1.571	\$ 5.670	261%	\$ 6.521	315%	\$ 5.965	280%
114	Crema de leche 40 gr	1	UN	\$ 1.476	\$ 10.125	586%	\$ 11.643	689%	\$ 10.652	622%
115	Edulcorante 1 sobre	1	UN	\$ 191	\$ 608	218%	\$ 699	266%	\$ 639	235%
116	Ensalada frutas con queso con crema 250 gr	1	UN	\$ 3.127	\$ 13.298	325%	\$ 15.292	389%	\$ 13.989	347%
117	Ensalada frutas con queso sin crema 250 gr	1	UN	\$ 2.864	\$ 11.475	301%	\$ 13.197	361%	\$ 12.072	322%
118	Ensalada frutas sin queso sin crema 250 gr	1	UN	\$ 2.506	\$ 10.125	304%	\$ 11.643	365%	\$ 10.652	325%
119	Farináceo I (Arroz) 90 gr	1	UN	\$ 1.153	\$ 2.160	87%	\$ 2.484	115%	\$ 2.272	97%
120	Farináceo II (Papa, yuca, pasta, leguminosa, plátano) 100 gr	1	UN	\$ 1.400	\$ 2.430	74%	\$ 2.795	100%	\$ 2.556	83%
121	Fruta tipo A 120 gr	1	UN	\$ 1.801	\$ 4.185	132%	\$ 4.456	147%	\$ 4.077	126%
122	Fruta tipo B 120 gr	1	UN	\$ 1.514	\$ 3.645	141%	\$ 3.881	156%	\$ 3.551	135%
123	Frappe 200 cc	1	UN	\$ 9.959	\$ 15.525	56%	\$ 17.853	79%	\$ 16.333	64%
124	Frutero protocolo Dirección 3 kl	1	UN	\$ 18.576	\$ 51.435	177%	\$ 59.151	218%	\$ 54.110	191%
125	Galletas paquete de dulce o sal 30 gr	1	UN	\$ 1.255	\$ 2.160	72%	\$ 2.484	98%	\$ 2.272	81%
126	Gelatina dietética o normal 80 gr	1	UN	\$ 1.686	\$ 3.375	100%	\$ 3.882	130%	\$ 3.551	111%
127	Hamburguesa con 125 gramos proteína	1	UN	\$ 7.057	\$ 18.225	158%	\$ 20.958	197%	\$ 19.173	172%
128	Helado de crema industrializado con azúcar o sin azúcar (porción) 100 gr	1	UN	\$ 2.362	\$ 4.725	100%	\$ 5.433	130%	\$ 4.971	110%
129	Helado en agua tipo paleta con azúcar o sin azúcar (unidad) 65 gr	1	UN	\$ 1.533	\$ 4.185	173%	\$ 4.812	214%	\$ 4.403	187%
130	Hielo en cubos o en trozos pequeños o raspado 200 cc	1	UN		\$ 8.775		\$ 10.092		\$ 9.232	
131	Huevo crudo tipo A 50 gr	1	UN	\$ 659	\$ 938	42%	\$ 1.078	64%	\$ 986	50%
132	Huevo en cualquier preparación tipo A 50 gr	1	UN	\$ 1.592	\$ 2.565	61%	\$ 2.949	85%	\$ 2.699	70%

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

133	Jugo de fruta natural con fruta cocida preparado con agua industrializada 200 cc	1	UN	\$ 2.214	\$ 4.590	107%	\$ 5.279	138%	\$ 4.829	118%
134	Jugo envase de tetra pack tipo néctar 200 cc	1	UN	\$ 2.087	\$ 2.970	42%	\$ 3.416	64%	\$ 3.124	50%
135	Jugo fresco de naranja natural 200 cc	1	UN	\$ 2.116	\$ 7.155	238%	\$ 8.229	289%	\$ 7.528	256%
136	Jugo fresco de naranja natural con espesante de uso clínico 200 cc	1	UN		\$ 8.775		\$ 10.092		\$ 9.232	
137	Jugo fresco natural en agua 200 cc	1	UN	\$ 1.767	\$ 4.725	167%	\$ 5.433	207%	\$ 4.971	181%
138	Jugo fresco natural en agua con espesante de uso clínico 200 cc	1	UN		\$ 5.535		\$ 6.366		\$ 5.823	
139	Jugo fresco natural en leche (sorbete) 200 cc	1	UN	\$ 2.639	\$ 8.370	217%	\$ 9.626	265%	\$ 8.805	234%
140	Leche deslactosada o de soya 200 cc	1	UN	\$ 2.250	\$ 4.860	116%	\$ 5.589	148%	\$ 5.113	127%
141	Leche fría o caliente 200 cc	1	UN	\$ 1.977	\$ 3.780	91%	\$ 4.347	120%	\$ 3.977	101%
142	Limón (Unidad) 40 gr	1	UN	\$ 368	\$ 563	53%	\$ 647	76%	\$ 592	61%
143	Limonada natural 200 cc	1	UN	\$ 1.446	\$ 4.725	227%	\$ 5.433	276%	\$ 4.971	244%
144	Malteada 200 cc	1	UN	\$ 2.566	\$ 11.475	347%	\$ 13.197	414%	\$ 12.072	370%
145	Mantequilla empaque individual industrial 10 gr	1	UN	\$ 496	\$ 810	63%	\$ 932	88%	\$ 852	72%
146	Mermelada empaque individual industrial 15 gr	1	UN	\$ 525	\$ 1.148	119%	\$ 1.320	151%	\$ 1.207	130%
147	Maní – paquete individual 30 gr	1	UN	\$ 1.582	\$ 2.565	62%	\$ 2.949	86%	\$ 2.699	71%
148	Pan unidad 60 gr	1	UN	\$ 516	\$ 1.000	94%	\$ 1.150	123%	\$ 1.052	104%
149	Papa frita o a la francesa 120 gr	1	UN	\$ 1.919	\$ 6.075	217%	\$ 6.987	264%	\$ 6.391	233%
150	Postre 60 gr	1	UN	\$ 2.102	\$ 3.780	80%	\$ 4.347	107%	\$ 3.977	89%
151	Proteína licuada 200 cc	1	UN		\$ 6.075		\$ 6.987		\$ 5.184	
152	Porción de carne de res 125 gr	1	UN		\$ 4.995		\$ 5.745		\$ 5.369	
153	Porción de carne de cerdo 125 gr	1	UN		\$ 4.928		\$ 5.667		\$ 5.186	
154	Porción de pescado 125 gr	1	UN		\$ 5.103		\$ 5.869		\$ 5.369	
155	Porción de pollo 125 gr	1	UN		\$ 4.930		\$ 5.670		\$ 4.403	
156	Pitillos de papel (1 unidad)	1	UN	\$ 4.706	\$ 135	-97%	\$ 156	-97%	\$ 132	-97%
157	Queso pasteurizado 60 gr	1	UN	\$ 1.523	\$ 4.185	175%	\$ 4.812	216%	\$ 4.403	189%
158	Sal en sobre 1 gr	1	UN	\$ 76	\$ 125	64%	\$ 145	91%	\$ 132	74%
159	Sándwich de pollo o de queso o de carne o sándwich de pollo con lechuga y tomate o sándwich queso con lechuga y tomate o sándwich huevo o sándwich carne con lechuga y tomate : Queso 60 gr. Pan: 60 gr. Proteína: 60 gr	1	UN	\$ 3.608	\$ 9.315	158%	\$ 10.713	197%	\$ 9.800	172%
160	Sopa licuada del día 200 cc	1	UN	\$ 1.875	\$ 6.345	238%	\$ 7.296	289%	\$ 6.675	256%
161	Sopa licuada de verduras con carne o pollo 200 cc	1	UN	\$ 2.558	\$ 7.560	196%	\$ 8.694	240%	\$ 7.953	211%
162	Sopa o crema del día 200 cc	1	UN	\$ 2.141	\$ 6.615	209%	\$ 7.608	255%	\$ 6.960	225%
163	Tinto 120 cc	1	UN	\$ 685	\$ 2.700	294%	\$ 3.105	353%	\$ 2.840	315%
164	Tortilla normal o integral (unidad) 35 gr	1	UN		\$ 2.025		\$ 2.328		\$ 2.131	
165	Torta personal para cumpleaños 100 gr	1	UN		\$ 16.200		\$ 18.630		\$ 17.042	
166	Vaso desechable con tapa 4 onzas paquete x 25	1	UN	\$ 6.615	\$ 12.015	82%	\$ 13.818	109%	\$ 12.640	91%
167	Vaso desechable con tapa 7 onzas paquete x 25	1	UN	\$ 6.615	\$ 12.825	94%	\$ 14.748	123%	\$ 13.492	104%
168	Vaso desechable con tapa 9 onzas paquete x 25	1	UN	\$ 7.208	\$ 13.635	89%	\$ 15.681	118%	\$ 14.345	99%
169	Verdura cocida o cruda 90 gr	1	UN	\$ 1.021	\$ 4.185	310%	\$ 4.812	371%	\$ 4.403	331%
170	Verdura licuada 200 cc	1	UN		\$ 4.320		\$ 4.968		\$ 4.545	
171	Yogurt o kumis en vaso industrializado 200 cc	1	UN	\$ 2.922	\$ 4.590	57%	\$ 5.279	81%	\$ 4.829	65%
172	Paquete para donadores de sangre compuestos de: dos cajas de jugo de 200 cc, un tarro de leche de vaca concentrada - parcialmente deshidratada- y azucarada de 100 gr, una chocolatina x 30 gr, un tarro de salchichas x 150 gr, un paquete de galletas x 117 gr, un sobre de Bebida	1	UN	\$ 15.957	\$ 36.450	128%	\$ 41.918	163%	\$ 38.345	140%

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

	láctea compuesta de chocolate y malta x 25 gr. Deben entregarse en bolsa plástica resistente. (El consumo promedio de 350 paquetes mensuales).									
19. MINUTA PATRÓN PARA RESIDENTES E INTERNOS										
173	DESAYUNO	1	UN	\$ 14.140	\$ 23.671	67%	\$ 27.221	93%	\$ 24.902	76%
174	ALMUERZO	1	UN	\$ 20.082	\$ 31.050	55%	\$ 35.708	78%	\$ 32.665	63%
175	CENA	1	UN	\$ 16.553	\$ 17.630	7%	\$ 20.274	22%	\$ 18.547	12%
176	REFRIGERIO	1	UN	\$ 7.724	\$ 10.723	39%	\$ 12.331	60%	\$ 11.281	46%
20. MINUTA PATRÓN CHEQUEO MÉDICO ESPECIAL TIPO 1										
177	DESAYUNO	1	UN	\$ 18.997	\$ 35.387	86%	\$ 40.695	114%	\$ 37.228	96%
178	NUEVES	1	UN	\$ 17.635	\$ 32.832	86%	\$ 37.757	114%	\$ 34.539	96%
179	ALMUERZO	1	UN	\$ 23.261	\$ 40.928	76%	\$ 47.067	102%	\$ 43.056	85%
180	ONCES	1	UN	\$ 16.830	\$ 32.833	95%	\$ 37.758	124%	\$ 34.541	105%
181	CENA	1	UN	\$ 23.430	\$ 32.967	41%	\$ 37.912	62%	\$ 34.681	48%
20. MINUTA PATRÓN CHEQUEO MÉDICO ESPECIAL TIPO 2										
182	DESAYUNO	1	UN	\$ 26.792	\$ 37.692	41%	\$ 43.346	62%	\$ 39.652	48%
193	NUEVES	1	UN	\$ 23.084	\$ 32.473	41%	\$ 37.344	62%	\$ 34.161	48%
184	ALMUERZO	1	UN	\$ 29.955	\$ 42.141	41%	\$ 48.462	62%	\$ 44.332	48%
185	ONCES	1	UN	\$ 26.151	\$ 32.473	24%	\$ 37.344	43%	\$ 34.161	31%
186	CENA	1	UN	\$ 30.199	\$ 42.480	41%	\$ 48.851	62%	\$ 44.688	48%
	TOTAL			\$ 1.524.248	\$ 2.462.016		\$ 2.822.126		\$ 2.589.640	

El Comité Económico Estructurador realizó el análisis comparativo entre los precios históricos del Contrato No. 305-2025, debidamente actualizado al valor pagado vigencia 2026, y las cotizaciones vigentes allegadas, con el propósito de identificar el comportamiento actual del mercado y establecer precios techo económicamente razonables para cada uno de los bienes objeto de adquisición.

Del análisis efectuado se evidencia que En las dietas hospitalarias ordinarias se observa un patrón bastante uniforme: en numerosos ítems la primera fuente actual registra incrementos cercanos al 40 %, la segunda alrededor del 61 % y la tercera aproximadamente del 47 % frente al valor histórico. Esto se observa, por ejemplo, en desayuno, nueves y cena de la minuta normal y se repite en las dietas astringente y blanda. Este comportamiento es económicamente relevante porque, aunque la variación frente al histórico resulta considerable, las tres fuentes actuales se encuentran bastante próximas entre sí. Calculando la dispersión exclusivamente entre los tres precios actuales, la mediana del coeficiente de variación de las dietas se encuentra alrededor del 5,8 %, y 82 de los 83 ítems de esta categoría presentan una dispersión igual o inferior al 10 %. Por tanto, el incremento no parece originarse en una sola cotización extraordinariamente alta, sino en un nuevo nivel de precios corroborado por varias fuentes actuales.

En las dietas hospitalarias se identifica una tendencia predominantemente creciente, con variaciones que se concentran principalmente entre el 30 % y el 60 % respecto del referente histórico. No obstante, la dispersión existente entre las tres cotizaciones actuales es reducida, circunstancia que evidencia que los nuevos valores presentan un comportamiento homogéneo entre los proveedores y que el incremento observado responde principalmente a la diferencia entre el nivel actual del mercado y los precios históricos.

En consecuencia, una variación elevada respecto del antecedente contractual no constituye por sí sola un criterio suficiente para excluir una fuente. Cuando dos o más cotizaciones actuales presentan valores próximos entre sí, la coincidencia constituye un elemento objetivo para considerar que el mercado se encuentra actualmente en un nivel superior al referente histórico, previa validación de que las condiciones técnicas, tributarias, de presentación y unidad de medida sean comparables.

El análisis evidencia un comportamiento distinto en el grupo de adicionales especiales para pacientes, en el cual se presentan variaciones significativamente superiores frente al histórico, incluso mayores al 200 %, 300 % y, en determinados casos, superiores al 600 %. Sin embargo, en una proporción significativa de estos ítems las tres cotizaciones actuales conservan niveles próximos entre sí, por lo cual el Comité considera necesario revisar previamente la vigencia y comparabilidad del precio histórico antes de calificar los precios actuales como atípicos.

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

Finalmente, el Comité concluye que el comportamiento observado justifica realizar la determinación del precio techo de manera individual por cada ítem, considerando la dispersión de las fuentes actuales, la comparabilidad con los antecedentes y la existencia de posibles datos atípicos. No se recomienda utilizar como precio techo el precio histórico actualizado de manera automática ni aplicar una variación general al conjunto del proceso, toda vez que la dinámica de precios difiere sustancialmente entre dietas, preparaciones especiales y suministros complementarios.

6.10. METODO DE ANALISIS

El Comité Económico Estructurador, una vez analizados los precios históricos actualizados y las cotizaciones obtenidas dentro del estudio de mercado, procedió a evaluar no solamente las variaciones porcentuales existentes frente a los antecedentes contractuales, sino también el comportamiento estadístico de los precios disponibles para cada uno de los servicios objeto de adquisición.

Para tal efecto, se calcularon medidas de tendencia central y dispersión, entre ellas media aritmética, mediana, desviación estándar, media geométrica, media armónica y coeficiente de variación, con el propósito de identificar el grado de homogeneidad o dispersión existente entre las fuentes de información.

El análisis efectuado evidencia comportamientos diferenciados entre los ítems, en algunos casos, se presentan coeficientes de variación reducidos, lo cual refleja una alta homogeneidad entre los precios consultados. En otros casos, se presentan niveles de dispersión considerablemente superiores, asociados a diferencias relevantes entre precios históricos actualizados y cotizaciones vigentes.

Coefficiente de variación	Lectura económica	Tratamiento para precio techo
CV ≤ 20 %	Baja dispersión / mercado homogéneo	Promedio.
CV > 20 % y ≤ 40 %	Dispersión moderada	Media Geométrica.
CV > 40 % y ≤ 60 %	Dispersión alta	Mediana Armónica
CV > 60 %	Posible dato atípico.	Menor valor

				Menor Valor	Mayor Valor	Promedio	Mediana	Desviación Estándar	Media Geométrica	Media Armónica	Coefficiente de Dispersión	Precio Techo
Ítem	Descripción	Cantidad	Unidad	Valor Unitario Incluido INC Si Aplica)	Valor Unitario Incluido INC Si Aplica)	Valor Unitario Incluido INC Si Aplica)	Valor Unitario Incluido INC Si Aplica)	Valor Unitario Incluido INC Si Aplica)	Valor Unitario Incluido INC Si Aplica)	Valor Unitario Incluido INC Si Aplica)	%	Valor Unitario Incluido INC Si Aplica)
1. Normal (N) Minuta Patrón del Hospital Militar Central												
1	DESAYUNO	1	UN	\$ 16.240	\$ 24.800	\$ 21.323	\$ 22.126	\$ 3.644	\$ 21.069	\$ 20.795	17%	PROMEDIO
2	NUEVES	1	UN	\$ 7.067	\$ 10.794	\$ 9.280	\$ 9.630	\$ 1.587	\$ 9.170	\$ 9.050	17%	PROMEDIO
3	ALMUERZO	1	UN	\$ 22.836	\$ 33.708	\$ 29.173	\$ 30.073	\$ 4.601	\$ 28.881	\$ 28.570	16%	PROMEDIO
4	ONCES	1	UN	\$ 7.557	\$ 8.690	\$ 8.065	\$ 7.949	\$ 575	\$ 8.052	\$ 8.038	7%	PROMEDIO
5	CENA	1	UN	\$ 20.887	\$ 31.898	\$ 27.425	\$ 28.458	\$ 4.688	\$ 27.098	\$ 26.747	17%	PROMEDIO
2. Dieta Astringente (Astring)												
6	DESAYUNO	1	UN	\$ 13.161	\$ 20.099	\$ 17.281	\$ 17.932	\$ 2.954	\$ 17.075	\$ 16.853	17%	PROMEDIO
7	NUEVES	1	UN	\$ 6.426	\$ 9.813	\$ 8.438	\$ 8.756	\$ 1.442	\$ 8.337	\$ 8.229	17%	PROMEDIO
8	ALMUERZO	1	UN	\$ 21.676	\$ 33.104	\$ 28.462	\$ 29.535	\$ 4.865	\$ 28.123	\$ 27.758	17%	PROMEDIO
9	ONCES	1	UN	\$ 8.793	\$ 10.112	\$ 9.385	\$ 9.250	\$ 670	\$ 9.369	\$ 9.354	7%	PROMEDIO
10	CENA	1	UN	\$ 21.342	\$ 32.592	\$ 28.023	\$ 29.079	\$ 4.790	\$ 27.689	\$ 27.330	17%	PROMEDIO
3. Dieta Blanda (BL)												
11	DESAYUNO	1	UN	\$ 12.536	\$ 19.144	\$ 16.460	\$ 17.080	\$ 2.813	\$ 16.264	\$ 16.053	17%	PROMEDIO
12	NUEVES	1	UN	\$ 6.088	\$ 9.296	\$ 7.993	\$ 8.294	\$ 1.366	\$ 7.898	\$ 7.795	17%	PROMEDIO
13	ALMUERZO	1	UN	\$ 20.772	\$ 31.721	\$ 27.273	\$ 28.300	\$ 4.661	\$ 26.948	\$ 26.599	17%	PROMEDIO
14	ONCES	1	UN	\$ 8.235	\$ 9.471	\$ 8.790	\$ 8.664	\$ 628	\$ 8.775	\$ 8.761	7%	PROMEDIO
15	CENA	1	UN	\$ 19.289	\$ 29.456	\$ 25.326	\$ 26.280	\$ 4.329	\$ 25.024	\$ 24.700	17%	PROMEDIO
4. Blanda Pequeña (BL PEQ)												
16	DESAYUNO	1	UN	\$ 10.425	\$ 21.297	\$ 17.430	\$ 19.000	\$ 4.810	\$ 16.823	\$ 16.115	28%	MEDIA GEOMÉTRICA
17	NUEVES	1	UN	\$ 5.213	\$ 7.961	\$ 6.845	\$ 7.103	\$ 1.170	\$ 6.763	\$ 6.675	17%	PROMEDIO

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

18	ALMUERZO	1	UN	\$ 15.641	\$ 23.885	\$ 20.537	\$ 21.311	\$ 3.510	\$ 20.292	\$ 20.029	17%	PROMEDIO
19	ONCES	1	UN	\$ 4.276	\$ 9.274	\$ 7.524	\$ 8.274	\$ 2.223	\$ 7.217	\$ 6.854	30%	MEDIA GEOMÉTRICA
20	CENA	1	UN	\$ 15.131	\$ 23.109	\$ 19.869	\$ 20.617	\$ 3.397	\$ 19.632	\$ 19.377	17%	PROMEDIO
5. DIETA COMPLEMENTARIA I (COMPLE I)												
21	DESAYUNO	1	UN	\$ 9.323	\$ 14.172	\$ 12.196	\$ 12.644	\$ 2.063	\$ 12.054	\$ 11.901	17%	PROMEDIO
22	NUEVES	1	UN	\$ 5.086	\$ 7.973	\$ 6.821	\$ 7.113	\$ 1.235	\$ 6.729	\$ 6.629	18%	PROMEDIO
23	ALMUERZO	1	UN	\$ 10.027	\$ 15.423	\$ 13.243	\$ 13.760	\$ 2.300	\$ 13.079	\$ 12.903	17%	PROMEDIO
24	ONCES	1	UN	\$ 4.809	\$ 7.705	\$ 6.565	\$ 6.874	\$ 1.243	\$ 6.467	\$ 6.360	19%	PROMEDIO
25	COMIDA	1	UN	\$ 10.062	\$ 15.459	\$ 13.277	\$ 13.793	\$ 2.300	\$ 13.113	\$ 12.938	17%	PROMEDIO
6. DIETA COMPLEMENTARIA II (COMPLE II)												
26	DESAYUNO	1	UN	\$ 10.317	\$ 15.135	\$ 13.115	\$ 13.504	\$ 2.037	\$ 12.988	\$ 12.853	16%	PROMEDIO
27	NUEVES	1	UN	\$ 5.616	\$ 8.487	\$ 7.312	\$ 7.573	\$ 1.220	\$ 7.229	\$ 7.141	17%	PROMEDIO
28	ALMUERZO	1	UN	\$ 12.828	\$ 19.590	\$ 16.843	\$ 17.478	\$ 2.879	\$ 16.642	\$ 16.427	17%	PROMEDIO
29	ONCES	1	UN	\$ 5.260	\$ 8.142	\$ 6.983	\$ 7.265	\$ 1.230	\$ 6.894	\$ 6.798	18%	PROMEDIO
30	COMIDA	1	UN	\$ 11.915	\$ 18.195	\$ 15.644	\$ 16.233	\$ 2.674	\$ 15.458	\$ 15.257	17%	PROMEDIO
7. DIETA DIABÉTICA II O HIPOCALÓRICA 1500 CALORÍAS (DIAB II)												
31	DESAYUNO	1	UN	\$ 14.387	\$ 21.475	\$ 18.545	\$ 19.160	\$ 3.006	\$ 18.348	\$ 18.138	16%	PROMEDIO
32	NUEVES	1	UN	\$ 5.857	\$ 8.797	\$ 7.588	\$ 7.848	\$ 1.248	\$ 7.504	\$ 7.415	16%	PROMEDIO
33	ALMUERZO	1	UN	\$ 17.228	\$ 26.311	\$ 22.622	\$ 23.475	\$ 3.867	\$ 22.352	\$ 22.062	17%	PROMEDIO
34	ONCES	1	UN	\$ 5.041	\$ 9.857	\$ 8.122	\$ 8.795	\$ 2.122	\$ 7.872	\$ 7.585	26%	MEDIA GEOMÉTRICA
35	CENA	1	UN	\$ 15.461	\$ 23.612	\$ 20.301	\$ 21.066	\$ 3.470	\$ 20.059	\$ 19.799	17%	PROMEDIO
36	REFRIGERIO (OPCIÓN 1)	1	UN	\$ 5.528	\$ 10.529	\$ 8.711	\$ 9.393	\$ 2.197	\$ 8.464	\$ 8.181	25%	MEDIA GEOMÉTRICA
37	REFRIGERIO (OPCIÓN 2)	1	UN	\$ 5.528	\$ 10.529	\$ 8.711	\$ 9.393	\$ 2.197	\$ 8.464	\$ 8.181	25%	MEDIA GEOMÉTRICA
8. DIETA SEMIBLANDA (SEMI BL TD)												
38	DESAYUNO	1	UN	\$ 13.553	\$ 20.699	\$ 17.797	\$ 18.468	\$ 3.043	\$ 17.585	\$ 17.356	17%	PROMEDIO
39	NUEVES	1	UN	\$ 6.895	\$ 10.529	\$ 9.053	\$ 9.393	\$ 1.547	\$ 8.945	\$ 8.829	17%	PROMEDIO
40	ALMUERZO	1	UN	\$ 20.290	\$ 30.767	\$ 26.489	\$ 27.449	\$ 4.455	\$ 26.184	\$ 25.857	17%	PROMEDIO
41	ONCES	1	UN	\$ 9.286	\$ 10.679	\$ 9.912	\$ 9.770	\$ 707	\$ 9.895	\$ 9.879	7%	PROMEDIO
42	CENA	1	UN	\$ 19.785	\$ 30.214	\$ 25.978	\$ 26.956	\$ 4.440	\$ 25.668	\$ 25.335	17%	PROMEDIO
9. DIETA HIPOGRASA (SIN GRASA) - S/GR												
43	DESAYUNO	1	UN	\$ 15.335	\$ 23.420	\$ 20.136	\$ 20.894	\$ 3.442	\$ 19.896	\$ 19.638	17%	PROMEDIO
44	NUEVES	1	UN	\$ 5.857	\$ 8.797	\$ 7.588	\$ 7.848	\$ 1.248	\$ 7.504	\$ 7.415	16%	PROMEDIO
45	ALMUERZO	1	UN	\$ 25.465	\$ 33.708	\$ 29.830	\$ 30.073	\$ 3.434	\$ 29.678	\$ 29.524	12%	PROMEDIO
46	ONCES	1	UN	\$ 9.945	\$ 11.437	\$ 10.615	\$ 10.463	\$ 758	\$ 10.597	\$ 10.580	7%	PROMEDIO
47	CENA	1	UN	\$ 22.908	\$ 30.835	\$ 26.857	\$ 26.842	\$ 3.813	\$ 26.653	\$ 26.450	14%	PROMEDIO
10. DIETA HIPOSÓDICA (SIN SAL) -S/S												
48	DESAYUNO	1	UN	\$ 14.038	\$ 21.438	\$ 18.433	\$ 19.127	\$ 3.151	\$ 18.213	\$ 17.976	17%	PROMEDIO
49	NUEVES	1	UN	\$ 6.856	\$ 10.470	\$ 9.002	\$ 9.341	\$ 1.539	\$ 8.894	\$ 8.779	17%	PROMEDIO
50	ALMUERZO	1	UN	\$ 24.197	\$ 33.708	\$ 29.513	\$ 30.073	\$ 3.985	\$ 29.302	\$ 29.082	14%	PROMEDIO
51	ONCES	1	UN	\$ 9.203	\$ 10.583	\$ 9.822	\$ 9.681	\$ 701	\$ 9.806	\$ 9.790	7%	PROMEDIO
52	CENA	1	UN	\$ 23.786	\$ 33.708	\$ 29.410	\$ 30.073	\$ 4.169	\$ 29.176	\$ 28.932	14%	PROMEDIO
11. DIETA LACTO-OVO-VEGETARIANA (VEG)												
53	DESAYUNO	1	UN	\$ 16.002	\$ 23.498	\$ 20.357	\$ 20.964	\$ 3.169	\$ 20.159	\$ 19.949	16%	PROMEDIO
54	NUEVES	1	UN	\$ 5.406	\$ 8.257	\$ 7.099	\$ 7.367	\$ 1.214	\$ 7.015	\$ 6.923	17%	PROMEDIO
55	ALMUERZO	1	UN	\$ 19.169	\$ 28.089	\$ 24.345	\$ 25.060	\$ 3.770	\$ 24.110	\$ 23.862	15%	PROMEDIO
56	ONCES	1	UN	\$ 7.267	\$ 8.358	\$ 7.757	\$ 7.645	\$ 554	\$ 7.744	\$ 7.731	7%	PROMEDIO
57	CENA	1	UN	\$ 18.837	\$ 27.767	\$ 24.037	\$ 24.773	\$ 3.778	\$ 23.799	\$ 23.545	16%	PROMEDIO
12. LÍQUIDA CLARA (LIQ. CL)												
58	DESAYUNO	1	UN	\$ 13.780	\$ 21.476	\$ 18.394	\$ 19.161	\$ 3.288	\$ 18.152	\$ 17.891	18%	PROMEDIO
59	NUEVES	1	UN	\$ 5.397	\$ 8.243	\$ 7.087	\$ 7.353	\$ 1.211	\$ 7.002	\$ 6.911	17%	PROMEDIO
60	ALMUERZO	1	UN	\$ 14.250	\$ 24.132	\$ 20.360	\$ 21.530	\$ 4.277	\$ 19.978	\$ 19.553	21%	MEDIA GEOMÉTRICA
61	ONCES	1	UN	\$ 7.330	\$ 8.429	\$ 7.823	\$ 7.711	\$ 558	\$ 7.810	\$ 7.797	7%	PROMEDIO
62	CENA	1	UN	\$ 13.708	\$ 23.905	\$ 20.067	\$ 21.328	\$ 4.432	\$ 19.646	\$ 19.174	22%	MEDIA GEOMÉTRICA
13. LÍQUIDA COMPLETA (LIQ. COMP)												
63	DESAYUNO	1	UN	\$ 12.618	\$ 19.269	\$ 16.567	\$ 17.191	\$ 2.832	\$ 16.370	\$ 16.157	17%	PROMEDIO
64	NUEVES	1	UN	\$ 6.619	\$ 10.108	\$ 8.691	\$ 9.019	\$ 1.485	\$ 8.587	\$ 8.476	17%	PROMEDIO
65	ALMUERZO	1	UN	\$ 20.795	\$ 30.777	\$ 26.622	\$ 27.459	\$ 4.226	\$ 26.352	\$ 26.065	16%	PROMEDIO
66	ONCES	1	UN	\$ 8.897	\$ 10.231	\$ 9.496	\$ 9.359	\$ 677	\$ 9.480	\$ 9.464	7%	PROMEDIO
67	CENA	1	UN	\$ 20.026	\$ 30.583	\$ 26.295	\$ 27.286	\$ 4.495	\$ 25.982	\$ 25.644	17%	PROMEDIO
14. DIETA NORMAL TODO COCIDO (NTC)												
68	DESAYUNO	1	UN	\$ 18.226	\$ 27.833	\$ 23.931	\$ 24.832	\$ 4.090	\$ 23.645	\$ 23.339	17%	PROMEDIO
69	NUEVES	1	UN	\$ 7.830	\$ 11.956	\$ 10.280	\$ 10.667	\$ 1.757	\$ 10.157	\$ 10.026	17%	PROMEDIO
70	ALMUERZO	1	UN	\$ 23.668	\$ 33.708	\$ 29.381	\$ 30.073	\$ 4.222	\$ 29.140	\$ 28.888	14%	PROMEDIO
71	ONCES	1	UN	\$ 10.450	\$ 12.017	\$ 11.153	\$ 10.993	\$ 796	\$ 11.135	\$ 11.116	7%	PROMEDIO
72	CENA	1	UN	\$ 21.551	\$ 32.912	\$ 28.297	\$ 29.363	\$ 4.837	\$ 27.960	\$ 27.597	17%	PROMEDIO
15. DIETA RENAL 60 GRAMOS												
73	DESAYUNO	1	UN	\$ 15.577	\$ 20.336	\$ 18.050	\$ 18.144	\$ 1.982	\$ 17.967	\$ 17.883	11%	PROMEDIO
74	NUEVES	1	UN	\$ 7.810	\$ 10.196	\$ 9.050	\$ 9.097	\$ 994	\$ 9.008	\$ 8.966	11%	PROMEDIO
75	ALMUERZO	1	UN	\$ 17.342	\$ 22.639	\$ 20.094	\$ 20.197	\$ 2.206	\$ 20.002	\$ 19.908	11%	PROMEDIO

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

76	ONCES	1	UN	\$ 8.990	\$ 10.338	\$ 9.595	\$ 9.458	\$ 684	\$ 9.579	\$ 9.563	7%	PROMEDIO
77	CENA	1	UN	\$ 18.319	\$ 23.916	\$ 21.227	\$ 21.337	\$ 2.331	\$ 21.129	\$ 21.031	11%	PROMEDIO
16. DIETA RENAL 80 GRAMOS												
78	DESAYUNO	1	UN	\$ 16.103	\$ 23.386	\$ 20.305	\$ 20.865	\$ 3.073	\$ 20.119	\$ 19.923	15%	PROMEDIO
79	NUEVES	1	UN	\$ 7.879	\$ 11.726	\$ 10.132	\$ 10.462	\$ 1.630	\$ 10.026	\$ 9.913	16%	PROMEDIO
80	ALMUERZO	1	UN	\$ 13.778	\$ 26.034	\$ 21.567	\$ 23.228	\$ 5.380	\$ 20.971	\$ 20.289	25%	MEDIA GEOMÉTRICA
81	ONCES	1	UN	\$ 10.338	\$ 11.889	\$ 11.034	\$ 10.876	\$ 788	\$ 11.016	\$ 10.998	7%	PROMEDIO
82	CENA	1	UN	\$ 17.342	\$ 27.502	\$ 23.480	\$ 24.538	\$ 4.354	\$ 23.145	\$ 22.781	19%	PROMEDIO
17. DIETA LIGERA												
83	DESAYUNO, ALMUERZO, CENA	1	UN	\$ 19.075	\$ 27.063	\$ 23.115	\$ 23.161	\$ 3.512	\$ 22.912	\$ 22.709	15%	PROMEDIO
18. ADICIONALES ESPECIALES PARA PACIENTES												
84	Aceite de oliva botella 250 ml	1	UN	\$ 46.950	\$ 69.111	\$ 59.845	\$ 61.660	\$ 9.374	\$ 59.255	\$ 58.629	16%	PROMEDIO
85	Acompañante de panadería y/o pastelería 60 gr	1	UN	\$ 1.045	\$ 4.347	\$ 3.287	\$ 3.879	\$ 1.513	\$ 2.875	\$ 2.349	46%	MEDIA ARMÓNICA
86	Agua industrializada botella con sello de seguridad plástico en la tapa 600 ml	1	UN	\$ 1.956	\$ 2.964	\$ 2.553	\$ 2.645	\$ 429	\$ 2.523	\$ 2.492	17%	PROMEDIO
87	Agua industrializada botella con sello de seguridad plástico en la tapa 300 ml	1	UN	\$ 1.420	\$ 2.964	\$ 2.419	\$ 2.645	\$ 685	\$ 2.329	\$ 2.224	28%	MEDIA GEOMÉTRICA
88	Agua industrializada botella con sello de seguridad plástico en la tapa con espesante de uso clínico 300 ml	1	UN	\$ 2.625	\$ 3.019	\$ 2.802	\$ 2.762	\$ 200	\$ 2.797	\$ 2.793	7%	PROMEDIO
89	Agua industrializada botella con gas con sello de seguridad plástico en la tapa 600 ml	1	UN	\$ 2.500	\$ 3.551	\$ 2.889	\$ 2.753	\$ 468	\$ 2.862	\$ 2.838	16%	PROMEDIO
90	Agua industrializada botella con gas con sello de seguridad plástico en la tapa con espesante de uso clínico 600 ml	1	UN	\$ 2.500	\$ 2.875	\$ 2.668	\$ 2.630	\$ 190	\$ 2.664	\$ 2.659	7%	PROMEDIO
91	Agua industrializada botellón con sello de seguridad plástico en la tapa 20 lt	1	UN	\$ 14.607	\$ 26.594	\$ 22.164	\$ 23.727	\$ 5.239	\$ 21.621	\$ 21.007	24%	MEDIA GEOMÉTRICA
92	Agua industrializada vaso 200 ml	1	UN	\$ 1.627	\$ 2.199	\$ 1.938	\$ 1.963	\$ 239	\$ 1.926	\$ 1.915	12%	PROMEDIO
93	Arepa 60 gr	1	UN	\$ 1.068	\$ 3.882	\$ 2.969	\$ 3.463	\$ 1.285	\$ 2.655	\$ 2.258	43%	MEDIA ARMÓNICA
94	Aromática, agua de panela, té en agua 200 cc	1	UN	\$ 995	\$ 2.640	\$ 2.086	\$ 2.355	\$ 741	\$ 1.953	\$ 1.791	36%	MEDIA GEOMÉTRICA
95	Aromática jarra x 5 porciones 1000 cc	1	UN	\$ 4.232	\$ 11.643	\$ 9.163	\$ 10.389	\$ 3.347	\$ 8.538	\$ 7.770	37%	MEDIA GEOMÉTRICA
96	Avena envase industrial 200 cc	1	UN	\$ 3.391	\$ 8.694	\$ 6.900	\$ 7.757	\$ 2.386	\$ 6.489	\$ 5.989	35%	MEDIA GEOMÉTRICA
97	Avena, colada o candil en leche 200 cc	1	UN	\$ 2.895	\$ 8.694	\$ 6.776	\$ 7.757	\$ 2.629	\$ 6.237	\$ 5.567	39%	MEDIA GEOMÉTRICA
98	Azúcar en sobre 5 gr	1	UN	\$ 229	\$ 2.251	\$ 1.625	\$ 2.009	\$ 938	\$ 1.201	\$ 689	58%	MEDIA ARMÓNICA
99	Aguacate porción 90 gr	1	UN	\$ 4.198	\$ 8.625	\$ 7.053	\$ 7.695	\$ 1.960	\$ 6.804	\$ 6.512	28%	MEDIA GEOMÉTRICA
100	Bocadillo en empaque unipersonal no de hoja 40 gr	1	UN	\$ 635	\$ 934	\$ 809	\$ 834	\$ 127	\$ 801	\$ 793	16%	PROMEDIO
101	Bebida láctea compuesta de chocolate y malta 200 cc	1	UN	\$ 2.942	\$ 5.433	\$ 4.518	\$ 4.848	\$ 1.091	\$ 4.402	\$ 4.270	24%	MEDIA GEOMÉTRICA
102	Buñuelo 70 gr	1	UN	\$ 3.593	\$ 6.987	\$ 5.762	\$ 6.233	\$ 1.494	\$ 5.587	\$ 5.387	26%	MEDIA GEOMÉTRICA
103	Café, chocolate o té en leche 200 cc	1	UN	\$ 2.093	\$ 5.433	\$ 4.306	\$ 4.848	\$ 1.504	\$ 4.043	\$ 3.722	35%	MEDIA GEOMÉTRICA
104	Caldo con carne o pollo licuado 200 cc	1	UN	\$ 2.856	\$ 10.092	\$ 7.739	\$ 9.004	\$ 3.301	\$ 6.951	\$ 5.957	43%	MEDIA ARMÓNICA
105	Caldo de papa con carne o pollo o pescado 200 cc	1	UN	\$ 2.734	\$ 10.092	\$ 7.708	\$ 9.004	\$ 3.361	\$ 6.876	\$ 5.821	44%	MEDIA ARMÓNICA
106	Carne magra de res, pollo, pescado o cerdo 125 gr	1	UN	\$ 4.781	\$ 11.256	\$ 9.031	\$ 10.043	\$ 2.898	\$ 8.582	\$ 8.044	32%	MEDIA GEOMÉTRICA
107	Cereal infantil con adición de nutrientes y probióticos 350 gr	1	UN	\$ 1.656	\$ 4.440	\$ 3.505	\$ 3.962	\$ 1.256	\$ 3.277	\$ 2.998	36%	MEDIA GEOMÉTRICA
108	Changua con huevo 200 cc	1	UN	\$ 3.837	\$ 7.917	\$ 6.471	\$ 7.065	\$ 1.807	\$ 6.239	\$ 5.968	28%	MEDIA GEOMÉTRICA
109	Chocolate Dietético 200 cc	1	UN	\$ 1.352	\$ 6.179	\$ 4.639	\$ 5.513	\$ 2.217	\$ 3.991	\$ 3.163	48%	MEDIA ARMÓNICA
110	Colada en agua 200 cc	1	UN	\$ 705	\$ 3.882	\$ 2.878	\$ 3.463	\$ 1.464	\$ 2.393	\$ 1.775	51%	MEDIA ARMÓNICA
111	Compota de fruta industrializada en frasco de vidrio o en envase plástico de alta barrera tipo vaso 113 gr.	1	UN	\$ 2.890	\$ 6.987	\$ 5.586	\$ 6.233	\$ 1.837	\$ 5.291	\$ 4.937	33%	MEDIA GEOMÉTRICA
112	Compota de fruta natural 120 gr	1	UN	\$ 3.915	\$ 4.503	\$ 4.179	\$ 4.119	\$ 299	\$ 4.172	\$ 4.165	7%	PROMEDIO
113	Consomé natural de pollo o carne magra 200 gr	1	UN	\$ 1.571	\$ 6.521	\$ 4.932	\$ 5.818	\$ 2.268	\$ 4.314	\$ 3.528	46%	MEDIA ARMÓNICA
114	Crema de leche 40 gr	1	UN	\$ 1.476	\$ 11.643	\$ 8.474	\$ 10.389	\$ 4.708	\$ 6.561	\$ 4.184	56%	MEDIA ARMÓNICA
115	Edulcorante 1 sobre	1	UN	\$ 191	\$ 699	\$ 534	\$ 624	\$ 232	\$ 477	\$ 405	43%	MEDIA ARMÓNICA

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

116	Ensalada frutas con queso sin crema 250 gr	1	UN	\$ 3.127	\$ 15.292	\$ 11.427	\$ 13.644	\$ 5.594	\$ 9.712	\$ 7.521	49%	MEDIA ARMÓNICA
117	Ensalada frutas con queso sin crema 250 gr	1	UN	\$ 2.864	\$ 13.197	\$ 9.902	\$ 11.774	\$ 4.746	\$ 8.506	\$ 6.724	48%	MEDIA ARMÓNICA
118	Ensalada frutas sin queso sin crema 250 gr	1	UN	\$ 2.506	\$ 11.643	\$ 8.732	\$ 10.389	\$ 4.198	\$ 7.490	\$ 5.903	48%	MEDIA ARMÓNICA
119	Farináceo I (Arroz) 90 gr	1	UN	\$ 1.153	\$ 2.484	\$ 2.017	\$ 2.216	\$ 592	\$ 1.936	\$ 1.841	29%	MEDIA GEOMÉTRICA
120	Farináceo II (Papa, yuca, pasta, leguminosa, plátano) 100 gr	1	UN	\$ 1.400	\$ 2.795	\$ 2.295	\$ 2.493	\$ 616	\$ 2.220	\$ 2.134	27%	MEDIA GEOMÉTRICA
121	Fruta tipo A 120 gr	1	UN	\$ 1.801	\$ 4.456	\$ 3.630	\$ 4.131	\$ 1.230	\$ 3.421	\$ 3.165	34%	MEDIA GEOMÉTRICA
122	Fruta tipo B 120 gr	1	UN	\$ 1.514	\$ 3.881	\$ 3.148	\$ 3.598	\$ 1.098	\$ 2.953	\$ 2.713	35%	MEDIA GEOMÉTRICA
123	Frappe 200 cc	1	UN	\$ 9.959	\$ 17.853	\$ 14.918	\$ 15.929	\$ 3.444	\$ 14.572	\$ 14.181	23%	MEDIA GEOMÉTRICA
124	Frutero protocolo Dirección 3 kl	1	UN	\$ 18.576	\$ 59.151	\$ 45.818	\$ 52.773	\$ 18.441	\$ 41.818	\$ 36.812	40%	MEDIA GEOMÉTRICA
125	Galletas paquete de dulce o sal 30 gr	1	UN	\$ 1.255	\$ 2.484	\$ 2.043	\$ 2.216	\$ 542	\$ 1.978	\$ 1.903	27%	MEDIA GEOMÉTRICA
126	Gelatina dietética o normal 80 gr	1	UN	\$ 1.686	\$ 3.882	\$ 3.124	\$ 3.463	\$ 981	\$ 2.976	\$ 2.800	31%	MEDIA GEOMÉTRICA
127	Hamburguesa con 125 gramos proteína	1	UN	\$ 7.057	\$ 20.958	\$ 16.353	\$ 18.699	\$ 6.300	\$ 15.078	\$ 13.493	39%	MEDIA GEOMÉTRICA
128	Helado de crema industrializado con azúcar o sin azúcar (porción) 100 gr	1	UN	\$ 2.362	\$ 5.433	\$ 4.373	\$ 4.848	\$ 1.372	\$ 4.167	\$ 3.921	31%	MEDIA GEOMÉTRICA
129	Helado en agua tipo paleta con azúcar o sin azúcar (unidad) 65 gr	1	UN	\$ 1.533	\$ 4.812	\$ 3.733	\$ 4.294	\$ 1.490	\$ 3.415	\$ 3.016	40%	MEDIA GEOMÉTRICA
130	Hielo en cubos o en trozos pequeños o raspado 200 cc	1	UN	\$ 8.775	\$ 10.092	\$ 9.366	\$ 9.232	\$ 669	\$ 9.351	\$ 9.335	7%	PROMEDIO
131	Huevo crudo tipo A 50 gr	1	UN	\$ 659	\$ 1.078	\$ 915	\$ 962	\$ 180	\$ 900	\$ 884	20%	MEDIA GEOMÉTRICA
132	Huevo en cualquier preparación tipo A 50 gr	1	UN	\$ 1.592	\$ 2.949	\$ 2.451	\$ 2.632	\$ 595	\$ 2.388	\$ 2.315	24%	MEDIA GEOMÉTRICA
133	Jugo de fruta natural con fruta cocida preparado con agua industrializada 200 cc	1	UN	\$ 2.214	\$ 5.279	\$ 4.228	\$ 4.710	\$ 1.373	\$ 4.012	\$ 3.752	32%	MEDIA GEOMÉTRICA
134	Jugo envase de tetra pack tipo néctar 200 cc	1	UN	\$ 2.087	\$ 3.416	\$ 2.899	\$ 3.047	\$ 572	\$ 2.852	\$ 2.800	20%	MEDIA GEOMÉTRICA
135	Jugo fresco de naranja natural 200 cc	1	UN	\$ 2.116	\$ 8.229	\$ 6.257	\$ 7.342	\$ 2.796	\$ 5.534	\$ 4.615	45%	MEDIA ARMÓNICA
136	Jugo fresco de naranja natural con espesante de uso clínico 200 cc	1	UN	\$ 8.775	\$ 10.092	\$ 9.366	\$ 9.232	\$ 669	\$ 9.351	\$ 9.335	7%	PROMEDIO
137	Jugo fresco natural en agua 200 cc	1	UN	\$ 1.767	\$ 5.433	\$ 4.224	\$ 4.848	\$ 1.664	\$ 3.875	\$ 3.440	39%	MEDIA GEOMÉTRICA
138	Jugo fresco natural en agua con espesante de uso clínico 200 cc	1	UN	\$ 5.535	\$ 6.366	\$ 5.908	\$ 5.823	\$ 422	\$ 5.898	\$ 5.888	7%	PROMEDIO
139	Jugo fresco natural en leche (sorbete) 200 cc	1	UN	\$ 2.639	\$ 9.626	\$ 7.360	\$ 8.588	\$ 3.190	\$ 6.578	\$ 5.588	43%	MEDIA ARMÓNICA
140	Leche deslactosada o de soya 200 cc	1	UN	\$ 2.250	\$ 5.589	\$ 4.453	\$ 4.987	\$ 1.499	\$ 4.204	\$ 3.904	34%	MEDIA GEOMÉTRICA
141	Leche fría o caliente 200 cc	1	UN	\$ 1.977	\$ 4.347	\$ 3.520	\$ 3.879	\$ 1.055	\$ 3.371	\$ 3.195	30%	MEDIA GEOMÉTRICA
142	Limón (Unidad) 40 gr	1	UN	\$ 368	\$ 647	\$ 543	\$ 578	\$ 121	\$ 531	\$ 518	22%	MEDIA GEOMÉTRICA
143	Limonada natural 200 cc	1	UN	\$ 1.446	\$ 5.433	\$ 4.144	\$ 4.848	\$ 1.822	\$ 3.686	\$ 3.105	44%	MEDIA ARMÓNICA
144	Malteada 200 cc	1	UN	\$ 2.566	\$ 13.197	\$ 9.828	\$ 11.774	\$ 4.893	\$ 8.276	\$ 6.295	50%	MEDIA ARMÓNICA
145	Mantequilla empaque individual industrial 10 gr	1	UN	\$ 496	\$ 932	\$ 773	\$ 831	\$ 191	\$ 752	\$ 728	25%	MEDIA GEOMÉTRICA
146	Mermelada empaque individual industrial 15 gr	1	UN	\$ 525	\$ 1.320	\$ 1.050	\$ 1.178	\$ 357	\$ 990	\$ 917	34%	MEDIA GEOMÉTRICA
147	Maní – paquete individual 30 gr	1	UN	\$ 1.582	\$ 2.949	\$ 2.449	\$ 2.632	\$ 599	\$ 2.384	\$ 2.310	24%	MEDIA GEOMÉTRICA
148	Pan unidad 60 gr	1	UN	\$ 516	\$ 1.150	\$ 930	\$ 1.026	\$ 283	\$ 889	\$ 841	30%	MEDIA GEOMÉTRICA
149	Papa frita o a la francesa 120 gr	1	UN	\$ 1.919	\$ 6.987	\$ 5.343	\$ 6.233	\$ 2.314	\$ 4.777	\$ 4.060	43%	MEDIA ARMÓNICA
150	Postre 60 gr	1	UN	\$ 2.102	\$ 4.347	\$ 3.552	\$ 3.879	\$ 995	\$ 3.423	\$ 3.274	28%	MEDIA GEOMÉTRICA
151	Proteína licuada 200 cc	1	UN	\$ 5.184	\$ 6.987	\$ 6.082	\$ 6.075	\$ 902	\$ 6.037	\$ 5.992	15%	PROMEDIO
152	Porción de carne de res 125 gr	1	UN	\$ 4.995	\$ 5.745	\$ 5.370	\$ 5.369	\$ 375	\$ 5.361	\$ 5.352	7%	PROMEDIO
153	Porción de carne de cerdo 125 gr	1	UN	\$ 4.928	\$ 5.667	\$ 5.260	\$ 5.186	\$ 375	\$ 5.252	\$ 5.243	7%	PROMEDIO

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

154	Porción de pescado 125 gr	1	UN	\$ 5.103	\$ 5.869	\$ 5.447	\$ 5.369	\$ 389	\$ 5.438	\$ 5.429	7%	PROMEDIO
155	Porción de pollo 125 gr	1	UN	\$ 4.403	\$ 5.670	\$ 5.001	\$ 4.930	\$ 636	\$ 4.974	\$ 4.948	13%	PROMEDIO
156	Pitillos de papel (1 unidad)	1	UN	\$ 132	\$ 4.706	\$ 1.282	\$ 146	\$ 2.283	\$ 338	\$ 185	178%	MENOR VALOR
157	Queso pasteurizado 60 gr	1	UN	\$ 1.523	\$ 4.812	\$ 3.731	\$ 4.294	\$ 1.495	\$ 3.409	\$ 3.006	40%	MEDIA ARMÓNICA
158	Sal en sobre 1 gr	1	UN	\$ 76	\$ 145	\$ 120	\$ 129	\$ 30	\$ 116	\$ 112	25%	MEDIA GEOMÉTRICA
159	Sándwich de pollo o de queso o de carne o sándwich de pollo con lechuga y tomate o sándwich queso con lechuga y tomate o sándwich huevo o sándwich carne con lechuga y tomate: Queso 60 gr. Pan: 60 gr. Proteína: 60 gr	1	UN	\$ 3.608	\$ 10.713	\$ 8.359	\$ 9.558	\$ 3.220	\$ 7.707	\$ 6.898	39%	MEDIA GEOMÉTRICA
160	Sopa licuada del día 200 cc	1	UN	\$ 1.875	\$ 7.296	\$ 5.548	\$ 6.510	\$ 2.480	\$ 4.906	\$ 4.091	45%	MEDIA ARMÓNICA
161	Sopa licuada de verduras con carne o pollo 200 cc	1	UN	\$ 2.558	\$ 8.694	\$ 6.691	\$ 7.757	\$ 2.795	\$ 6.047	\$ 5.236	42%	MEDIA ARMÓNICA
162	Sopa o crema del día 200 cc	1	UN	\$ 2.141	\$ 7.608	\$ 5.831	\$ 6.788	\$ 2.494	\$ 5.233	\$ 4.477	43%	MEDIA ARMÓNICA
163	Tinto 120 cc	1	UN	\$ 685	\$ 3.105	\$ 2.333	\$ 2.770	\$ 1.111	\$ 2.010	\$ 1.597	48%	MEDIA ARMÓNICA
164	Tortilla normal o integral (unidad) 35 gr	1	UN	\$ 2.025	\$ 2.328	\$ 2.161	\$ 2.131	\$ 154	\$ 2.158	\$ 2.154	7%	PROMEDIO
165	Torta personal para cumpleaños 100 gr	1	UN	\$ 16.200	\$ 18.630	\$ 17.291	\$ 17.042	\$ 1.234	\$ 17.262	\$ 17.233	7%	PROMEDIO
166	Vaso desechable con tapa 4 onzas paquete x 25	1	UN	\$ 6.615	\$ 13.818	\$ 11.272	\$ 12.328	\$ 3.193	\$ 10.855	\$ 10.366	28%	MEDIA GEOMÉTRICA
167	Vaso desechable con tapa 7 onzas paquete x 25	1	UN	\$ 6.615	\$ 14.748	\$ 11.920	\$ 13.159	\$ 3.625	\$ 11.399	\$ 10.780	30%	MEDIA GEOMÉTRICA
168	Vaso desechable con tapa 9 onzas paquete x 25	1	UN	\$ 7.208	\$ 15.681	\$ 12.717	\$ 13.990	\$ 3.770	\$ 12.194	\$ 11.575	30%	MEDIA GEOMÉTRICA
169	Verdura cocida o cruda 90 gr	1	UN	\$ 1.021	\$ 4.812	\$ 3.605	\$ 4.294	\$ 1.742	\$ 3.085	\$ 2.419	48%	MEDIA ARMÓNICA
170	Verdura licuada 200 cc	1	UN	\$ 4.320	\$ 4.968	\$ 4.611	\$ 4.545	\$ 329	\$ 4.603	\$ 4.596	7%	PROMEDIO
171	Yogurt o kumis en vaso industrializado 200 cc	1	UN	\$ 2.922	\$ 5.279	\$ 4.405	\$ 4.710	\$ 1.029	\$ 4.300	\$ 4.181	23%	MEDIA GEOMÉTRICA
172	Paquete para donadores de sangre compuestos de: dos cajas de jugo de 200 cc, un tarro de leche de vaca concentrada - parcialmente deshidratada- y azucarada de 100 gr, una chocolatina x 30 gr, un tarro de salchichas x 150 gr, un paquete de galletas x 117 gr, un sobre de Bebida láctea compuesta de chocolate y malta x 25 gr. Deben entregarse en bolsa plástica resistente. (El consumo promedio de 350 paquetes mensuales).	1	UN	\$ 15.957	\$ 41.918	\$ 33.168	\$ 37.398	\$ 11.695	\$ 31.095	\$ 28.564	35%	MEDIA GEOMÉTRICA
19. MINUTA PATRÓN PARA RESIDENTES E INTERNOS												
173	DESAYUNO	1	UN	\$ 14.140	\$ 27.221	\$ 22.484	\$ 24.287	\$ 5.754	\$ 21.825	\$ 21.068	26%	MEDIA GEOMÉTRICA
174	ALMUERZO	1	UN	\$ 20.082	\$ 35.708	\$ 29.876	\$ 31.858	\$ 6.809	\$ 29.203	\$ 28.445	23%	MEDIA GEOMÉTRICA
175	CENA	1	UN	\$ 16.553	\$ 20.274	\$ 18.251	\$ 18.089	\$ 1.576	\$ 18.201	\$ 18.151	9%	PROMEDIO
176	REFRIGERIO	1	UN	\$ 7.724	\$ 12.331	\$ 10.515	\$ 11.002	\$ 1.976	\$ 10.360	\$ 10.192	19%	MEDIA GEOMÉTRICA
20. MINUTA PATRÓN CHEQUEO MÉDICO ESPECIAL TIPO 1												
177	DESAYUNO	1	UN	\$ 18.997	\$ 40.695	\$ 33.077	\$ 36.308	\$ 9.641	\$ 31.768	\$ 30.227	29%	MEDIA GEOMÉTRICA
178	NUEVES	1	UN	\$ 17.635	\$ 37.757	\$ 30.691	\$ 33.686	\$ 8.940	\$ 29.478	\$ 28.050	29%	MEDIA GEOMÉTRICA
179	ALMUERZO	1	UN	\$ 23.261	\$ 47.067	\$ 38.578	\$ 41.992	\$ 10.524	\$ 37.269	\$ 35.748	27%	MEDIA GEOMÉTRICA
180	ONCES	1	UN	\$ 16.830	\$ 37.758	\$ 30.491	\$ 33.687	\$ 9.333	\$ 29.136	\$ 27.527	31%	MEDIA GEOMÉTRICA
181	CENA	1	UN	\$ 23.430	\$ 37.912	\$ 32.248	\$ 33.824	\$ 6.226	\$ 31.745	\$ 31.195	19%	PROMEDIO
20. MINUTA PATRÓN CHEQUEO MÉDICO ESPECIAL TIPO 2												
182	DESAYUNO	1	UN	\$ 26.792	\$ 43.346	\$ 36.871	\$ 38.672	\$ 7.116	\$ 36.297	\$ 35.668	19%	PROMEDIO
193	NUEVES	1	UN	\$ 23.084	\$ 37.344	\$ 31.766	\$ 33.317	\$ 6.130	\$ 31.271	\$ 30.730	19%	PROMEDIO
184	ALMUERZO	1	UN	\$ 29.955	\$ 48.462	\$ 41.223	\$ 43.237	\$ 7.956	\$ 40.581	\$ 39.878	19%	PROMEDIO
185	ONCES	1	UN	\$ 26.151	\$ 37.344	\$ 32.532	\$ 33.317	\$ 4.709	\$ 32.262	\$ 31.978	14%	PROMEDIO
186	CENA	1	UN	\$ 30.199	\$ 48.851	\$ 41.555	\$ 43.584	\$ 8.018	\$ 40.908	\$ 40.200	19%	PROMEDIO
	TOTAL											

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

El comité económico establece el precio techo teniendo en cuenta el análisis anterior.

6.11. PROYECCIÓN PRECIO TECHO, CANTIDADES A ADQUIRIR Y PRESUPUESTO OFICIAL

El comité económico, una vez verificado el análisis establecido en los Numerales precedentes, establece el precio techo, de la siguiente manera:

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO TECHO		
				VALOR UNITARIO	VALOR INC (si Aplica)	VALOR UNITARIO INCLUIDO INC (Si Aplica)
1. NORMAL (N) MINUTA PATRÓN DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL						
1	DESAYUNO	1	UN	\$ 19.743	\$ 1.579	\$ 21.322
2	NUEVES	1	UN	\$ 8.593	\$ 687	\$ 9.280
3	ALMUERZO	1	UN	\$ 27.012	\$ 2.161	\$ 29.173
4	ONCES	1	UN	\$ 7.468	\$ 597	\$ 8.065
5	CENA	1	UN	\$ 25.394	\$ 2.032	\$ 27.426
2. DIETA ASTRINGENTE (ASTRING)						
6	DESAYUNO	1	UN	\$ 16.001	\$ 1.280	\$ 17.281
7	NUEVES	1	UN	\$ 7.813	\$ 625	\$ 8.438
8	ALMUERZO	1	UN	\$ 26.354	\$ 2.108	\$ 28.462
9	ONCES	1	UN	\$ 8.690	\$ 695	\$ 9.385
10	CENA	1	UN	\$ 25.947	\$ 2.076	\$ 28.023
3. DIETA BLANDA (BL)						
11	DESAYUNO	1	UN	\$ 15.241	\$ 1.219	\$ 16.460
12	NUEVES	1	UN	\$ 7.401	\$ 592	\$ 7.993
13	ALMUERZO	1	UN	\$ 25.253	\$ 2.020	\$ 27.273
14	ONCES	1	UN	\$ 8.139	\$ 651	\$ 8.790
15	CENA	1	UN	\$ 23.450	\$ 1.876	\$ 25.326
4. BLANDA PEQUEÑA (BL PEQ)						
16	DESAYUNO	1	UN	\$ 15.577	\$ 1.246	\$ 16.823
17	NUEVES	1	UN	\$ 6.338	\$ 507	\$ 6.845
18	ALMUERZO	1	UN	\$ 19.016	\$ 1.521	\$ 20.537
19	ONCES	1	UN	\$ 6.682	\$ 535	\$ 7.217
20	CENA	1	UN	\$ 18.397	\$ 1.472	\$ 19.869
5. DIETA COMPLEMENTARIA I (COMPLE I)						
21	DESAYUNO	1	UN	\$ 11.292	\$ 903	\$ 12.195
22	NUEVES	1	UN	\$ 6.316	\$ 505	\$ 6.821
23	ALMUERZO	1	UN	\$ 12.262	\$ 981	\$ 13.243
24	ONCES	1	UN	\$ 6.079	\$ 486	\$ 6.565
25	COMIDA	1	UN	\$ 12.293	\$ 983	\$ 13.276
6. DIETA COMPLEMENTARIA II (COMPLE II)						
26	DESAYUNO	1	UN	\$ 12.143	\$ 971	\$ 13.114
27	NUEVES	1	UN	\$ 6.770	\$ 542	\$ 7.312
28	ALMUERZO	1	UN	\$ 15.596	\$ 1.248	\$ 16.844
29	ONCES	1	UN	\$ 6.466	\$ 517	\$ 6.983
30	COMIDA	1	UN	\$ 14.485	\$ 1.159	\$ 15.644
7. DIETA DIABÉTICA II O HIPOCALÓRICA 1500 CALORÍAS (DIAB II)						
31	DESAYUNO	1	UN	\$ 17.172	\$ 1.374	\$ 18.546
32	NUEVES	1	UN	\$ 7.025	\$ 562	\$ 7.587
33	ALMUERZO	1	UN	\$ 20.946	\$ 1.676	\$ 22.622
34	ONCES	1	UN	\$ 7.289	\$ 583	\$ 7.872
35	CENA	1	UN	\$ 18.797	\$ 1.504	\$ 20.301
36	REFRIGERIO (OPCIÓN 1)	1	UN	\$ 7.837	\$ 627	\$ 8.464
37	REFRIGERIO (OPCIÓN 2)	1	UN	\$ 7.837	\$ 627	\$ 8.464
8. DIETA SEMIBLANDA (SEMI BL TD)						
38	DESAYUNO	1	UN	\$ 16.478	\$ 1.318	\$ 17.796
39	NUEVES	1	UN	\$ 8.382	\$ 671	\$ 9.053
40	ALMUERZO	1	UN	\$ 24.527	\$ 1.962	\$ 26.489
41	ONCES	1	UN	\$ 9.177	\$ 734	\$ 9.911
42	CENA	1	UN	\$ 24.053	\$ 1.924	\$ 25.977
9. DIETA HIPOGRASA (SIN GRASA) - S/GR						
43	DESAYUNO	1	UN	\$ 18.644	\$ 1.492	\$ 20.136
44	NUEVES	1	UN	\$ 7.025	\$ 562	\$ 7.587
45	ALMUERZO	1	UN	\$ 27.620	\$ 2.210	\$ 29.830
46	ONCES	1	UN	\$ 9.829	\$ 786	\$ 10.615

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

47	CENA	1	UN	\$ 24.867	\$ 1.989	\$ 26.856
10. DIETA HIPOSÓDICA (SIN SAL) -S/S						
48	DESAYUNO	1	UN	\$ 17.067	\$ 1.365	\$ 18.432
49	NUEVES	1	UN	\$ 8.335	\$ 667	\$ 9.002
50	ALMUERZO	1	UN	\$ 27.327	\$ 2.186	\$ 29.513
51	ONCES	1	UN	\$ 9.095	\$ 728	\$ 9.823
52	CENA	1	UN	\$ 27.231	\$ 2.178	\$ 29.409
11. DIETA LACTO-OVO-VEGETARIANA (VEG)						
53	DESAYUNO	1	UN	\$ 18.849	\$ 1.508	\$ 20.357
54	NUEVES	1	UN	\$ 6.573	\$ 526	\$ 7.099
55	ALMUERZO	1	UN	\$ 22.541	\$ 1.803	\$ 24.344
56	ONCES	1	UN	\$ 7.182	\$ 575	\$ 7.757
57	CENA	1	UN	\$ 22.257	\$ 1.781	\$ 24.038
12. LÍQUIDA CLARA (LIQ. CL)						
58	DESAYUNO	1	UN	\$ 17.032	\$ 1.363	\$ 18.395
59	NUEVES	1	UN	\$ 6.562	\$ 525	\$ 7.087
60	ALMUERZO	1	UN	\$ 18.498	\$ 1.480	\$ 19.978
61	ONCES	1	UN	\$ 7.244	\$ 580	\$ 7.824
62	CENA	1	UN	\$ 18.190	\$ 1.455	\$ 19.645
13. LÍQUIDA COMPLETA (LIQ. COMP)						
63	DESAYUNO	1	UN	\$ 15.340	\$ 1.227	\$ 16.567
64	NUEVES	1	UN	\$ 8.047	\$ 644	\$ 8.691
65	ALMUERZO	1	UN	\$ 24.650	\$ 1.972	\$ 26.622
66	ONCES	1	UN	\$ 8.792	\$ 703	\$ 9.495
67	CENA	1	UN	\$ 24.347	\$ 1.948	\$ 26.295
14. DIETA NORMAL TODO COCIDO (NTC)						
68	DESAYUNO	1	UN	\$ 22.158	\$ 1.773	\$ 23.931
69	NUEVES	1	UN	\$ 9.518	\$ 761	\$ 10.279
70	ALMUERZO	1	UN	\$ 27.204	\$ 2.176	\$ 29.380
71	ONCES	1	UN	\$ 10.327	\$ 826	\$ 11.153
72	CENA	1	UN	\$ 26.201	\$ 2.096	\$ 28.297
15. DIETA RENAL 60 GRAMOS						
73	DESAYUNO	1	UN	\$ 16.713	\$ 1.337	\$ 18.050
74	NUEVES	1	UN	\$ 8.379	\$ 670	\$ 9.049
75	ALMUERZO	1	UN	\$ 18.605	\$ 1.488	\$ 20.093
76	ONCES	1	UN	\$ 8.885	\$ 711	\$ 9.596
77	CENA	1	UN	\$ 19.655	\$ 1.572	\$ 21.227
16. DIETA RENAL 80 GRAMOS						
78	DESAYUNO	1	UN	\$ 18.801	\$ 1.504	\$ 20.305
79	NUEVES	1	UN	\$ 9.381	\$ 750	\$ 10.131
80	ALMUERZO	1	UN	\$ 19.417	\$ 1.553	\$ 20.970
81	ONCES	1	UN	\$ 10.217	\$ 817	\$ 11.034
82	CENA	1	UN	\$ 21.741	\$ 1.739	\$ 23.480
17. DIETA LIGERA						
83	DESAYUNO, ALMUERZO, CENA	1	UN	\$ 21.403	\$ 1.712	\$ 23.115
18. ADICIONALES ESPECIALES PARA PACIENTES						
84	Aceite de oliva botella 250 ml	1	UN	\$ 55.412	\$ 4.433	\$ 59.845
85	Acompañante de panadería y/o pastelería 60 gr	1	UN	\$ 2.175	\$ 174	\$ 2.349
86	Agua industrializada botella con sello de seguridad plástico en la tapa 600 ml	1	UN	\$ 2.553	\$ 0	\$ 2.553
87	Agua industrializada botella con sello de seguridad plástico en la tapa 300 ml	1	UN	\$ 2.329	\$ 0	\$ 2.329
88	Agua industrializada botella con sello de seguridad plástico en la tapa con espesante de uso clínico 300 ml	1	UN	\$ 2.802	\$ 0	\$ 2.802
89	Agua industrializada botella con gas con sello de seguridad plástico en la tapa 600 ml	1	UN	\$ 2.889	\$ 0	\$ 2.889
90	Agua industrializada botella con gas con sello de seguridad plástico en la tapa con espesante de uso clínico 600 ml	1	UN	\$ 2.668	\$ 0	\$ 2.668
91	Agua industrializada botellón con sello de seguridad plástico en la tapa 20 lt	1	UN	\$ 21.621	\$ 0	\$ 21.621
92	Agua industrializada vaso 200 ml	1	UN	\$ 1.938	\$ 0	\$ 1.938
93	Arepa 60 gr	1	UN	\$ 2.090	\$ 167	\$ 2.257
94	Aromática, agua de panela, té en agua 200 cc	1	UN	\$ 1.809	\$ 145	\$ 1.954
95	Aromática jarra x 5 porciones 1000 cc	1	UN	\$ 7.906	\$ 632	\$ 8.538
96	Avena envase industrial 200 cc	1	UN	\$ 6.008	\$ 481	\$ 6.489
97	Avena, colada o candil en leche 200 cc	1	UN	\$ 5.775	\$ 462	\$ 6.237
98	Azúcar en sobre 5 gr	1	UN	\$ 638	\$ 51	\$ 689
99	Aguacate porción 90 gr	1	UN	\$ 6.804	\$ 0	\$ 6.804

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

100	Bocadillo en empaque unipersonal no de hoja 40 gr	1	UN	\$ 809	\$ 0	\$ 809
101	Bebida láctea compuesta de chocolate y malta 200 cc	1	UN	\$ 4.076	\$ 326	\$ 4.402
102	Buñuelo 70 gr	1	UN	\$ 5.174	\$ 414	\$ 5.588
103	Café, chocolate o té en leche 200 cc	1	UN	\$ 3.743	\$ 299	\$ 4.042
104	Caldo con carne o pollo licuado 200 cc	1	UN	\$ 5.516	\$ 441	\$ 5.957
105	Caldo de papa con carne o pollo o pescado 200 cc	1	UN	\$ 5.390	\$ 431	\$ 5.821
106	Carne magra de res, pollo, pescado o cerdo 125 gr	1	UN	\$ 7.946	\$ 636	\$ 8.582
107	Cereal infantil con adición de nutrientes y probióticos 350 gr	1	UN	\$ 3.034	\$ 243	\$ 3.277
108	Changua con huevo 200 cc	1	UN	\$ 5.777	\$ 462	\$ 6.239
109	Chocolate Dietético 200 cc	1	UN	\$ 2.929	\$ 234	\$ 3.163
110	Colada en agua 200 cc	1	UN	\$ 1.643	\$ 131	\$ 1.774
111	Compota de fruta industrializada en frasco de vidrio o en envase plástico de alta barrera tipo vaso 113 gr.	1	UN	\$ 4.900	\$ 392	\$ 5.292
112	Compota de fruta natural 120 gr	1	UN	\$ 3.863	\$ 309	\$ 4.172
113	Consomé natural de pollo o carne magra 200 gr	1	UN	\$ 3.266	\$ 261	\$ 3.527
114	Crema de leche 40 gr	1	UN	\$ 3.874	\$ 310	\$ 4.184
115	Edulcorante 1 sobre	1	UN	\$ 375	\$ 30	\$ 405
116	Ensalada frutas con queso con crema 250 gr	1	UN	\$ 6.964	\$ 557	\$ 7.521
117	Ensalada frutas con queso sin crema 250 gr	1	UN	\$ 6.226	\$ 498	\$ 6.724
118	Ensalada frutas sin queso sin crema 250 gr	1	UN	\$ 5.466	\$ 437	\$ 5.903
119	Farináceo I (Arroz) 90 gr	1	UN	\$ 1.793	\$ 143	\$ 1.936
120	Farináceo II (Papa, yuca, pasta, leguminosa, plátano) 100 gr	1	UN	\$ 2.056	\$ 164	\$ 2.220
121	Fruta tipo A 120 gr	1	UN	\$ 3.167	\$ 253	\$ 3.420
122	Fruta tipo B 120 gr	1	UN	\$ 2.734	\$ 219	\$ 2.953
123	Frappe 200 cc	1	UN	\$ 13.492	\$ 1.079	\$ 14.571
124	Frutero protocolo Dirección 3 kl	1	UN	\$ 38.720	\$ 3.098	\$ 41.818
125	Galletas paquete de dulce o sal 30 gr	1	UN	\$ 1.831	\$ 146	\$ 1.977
126	Gelatina dietética o normal 80 gr	1	UN	\$ 2.756	\$ 220	\$ 2.976
127	Hamburguesa con 125 gramos proteína	1	UN	\$ 13.961	\$ 1.117	\$ 15.078
128	Helado de crema industrializado con azúcar o sin azúcar (porción) 100 gr	1	UN	\$ 3.858	\$ 309	\$ 4.167
129	Helado en agua tipo paleta con azúcar o sin azúcar (unidad) 65 gr	1	UN	\$ 3.162	\$ 253	\$ 3.415
130	Hielo en cubos o en trozos pequeños o raspado 200 cc	1	UN	\$ 8.673	\$ 694	\$ 9.367
131	Huevo crudo tipo A 50 gr	1	UN	\$ 900	\$ 0	\$ 900
132	Huevo en cualquier preparación tipo A 50 gr	1	UN	\$ 2.211	\$ 177	\$ 2.388
133	Jugo de fruta natural con fruta cocida preparado con agua industrializada 200 cc	1	UN	\$ 3.715	\$ 297	\$ 4.012
134	Jugo envase de tetra pack tipo néctar 200 cc	1	UN	\$ 2.641	\$ 211	\$ 2.852
135	Jugo fresco de naranja natural 200 cc	1	UN	\$ 4.273	\$ 342	\$ 4.615
136	Jugo fresco de naranja natural con espesante de uso clínico 200 cc	1	UN	\$ 8.673	\$ 694	\$ 9.367
137	Jugo fresco natural en agua 200 cc	1	UN	\$ 3.588	\$ 287	\$ 3.875
138	Jugo fresco natural en agua con espesante de uso clínico 200 cc	1	UN	\$ 5.470	\$ 438	\$ 5.908
139	Jugo fresco natural en leche (sorbete) 200 cc	1	UN	\$ 5.174	\$ 414	\$ 5.588
140	Leche deslactosada o de soya 200 cc	1	UN	\$ 3.893	\$ 311	\$ 4.204
141	Leche fría o caliente 200 cc	1	UN	\$ 3.122	\$ 250	\$ 3.372
142	Limón (Unidad) 40 gr	1	UN	\$ 531	\$ 0	\$ 531
143	Limonada natural 200 cc	1	UN	\$ 2.875	\$ 230	\$ 3.105
144	Malteada 200 cc	1	UN	\$ 5.828	\$ 466	\$ 6.294
145	Mantequilla empaque individual industrial 10 gr	1	UN	\$ 696	\$ 56	\$ 752
146	Mermelada empaque individual industrial 15 gr	1	UN	\$ 917	\$ 73	\$ 990
147	Maní – paquete individual 30 gr	1	UN	\$ 2.207	\$ 177	\$ 2.384
148	Pan unidad 60 gr	1	UN	\$ 889	\$ 0	\$ 889
149	Papa frita o a la francesa 120 gr	1	UN	\$ 3.759	\$ 301	\$ 4.060
150	Postre 60 gr	1	UN	\$ 3.170	\$ 254	\$ 3.424

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

151	Proteína licuada 200 cc	1	UN	\$ 5.631	\$ 450	\$ 6.081
152	Porción de carne de res 125 gr	1	UN	\$ 4.972	\$ 398	\$ 5.370
153	Porción de carne de cerdo 125 gr	1	UN	\$ 4.871	\$ 390	\$ 5.261
154	Porción de pescado 125 gr	1	UN	\$ 5.044	\$ 404	\$ 5.448
155	Porción de pollo 125 gr	1	UN	\$ 4.631	\$ 370	\$ 5.001
156	Pitillos de papel (1 unidad)	1	UN	\$ 122	\$ 10	\$ 132
157	Queso pasteurizado 60 gr	1	UN	\$ 2.784	\$ 223	\$ 3.007
158	Sal en sobre 1 gr	1	UN	\$ 108	\$ 9	\$ 117
159	Sándwich de pollo o de queso o de carne o sándwich de pollo con lechuga y tomate o sándwich queso con lechuga y tomate o sándwich huevo o sándwich carne con lechuga y tomate: Queso 60 gr. Pan: 60 gr. Proteína: 60 gr	1	UN	\$ 7.136	\$ 571	\$ 7.707
160	Sopa licuada del día 200 cc	1	UN	\$ 3.788	\$ 303	\$ 4.091
161	Sopa licuada de verduras con carne o pollo 200 cc	1	UN	\$ 4.848	\$ 388	\$ 5.236
162	Sopa o crema del día 200 cc	1	UN	\$ 4.146	\$ 332	\$ 4.478
163	Tinto 120 cc	1	UN	\$ 1.479	\$ 118	\$ 1.597
164	Tortilla normal o integral (unidad) 35 gr	1	UN	\$ 2.001	\$ 160	\$ 2.161
165	Torta personal para cumpleaños 100 gr	1	UN	\$ 16.010	\$ 1.281	\$ 17.291
166	Vaso desechable con tapa 4 onzas paquete x 25	1	UN	\$ 10.051	\$ 804	\$ 10.855
167	Vaso desechable con tapa 7 onzas paquete x 25	1	UN	\$ 10.554	\$ 844	\$ 11.398
168	Vaso desechable con tapa 9 onzas paquete x 25	1	UN	\$ 11.290	\$ 903	\$ 12.193
169	Verdura cocida o cruda 90 gr	1	UN	\$ 2.240	\$ 179	\$ 2.419
170	Verdura licuada 200 cc	1	UN	\$ 4.269	\$ 342	\$ 4.611
171	Yogurt o kumis en vaso industrializado 200 cc	1	UN	\$ 3.982	\$ 319	\$ 4.301
172	Paquete para donadores de sangre compuestos de: dos cajas de jugo de 200 cc, un tarro de leche de vaca concentrada - parcialmente deshidratada- y azucarada de 100 gr, una chocolatina x 30 gr, un tarro de salchichas x 150 gr, un paquete de galletas x 117 gr, un sobre de Bebida láctea compuesta de chocolate y malta x 25 gr. Deben entregarse en bolsa plástica resistente. (El consumo promedio de 350 paquetes mensuales).	1	UN	\$ 28.792	\$ 2.303	\$ 31.095
19. MINUTA PATRÓN PARA RESIDENTES E INTERNOS						
173	DESAYUNO	1	UN	\$ 20.208	\$ 1.617	\$ 21.825
174	ALMUERZO	1	UN	\$ 27.040	\$ 2.163	\$ 29.203
175	CENA	1	UN	\$ 16.899	\$ 1.352	\$ 18.251
176	REFRIGERIO	1	UN	\$ 9.593	\$ 767	\$ 10.360
20. MINUTA PATRÓN CHEQUEO MÉDICO ESPECIAL TIPO 1						
177	DESAYUNO	1	UN	\$ 29.414	\$ 2.353	\$ 31.767
178	NUEVES	1	UN	\$ 27.294	\$ 2.184	\$ 29.478
179	ALMUERZO	1	UN	\$ 34.508	\$ 2.761	\$ 37.269
180	ONCES	1	UN	\$ 26.978	\$ 2.158	\$ 29.136
181	CENA	1	UN	\$ 29.859	\$ 2.389	\$ 32.248
20. MINUTA PATRÓN CHEQUEO MÉDICO ESPECIAL TIPO 2						
182	DESAYUNO	1	UN	\$ 34.139	\$ 2.731	\$ 36.870
193	NUEVES	1	UN	\$ 29.413	\$ 2.353	\$ 31.766
184	ALMUERZO	1	UN	\$ 38.169	\$ 3.054	\$ 41.223
185	ONCES	1	UN	\$ 30.122	\$ 2.410	\$ 32.532
186	CENA	1	UN	\$ 38.476	\$ 3.078	\$ 41.554
	TOTAL					\$ 2.330.638

NOTA 1: El presupuesto estimado para el presente proceso asciende a la suma de **CINCUENTA MIL DOSCIENTOS VEINTE MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE (\$50.220.549.500) INCLUIDO INC (CUANDO APLIQUE)**, valor que incluye todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del contrato.

VIGENCIA	PRESUPUESTO VIGENCIA
Vigencia 2026	\$ 906.000.000
Vigencia 2027	\$ 12.067.920.000

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

Vigencia 2028	\$ 13.274.712.000
Vigencia 2029	\$ 14.602.183.200
Vigencia 2030	\$ 9.369.734.300
TOTAL	\$ 50.220.549.500

NOTA 2: El proponente deberá OFERTAR las cantidades exigidas (totalidad de ítems) de los bienes establecidos en la Plataforma del SECOP II en la pregunta lista de precios, so pena de causal de rechazo de la propuesta.

NOTA 3: En el evento que se presente un oferente que no sea responsable del IVA, no podrá cobrar este impuesto en su propuesta, so pena de ser rechazado. Y deberá presentar su propuesta descontando el valor del IVA en la lista de precios, ya que en la lista de precios LA ENTIDAD incluye el valor del IVA

NOTA 4: El proponente no deberá superar el PRECIO TECHO asignado por ítem y total, so pena de ser rechazado en su oferta.

NOTA 5: El proponente no deberá presentar su oferta con moneda diferente a la establecida para el presente proceso, so pena de ser rechazada su oferta.

NOTA 6: Los precios ofertados deberán incluir todos los costos directos e indirectos como impuestos, tasas, sobretasas y demás erogaciones relacionadas como administración, variaciones monetarias de orden cambiario y todo lo correspondiente al área comercial del proponente, por lo tanto, EL HOSPITAL MILITAR no se hará responsable por reclamaciones que tengan como causa los elementos antes descritos.

NOTA 7: Los precios ofertados vigencia 2026 (diciembre 2026) permanecerán fijos para la vigencia 2027, para las vigencias 2028 a 2030 se incrementarán en el mismo porcentaje del incremento del Salario Mínimo para la respectiva vigencia, este incremento se realizará al inicio de cada vigencia y podrá ser aplicado por el contratista sin requerirse de modificación del contrato.

NOTA 8: La adjudicación se realizará TOTAL (UN SOLO OFERENTE) al oferente que cumpla con todos los requisitos (técnicos, jurídicos, económicos y financieros) y obtenga el mayor puntaje.

NOTA 9: El proponente presentará su oferta en la plataforma SECOP II, indicando el valor ofertado de cada ítem, y en el FORMULARIO DE OFERTA ECONÓMICA (discriminando el valor unitario e INC cuando aplique).

NOTA 10: La adjudicación se realizará TOTAL (UN SOLO OFERENTE) por el total del presupuesto asignado al proceso.

6.12. CUBRIMIENTO DE LA NECESIDAD

Teniendo en cuenta el precio techo establecido, el comité económico publica los promedios de consumos y la proyección del presupuesto de cada vigencia, con el presupuesto asignado para el presente proceso se cubre el 100% de la necesidad inicial.

PERIODO	VALOR FACTURADO
JUNIO 2025	\$ 1.034.678.794
JULIO 2025	\$ 925.328.527
AGOSTO 2025	\$ 847.731.833
SEPTIEMBRE 2025	\$ 842.332.951
OCTUBRE 2025	\$ 857.969.839
NOVIEMBRE 2025	\$ 806.579.849
DICIEMBRE 2025	\$ 757.962.479
ENERO 2026	\$ 863.719.762
FEBRERO 2026	\$ 730.299.704
MARZO 2026	\$ 732.295.105
ABRIL 2026	\$ 737.806.752
MAYO 2026	\$ 713.210.293
JUNIO 2026	\$ 712.919.232
JULIO 2026	\$ 719.772.299
AGOSTO 2026	\$ 762.105.965
TOTAL	\$ 12.044.713.384
PROMEDIO	\$ 802.980.892

VALOR PROYECTADO	\$ 905.999.326
------------------	----------------

Se realiza la proyección del presupuesto teniendo en cuenta los incrementos planteados con los supuestos macroeconómicos definidos en conjunto con la Subdirección de Finanzas y Oficina de Planeación, con los cuales se proyectaron los procesos de Vigencia Futura ordinaria tanto de Funcionamiento como Inversión para el periodo 2027-2030.

CONSUMO MENSUAL PROYECTADO 2026 (DIC)	VALOR PROYECTADO 2027	VALOR PROYECTADO 2027	VALOR PROYECTADO 2029	VALOR PROYECTADO 2030	VALOR TOTAL PROYECTADO
\$ 906.000.000	\$ 12.067.920.000	\$ 13.274.712.000	\$ 14.602.183.200	\$ 9.369.734.300	\$ 50.220.549.500

NOTA: Se aclara que los promedios de consumo proyectados en el cuadro anterior no suponen unos consumos mensuales fijos a contratar, los mismos pueden variar de acuerdo a la necesidad que el Hospital Militar Central presente durante la ejecución del contrato; en todo caso la adjudicación se realizará por el total del presupuesto asignado a cada lote.

6.13. PRECIOS ARTIFICIALMENTE BAJOS

El comité económico evaluador determinara si existen ofertas que pueden ser artificialmente bajas de conformidad al decreto 1082 del 2015 la administración verificará de acuerdo con el Artículo 2.2.1.1.2.2.4.

El comité económico evaluador determinará si existen ofertas que pueden ser artificialmente bajas de acuerdo a la Guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en Procesos de Contratación CCE-EICP-GI-27 VERSIÓN 01 DE FECHA 16-12-2024 numeral 2.1 Métodos de Comparación:

(...)La identificación de ofertas artificialmente bajas se puede realizar mediante la utilización de las siguientes herramientas: i) la comparación absoluta y, ii) la comparación relativa (...)

Comparación Absoluta

Se recomienda su utilización cuando desde la fase de planeación existe claridad sobre el precio o costos para la entrega de los bienes, servicios u obras que se están contratando, y cuando en el desarrollo del proceso de selección recibe menos de 5 ofertas.

Para la comparación, la entidad contrasta la variación del valor de cada oferta con el costo estimado de la provisión del bien o servicio de acuerdo con el Estudio del Sector, para lo cual podrá utilizar la siguiente fórmula:

$$Vo = \frac{P - o}{P} \times 100\%$$

Donde

Vo es la variación de la oferta del proveedor con respecto al precio estimado por la Entidad Estatal

P es el precio estimado por la entidad estatal

o es el precio ofrecido por el proponente

La Entidad Estatal debe solicitar aclaración a los proponentes cuyas ofertas sean menores en un 20%, o un mayor porcentaje, al costo total estimado por la Entidad Estatal.

Comparación Relativa

En la comparación relativa, la Entidad Estatal contrasta la información que obtiene a partir del universo de ofertas que presentan los proponentes en el proceso de selección, y se sugiere utilizarla cuando la Entidad recibe cinco (5) o más ofertas.

Con el fin de identificar ofertas que puedan ser consideradas cómo artificialmente bajas, la Entidad utilizará la siguiente metodología para establecer un valor mínimo aceptable:

- Primero deberá tomar el conjunto de ofertas a evaluar.
- Posteriormente calculará la mediana, dependiendo de la dispersión de los datos el promedio del valor de cada oferta o, de cada ítem dentro de la oferta.
- Luego, calculará la desviación estándar del conjunto.
- Finalmente determinará el valor mínimo aceptable para la Entidad Estatal de acuerdo con la metodología explicada a continuación.

El cálculo del valor mínimo aceptable corresponderá al resultado de aplicar la siguiente fórmula:

$$\text{Valor Mínimo Aceptable} = \text{Mediana} - \text{Desviación Estándar}$$

Lo anterior de conformidad al decreto 1082 del 2015 la administración verificará de acuerdo con el Artículo 2.2.1.1.2.2.4.

(...) Oferta con valor artificialmente bajo. Si de acuerdo con la información obtenida por la Entidad Estatal en su deber de análisis de que trata el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del presente decreto, el valor de una oferta parece artificialmente bajo, la Entidad Estatal debe requerir al proponente para que explique las razones que sustentan el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones, el comité evaluador de que trata el artículo anterior, o quien haga la evaluación de las ofertas, debe recomendar rechazar la oferta o continuar con el análisis de la misma en la evaluación de las ofertas (...)

(...) Cuando el valor de la oferta sobre la cual la Entidad Estatal tuvo dudas sobre su valor, responde a circunstancias objetivas del proponente y de su oferta que no ponen en riesgo el cumplimiento del contrato si este es adjudicado a tal oferta, la Entidad Estatal debe continuar con su análisis en el proceso de evaluación de ofertas.(...)

(...) En la subasta inversa esta disposición es aplicable sobre el precio obtenido al final de la misma (...)

La explicación del proponente debe ser completa para permitir el análisis completo de la oferta y su sostenibilidad durante la vigencia del contrato. Colombia Compra Eficiente recomienda incluir en la solicitud de aclaración de la oferta la siguiente desagregación de su precio.

$$\text{Oferta} = \text{Costo del bien, servicio u obra (insumos, equipos, personal)} \\ + \text{gastos generales} + \text{imprevistos} + \text{utilida}$$

La administración con lo anterior verificará y estudiará la respuesta ofrecida por ustedes y les dará a conocer la decisión; en cumplimiento de la normativa existente; para la realización de una delicada y efectiva contratación.

7. PARA SELECCIONAR LA OFERTA MAS FAVORABLE:

Como circunstancia habilitante para participar en el presente proceso de contratación, el proponente deberá acreditar la suficiente capacidad jurídica para lo cual tendrán que cumplir con todos y cada uno de los requisitos que se establecen; el proponente deberá incluir los documentos y los formularios debidamente diligenciados que se relacionan a continuación:

7.1. DOCUMENTOS DE REVISION Y VERIFICACION DE CONTENIDO JURIDICO

7.1.1. CARTA DE PRESENTACIÓN

El Proponente presentará el Formato 1 – Carta de Presentación de la Oferta, el cual debe estar firmado por la persona natural o por el representante legal del Proponente individual o Plural, o por el apoderado.

La persona natural (Proponente individual o integrante de un Proponente Plural) que pretenda participar en el presente proceso, debe acreditar que posee título como arquitecto o ingeniero en la respectiva rama de la ingeniería, para lo cual adjuntará copia de la tarjeta profesional y certificado de vigencia de la matrícula profesional expedida por la autoridad competente, vigente a la fecha de cierre de este procedimiento de selección. El requisito de la tarjeta profesional se puede suplir con el registro de que trata el artículo 18 del Decreto-Ley 2106 de 2019.

En todo caso, de acuerdo con en el artículo 20 de la Ley 842 de 2003, si el Proponente – persona natural– es arquitecto, o el representante legal o el apoderado del proponente individual persona jurídica o el representante legal o apoderado de la estructura plural, no posee título de ingeniero en la respectiva rama de la ingeniería, la oferta tendrá que ser avalada por un ingeniero, para lo cual debe adjuntar copia de la tarjeta profesional y copia del certificado de vigencia de matrícula profesional expedida por el Copnia, en la respectiva rama de la ingeniería, según corresponda, vigente a la fecha de cierre de este procedimiento de selección. El requisito de la tarjeta profesional se puede suplir con el registro de que trata el artículo 18 del Decreto-Ley 2106 de 2019.

El aval del ingeniero de que trata el artículo 20 de la Ley 842 de 2003 hace parte integral del Formato 1 – Carta de presentación de la oferta, cuando el Proponente deba presentarlo.

La carta de presentación debe suscribirse. Con la firma de este documento se entiende que el proponente conoce y acepta las obligaciones del Anexo 3 – Pacto de Transparencia y, por lo tanto, no será necesaria la entrega de este documento al momento de presentar la oferta.

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

El Proponente debe diligenciar los Formatos. Todos los espacios en blanco deben diligenciarse con la información solicitada.

La propuesta debe ser avalada por parte de un arquitecto o ingeniero civil, aportando copia del documento de identidad y tarjeta profesional.

APODERADO

Los Proponentes podrán presentar ofertas directamente o suscritas por intermedio de apoderado, evento en el cual deben anexar el poder otorgado en legal forma (artículo 5 del Decreto – Ley 019 de 2012), en el que se confiera al apoderado de manera clara y expresa facultades amplias y suficientes para actuar, obligar y responsabilizar a quien(es) representa en el trámite del presente proceso y en la suscripción del Contrato. No obstante, la simple entrega física o radicación de la oferta en la Entidad puede realizarla cualquier persona sin necesidad de poder o autorización.

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

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

7.1.2. EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL, SEGÚN EL CASO.

Deben presentar los siguientes documentos en copia simple:

- A. Persona natural de nacionalidad colombiana: cédula de ciudadanía.
- B. Persona natural extranjera con residencia en Colombia: cédula de extranjería vigente expedida por la autoridad competente.
- C. Persona natural extranjera sin domicilio en Colombia: pasaporte.

7.1.2.1 PERSONAS JURÍDICAS

Deben presentar los siguientes documentos:

- A. Persona jurídica nacional o extranjera con sucursal en Colombia:
 - I. Certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o autoridad competente, en el que se verificará:
 - a. Fecha de expedición del certificado no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del Proceso de Contratación. En caso de modificarse la fecha de cierre del proceso, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia del certificado de existencia y representación legal la fecha originalmente establecida en el Pliego de Condiciones definitivo.

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

- b. Que el objeto de la sociedad permita ejecutar las actividades descritas en el objeto del presente Proceso de Contratación.
 - c. Las personas jurídicas nacionales y extranjeras deberán acreditar que su duración no será inferior a la del plazo del contrato y un año más.
 - d. Si el representante legal de la sociedad tiene restricciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, deberá acreditar su capacidad a través de una autorización suficiente otorgada por parte del órgano social competente respectivo para cada caso.
 - e. El nombramiento del revisor fiscal en caso de que exista.
 - f. Que las personas jurídicas extranjeras con actividades permanentes en la República de Colombia (contratos de obra o servicios) deberán estar legalmente establecidas en el territorio nacional de acuerdo con los artículos 471 y 474 del Código de Comercio.
- II. Certificación del revisor fiscal en caso de ser sociedad anónima colombiana, en la que conste si es abierta o cerrada.
- III. Fotocopia del documento de identificación del representante legal.

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

Si la oferta es suscrita por una persona jurídica extranjera a través de la Sucursal que está debidamente constituida en Colombia, se deberá acreditar la capacidad legal de la Sucursal y de su representante o mandatario mediante la presentación del Registro Único de Proponentes (RUP) de la Sucursal y del certificado de existencia y representación legal entregado por la cámara de comercio respectiva, el cual debe tener una fecha de expedición de máximo de treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del Proceso de Contratación. En caso de modificarse la fecha de cierre del proceso, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia del certificado la fecha originalmente señalada en el Pliego de Condiciones.

Cuando el representante legal de la Sucursal tenga restricciones para contraer obligaciones, deberá acreditar autorización suficiente del órgano competente social respectivo para contraer obligaciones en nombre de la sociedad. La ausencia definitiva de autorización suficiente o el no aporte de dicho documento una vez solicitado por la Entidad, determinará la falta de capacidad jurídica para presentar la oferta.

- B. Persona jurídica extranjera sin sucursal o domicilio en Colombia: Documentos que acrediten la existencia y representación legal de la sociedad extranjera, legalizados o apostillados de conformidad con lo establecido en el Pliego de Condiciones, con una expedición de máximo seis (6) meses anteriores a la fecha de cierre del Proceso de Contratación, en el que debe constar como mínimo los siguientes aspectos:
- I. Nombre o razón social completa.
 - II. Nombre del representante legal o de la persona facultada para comprometer a la persona jurídica.

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

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

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

NOTA 6: En caso de que la persona jurídica sin sucursal o domicilio en Colombia resulte adjudicatario del proceso, tanto de forma individual o como integrante de una estructura plural, deberá constituir una sucursal con domicilio en el territorio nacional, lo anterior de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 471 y ss. del Código de Comercio.

- C. Entidades: Deben presentar los siguientes documentos para acreditar su existencia:

Acto de creación de la Entidad. Este puede ser ley, decreto, ordenanza, acuerdo o certificado de existencia y representación legal (este último no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del proceso de contratación) o documento equivalente que permita conocer la naturaleza jurídica, funciones, órganos de dirección o régimen jurídico de contratación de la Entidad.

NOTA 7: En el evento de personas jurídicas no obligadas a aportar el certificado de existencia y representación legal, deberán aportar un documento equivalente que acredite su existencia, junto con los documentos que demuestren la capacidad del representante legal de la Entidad o sociedad a contratar, en el cual se verificará:

- Fecha de expedición del documento equivalente que acredite su existencia con una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del proceso de contratación. En caso de modificarse la fecha de cierre del proceso, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia del certificado la fecha originalmente definida en el presente Pliego de Condiciones
- Que el objeto incluya las actividades principales objeto del presente proceso.
- La duración deberá ser por lo menos igual al plazo estimado del contrato y un (1) año más.
- Para efectos del Pliego de Condiciones, el plazo de ejecución del Contrato será el indicado en el numeral "1.1 Objeto, presupuesto oficial, plazo y ubicación".

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

- Si el representante legal tiene restricciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, deberá acreditar autorización suficiente del órgano competente social respectivo para contraer obligaciones en nombre de la sociedad o Entidad.
- La ausencia definitiva de autorización suficiente o el no aporte de dicho documento una vez solicitado por la Entidad, determinará la falta de capacidad jurídica para presentar la oferta, y por tanto su rechazo.
- El nombramiento del revisor fiscal en caso de que exista.

7.1.2.2 PROPONENTES PLURALES:

El documento de conformación de proponentes plurales debe:

- Acreditar la existencia del proponente plural y clasificarlo en Unión Temporal o Consorcio. En este documento los integrantes deben expresar su intención de conformar el proponente plural. En caso que no exista claridad sobre el tipo de asociación se solicitará la aclaración. Los proponentes deben incluir como mínimo la información requerida en el Formato 2 – Conformación de Proponente Plural (Formato 2A – Consorcios) (Formato 2B – Uniones Temporales). Los proponentes podrán incluir información adicional que no contradiga lo dispuesto en los documentos del proceso.
- Acreditar el nombramiento de un representante y un suplente, este último en caso de considerarlo conveniente, cuya designación deberá constar en el Formato 2 – Conformación de Proponente Plural (Formato 2A – Consorcios) (Formato 2B – Uniones Temporales), quien representará a todas las personas naturales y/o jurídicas asociadas, con facultades suficientes para la representación sin limitaciones de cada uno de los integrantes, en todos los aspectos que se requieran para la presentación de la oferta, para la suscripción y ejecución del contrato, así como también la facultad para firmar el acta de terminación y liquidación o cualquier otra acta o documento.
- Aportar copia del documento de identificación del representante principal y, en caso de que se haya nombrado, del suplente del Proponente Plural.
- Acreditar que la vigencia de la estructura plural no sea inferior a la del plazo del contrato y un año adicional. Para efectos de la evaluación, este plazo será contado a partir de la fecha del cierre del proceso de contratación.
- El Proponente Plural debe señalar expresamente cuál es el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros. La sumatoria del porcentaje de participación no podrá ser diferente al 100%.
- En la etapa contractual no podrán modificarse los porcentajes de participación sin el consentimiento previo de la Entidad. En todo caso, en la etapa precontractual no será posible modificar los porcentajes de los integrantes del Proponente Plural después de la fecha del cierre del Proceso de Contratación. Cualquier modificación en los porcentajes de los integrantes será ineficaz y, por tanto, carecerá de efecto.

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

NOTA 8: El proponente plural deberá tener en cuenta la "Guía rápida para la creación de proponentes plurales en el SECOP II", expedida por la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente. El proponente plural debe estar registrado en el SECOP II, por tanto, la Entidad rechazará la oferta que se presente desde una cuenta diferente.

7.1.3. FOTOCOPIA DE LA CEDULA DE CIUDADANÍA DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O PERSONA NATURAL.

El oferente deberá allegar junto con su oferta fotocopia de la cédula de ciudadanía del Representante Legal del oferente o del Representante Legal del Consorcio, Unión Temporal, o promesa de sociedad futura y/o apoderado.

7.1.4. CERTIFICACIÓN SOBRE EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PARAFISCALES Y DE SEGURIDAD SOCIAL.

El Proponente persona jurídica debe presentar el Formato 6 – Pagos de seguridad social y aportes legales suscrito por el revisor fiscal, de acuerdo con los requerimientos de ley o por el representante legal, bajo la gravedad del juramento, cuando no se requiera revisor fiscal, en el que conste el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, al Servicio Nacional de Aprendizaje y al Fondo Nacional de Formación Profesional para la Industria de Construcción, cuando a ello haya lugar.

La Entidad no exigirá las planillas de pago. Bastará el certificado suscrito por el revisor fiscal, en los casos requeridos por la ley, o por el representante legal que así lo acredite.

Cuando la persona jurídica está exonerada en los términos previstos en el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016 debe indicarlo en el Formato 6 – Pagos de seguridad social y aportes legales.

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

7.1.4.1 PERSONAS NATURALES

El Proponente persona natural debe acreditar la afiliación a los sistemas de seguridad social en salud y pensiones, aportando los certificados de afiliación respectivos o con el certificado de pago de la correspondiente planilla, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, anteriores a la fecha de cierre del Proceso de contratación o copia de la planilla de seguridad social paga.

En caso de modificarse la fecha de cierre del Proceso de Contratación, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia de los certificados de afiliación la fecha originalmente establecida en el Pliego de Condiciones definitivo.

La persona natural que reúna los requisitos para acceder a la pensión de vejez, o presente resolución de reconocimiento de pensión o indemnización sustitutiva, presentará el documento que lo acredite y, además, la afiliación al sistema de salud.

De igual forma, quienes se encuentren en condición legal de no estar obligados a realizar cotización de pensión tendrán que presentar el documento que así lo acredite y, adicionalmente, el certificado de afiliación al sistema de salud.

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

7.1.4.2 PROPONENTES PLURALES

Cada uno de los integrantes del Proponente Plural debe acreditar por separado los requisitos de que tratan los numerales anteriores.

7.1.4.3 SEGURIDAD SOCIAL PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

El adjudicatario debe presentar, para la suscripción del respectivo contrato, ante la dependencia respectiva, la declaración donde acredite el pago correspondiente a seguridad social integral y aportes legales cuando a ello haya lugar.

En caso de que el adjudicatario, persona natural o jurídica, no tenga o haya tenido dentro de los seis (6) meses anteriores a la fecha de firma del Contrato personal a cargo y por ende no esté obligado a efectuar el pago de aportes legales y seguridad social debe indicar esta circunstancia en la mencionada certificación, bajo la gravedad de juramento.

7.1.4.4 ACREDITACIÓN DEL PAGO AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El contratista debe acreditar, para realizar cada pago del contrato, que se encuentra al día en los aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda.

COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

La propuesta debe estar acompañada del compromiso anticorrupción firmada por el oferente o por el representante legal o apoderado, constituido en debida forma para el efecto, con la correspondiente prueba de ello, la cual debe ser diligenciada según el Formulario correspondiente del pliego de condiciones.

Si el oferente no incluye el Compromiso Anticorrupción, o si incluyéndolo no está suscrito por el oferente, representante legal o apoderado, constituido en debida forma para el efecto, o si el compromiso está incompleto o su contenido no está conforme a lo exigido en el Anexo del pliego de condiciones, el Hospital Militar Central le requerirá para que lo allegue o subsane lo pertinente dentro del plazo señalado para el efecto.

El contratista deberá incluir en el compromiso anticorrupción una cláusula respecto del **RIESGO DE LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIACIÓN AL TERRORISMO SARLAFT**, en la que certifique al Hospital Militar Central que sus recursos no provienen ni se destinan al ejercicio de ninguna actividad ilícita o de actividades de lavado de dineros provenientes de éstas o de actividades relacionadas con la financiación del terrorismo.

EL CONTRATISTA se obliga a realizar todas las actividades encaminadas a asegurar que todos sus socios, administradores, clientes, proveedores, empleados, etc., y los recursos de estos, no se encuentren relacionados, provengan, de actividades ilícitas, particularmente de lavado de activos o financiación del terrorismo.

En todo caso, si durante el plazo de vigencia del contrato EL CONTRATISTA, algunos de sus administradores, socios o administradores llegaren a resultar inmiscuido en una investigación de cualquier tipo (penal, administrativa, etc.) relacionada con actividades ilícitas, lavado de dinero o financiamiento del terrorismo, o fuese incluido en listas de control como las de la ONU, OFAC, etc., El Hospital Militar Central tiene el derecho de terminar unilateralmente el contrato sin que por este hecho esté obligado a indemnizar ningún tipo de perjuicio a EL CONTRATISTA.

7.1.5. FORMULARIO DE MANIFESTACIÓN INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

El oferente deberá certificar mediante Formulario que no está incurso en inhabilidades e incompatibilidades. No podrán participar en el presente proceso, ni suscribir el respectivo contrato las personas que se encuentren incursas en cualquiera de las causales de inhabilidad o incompatibilidad señaladas en el artículo 127 de la Constitución Política de Colombia, en los artículos 8º y 9º de la Ley 80 de 1993, artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, artículo 2.2.1.1.2.2.5 del Decreto 1082 de 2015 y en las demás normas que las aclaren, modifiquen

o deroguen, así como las demás normas concordantes y vigentes sobre la materia. Con la presentación de la propuesta, el oferente manifiesta, tomándolo como prestado bajo la gravedad de juramento, esta circunstancia.

Tampoco podrán participar en el presente proceso de selección ni suscribir el respectivo contrato, los oferentes que se encuentren en alguna de las siguientes situaciones: Cesación de pagos, concursos de acreedores, embargos judiciales, liquidación y cualquier otra circunstancia que jurídicamente permitan presumir incapacidad o imposibilidad jurídica, económica o técnica del oferente para cumplir con el objeto del contrato.

7.1.6. FORMULARIO ACREDITACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS ANTERIORES, DECLARACIÓN SOBRE MULTAS Y/O SANCIONES DURANTE LOS ÚLTIMOS TRES (3) AÑOS

Certificado Expreso de Multas y Sanciones; impuestas dentro de los últimos tres (03) años, lo cual será verificado en el Registro Único de Proponentes, a efecto de verificar las inhabilidades contenidas en la Ley 1474 del 12 de julio de 2011.

El proponente deberá allegar en escrito independiente declaración en donde se establezcan las multas y sanciones impuestas dentro de los últimos tres (03) años anteriores a la entrega de la propuesta.

Este formulario compromete la responsabilidad personal e institucional de los oferentes y a los funcionarios o asesores que se vinculen a la presentación de la oferta y la ejecución del contrato, asumiendo la declaración sobre las multas y/o sanciones, que incorpora el documento.

7.1.7. FORMULARIO (PACTO DE TRANSPARENCIA)

Deberá diligenciarse por el proponente dicho Formulario, el cual se suscribe con el adjudicatario, de conformidad con las políticas de transparencias implementadas por el Gobierno Nacional.

7.1.8. COMPROMISO ANTI-COLUSIÓN

El HOSPITAL MILITAR CENTRAL en el marco de los principios de la contratación pública y con el objetivo de minimizar los riesgos de colusión entre oferentes que participan en los procesos de selección, adopta las prácticas que promueven la participación transparente y competitiva de los proponentes en las distintas modalidades de procesos públicos.

El presente requisito de conformidad con lo previsto por la Ley 155 de 1959, Decreto 2153 de 1992, Ley 1340 de 2009, Decreto 3523 de 2009, modificado por el Decreto 1687 de 2010 y en especial por lo dispuesto en el artículo 27 de la Ley 1474 de 2011, el Oferente deberá diligenciar el Anexo de COMPROMISO ANTI- COLUSIÓN, en dónde expresará de forma unilateral su compromiso de no ejercer practicas colusorias o restrictivas de la Competencia.

7.1.9. CERTIFICACIÓN ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS EXPEDIDO POR LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN.

De conformidad con la ley 1238 de 2008, la entidad verificará a través de la página web de la Procuraduría General de la Nación, los antecedentes disciplinarios del representante legal de la empresa oferente o de la persona natural con establecimiento de comercio; no obstante, el oferente debe aportar el documento.

7.1.10. CERTIFICACIÓN ANTECEDENTES JUDICIALES

De conformidad con el artículo 94 del decreto ley 019 de 2012, la entidad verificará a través de la página web de la Policía Nacional, los antecedentes judiciales del representante legal de

la empresa oferente o de la persona natural con establecimiento de comercio; no obstante, el oferente debe aportar el documento.

7.1.11. VERIFICACIÓN DEL BOLETÍN DE RESPONSABLES FISCALES DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

Para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 60 de la Ley 610 de 2000, la Resolución No. 5149 de 2000 y la circular No. 005 del 25 de febrero de 2008 de la Contraloría General de la República, el HOSPITAL MILITAR CENTRAL verificará que los oferentes, persona natural y/o jurídica y cada uno de los miembros del consorcio o unión temporal, según el caso, no aparezcan reportados en el boletín de responsables fiscales CGR, ingresando para el efecto a la página www.contraloria.gov.co, módulo de responsabilidad fiscal/temas relacionados/boletín de responsables fiscales; no obstante el oferente debe aportar el documento.

7.1.12. LA ENTIDAD REALIZARÁ VERIFICACIÓN DEL REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS (LEY 1801 DE 2016)

Al tenor del artículo 138 de la Ley 1801 de 2016, el oferente con su propuesta deberá certificar que no se encuentra incurso dentro de ninguna de las sanciones establecidas dentro del Código Nacional de Policía y Convivencia, previo a la presentación de la oferta. En caso de ofertas conjuntas, deberá allegarse el de los representantes legales de cada uno de las sociedades que la conforman y del representante legal de la unión o consorcio o promesa de sociedad futura.

Artículo 138 de la Ley 1801 de 2016 "**Consecuencias por el no pago de multas.** Si transcurridos seis meses desde la fecha de imposición de la multa, esta no ha sido pagada con sus debidos intereses, hasta tanto no se ponga al día, la persona no podrá:

1. *Obtener o renovar permiso de tenencia o porte de armas.*
2. *Ser nombrado o ascendido en cargo público.*
3. *Ingresar a las escuelas de formación de la Fuerza Pública.*
4. *Contratar o renovar contrato con cualquier entidad del Estado.*
5. *Obtener o renovar el registro mercantil en las cámaras de comercio."*

7.1.13. REGISTRO DE INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 de la ley 1918 de 2018, la proponente persona natural o el representante legal de la persona jurídica proponente singular o integrante de proponente plural, deberá aportar la certificación donde conste que NO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO DE INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE EDAD.

7.1.14. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA

El Proponente debe presentar con la propuesta una Garantía de seriedad de la oferta que cumpla con los parámetros, condiciones y requisitos que se indican en este numeral.

Cualquier error o imprecisión en el texto de la Garantía presentada será susceptible de aclaración por el Proponente hasta el término de traslado del informe de evaluación. Sin embargo, la no entrega de la Garantía no es subsanable y se rechazará la oferta.

Las características de las Garantías son las siguientes:

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

Característica	Condición
Clase	Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) contrato de seguro contenido en una póliza, (ii) Patrimonio autónomo y (iii) Garantía Bancaria.
Asegurado/beneficiario	Hospital Militar Central, identificada con el NIT 830.040.256-0
Amparos	La sanción derivada del incumplimiento del ofrecimiento en los eventos señalados en el artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015 o la norma que la modifique, sustituya o complemente.
Vigencia	3 meses contados a partir de la fecha de cierre del Proceso de Contratación. En caso de modificarse la fecha del cierre del proceso, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia del certificado la fecha originalmente definida en el Pliego de Condiciones.
Valor Asegurado	Diez por ciento (10%) del Presupuesto Oficial del Proceso de Contratación.
Tomador	• Para las personas jurídicas: la Garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva y no solo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. • Para los Proponentes Plurales: la Garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Proponente Plural, para lo cual se tiene que relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de esta.
Condiciones Generales de la Póliza	• Se debe anexar las condiciones generales de la póliza.

7.1.16. CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO ÚNICO DE OFERENTES (RUP), DE LA CÁMARA DE COMERCIO.

El Registro Único de Proponentes “RUP”, como instrumento en el que consta la información relacionada con las personas naturales y jurídicas, con el fin de que puedan participar en los procedimientos de contratación realizados por las entidades estatales, tiene por objeto contemplar en un único documento lo relativo a la capacidad jurídica, técnica, financiera y organizacional de los posibles proponentes.

En consecuencia y de conformidad con el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 221 del Decreto 019 de 2012, los proponentes deberán allegar al momento del cierre del proceso el Registro Único de Proponentes (RUP) expedido por la Cámara de Comercio, el cual deberá estar vigente, en firme y con fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendario anteriores a la estipulada como fecha límite para presentar propuestas. En caso de prórroga del plazo del cierre del presente proceso, el certificado tendrá validez con respecto a la primera fecha de cierre.

NOTA 1: La inscripción, renovación o actualización de información objeto de verificación en el Registro Único de Proponentes deberá estar en firme a la fecha de cierre del proceso de contratación con los requisitos que se requieren para presentar la oferta, so pena de RECHAZO de la propuesta. Concepto C – 480 de 2021 Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente.

NOTA 2: Cuando el proponente sea consorcio o unión temporal, cada uno de sus integrantes deberá anexar el Registro Único de Proponentes en los términos previstos en el presente numeral.

7.1.17. DILIGENCIAMIENTO DEL FORMULARIO ACREDITACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS ANTERIORES, DECLARACIÓN SOBRE MULTAS Y/O SANCIONES DURANTE LOS ÚLTIMOS TRES (3) AÑOS

Certificado Expreso de Multas y Sanciones; impuestas dentro de los últimos tres (03) años, lo cual será verificado en el Registro Único de Proponentes, a efecto de verificar las inhabilidades contenidas en la Ley 1474 del 12 de julio de 2011.

El proponente deberá allegar en escrito independiente declaración en donde se establezcan las multas y sanciones impuestas dentro de los últimos tres (03) años anteriores a la entrega de la propuesta.

Este formulario compromete la responsabilidad personal e institucional de los oferentes y a los funcionarios o asesores que se vinculen a la presentación de la oferta y la ejecución del contrato, asumiendo la declaración sobre las multas y/o sanciones, que incorpora el documento.

7.1.18. REGISTRO NACIONAL DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS:

De conformidad con lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 6 la ley 2097 de 2021, *“El deudor alimentario moroso sólo podrá contratar con el Estado una vez se ponga a paz y salvo con sus obligaciones alimentarias. Esta inhabilidad también se predica del deudor alimentario moroso que actúe como representante legal de la persona jurídica que aspira a contratar con el Estado”*.

Por consiguiente, el proponente persona natural o el representante legal de la persona jurídica proponte singular o integrante de proponente plural, deberá aportar la certificación donde conste que NO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS - REDAM, emitida por el Ministerio de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones – MINTIC, la cual puede ser descargada en el Portal Único del Estado Colombiano, GOV.CO [www.gov.co) – <https://www.redam.gov.co>.

7.1.19 DECLARACIÓN DE SITUACIONES DE CONTROL

Conforme lo expuesto en el artículo 2.1.4.3.2.1 del Decreto 1600 de 2024, los proponentes que participen en el presente proceso de selección deberán manifestar, dentro de los tres (3) días siguientes al cierre definitivo de la etapa de presentación de ofertas, la existencia o no de situaciones de control empresarial. En particular, deberán informar si se encuentran en calidad de controlantes, controladas o si comparten dicha condición con otros participantes en este mismo proceso de contratación. Para los proponentes plurales, se deberá declarar si alguna de las personas que los integran se encuentra en alguna de las situaciones antes señaladas.

La entidad contratante verificará la información suministrada por los oferentes y la registrada en las Cámaras de Comercio, con el fin de identificar posibles inhabilidades o incompatibilidades conforme al artículo 8 de la Ley 80 de 1993.

Si se detectan situaciones que puedan afectar la libre competencia o la pluralidad de oferentes, la entidad contratante deberá evaluar su reporte a los entes de control y podrá solicitar su acompañamiento preventivo. La Secretaría de Transparencia coordinará acciones para mitigar riesgos de corrupción.

8. DOCUMENTOS DE VERIFICACIÓN JURÍDICA

8.1 FORMULARIO FT-01-SOLICITUD DE VINCULACIÓN ADJUNTO CON LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO

(No se considera requisito habilitante, pero si un requisito interno de la entidad).

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

Teniendo en cuenta el artículo 27 de la Ley 1121 de 2006, el cual enuncia: “El Estado colombiano y las Entidades Territoriales en cualquier proceso de contratación deberán identificar plenamente a las personas naturales y a las personas jurídicas que suscriban el contrato, así como el origen de sus recursos; lo anterior con el fin de prevenir actividades delictivas.”, el oferente deberá aportar el documento de conformidad con las instrucciones de diligenciamiento se encuentran en la parte final del documento: se debe tener en cuenta el (los) adjudicatario (s) deberá aportar el documento en físico a la entidad.

Los oferentes deberán realizar el registro ingresando al siguiente link <https://sarlaft.homil.gov.co:9595/login>, teniendo en cuenta las instrucciones de diligenciamiento se encuentran en el instructivo adjunto a los documentos del proceso, así:

Ingresar al aplicativo SARLAFT <https://sarlaft.homil.gov.co:9595/login> actualizar toda la información, en la sección de firma deberá indicar la fecha actual e imprimir el formulario SARLAFT firmar con huella por el representante legal, escanearlo en PDF anexar los documentos requeridos; es importante que en el registro del formulario SARLAFT se realice:

- Registrar la persona jurídica con todos los datos solicitados, dar guardar, el sistema le crea por defecto el Usuario y Contraseña que corresponde al número del NIT sin el dígito de verificación, la contraseña podrá ser cambiada por el vinculado en cualquier momento.
- Para registrar al representante legal y sus socios, deberá ingresar con el usuario y contraseña de la persona jurídica y en la sección de Mis relaciones, ingresar los datos de cada uno de ellos.

Ejemplo (persona jurídica con NIT 98765432-1):

Documentos	Nombre del archivo en PDF
1. Formulario SARLAFT del Hospital con la información actualizada y firmado por el Representante Legal.	98765432-1 Formulario Sarlaft 202x
2. Copia del documento de identificación del Representante Legal.	98765432-1 Cedula Representante Legal 202x
3. Certificado de Cámara de Comercio con fecha no mayor a 60 días	98765432-1 Certificado CC 202x
4. Certificado de Existencia y Representación Legal no mayor a 60 días y la Escritura de Constitución con sus modificaciones	98765432-1 Certificado ERL 98765432-1 Escritura
5. Registro Único de Beneficiarios Finales - RUB con fecha generación no superior a 90 días o Certificado de Composición Accionaria firmada por el Revisor Fiscal y/o Representante Legal.	98765432-1 RUB 202x 98765432-1 Certificado Composición.
6. Registro Único Tributario- RUT completo vigente con fecha de generación no superior a 60 días.	98765432-1 RUT 202x
7. Certificación de Regulación LAFT firmada por el Representante Legal y/o Oficial de Cumplimiento para los obligados, en caso contrario la certificación deberá indicar la no obligatoriedad relacionando los controles mínimos para prevención del LAFT en la empresa.	98765432-1 Regulación LAFT/FPADM 202x
8. Estados Financieros comparativos con sus revelaciones al corte al 31 de diciembre del año anterior.	98765432-1 Estados financieros 202x
9. Copia de la Declaración de Renta del año anterior	98765432-1 Declaración Renta 202x
10. Dos (2) Certificaciones comerciales de clientes potenciales con vigencia no superior a 30 días.	98765432-1 Certificaciones Comerciales1y2 202x
11. Certificación(es) Bancaria(s) con fecha no superior a 30 días.	98765432-1 Certificación Bancaria 202x
12. Para el caso de las personas jurídicas que presten servicios profesionales (médicos, especialistas, odontólogos, etc.) con relación directa con nuestros pacientes deberán entregar una relación de los profesionales al servicio del contrato, los cuales deben estar registrados cada uno de ellos en el formulario SARLAFT en la sección Mis relaciones , cumpliendo con la documentación exigida para las personas naturales cuyo vínculo será Personal Tercerizado,	98765432-1 Relación Personal al servicio del contrato

En el asunto del correo deberá indicarlo así: año actual - clase de vínculo – Número NIT

Ejemplo (2023 Proveedor 98765432-1)

Esta información deberá ser enviada directamente al Oficial de Cumplimiento del HOMIL al correo: Oficialcumplimiento@homil.gov.co

Tenga en cuenta que el (los) adjudicatario (s) deberán realizarlo para la suscripción del contrato.

8.2. FORMULARIO DE DECLARACIÓN DE BIENES, RENTAS Y CONFLICTOS DE INTERESES: (No se considera un requisito habilitante, pero si un requisito para la aprobación del contrato)

El oferente debe diligenciar el formulario de declaración de bienes rentas y conflictos de intereses, y cargar dicha información en la página web de función pública, según el tipo de persona (natural o jurídica) conforme al instructivo adjunto en los documentos del proceso del SECOP II, recuerde que el registro debe estar a nombre del Hospital Militar Central.

9. CRITERIOS DE VERIFICACION Y HABILITACION FINANCIERA PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE:

Para la selección de la propuesta se realizará la verificación financiera del oferente y de la oferta presentada.

Cuando se requiera verificar información adicional del oferente, se podrán solicitar los documentos que se consideren necesarios para el esclarecimiento de la información, tales como estados financieros de los anteriores, años específicos o cualquier otro soporte requerido. Así mismo se podrán requerir aclaraciones que se consideren necesarias siempre que con ello no se violen los principios de igualdad y transparencia de la contratación, sin que las aclaraciones o documentos que el oferente allegue a solicitud del Hospital puedan completar, adicionar, modificar o mejorar su propuesta.

9.1 CRITERIOS DE VERIFICACION FINANCIERA:

Estos aspectos no habilitarán o inhabilitarán la propuesta, por lo tanto, no son causal de rechazo, sin embargo, en caso de que el proponente resulte adjudicatario son requisitos obligatorios para la suscripción del contrato.

REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO (RUT).

El oferente nacional indicará su identificación tributaria e información sobre el régimen de impuestos al que pertenece, para lo cual aportará con la oferta copia del Registro Único Tributario RUT con una fecha de impresión no mayor a treinta (30) días calendario al cierre de la propuesta; las personas jurídicas y/o naturales integrantes de un consorcio o unión temporal acreditarán individualmente éste requisito, cuando intervengan como responsables del impuesto sobre las ventas, por realizar directamente la prestación de servicios gravados con dicho impuesto. Lo anterior conforme el Artículo 368 del Estatuto Tributario, en concordancia con el Artículo 66 de la Ley 488 de 1998 que adicionó el Artículo 437 del mismo Estatuto.

AUTORIZACION NUMERACIÓN DE FACTURACION ELECTRONICA.

Expedida por la DIAN, debidamente actualizada, con el fin de dar cumplimiento a la resolución 000042 del 05 mayo de 2020, "por la cual se desarrolla los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos, el registro de la factura electrónica de venta como título valor, se expide el anexo técnico de factura electrónica de venta y se dictan otras disposiciones en materia de sistemas de facturación".

CERTIFICACIÓN BANCARIA.

Con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario a la presentación de las ofertas, donde se especifique fecha de expedición, a nombre de quien, indicación del lugar de la cuenta (Ciudad), de cual ciudad es la cuenta, el número de la cuenta, si es de ahorros o corriente, certificación que se encuentra activa, dicha cuenta será donde se le consignaran los recursos.

En caso de un proponente extranjero, además deberá indicar el nombre del país, ciudad, nombre del banco y número de cuenta bancaria de acuerdo con las normas bancarias vigentes.

DATOS BÁSICOS BENEFICIARIO - INFORMACIÓN PARA EL SISTEMA INTEGRAL DE INFORMACIÓN FINANCIERA "SIIF"

Con el fin de ingresar los datos al Sistema Integral de Información Financiera "SIIF", los proponentes que participen en el proceso de Contratación deben diligenciar el Formulario correspondiente de acuerdo a la información contenida en la Certificación Bancaria.

Nota: En caso que el Consorcio o Unión Temporal sea adjudicatario de la contratación, debe proceder a abrir una única cuenta a nombre del Consorcio o Unión Temporal y presentar la certificación de la misma junto a los demás documentos como Formulario Datos Básicos Beneficiario con la Información para el Sistema Integral de Información Financiera "SIIF", Fotocopia Registro Único Tributario (RUT) y Fotocopia Autorización Numeración de Facturación vigente a nombre de la Unión Temporal o Consorcio, **como requisito previo a la suscripción del contrato y no serán objeto de verificación en la evaluación financiera.**

CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (RUP), DE LA CÁMARA DE COMERCIO

A la fecha de cierre del presente proceso de selección el proponente deberá presentar el certificado de inscripción, clasificación y calificación en el Registro Único de Proponentes expedido por la respectiva Cámara de Comercio y deberá encontrarse inscrito, vigente y en firme.

Por lo anterior, el proponente deberá acreditar su capacidad financiera mediante la presentación del original del Registro Único de Proponentes expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio social, con fecha de expedición igual o inferior a sesenta (60) días calendario anteriores a la fecha de presentación de la oferta. Del que se verificará que los Estados Financieros con corte a **31 de diciembre de 2025** se encuentren debidamente actualizados en el Registro Único de Proponentes - RUP ante la Cámara de Comercio de acuerdo a lo establecido en el numeral 2.2.1.1.1.5.1 subsección 5 del Decreto No. 1082 de 2015.

Nota: En caso de Consorcio o Unión Temporal, el oferente debe presentar Registro Único de Proponentes de cada uno de los integrantes que lo conformen.

9.2 CRITERIOS DE HABILITACION FINANCIERA

Este aspecto habilitará o deshabilitará la propuesta, se evaluará con CUMPLE o NO CUMPLE y la no presentación y cumplimiento de los indicadores requeridos será causal de rechazo.

9.2.1 INDICADORES FINANCIEROS DEL PROPONENTE

El Hospital Militar Central Atendiendo lo señalado en el artículo 6º de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015 se realiza la verificación de los requisitos habilitantes de Capacidad Financiera y Capacidad Organizacional para lo cual serán tomadas de la información financiera contenida en los Estados Financieros **con corte a 31 de diciembre 2025 contenida en el Registro Único de Proponentes RUP**, el cual deberá estar vigente y en firme.

Lo anterior, teniendo en cuenta que el decreto 1041 de 2022 que extendiendo los efectos del decreto No 579 de 31 de mayo de 2021 de reactivación económica no fue prorrogado se tendrá en cuenta la información reportada del último año vigente y en firme reportada en el RUP, para lo cual serán tomadas de la información contenida en los Estados Financieros con corte a 31 de diciembre de 2023 que se refleje en el registro de cada proponente, el cual deberá estar vigente y en firme.

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

- a. Para el caso de los proponentes nacionales, trátase de personas naturales, jurídicas, consorcios o uniones temporales, el cálculo de los indicadores financieros y capacidad organizacional serán tomadas de las cifras a **31 de diciembre 2025**, reportadas en el certificado del Registro Único de Proponentes, vigente y en firme.
- b. Cuando se trate de personas natural o jurídicas extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia, el cálculo de los indicadores financieros y capacidad organizacional de las cifras contenidas en el Certificado del Registro Único de Proponentes vigente y en firme, será de acuerdo con la información de la Capacidad Organizacional y los Estados Financieros de acuerdo al cierre fiscal en cada país de origen.
- c. Para el caso de las personas natural o jurídicas nuevas o persona natural que no tenga antigüedad suficiente para tener estados financieros a 31 de diciembre, debe contener los estados financieros de corte trimestral, suscritos por el representante legal y el auditor o contador o estados financieros de apertura.

9.2.2. ANÁLISIS INDICADORES ECONÓMICOS

El comité económico procedió a revisar la información financiera publicada en la base de datos del Sistema Integrado de Información Societaria SIIS con corte a 31 de diciembre de 2025 de treinta y un (31) empresas con los códigos CIU I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas, I5612 - Expendio por autoservicio de comidas preparadas, I5619 - Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p., I5629 - Actividades de otros servicios de comidas, así:

No.	Punto de Entrada	Razón social de la sociedad	Clasificación Industrial Internacional Uniforme Versión 4 A.C (CIU)	LIQUIDEZ = Activo Cte./Pasivo Cte.	ENDEUDAMIENTO = Pasivo Total/Activo Total	RAZON COBERTURA INTERES = Utilidad Operacional / Gastos Financieros	RENTABILIDAD PATRIMONIO = Utilidad Operacional / Patrimonio	RENTABILIDAD ACTIVO = Utilidad Operacional / Activo Total
1	Plenas-Individuales	SODEXO S A S	I5619	1,14	74,89%	9,02	92,26%	23,17%
2	Pymes-Individuales	DALIMENTOS SAS	I5612	8,80	17,33%	IND.	7,66%	6,34%
3	Pymes-Individuales	PETROCASINOS SA	I5629	2,12	38,92%	3,89	8,24%	5,03%
4	Pymes-Individuales	FSQ GROUP SAS	I5612	0,76	62,16%	IND.	47,59%	18,01%
5	Pymes-Individuales	NEWREST CATERING COLOMBIA S.A.S	I5629	1,45	83,97%	6,14	79,93%	12,81%
6	Pymes-Individuales	SERVICIOS ALIMENTICIOS ALDIMARK SAS	I5612	1,38	79,47%	1,22	206,72%	42,44%
7	Pymes-Individuales	INVERSIONES RAMFOR LTDA	I5619	15,50	6,14%	IND.	10,79%	10,13%
8	Pymes-Individuales	SERVINUTRIR SAS	I5629	4,38	20,26%	31,47	21,61%	17,23%
9	Pymes-Individuales	MANEJO ADMINISTRATIVO DE NUTRICION Y ALIMENTOS MANA LIMITADA EN REORGANIZACION		1,74	45,37%	6,58	38,48%	21,02%
10	Pymes-Individuales	INDUSTRIAL HOTELERA DE ALIMENTOS S.A.S. DIALIMENTOS S.A.S	I5612	1,55	62,29%	3,86	60,15%	22,68%
11	Pymes-Individuales	INVERSIONES PRB SAS	I5612	1,79	78,60%	1,67	38,32%	8,20%
12	Pymes-Individuales	LOGISTICA INSTITUCIONAL COLOMBIANA SAS	I5611	2,07	34,51%	16,67	37,07%	24,28%
13	Pymes-Individuales	HOLDING SERVICES COLOMBIA SAS	I5612	1,70	83,66%	IND.	37,98%	6,21%
14	Pymes-Individuales	SARUPETROL S.A.S.	I5629	8,47	26,74%	IND.	32,44%	23,77%
15	Pymes-Individuales	ALIMENTOS RIE SAS	I5611	1,39	24,10%	5,86	19,57%	14,85%
16	Pymes-Individuales	AVILA GOMEZ SAS	I5612	1,20	53,92%	0,31	10,37%	4,78%
17	Pymes-Individuales	ALIRIO GOMEZ G. SERVICIOS DE ALIMENTACION S.A.S.	I5629	39,94	23,02%	44,80	25,31%	19,48%
18	Pymes-Individuales	SOCIEDAD SANCHEZ & CORREA SAS	I5612	1,22	61,90%	7,09	14,68%	5,59%
19	Pymes-Individuales	SOMOS MASA SAS	I5611	0,90	74,48%	2,62	35,39%	9,03%
20	Pymes-Individuales	INVERSIONES INT COLOMBIA SAS	I5611	0,34	95,83%	0,99	178,16%	7,43%
21	Pymes-Individuales	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	I5629	36,23	24,83%	IND.	28,52%	21,44%
22	Pymes-Individuales	COSECHARTE SAS	I5629	4,23	24,18%	4,63	12,76%	9,67%
23	Pymes-Individuales	SUBS CORP SAS	I5611	1,79	32,82%	16,19	43,77%	29,40%
24	Pymes-Individuales	SERVICASINOS CATERING SAS	I5629	1,56	57,60%	IND.	60,78%	25,77%
25	Pymes-Individuales	ALSERVIR SAS	I5629	1,98	27,94%	6,44	22,05%	15,89%

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

26	Pymes-Individuales	RM SERVICIOS INTEGRALES MOCTZUMA SAS	I5612	1,61	61,97%	14,84	64,47%	24,52%
27	Pymes-Individuales	SERVICIO DE ALIMENTOS Y LOGISTICA SAS - SEDEALCO SAS	I5629	3,08	23,78%	11,69	34,06%	25,96%
28	Pymes-Individuales	ALIMENTAR CAPITAL SAS	I5629	2,62	36,90%	IND.	23,40%	14,76%
29	Pymes-Individuales	INVERSIONES ALIPROR SAS	I5629	7,29	36,95%	3,20	31,74%	20,01%
30	Pymes-Individuales	NUTRICERES S.A.S	I5629	2,79	32,28%	IND.	30,09%	20,38%
31	Pymes-Separados	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S.	I5629	8,68	18,04%	15,11	22,13%	18,14%
		MENOR		0,34	6,14%	0,31	7,66%	4,78%
		MAXIMO		39,94	95,83%	44,80	206,72%	42,44%
		PROMEDIO		5,47	45,96%	9,74	44,40%	17,05%
		MEDIA GEOMETRICA		2,60	39,05%	6,49	32,04%	14,72%
		MEDIA ARMONICA		1,74	31,43%	4,84	24,27%	12,35%
		MEDIANA		1,79	36,01%	6,29	32,44%	18,01%
		DESVIACIÓN ESTÁNDAR		9,31	24,02%	10,01	44,57%	8,69%
		REQUERIDOS		2,6	60%	10	20%	15%

Los indicadores financieros requeridos se establecen de acuerdo al MANUAL PARA DETERMINAR Y VERIFICAR LOS REQUISITOS HABILITANTES EN LOS PROCESOS DE CONTRATACIÓN; en ese sentido, la capacidad financiera busca establecer condiciones mínimas en relación con la «salud financiera» de los proponentes, particularmente demostrar su aptitud para cumplir oportuna y cabalmente el objeto del contrato a través del análisis de su liquidez, endeudamiento y razón de cobertura de intereses. En ese sentido, la capacidad financiera que la entidad requiera para un Proceso de Contratación debe ser adecuada y proporcional a la naturaleza, forma de pago, plazo, complejidad, riesgo y al valor del contrato.

Los indicadores financieros son establecidos como un requisito integral del proceso, teniendo en cuenta que se establecen de acuerdo al sector económico en el cual se encuentran las empresas obedeciendo y a la naturaleza del contrato.

El comité económico establece indicadores de acuerdo a la muestra, dando participación a la mayoría de las empresas, permitiendo la pluralidad de oferentes en el presente proceso, así:

9.2. INDICADORES GENERALES

A. INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA

INDICE DE LIQUIDEZ

El indicador de liquidez será el media geométrica y se calculará teniendo en cuenta la siguiente formula:

$$LIQUIDEZ = \frac{ACTIVO\ CORRIENTE}{PASIVO\ CORRIENTE}$$

$$LIQUIDEZ \geq 2.6$$

En el caso de Uniones Temporales o Consorcios, este indicador será el resultado de la suma del activo corrientes de cada integrante multiplicado por su porcentaje de participación dividido entre la suma de los pasivos corrientes de cada integrante, multiplicado por su porcentaje de participación.

$$Liquidez = \frac{(Activo\ Corriente\ (1) \times \% \text{ de participación}) + (Activo\ Corriente\ (2) \times \% \text{ de participación}) + \dots}{(Pasivo\ Corriente\ (1) \times \% \text{ de participación}) + (Pasivo\ Corriente\ (2) \times \% \text{ de participación}) + \dots}$$

INDICE DE ENDEUDAMIENTO

El indicador de endeudamiento será la mediana más la desviación estándar y se calculará teniendo en cuenta la siguiente formula:

$$\text{Endeudamiento} = \frac{\text{Pasivo Total}}{\text{Activo Total}} \times 100$$

$$\text{ENDEUDAMIENTO} \leq 60\%$$

En el caso de Uniones Temporales o Consorcios, este indicador será el resultado de la suma del pasivo total de cada integrante multiplicado por su porcentaje de participación dividido entre la suma del activo total de cada integrante, multiplicado por su porcentaje de participación.

$$\text{Endeudamiento} = \frac{(\text{Pasivo Total (1)} \times \% \text{ de participación}) + (\text{Pasivo Total (2)} \times \% \text{ de participación}) + \dots}{(\text{Activo Total (1)} \times \% \text{ de participación}) + (\text{Activo Total (2)} \times \% \text{ de participación}) + \dots}$$

RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES

El indicador de razón cobertura de interés será el promedio y se calculará teniendo en cuenta la siguiente formula:

$$\text{R. DE COBERTURA DE INTERES} = \frac{\text{UTILIDAD OPERACIONAL}}{\text{GASTOS DE INTERESES}}$$

$$\text{R. DE COBERTURA DE INTERESES} \geq 10 \text{ VEZ}$$

En el caso de Uniones Temporales o Consorcios, este indicador será el resultado de la suma de la utilidad operacional de cada integrante multiplicado por su porcentaje de participación dividido entre la suma del gasto de intereses de cada integrante, multiplicado por su porcentaje de participación.

$$\text{RCI} = \frac{(\text{Utilidad Operacional (1)} \times \% \text{ de participación}) + (\text{Utilidad Operacional (2)} \times \% \text{ de participación}) + \dots}{(\text{Gastos de interes (1)} \times \% \text{ de participación}) + (\text{Gastos de interes (2)} \times \% \text{ de participación}) + \dots}$$

Nota: Los oferentes cuyos gastos financieros sean cero (0), no podrán calcular el indicador de razón de cobertura de intereses. En este caso el oferente cumple el indicador, salvo que su utilidad operacional sea negativa, caso en el cual no cumple con el indicador de razón de cobertura de interés. Por lo anterior el comité económico estructurador determina que los INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA para el presente proceso son:

CAPITAL DE TRABAJO

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

Para el presente Proceso de Contratación los Proponentes acreditarán un capital de trabajo del 30% del presupuesto oficial y se calculará de la siguiente manera:

Fórmula
CT = (Activo corriente – Pasivo corriente) = 30% PO

Donde,

CT = Capital de Trabajo

PO = Presupuesto oficial

En el caso de Uniones Temporales o Consorcios, este indicador será el resultado de la sumatoria del Capital de Trabajo de cada uno de los integrantes.

Si el Proponente es plural el indicador debe calcularse así:

$$CT \text{ Proponente plural} = \sum_{i=1}^n CT_i$$

Donde *n* es el número de integrantes del proponente plural (unión temporal o consorcio).

INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA				
INDICE DE LIQUIDEZ	≥	Mayor o igual	2.60	(Veces)
INDICE DE ENDEUDAMIENTO	≤	Menor o igual	60%	%
RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES	≥	Mayor o igual	10.0	(Veces)
CAPITAL DE TRABAJO	≥	Mayor o igual	30% Presupuesto Oficial	\$15.066.164.850

B. INDICADORES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO

El indicador de rentabilidad del patrimonio será el promedio menos la media armónica y se calculará teniendo en cuenta la siguiente formula:

$$R. DEL PATRIMONIO = \frac{UTILIDAD OPERACIONAL}{PATRIMONIO} \times 100$$

$$R. DEL PATRIMONIO \geq 20\%$$

En el caso de Uniones Temporales o Consorcios, este indicador será el resultado de la suma de los activos corrientes de cada integrante multiplicado por su porcentaje de participación dividido entre la suma de los pasivos corrientes de cada integrante, multiplicado por su porcentaje de participación.

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

$$RDP = \frac{(Utilidad Operacional (1) \times \% \text{ de participación}) + (Utilidad Operacional (2) \times \% \text{ de participación}) + \dots}{(Patrimonio (1) \times \% \text{ de participación}) + (Patrimonio (2) \times \% \text{ de participación}) + \dots}$$

RENTABILIDAD DEL ACTIVO

El indicador de rentabilidad del activo será el promedio y se calculará teniendo en cuenta la siguiente formula:

$$R. DEL ACTIVO = \frac{UTILIDAD OPERACIONAL}{ACTIVO TOTAL} \times 100$$

$$R. DEL ACTIVO \geq 15\%$$

En el caso de Uniones Temporales o Consorcios, este indicador será el resultado de la suma de los activos corrientes de cada integrante multiplicado por su porcentaje de participación dividido entre la suma de los pasivos corrientes de cada integrante, multiplicado por su porcentaje de participación.

$$RDA = \frac{(Utilidad Operacional (1) \times \% \text{ de participación}) + (Utilidad Operacional (2) \times \% \text{ de participación}) + \dots}{(Activo Total (1) \times \% \text{ de participación}) + (Activo Total (2) \times \% \text{ de participación}) + \dots}$$

Por lo anterior el comité económico estructurador determina que los INDICADORES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL para el presente proceso son:

INDICADORES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL				
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	≥	Mayor o igual	20%	%
RENTABILIDAD DEL ACTIVO	≥	Mayor o igual	15%	%

9.2.2.1. CRITERIOS DIFERENCIALES PARA LOS EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES Y EMPRESAS MIPYME Y EMPRESAS DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD

Dando cumplimiento al decreto 1860 en su **ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.15. Criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas**, el cual manifiesta:

(...) En los procesos de licitación pública, selección abreviada de menor cuantía y concurso de méritos, así como en los procesos competitivos que adelanten las Entidades Estatales no sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, las Entidades incluirán condiciones habilitantes para incentivar los emprendimientos y empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional. Para el efecto, los Documentos del Proceso deberán incorporar requisitos habilitantes diferenciales relacionados con alguno o algunos de los siguientes aspectos:

1. Tiempo de experiencia.
2. Número de contratos para la acreditación de la experiencia.
3. Índices de capacidad financiera.

4. Índices de capacidad organizacional.
5. Valor de la garantía de seriedad de la oferta.

Así mismo en su **ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.18. Criterios diferenciales para Mipyme en el sistema de compras públicas.**

(...)De acuerdo con el numeral 1 del artículo 12 de la Ley 590 de 2000, según los resultados del análisis del sector, las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos establecerán condiciones habilitantes diferenciales que promuevan y faciliten la participación en los procedimientos de selección competitivos de las Mipyme domiciliadas en Colombia. Para el efecto, en función de los criterios de clasificación empresarial, los Documentos del Proceso deberán incorporar requisitos habilitantes diferenciales relacionados con alguno o algunos de los siguientes aspectos:

1. Tiempo de experiencia.
2. Número de contratos para la acreditación de la experiencia.
3. Índices de capacidad financiera.
4. Índices de capacidad organizacional.
5. Valor de la garantía de seriedad de la oferta.

Los requisitos mencionados deberán fijarse respetando las condiciones habilitantes requeridas para el cumplimiento adecuado del contrato, teniendo en cuenta el alcance de las obligaciones. En desarrollo de lo anterior, con la finalidad de beneficiar a las Mipyme, se establecerán condiciones más exigentes respecto a alguno o algunos de los criterios de participación antes enunciados frente a los demás proponentes que concurren al procedimiento de selección que no sean Mipyme. (...)

En cumplimiento de lo establecido en el **artículo 2.2.1.2.4.2.7.3 del Decreto 0287 de 2026**, incorporado en el Decreto 1082 de 2015, la Entidad dará aplicación al criterio habilitante diferencial en materia de experiencia, de la siguiente manera:

Nota 1: El proponente que desee acceder a este tratamiento diferencial deberá acreditar dicha condición de conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.2.4.2.6 del Decreto 0287 de 2026, mediante certificaciones expedidas bajo la gravedad de juramento, con una fecha no mayor a treinta (30) días calendario anteriores al cierre del proceso.

Nota 2: Tratándose de proponentes plurales (consorcios o uniones temporales), este tratamiento se aplicará cuando al menos uno de los integrantes cumpla con las condiciones señaladas y tenga una participación no inferior al diez por ciento (10%), aportando la experiencia en proporción a su participación.

Por lo anterior la entidad en aras de cumplir con este requisito y previo estudio en el análisis del sector, en el cual se evidencia que existen **empresas Mipymes, emprendimientos y empresas de mujeres y empresas de personas con discapacidad** y con el auge de gran cantidad de empresas de este tipo en el país, se aplican indicadores financieros diferenciales, aplicando un 20%, en el presente proceso así:

A. INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA

INDICE DE LIQUIDEZ

$$LIQUIDEZ = \frac{ACTIVO CORRIENTE}{PASIVO CORRIENTE}$$

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

LIQUIDEZ ≥ 2.0

En el caso de Uniones Temporales o Consorcios, este indicador será el resultado de la suma del activo corriente de cada integrante multiplicado por su porcentaje de participación dividido entre la suma del pasivo corriente de cada integrante, multiplicado por su porcentaje de participación.

$$Liquidez = \frac{(Activo\ Corriente\ (1) \times \% \text{ de participación}) + (Activo\ Corriente\ (2) \times \% \text{ de participación}) + \dots}{(Pasivo\ Corriente\ (1) \times \% \text{ de participación}) + (Pasivo\ Corriente\ (2) \times \% \text{ de participación}) + \dots}$$

INDICE DE ENDEUDAMIENTO

$$Endeudamiento = \frac{Pasivo\ Total}{Activo\ Total} \times 100$$

ENDEUDAMIENTO $\leq 70\%$

En el caso de Uniones Temporales o Consorcios, este indicador será el resultado de la suma del pasivo total de cada integrante multiplicado por su porcentaje de participación dividido entre la suma del activo total de cada integrante, multiplicado por su porcentaje de participación.

$$Endeudamiento = \frac{(Pasivo\ Total\ 1) \times \% \text{ de participación}) + (Pasivo\ Total\ (2) \times \% \text{ de participación}) + \dots}{(Activo\ Total\ (1) \times \% \text{ de participación}) + (Activo\ Total\ (2) \times \% \text{ de participación}) + \dots}$$

RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES

$$R. DE COBERTURA DE INTERES = \frac{UTILIDAD OPERACIONAL}{GASTOS DE INTERESES}$$

R. DE COBERTURA DE INTERESES $\geq 8,0$ VEZ

En el caso de Uniones Temporales o Consorcios, este indicador será el resultado de la suma de la utilidad operacional de cada integrante multiplicado por su porcentaje de participación dividido entre la suma del gasto de interés de cada integrante, multiplicado por su porcentaje de participación.

$$RCI = \frac{(Utilidad\ Operacional\ (1) \times \% \text{ de participación}) + (Utilidad\ Operacional\ (2) \times \% \text{ de participación}) + \dots}{(Gastos\ de\ interes\ (1) \times \% \text{ de participación}) + (Gastos\ de\ interes\ (2) \times \% \text{ de participación}) + \dots}$$

CAPITAL DE TRABAJO

Para el presente Proceso de Contratación los Proponentes acreditarán un capital de trabajo del 30% del presupuesto oficial y se calculará de la siguiente manera:

Fórmula
CT = (Activo corriente – Pasivo corriente) = 30% PO

Donde,

CT = Capital de Trabajo

PO = Presupuesto oficial

En el caso de Uniones Temporales o Consorcios, este indicador será el resultado de la sumatoria del Capital de Trabajo de cada uno de los integrantes.

Si el Proponente es plural el indicador debe calcularse así:

$$CT \text{ Proponente plural} = \sum_{i=1}^n CT_i$$

Donde *n* es el número de integrantes del proponente plural (unión temporal o consorcio).

<i>Nota: Los oferentes cuyos gastos financieros sean cero (0), no podrán calcular el indicador de razón de cobertura de intereses. En este caso el oferente cumple el indicador, salvo que su utilidad operacional sea negativa, caso en el cual no cumple con el indicador de razón de cobertura de interés.</i> INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA				
INDICE DE LIQUIDEZ	≥	Mayor o igual	2.0	(Veces)
INDICE DE ENDEUDAMIENTO	≤	Menor o igual	70%	%
RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES	≥	Mayor o igual	8.0	(Veces)
CAPITAL DE TRABAJO	≥	Mayor o igual	25% Presupuesto Oficial	\$12.555.137.375

B. INDICADORES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO

$$R. DEL PATRIMONIO = \frac{UTILIDAD OPERACIONAL}{PATRIMONIO} \times 100$$

$$R. DEL PATRIMONIO \geq 16\%$$

En el caso de Uniones Temporales o Consorcios, este indicador será el resultado de la suma de la utilidad operacional de cada integrante multiplicado por su porcentaje de participación dividido entre la suma del patrimonio de cada integrante, multiplicado por su porcentaje de participación.

$$RDP = \frac{(Utilidad Operacional (1) \times \% \text{ de participación}) + (Utilidad Operacional (2) \times \% \text{ de participación}) + \dots}{(Patrimonio (1) \times \% \text{ de participación}) + (Patrimonio (2) \times \% \text{ de participación}) + \dots}$$

RENTABILIDAD DEL ACTIVO

$$R. DEL ACTIVO = \frac{UTILIDAD OPERACIONAL}{ACTIVO TOTAL} \times 100$$

$$R. DEL ACTIVO \geq 12\%$$

En el caso de Uniones Temporales o Consorcios, este indicador será el resultado de la suma de la utilidad operacional de cada integrante multiplicado por su porcentaje de participación dividido entre la suma del activo total de cada integrante, multiplicado por su porcentaje de participación.

$$RDA = \frac{(Utilidad Operacional (1) \times \% \text{ de participación}) + (Utilidad Operacional (2) \times \% \text{ de participación}) + \dots}{(Activo Total (1) \times \% \text{ de participación}) + (Activo Total (2) \times \% \text{ de participación}) + \dots}$$

Por lo anterior el comité económico estructurador determina que los INDICADORES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL para el presente proceso son:

INDICADORES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL				
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	≥	Mayor o igual	16%	%
RENTABILIDAD DEL ACTIVO	≥	Mayor o igual	12%	%

10. REQUISITO TÉCNICOS HABILITANTES (DOCUMENTOS A PRESENTAR CON LA OFERTA).

El oferente en documento independiente y suscrito por el representante legal deberá allegar, acreditar, certificar y/o anexar según corresponda cada uno de los aspectos que se relacionan a continuación los cuales se verificarán y calificarán como **CUMPLE / NO CUMPLE**:

El proponente se obliga con el Hospital Militar Central a atender los requerimientos y directrices del grupo supervisor del Contrato, que consideren necesarios para la prestación eficiente del servicio, monitoreo y evaluación de este.

Es por ello, que el oferente junto a su oferta, deberá presentar documento independiente del compromiso al cumplimiento cabal de los diferentes aspectos aquí contemplados y los anexos que requieren los ítems, como lo son:

- A. CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO DE DIETAS
- B. COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO DE CICLO DE MENÚS DIETAS PARA PACIENTES
- C. COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO CICLO DE MENÚ MINUTA PATRÓN PARA RESIDENTES E INTERNOS
- D. COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO DE HORARIOS
- E. CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO DE ASPECTOS GENERALES DEL SERVICIO
- F. CONTROL BIOMÉTRICO
- G. COMPROMISO DE CUBRIMIENTO DE CONTINGENCIAS
- H. COMPROMISO UTENSILIOS, MENAJE Y EQUIPOS

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

- I. PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS
- J. COMPROMISO DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD
- K. COMPROMISO DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
- L. PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Sin perjuicio de lo anterior, se tendrán las siguientes precisiones:

A. CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO DE DIETAS

El oferente, en su oferta deberá presentar en documento independiente compromiso del cumplimiento estricto de las dietas señaladas en el Anexo 01 Técnico del Estudio Previo.

NOTA: En el compromiso presentado en la oferta, deberá hacerse mención expresa de compromiso en caso de una actualización, modificación, y/o ajuste a las dietas propuestas, éstas deberán ser conciliadas por el contratista y comité supervisor delegado, para hacer el ajuste pertinente previo a un análisis económico y posterior ajuste contractual.

B. COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO DE CICLO DE MENÚS DIETAS PARA PACIENTES

El oferente deberá aportar con la oferta compromiso escrito que, certifique el cumplimiento de las especificaciones de los ciclos de menú, así como, compromiso expreso donde certifique que, en caso de requerirse el ajuste a la dieta, presentará una opción que no varíe el valor ofrecido, el Hospital no asumirá ningún costo adicional diferente al valor económico ofertado en la propuesta económica.

Se comprometerá a cumplir a cabalidad con todas las especificaciones técnicas y aspectos generales del ciclo de minutas y la derivación del ciclo de minutas de las 17 dietas restantes, al igual debe incluirse lo correspondiente a la minuta 18 para residentes e internos, es decir, las tres opciones de menús al desayuno, almuerzo y comida, incluyendo la opción comidas rápidas, ofreciendo en cada tiempo de comida bebidas carbonatadas (gaseosas y agua con gas), jugo con y sin dulce (agua saborizada con fruta natural) y agua. (Los equipos empleados para este fin serán asumidos por el contratista).

NOTA 1: El ciclo de minuta, el aporte nutricional, el glosario de preparaciones y estandarización de recetas serán revisados y ajustados una vez adjudicado el proceso.

NOTA 2: Se debe entender que el ciclo de minutas debe ser elaborado y firmado por un nutricionista y dietista con matrícula profesional vigente (se debe anexar fotocopia de la cédula de ciudadanía y fotocopia de la matrícula profesional vigente de quien lo firma).

C. COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO CICLO DE MENÚ MINUTA PATRÓN PARA RESIDENTES E INTERNOS

El oferente deberá aportar con la oferta compromiso escrito que, certifique el cumplimiento de las especificaciones de los ciclos de menús minuta patrón para residentes e internos, acatando lo señalado en el Anexo técnico no. 1

D. COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO CICLO DE MENÚ MINUTA PATRÓN PARA RESIDENTES E INTERNOS

El oferente deberá aportar con la oferta compromiso escrito que, certifique el cumplimiento de los horarios de alimentación del Hospital Militar Central que se señalan en el Anexo 1

E. CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO DE ASPECTOS GENERALES DEL SERVICIO

- **Personal Mínimo Requerido.**

El oferente presentará en documento independiente, certificado de cumplimiento de los siguientes perfiles para cada una de las áreas de ejecución de conformidad a lo señalado en el Anexo No. 1

F. SISTEMA DE CONTROL BIOMÉTRICO

El oferente debe acreditar por medio de documento independiente que implementará un sistema de control biométrico, moderno (biometría fisiológica como Huellas dactilares, iris, rostro, retina) y eficaz con el fin de llevar el control del suministro de la alimentación (desayuno, almuerzo y comida) para los **médicos residentes e internos**, de conformidad a lo señalado en el Anexo 1.

G. COMPROMISO DE CUBRIMIENTO DE CONTINGENCIAS

El oferente presentará en documento independiente, debidamente suscrito, compromiso de cubrimiento de contingencias, en el que señalará de forma expresa que en caso de imprevistos y/o novedades que se llegaren a presentar en las áreas asignadas por el hospital para el desarrollo del servicio y que limiten o imposibiliten su operación, se continuará con la prestación del servicio de suministro completo de dietas sin costo adicional alguno para el Hospital Militar Central.

H. COMPROMISO UTENSILIOS, MENAJE Y EQUIPOS

El oferente deberá allegar en documento independiente compromiso de cumplimiento de las especificaciones de utensilios, menaje y equipos, conforme se señala en el Anexo 1.

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

El oferente deberá certificar que, en caso de resultar adjudicatario, una vez se dé inicio del contrato y durante la ejecución del mismo, adelantará un plan de mantenimiento de áreas (arrendadas por el hospital para la ejecución del contrato), equipos e instalaciones, incluyendo un programa de calibración de equipos e instrumentos de medición que lo requieran, a aquellos bienes muebles e inmuebles dispuestos por el contratista y la entidad para el desarrollo del presente proceso contractual, conforme a lo señalado en el Anexo 1.

J. COMPROMISO DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

El oferente señala en documento independiente compromiso de que en caso de resultar adjudicatario, el cumplimiento de todos los factores de calidad, así como las obligaciones específicas establecidas para tal fin.

K. COMPROMISO DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

L. PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

El oferente deberá aportar certificación vigente de la ARL - Administradora de Riesgos Laborales de la implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo mayor al 85% de acuerdo a los lineamientos de Resolución No. 0312 de 2019 *"por la cual se definen estándares mínimos de gestión de la seguridad y salud en el trabajo SG-SST"* y certificación donde conste el nivel de riesgo de la empresa.

El oferente deberá certificar que cuenta con los protocolos y manuales en cuanto a bioseguridad y gestión de riesgo (el contratista deberá contar con un grupo de brigadistas mínimo del 10% del personal contratado).

El oferente deberá presentar en documento independiente, compromiso de cumplimiento de la normatividad relacionada con seguridad y salud en el trabajo vigente y aplicable.

M. CERTIFICACIÓN HACCP

El proponente deberá contar con certificación vigente del sistema HACCP - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, cuyo alcance comprenda la preparación y suministro de alimentos y cafetería. La certificación deberá estar vigente al cierre y mantenerse durante la ejecución. En el caso de consorcios o uniones temporales, por lo menos uno (1) de sus integrantes deberá acreditar directamente esta certificación y su alcance completo.

N. CERTIFICACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - BPM

El proponente deberá presentar certificación vigente en Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, con base en la Resolución 2674 de 2013, aplicable a las actividades de preparación y suministro de alimentos y cafetería. El certificado deberá identificar al titular, el alcance, la fecha de expedición y la vigencia. En el caso de consorcios o uniones temporales, por lo menos uno (1) de sus integrantes deberá acreditar directamente esta certificación y su alcance completo.

Ñ. CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015

El proponente deberá acreditar certificación vigente del Sistema de Gestión de la Calidad conforme con la norma ISO 9001:2015, con alcance en preparación y suministro de alimentos y cafetería, expedida por un organismo de certificación acreditado por ONAC. En el caso de consorcios o uniones temporales, por lo menos uno (1) de sus integrantes deberá acreditar directamente esta certificación y su alcance completo.

O. CERTIFICACIÓN ISO 14001:2015

El proponente deberá acreditar certificación vigente del Sistema de Gestión Ambiental conforme con la norma ISO 14001:2015, con alcance en preparación y suministro de alimentos y cafetería, expedida por un organismo de certificación acreditado por ONAC. En el caso de consorcios o uniones temporales, por lo menos uno (1) de sus integrantes deberá acreditar directamente esta certificación y su alcance completo.

P. CERTIFICACIÓN ISO 45001:2018

El proponente deberá acreditar certificación vigente del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo conforme con la norma ISO 45001:2018, con alcance en preparación y suministro de alimentos y cafetería, expedida por un organismo de certificación acreditado por ONAC. En el caso de consorcios o uniones temporales, por lo menos uno (1) de sus integrantes deberá acreditar directamente esta certificación y su alcance completo.

Q. EVALUACIÓN HSE BAJO LA NORMA NORSOK S-WA-006:2020

El proponente deberá acreditar una evaluación vigente de su sistema HSE bajo la norma NORSOK S-WA-006:2020, aplicable a las actividades de preparación y suministro de alimentos y cafetería, con una calificación mínima equivalente al noventa por ciento (90%). El documento deberá indicar la puntuación, el porcentaje equivalente, el alcance, la fecha de expedición y la vigencia. En el caso de consorcios o uniones temporales, por lo menos uno (1) de sus integrantes deberá acreditar por sí solo la totalidad de este requisito.

R. PLAN DE GESTIÓN AMBIENTAL DE RESIDUOS Y ELEMENTOS DE UN SOLO USO

El proponente deberá presentar un Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos que incluya un componente específico para la gestión ambiental de residuos y elementos de un solo uso generados durante la recepción, almacenamiento, distribución y suministro de los productos. El plan deberá contener como mínimo: identificación de residuos; prevención y reducción; separación en la fuente; sustitución de elementos desechables; eliminación de usos innecesarios; aprovechamiento; almacenamiento temporal; rutas de evacuación; entrega a gestores autorizados; capacitación del personal; registros de seguimiento; indicadores de generación; y metas trimestrales de reducción y cumplimiento. En el caso de consorcios o uniones temporales, por lo menos uno (1) de sus integrantes deberá presentar y asumir la ejecución integral del plan.

10.1 EXPERIENCIA HABILITANTE DEL PROPONENTE

De conformidad con el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007 modificado por el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012 y reglamentado por el artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015, el oferente debe acreditar su experiencia habilitante de acuerdo con los siguientes parámetros: Información contenida en el Registro Único de Oferentes "RUP" que deberá encontrarse vigente y en firme, en el que identifique los contratos registrados para su verificación, para lo cual deberá adjuntar debidamente diligenciado el formulario "EXPERIENCIA HABILITANTE DEL OFERENTE", la cual deberá corresponder a la clasificación contenida a continuación:

La experiencia requerida para presentar la oferta deberá ser acreditada mediante certificaciones y/o actas de liquidación.

Para tal efecto diligenciará el formulario determinado en el pliego de condiciones "EXPERIENCIA HABILITANTE DEL OFERENTE" del pliego de condiciones, de acuerdo con los siguientes parámetros:

a). La información suministrada, se entiende bajo la gravedad de juramento y debe ser correlativa a la documentación aportada.

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

- b). El formulario debe ir firmado por el representante legal del oferente y/o suplente.
- c). Anexar los soportes que demuestren la acreditación de la experiencia requerida en el formulario.

Requisitos que debe cumplir el oferente:

El oferente persona natural, jurídica, plural, nacional o extranjera deberá acreditar mediante la presentación de máximo cinco (5) certificaciones de contratos ejecutados o terminados o actas de liquidación, con entidades públicas o privadas con recibo a satisfacción, que cumplan con los siguientes requisitos:

1. El objeto contractual y/o las actividades contractuales deben acreditar el **“SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN, EN HOSPITALES DE TERCER O CUARTO NIVEL PÚBLICOS O PRIVADOS.”**
2. Los contratos deben estar clasificados en el código clasificador de bienes y servicios relacionados, más adelante.
3. La sumatoria del valor de los contratos debe ser equivalente al 75% del valor del presupuesto oficial expresado en SMLMV.
4. Si tiene alianza para la disposición final la experiencia será por cada una de las demás prestaciones (recolección, transporte, almacenamiento, tratamiento).

10.1.1 VERIFICACIÓN EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES:

El Comité Jurídico Evaluador procederá a verificar directamente en el certificado del RUP la siguiente información:

El proponente persona natural, jurídica, individual o plural deberá acreditar la experiencia con el certificado de inscripción, calificación y clasificación RUP de acuerdo con el clasificador de bienes y servicios hasta el tercer nivel con los siguientes códigos:

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

NO se tendrá en cuenta experiencia que no esté inscrita en el RUP; toda vez que la experiencia será verificada por parte y se evaluará conforme al contenido del RUP.

VALOR EJECUTADO

El HOSPITAL verificará que la sumatoria de los valores de los contratos registrados en el RUP y señalados por el proponente para acreditar la experiencia corresponda a un valor igual o superior al **75% del presupuesto oficial** expresado en Salarios Mínimos Mensuales Legales Vigentes (SMMLV).

75% DEL VALOR DEL PRESUPUESTO OFICIAL DEL PROCESO	VALOR EN SMLMV
37.665.412.125,00	21.511,96

Los contratos que se tendrán en cuenta para acreditar la experiencia requerida deberán estar debidamente clasificados en el RUP, lo cual indica que los contratos se encuentran ejecutados y las inscripciones de este en firme. NO se aceptarán los contratos que en el RUP aparezcan en la sección de contratos adjudicados o contratos en ejecución.

Para efectos de calcular el valor ejecutado, se tendrá en cuenta el valor en salarios reportado en el RUP. Si el contrato que se acredita se realizó a través de un contrato ejecutado por un consorcio o unión temporal, el valor ejecutado se calculará teniendo en cuenta el porcentaje de participación que se hubiese tenido en el mismo.

Se tomará el valor del contrato al momento de la terminación, incluidas las adiciones, o modificaciones, se dividirá por el valor del SMMLV del año correspondiente a la terminación, incluidas sus modificaciones o adiciones.

10.1.2. CONDICIONES GENERALES PARA LA ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA:

1. La verificación de la experiencia se realizará con base en la información que reporten los proponentes en el Formato - Relación certificaciones de experiencia habilitante del proponente dispuesto para tal fin y en los respectivos soportes de la información consignada en el mismo, la cual deberá estar inscrita y en firme dentro del Registro único de Proponentes.
2. En todo caso cuando se pretenda acreditar la experiencia exigida, el oferente deberá aportar la certificación expedida por la entidad contratante y suscrita por el funcionario competente en la que se reflejen como mínimo los siguientes requisitos:

- a. Nombre de la empresa Contratante.
- b. Dirección y Teléfono del contratante.
- c. Nombre del Contratista.
- d. Si se trata de un Consorcio o de una Unión Temporal se debe señalar el nombre de quienes lo conforman, adicionalmente se debe indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros.
- e. Número del contrato (si tiene).
- f. Objeto del contrato.
- g. Lugar de ejecución
- h. Actividades ejecutadas. Estado del contrato
- i. Fecha de inicio (día, mes y año) y fecha de terminación (día, mes y año).
- j. Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año).
- k. Valor del contrato.
- l. Valor ejecutado
- m. Nombre y firma de quien expide la certificación. (La certificación deberá estar firmada por el funcionario competente para suscribirla).

NOTAS:

1. Toda la documentación presentada por el oferente se entiende que es bajo la gravedad de juramento, con la implicación legal que de ello se deriva.
2. Los contratos verbales no serán tenidos en cuenta para acreditar experiencia. No serán válidas las certificaciones expedidas por el mismo contratista.
3. Cuando en la certificación no se indique el porcentaje de participación, deberá adjuntarse certificación del oferente individual o del integrante del oferente plural que desea hacer valer la experiencia, y/o documento de constitución del consorcio o Unión Temporal, en el cual conste dicho porcentaje de participación.
4. Si el contrato que se pretende hacer valer como experiencia fue cedido o recibido en cesión, la certificación deberá especificar la fecha de la cesión y discriminar el valor del contrato ejecutado por el cedente y el cesionario.
5. El valor que se contabilizará para los efectos de los valores requeridos en este numeral será aquel que se certifique como ejecutado, es decir no se tendrá en cuenta el valor no ejecutado.
6. En caso de que las certificaciones aportadas que acreditan experiencia sean expedidas por una entidad privada con quien se haya prestado, junto con la respectiva certificación deberá anexarse copia del contrato correspondiente.
7. No se aceptarán las certificaciones de contratos que no se encuentren ejecutados en su totalidad.

10.1.3. REGLAS GENERALES PARA LA VALORACIÓN DE LA EXPERIENCIA

1. Regla de sumatoria: Para el caso de consorcios y uniones temporales: Cuando la propuesta se presente en Consorcio o Unión Temporal, la experiencia será la sumatoria de las experiencias de los integrantes que la tengan. Así mismo, cuando se trate de Consorcios o Uniones Temporales todos los integrantes deberán aportar al menos una (1) certificación de experiencia de conformidad con las exigencias señaladas por la entidad.

2. La experiencia adquirida en Consorcio o Unión Temporal será tenida en cuenta de acuerdo con el porcentaje de participación en la Unión Temporal o Consorcio en la cual fue adquirida.

3. Si el proponente adjunta con su propuesta certificaciones adicionales a las máximas requeridas por la entidad, se tendrán en cuenta solo las máximas, conforme a lo que el oferente manifieste y/o allegue, estas deberán estar relacionadas en el **Anexo RELACIÓN DE EXPERIENCIA** dentro de la propuesta y estar inscritas y registradas en el RUP. Si con posterioridad a la presentación de la propuesta el proponente allega otra certificación adicional, la entidad procederá a efectuar la revisión siempre que el mismo lo manifieste relacionándola en el anexo mencionado y que la misma se encuentre registrada e inscrita en el RUP y cumpla con las condiciones exigidas en este numeral "EXPERIENCIA MÍNIMA HABILITANTE DEL PROPONENTE"; sin embargo, para efectos de validar la experiencia la entidad solo validará el número de certificaciones máximas exigidas establecidas y en el orden en el que se presenten en el Anexo RELACIÓN DE EXPERIENCIA INSCRITA EN EL RUP.

4. Las certificaciones aportadas por el proponente en las cuales se relacionen varias operaciones se tendrán en cuenta siempre y cuando estas hayan sido cerradas en el marco de una misma negociación.

5. En caso de que se relacione más de un contrato en una sola certificación, para efectos de verificación se tomará la experiencia específica del proponente directamente relacionado con los servicios y/o actividades solicitadas por la entidad, de cada contrato individualmente considerado, en orden de mayor a menor valor ejecutado siempre que cumplan con las especificaciones establecidas en el presente documento y en el pliego de condiciones.

6. Cuando el valor de los contratos y/o certificaciones con el cual se pretende acreditar la experiencia se encuentre expresado en moneda extranjera:

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

- Para el caso de contratos en dólares americanos, se hará la conversión a pesos colombianos con la TRM publicada en las estadísticas del Banco de la República publicadas en su página oficial, para la fecha de terminación del contrato certificado.
- Cuando la experiencia reportada se haya facturado en moneda extranjera diferente al dólar americano, se realizará su conversión a dólares americanos de acuerdo con las tasas de cambio estadísticas publicadas por el Banco de la República en su página oficial, teniendo en cuenta la fecha de terminación del contrato certificado, y seguidamente a pesos colombianos.

7. Cuando la experiencia a aportar haya sido obtenida de manera directa con el HOSPITAL MILITAR, el proponente podrá acreditar la misma tal como está establecido en el presente estudio previo, aportando copia de los contratos suscritos, sin perjuicio que el HOSPITAL MILITAR verifique internamente la real ejecución de estos.

8. El HOSPITAL MILITAR podrá en cualquier estado en que se encuentre el proceso de selección, verificar y solicitar ampliación de la información presentada por el oferente para la acreditación de la experiencia.

9. Cuando en las certificaciones mediante las cuales se pretende acreditar experiencia se encuentren también relacionados bienes y/o servicios y/o operaciones de características disímiles a las del objeto del presente proceso contractual, se tendrá en cuenta únicamente la experiencia correspondiente a la relacionada con el objeto del presente proceso de selección. Para el efecto, debe discriminarse claramente el(los) valor(es) parcial(es) de los diferentes bienes o servicios u operaciones incluidos en dicha certificación.

NOTA 1: El HOSPITAL MILITAR se reserva el derecho de comprobar la autenticidad de los documentos aportados, así como de verificar el cumplimiento a cabalidad de los contratos y/o certificaciones que el oferente aporte.

NOTA 2: El proponente cuya constitución sea inferior a tres (3) años, podrá acreditar la experiencia solicitada, aportando certificaciones de los socios, accionistas o constituyentes, conforme a lo establecido en el numeral del artículo 2.2.1.1.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015.

NOTA 3: Si se trata de un oferente extranjero, deberá relacionar y certificar la experiencia exigida en este proceso. En el evento en que dicha experiencia se haya obtenido en un país distinto a Colombia, para efectos de demostrarla deberá adjuntar la certificación respectiva que deberá cumplir con los requisitos establecidos en este documento. Adicionalmente, si la certificación se encuentra en idioma diferente al castellano, deberá adjuntar al documento en idioma extranjero la traducción simple del documento, tal y como lo establece el Artículo 251 y ss. del Código General del Proceso. Si el proponente resulta adjudicatario, debe presentar la traducción oficial al castellano de los documentos presentados en idioma extranjero. La traducción debe ser el mismo texto presentado, dicha traducción debe ser presentada dentro de los tres (3) días siguientes a la adjudicación del proceso y antes de la suscripción del contrato.

NOTA 4: En el evento de resultar favorecido con la adjudicación un proponente extranjero sin domicilio ni sucursal en Colombia, para efectos de poder ejecutar el contrato deberá previamente constituir una sucursal en Colombia en los términos del Código de Comercio, de acuerdo con lo señalado en los Artículos 471 y 474 del citado Código.

NOTA 5: No se aceptarán auto certificaciones, ni se certificaciones suscritas por supervisores externos a la Entidad contratante.

10.1.4. EXPERIENCIA DE LOS OFERENTES EXTRANJEROS

Tratándose de Oferentes Extranjeros sin domicilio o sucursal en Colombia, acreditarán la experiencia en iguales condiciones que a los Nacionales, exceptuando los requisitos Legales que no apliquen en virtud de la calidad del Proponente. Deberán Acreditar la Experiencia por Medio de Certificaciones, cuyo objeto esté relacionado con el del presente Proceso de

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

Contratación, la Acreditación de la Experiencia deberá cumplir las mismas calidades respecto al valor y demás definidas para los Oferentes Nacionales o aquellos Extranjeros con sucursal o domicilio en Colombia. Todos los documentos soporte deberán venir Consularizados o Apostillados (siempre que sean de Carácter Público), acompañados de Traducción simple al Castellano, en caso de presentarse en Idioma diferente, conforme se defina en el documento del Pliego de Condiciones Electrónico.

Las certificaciones de contratos deben tener mínimo la siguiente información:

- a. Nombre o razón social de la entidad que certifica.
- b. Valor del contrato
- c. Objeto total del contrato
- d. Fecha de suscripción e iniciación
- e. Fecha de terminación: Estos contratos deberán estar terminados antes de la fecha de cierre del presente proceso.
- f. Porcentaje de participación en caso de Unión Temporal o Consorcio
- g. Nombre Completo, cargo dirección y número de Teléfono de la Persona que expide la Certificación.

Aquella experiencia que califiquen el cumplimiento del contrato como "malo", "regular", o expresiones similares que demuestren o que indiquen que durante su ejecución fueron sujetas a multas o sanciones debidamente impuestas por la administración o que a las mismas no se les haya hecho efectiva la cláusula penal estipuladas en los contratos, no se aceptarán por el Hospital Militar Central.

A las personas naturales extranjeras sin domicilio en Colombia o a las personas jurídicas extranjeras sin sucursal establecida en Colombia, no se les exigirá el registro único de proponentes – RUP. En consecuencia, se verificará directamente la información solicitada, de conformidad con lo dispuesto en el pliego de condiciones, para lo cual el proponente deberá certificar bajo la gravedad de juramento.

NOTA 1: De la certificación o de las certificaciones aportadas se deberá verificar que cuenta con experiencia relacionada al objeto del presente proceso de selección.

NOTA 2: En caso de no allegar certificaciones, para acreditar experiencia se podrán presentar actas de liquidación o acta de terminación donde se acredite el recibo a satisfacción de los bienes o servicios, con la copia del contrato respectivo, siempre que en dichos documentos se pueda verificar todas las condiciones establecidas en el pliego de condiciones.

Para el sector privado se podrán presentar actas de recibo final a satisfacción de los servicios relacionados al objeto del proceso de selección o documento equivalente, igualmente con la copia del contrato respectivo, siempre que de dichos documentos se pueda verificar todas las condiciones establecidas en el pliego de condiciones.

Sin perjuicio de lo anteriormente dispuesto la entidad se reserva el derecho a verificar la información contenida en los documentos aportados por el proponente.

NOTA 3: La experiencia certificada por los oferentes en forma individual o como consorcios o uniones temporales, debe estar inscrita en el Registro Único de proponentes expedido por la Cámara de Comercio.

NOTA 4: El proponente deberá señalar de forma clara, inequívoca, dentro del **FORMATO No. CERTIFICACIONES DE EXPERIENCIA HABILITANTE DEL PROPONENTE** el o los consecutivo(s) inscrito(s) en el RUP con el (los) cual(es) pretende validar la experiencia específica habilitante del proponente.

Es de anotar que los datos de los contratos a relacionar deben corresponder exclusivamente a los reportados en el RUP aportado, si el proponente adjunta documentos de experiencias que no están en el RUP, estas no serán tenidas en cuenta al momento de la verificación de requisitos habilitantes de experiencia.

NOTA 5: En caso de que las certificaciones aportadas no contengan toda la información requerida; para el caso de contratos estatales se podrán presentar actas de liquidación junto con la copia del contrato respectivo, y para contratos privados deberán presentar actas de recibo final de los bienes y servicios, igualmente con la copia del contrato respectivo.

11. CRITERIOS DE PONDERACIÓN DE LAS OFERTAS - ASIGNACIÓN DE PUNTAJE

11.1. PONDERACIÓN TÉCNICA MÁXIMO 50 PUNTOS

La ponderación técnica del presente proceso se asignará para cada uno de los lotes así:

"(...) ARTÍCULO 88. FACTORES DE SELECCIÓN Y PROCEDIMIENTOS DIFERENCIALES PARA LA ADQUISICIÓN DE LOS BIENES Y SERVICIOS A CONTRATAR. Modifíquese el numeral 2 del artículo 5o de la Ley 1150 de 2007 en el siguiente sentido:

"2. La oferta más favorable será aquella que, teniendo en cuenta los factores técnicos y económicos de escogencia y la ponderación precisa y detallada de los mismos contenida en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, resulte ser la más ventajosa para la entidad, sin que la favorabilidad la constituyan factores diferentes a los contenidos en dichos documentos. En los contratos de obra pública, el menor plazo ofrecido no será objeto de evaluación. La entidad efectuará las comparaciones del caso mediante el cotejo de los ofrecimientos recibidos y la consulta de precios o condiciones del mercado y los estudios y deducciones de la entidad o de los organismos consultores o asesores designados para ello.

En los procesos de selección en los que se tenga en cuenta los factores técnicos y económicos, la oferta más ventajosa será la que resulte de aplicar alguna de las siguientes alternativas:

a) La ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas señaladas en el pliego de condiciones; o

b) La ponderación de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relación de costo-beneficio para la entidad.

PARÁGRAFO. Adiciónese un parágrafo 6o en el artículo 2o de la Ley 1150 de 2007 del siguiente tenor:

"El Gobierno Nacional podrá establecer procedimientos diferentes al interior de las diversas causales de selección abreviada, de manera que los mismos se acomoden a las particularidades de los objetos a contratar, sin perjuicio de la posibilidad de establecer procedimientos comunes. Lo propio podrá hacer en relación con el concurso de méritos". (...)"

11.2. ASIGNACIÓN DE PUNTAJE A LA EVALUACIÓN TÉCNICA POR CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ADICIONALES

	ELEMENTO PONDERABLE	MÁXIMO PUNTAJE OTORGADO (50)
ALIMENTACION		
1	Al oferente que ofrezca sin costo alguno para la entidad apoyo de Alimentación diario (desayuno, almuerzo y cena para 15 personas) a usuarios que requieran apoyo alimentario según reporte del área de Trabajo Social.	5
	Al oferente que ofrezca sin costo alguno para la entidad apoyo de Alimentación diario (desayuno, almuerzo y cena para 25 personas) a usuarios que requieran apoyo alimentario según reporte del área de Trabajo Social.	10
PERFILES		
2	Al oferente que ofrezca Administrador del contrato (Nutricionista dietista y/o Administrador de empresas y/o ingeniero de alimentos y/o Economista y/o ingeniero industrial) con certificado técnico o tecnólogo en cocina, que cuente con experiencia mayor a tres (03) años en la dirección de servicios de alimentación hospitalarias en entidades de III ó IV nivel.	10
3	Al oferente que ofrezca sin costo adicional para la entidad, más profesionales del mínimo requerido en relación con NUTRICIONISTAS (experiencia mínima de un (1) año, en servicios de alimentación hospitalarios en entidades de III o IV nivel o Casinos) 1 profesional nutricionistas (adicional del mínimo requerido).	15
	Al oferente que ofrezca sin costo adicional para la entidad, más profesionales del mínimo requerido en relación con NUTRICIONISTAS (experiencia mínima de un (1) año, en servicios de alimentación hospitalarios en entidades de III o IV nivel o Casinos) 2 profesional nutricionistas (adicional del mínimo requerido).	30

11.3. CRITERIOS DE PONDERACIÓN DE LA PROPUESTA ECONOMICA (50)

Para que una propuesta pueda ser calificada por el comité económico, ésta deberá haber cumplido con todas y cada una de las especificaciones técnicas.

La calificación de precios se realizara únicamente respecto de aquellas ofertas que se determinen como hábiles. Se procederá a calificar los precios mediante la **APLICACIÓN DE MEDIA ARITMETICA CON PRESUPUESTO OFICIAL**, así:

APLICACIÓN DE MEDIA ARITMETICA CON PRESUPUESTO OFICIAL: Consiste en la determinación del promedio aritmético de las Ofertas válidas y el presupuesto oficial, un número determinado de veces y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicho promedio aritmético, como resultado de aplicar las fórmulas que se indican en seguida:

El puntaje máximo que puede obtener una oferta es de 500 puntos.

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

Para el cálculo del promedio aritmético con presupuesto oficial se tendrá en cuenta el número de Ofertas válidas y se incluirá el presupuesto oficial del Proceso de Contratación en el cálculo tantas veces como se indica en el siguiente cuadro:

Tabla de Asignación de número de veces del presupuesto oficial

Número de Ofertas (n)	Número de veces que se incluye el presupuesto oficial (nv)
1 – 2	1
3 – 4	2
5 – 6	3
...	

Y así sucesivamente, por cada dos Ofertas válidas se incluirá una vez el presupuesto oficial del presente Proceso de Contratación.

Posteriormente, se determinará la media aritmética con la inclusión del presupuesto oficial de acuerdo a lo establecido en el cuadro anterior, mediante la siguiente fórmula:

MEDIA ARITMETICA=
$$\frac{(PO +PO...+N1 + N2 + N3 + N4+ ...+Nx)}{XN}$$

Donde,

PO=Presupuesto Oficial (Total Precio Techo)

N1= oferta No. 1

N2= oferta No. 2

N3= oferta No. 3

N4= oferta No. 4

XN= Número total de las Ofertas válidas presentadas incluido el número de veces del PO

Obtenida la media aritmética se procederá a ponderar las Ofertas de acuerdo con la siguiente fórmula:

Para las propuestas cuyo valor ofertado sea menor a la media aritmética:

PUNTAJE=
$$\frac{(VDOE \times PAD)}{MEDIA\ ARITMETICA}$$

Para las propuestas cuyo valor ofertado sea mayor a la media aritmética:

PUNTAJE=
$$\frac{(MEDIA\ ARITMETICA \times PAD)}{VDOE}$$

Donde,

VDOE= Valor propuesta ofertada a evaluar

PAD= puntaje asignado para el total de dietas

Nota: La ponderación económica se realizará con tres decimales.

El puntaje máximo que es posible obtener en la calificación de precio es de 50 puntos, sin requerirse de un puntaje mínimo para la elegibilidad de la propuesta.

11.4. ACREDITACION VINCULACION DE TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD EN SU PLANTA DE PERSONAL.

EN CUMPLIMIENTO DEL DECRETO 287 DE 2026, SE LE OTORGARÁ HASTA DOS (2) PUNTOS DEL TOTAL DE LOS PUNTOS ESTABLECIDOS EN EL PLIEGO DE CONDICIONES A LOS PROPONENTES QUE ACREDITEN LA VINCULACION DE TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD EN SU PLANTA DE PERSONAL DE ACUERDO CON LOS SIGUIENTES REQUISITOS:

Para la calificación de este aspecto se asignará un puntaje máximo de hasta dos (2) puntos y se tendrá en cuenta lo establecido en el Decreto 287 de 2026, que regula lo relacionado con el sistema de preferencias a favor de las personas con discapacidad.

En ese sentido, se otorgará un puntaje adicional de dos (2) puntos, siempre y cuando se configure alguna de las siguientes situaciones:

- 1) Que el proponente acredite alguna de las condiciones previstas en el artículo 2.2.1.2.4.2.6. del Decreto 287 de 2026.
- 2) Que el proponente acredite dentro de su planta de personal la vinculación de personas con discapacidad, con sujeción a todas las exigencias y garantías legalmente establecidas, mediante contrato laboral con dedicación exclusiva, de acuerdo con la siguiente tabla:

Número total de trabajadores de la planta de personal del proponente	Número mínimo de trabajadores con discapacidad requerido
Entre 1 y 30	2
Entre 31 y 100	3
Entre 101 y 150	4
Entre 151 y 200	5
Entre 201 y 300	7
Entre 301 y 400	10
Entre 401 y 500	12
Entre 501 y 600	14
Entre 601 y 700	16
Más de 700	En adelante, por cada 100 trabajadores deberá contarse dos (2) con discapacidad adicionales

Para la asignación del puntaje, el proponente deberá acreditar el número de personas con discapacidad indicado en la tabla anterior, el cual ya incluye el mínimo exigido por la Ley 2466 de 2025, conforme al tamaño de su planta de personal. La tabla en mención también incluye a las personas con discapacidad adicionales que deberá acreditar tener contratadas, el proponente que desee obtener el puntaje mencionado en este artículo.

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

El proponente podrá acreditar alguna de las situaciones mencionadas, y en todo caso el puntaje adicional total y único a otorgar por este criterio será del dos por ciento (2%), sin que sean acumulables a efecto de la evaluación de la oferta.

La verificación de estas condiciones se realizará con base en los siguientes documentos que el proponente deberá aportar junto con su oferta, de manera digital:

- Certificación expedida con una antelación no mayor a treinta (30) días calendario respecto a la fecha de presentación de la oferta, suscrita por el representante legal del proponente y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, en la que conste el número de personas con discapacidad que conforman su planta de personal. La certificación deberá relacionar el nombre completo y el número de documento de identidad de cada una de las personas con discapacidad. Como soporte, se anexará copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones, sin que se puedan relacionar contratos de prestación de servicios, así como el certificado de aportes a seguridad social de los últimos tres (3) meses en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador, y el certificado de discapacidad expedido conforme a la normativa vigente del Ministerio de Salud y Protección Social.

- También, esta verificación se hará con el certificado que para el efecto expide el Ministerio de Trabajo y se verificará la vigencia de dicha certificación, de conformidad con la normativa aplicable.

Cuando se trate de un proponente plural (consorcio o unión temporal), se tomará en cuenta únicamente la planta de personal del integrante con mayor participación porcentual.

PARÁGRAFO 1. El HOMIL a través del supervisor del contrato, verificará durante la ejecución contractual que las condiciones de inclusión laborales con base en las cuales se otorgó el puntaje adicional se mantengan. Para estos efectos, el contratista deberá presentar, con cada solicitud de pago, la documentación con la que acredite la permanencia de las condiciones mediante las cuales se obtuvo el incentivo o, en caso contrario, informar y sustentar las razones de fuerza mayor o caso fortuito que hayan impedido su cumplimiento. La inobservancia de estas medidas y el incumplimiento injustificado en la reducción del número de trabajadores con discapacidad de la planta de personal acreditado para obtener el puntaje adicional podrá constituir causal de incumplimiento contractual y se tramitará conforme a la normatividad vigente.

PARAGRAFO 2. Las disposiciones aquí contenidas se aplicarán en concordancia con la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, así como las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

11.5. PROCEDIMIENTO PARA OTORGAR PUNTAJE INDUSTRIA NACIONAL

Conforme con la Ley 816 de 2003 y en concordancia con el Decreto 680 de 2021, el puntaje que se aplicará como consecuencia de la protección a la industria nacional será el siguiente:

Dentro del análisis del sector se verificó que no existen bienes colombianos relevantes ni bienes en el Registro de Productores de Bienes Nacionales, por lo que el Hospital Militar Central no asignará puntaje por bienes nacionales.

Una vez efectuada la calificación económica (precio) y la técnica, en caso de existir ésta última, al puntaje obtenido por cada oferente se le adicionará así:

1. Veinte por ciento (20%) de la sumatoria del puntaje técnico y económico, para oferentes de servicios de origen cien por ciento (100%) nacional y oferente de servicios extranjeros que acrediten reciprocidad y aquellos en donde pueda aplicarse convenio o acuerdo comercial vigente.

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

2. Diez por ciento (10%) de la sumatoria del puntaje técnico y económico, para oferentes de servicios extranjeros acreditados (con componente nacional), constituyéndose este puntaje en el final para determinar el orden de elegibilidad de las propuestas.

NOTA 1: Para certificar que los **servicios son** de origen nacional, debe anexar:

- Manifestación bajo gravedad de JURAMENTO que en caso de resultar adjudicatario incorporará a la ejecución del contrato personal que sean empleados o contratistas colombianos por prestación de servicios, cuyo porcentaje será equivalente al cien (100%). Por personal nacional calificado se entiende aquel colombiano que requiere de un título (de acuerdo con el perfil y/o formación requerida) otorgado por una institución de educación superior, conforme con la Ley 749 de 2002.
- Persona jurídica constituida en el país; lo cual es verificado con el certificado de existencia y representación legal.

NOTA 2: En caso de ser Servicios extranjeros con trato nacional, debe anexar:

- Los oferentes de servicios provenientes de Estados con los cuales exista un Acuerdo Comercial aplicable al Proceso de Contratación; oferentes de servicios respecto de los cuales exista trato nacional por reciprocidad y servicios de la Comunidad Andina de Naciones –CAN; deben anexar copia del acuerdo donde se verifique que se encuentra cobijado por el mismo.
- Manifestación bajo gravedad de JURAMENTO que en caso de resultar adjudicatario incorporara a la ejecución del contrato mínimo de dos (2) personas de origen colombiano del equipo de trabajo exigido. Por personal nacional calificado se entiende aquel colombiano que requiere de un título (de acuerdo al perfil y/o formación requerida) otorgado por una institución de educación superior, conforme con la Ley 749 de 2002.

NOTA 3: En caso de ser Extranjero que incorpore servicios nacionales, debe anexar:

- Manifestación bajo gravedad de JURAMENTO que en caso de resultar adjudicatario incorporara a la ejecución del contrato mínimo de dos (2) personas de origen colombiano del equipo de trabajo exigido. Por personal nacional calificado se entiende aquel colombiano que requiere de un título (de acuerdo al perfil y/o formación requerida) otorgado por una institución de educación superior, conforme con la Ley 749 de 2002.

NOTA 4: En caso de no efectuar ningún ofrecimiento, el puntaje por este factor será de cero (0).

NOTA 5: Los documentos que acrediten el puntaje de apoyo a la industria deberán ser presentados con la propuesta y los mismos no serán subsanables.

11.6. PONDERABLE ADICIONAL DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESAS DE MUJERES: 0.25 PUNTOS

De manera que no se ponga en riesgo el cumplimiento adecuado del objeto contractual, con excepción de los procedimientos donde el menor precio ofrecido sea el único factor de evaluación, las Entidades también otorgarán un puntaje adicional de hasta el cero punto veinticinco por ciento (0.25%) del valor total de los puntos establecidos en los pliegos de condiciones o documentos equivalentes, a los oferentes que acrediten alguno de los supuestos del artículo 2.2.1.2.4.2.14 del decreto 1860 de 2021, así:

"ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.14. Definición de emprendimientos y empresas de mujeres. Con el propósito de adoptar medidas afirmativas que incentiven la participación de las mujeres en el sistema de compras públicas, se entenderán como emprendimientos y empresas de mujeres aquellas que cumplan con alguna de las siguientes condiciones:

1. Cuando más del cincuenta por ciento (50%) de las acciones, partes de interés o cuotas de participación de la persona jurídica pertenezcan a mujeres y los derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las mujeres han mantenido su participación.

2. Cuando por lo menos el cincuenta por ciento (50%) de los empleos del nivel directivo de la persona jurídica sean ejercidos por mujeres y éstas hayan estado vinculadas laboralmente a la empresa durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección en el mismo cargo u otro del mismo nivel.

Se entenderá como empleos del nivel directivo aquellos cuyas funciones están relacionadas con la dirección de áreas misionales de la empresa y la toma de decisiones a nivel estratégico. En este sentido, serán cargos de nivel directivo los que dentro de la organización de la empresa se encuentran ubicados en un nivel de mando o los que por su jerarquía desempeñan cargos encaminados al cumplimiento de funciones orientadas a representar al empleador.

Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde se señale de manera detallada todas las personas que conforman los cargos de nivel directivo del oferente, el número de mujeres y el tiempo de vinculación.

La certificación deberá relacionar el nombre completo y el número de documento de identidad de cada una de las personas que conforman el nivel directivo del oferente. Como soporte, se anexará copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones, así como el certificado de aportes a seguridad social del último año en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

3. Cuando la persona natural sea una mujer y haya ejercido actividades comerciales a través de un establecimiento de comercio durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección. Esta circunstancia se acreditará mediante la copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, así como la copia del registro mercantil.

4. Para las asociaciones y cooperativas, cuando más del cincuenta por ciento (50%) de los asociados sean mujeres y la participación haya correspondido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal

PARÁGRAFO. Respecto a los incentivos contractuales para los emprendimientos y empresas de mujeres, las certificaciones de trata el presente artículo deben expedirse bajo la gravedad de juramento con una fecha de máximo treinta (30) días calendario anteriores a la prevista para el cierre del procedimiento de selección.

Las Entidades incluirán estos requisitos diferenciales y puntajes adicionales de acuerdo con los resultados del análisis del sector, desde la perspectiva del estudio de la oferta de las obras, bienes o servicios que requiere, sin perjuicio de los compromisos adquiridos por Colombia en los A cuerdos Comerciales vigentes.

PARÁGRAFO 1. Tratándose de oferentes plurales, los criterios diferenciales y los puntajes adicionales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y empresa de mujeres bajo los criterios dispuestos en el artículo precedente y que tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

PARÁGRAFO 2. Los incentivos contractuales para las empresas y emprendimientos de mujeres no excluyen la aplicación de los criterios.

11.7. PONDERABLE ADICIONAL DE MIPYMES 0.25 PUNTOS

La Entidad otorgará un puntaje adicional de hasta el cero punto veinticinco por ciento (0.25%) del valor total de los puntos establecidos en los pliegos de condiciones o documentos equivalentes, a los oferentes que acrediten la clasificación empresarial como MIPYME, de conformidad con lo establecido en el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021, el cual adicionó el artículo 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1082 de 2015, el cual indica:

(...)

Con excepción de los procedimientos de selección abreviada por subasta inversa y de mínima cuantía, las entidades sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, **teniendo en cuenta los criterios de clasificación empresarial, podrán establecer puntajes adicionales para Mipyme. En ningún caso, estos podrán superar el cero punto veinticinco por ciento (0.25%) del total de los puntos establecidos en el pliego de condiciones.**

(...) Subrayado y Negrilla fuera del texto.

Nota: Para efectos de comprobar las condiciones para la acreditación de MiPymes, éstas serán verificadas de acuerdo a lo establecido en el artículo 5 el cual adición el artículo **2.2.1.2.4.2.4. del Decreto 1082 de 2015**, el cual establece:

(...)

ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.4. Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas. La Mipyme colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.

2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.

Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

PARÁGRAFO 1. En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

PARÁGRAFO 2. Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

PARÁGRAFO 3. En las convocatorias limitadas, las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, solo deberán aceptar las ofertas de Mipyme o de proponentes plurales integrados únicamente por Mipyme.

PARÁGRAFO 4. Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 de este Decreto no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas." (...)

11.8. REDUCCIÓN DE PUNTAJE POR INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS

En caso de que, al proponente o a algún integrante del consorcio o unión temporal se le haya impuesto una o más multas o cláusulas penales durante el último año, contado a partir de la fecha prevista para la presentación de las ofertas, sin importar la cuantía, del total de puntaje obtenido se realizará un descuento correspondiente al dos por ciento (2%).

Dicha reducción no se aplicará en caso de que los actos administrativos que hayan impuesto las multas sean objeto de medios de control jurisdiccional a través de las acciones previstas en la Ley 1437 de 2011 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; para lo cual el proponente deberá presentar CON LA OFERTA el auto admisorio de la demanda, la cual deberá haberse admitido antes del cierre de presentación de ofertas.

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

NOTA 1: Para efectos de aplicar lo dispuesto en el artículo 58 de la Ley 2195 de 2022 y parágrafos, las decisiones correspondientes a la imposición de multas o cláusulas penales deben estar en firme e inscritas en el RUP para que sean tenidas en cuenta en el presente proceso de selección, lo anterior de conformidad con lo establecido en el artículo 29 y 83 de la Constitución Política de Colombia. El comité jurídico evaluador realizará la respectiva verificación.

11.9 CONSOLIDADO FACTORES DE PONDERACIÓN

El puntaje final de la(s) propuesta(s) será la sumatoria del puntaje económico, el puntaje técnico y el puntaje por origen de los bienes y/o servicios, según corresponda, constituyéndose en el determinante para el orden de elegibilidad.

EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN
TÉCNICA	50 PUNTOS MÁXIMO
ECONÓMICA	50 PUNTOS MÁXIMO
BIENES Y/O SERVICIOS ORIGINALES O QUE DEMUESTREN RECIPROCIDAD	20% MÁXIMO
BIENES Y/O SERVICIOS EXTRANJEROS CON COMPONENTE NACIONAL	10% MÁXIMO
EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES	0.25 % adicional sobre el puntaje total otorgado
CUMPLIMIENTO MIPYME PARA PUNTAJE	0.25 % adicional sobre el puntaje total otorgado
INCENTIVO A LOS PROPONENTES CON TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD MÁXIMO UN PUNTO	2 PUNTOS
MÁXIMO PUNTAJE A OTORGAR	50+50+2+0.25+0.25 + 20% o 10%
REDUCCIÓN DE PUNTAJE	2% De conformidad con lo establecido en el artículo 58 de la Ley 2195 de 2022.

12. ANÁLISIS DEL RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO

De acuerdo con lo establecido en el Artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, se deberán incluir los soportes que permitan la tipificación, estimación y asignación de riesgos previsibles que puedan afectar el equilibrio económico del contrato, con el propósito de que los interesados los conozcan y con base en ello, determinen si se presentan o no al proceso de selección respectivo. Para el caso de la licitación pública, selección abreviada y concurso de méritos, se debe tener en cuenta lo preceptuado en el documento CONPES 3714 o el que aplique de acuerdo a lo estipulado en el numeral 6 del Artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, y el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación definido por Colombia Compra Eficiente, al momento de establecer los riesgos se deben tener en cuenta los aspectos que se mencionan en el documento anexo denominado “**MATRIZ DE RIESGOS**”.

13. GARANTÍAS DEL CONTRATO

El oferente seleccionado deberá constituir las garantías dentro del término establecido en el Estudio Previo y en el **pliego de condiciones electrónico establecido en SECOP II**, cuyo objeto será respaldar el cumplimiento y demás obligaciones que surjan del contrato de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.3.1.9 y s.s. del Decreto 1082 de 2015, en las cuantías y términos que se determinan a continuación:

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

ESTUDIOS DEFINITIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-015-2026-HOMIL

Cuando el contrato es modificado para incrementar su valor o prorrogar su plazo, la Entidad Estatal debe exigir al contratista ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14. LA INDICACIÓN DE SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN ESTA COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL

Que en cumplimiento del numeral 8 del artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, (Modificado por el artículo 1 del Decreto 399 del 23 de abril de 2021) se verificó en la página web del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, los Acuerdos Comerciales y Tratados de Libre Comercio (TLC) negociados por Colombia en los capítulos de Contratación Pública, se evidencio que éste proceso SE ENCUENTRA COBIJADO POR ACUERDOS COMERCIALES, como se enuncia a continuación:

País Con Acuerdo Comercial		Entidad Estatal incluida	Presupuesto del Proceso de Contratación superior al valor del Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
ALIANZA PACÍFICO	CHILE	SI	NO	NO	SI
	MÉXICO	SI	NO	NO	SI
	PERÚ	SI	NO	SI	SI
CANADÁ		SI	NO	NO	SI
CHILE		SI	NO	NO	SI
COREA		SI	NO	NO	SI
COSTA RICA		SI	NO	NO	SI
ESTADOS AELC		SI	NO	NO	SI
ESTADOS UNIDOS		SI	NO	NO	SI
MÉXICO		SI	NO	NO	SI
TRIANGULO NORTE	EL SALVADOR	SI	NO	NO	SI
	GUATEMALA	SI	NO	NO	SI
	HONDURAS	NO	NO	NO	NO
UNIÓN EUROPUEA		SI	NO	NO	SI
COMUNIDAD ANDINA		SI	NO	NO	SI
ISRAEL		SI	NO	NO	SI
REINO UNIDO E IRLANDA DEL NORTE		SI	NO	NO	SI

Los Acuerdos Comerciales establecen plazos mínimos para presentar las ofertas con el fin de dar tiempo suficiente a los oferentes para preparar sus ofertas.
Los Acuerdos Comerciales establecen estos plazos en días calendario. Este plazo debe contarse a partir de la fecha de publicación del Aviso de Convocatoria y hasta el día en que vence el término para presentar ofertas en el respectivo Proceso de Contratación. De conformidad con la siguiente tabla:

PAÍS CON ACUERDO COMERCIAL	PLAZO GENERAL	PLAZO BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES	PLAZO CUANDO HAY PUBLICIDAD EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES
ALIANZA PACÍFICO	30 días	10 días	10 días
CANADÁ	30 días	10 días	10 días
CHILE	10 días	10 días	10 días
COREA	30 días	13 días	10 días
COSTA RICA	30 días	10 días	10 días
ESTADOS AELC	10 días	10 días	10 días
ESTADOS UNIDOS	30 días	10 días	10 días
UNIÓN EUROPEA	30 días	10 días	10 días
ISRAEL	40 días	10 días	10 días
MEXICO	40 días	N/A	25 días

15. DESIGNACIONES

Firman a continuación los que intervienen en el proceso,

DESIGNACION	NOMBRE	CARGO Y DEPENDENCIA	FIRMAS
GERENTE DE PROYECTO	PD. Miguel Ángel Obando Castillo	Jefe Unidad de Apoyo Logístico (E)	Documento Original Firmado
COMITÉ TÉCNICO ESTRUCTURADOR	SMSM. Xilena López López	Servicio de Nutrición Clínica	
	SMSM. Laura Nathalie Arias	Servicio de Nutrición Clínica	
	TE. Dany Tatiana Arenas Lozada	Seguridad y Salud En El Trabajo	
	SMSM. Eric Delgado Zarate	Servicio de Epidemiología	
	SV, Juan Alberto Melo Neisa	Área de Gestión Ambiental	
	SMSM. Johana Paola Carranza Cepeda	Área de Hospitalización	
	P.D. Omar Sánchez Beltrán	Área de Hotelería	
COMITÉ JURÍDICO	Cristian Medina Ramírez	PS. Abogado - Área Gestión Contratos	
COMITÉ ECONÓMICO	Ramón Bueno Gómez	PD. Área Gestión Contratos	

