

HOSPITAL MILITAR CENTRAL



GRUPO GESTIÓN DE CONTRATOS

PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO

PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA No. 019/2016

**OBJETO:** "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL."

**VALORESTIMADO:** SEIS MIL SETECIENTOS SETENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CINCO PESOS MCTE (\$6.775.856.795).

OCTUBRE DE 2016

"Salud - Calidad - Humanización"



Transversal 3ª No. 49-00 - Conmutador 3486868 Ext. 3102 - [www.hospitarmilitar.gov.co](http://www.hospitarmilitar.gov.co)  
Bogotá, D.C. - Colombia

## PRESENTACIÓN DEL PROCESO – INDICE DE CONTENIDO

El Hospital Militar Central, requiere contratar la "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL" Por lo expuesto se invita a todos los interesados en presentar sus propuestas.

En desarrollo de este proceso, se seleccionará al contratista siguiendo las reglas y principios establecidos en la Constitución, Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decreto 1082 de 2015 y demás normas reglamentarias, concordantes y complementarias y condiciones establecidas en el presente pliego de condiciones.

El presente proceso se ha estructurado en los siguientes capítulos como se indica a continuación:

<b>CAPÍTULO I</b>	Introducción
<b>CAPÍTULO II</b>	Cronograma del proceso
<b>CAPÍTULO III</b>	Información General del Proceso de Contratación
<b>CAPÍTULO IV</b>	Requisitos Mínimos de Participación.
<b>CAPÍTULO V</b>	Causales de Rechazo de la Oferta y Declaratoria de Desierto del Proceso
<b>CAPÍTULO VI</b>	Reglas del Proceso de Selección
<b>CAPÍTULO VII</b>	Datos del Proceso
<b>CAPÍTULO VIII</b>	Formularios

### CAPÍTULO I INTRODUCCIÓN

#### INFORMACIÓN Y PRINCIPIOS GENERALES

1. Este pliego de condiciones contienen los parámetros, directrices e información que son de obligatorio cumplimiento por parte de los proponentes que participen en este proceso de selección.

El proponente se compromete con el Hospital Militar Central, a manejar la información suministrada en este pliego de condiciones con la debida seriedad y seguridad.

2. El proponente debe familiarizarse con los documentos que integran estos pliegos de condiciones y deberá dar estricto cumplimiento a los requisitos y términos en ellos señalados.

3. Es política del HOSPITAL MILITAR CENTRAL exigir la observancia de las normas éticas durante el proceso de selección y ejecución de los contratos, para lo cual adopta los compromisos del Sector Público incorporados en el Pacto sobre Ética Pública y Privada en la Contratación Estatal y exige que los proponentes y futuros contratistas asuman los siguientes compromisos:

3.1. Generar y divulgar una cultura de la ética en las organizaciones

3.2. Apoyar al Estado en el cumplimiento de sus deberes misionales, contribuir a la satisfacción de las necesidades colectivas y al progreso de la Nación.

3.3. Cumplir con las disposiciones, principios y mandatos del ordenamiento jurídico, en especial, las normas que regulan la contratación pública y las cláusulas de los contratos que suscriban.

3.4. Respetar el cumplimiento de las normas de Derechos Humanos, especialmente las relacionadas con la no contratación de menores, el respeto a las condiciones mínimas de trabajo y la no discriminación de género.

3.5. Emplear los sistemas de información diseñados para apoyar la gestión pública, tales como el SIRI de la Procuraduría General de la Nación.

3.6. Abstenerse de dar o prometer gratificaciones, dádivas, regalos, propinas, remuneraciones, premios o tratos preferenciales a los servidores públicos comprometidos en los procesos contractuales.

3.7. Colaborar con el Estado en la vigilancia y control de los procesos de contratación pública.

- 3.8. Velar por la libre competencia en todas las etapas de los procesos contractuales del Estado.
- 3.9. Dar a conocer a las autoridades competentes las maniobras fraudulentas o prácticas indebidas de los competidores que pretendan influir en la adjudicación de un contrato o la obtención de cualquier tipo de beneficio.
- 3.10. Cumplir oportunamente con sus obligaciones contractuales para evitar las dilaciones, los retardos, sobrecostos y aumento injustificado del valor del contrato.
- 3.11. Tener en cuenta las realidades objetivas del mercado y las necesidades del servicio público, evitando la presentación de ofertas con precios artificialmente bajos o la proposición de plazos o términos que no puedan ser cumplidos.
- 3.12. Evitar por todos los medios, la improvisación, el despilfarro de recursos públicos y la eventual ocurrencia de conflictos que generen cargas injustificadas para el Estado.
- 3.13. Abstenerse de participar en los procesos contractuales cuando se encuentren incurso en alguna de las causales de inhabilidad, incompatibilidad o conflicto de intereses o tenga pendiente el cumplimiento de obligaciones fiscales o parafiscales.
- 3.14. Abstenerse de participar en aquellos procesos contractuales que sean incompatibles con su objeto social y con las reales capacidades técnicas y financieras de la empresa.
- 3.15. Prever y dar a conocer los riesgos que puedan derivarse del proceso contractual a través de una adecuada planeación financiera y tributaria.
- 3.16. Presentar oportunamente al Hospital Militar Central las objeciones al pliego de condiciones.
- 3.17. Abstenerse de realizar cualquier tipo de maniobras fraudulentas o prácticas indebidas con el propósito de asegurar la adjudicación del contrato o la obtención de cualquier tipo de beneficios durante su ejecución y liquidación.
- 3.18. Informar a la entidad pública contratante, las circunstancias sobrevivientes que llegaren a presentarse durante las fases de adjudicación o ejecución contractual y que sean constitutivas de inhabilidad, impedimento o conflicto de interés.
- 3.19. Cuando en desarrollo del contrato ocurran hechos imprevisibles que afecten la ecuación económica del mismo, propiciar un acuerdo con la entidad pública para la revisión o ajuste de las cantidades, precios, valores y plazos inicialmente pactados, que no atenten contra el interés colectivo y no perjudiquen el erario.
- 3.20. Cumplir cabal y fielmente los ofrecimientos y compromisos contenidos en la oferta, particularmente en todo lo relacionado con las condiciones y plazos de la ejecución del contrato y con la calidad de los bienes y servicios ofrecidos o de las obras y tareas por ejecutar, de acuerdo a la naturaleza del contrato.

#### 4. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

Quienes participen en este proceso de selección, no podrán encontrarse incurso dentro de alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar a que se refieren la Constitución Política, Artículo 8º de la Ley 80 de 1993, Artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes. El proponente no podrá estar incurso en las causales de inhabilidad establecidas en los incisos sexto y séptimo del numeral 6.3 del Artículo 6º de la Ley 1150 de 2007 y no podrá estar inscrito en el Boletín de Responsables Fiscales vigente, publicado por la Contraloría General de la República, en concordancia con el Artículo 60 de la Ley 610 de 2000. El Proponente declarará en la Carta de Presentación de la propuesta que no se encuentra incurso dentro de dichas inhabilidades e incompatibilidades.

En el caso de los Consorcios y Uniones Temporales, sus integrantes no deberán estar incurso en alguna causal de inhabilidad o incompatibilidad para contratar con el Estado, establecidas en la Constitución Política y en la Ley.

Los interesados en este proceso de selección deben tener presente que de conformidad con el inciso 2º del artículo 41 de la Ley 80 de 1993 y el párrafo 1º del mismo artículo (modificados por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007), en concordancia con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el Parágrafo 3º del mismo artículo (modificado por el

artículo 9 de la Ley 828 de 2003), para formular propuestas y suscribir el contrato y para la realización de cada pago derivado del contrato, deben acreditar estar al día en el pago de los aportes parafiscales correspondientes.

**5. Lucha Contra la Corrupción.** En el evento de conocerse casos especiales de corrupción, el interesado en el proceso deberá reportar la situación a la Dirección del Hospital Militar Central.

Teléfono: 3486868 ext. 3258 - 3259

Página Web: [www.hospitalmilitar.gov.co](http://www.hospitalmilitar.gov.co)

Transversal 3ª No. 49-00

**6. Veedurías Ciudadanas.** En cumplimiento de lo dispuesto en el Artículo 66 de la Ley 80 de 1993, Ley 850 de 2003, numeral 7 del artículo 2.2.1.1.1.2.1 del Decreto 1082 de 2015, se convoca a las veedurías ciudadanas que estén interesadas en realizar control social al presente proceso de contratación, con el fin de que formulen, de considerarlo procedente, las recomendaciones escritas que consideren necesarias para buscar la eficiencia y transparencia institucional, señalándoles que puedan intervenir en todas las audiencias que se realicen dentro del proceso de selección.

### 7. Modalidad del proceso de selección y su justificación.

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.



Que mediante resolución No. 003 del 04 de enero de 2016 Y Resolución 833 del 26 de Agosto de 2016 se precisan las cuantías para la vigencia de 2016 en materia de Contratación Estatal para el Hospital Militar Central de la siguiente manera:

ORDENADOR DEL GASTO	DESDE	HASTA
DIRECTOR GENERAL MAYOR CUANTIA	650 S.M.M.L.V \$448.145.101,00	EN ADELANTE
SUBDIRECTOR GENERAL MENOR CUANTIA	65 S.M.M.L.V \$44.814.511,00	650 S.M.M.L.V \$448.145.100,00
SUBDIRECTOR GENERAL MINIMA CUANTIA	\$0	65 S.M.M.L.V \$44.814.510,00

De acuerdo con lo señalado en las cuantías designadas en el Hospital Militar Central, y teniendo en cuenta que este tipo de procesos debe adelantarse por regla general, por la modalidad de LICITACION PÚBLICA de conformidad con lo establecido en el numeral 1 del artículo 2 de la ley 1150 de 2007, Artículo 30 de la Ley 80 de 1993 y el Artículo 2.2.1.2.1.2.22 del Decreto 1082 de 2015, para la entidad es conveniente determinar factores para la selección de la oferta tales como la ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas para la selección de los posibles oferentes, que establezcan factores claros de ponderación; de igual forma al llevar a cabo esta modalidad de selección se busca la pluralidad y selección objetiva de futuros contratistas.

De igual forma el proceso se sustenta en el siguiente marco normativo:

1. Constitución política de Colombia
2. Ley 352 de enero 17 de 1997 "Por la cual se reestructura el Sistema de Salud de las Fuerzas Militares y de policía Nacional"
3. Ley 80 de 1993 "Por la cual se expide el Estatuto de la Contratación de la Administración Pública"
4. 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.
5. Ley 1474 de 2011 Estatuto Anticorrupción
6. Ley 1437 de 2011
7. Decreto 019 de 2012
8. Decreto 1082 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del sector administrativo de Planeación Nacional"

## CAPITULO II

### CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDAD	FECHA	LUGAR
Publicación de resolución de apertura y pliego de condiciones Definitivo	Octubre 24	<a href="http://www.contratos.gov.co">www.contratos.gov.co</a>
Plazo máximo para presentar observaciones al pliego de condiciones	Octubre 26 10:00 Horas	Hospital Militar Central, ubicado en la Transversal 3ª No. 49-00 Bogotá, D.C <a href="mailto:compras@hospitalmilitar.gov.co">compras@hospitalmilitar.gov.co</a>
Audiencia de asignación de Riesgo y Alcance de Pliego de Condiciones	Octubre 26 10:00 Horas	Lugar: Centro de Bienestar – Sotano1, Hospital Militar Central, ubicado en la Transversal 3ª No. 49-00
Plazo máximo para responder observaciones	Octubre 28	<a href="http://www.contratos.gov.co">www.contratos.gov.co</a>
Plazo máximo para publicar adendas	Octubre 31	<a href="http://www.contratos.gov.co">www.contratos.gov.co</a>
Cierre del Proceso (Entrega de ofertas)	Noviembre 04 15:00 Horas	Lugar: Centro de Bienestar – Sotano1, Hospital Militar Central, ubicado en la Transversal 3ª No. 49-00
Plazo para evaluar y solicitar aclaraciones	Desde: Noviembre 08 Hasta: Noviembre 09	Hospital Militar Central, ubicado en la Transversal 3ª No. 49-00 Bogotá, D.C
Publicación de las evaluaciones	Noviembre 10	<a href="http://www.contratos.gov.co">www.contratos.gov.co</a>
Traslado de las Evaluaciones	Desde: Noviembre 11 Hasta: Noviembre 18	<a href="http://www.contratos.gov.co">www.contratos.gov.co</a>
Plazo para responder observaciones	Noviembre 21	Hospital Militar Central, ubicado en la Transversal 3ª No. 49-00 Bogotá, D.C
Audiencia de Adjudicación y/o declaratoria de desierta.	Noviembre 22 10:00 Horas	Lugar: Centro de Bienestar – Sotano1, Hospital Militar Central, ubicado en la Transversal 3ª No. 49-00
Plazo para firmar el contrato	<b>Dentro de los 3 días hábiles siguientes a la adjudicación del contrato</b>	Fecha: Dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la adjudicación del contratos
Plazo para firmar la garantía única	<b>Dentro de los 3 días hábiles siguientes al perfeccionamiento del contrato (Artículo 41 Ley 80 de 1993)</b>	Fecha: Dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la adjudicación de contrato

## CAPÍTULO III

### INFORMACIÓN GENERAL DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN

#### 1. CONDICIONES GENERALES

**1.1. Régimen Jurídico Aplicable.** El régimen jurídico aplicable al presente proceso de Contratación será el contenido en las leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015, y las demás normas civiles y comerciales que adicionen, complementen o regulen la materia y en el presente pliego de condiciones.

**1.2 Objeto.** "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL."

**1.3 Disponibilidad presupuestal.** el HOSPITAL MILITAR CENTRAL, para la ejecución del presente proceso contractual cuenta con Certificado de disponibilidad Presupuestal para la vigencia 2016 SIF No 152116, Dinámica NET 767 de fecha 16 de Agosto de 2016, posición del Gasto A, Rubro 51 1 1 15, Recurso 20, por concepto de ALIMENTACIÓN PACIENTES, por valor de TRESCIENTOS CINCUENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS VEINTISIETE MIL DOSCIENTOS QUINCE PESOS MCTE (\$353.277.215,00).

**Para la Vigencia 2017:** CUATRO MIL DOSCIENTOS TREINTA Y NUEVE MILLONES TRESCIENTOS VEINTISEIS MIL QUINIENTOS OCHENTA PESOS MCTE (\$4.239.326.580).

**Para la vigencia 2018:** DOS MIL CIENTO OCHENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL PESOS MCTE(\$2.183.253.000), vigencias futuras aprobadas mediante oficio N° 2-2016-029137 del 12 de Agosto de 2016.

#### 1.4 Valor total Estimado.

El valor estimado a contratar es de SEIS MIL SETECIENTOS SETENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CINCO PESOS MCTE (\$6.775.856.795).

**1.5 Forma de Pago.** El valor del contrato lo pagará Hospital Militar Central de la siguiente manera:

Se realizarán pagos parciales de acuerdo a los requerimientos realizados por el supervisor del contrato y de los elementos suministrados por el contratista, que se cancelarán dentro de los sesenta (60) días siguientes al recibo a satisfacción de los bienes objeto del contrato, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y radicación de los siguientes documentos:

1. Factura Comercial 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.

2. Certificado y planilla de pago a los sistemas de seguridad social integral (Salud, Pensión y riesgos profesionales) 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 contratista y supervisor del contrato.

4. El Contratista deberá entregar copia de la certificación Bancaria no mayor a 30 días, para efectos de giro electrónico, donde contenga:

- Nombre o Razón Social
- Numero de Nit. Entidad Financiera
- Número de cuenta Clase de cuenta (Ahorros o corriente)

**1.6. Lugar de Ejecución del Contrato.** La entrega de los bienes se realizara en el Hospital Militar Central Transversal 3 No.49-00.

**1.7. Plazo de Ejecución y Vigencia del Contrato.** El plazo de ejecución será a partir del perfeccionamiento del contrato (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 30 de Junio de 2018.

La vigencia del contrato será igual al plazo de ejecución y seis (6) meses más.

**1.8. Garantía Única.** En atención a lo dispuesto en el artículo 7 de la Ley 1150 de 2007, el HOSPITAL MILITAR CENTRAL, en materia de garantías, adoptará los criterios señalados en el Decreto 1082 de 2015, solicitando las siguientes garantías:

AMPAROS EXIGIBLES	%	VALOR	VIGENCIA
Seriedad de la oferta	10%	Sobre el valor total de la oferta.	Desde la presentación de la oferta hasta la constitución de las garantías que amparan la etapa contractual, mínimo 3 meses desde la presentación de la oferta.
Cumplimiento de las obligaciones	20%	Sobre el valor total del contrato	Vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más
Calidad de los bienes	30%	Sobre el valor total del contrato	Vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más
Calidad del servicio	30%	Sobre el valor total del contrato	Vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis (6) 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 Extracontractual Civil	500 SMMLV	500 SMMLV	Vigente por el plazo de ejecución

"Salud - Calidad - Humanización"



Transversal 3° No. 49-00

- Conmutador 3486868 Ext. 3002 - [www.hospitalmilitar.gov.co](http://www.hospitalmilitar.gov.co)  
Bogotá, D.C. - Colombia

*[Handwritten signature]*



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.

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.

**1.8. MULTAS.** En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables a **EL CONTRATISTA**, salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1 de la Ley 95 de 1890, las partes acuerdan que **EL HOSPITAL**, mediante acto administrativo, impondrá a **EL CONTRATISTA** multas, cuyo valor se liquidará con base en un **cero punto cinco por ciento (0.5%)** del valor total del contrato, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario. Esta sanción se impondrá conforme a la ley y se reportará a la Cámara de Comercio competente. b). **MULTAS POR INCUMPLIMIENTO AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES.** En caso de mora o incumplimiento de las obligaciones frente al sistema de seguridad social y/o parafiscales (cajas de compensación familiar, SENA e ICBF), **EL HOSPITAL** podrá imponer a **EL CONTRATISTA** multas, cuyo valor se liquidará imponer a **EL CONTRATISTA** multas, cuyo valor se liquidará con base en un **cero punto dos por ciento (0.2%)** del valor total del contrato, por cada día de retardo en la presentación de la certificación que evidencie el cumplimiento de la presente obligación. Esta sanción se impondrá conforme a la ley y se reportará a la Cámara de Comercio competente. c) **MULTA POR LA MORA EN LA CONSTITUCIÓN DE LOS REQUISITOS DE EJECUCIÓN:** Cuando **EL CONTRATISTA** no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única, **EL HOSPITAL** podrá mediante acto administrativo imponer a **EL CONTRATISTA** multa, cuyo valor se liquidará con base en un **cero punto dos por ciento (0.2%)** del valor total del contrato, por cada día de retardo y hasta por **diez (10) días**, al cabo de los cuales **EL HOSPITAL** podrá optar por declarar la caducidad.

**1.9. PENAL PECUNIARIA.** En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total de las obligaciones derivadas del presente contrato, **EL CONTRATISTA** pagará a **EL HOSPITAL**, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al **Veinte por ciento (20%)** del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato que no supere el porcentaje señalado. La imposición de esta pena se considerará como pago parcial y definitivo de los perjuicios que cause a **EL HOSPITAL**. No obstante, **EL HOSPITAL** se reserva el derecho de cobrar perjuicios adicionales por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten. El pago de la cláusula penal pecuniaria estará amparado mediante póliza de seguros en las condiciones establecidas en el presente contrato.

**1.10. Suscripción del Contrato.** El adjudicatario (s) del proceso, a través de su representante(s) legal(es) debidamente acreditado(s), deberá(n) suscribir el contrato dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la fecha de adjudicación.

Si el adjudicatario no suscribe el contrato correspondiente dentro del término señalado, quedará a favor del HOSPITAL MILITAR CENTRAL, en calidad de sanción, el valor de la garantía constituida para responder por la seriedad de la propuesta, sin menoscabo de las acciones legales conducentes al reconocimiento de perjuicios causados y no cubiertos.

En este evento, el HOSPITAL MILITAR CENTRAL, mediante acto administrativo debidamente motivado, podrá adjudicar el contrato, dentro de los quince (15) días siguientes, al proponente calificado en segundo lugar, siempre y cuando su propuesta sea igualmente favorable, tal como lo establece. Una vez suscrito el contrato y surtido el proceso de registro presupuestal por parte del HOSPITAL MILITAR CENTRAL, el contratista dispondrá de un término máximo de cinco (5) días hábiles para su perfeccionamiento de acuerdo a las instrucciones impartidas por la Oficina Asesora Jurídica.

**1.11. Devolución de Garantías.** Tanto al proponente adjudicatario como a los demás participantes en el proceso, les será devuelta la garantía de seriedad de la oferta, una vez el(os) primero(s) de ellos haya(n) cumplido con su obligación de suscribir el contrato.

En los eventos de declaratoria de desierta, la misma será devuelta a los proponentes una vez haya sido notificada la resolución de desierta del proceso de contratación correspondiente.

**1.12. Ofertas Conjuntas.** En aplicación de las disposiciones de los artículos 6 y 7 de la Ley 80 de 1993, el HOSPITAL MILITAR CENTRAL acepta la presentación de ofertas de forma conjunta, para lo cual, además de los

requisitos señalados en dicha norma, cada uno de los integrantes de un consorcio o unión temporal deberá presentar los documentos jurídicos, financieros y técnicos solicitados a los oferentes individuales.

## 2. PLAZOS DEL PROCESO

### 2.1. Publicación de Estudios y Documentos Previos y Proyecto de Pliego de Condiciones.

Los estudios y documentos previos así como el proyecto de pliego de condiciones se publicaron conforme a lo señalado en artículo 2.2.1.1.2.1.1 y 2.2.2.2.2.1.3 del Decreto 1082 de 2015.

**2.2. Lugar, Fecha y Hora de las Diligencias de Apertura y Cierre del Proceso.** El HOSPITAL MILITAR CENTRAL dará apertura y cierre del proceso de acuerdo a lo establecido en el CAPÍTULO II-Datos del Proceso (Cronograma contractual)

**2.3. Adendas.** El HOSPITAL MILITAR CENTRAL, podrá expedir adendas en cualquier momento y hasta dentro de tres (3) días hábiles anteriores al vencimiento del plazo para presentar ofertas, si así lo considera necesario, generando adenda en documento separado que deberá publicarse en la página del SECOP y en la página web de la entidad y se procederá conforme a lo señalado en el artículo 2.2.1.1.2.2.1 del Decreto 1082 de 2015.

**2.4. Verificación de las Ofertas.** El HOSPITAL MILITAR CENTRAL efectuará la verificación jurídica, técnica y financiera de las propuestas, así como la evaluación técnica y económica a partir del día hábil siguiente al cierre del presente proceso.

Cuando a juicio del HOSPITAL MILITAR CENTRAL, el plazo para la verificación y evaluación de las propuestas, no permita concluir el proceso de selección, ésta podrá prorrogarlo hasta por un término igual al inicialmente señalado.

Una vez vencido el término para la evaluación de las ofertas, el HOSPITAL MILITAR CENTRAL pondrá a disposición de los oferentes el informe de evaluación por un término común de cinco (05) días hábiles para presentar observaciones, el cual comenzará a contarse a partir del día hábil siguiente a la publicación en el SECOP por parte del HOSPITAL MILITAR CENTRAL (Artículo 30, numeral 8° Ley 80 de 1993).

**2.5. Adjudicación.** La adjudicación del presente proceso de selección y contratación se realizará mediante Audiencia Pública de conformidad del artículo 2.2.1.2.1.1.2 del Decreto 1082 de 2016, la cual se llevará a cabo en la fecha, hora y lugar establecidos en el cronograma de actividades. El Acto Administrativo resultante será publicado en el portal único de contratación [www.contratos.gov.co](http://www.contratos.gov.co).

**2.6. Declaratoria de Desierto.** El HOSPITAL MILITAR CENTRAL podrá declarar desierto el proceso de contratación correspondiente, cuando los oferentes no cumplan con las circunstancias previstas en el CAPÍTULO IV.

**2.7. Presentación de Propuestas.** Toda propuesta que se reciba después de vencido el plazo para la presentación de las propuestas NO serán recibidas por parte de la Hospital Militar Central.

Las copias de las ofertas presentadas se devolverán cuando estas no cumplan con los requisitos establecidos en este pliego de condiciones o en la ley, o no se subsanen aquellos que admitan esta posibilidad dentro del plazo concedido por el HOSPITAL MILITAR CENTRAL para el efecto. Para ello el oferente deberá retirar sus copias en un término no superior a 15 días hábiles después de la adjudicación del proceso, en caso contrario se convertirán en material reciclable del Hospital Militar.

## 3. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

**3.1. Idioma de La Oferta.** En acatamiento a la Ley 14 de 1979 (Defensa del Idioma) y de su Decreto reglamentario 2744 de 1980, los documentos de la propuesta, correspondencia y todos los documentos intercambiados entre los proponentes y el HOSPITAL MILITAR CENTRAL, deberán estar escritos en cualquier medio mecánico en idioma Castellano. Los documentos privados en idioma extranjero deberán venir acompañados de traducción simple y los documentos públicos en idioma extranjero se presentarán legalizados en la forma prevista en las normas vigentes sobre la materia.

**3.2. Término de Validez.** El término de validez de la oferta será de tres (03) meses contados a partir de la fecha de cierre del proceso.



**3.3. Copias.** La propuesta con el contenido jurídico, económico, financiero y técnico, deberá ser entregada en sobre en original, dos (2) copias y medio magnético. Cada ejemplar de deberá marcarse indicando si se trata del original, primera o segunda copia respectivamente.

Si hay discrepancias entre el original y las copias físicas o magnéticas de la propuesta, prevalecerá la original impresa.

**3.4. Orden de Presentación de la Oferta.** La propuesta deberá entregarse en el siguiente orden:

- 3.4.1. Documentos de Orden Jurídico.
- 3.4.2. Documentos de Orden económico y financiero
- 3.4.3. Documentos de Orden Técnico.
- 3.4.4. Cualquier información adicional que se solicite en los CAPÍTULO - Datos del Proceso.
- 3.4.5. Formatos estándar en el orden señalado en el CAPÍTULO VIII – FORMULARIOS.

#### Indicaciones generales para la presentación de la oferta

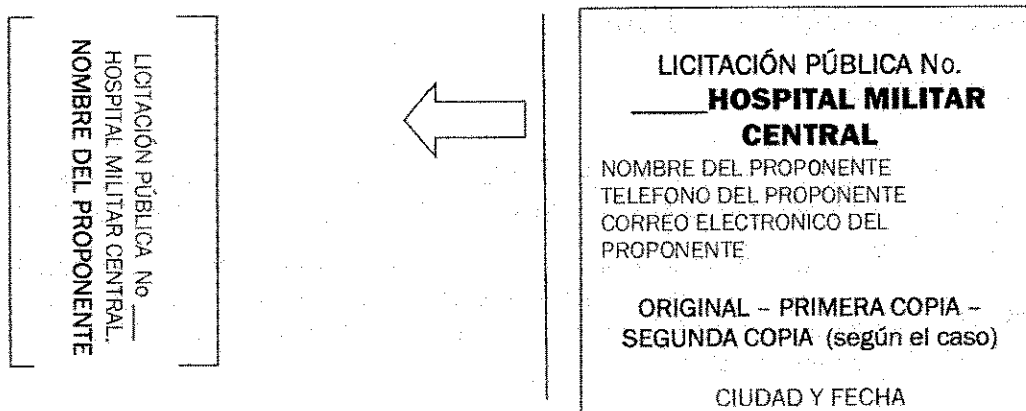
Deberá entregar UNA (1) PROPUESTA ORIGINAL y DOS (2) COPIAS debidamente foliadas, en Carpetas, tamaño carta y en sobre.

Tanto el original como las copias deben estar foliadas (sin importar su contenido o materia), con su respectiva tabla de contenido en estricto orden numérico consecutivo ascendente (no se podrán utilizar letras), incluyendo en cada ejemplar los documentos y requisitos exigidos en este Pliego de Condiciones. Así mismo la documentación debe tener separadores indicando la documentación requerida.

**NOTA:** La no foliación del original como las copias de la oferta es responsabilidad única y exclusiva del oferente, por lo que exonera de cualquier responsabilidad de los documentos contentivos de la misma al HOSPITAL MILITAR CENTRAL.

Tanto el original como las copias irán en sobres sellados y separados, debidamente rotulados en su parte exterior. En caso de discrepancia entre el original y las copias, predominará la información contenida en el original. En caso de discrepancia entre el documento escrito y el medio magnético, predominará la información contenida en el documento escrito.

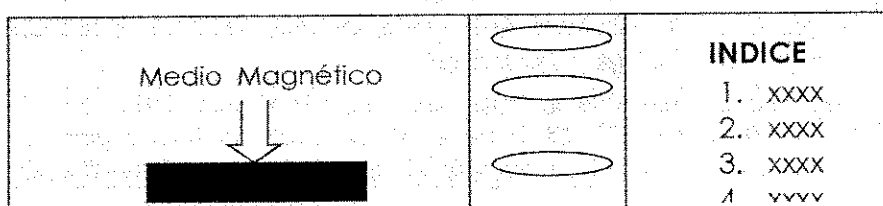
Forma de marcar la propuesta:



#### MATERIALES UTILIZADOS:

- 1. Carpeta
- 2. Separadores de colores para folder.

#### VISTA INTERNA DEL FOLDER Y SU CONTENIDO:

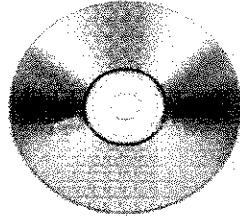


"Salud - Calidad - Humanización"

**LAS HOJAS Y ANEXOS SE NUMERAN EN EL MARGEN INFERIOR DERECHO:**

001

El Medio magnético debe ser rotulado exteriormente con la siguiente información:



NOMBRE DEL PROPONENTE  
 LICITACIÓN PÚBLICA No.  
 \_\_\_\_\_HOSPITAL MILITAR  
 CENTRAL  
 FORMULARIOS

Todos los formularios del Pliego de Condiciones deberán estar debidamente diligenciados.

**3.5. Clase de Oferta.** La propuesta económica deberá presentarse conforme la clase de oferta (total) según lo indicado en el CAPÍTULO – Datos del Proceso.

**3.6. Confidencialidad.** Los oferentes deberán indicar en su oferta cuáles de los documentos aportados son de carácter reservado e invocar la norma que ampara dicha reserva, para así dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 4º artículo 24 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 27 del al Ley 1755 de 2015. Si el oferente no hace pronunciamiento expreso amparado en la ley, se entenderá que toda la oferta es pública. En todo caso, el HOSPITAL MILITAR CENTRAL, se reserva el derecho de revelar dicha información a sus agentes o asesores, con el fin de evaluar la propuesta.

**4. IMPUESTOS Y GRAVÁMENES.**

Al formular la Oferta, el OFERENTE deberá tener en cuenta que todos los impuestos con los cuales estén gravados los bienes y servicios que brinda y todos aquellos impuestos y gravámenes que se causen por razón de la legalización y ejecución del contrato, son de su cargo exclusivo. Por lo tanto, los precios que se propongan deberán considerar tales conceptos.

El HOSPITAL MILITAR CENTRAL efectuará a las cuentas del CONTRATISTA, las retenciones, que en materia de Impuestos, tenga establecida la Ley.

**5. CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR**

**5.1. OBJETO DEL CONTRATO**

<b>Objeto</b>	"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL."
<b>Plazo de ejecución</b>	El plazo de ejecución será a partir del perfeccionamiento del contrato (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 30 de junio de 2018.
<b>Vigencia del contrato</b>	La vigencia del contrato será igual al plazo de ejecución y seis (6) meses más.
<b>Vigilancia de la Ejecución del Contrato</b>	Para efectos de garantizar el cumplimiento del objeto contractual, la vigilancia del contrato se realizará mediante la figura de Supervisión, la cual será ejercida por el Jefe del servicio.
<b>Naturaleza del contrato</b>	SUMINISTRO.
<b>Lugar de ejecución.</b>	Hospital Militar Central ubicado en la transversal 3 No. 49 -00/02 en la ciudad de Bogotá, D.C. Bodega de Activos Fijos.
<b>Valor de la disponibilidad presupuestal</b>	Certificado de disponibilidad Presupuestal para la vigencia 2016 SIIF No 152116, Dinámica NET 767 de fecha 16 de Agosto de 2016, posición del Gasto A, Rubro 51 1 1 15, Recurso 20, por concepto de ALIMENTACIÓN

*[Handwritten signature]*

	<p>PACIENTES, por valor de TRESCIENTOS CINCUENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS VEINTISIETE MIL DOSCIENTOS QUINCE PESOS MCTE (\$353.277.215,00).(2016)</p> <p>Para la Vigencia 2017: CUATRO MIL DOSCIENTOS TREINTA Y NUEVE MILLONES TRESCIENTOS VEINTISEIS MIL QUINIENTOS OCHENTA PESOS MCTE (\$4.239.326.580).</p> <p>Para la vigencia 2018: DOS MIL CIENTO OCHENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL PESOS MCTE (\$2.183.253.000), vigencias futuras aprobadas mediante oficio N° 2-2016-029137 del 12 de Agosto de 2016.</p>
<b>Valor estimado total a contratar</b>	SEIS MIL SETECIENTOS SETENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CINCO PESOS MCTE (\$6.775.856.795).
<b>Forma de adjudicación</b>	TOTAL
<b>Moneda del Contrato</b>	Para todos los efectos, la moneda del contrato será el peso colombiano.
<b>Forma de pago</b>	<p>Se realizaran pagos parciales de acuerdo a los requerimientos realizados por el supervisor del contrato y de los elementos suministrados por el contratista, que se cancelaran dentro de los sesenta (60) días siguientes al recibo a satisfacción de los bienes objeto del contrato, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y radicación de los siguientes documentos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Factura Comercial 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.</li> <li>2. Certificado y planilla de pago a los sistemas de seguridad social integral (Salud, Pensión y riesgos profesionales) y aportes parafiscales (Caja de compensación familiar, Sena e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar) de conformidad con la normatividad vigente</li> <li>3. Acta de Recibo a Satisfacción y/o Informe de Supervisión del Objeto Contractual debidamente diligenciado y firmado por el contratista y supervisor del contrato.</li> <li>4. El Contratista deberá entregar copia de la certificación Bancaria no mayor a 30 días, para efectos de giro electrónico, donde contenga: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre o Razón Social</li> <li>➤ Numero de Nit. Entidad Financiera</li> <li>➤ Número de cuenta Clase de cuenta (Ahorros o corriente)</li> </ul> </li> </ol>

### 5.1.2 SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

Para la ejecución del Contrato resultante de este proceso de Contratación, el Ordenador del Gasto designará un funcionario para que ejerza esta función, el cual será notificado por el Jefe del Grupo Gestión de Contratos una vez cumplidos los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del respectivo contrato, quien deberá velar por los intereses del HOSPITAL y en especial tendrá las siguientes: FUNCIONES GENERALES. 1) EN EL ASPECTO TÉCNICO – ADMINISTRATIVO. a) Verificar que las especificaciones y condiciones particulares de los bienes y/o contratados, correspondan a las solicitadas, definidas y aceptadas en el contrato. b) En los eventos que así lo determine el contrato, o si la naturaleza del mismo lo requiere, el supervisor deberá suscribir conjuntamente con el CONTRATISTA y el HOSPITAL, las actas de iniciación o de recibo de bienes, dentro del término que se haya establecido en el contrato. c) Citar o convocar a reuniones al CONTRATISTA, al HOSPITAL y a los funcionarios que tengan un interés directo en la ejecución del contrato o hayan participado en la elaboración de la solicitud de oferta y elaboración de la minuta del contrato, cuando se tengan dudas sobre los términos del contrato y/o se considere necesario para la normal ejecución y desarrollo del mismo. d) Exigir la buena calidad y correcto funcionamiento de los bienes contratados y abstenerse de dar el respectivo cumplido si éstos no corresponden a las calidades, cantidades y especificaciones técnicas exigidas. e) Verificar que el CONTRATISTA entregue los bienes que presentó en la propuesta. En el evento de que algunos de los bienes no sean acordes con lo estipulado en el contrato y en la

"Salud – Calidad – Humanización"

oferta, éste exigirá al CONTRATISTA que sean cambiados o ajustados en el menor tiempo posible, o en el indicado para estos eventos en el contrato para que pueda darse una adecuada ejecución del mismo. f) En coordinación con el Jefe del Grupo de Contratación del Hospital Militar dar el visto bueno para expedir las certificaciones de cumplimiento de los contratos, cuando éstas sean solicitadas por el CONTRATISTA. g) Resolver todas las consultas presentadas por el CONTRATISTA y hacer las observaciones que estime conveniente. h) Solicitar la suspensión temporal de la ejecución de un contrato por circunstancia de fuerza mayor o caso fortuito, justificando plenamente las circunstancias del tiempo, modo y lugar que originan los hechos de suspensión, ante el competente contractual mediante documento escrito, para que éste emita su autorización. i) Constatar a la fecha de vencimiento del contrato, su total cumplimiento. Si llega a tener dudas sobre la ejecución del mismo no podrá expedir el acta de recibo final, hasta tanto no se aclaren las dudas o novedades que considere son irregulares. Para que el Supervisor expida el acta de recibo final del contrato, deberá verificar que todas las obligaciones contractuales se hayan cumplido a cabalidad y que puede procederse a su respectivo pago final. j) Elaborar el proyecto de acta de liquidación del contrato inmediatamente finalice el plazo de ejecución del mismo. k) De conformidad con lo estipulado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y Artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, debe exigir al CONTRATISTA el cumplimiento a sus obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, de sus empleados cuando a ello haya lugar mediante certificación suscrita por el Representante Legal y/o Revisor Fiscal, acompañada de la respectiva planilla de pago, antes de realizar cualquier pago y con anterioridad a la elaboración de la respectiva acta de liquidación, en la que se establezca una correcta relación entre el monto cancelado y las sumas que debieron haber sido cotizadas. En el evento en que no se hubieran realizado totalmente los aportes correspondientes, debe informar al Ordenador del Gasto para que se retengan las sumas adeudadas al sistema en el momento de la liquidación y el HOSPITAL le efectuará el giro directo de dichos recursos a los correspondientes sistemas con prioridad a los regímenes de salud y pensiones, conforme lo define el reglamento. 2) EN EL ASPECTO LEGAL. a) Cumplir y hacer cumplir todas y cada una de las cláusulas contractuales y en especial, las obligaciones contraídas. b) Informar por escrito al Ordenador del Gasto, si el CONTRATISTA faltare a alguna o algunas de sus obligaciones contractuales, con el objeto de que este determine si hay lugar o no a la aplicación de sanciones y/o a la declaratoria de caducidad. c) Solicitar al competente contractual, en los eventos contemplados en el contrato y en la ley, la aplicación del mecanismo de terminación, modificación e interpretación unilateral. De igual forma deberá proceder en los casos estipulados en el contrato para la terminación del mutuo acuerdo del mismo. d) Enviar copia del acta de recibo final y/o parcial al Grupo Gestión de Contratos, cada mes o en plazo que se haya previsto en el contrato. e) El Supervisor siempre tendrá a la obligación legal de remitir al Grupo Gestión de Contratos, copia de todos los documentos soporte de la Supervisión, así como de los conceptos y observaciones de las principales modificaciones del mismo, con el objeto de garantizar que se realicen los trámites a que haya lugar, en el menor tiempo posible. f) Verificar que los trabajadores relacionados en desarrollo del objeto contractual por parte del CONTRATISTA se encuentren afiliados al Sistema de Seguridad Social, g) Verificar que el CONTRATISTA allegue las correspondientes garantías del contrato dentro del término estipulado en el Contrato.

### 5.1.3. FACTURACION Y SOPORTES

EL CONTRATISTA elaborará Factura original y dos (2) copias, las cuales presentará en el almacén del Hospital Militar Central al momento de hacer la entrega de los bienes y/o servicios objeto del contrato, acompañada del certificado del pago de parafiscales y demás documentos soportes necesarios para la recepción de los bienes.

### 5.1.4. OBLIGACIONES 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) Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, en las condiciones estipuladas en el pliego de condiciones. 2) Realizar la entrega de los bienes y/o servicios correspondientes de manera oportuna. 3) Proveer a su costo, todos los bienes necesarios para el cumplimiento del objeto del contrato. 4) Entregar conforme a las especificaciones técnicas ofertadas, los bienes y/o servicios objeto del presente contrato. 5) Diligenciar los registros y documentos de manera completa, adecuada y clara. 6) Actuar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones injustificadas. 7) Responder oportunamente al HOSPITAL los requerimientos de aclaración o de información que le formule directamente o a través del supervisor del contrato. 8) Llevar el registro de la atención diaria de procedimientos, actividades e intervenciones así como mantener actualizados los informes estadísticos definidos por la normatividad vigente y todos aquellos registros necesarios para el cumplimiento de los procesos de costos y facturación. 9) Suscribir el contrato dentro de los tres (3) días calendarios siguientes a la entrega del mismo. 10) Constituir y allegar al HOSPITAL para su aprobación, la Garantía, dentro del plazo y según los valores y vigencias establecidas en el presente contrato. 11) Reemplazar los bienes y/o servicios dentro de la oportunidad que establezca el HOSPITAL, cuando éstos presenten defectos en sus componentes o funcionamiento, o cuando se evidencie el no cumplimiento de las Especificaciones Técnicas, establecidas en el contrato. 12) Asumir los costos de transporte y movilización que se causen con motivo de la ejecución del contrato. 13) Radicar la factura con el

supervisor en forma oportuna después del cumplimiento del objeto contratado. 14) De conformidad con lo estipulado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y Artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, dar cumplimiento a sus obligaciones con los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, de sus empleados cuando a ello haya lugar mediante certificación suscrita por el Representante legal y/o Revisor fiscal, acompañada de la respectiva planilla de pago. 15) Mantener actualizado su domicilio durante la vigencia del contrato y presentarse al HOSPITAL en el momento en que sea requerido por el mismo para la suscripción de la correspondiente Acta de Liquidación. 16) En general, cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas contractualmente para la ejecución y desarrollo del contrato.

#### 5.1.5. DERECHOS DEL HOSPITAL

- 1) Supervisar el desarrollo y ejecución del presente contrato y acceder a los documentos e información que soportan la labor del CONTRATISTA.
- 2) Solicitar y recibir información técnica respecto de los bienes que entregue el CONTRATISTA en desarrollo del objeto del presente contrato.
- 3) Rechazar los bienes cuando no cumplan con las especificaciones técnicas de calidad establecidas en la oferta.
- 4) Asignar al contrato un supervisor a través del cual mantendrá la interlocución permanente y directa con el CONTRATISTA.

#### 5.1.6. OBLIGACIONES DEL HOSPITAL

- 1) Recibir a satisfacción los bienes entregados por el CONTRATISTA, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas en el presente contrato.
- 2) Pagar al CONTRATISTA en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC prevista para el efecto.
- 3) 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

#### 6. ANALISIS DE RIESGOS

De acuerdo a 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 Compes 3714 ó 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 a continuación.

ESPACIO EN BLANCO

*[Handwritten signature]*

No.	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	Descripción (Qué puede pasar y, si es posible, cómo puede pasar)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Calificación	Prioridad	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Controles a ser implementados	Impacto después del Tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada	Fecha en que se completa el tratamiento / control	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Calificación	Prioridad					Cómo	Cuándo
1	GENERAL	EXTERNO	EJECUCIÓN	SOCIAL O POLITICO	En caso de conflictos y/o situaciones de orden público que impidan el abastecimiento de alimentos.	No se cumple el objeto contractual, por lo cual afectaría la normal ejecución del contrato.	1	2	3	BAJO	HOSPITAL MILITAR CENTRAL	El contratista debe proyectar una reserva mínima de alimentos que mitigue el impacto de cualquier alteración de orden público el mayor tiempo posible.	1	1	2	BAJO	NO	Contratista	Ejecución del contrato	N/A	Coordinación entre el supervisor y el contratista para tomar medidas frente a la situación de desabastecimiento	Durante la ejecución del proceso
2	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	ECONOMICOS	La fluctuación del dólar que afecte los valores proyectados en los estudios previos y estimados a contratar en los bienes y servicios en el caso en que los bienes sean importados.	Afecta el equilibrio económico del contrato	1	4	5	MEDIO	Contratista	Si durante la ejecución del contrato se establece que desde la fecha de adjudicación se presenta una variación de hasta el 20% en la TRM, el riesgo será asumido por el contratista, cuando la variación sea mayor al 20% las partes contratantes entraran a modificar los precios de común acuerdo	1	2	3	BAJO	SI	Supervisor y contratista	En la ocurrencia del evento	N/A	Contratista deberá informar de la ocurrencia del hecho	Durante la ejecución del contrato
3	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONALES	La insuficiencia técnica y logística tanto en recurso humano como en la infraestructura necesaria para prestar los servicios contratados por parte del contratista	Retraso en la prestación del servicio lo que genera traumatismo en el suministro de alimentación.	4	3	5	MEDIO	Contratista	Estricto y permanente acompañamiento y seguimiento del Supervisor del contrato a fin de ejecutar los planes de contingencia necesarios	1	1	2	BAJO	SI	Supervisor y contratista	En la ocurrencia del evento	N/A	Contratista deberá informar de la ocurrencia del hecho	Durante la ejecución del contrato
4	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	DE LA NATURALEZA	Cuando se presente un fenómeno climático que afecte los precios y el abastecimiento de los alimentos.	Retraso en la prestación del servicio lo que genera traumatismo en el suministro de alimentación	4	3	5	MEDIO	Contratista	El contratista debe proyectar una reserva mínima de alimentos que mitigue el impacto de cualquier alteración de orden público el mayor tiempo posible.	1	1	2	BAJO	SI	Supervisor y contratista	En la ocurrencia del evento	N/A	Coordinación entre el supervisor y el contratista para tomar medidas frente a la situación de desabastecimiento	Durante la ejecución del contrato

"Salud - Calidad - Humanización"



## CAPÍTULO IV

### 1. REQUISITOS MÍNIMOS DE PARTICIPACIÓN

Como circunstancia habilitante para participar en el presente proceso de contratación, los proponentes deberán acreditar la suficiente capacidad jurídica, financiera y técnica, para lo cual tendrán que cumplir con todos y cada uno de los requisitos que se establecen a continuación:

Para evaluar los documentos que a continuación se describen, únicamente se evaluarán "CUMPLE o NO CUMPLE", Numeral 1° artículo 5° ley 1150 de 2.007, así

LOS REQUISITOS O FALTA DE DOCUMENTOS QUE VERIFIQUEN LAS CONDICIONES DEL PROPONENTE O SOPORTEN EL CONTENIDO DE LA PROPUESTA Y QUE NO CONSTITUYAN FACTORES DE ESCOGENCIA SERÁN SUBSANABLES EN LOS TERMINOS DEL PARAGRAFO 1 DEL ARTÍCULO 5 DE LA LEY 1150 DE 2007

Los integrantes del comité evaluador realizarán la verificación de los requisitos mínimo habilitantes jurídicos, técnicos y financieros de los proponentes de acuerdo con las competencias que les correspondan.

Critero	Verificación
Verificación Técnica	Habilitado/No habilitado
Verificación Jurídica	Habilitado/No habilitado
Verificación Financiera	Habilitado/No habilitado

#### 1.1. DOCUMENTOS HABILITANTES DE CONTENIDO JURÍDICO

El proponente deberá incluir los documentos y los formularios debidamente diligenciados que se relacionan a continuación:

##### 1.1.1. Carta de presentación

La carta de presentación de la propuesta, deberá estar debidamente diligenciada según la información del modelo suministrado por EL HOSPITAL MILITAR CENTRAL y firmada por el proponente. En caso de ser una persona jurídica, unión temporal o consorcio, deberá venir firmada por el representante legal, debidamente facultado en los términos de la ley.

En esta carta el proponente deberá manifestar bajo la gravedad de juramento que él o sus integrantes si el mismo es un consorcio o una unión temporal no se encuentra(n) incurso(s) en las causales de inhabilidades o incompatibilidades, prohibiciones o conflictos de intereses, establecidos en la Constitución Política, la Ley 80 de 1993, el artículo 18 de la Ley 1150 de 2007 y las demás normas pertinentes.

Igualmente, deberá efectuar las demás manifestaciones señaladas en el formato de carta de presentación de la propuesta. Si estas manifestaciones no se realizan en la carta de presentación, las mismas se entenderán efectuadas con la presentación de la propuesta respectiva.

Para la presente carta, se recomienda tener en cuenta la **INHABILIDAD** consagrada en el **ARTÍCULO 18 DE LA LEY 1150 DE 2007**.

Las propuestas presentadas por personas naturales de origen extranjero que se encuentren dentro del país, deberán estar acompañadas de la autorización correspondiente, expedida conforme a las normas de control migratorio vigente.

Las personas jurídicas extranjeras sin domicilio en Colombia deberán acreditar en el país un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta, participar y comprometer a su representado en las diferentes instancias de la modalidad de selección, suscribir los documentos y declaraciones que se requieran así como el contrato ofrecido, suministrar la información que le sea solicitada, y demás actos necesarios de acuerdo con el Pliego de Condiciones, así como para representarla judicial o extrajudicialmente.



En todos los casos los documentos anteriores deberán sujetarse al cumplimiento de los requisitos legales exigidos para la validez y oponibilidad en Colombia de los documentos expedidos en el exterior con el propósito que obren como prueba conforme con lo dispuesto en las normas vigentes de la materia.

Dicho apoderado podrá ser el mismo en el caso de proponentes plurales extranjeros que participen en consorcio o unión temporal, y en tal caso bastará para todos los efectos, la presentación del poder común otorgado por todos los integrantes del consorcio o unión temporal.

En caso de ofertas presentadas en consorcio o unión temporal, los representantes legales de cada uno de los miembros persona jurídica deberán diligenciar y suscribir el mismo anexo.

Así mismo, la **INHABILIDAD POR INCUMPLIMIENTO REITERADO (Ley 1474 de 2011)**

De conformidad con el artículo 90 de la Ley 1474 de 2011, para la acreditación de este factor, se tendrá en cuenta las multas impuestas que se encuentren registradas en el Certificado de Registro Único de Proponentes y las conocidas por la entidad a través de un medio idóneo que hayan sido impuestas en una misma vigencia fiscal, conforme a las siguientes reglas:

- a) Haber sido objeto de imposición de cinco (5) o más multas durante la ejecución de uno o varios contratos, durante la misma vigencia fiscal con una o varias entidades estatales.
- b) Haber sido objeto de declaratorias de incumplimiento contractual en por lo menos dos (2) contratos durante una misma vigencia fiscal, con una o varias entidades estatales.
- c) Haber sido objeto de imposición de dos (2) multas y un (1) incumplimiento durante una misma vigencia fiscal, con una o varias entidades estatales.

#### 1.1.2 Certificado de existencia y representación legal

Jurídicas Nacionales de Naturaleza Privada y/o Personas Naturales con establecimientos de comercio.

Se consideran personas jurídicas nacionales de naturaleza privada y/o personas naturales con establecimientos de comercio, aquellas entidades y/o establecimientos de comercio, constituidas con anterioridad a la fecha en la que venza el plazo para la presentación de propuestas dentro del presente proceso de selección conforme a la legislación colombiana y con domicilio en Colombia, con aportes de origen privado, las que deberán cumplir al momento de presentación de la propuesta con los siguientes requisitos:

- a. Acreditar su existencia y representación legal, mediante la presentación del original del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio social y/o matrícula mercantil, con fecha de expedición igual o inferior a treinta (30) días hábiles anteriores a la fecha de presentación de la propuesta.
- b. Acreditar un término mínimo de duración remanente de la sociedad y/o establecimiento de comercio, de dos (2) años, contados a partir del vencimiento del plazo máximo para la entrega del servicio o de la vigencia del contrato.
- c. Acreditar la suficiencia de la capacidad del representante legal y/o suplente para la presentación de la propuesta y para la suscripción del contrato ofrecido. Cuando el representante legal tenga limitaciones estatutarias, se deberá presentar adicionalmente copia del acta en la que conste la decisión del órgano social correspondiente que autorice al representante legal para la presentación de la propuesta, la suscripción del contrato, y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de resultar adjudicatario.
- d. Acreditar que el objeto social principal de la sociedad, y la actividad comercial, para el caso de las personas naturales, se encuentra directamente relacionado con el objeto del contrato, según el tipo de sociedad comercial que se acredite; de manera que le permita a la persona jurídica y/o natural la celebración y ejecución del contrato, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

#### Personas Jurídicas Nacionales de Naturaleza Pública

Se considerarán personas jurídicas nacionales de naturaleza pública, aquellas entidades conformadas bajo las Leyes de la República de Colombia, que por virtud de la Ley o del acto que autorice su constitución y según la participación estatal que se registre en ellas, deban someterse al régimen de derecho público, trátense de entidades territoriales o descentralizadas funcionalmente de cualquier orden, las que deberán cumplir con los siguientes requisitos:



- a. Acreditar su existencia y representación legal, salvo que dicha existencia y representación se deriven de la Constitución o la ley. Para el efecto, deberán mencionarse los documentos y actos administrativos que conforme a la Ley, sean expedidos en cada caso por la autoridad competente, con las formalidades y requisitos exigidos para su eficacia y oponibilidad ante terceros. En todo caso, deberá mencionarse el documento mediante el cual se dio la autorización para la suscripción del contrato, impartida por el órgano competente, sin perjuicio de lo cual, será responsabilidad de la persona jurídica correspondiente, asegurarse de haber cumplido con todos los requisitos presupuestales y administrativos necesarios para obligarse y para poder ejecutar adecuada y oportunamente las obligaciones que contrae mediante la presentación de la propuesta.
- b. Acreditar que el ente público contratante tiene capacidad legal para la celebración y ejecución del contrato.
- c. Acreditar la suficiencia de la capacidad legal del representante legal para la presentación de la propuesta y para la suscripción del contrato, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

#### **Personas Jurídicas Públicas o Privadas de Origen Extranjero**

Para los efectos previstos en este numeral se consideran personas jurídicas públicas o privadas de origen extranjero las sociedades que no hayan sido constituidas de acuerdo con la legislación nacional, sea que tengan o no domicilio en Colombia a través de sucursales.

Las propuestas de personas jurídicas de origen extranjero se someterán en todo caso a la legislación colombiana, sin perjuicio de lo cual, para su participación deberán cumplir con las siguientes condiciones:

- a. Acreditar su existencia y representación legal, a efectos de lo cual deberán presentar un documento expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, con fecha de expedición igual o inferior a un (1) mes anterior a la fecha de la presentación de la propuesta.  
El proponente deberá presentar la certificación del Registro Único de Proponentes, de conformidad con el artículo 6º de la Ley 1150 de 2007, modificado por el Decreto Ley 019 de 2012, cumpliendo los requisitos del Decreto 1082 de 2015.
- b. Acreditar un término mínimo de duración remanente de la sociedad, de dos (2) años, contados a partir del vencimiento del plazo máximo para la entrega del servicio o de la vigencia del contrato.
- c. Acreditar la suficiencia de la capacidad del representante legal para la suscripción del contrato ofrecido. Cuando el representante legal tenga limitaciones estatutarias, se deberá presentar adicionalmente copia del acta en la que conste la decisión del órgano social correspondiente que autorice al representante legal para la presentación de la propuesta, la suscripción del contrato y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de resultar adjudicatario.
- d. Acreditar que su objeto social principal se encuentra directamente relacionado con el objeto del contrato y/o le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del contrato ofrecido, teniendo en cuenta a estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

#### **Apoderado, Persona Jurídica Extranjera**

Las personas jurídicas extranjeras sin domicilio en Colombia deberán acreditar en el país un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta, participar y comprometer a su representado en las diferentes instancias del presente proceso de selección, suscribir los documentos y declaraciones que se requieran así como el contrato ofrecido, suministrar la información que le sea solicitada, y demás actos necesarios de acuerdo con el pliego de condiciones, así como para representarla judicial o extrajudicialmente.

En todo caso, los poderes deberán cumplir con lo prescrito en el Código General del Proceso.

La persona extranjera debe hacerse representar por un apoderado constituido en Colombia, para todos los efectos de la contratación.

Dicho apoderado podrá ser el mismo apoderado único para el caso de personas extranjeras que participen en consorcio o unión temporal, y en tal caso bastará para todos los efectos, la presentación del poder común otorgado por todos los participantes del consorcio o unión temporal.

Documento expedido en el exterior: en todos los casos, deberán cumplirse todos y cada uno de los requisitos legales exigidos para la validez y oponibilidad en Colombia de documentos expedidos en el exterior con el propósito de que puedan obrar como prueba conforme a lo dispuesto en el código general del proceso, y demás normas vigentes sobre abolición de la legalización para documentos públicos extranjeros (apostille). se precisa que todos los

documentos deben llenar este requisito. tratándose de los documentos de índole legal, la oportunidad para allegarlos con estos formalismos se hará exigible hasta el día hábil anterior de la adjudicación, de manera que para efectos de presentar la propuesta el hospital militar central aceptará documentos en fotocopias simples; para el caso de los documentos de carácter técnico deberán allegarse en original y con todas las formalidades al momento de entrega de la oferta.

Dicho apoderado podrá ser el mismo apoderado único para el caso de personas extranjeras que participen en consorcio o unión temporal, y en tal caso bastará para todos los efectos, la presentación del poder común otorgado por todos los participantes del consorcio o unión temporal.

En el evento que el Apoderado en Colombia de que trata este numeral, sea persona natural, deberá acreditar su condición de Abogado o Comerciante, con el documento respectivo vigente, expedido en Colombia.

#### **DOCUMENTO EXPEDIDO EN EL EXTERIOR O EN IDIOMA EXTRANJERO.**

En todos los casos, deberán cumplirse todos y cada uno de los requisitos legales exigidos para la validez y oponibilidad en Colombia de documentos expedidos en el exterior con el propósito de que puedan obrar como prueba conforme a lo dispuesto en el Código General del Proceso, y demás normas vigentes sobre abolición de la legalización para documentos públicos extranjeros (Apostille).

Se precisa que todos los documentos deben llenar este requisito. tratándose de los documentos de índole legal, la oportunidad para allegarlos en original se hará exigible hasta el día hábil anterior de la adjudicación, de manera que para efectos de presentar la propuesta el hospital militar central aceptará documentos en fotocopias simples; para el caso de los documentos de carácter técnico deberán allegarse en original junto con la oferta.

En caso de que al documento expedido en el exterior o en idioma extranjero, le sea aplicable un convenio o tratado internacional que verse sobre la supresión del requisito de legalización (convención 12 de la Haya del 05 de octubre de 1961 o similares), el proponente deberá aportar los documentos idóneos y plenos de formalidades en original. si se trata de documentos expedidos en el exterior o en idioma extranjero que requieren de actos notariales o que se consideren documentos públicos siéndoles aplicables la ley 455 de 1998, deberá el proponente aportar el original del documento donde se distingan los sellos y firmas necesarios, requeridos y certificados, así como el apostille original del aludido documento, de tal manera que lo certificado en el formato del apostille corresponda y sea atribuible al documento en el expedido en el exterior o en idioma extranjero.

En caso de ausencia o falta de alguna de las formalidades exigidas por el ordenamiento jurídico, los actos que sustancian los documentos aportados en la propuesta, serán tenidos como INEXISTENTES conforme al art. 898 del C de Co.

En todo caso la persona extranjera debe hacerse representar por un apoderado constituido en Colombia, para todos los efectos de la contratación.

Dicho apoderado podrá ser el mismo apoderado único para el caso de personas extranjeras que participen en consorcio o unión temporal, y en tal caso bastará para todos los efectos, la presentación del poder común otorgado por todos los participantes del consorcio o unión temporal.

#### **PROPONENTES PLURALES**

Se entenderá por propuesta conjunta, una propuesta presentada en consorcio o unión temporal.

En tal caso se tendrá como proponente, para todos los efectos, el grupo conformado por la pluralidad de personas, y no las personas que lo conforman individualmente consideradas.

Podrán participar consorcios y uniones temporales, para lo cual se deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Acreditar la existencia del consorcio o de la unión temporal, y específicamente la circunstancia de tratarse de uno u otro, lo cual deberá declararse de manera expresa en el acuerdo de asociación correspondiente, señalando las reglas básicas que regulan las relaciones entre ellos, los términos, actividades, condiciones y participación porcentual de los miembros del consorcio o de la unión temporal en la propuesta y en la ejecución de las obligaciones atribuidas al contratista por el contrato ofrecido.



- Acreditar un término mínimo de duración del consorcio o de la unión temporal de dos (2) años, contados a partir del vencimiento del plazo máximo para la entrega de los bienes o de la vigencia del contrato.
- Acreditar la existencia, representación legal y capacidad jurídica de las personas consorciadas o asociadas en unión temporal o consorcio, y la capacidad de sus representantes para la constitución del consorcio o unión temporal, así como de la propuesta para la presentación, celebración y ejecución del contrato. Esto para significar que todos los miembros que conforman el Consorcio o la Unión Temporal deben desarrollar una actividad industrial o comercial directamente relacionada con el objeto del proceso.
- Acreditar que cada una de las personas jurídicas integrantes del consorcio o unión temporal tienen un término mínimo de duración del consorcio o de la unión temporal de dos (2) años, contados a partir del vencimiento del plazo máximo para la entrega de los bienes o de la vigencia del contrato.
- La designación de un representante que deberá estar facultado para actuar en nombre y representación del Consorcio o Unión Temporal. Igualmente deberá designar un suplente que lo reemplace en los casos de ausencia temporal o definitiva.
- Los requisitos relacionados con la existencia, representación legal y duración de los consorcios o uniones temporales, deberán acreditarse mediante la presentación del documento consorcial o de constitución de la unión temporal en el que se consignan los acuerdos y la información requerida.
- Los requisitos relacionados con la existencia, representación y capacidad jurídica de cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, respecto de las personas jurídicas o naturales que se asocien en consorcio o en unión temporal para la presentación de la propuesta, deberán acreditarse conforme se indica en los numerales respectivos del presente pliego de condiciones.

En todos los casos de propuestas presentadas por dos o más personas naturales y/o jurídicas, en las que no se exprese de manera clara y explícita la clase de asociación que se constituye (consorcio o unión temporal), se presumirá la intención de concurrir al proceso de selección en consorcio, con los efectos y consecuencias que dicha forma de asociación conlleve para los proponentes, de acuerdo con lo previsto en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993. En cualquier caso, se verificará que todos los miembros del Consorcio o la Unión Temporal desarrollen la actividad industrial o comercial directamente relacionada con el objeto del proceso.

### 1.1.3. Garantía de seriedad de la propuesta

Cada proponente presentará con su propuesta una garantía de seriedad de la oferta, a cargo del proponente de conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.1 y s.s del Decreto 1082 del 2015, de manera incondicional y a favor del HOSPITAL MILITAR CENTRAL.

Cuando la propuesta se presente en consorcio o unión temporal, la garantía otorgada se tomará nombre del consorcio o de la unión temporal, según el caso, con la indicación de cada uno de sus integrantes (no a nombre de sus representantes legales), y expresará claramente que será exigible su valor total ante el incumplimiento en que incurran cualquiera de los integrantes del grupo proponente, en todo o en parte, cuando de manera directa o indirecta tal incumplimiento derive en el incumplimiento de parte del proponente de las obligaciones amparadas.

El pago de la garantía, cuando ésta se haga exigible, tiene el carácter de sanción por incumplimiento de la propuesta presentada por el adjudicatario, y se entiende sin perjuicio del derecho que le asiste al HOSPITAL MILITAR, de exigir por los medios reconocidos en Colombia la indemnización de los perjuicios que con dicho incumplimiento se le hayan causado o se le llegaren a causar.

### Alcance del Amparo de la Garantía

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 del 2015, la garantía de seriedad de la oferta cubrirá la sanción derivada del incumplimiento de la oferta en los siguientes eventos:

1. La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el plazo para la adjudicación o para suscribir el contrato es prorrogado, siempre que tal prórroga sea inferior a tres (3) meses.
2. El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de las ofertas.
3. La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario.
4. La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato.

El HOSPITAL MILITAR CENTRAL hará efectiva la garantía de seriedad de la propuesta en caso que se produzca cualquiera de los precitados eventos amparados, para lo cual se procederá según lo indicado en el Artículo

2.2.1.2.3.1.19 EFECTIVIDAD DE LAS GARANTÍA del Decreto 1082 de 2015 y en las normas especiales concordantes, de acuerdo con la clase de garantía de seriedad otorgada.

Cada proponente deberá constituir a favor de El Hospital Militar Central una garantía de seriedad de la oferta, expedida por una entidad bancaria o una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia que incluya los siguientes datos:

<b>Asegurado y beneficiario:</b>	<b>HOSPITAL MILITAR CENTRAL NIT 830040256-0</b>
<b>Tomador:</b>	El Proponente
<b>Valor Asegurado</b>	La garantía de seriedad de la oferta deberá ser por el 10% del valor TOTAL DEL PRESUPUESTO OFICIAL, de conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.9 del Decreto 1082 de 2015 y deberá estar vigente desde la presentación de la oferta hasta la constitución de las garantías que amparan la etapa contractual, mínimo 3 meses desde la presentación de la oferta.
<b>Vigencia de la Garantía</b>	Por el término de tres (3) meses, contados a partir de la fecha de cierre del proceso. <b>NOTA:</b> En todo caso la garantía de la propuesta deberá estar vigente hasta el perfeccionamiento y legalización del contrato resultante del presente proceso de selección.
	La garantía deberá señalar de manera expresa los siguientes eventos de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.2.3.1.3.6 del Decreto 1082 de 2015: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el plazo para la Adjudicación o para suscribir el contrato es prorrogado, siempre que tal prórroga sea inferior a tres (3) meses.</li> <li>2. El retiro de la oferta después de vencido el plazo para la presentación de las ofertas.</li> <li>3. La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario.</li> <li>4. La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado, de la garantía de cumplimiento del contrato.</li> </ol>

Cuando la propuesta presente un Consorcio, Unión Temporal o Promesa de Sociedad Futura, la Garantía de Seriedad debe ser otorgada por todos sus integrantes y especificando el nombre del proponente plural (NO A NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL). Artículo 2.2.1.2.3.1.4 del Decreto 1082 de 2015.

Esta garantía debe ser expedida o constituida a favor del HOSPITAL MILITAR CENTRAL, de acuerdo con lo establecido a continuación:

El proponente acepta que el HOSPITAL MILITAR CENTRAL le solicite ampliar el término de vigencia de la garantía de seriedad de la oferta, en caso de resultar este insuficiente.

El pago de la garantía de seriedad de la oferta, cuando ésta se haga exigible, tiene el carácter de indemnización, excepto cuando haya renuencia para la firma del contrato sin justa causa por parte del proponente seleccionado, evento en el cual la póliza se hará exigible como sanción de conformidad con el numeral 12 del artículo 30 la Ley 80 de 1993, y se entiende sin perjuicio del derecho que le asiste al HOSPITAL MILITAR CENTRAL, de exigir por los medios reconocidos en Colombia la indemnización de los perjuicios que con dicho incumplimiento se le hayan causado o se le llegaren a causar.

En caso de presentarse garantía bancaria, esta deberá tener la siguiente leyenda: "La presente garantía será pagada por el garante dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha del acto administrativo que declare el incumplimiento del oferente".

1.1.4. Certificación sobre el cumplimiento de las obligaciones parafiscales y de seguridad social

El proponente debe presentar certificación expedida por el revisor fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de ley, por el Representante Legal, en donde se acredite el cumplimiento en el pago de los aportes en los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto

Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar, correspondiente a los seis (6) meses anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección.

En el evento que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, debe acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución, lo anterior de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. Este requisito es exigible para personas naturales y jurídicas con personal vinculado laboralmente.

Las personas naturales sin personal vinculado laboralmente deberán expresar esta situación bajo la gravedad de juramento y presentar la última planilla de pago al Sistema de Seguridad Social Integral.

Para el caso en que el Proponente tenga un acuerdo de pago vigente, debe certificar que se encuentra al día con los pagos acordados en el mismo a la fecha del cierre del presente proceso de selección.

Si la oferta es presentada por un consorcio o unión temporal, cada uno de sus miembros deben presentar de manera independiente la anterior certificación.

En caso que el presente proceso sea adjudicado a una persona natural, esta debe allegar los documentos que certifiquen estar al día en el pago al sistema de seguridad social, a la fecha del cierre del presente proceso de selección.

La información presentada en desarrollo del presente numeral se entiende suministrada bajo gravedad de juramento, respecto de su fidelidad y veracidad.

**Nota 1.** Lo previsto en este numeral no aplica para las personas naturales y jurídicas de origen extranjero sin sucursal en Colombia.

**Nota 2.** Se debe Anexar fotocopia de cedula de ciudadanía, de la tarjeta profesional del revisor fiscal y del certificado de antecedentes profesionales vigente.

**Nota 3.** Para aquellas sociedades y personas jurídicas y asimiladas contribuyentes declarantes del impuesto sobre la renta y complementarios, que por sus trabajadores devenguen hasta diez (10) salarios mínimos legales mensuales vigentes, de que trata el artículo 25 y 31 de la ley 1607 de 2012, deberán anexar certificación firmada por el representante legal mediante cual especifique en qué estado de aplicación se encuentra la empresa respecto a la exoneración de estos aportes.

**Nota 4.** Para aquellas personas naturales empleadoras que se encuentren exoneradas de la obligación de aportes parafiscales SENA, al ICBF y al Sistema de Seguridad Social por los empleados que devenguen menos de diez (10) salarios mínimos legales mensuales vigentes, de que trata el artículo 25 y 31 de la ley 1607 de 2012, deberán anexar certificación firmada, mediante cual especifique en qué estado de aplicación se encuentra respecto a la exoneración de estos aportes.

#### 1.1.5. Compromiso anticorrupción

La propuesta debe estar acompañada del compromiso anticorrupción firmada por el proponente 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.

#### 1.1.6. 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 proponente o de la persona natural con establecimiento de comercio.

#### 1.1.7. 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 proponente o de la persona natural con establecimiento de comercio.

### 1.1.8. 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 proponentes, 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.contraloriagen.gov.co](http://www.contraloriagen.gov.co), módulo de responsabilidad fiscal/temas relacionados/boletín de responsables fiscales

### 1.1.9. Certificado de inscripción en el registro único de proponentes (RUP), de la cámara de comercio.

La Entidad verificará el Certificado de Inscripción en el Registro Único de Proponentes del oferente, expedido por la Cámara de Comercio respectiva. En caso que la Entidad no lo pudiese verificar, será requerido al proponente. Dicho certificado deberá tener una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendarios anteriores a la fecha de presentación de la propuesta y su información debe estar en firme a la fecha antes de la adjudicación.

El proponente, o todos los miembros del consorcio o unión temporal, que vayan a proveer los bienes y/o servicios objeto del presente proceso de selección, trátase de personas naturales y/o jurídicas, deberán estar registrados en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 221 del Decreto 019 de 2012, y el Decreto 1082 de 2015.

**NOTA 1:** El oferente debe cumplir con al menos UNO de los códigos, con la Clasificación de bienes y servicios UNSPSC, establecidos en los pliegos de condiciones hasta el tercer nivel.

**NOTA 2:** Si se presenta por un consorcio o unión temporal, cada uno de los miembros deberá estar clasificado, de acuerdo con la actividad que se compromete a ejecutar conforme a la clasificación UNSPSC dada en los pliegos de condiciones hasta el tercer nivel.

**NOTA 3:** Las propuestas cuyo Certificado de Registro Único de Proponentes aportado no se encuentre vigente y su información en firme a la fecha estimada por la Entidad para la adjudicación del contrato, será rechazada.

Tratándose de personas jurídicas extranjeras de naturaleza pública o estatal, no se requerirá su inscripción en el RUP. Este tipo de oferentes deberán allegar el documento equivalente en el país donde la empresa se encuentre registrada.

De no existir claridad en la documentación e información o que ésta no repose en el documento RUP, la Administración podrá requerirla en cualquier momento para efectos de analizar la capacidad e idoneidad del proponente como requisitos habilitantes en el proceso de selección.

### 1.1.10 Fotocopia de cedula del Representante Legal y/o persona natural

### 1.1.11 Formulario de Inhabilidades e incompatibilidades

## 2. DOCUMENTOS HABILITANTES DE CONTENIDO ECONÓMICO Y FINANCIERO

Para la selección de la propuesta se realizará la verificación financiera del proponente y de la oferta presentada.

Cuando se requiera verificar información adicional del proponente, 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 proponente allegue a solicitud del Hospital puedan completar, adicionar, modificar o mejorar su propuesta.

### 2.1. 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 - anexando Certificación Bancaria con fecha máxima de expedición de 30 días a la presentación de las ofertas, donde se especifique 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.

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 como requisito previo a la suscripción del contrato.

## 2.2 CERTIFICACIÓN BANCARIA CON FECHA MÁXIMA DE EXPEDICIÓN DE 30 DÍAS A LA PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS.

Certificación bancaria expedida por la Entidad Bancaria con fecha de expedición no mayor a 30 días. Este aspecto no otorgará puntaje pero habilitará o deshabilitará la propuesta. Se evaluará con CUMPLE o NO CUMPLE.

## 2.3. REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO

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 actualizado en su actividad mercantil; 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.

## 2.4. COPIA DE RESOLUCIÓN DE FACTURACIÓN VIGENTE EMITIDA POR LA DIAN

En caso que el Consorcio o Unión Temporal sea adjudicatario de la contratación, éste deberá presentarse a nombre de la Unión Temporal o Consorcio.

## 2.5. INDICADORES FINANCIEROS DEL PROPONENTE

El Hospital Militar Central hará una evaluación de la información financiera registrada en el RUP, la cual deberá corresponder al corte 31 de diciembre de 2015.

Los proponentes deberán acreditar su capacidad financiera y de su organización demostrando que el proponente cuenta con los indicadores de capacidad financiera y organizacional contenidos en el artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015.

Los siguientes indicadores fueron consultados en la página del SIREM, tomando para ella una muestra de treinta y ocho (38) empresas que conforman el sector de servicios de comidas y bebidas, encontrando en promedio los siguientes indicadores, para la muestra solo se tomó en cuenta aquellas empresas que presentan unos indicadores saludables y que la entidad considera que representan una seguridad para llevar a cabo la ejecución del contrato sin ningún riesgo, igualmente porque el total del proceso requiere que el proponente demuestre la solvencia requerida, dado el monto de la presente licitación.

EMPRESA	LIQUIDEZ	ENDEUDAMIENTO	COBERTURA INTERES	RENTABILIDAD PATRIMONIO	RENTABILIDAD ACTIVO
EMPRESA 1	2,36	20,26%	13,4081562	12,90%	10,29%
EMPRESA 2	2,43	21,30%	119,759435	30,22%	23,78%
EMPRESA 3	4,28	15,20%	493,738411	29,62%	25,12%
EMPRESA 4	3,14	31,06%	64,1276056	15,51%	10,69%
EMPRESA 5	4,36	2,15%	41,2510496	8,84%	8,65%
EMPRESA 6	2,04	19,52%	120,288557	13,41%	10,79%
EMPRESA 7	2,15	21,54%		21,85%	17,14%
EMPRESA 8	10,22	29,46%		36,32%	25,62%
EMPRESA 9	3,48	48,95%	13,7165143	15,39%	7,86%
EMPRESA 10	2,07	33,82%	6,896737	17,47%	11,56%
EMPRESA 11	2,35	32,10%	1428,9	14,68%	9,97%

EMPRESA 12	3,13	6,68%	89,4338671	5,53%	5,16%
EMPRESA 13	3,80	50,01%	3,14079328	28,72%	14,36%
EMPRESA 14	6,88	11,08%	10,1822108	31,54%	28,04%
EMPRESA 15	3,26	30,03%	27,3482855	15,50%	10,84%
EMPRESA 16	2,45	50,85%	1,15663603	9,78%	4,81%
EMPRESA 17	5,56	10,51%	3722,81462	16,40%	14,68%
EMPRESA 18	3,89	47,98%	6,55899516	23,51%	12,23%
EMPRESA 19	2,86	46,52%	8,42964929	27,40%	14,66%
EMPRESA 20	2,66	35,85%		8,08%	5,18%
EMPRESA 21	6,52	57,46%	24,2907159	35,26%	15,00%
EMPRESA 22	3,11	53,27%	5,23024088	34,96%	16,34%
EMPRESA 23	2,10	16,61%	21,8602365	16,39%	13,67%
EMPRESA 24	2,82	67,11%	4,07126354	22,40%	7,37%
EMPRESA 25	3,72	51,29%	3,21489464	28,09%	13,68%
EMPRESA 26	2,74	39,15%	130,967374	29,32%	17,84%
EMPRESA 27	3,48	23,65%	357,425203	33,20%	25,35%
EMPRESA 28	6,20	2,38%	74,6223485	5,41%	5,28%
EMPRESA 29	3,08	31,66%		15,68%	10,72%
EMPRESA 30	2,12	38,60%	68,0891869	36,21%	22,23%
EMPRESA 31	3,62	31,66%		12,43%	8,50%
EMPRESA 32	2,10	51,67%	36,6764377	60,92%	29,44%
EMPRESA 33	4,89	35,50%		21,51%	13,88%
EMPRESA 34	6,25	90,73%	1,93716373	96,68%	8,96%
EMPRESA 35	66,68	36,66%	59,8366475	29,20%	18,50%
EMPRESA 36	2,21	54,21%	4,82886337	19,20%	8,79%
EMPRESA 37	11,77	29,17%	26,5591917	20,99%	14,87%
EMPRESA 38	9,40	29,39%	16,2602993	27,62%	19,51%
TOTAL MUESTRA	216,19	1305,01%	7007,02	928,15%	541,35%
PROMEDIO	5,69	34,34%	184,40	24,42%	14,25%

La Entidad considera que los proponentes del presente proceso de contratación deben tener una solidez financiera que les permita dar inicio a las operaciones, teniendo la suficiente capacidad de inversión y de auto sostenimiento para la adquisición de los insumos necesarios para el suministro de alimentación, el pago del personal requerido para la operación y los equipos y mobiliario que requiere para cumplir con el objeto contractual, que le permita iniciar la ejecución del contrato y mantener la misma mientras la entidad comienza a realizar los pagos de acuerdo a la forma establecida en el presente proceso.

Sin embargo, con el fin de cobijar más ofertas al momento de realizar el cierre del proceso y buscar que haya pluralidad y transparencia en el presente proceso los indicadores financieros que se requieren son inferiores al promedio arrojado por la muestra, permitiendo la mayor participación de oferentes.

El comité económico establece los siguientes indicadores financieros para el presente proceso de contratación:

#### A. CAPACIDAD FINANCIERA

##### INDICADOR DE LIQUIDEZ:

El indicador de liquidez determina la capacidad que tiene un proponente para cumplir con sus obligaciones de corto plazo, el promedio de estas empresas es de 5.69; sin embargo con el fin de que haya pluralidad y transparencia en el presente proceso debe ser mayor o igual al 4.0, el indicador se calculará teniendo en cuenta la siguiente fórmula:

$$\text{Liquidez} = \frac{\text{ACTIVO CORRIENTE}}{\text{PASIVO CORRIENTE}}$$

##### LIQUIDEZ >4.0

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.

$$\text{Liquidez} = \frac{(\text{Activo Corriente (1)} \times \% \text{ de participación}) + (\text{Activo Corriente (2)} \times \% \text{ de participación}) + \dots}{(\text{Pasivo Corriente (1)} \times \% \text{ de participación}) + (\text{Pasivo Corriente (2)} \times \% \text{ de participación}) + \dots}$$

##### ENDEUDAMIENTO:



El indicador de endeudamiento tiene por objeto medir en qué grado y de qué forma participan los acreedores dentro del financiamiento de la empresa, el promedio de estas empresas es de 34.34%, sin embargo con el fin de que haya pluralidad y transparencia en el presente proceso debe ser menor o igual al 50%, para la oferta se calculará teniendo en cuenta la siguiente fórmula:

$$\text{Endeudamiento Total} = \frac{\text{Pasivo Total}}{\text{Activo Total}} \times 100$$

**ENDEUDAMIENTO  $\leq$  50%**

En el caso de Uniones Temporales o Consorcios, este indicador será el resultado de la suma de los pasivos de cada integrante multiplicado por su porcentaje de participación dividido entre la suma de los activos totales de cada integrante, multiplicado por su porcentaje de participación.

$$\text{Endeudamiento} = \frac{(\text{Pasivo Total (1)} \times \% \text{ de participación}) + (\text{Pasivo Total (2)} \times \% \text{ de participación}) + \dots}{(\text{Activo Total (1)} \times \% \text{ de participación}) + (\text{Activo Total (2)} \times \% \text{ de participación}) + \dots}$$

#### RAZON DE COBERTURA DE INTERESES

La razón de cobertura de intereses muestra la capacidad de una empresa para cubrir sus cargos por intereses, el promedio de estas empresas es de 184.40, sin embargo con el fin de que haya pluralidad y transparencia en el presente debe ser mayor o igual a 10, la oferta se calculará teniendo en cuenta la siguiente fórmula:

$$\text{COBERTURA DE INTERESES} = \frac{\text{UTILIDAD OPERACIONAL}}{\text{GASTOS INTERESES}}$$

**RAZON DE COBERTURA  $\geq$  10**

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 de los gastos de interés de cada integrante, multiplicado por su porcentaje de participación.

$$\text{RCI} = \frac{(\text{Utilidad Operacional (1)} \times \% \text{ de participación}) + (\text{Utilidad Operacional (2)} \times \% \text{ de participación}) + \dots}{(\text{Gastos interes (1)} \times \% \text{ de participación}) + (\text{Gastos interes (2)} \times \% \text{ de participación}) + \dots}$$

### B. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

#### RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO

El indicador de Rentabilidad del Patrimonio muestra la tasa de rendimiento que obtienen los propietarios de la empresa, respecto de su inversión representada en el patrimonio, el promedio de estas empresas es de 24.42%; sin embargo con el fin de que haya pluralidad y transparencia en el presente debe ser mayor o igual al 15%, para la oferta se calculará teniendo en cuenta la siguiente fórmula:

$$\text{Rentabilidad del Patrimonio} = \frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Patrimonio}} \times 100\%$$

**RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO:  $\geq$ 15%**

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.

$$\text{Rentabilidad Patrimonio} = \frac{(\text{Utilidad Operacional (1)} \times \% \text{ de participación}) + (\text{Utilidad Operacional (2)} \times \% \text{ de participación}) + \dots}{(\text{Patrimonio (1)} \times \% \text{ de participación}) + (\text{Patrimonio (2)} \times \% \text{ de participación}) + \dots}$$

#### RENTABILIDAD DEL ACTIVO

El indicador de Rentabilidad del Activo mide los beneficios y utilidades generadas por los activos de la empresa, el promedio de estas empresas es de 14.25%; sin embargo con el fin de que haya pluralidad y transparencia en el presente debe ser mayor o igual al 13%, la oferta se calculará teniendo en cuenta la siguiente fórmula:

$$\text{Rentabilidad del Activo} = \frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Activo Total}} \times 100\%$$

### RENTABILIDAD DEL ACTIVO: $\geq 13\%$

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.

$$\text{Rentabilidad del Activo} = \frac{(\text{Utilidad Operacional (1)} \times \% \text{ de participación}) + (\text{Utilidad Operacional (2)} \times \% \text{ de participación}) + \dots}{(\text{Activo total (1)} \times \% \text{ de participación}) + (\text{Activo Total (2)} \times \% \text{ de participación}) + \dots}$$

### CAPITAL DE TRABAJO

El indicador de Capital de Trabajo se considera como aquellos recursos que requiere la empresa para poder operar; el Capital de Trabajo requerido en el presente proceso debe ser mayor o igual al 50% del total del presupuesto, la oferta se calculará teniendo en cuenta la siguiente fórmula:

$$\text{Capital de Trabajo} = \text{Activo Corriente} - \text{Pasivo Corriente}$$

### CAPITAL DE TRABAJO $\geq 50\%$ (\$3.387.928.398)

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 menos la suma del pasivo corriente de cada integrante, multiplicado por su porcentaje de participación.

#### Capital de Trabajo

$$= (\text{Activo Corriente (1)} \times \% \text{ de participación} + \text{Activo Corriente (2)} \times \% \text{ de participación}) - (\text{Pasivo Corriente (1)} \times \% \text{ de participación} + \text{Pasivo Corriente (2)} \times \% \text{ de participación})$$

## 3. DOCUMENTOS HABILITANTES DE CONTENIDO TÉCNICO:

### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRINCIPALES:

<b>CÓDIGOS UNSPSC</b>
90101500 - 90101600 - 90101700
<b>CÓDIGOS INTERNO</b>
20601001

Las especificaciones técnicas serán las establecidas en el FORMULARIO N° 9 del Proyecto de Pliego de Condiciones y Estudios y Documentos previos, a las que los oferentes se comprometerán a cumplir a cabalidad. Adicionalmente se deberán tener en cuenta las siguientes especificaciones técnicas:

#### 3.1.1. APORTES DEL HOSPITAL PARA EL DESARROLLO DEL OBJETO Y DISMINUCIÓN DE COSTOS

El Hospital Militar Central entregará al contratista en préstamo solo y exclusivamente para el cumplimiento del objeto del contrato, todos los espacios dentro del Hospital relacionados: cocinas, comedores, reposterías, algunos bienes muebles relacionados como cuartos fríos, equipos para procesamiento y cocción de alimentos y los parqueos momentáneos de descarga para camiones y camionetas.

Estos bienes que recibe en préstamo el contratista deberá usarlos, mantenerlos y devolverlos al momento de terminar el cumplimiento del objeto del contrato (por cumplir el plazo o por liquidación del contrato), en buenas condiciones, el Hospital los entregará inventariados.

El Hospital no asume gastos de mantenimiento, reposición, reparación o renovación técnica de los mismos.

En el momento en que el Hospital reciba los montacargas repotenciados, estos mediante acta se entregaran a la firma contratista que se hará responsable de su mantenimiento (preventivo y correctivo) asumiendo los costos que por este se originen.

#### 3.1.2. ARRIENDO DE INSTALACIONES Y PAGO DE SERVICIOS PÚBLICOS

El Hospital COBRARÁ ARRIENDO O ALQUILER al contratista por el uso de los espacios y los bienes muebles para la ejecución del contrato, al igual que el comedor Esmeralda, el valor del canon de arrendamiento mensual pactado en el contrato anterior fue el siguiente:

CONCEPTO	VALOR
ARRENDAMIENTO MENSUAL USO ESPACIOS Y BIENES MUEBLES	17.250.000
25% DEL CANON DE ARRENDAMIENTO POR SERVICIOS ESPACIOS	4.312.500
ARRENDAMIENTO MENSUAL SALON ESMERALDA	344.250
25% DEL CANON DE ARRENDAMIENTO POR SERVICIOS PÚBLICOS SALON ESMERALDA	114.750
<b>TOTAL</b>	<b>22.021.500</b>

El anterior valor fue incrementado para el año 2015 de acuerdo al IPC 2014 en la actualidad se está cobrando el valor de (\$26.479.885) IVA y servicios incluidos.

El oferente deberá contemplar que se celebrará un contrato independiente para el arrendamiento de los espacios, bienes inmuebles y salón Esmeralda, el cual incluye el veinticinco (25%) por ciento por conceptos de servicios públicos incluyendo el de gestión externa de residuos (ordinarios y de riesgo biológico), 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, en el comedor Esmeralda se suministrara alimentación a los funcionarios del Hospital. El valor del canon de arrendamiento será estipulado por el Hospital Militar Central, incluyendo el valor por concepto de servicios públicos.

Para establecer el nuevo canon mensual de arrendamiento se discriminó el valor del arrendamiento y de los servicios públicos, el valor actual fue indexado con el IPC 2015 (6.77%), por lo cual el canon de arrendamiento para el presente proceso será el siguiente:

CONCEPTO	VALOR CANON MENSUAL
ARRENDAMIENTO MENSUAL USO ESPACIOS Y BIENES MUEBLES	19.091.917
IVA	3.054.707
25% DEL CANON DE ARRENDAMIENTO POR SERVICIOS PUBLICOS	4.772.979
ARRENDAMIENTO MENSUAL SALON ESMERALDA	369.940
IVA	59.190
25% DEL CANON DE ARRENDAMIENTO POR SERVICIOS PUBLICOS DEL SALON ESMERALDA	92.485
<b>TOTAL 2016-2017</b>	<b>27.441.218</b>

**NOTA:** EL VALOR DEL CANON DE ARRENDAMIENTO SERA DESCONTADO DE LOS PAGOS EFECTUADOS AL CONTRATISTA Y EL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO ESTA SUPEDITADO AL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO PRINCIPAL (SUMINISTRO ALIMENTACIÓN).

**NOTA 2:** El oferente que presente su propuesta para el suministro de alimentación, se entiende que acepta de manera IRREVOCABLE el valor a cancelar estipulado para las vigencias 2016,2017 y 2018 por concepto de arrendamiento de los espacios destinados por el Hospital Militar para desarrollar estas actividades, el cual se incrementara anualmente de conformidad con el IPC del año inmediatamente anterior a partir de la fecha de cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.

Los oferentes antes de calcular los valores de su oferta deben conocer al detalle todas las instalaciones, preinstalaciones, bienes y espacios que podrán usar, lo cual les evitará suponer gastos que no van a tener.

Para el conocimiento de las áreas a intervenir, la entidad considera que el proponente deberá inspeccionar y examinar los sitios y los alrededores de la entidad con el fin de presentar la oferta y ejecutar debidamente el contrato, razón por la cual se realizara una visita técnica. Por ningún motivo se señalara nueva fecha y hora para la visita, por lo tanto, en caso de no asistir a la visita, el proponente deberá informarse por su cuenta acerca de la forma y características de las instalaciones y demás condiciones y circunstancias que puedan afectar la ejecución del contrato objeto del presente proceso de selección.

El hecho de que los proponentes no se familiaricen con los detalles y las condiciones para la ejecución del contrato, será de su entera responsabilidad y no se considerara como excusa válida para posteriores reclamaciones, por lo tanto dentro de la propuesta se deben incluir todos los costos en que incurra para la adecuada ejecución.

### 3.1.3. INGRESOS ECONÓMICOS ADICIONALES AL CONTRATISTA.

El contratista va a recibir ingresos adicionales a los recursos que le pagará el Hospital por las dietas de los pacientes y los médicos residentes e internos. Estos ingresos en efectivo, diarios, serán lo que perciba por la venta pública a los trabajadores y contratistas del Hospital (en tres restaurantes). Estos ingresos diarios efectivos mejoran el flujo de caja del contratista y contribuyen a un menor valor de las dietas de pacientes, médicos residentes e internos.

El contratista además del menú diario que cumpla con el patrón solicitado por el Hospital en el presente pliego de condiciones, podrá suministrar adicionalmente comidas especiales, servicios opcionales. En las cocinas del Hospital no se podrán realizar preparaciones que vayan destinadas a la atención de eventos fuera de las instalaciones del Centro asistencial.

NOTA: El contratista va a ahorrar los siguientes gastos y costos:

Alquiler de equipos y bienes industriales para cocina y almacenamiento de alimentos.

Arriendo de parqueaderos.

Producción de vapor.

Recolección de aguas servidas y alcantarillado.

Vigilancia de los espacios y bienes.

Aseo en áreas comunes.

Estos ahorros deben incidir en un menor valor de la oferta definitiva al Hospital Militar Central.

Además el contratista va a tener ingresos adicionales al contrato, diarios, en efectivo, por los tres restaurantes y un mercado cautivo dentro del Hospital, lo que también debe verse reflejado en un menor valor de la oferta.

### 3.1.4. VISITA AL LUGAR DONDE SE EJECUTARÁ EL CONTRATO (No obligatoria)

Los oferentes antes de calcular los valores de su oferta deben poder conocer al detalle todas las instalaciones, bienes y espacios que podrán usar, lo cual les evitará suponer gastos que no van a tener.

Para el conocimiento de las áreas, la Entidad considera que el proponente podrá inspeccionar y examinar los sitios y los alrededores de la entidad con el fin de presentar la oferta y ejecutar debidamente el contrato, razón por la cual se realizará visita técnica. Por ningún motivo se señalará nueva fecha y hora para la visita, por lo tanto, en caso de no asistir a la visita, el proponente deberá informarse por su cuenta acerca de la forma y características de las instalaciones y demás condiciones y circunstancias que puedan afectar la ejecución del contrato objeto del presente proceso de selección.

## 3.2. EXPERIENCIA HABILITANTE DEL PROPONENTE

El comité jurídico evaluará la experiencia del proponente quien acreditará su experiencia en el Registro Único de Proponentes - RUP-, bajo las siguientes condiciones mínimas:

Los proponentes deberán certificar su experiencia mediante la presentación de máximo tres (3) constancias o certificación de contratos ejecutados de suministro de bienes y/o servicios de iguales o similares características a los requeridos en el presente proceso, celebrados y ejecutados con instituciones hospitalarias de tercer y cuarto nivel, públicas o privadas, donde especifiquen el cumplimiento a satisfacción por parte del contratante; cuya sumatoria sea igual o mayor al 50% del presupuesto oficial, expresado en salarios mínimos mensuales legales vigentes.

Los proponentes, deberán demostrar como mínimo en dos (2) de los contratos aportados, que cuentan con la capacidad de atención necesaria para la cantidad estimada de pacientes del HOMIC (mínimo 250 dietas diarias) en los 3 tiempos de comida.

e igual forma se debe diligenciar en formato presentado con la propuesta; la siguiente información en columnas, por cada uno de los grupos al que se esté presentando la propuesta, así:

GRUPO OFERTADO	No. CONTRATO	OBJETO	VALOR EN SMMLV	CODIGOS UNSPSC	No. CONSECUTIVO RUP
----------------	--------------	--------	----------------	----------------	---------------------

**NOTA: DICHS CONTRATOS DEBERAN ESTAR EJECUTADOS Y DEBIDAMENTE REGISTRADOS E INSCRITOS EN EL REGISTRO UNICO DE PROponentES, EN ALMENOS UNO DE LOS CÓDIGOS UNSPSC EXIGIDOS EN EL PLIEGO DE CONDICIONES.**

<b>CÓDIGOS UNSPSC</b>
90101500 - 90101600 - 90101700

Para tal efecto diligenciará el formulario determinado en el pliego de condiciones "EXPERIENCIA HABILITANTE DEL PROponentE", de acuerdo con los siguientes parámetros:

- La información suministrada, se entiende bajo la gravedad de juramento y debe ser correlativa a la documentación aportada.
- El formulario debe ir firmado por el representante legal del proponente y/o suplente.
- Anexar los soportes que demuestren la acreditación de la experiencia requerida en el formulario.

Las certificaciones, contratos u órdenes de compra de la experiencia aportada, deben ser suscritas por el funcionario competente, en caso de personas de derecho Público y/o del representante legal en caso de personas de derecho privado y contener como mínimo la siguiente información:

- Nombre o razón social del contratante.
- Objeto del contrato (el cual debe corresponder con los bienes ofertados en el presente proceso de selección).
- Valor del contrato
- Fecha de iniciación del contrato.
- Fecha de terminación del contrato
- Valor ejecutado.
- Constancia de cumplimiento a satisfacción.

En el caso de proponentes plurales (Uniones Temporales o Consorcios), la experiencia se acreditará al menos por uno de sus integrantes. En todo caso la sumatoria de la experiencia de los contratos acreditados por los integrantes del consorcio o unión temporal deberá ser sea igual o superior al 50% valor del presupuesto asignado a cada grupo ofertado en el presente proceso.

Cuando el oferente presente certificaciones de experiencia en las cuales conste que participó en la ejecución de un contrato bajo la modalidad de Consorcio o Unión Temporal, estas deberán expresar su porcentaje de participación, el cual deberá ser igual o superior al 50% del presupuesto oficial asignado al grupo o ítem que se oferte dentro del presente proceso de selección y estar comprendido dentro del mismo periodo de tiempo y la fecha de cierre del proceso de selección, para que las mismas puedan tenerse en cuenta.

#### **4. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MAS FAVORABLE:**

El procedimiento de selección del contratista está sometido a los principios de transparencia, selección objetiva e igualdad de derechos y oportunidades de los que se deriva la obligación de someter a todos los oferentes a las mismas condiciones definidas en la ley y en el pliego de condiciones.

Cabe recordar que los pliegos de condiciones forman parte esencial del contrato; son la fuente de derechos y obligaciones de las partes y elemento fundamental para su interpretación e integración; pues contienen la voluntad de la administración a la que se someten los proponentes durante el proceso de selección y el oferente favorecido durante el mismo lapso, y más allá, durante la vigencia del contrato.

El numeral 2o del artículo 5o de la Ley 1150 de 2007 estipula que: "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. (...)"

Por lo anterior, el inciso 2 del artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015, consagra que:

"...En la licitación y la selección abreviada de menor cuantía, la Entidad Estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta: (a) la ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas; o (b) la ponderación de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relación de costo-beneficio..."

En los pliegos de condiciones se establecerán como criterios de calificación los aspectos de calidad y de precio, a través de los cuales se busca que la Administración escoja un proponente que cumpla con las condiciones técnicas, financieras y jurídicas que garanticen el cumplimiento del objeto contractual.

#### 4.1 PONDERACIÓN TECNICA

A la propuesta se le asignara puntaje de acuerdo al número de desayunos, almuerzos y comidas diarios ofrecidos para apoyo al programa de lactancia materna, se le asignara puntaje así:

POBLACION	TIPO ALIMENTACION	CANTIDAD OFRECIDA POR DIA	CANTIDAD OFRECIDA POR DIA	CANTIDAD OFRECIDA POR DIA
Madres lactantes de escasos recursos con hijos hospitalizados.	Desayuno	20	30	40
	Almuerzo	20	30	40
	Comidas	20	30	40
	<b>PUNTAJE A ASIGNAR</b>	<b>50</b>	<b>100</b>	<b>150</b>

#### 4.2.PONDERACIÓN ECONOMICA

La calificación de precios se realizara únicamente respecto de aquellas ofertas que se determinen como hábiles. Se procederá a calificar los precios así:

**El puntaje máximo que puede obtener una oferta es de 500 puntos.**

#### **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:

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:

$$\text{MEDIA ARITMETICA} = \frac{(\text{PO} + \text{PO} \dots + \text{N1} + \text{N2} + \text{N3} + \text{N4} + \dots + \text{Nx})}{\text{XN}}$$

Donde,

PO=Presupuesto Oficial (Total Precio Referencia)

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:**

$$\text{PUNTAJE} = \frac{\text{VDOE} \times \text{PAD}}{\text{MEDIA ARITMETICA}}$$

**Para las propuestas cuyo valor ofertado sea mayor a la media aritmética:**

$$\text{PUNTAJE} = \frac{(\text{MEDIA ARITMETICA} \times \text{PAD})}{\text{VDOE}}$$

Donde,

VDOE= Valor propuesta ofertada a evaluar

PAD= puntaje asignado para el total de dietas

Nota: La ponderación económica se realizará con dos decimales.

### **4.3 INDUSTRIA NACIONAL**

Se realizara de conformidad con la Ley 816 de 2003 (PROTECCION INDUSTRIA NACIONAL)

#### **PROCEDIMIENTO PARA OTORGAR PUNTAJE INDUSTRIA NACIONAL**

Conforme con la Ley 816 de 2003, el puntaje que se aplicará como consecuencia de la protección a la industria nacional será el siguiente: efectuada la calificación económica (precio) y la técnica, en caso de existir ésta última, al puntaje obtenido por cada oferente se le adicionará el 20% del mismo puntaje para oferentes de bienes y/o servicios de origen 100% nacional, oferentes de bienes y servicios extranjeros que acrediten reciprocidad y aquellos en donde pueda aplicarse convenio o acuerdo comercial vigente; y 10% para oferentes de bienes y/o servicios extranjeros acreditados (con componente nacional), constituyéndose este puntaje en el final para determinar el orden de elegibilidad de las propuestas.

Se otorgará tratamiento de bienes o servicios nacionales a aquellos bienes o servicios originarios de los países con los que Colombia ha negociado trato nacional en materia de compras estatales y de aquellos países en los cuales a las ofertas de bienes o servicios colombianos se les conceda el mismo tratamiento otorgado a sus bienes o servicios nacionales. Este último caso deberá aportar el tratado o convenio respectivo.

Entiéndase por bienes o servicios acreditados, aquellos bienes importados que cuentan con componente nacional en bienes o servicios profesionales, técnicos y operativos. El oferente indicará en su oferta si incluirá componente nacional. En el evento en que exista dicho ofrecimiento por parte del oferente, éste tendrá la obligación de cumplir con el mismo en la ejecución del contrato, so pena de hacerse acreedor a las sanciones de ley contempladas en el contrato. El mínimo exigido de componente nacional será del 10% del valor en fábrica ofertado.

Para efectos de la evaluación del origen de los bienes y/o servicios, el oferente diligenciará el Anexo No. "Origen de los Bienes y/o Servicios".

**NOTA 1:** El oferente deberá acreditar que los servicios son de origen nacional, con el certificado de existencia y representación legal o registro mercantil de la cámara de comercio y con copia de la cédula del representante legal.

**NOTA 2:** Para certificar que los bienes y/o servicios ofrecidos son de otros Estados con los cuales existe un acuerdo comercial aplicable al proceso de contratación, deberá mencionar el acuerdo comercial, el capítulo correspondiente a contratación pública, y aportar copia del aparte del correspondiente anexo donde se evidencie que los servicios ofrecidos se encuentran cobijados por el acuerdo.

**NOTA 3.** Con relación a los bienes y/o servicios respecto de los cuales exista trato nacional por reciprocidad, se confrontará dicha situación con los certificados emitidos por la Dirección de Asuntos Jurídicos Internacionales, del Ministerio de Relaciones Exteriores.

**NOTA 4:** Considerando que el porcentaje asignado por la acreditación de los bienes tiene el carácter de comparación de propuestas, el Anexo de Origen de los Bienes y/o servicios y el convenio y/o tratado ratificado por Colombia se presentarán con la oferta.

#### 4.4. PUNTAJE FINAL DE LAS PROPUESTAS (CONSOLIDADO FACTORES DE PONDERACION)

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
TECNICA	150 puntos
ECONOMICA	500 puntos
APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (ADICIONAL)	20% Nacional 10% Extranjero con Componente Nacional
MÁXIMO PUNTAJE A OTORGAR	650 más el porcentaje adicional que se asigne

#### PUNTAJE ADICIONAL

PUNTAJE ADICIONAL	EVALUACIÓN
BIENES Y/O SERVICIOS ORIGENEL NACIONAL O QUE DEMUESTREN RECIPROCIDAD	20% DEL PUNTAJE FINAL
BIENES Y/O SERVICIOS EXTRANJEROS CON COMPONENTE NACIONAL	10% DEL PUNTAJE FINAL

#### 5. CRITERIOS DE DESEMPATE

Se entenderá que hay empate entre dos propuestas, cuando presenten un número idéntico en el puntaje final. En dicho caso se aplicará lo establecido en el artículo 2.2.1.1.2.2.9 del Decreto 1082 de 2015 y se tendrán como criterios propios de la entidad los siguientes:

En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, la Entidad Estatal escogerá el oferente que tenga el mayor puntaje en el primero de los factores de escogencia y calificación establecidos en los pliegos de condiciones del Proceso de Contratación. Si persiste el empate, escogerá al oferente que tenga el mayor puntaje en el segundo de los factores de escogencia y calificación establecidos en los pliegos de condiciones del Proceso de Contratación y así sucesivamente hasta agotar la totalidad de los factores de escogencia y calificación establecidos en los pliegos de condiciones.

Si persiste el empate, la Entidad Estatal debe utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar el oferente favorecido, respetando los compromisos adquiridos por Acuerdos Comerciales:

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.
2. Preferir las ofertas presentada por una Mipyme nacional.
3. Preferir la oferta presentada por un Consorcio, Unión Temporal o promesa de sociedad futura siempre que: (a) esté conformado por al menos una Mipyme nacional que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la Mipyme aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la Mipyme, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del Consorcio, Unión Temporal o promesa de sociedad futura.
4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un Consorcio, Unión Temporal o promesa de sociedad futura, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el Consorcio, Unión Temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

Nota: Las anteriores situaciones deberán acreditarse al momento de presentar la propuesta, en ningún caso podrá aportarse documentación al momento de dirimir el empate existente.



11. Cuando el proponente no esté debidamente inscrito y clasificado en el registro único de proponentes de la cámara de comercio de acuerdo a la normatividad vigente y exigencia del presente pliego, el cual deberá estar en firme.
12. Cuando se encuentre incurso en alguna causal de inhabilidad, incompatibilidad o prohibición.
13. Cuando el oferente no aporte en el término establecido por la entidad los documentos objeto de subsanabilidad.
14. Cuando la oferta, se presente en forma extemporánea o en un lugar distinto al señalado en el pliego de condiciones. El hecho que un proponente se encuentre dentro de las instalaciones del HOSPITAL no lo habilita para que se le reciba la propuesta después de la hora citada. El proponente se presentará previendo la demora que implica la entrada. En ningún caso el HOSPITAL MILITAR es responsable del retraso en la entrada de algún proponente, por lo que es de única y exclusiva responsabilidad de éste, disponer del tiempo necesario para la asistencia oportuna a la diligencia del cierre del presente proceso.
15. Cuando el proponente no cumpla con todos y cada uno de los indicadores financieros establecidos en el Pliego de Condiciones.

## 2. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTO DEL PROCESO.

- El Hospital Militar Central declarará desierto el presente proceso si al vencimiento del plazo para la presentación de ofertas no se recibe ofrecimiento alguno
- Cuando las ofertas presentadas no cumplan con las condiciones establecidas en el pliego de condiciones
- Cuando por motivos o causas que impidan la escogencia objetiva, se declarará en acto administrativo en el que se señalarán en forma expresa y detallada las razones que han conducido a esa decisión. (Numeral 18 Artículo 25 de la Ley 80 de 1993.)

## CAPÍTULO VI

### REGLAS DEL PROCESO DE SELECCIÓN

#### 1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE OFERTAS

Cumplidos los requisitos habilitantes y de calificación, el proceso se adjudicará al oferente que haya presentado la oferta más favorable para la entidad conforme a lo señalado en el presente pliego de condiciones mediante audiencia pública.

#### 2. REVOCATORIA DE LA ADJUDICACIÓN.

De conformidad con el inciso 3 del artículo 9º de la ley 1150 de 2007, el acto de adjudicación es irrevocable y obliga a la entidad y al adjudicatario. No obstante lo anterior, si dentro del plazo comprendido entre la adjudicación del contrato y la suscripción del mismo, sobreviene una inhabilidad o incompatibilidad o si se demuestra que el acto se obtuvo por medios ilegales, este podrá ser revocado, caso en el cual, la entidad podrá aplicar lo previsto en el inciso final del numeral 12 del artículo 30 de la Ley 80 de 1993.

#### 3. ACUERDO COMERCIAL

Que en cumplimiento del numeral 8 del artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, 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 evidenció que este proceso SE ENCUENTRA COBIJADO POR ACUERDOS COMERCIALES como se enuncia a continuación:

PAIS 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	SI
	MEXICO	SI	NO	SI
	PERU	SI	NO	SI
CANADÁ	SI	SI	NO	SI
CHILE	SI	SI	NO	SI

*[Handwritten signature]*

5 El Hospital Militar utilizara el método aleatorio de balotas, para seleccionar el oferente a adjudicar el proceso. Método que desarrollara en la audiencia con la intervención de los oferentes que se encuentran en empate, para lo cual se realizará la respectiva convocatoria a los oferentes empatados.

De acuerdo a lo anterior se llevará a cabo el desempate de manera aleatoria por el sistema de balotas así:

Se explica a los asistentes que existen unas balotas marcadas cada una con un número de 0 a 9 las cuales pueden ser verificadas por los oferentes presentes. Luego las balotas se introducen en una bolsa que está vacía y se da la oportunidad a los oferentes de extraer solo una (1) balota por cada, uno, quien saque la balota con el número mayor será el que obtendrá el primer orden de elegibilidad para la suscripción del contrato, y así sucesivamente se establece el orden de los proponentes.

## 6. REVISIÓN Y CORRECCIÓN ARITMÉTICA.

Se revisarán las operaciones elaboradas por el proponente en el formulario del pliego de condiciones "Valoración de la propuesta Económica".

Las ofertas serán analizadas para determinar si en los cálculos se han cometido errores en las operaciones aritméticas, en cuyo caso y para efectos de evaluación y selección el Hospital Militar central realizará las correcciones necesarias teniendo en cuenta dos (2) decimales.

En caso de presentarse cualquier discrepancia entre los diferentes valores presentados, EL HOSPITAL MILITAR CENTRAL podrá hacer correcciones y para ello tomará como valores inmodificables el valor unitario base del bien incluido en el formulario del pliego de condiciones de la propuesta económica. Lo anterior sin perjuicio de los efectos contemplados para la oferta que sobrepase el presupuesto oficial del proceso establecido en el Anexo del pliego de condiciones "Datos del proceso".

## CAPÍTULO V

### 1. CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA Y DE DECLARATORIA DE DESIERTO DEL PROCESO

Una propuesta será admisible cuando haya sido presentada oportunamente y se encuentre ajustada al Pliego de Condiciones.

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

1. Sean presentadas después de vencido el plazo establecido para el efecto en el Cronograma.
2. Cuando se evidencie que un proponente ha interferido, influenciado u obtenido correspondencia interna, proyectos de concepto de evaluación o de respuesta a observaciones, no enviados oficialmente a los proponentes.
3. Cuando se evidencie confabulación entre los proponentes que altere la aplicación del principio de selección objetiva.
4. Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que contengan datos tergiversados, alterados o tendientes a inducir a error a EL HOSPITAL.
5. Cuando las ofertas estén incompletas en cuanto omitan la inclusión de información o alguno de los documentos necesarios para la comparación objetiva de las propuestas, o solicitada su aclaración, éstos no cumplan los requisitos establecidos en el pliego de condiciones, salvo cuando el evaluador pueda inferir o deducir la información necesaria para la comparación de los demás documentos que conforman la propuesta.
6. Cuando se presente la propuesta en forma subordinada al cumplimiento de cualquier condición o modalidad.
7. Cuando el proponente se encuentre incurso en alguna de las causales de disolución y/o liquidación de sociedades.
8. Cuando la propuesta económica supere el precio de referencia por ITEM y cuya sumatoria supere el precio total de cada dieta y/o efectuada la corrección aritmética por el comité económico evaluador lo supere.
9. Cuando no se presente al momento de cierre del proceso, junto con la propuesta de requisitos habilitantes el Anexo de la Propuesta Económica.
10. Cuando las cantidades ofrecidas sean inferiores a las mínimas exigidas.

COREA	SI	SI	NO	SI
COSTA RICA	SI	SI	NO	SI
ESTADOS AELC	SI	SI	NO	SI
ESTADOS UNIDOS	SI	SI	NO	SI
MÉXICO	SI	SI	NO	SI
TRIANGULO NORTE	EL SALVADOR	SI	SI	NO
	GUATEMALA	SI	SI	NO
	HONDURAS	SI	SI	NO
UNIÓN EUROPEA	SI	SI	NO	SI
COMUNIDAD ANDINA	SI	SI	NO	SI

Los Acuerdos Comerciales establecen plazos mínimos para presentar las ofertas con el fin de dar tiempo suficiente a los proponentes 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:

PAIS 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

#### CAPÍTULO VII DATOS DEL PROCESO

DESCRIPCIÓN	DETALLE	INFORMACIÓN
Objeto	DESCRIPCIÓN DEL OBJETO	"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL."
Modalidad de Selección	LICITACION PUBLICA	La modalidad de selección del (los) contratista (s) aplicable al presente proceso, será la LICITACIÓN PÚBLICA, de conformidad a lo establecido en el numeral primero, Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, Artículo 30 de la Ley 80 de 1993 y el Artículo 2.2.1.2.1.1.1 del Decreto 1082 de 2015.
Disponibilidad Presupuestal		Presupuesto se ejecutara:  SEIS MIL SETECIENTOS SETENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CINCO PESOS MCTE(\$6.775.856.795).  Certificado de disponibilidad Presupuestal para la vigencia 2016 SIIF No 152116, Dinámica NET 767 de fecha 16 de Agosto de 2016, posición del Gasto A, Rubro 51 1 1 15, Recurso 20, por concepto de ALIMENTACIÓN PACIENTES, por valor de TRESCIENTOS CINCUENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS VEINTISIETE MIL DOSCIENTOS QUINCE PESOS MCTE(\$353.277.215,00), para la vigencia 2016.  Para la Vigencia 2017: CUATRO MIL DOSCIENTOS TREINTA Y NUEVE MILLONES TRESCIENTOS VEINTISEIS MIL QUINIENTOS OCHENTA PESOS MCTE (\$4.239.326.580);  Para la vigencia 2018: DOS MIL CIENTO OCHENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL PESOS MCTE (\$2.183.253.000), vigencias futuras aprobadas mediante oficio N° 2-2016-029137 del 12 de Agosto de 2016.
Forma de adjudicar		TOTAL

<b>Lugar de Ejecución del Contrato</b>	<b>Lugar de Ejecución del Contrato</b>	<b>LUGAR DE EJECUCIÓN:</b> Hospital Militar Central ubicado en la transversal 3 No. 49 -00/02 en la ciudad de Bogotá, D.C. <b>CIUDAD:</b> Bogotá, D.C.
<b>Plazo de Ejecución y Vigencia del Contrato</b>	La vigencia se toma sólo para efectos de liquidación del contrato cuando aplique	El <b>plazo de ejecución</b> será a partir del perfeccionamiento del contrato (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 30 de junio de 2018.  La <b>vigencia</b> del contrato será igual al plazo de ejecución y seis (6) meses más.
<b>Condiciones para participar en el proceso</b>	Serán las establecidas en el estudio previo y pliego de condiciones definitivo del proceso de LICITACIÓN PÚBLICA No 019/ 2016.	
<b>Forma de consulta de los documentos</b>	El proyecto de Pliego de Condiciones, los estudios y documentos previos del presente proceso de selección podrán ser consultados en el Área Gestión Contratos del Hospital Militar Central, ubicada en el Edificio Principal del establecimiento público Hospital Militar Central situado en la Transversal 3 No. 49 – 00 de Bogotá D.C., o a través de la página web: <a href="http://www.contratos.gov.co">www.contratos.gov.co</a> y en la página del Hospital <a href="http://www.hospitalmilitar.gov.co">www.hospitalmilitar.gov.co</a> .	
<b>Requerimientos Técnicos principales Obligatorios</b>	Sera los contenidos en el pliego de condiciones definitivo.	
<b>Cobijado por acuerdo Comercial</b>	SI APLICA	
<b>Convocatoria a MIPYMES</b>	Para el presente proceso de selección NO aplica dicha limitación en razón a que la cuantía del proceso es superior a la establecida en el Decreto 1082 de 2015 para que pueda ser limitada a Mipymes.	

Cordialmente,

Mayor General (RA) **Luis Eduardo Pérez Arango**  
 Director General de la Entidad Descentralizada  
 Adscrita Del Sector Defensa- Hospital Militar Central

Aprobó

**Doctor Oscar Alexander Mesa**  
 Asesor Dirección General HOMIC

Reviso:

**Dr. Luis Enrique Arvalo Fresneda.**  
 Jefe Unidad Compras y Licitaciones y Bienes Activos

**PD. Miguel Ángel Obando**  
 Jefe Grupo Gestión Contratos

**PD. Paula Andrea Álvarez David**  
 Jefe Área Planeación y Selección

Proyectó:

<b>GERENTE DE PROYECTO</b>			
<b>PD. María Andrea Grillo Roa</b> Jefe Unidad de Apoyo Logístico			
<b>COMITÉ TECNICO ESTRUCTURADOR</b>	<b>COMITÉ TECNICO ESTRUCTURADOR</b>	<b>COMITÉ JURÍDICO</b>	<b>COMITÉ ECONOMICO</b>
<b>PD. Miguel Antonio Conejo Téllez</b> Coordinador Grupo Apoyos Auxiliares	<b>S.M. Rocio Puerto Solano</b> Grupo Nutrición.	<b>Dr. David Fernando Vargas G.</b> Abogado	<b>PD. Ramon Bueno</b> Economista

## CAPITULO VIII

### FORMULARIOS

#### FORMULARIO No. 1 CARTA DE PRESENTACIÓN

Ciudad y fecha, \_\_\_\_\_

Señores

**HOSPITAL MILITAR CENTRAL**

Grupo Gestión de Contratos

Ciudad

Ref.: Proceso de Selección Licitación Pública No. xxx-2016, que tiene por objeto \_\_\_\_\_

Apreciados Señores:

El suscrito \_\_\_\_\_, mayor de edad, domiciliado en, \_\_\_\_\_ en atención a la Licitación Pública N° \_\_\_\_ que tiene por objeto XXXXX manifiesto bajo la gravedad del juramento que se entiende prestado con el presente documento, lo siguiente:

- 1) Que conozco el presente pliego de condiciones, los requisitos en ellos establecidos y los documentos relacionados con el presente proceso, los cuales acepto en todas y cada una de sus partes.
- 2) Que en caso de resultar favorecido con la adjudicación del presente proceso me comprometo a suscribir el correspondiente contrato y a otorgar las garantías exigidas dentro de los plazos, por los valores y con las vigencias establecidas para ello.
- 3) Que bajo la gravedad del juramento declaro que no existe respecto del OFERENTE, sus asociados, su representante legal o dependientes incapacidades o causales de inhabilidad o incompatibilidad alguna de acuerdo con la Constitución Nacional, Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normas vigentes que puedan impedir o vicien la presentación de nuestra oferta o la firma del Contrato que pudiera resultar de la eventual adjudicación.
- 4) Que ninguna persona natural o jurídica diferente del OFERENTE tiene interés en la oferta que ahora presento, ni en el contrato que como consecuencia de su evaluación y eventual adjudicación pudiera llegarse a celebrar y que en consecuencia solo comprometo y obliga a los firmantes.
- 5) Que en cualquier defecto, error y omisión que pudiese haberse presentado en la elaboración de la OFERTA que someto a su consideración o en su contenido por causa imputable al OFERENTE o por simple interpretación errónea o desviada de las condiciones establecidas en los términos, son de mi exclusivo riesgo y responsabilidad, en relación con los cuales tuve oportunidad de pedir las aclaraciones y solicitar las correcciones en el periodo fijado para ello.
- 6) Que la oferta que ahora sometemos a su consideración tiene validez desde la fecha de cierre y hasta por el término de tres (03) meses.
- 7) Así mismo me hago responsable si de la OFERTA presentada se concluye que he fijado condiciones económicas artificialmente bajas con el propósito de obtener la adjudicación del contrato.
- 8) Que adjunto Póliza de Seriedad de la Oferta No. \_\_\_\_\_, expedida por \_\_\_\_\_, vigente hasta el día \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.
- 9) Que bajo la gravedad del juramento declaro que no existe respecto del OFERENTE cesación de pagos, concurso de acreedores, embargos judiciales o liquidación.

- 10) Que el aquí OFERENTE conoce y ha estudiado en detalle por su cuenta y sin limitarse a la información proporcionada por el HOSPITAL MILITAR CENTRAL, todo lo relacionado con la naturaleza de las obligaciones que asume; con los sitios y bienes donde ha de cumplirlos y en relación con todo lo necesario para cumplir con el contrato, con los aspectos del mercado, con las condiciones físicas, ambientales, de bioseguridad, y de seguridad del lugar donde debe dar cumplimiento a la ejecución del objeto contractual, con las leyes y demás normas aplicables al contratante y las obligaciones que se derivan del contrato para las partes que lo suscriban. Por lo tanto, ningún hecho relacionado con estos asuntos, susceptible de preverse con un estudio cuidadoso y detallado realizado con los medios idóneos para ello, dará lugar a la presentación de reclamo alguno o a solicitar declaraciones de imprevisión o alteración del equilibrio económico del contrato, en caso de llegar a ser adjudicado en favor nuestro. Esta afirmación la hago bajo la gravedad del juramento.
- 11) Que asumo exclusiva responsabilidad sobre los costos que han conllevado la presentación de esta OFERTA.
- 12) Que en el precio ofertado se encuentran incluidos los costos proyectados al plazo previsto en estos parámetros para la ejecución del contrato, así como la utilidad razonable que se espera percibir, por ende en el evento de adjudicársenos el contrato no solicitaré restablecimiento de la ecuación financiera bajo el argumento de que el precio ofrecido o el tiempo de ejecución nos causó pérdidas económicas.
- 13) Que no nos hallamos relacionados en el Boletín de Responsables Fiscales expedido por la Contraloría General de la República, de conformidad con el artículo 60 de la Ley 610 de 2.000.
- 14) Que declaramos bajo la gravedad del juramento que se entiende presentado con la suscripción de la presente carta de presentación de la propuesta que hemos declarado únicamente la verdad en la información y propuesta suministradas y que en consecuencia no existe ninguna falsedad en la misma ni en la documentación que se anexa a la oferta, siendo conscientes de las consecuencias penales que pueden derivarse de cualquier falsedad que se evidencie en la información aportada con la propuesta o en las declaraciones contenidas en la presenta carta de presentación de la oferta.

Para todos los efectos les informo los siguientes datos:

NOMBRE DEL OFERENTE:

NIT o C. C.:

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

C. C.:

CORREO ELECTRÓNICO:

TELÉFONO:

Atentamente,  
FIRMA:



FORMULARIO No. 2

VALORACION DE LA PROPUESTA ECONOMICA

REF: LICITACIÓN PÚBLICA No. xxx de 2016

El suscrito \_\_\_\_\_, en representación de \_\_\_\_\_, de conformidad en el pliego de condiciones del proceso de selección, adelantado por el HOSPITAL, presento oferta de forma irrevocable y con precio fijo y global, para la celebración del contrato que es objeto del presente proceso y en consecuencia, ofrezco proveer los bienes correspondientes, en los términos y conforme con las condiciones y cantidades, previstas para tal efecto, por un valor de \_\_\_\_\_ (\$ \_\_\_\_\_) los que para efecto tributarios y arancelarios, se discriminan así:

<b>CÓDIGO INTERNO</b>
<b>20601001</b>

No. DIETA	NOMBRE	TIPO DE COMIDA	VALOR OFERTADO		
			VALOR UNITARIO	IVA (CUANDO APLIQUE)	VALOR UNITARIO CON IVA (CUANDO APLIQUE)
1	DIETA ASTRINGENTE (ASTRING)	DESAYUNO			
		NUEVES			
		ALMUERZO			
		ONCES			
		COMIDA			
<b>TOTAL DIETA 1</b>					
2	DIETA BLANDA (BL)	DESAYUNO			
		NUEVES			
		ALMUERZO			
		ONCES			
		COMIDA			
<b>TOTAL DIETA 2</b>					
3	DIETA BLANDA CLARA (BL CL)	DESAYUNO			
		NUEVES			
		ALMUERZO			
		ONCES			
		COMIDA			
<b>TOTAL DIETA 3</b>					
4	DIETA BLANDA PEQUEÑA (BL PEQ)	DESAYUNO			
		NUEVES			
		ALMUERZO			
		ONCES			
		COMIDA			
<b>TOTAL DIETA 4</b>					
5	DIETA COMPLEMENTARIA I (COMPLE I)	DESAYUNO			
		NUEVES			
		ALMUERZO			
		ONCES			
		COMIDA			
<b>TOTAL DIETA 5</b>					
6	DIETA COMPLEMENTARIA II (COMPLE II)	DESAYUNO			
		NUEVES			
		ALMUERZO			
		ONCES			
		COMIDA			
<b>TOTAL DIETA 6</b>					
7	DIETA DIABETICA I 1000 CALORIAS	DESAYUNO			



	(DIAB I)	NUEVES			
		ALMUERZO			
		ONCES			
		COMIDA			
		REFRIGERIO			
	<b>TOTAL DIETA 7</b>				
8	DIETA DIABETICA II O HIPOCALORICA 1500 CALORIAS (DIAB II)	DESAYUNO			
		NUEVES			
		ALMUERZO			
		ONCES			
		COMIDA			
		REFRIGERIO			
	<b>TOTAL DIETA 8</b>				
9	DIETA SEMIBLANDA (SEMIBLANDA)	DESAYUNO			
		NUEVES			
		ALMUERZO			
		ONCES			
		COMIDA			
	<b>TOTAL DIETA 9</b>				
10	DIETA HIPOGRASA (S/GR)	DESAYUNO			
		NUEVES			
		ALMUERZO			
		ONCES			
		COMIDA			
	<b>TOTAL DIETA 10</b>				
11	DIETA HIPOSODICA (S/SAL)	DESAYUNO			
		NUEVES			
		ALMUERZO			
		ONCES			
		COMIDA			
	<b>TOTAL DIETA 11</b>				
12	DIETA LACTO-OVO-VEGETARIANA (VEG)	DESAYUNO			
		NUEVES			
		ALMUERZO			
		ONCES			
		COMIDA			
	<b>TOTAL DIETA 12</b>				
13	DIETA LIQUIDA CLARA (LIQ CL)	DESAYUNO			
		NUEVES			
		ALMUERZO			
		ONCES			
		COMIDA			
	<b>TOTAL DIETA 13</b>				
14	DIETA LIQUIDA ESPESA (LIQ ESP.)	DESAYUNO			
		NUEVES			
		ALMUERZO			
		ONCES			
		COMIDA			
	<b>TOTAL DIETA 14</b>				
15	DIETA NORMAL (N) MINUTA PATRON DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL	DESAYUNO			
		NUEVES			
		ALMUERZO			
		ONCES			
		COMIDA			
	<b>TOTAL DIETA 15</b>				
16	DIETA NORMAL TODO COCIDO (NTC.)	DESAYUNO			
		NUEVES			
		ALMUERZO			



		ONCES			
		COMIDA			
	<b>TOTAL DIETA 16</b>				
17	DIETA RENAL 50 GR.	DESAYUNO			
		NUEVES			
		ALMUERZO			
		ONCES			
		COMIDA			
	<b>TOTAL DIETA 17</b>				
18	DIETA RENAL 80 GR.	DESAYUNO			
		NUEVES			
		ALMUERZO			
		ONCES			
		COMIDA			
	<b>TOTAL DIETA 18</b>				
<b>19</b>	<b>ADICIONALES ESPECIALES PARA PACIENTES</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>IVA (CUANDO APLIQUE)</b>	<b>VALOR UNITARIO CON IVA (CUANDO APLIQUE)</b>
1	Aceite vegetal de cocina	Botella			
2	Aceite vegetal de cocina	Litro			
3	Acompañante de panadería y/o pastelería	60 gramos			
4	Agua industrializada botella	600 cc			
5	Agua industrializada botella	250 cc			
6	Agua industrializada botella con gas	600 cc			
7	Agua industrializada botellón	Unidad			
8	Agua industrializada vaso	250 cc			
9	Queso fresco tipo petitsuisse	Unidad			
10	Arepa	Unidad			
11	Aromática, agua de panela, té en agua	200 cc.			
12	Aromática jarra x 5 porciones	1000 cc.			
13	Arroz con pollo	Porción			
14	Atún enlatado (175-185 gr)	Porción			
15	Avena envase industrial	200 cc			
16	Avena, colada o candil en leche	200 cc.			
17	Azúcar en cubos	Caja/500			
18	Azúcar en sobre	5 gramos			
19	Bocadillo en empaque unipersonal no de hoja	Unidad			
20	Bebida láctea con cereal	Unidad			
21	Café molido	500 gramos			
22	Café, chocolate o té en leche	200 cc.			
23	Caldo con carne o pollo licuado	200 cc			

24	Caldo de papa con carne o pollo o pescado	200 cc			
25	Carne magra	125 gramos			
26	Cereai (suplemento de fibra tipo AllBrain, granola, hojuelas de avena, u otras)	30 gramos			
27	Changua con huevo	200 cc			
28	Chocolate Dietético	200 cc			
29	Colada en agua	200 cc.			
30	Comida rápida(sándwich, café en leche y fruta)	Unidad			
31	Compota de fruta industrializada en frasco de vidrio o en envase plástico de alta barrera tipo vaso.	110-125 gramos			
32	Compota de fruta natural	120 gramos			
33	Consomé natural de pollo o carne magra	200 cc.			
34	Edulcorante	1 sobre			
35	Ensalada frutas con queso con crema	250 gramos			
36	Ensalada frutas con queso sin crema	250 gramos			
37	Ensalada frutas sin queso sin crema	250 gramos			
38	Farináceo I (Arroz)	Porción 90 g			
39	Farináceo II (Papa, yuca, pasta, leguminosa, plátano, torta)	Porción			
40	Fruta tipo A	120 gr.			
41	Fruta tipo B	120 gr.			
42	Frutero protocolo Dirección	3 kilos			
43	Galletas paquete de dulce o sal	30 gramos			
44	Gaseosa	200 cc			
45	Gaseosa	Litro 2.5			
46	Gaseosa	Litro 3.5			
47	Gelatina dietética o normal	100 gramos			
48	Hamburguesa con 90 gramos proteína	Unidad			
49	Hamburguesa con 125 gramos proteína	Unidad			
50	Helado de crema industrializado	100 gramos			
51	Helado en agua tipo paleta	Unidad			
52	Huevo crudo	Tipo A			
53	Huevo en cualquier preparación	Tipo A			
54	Huevo perico con cebolla y tomate	80 gramos			
55	crema no láctea para el café	1 sobre			
56	Jugo de fruta natural con fruta cocida preparado con agua industrializada	200 cc			
57	Jugo envase de tetra pack con mínimo 8% de fruta	200 cc			

58	Jugo envase de tetra pack tipo néctar	200 cc			
59	Jugo de soya con sabor a fruta de diferentes sabores envase industrializado	200 cc			
60	Jugo fresco de naranja natural	200 cc.			
61	Jugo fresco natural en agua	200 cc.			
62	Jugo fresco natural en agua jarra x 5 vasos	1000 cc.			
63	Jugo fresco natural en leche (sorbete)	200 cc.			
64	Leche deslactosada o de soya	200 cc.			
65	Leche fría o caliente	200 cc.			
66	Limón	Unidad			
67	Limonada natural	200 cc			
68	Malteada	200 cc			
69	Mantequilla empaque industrial	Unidad x 10 gr			
70	Mermelada empaque industrial	Unidad x 15 gr			
71	Miel de abejas	250 gramos			
72	Bebida láctea compuesta de chocolate y malta	200 cc			
73	Cereal infantil con adición de probióticos	200 cc			
74	Pan unidad	30 gramos			
75	Panela	1 unidad			
76	Papa frita	Paquete			
77	Papa frita o a la francesa	120 gramos			
78	Perro caliente	Unidad			
79	Pescado sin piel	125 gramos			
80	Pollo sin piel (peso neto)	125 gramos			
81	Ponqué industrializado varios sabores	Unidad			
82	Bebida gaseosa a base de malta	Unidad			
83	Postre	60 gramos			
84	Queso	60 gramos			
85	Róbalo en cualquier preparación	Porción			
86	Sal en sobre	1 gramo			
87	Salchipapa	Porción			
88	Salpición	200 cc.			
89	Sándwich de pollo o queso o jamón y queso con lechuga y tomate	1 unidad			
90	Sopa licuada de verduras	200 cc.			
91	Sopa licuada de verduras con carne o pollo	200 cc.			
92	Sopa o crema del día	200 cc.			
93	Espaguetis con pollo o carne	Porción			
94	Tamal	1 unidad			
95	Tinto	120 cc			
96	Vaso desechable con tapa paquete	4 onzas			

97	Vaso desechable con tapa paquete	7 onzas			
98	Vaso desechable con tapa paquete	9 onzas			
99	Verdura cocida o cruda	90 gramos			
100	Yogurt o kumis en vaso industrializado	200 cc			
101	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 300 paquetes mensuales.	1 paquete			
<b>TOTAL DIETA 19</b>					
20	MINUTA PATRON PARA RESIDENTES E INTERNOS	DESAYUNO			
		ALMUERZO			
		COMIDA			
		REFRIGERIO			
<b>TOTAL DIETA 20</b>					
21	MENU PATRON CHEQUEO MEDICO ESPECIAL TIPO 1 (2 DIAS CON PREPARACION)	DESAYUNO	Lunes o miércoles		
		ALMUERZO	Lunes o Miércoles		
		COMIDA	Lunes o Miércoles		
		DESAYUNO	Lunes o miércoles		
		NUEVES	Martes o Jueves		
		ALMUERZO	Martes o Jueves		
<b>TOTAL DIETA 21</b>					
22	MENU PATRON CHEQUEO MEDICO ESPECIAL TIPO 2 ( 2 DIAS SIN PREPARACION)	DESAYUNO	Lunes a jueves		
		NUEVES	Lunes o miércoles		
		ALMUERZO	Lunes a Jueves		
		COMIDA	Lunes y miércoles		
<b>TOTAL DIETA 22</b>					
<b>TOTAL OFERTADO</b>					

LA PRESENTE INFORMACION DEBE SER SUMINISTRADA EN FORMATO EXCEL, DEBIDAMENTE TOTALIZADA Y SIN DECIMALES

**NOTAS:**

- Los valores precio de referencia estimado ya se encuentran con el IVA incluido (cuando aplica) en el presente estudio.
- Las propuestas deben contener valor Unitario por Ítem e IVA correspondiente en caso que aplique.
- El valor unitario incluido IVA del bien ofrecido no podrá superar el Precio de Referencia establecido por la Entidad. En caso de estar exento de IVA deberá aclararlo en la oferta.
- La propuesta económica deberá ser presentada por escrito y en medio magnético en hoja electrónica (programa Excel, sin celdas o fórmulas ocultas y el valor del IVA aproximado al entero (cuando aplique).
- La adjudicación se realizará **Total a un Oferente**.
- El contratista sostendrá los precios durante la vigencia 2017, de igual forma se aclara que para la vigencia 2018, se ajustaran los precios automáticamente al inicio del año según el porcentaje del incremento del IPC para el año 2017 de acuerdo a la cifra oficial publicada por el DANE, lo anterior con la excepción de que se presenten casos de fuerza mayor, que impliquen desequilibrio económico.

Atentamente,

**REPRESENTANTE LEGAL**

Nombre

**FORMULARIO No.3  
ACREDITACION DE EXPERIENCIA DEL PROPONENTE**

PERSONA QUE ACREDITA LA EXPERIENCIA:

\_\_\_\_\_

GRUPO OFERTADO	No. CONTRATO	OBJETO	VALOR EN SMMLV	CODIGOS UNSPSC	No. CONSECUTIVO RUP

Declaramos, bajo nuestra responsabilidad personal, y comprometiendo la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos, que la información antes consignada es totalmente cierta, y puede ser verificada.

NOTA: EL HOSPITAL SE RESERVA EL DERECHO A HACER LAS VERIFICACIONES QUE CONSIDERE PERTINENTES PARA LA REALIZACIÓN DE UNA EVALUACIÓN OBJETIVA DE LA MISMA.

\_\_\_\_\_  
Nombre y Firma Representante Legal  
Documento de identidad: \_\_\_\_\_  
NIT

FORMULARIO No.4

INFORMACIÓN DE TERCEROS

HOSPITAL MILITAR CENTRAL	
DATOS BÁSICOS BENEFICIARIO CUENTA	
CIUDAD _____	FECHA _____
Me permito certificar la siguiente información con el fin de ser incluida en el Sistema Integrado de Información Financiera - SIIF-Nación.	
Apertura <input type="checkbox"/>	Cancelación <input type="checkbox"/>
<b>I. DATOS PERSONA NATURAL Y/O JURÍDICA (Beneficiario).</b>	
Nombre o Razón Social: _____	
Tipo Documento de identificación: _____	
Cédula de Ciudadanía: <input type="checkbox"/>	No. _____
Cédula de Extranjería: <input type="checkbox"/>	No. _____
Nit Persona Jurídica: <input type="checkbox"/>	No. _____
Nit Persona Natural: <input type="checkbox"/>	No. _____
Otro Tipo Documento: <input type="checkbox"/>	No. _____ Cuál: _____
Pasaporte: <input type="checkbox"/>	No. _____
Tarjeta de Identidad: <input type="checkbox"/>	No. _____
Dirección: _____	Teléfono: _____
E-mail _____	Fax: _____
Departamento: _____	Ciudad: _____ Municipio: _____
Denominación de la cuenta: _____	corriente: _____ de ahorros: _____
<b>NOTA 1 :</b> Adjuntar fotocopia legible: Cédula de Ciudadanía, RUT o Registro Cámara o documento equivalente.	
<b>II. DATOS DE LA ENTIDAD FINANCIERA:</b>	
Entidad Financiera: _____	Código: _____
Sucursal: _____	Ciudad: _____
Dirección: _____	Teléfono: _____ Fax: _____
Número de la cuenta: _____	
<b>NOTA 2:</b> Adjuntar original de certificación bancaria, indicando que la cuenta está activa y vigente. Así mismo, se debe verificar que su expedición no sea mayor a 30 días.	
El beneficiario, debe solicitar a la entidad financiera la certificación bancaria con el número de identificación que aparece registrado en el RUT.	
_____ <b>FIRMA REPRESENTANTE LEGAL</b>	

**FORMULARIO No. 5**

**COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN**

El suscrito, a saber:....., identificado con la cédula de ciudadanía No....., expedida en:....., domiciliado y residente en:....., en calidad de....., que en adelante se denominará EL PROPONENTE, manifiesto la voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente PLIEGO DE CONDICIONES, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: Que HOSPITAL MILITAR CENTRAL adelanta un proceso de Licitación Pública No. Xxx de 2016 para contratar el (objeto)

SEGUNDO: Que es interés de EL PROPONENTE apoyar la acción del Estado Colombiano, y de EL Hospital Militar Central para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación y la responsabilidad de rendir cuentas.

TERCERO: Que EL PROPONENTE se encuentra dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso y, en tal sentido, suscribe el presente compromiso anticorrupción, que se regirá por las siguientes cláusulas:

**CLÁUSULA PRIMERA. COMPROMISOS ASUMIDOS**

EL PROPONENTE no dará u ofrecerá dinero u otra utilidad a ningún funcionario público en relación con su propuesta, con el proceso de contratación, ni con la ejecución del contrato que pueda celebrarse como resultado de su propuesta.

EL PROPONENTE se compromete a no permitir que nadie, bien sea empleado de la compañía o un agente comisionista independiente, o un asesor, o consultor, lo haga en su nombre.

EL PROPONENTE se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente proceso de selección y la relación contractual que podría derivarse de ella, y les impondrá las obligaciones de:

No dar u ofrecer dinero u otra utilidad a los funcionarios de EL HOSPITAL MILITAR CENTRAL, ni a cualquier otro servidor público o privado que pueda influir en la adjudicación de la propuesta, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que por su influencia sobre funcionarios públicos, puedan incidir en la aceptación de la propuesta.

No dar u ofrecer dinero u otra utilidad a los funcionarios de EL HOSPITAL MILITAR CENTRAL durante el desarrollo del contrato que se suscriba si llegase a ser aceptada su propuesta.

EL PROPONENTE se compromete formalmente a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o como efecto la colusión en el presente proceso Licitatorio.

**CLÁUSULA SEGUNDA. PAGOS REALIZADOS**

EL PROPONENTE declara que para la elaboración y presentación de la presente propuesta ha realizado, o deberá realizar, únicamente los siguientes pagos, incluyen los pagos de bonificaciones o sumas adicionales al salario ordinario que puedan hacerse a sus propios empleados, representantes, agentes o asesores, o a los empleados, representantes, agentes o asesores de otras empresas, tanto públicos como privados:

BENEFICIARIO (Nombre del beneficiario del pago realizado o por realizar)	MONTO (\$) (Valor del pago realizado o por realizar, en pesos corrientes)	CONCEPTO (Concepto del pago realizado o por realizar. En esta columna deben discriminarse de manera clara y detallada cada uno de los conceptos bajo los cuales se ha realizado cada pago, o el concepto por el cual se prevé que se realizará un gasto en el futuro, asociados en cualquiera de los casos a la presentación de la propuesta.)
--	---	--

En caso de resultar favorecida su propuesta EL PROPONENTE realizará únicamente los siguientes pagos:

BENEFICIARIO (Nombre del beneficiario del pago realizado o por realizar)	MONTO (\$) (Valor del pago realizado o por realizar, en pesos corrientes)	CONCEPTO del pago realizado o por realizar. En esta columna deben discriminarse de manera clara y detallada cada uno de los conceptos bajo los cuales se ha realizado
--	---	---



		cada pago, o el concepto por el cual se prevé que se realizará un gasto en el futuro, asociados en cualquiera de los casos en la ejecución del contrato.
--	--	--

### CLÁUSULA TERCERA. CONSECUENCIAS DEL INCUMPLIMIENTO

EL PROPONENTE asume, con la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en el pliego de condiciones del proceso de contratación, si se verificare el incumplimiento de los compromisos anticorrupción.

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de....., a los... días del mes de .....de 2016.

**EL PROPONENTE:**

Para constancia se firma a los \_\_\_\_\_

Nombre y Firma Representante Legal

Documento de identidad: \_\_\_\_\_

NIT

FORMULARIO No. 6

ORIGEN DE LOS BIENES  
CUMPLIMIENTO LEY 816 DE 2003  
"APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL"

YO, \_\_\_\_\_ identificado con cédula de ciudadanía No. \_\_\_\_\_, Declaro bajo responsabilidad personal y comprometiéndome a las personas jurídicas que represento, según corresponda, que los bienes y/o servicios ofrecidos en el presente proceso de contratación son:

Marcar con una x según de acuerdo al ofrecimiento realizado bienes de origen 100% nacional	
Marcar con una x según de acuerdo al ofrecimiento realizado sobre bienes de origen extranjero 100%	
Marcar con una x según de acuerdo al ofrecimiento realizado sobre bienes de otros Estados con los cuales exista un Acuerdo Comercial aplicable al Proceso de Contratación	
Marcar con una x según de acuerdo al ofrecimiento realizado sobre bienes respecto de los cuales exista trato nacional por reciprocidad.	
Marcar con una x según de acuerdo al ofrecimiento realizado sobre bienes extranjeros respecto de los cuales exista componente nacional.	

**NOTA 1:** El oferente deberá acreditar que los servicios son de origen nacional, con el certificado de existencia y representación legal o registro mercantil de la cámara de comercio y con copia de la cédula del representante legal.

**NOTA 2:** Para certificar que los bienes y/o servicios ofrecidos son de otros Estados con los cuales existe un acuerdo comercial aplicable al proceso de contratación, deberá mencionar el acuerdo comercial, el capítulo correspondiente a contratación pública, y aportar copia del aparte del correspondiente anexo donde se evidencie que los servicios ofrecidos se encuentran cobijados por el acuerdo.

**NOTA 3.** Con relación a los bienes y/o servicios respecto de los cuales exista trato nacional por reciprocidad, se confrontará dicha situación con los certificados emitidos por la Dirección de Asuntos Jurídicos Internacionales, del Ministerio de Relaciones Exteriores.

**NOTA 4:** Considerando que el porcentaje asignado por la acreditación de los bienes tiene el carácter de comparación de propuestas, el Anexo de Origen de los Bienes y/o servicios y el convenio y/o tratado ratificado por Colombia se presentarán con la oferta.

\_\_\_\_\_  
Firma del proponente o Representante legal  
Nombre:

\_\_\_\_\_  
y/o Firma del Apoderado  
Nombre:

FORMULARIO No. 7

MODELO MINUTA DE CONTRATO

REPÚBLICA DE COLOMBIA



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL  
HOSPITAL MILITAR CENTRAL  
SUBDIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN
MODALIDAD DE SELECCIÓN y No.	
CLASE DE CONTRATO:	
CONTRATO No.	
CONTRATANTE:	Hospital Militar Central
NIT:	830.040.256-0
DIRECCIÓN:	Transversal 3ª No. 49-00
ORDENADOR DEL GASTO:	Mayor General (RA) Luis Eduardo Pérez Arango
TELÉFONO:	3486868
CONTRATISTA:	
NIT:	
REPRESENTANTE LEGAL:	
DIRECCIÓN:	
TELÉFONO:	
CORREO ELECTRÓNICO:	
OBJETO DEL CONTRATO:	
VALOR INCLUIDO IVA:	
PLAZO DE EJECUCIÓN	
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD No.	
RUBRO PRESUPUESTAL	
DESCRIPCIÓN DEL RUBRO: PRESUPUESTAL:	

Entre los suscritos a saber: Mayor General (RA) **LUIS EDUARDO PÉREZ ARANGO**, identificado con cédula de ciudadanía N° 19.222.696 de Bogotá, D.C., Director General de Entidad Descentralizada Adscrita del Sector Defensa- Hospital Militar Central, nombrado mediante Decreto No. 0356 del 05 de Marzo de 2013, por el Decreto 0457 del 14 de Marzo de 2013, y acta de posesión No. 222-13 del 07 de marzo de 2013 quien adelanté se llamara EL HOSPITAL, identificado con NIT. No. 830.040.256-0 con sede en esta ciudad, por una parte y por la otra el señor \_\_\_\_\_, identificado (a) con Cédula de Ciudadanía No. \_\_\_\_\_ expedida en \_\_\_\_\_, en calidad de Representante Legal de la empresa \_\_\_\_\_, NIT. \_\_\_\_\_, con matrícula mercantil número \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, constituida mediante Escritura Pública No. \_\_\_\_\_ de la \_\_\_\_\_ de Santafé de Bogotá del \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, inscrita el \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ bajo el número \_\_\_\_\_ Libro \_\_\_\_\_, según consta en el certificado de la Cámara de Comercio de Bogotá, quien en adelante se denominará EL CONTRATISTA, hemos convenido celebrar el presente contrato previas las siguientes consideraciones: a) Que se elaboraron los estudios y documentos previos de conformidad con lo señalado en el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015 b) Que el momento de la apertura del proceso de selección, se contó con la respectiva apropiación presupuestal que respalda el presente compromiso, como da cuenta el CDP No. \_\_\_\_\_ de fecha \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016 expedido por la Jefe de Presupuesto del HOSPITAL MILITAR CENTRAL. c) Que el presente contrato tuvo su origen en la Licitación Pública No xxx-2016, realizada conforme a lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 2 Título I de la LEY 1150 DE 2007, artículo 2.2.1.2.1.2.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015. d) Que el HOSPITAL aceptó la oferta presentada por el CONTRATISTA, la cual hace parte integral del presente contrato. e) Que EL CONTRATISTA ha manifestado bajo la gravedad de juramento no encontrarse dentro

de las causales de INHABILIDAD e INCOMPATIBILIDAD consagradas en la Constitución y La Ley. f) Que quienes suscriben el presente contrato pueden obligar legal y suficientemente a quienes representan. En consideración a todo lo anterior las partes han decidido celebrar el presente contrato el cual se regirá por las siguientes: CLAUSULA PRIMERA.- OBJETO :XXXXXX". con las siguientes especificaciones técnicas:

Grupo	Descripción	Código interno	Nombre comercial	Unidad de medida	Valor Unitario	IVA (si aplica)	Valor Unitario más IVA

CLÁUSULA SEGUNDA.- ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES: EL CONTRATISTA se obliga a ejecutar el objeto del presente contrato, de acuerdo con las especificaciones técnicas, cantidades y presupuesto suministradas por el HOSPITAL MILITAR ENTRAL, la descripción, características y especificaciones de los precios unitarios entregados por el CONTRATISTA y aprobados por el HOSPITAL MILITAR CENTRAL, en los términos que señala este contrato y de conformidad con el proceso de Licitación Pública No xxx-2016 y con la propuesta presentada por el CONTRATISTA, documentos que forman parte integrante del presente contrato. PARAGRAFO 1. El CONTRATISTA en ningún caso podrá apartarse de las especificaciones técnicas, análisis de precios unitarios pactados, sin autorización escrita y expresa del HOSPITAL MILITAR CENTRAL a través del Ordenador del Gasto. Si el CONTRATISTA no cumple lo aquí establecido no solo perderá el derecho a reclamar el reconocimiento y pago de cualquier suma adicional que resulte de la modificación, sino que se hará responsable de los perjuicios que por esta acción cause al HOSPITAL MILITAR CENTRAL, en razón de su acción. CLÁUSULA TERCERA.- VALOR: Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del presente contrato es por la suma de \_\_\_\_\_ PESOS M/CTE. (\$) \_\_\_\_\_ incluido IVA. Todos los precios aquí contemplados se entienden fijos y por lo tanto no están sujetos a ninguna clase de reajuste. Igualmente dentro de este precio, van incluidos los costos proyectados al plazo de ejecución del presente contrato y la utilidad razonable que el CONTRATISTA pretende obtener, en consecuencia, no se aceptarán solicitudes de reajustes de precios, invocados con base en estas circunstancias. CLÁUSULA CUARTA.- FORMA Y CONDICIONES DE PAGO: El HOSPITAL se obliga a pagar al CONTRATISTA el valor del presente contrato dentro de los sesenta (60) días calendarios siguientes a la XXXXX. PARÁGRAFO 1. El pago se ordenará siempre y cuando exista Acta de recibo a satisfacción de los bienes anteriormente relacionados, concepto del supervisor del contrato, previo cumplimiento de los trámites administrativos a que haya lugar, expedición de la obligación, orden de pago del SIIF, una vez se encuentre aprobado el Programa Anual Mensualizado de Caja "PAC" y la situación de los recursos por parte de la Dirección del Tesoro Nacional. PARÁGRAFO 2. Los pagos de que trata esta cláusula se efectuarán mediante consignación en la Cuenta \_\_\_\_\_ No. \_\_\_\_\_ del Banco \_\_\_\_\_, señalada por EL CONTRATISTA, para que le efectúen los pagos. PARÁGRAFO 3. El HOSPITAL no se responsabilizará por las demoras presentadas en el pago al CONTRATISTA, cuando ella fuere ocasionada por encontrarse incompleta la documentación de soporte o el pago no se ajuste a cualquiera de las condiciones establecidas en el presente Contrato. CLÁUSULA QUINTA.- APROPIACIÓN PRESUPUESTAL: El presente contrato está amparado por el certificado de disponibilidad presupuestal No. \_\_\_\_\_ fecha \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016, Rubro \_\_\_\_\_ REC. \_\_\_\_\_ por un valor de \_\_\_\_\_ de pesos MCTE (\$) \_\_\_\_\_ expedido por la Jefe de Presupuesto del Hospital Militar Central. Una vez suscrito el mismo se efectuará el correspondiente registro presupuestal del compromiso. CLÁUSULA SEXTA.- PLAZO DE EJECUCIÓN Y LUGAR DE ENTREGA: El plazo de ejecución del presente contrato es hasta el día XXXXXX de XXXXXXXXde 2016 y/o hasta agotar presupuesto, contados a partir del día hábil siguiente a la aprobación de la garantía. Lo anterior será verificado por el supervisor del contrato. CLÁUSULA SÉPTIMA.- VIGENCIA: La Vigencia del presente contrato será igual al plazo de ejecución y seis (6) meses más. CLÁUSULA OCTAVA.- DERECHOS DEL CONTRATISTA: En general, son derechos del CONTRATISTA 1.) Recibir el pago que en su favor establece el presente contrato, siempre y cuando cumpla con la entrega de los bienes objeto del mismo. 2.) Obtener la colaboración necesaria del HOSPITAL, para el adecuado desarrollo del contrato. CLÁUSULA NOVENA.- 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) Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, en las condiciones estipuladas en el pliego de condiciones. 2) Realizar la entrega de los bienes correspondientes de manera oportuna. 3) Proveer a su costo, todos los bienes necesarios para el cumplimiento del objeto del contrato. 4) Entregar conforme a las especificaciones técnicas ofertadas, los bienes objeto del presente contrato. 5) Actuar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones injustificadas. 6) Responder oportunamente al HOSPITAL los requerimientos de

aclaración o de información que le formule directamente o a través del supervisor del contrato. 7) Suscribir el contrato dentro de los cinco (5) días calendarios siguientes a la entrega del mismo. 8) Constituir y allegar al HOSPITAL para su aprobación, la Garantía, dentro del plazo y según los valores y vigencias establecidas en el presente contrato. 9) Reemplazar los bienes dentro de la oportunidad que establezca el HOSPITAL, cuando éstos presenten defectos en sus componentes o funcionamiento, o cuando se evidencie el no cumplimiento de las Especificaciones Técnicas, establecidas en el contrato. 10) Asumir los costos de transporte y movilización que se causen con motivo de la ejecución del contrato. 11) Radicar la factura con el supervisor en forma oportuna después del cumplimiento del objeto contratado. 12) De conformidad con lo estipulado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y Artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, dar cumplimiento a sus obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, de sus empleados cuando a ello haya lugar mediante certificación suscrita por el Representante legal y/o Revisor fiscal, acompañada de la respectiva planilla de pago. 13) Mantener actualizado su domicilio durante la vigencia del contrato y presentarse al HOSPITAL en el momento en que sea requerido por el mismo para la suscripción de la correspondiente Acta de Liquidación. 14) En general, cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas contractualmente para la ejecución y desarrollo del contrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA. DERECHOS DEL HOSPITAL:** 1) Supervisar el desarrollo y ejecución del presente contrato y acceder a los documentos e información que soportan la labor del CONTRATISTA. 2) Solicitar y recibir información técnica respecto de los bienes que entregue el CONTRATISTA en desarrollo del objeto del presente contrato. 3) Rechazar los bienes cuando no cumplan con las especificaciones técnicas de calidad establecidas en la oferta. 4) Asignar al contrato un supervisor a través del cual mantendrá la interlocución permanente y directa con el CONTRATISTA.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA.- OBLIGACIONES DEL HOSPITAL:** 1) Recibir a satisfacción los bienes entregados por el CONTRATISTA, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas en el presente contrato. 2) Pagar al CONTRATISTA en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC prevista para el efecto. 3) 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.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA.- SUPERVISIÓN: EL HOSPITAL controlará la ejecución y el cumplimiento de las obligaciones asumidas por el CONTRATISTA a través de un supervisor, quien deberá velar por los intereses del HOSPITAL y en especial tendrá las siguientes:**

**FUNCIONES GENERALES.** 1) **EN EL ASPECTO TÉCNICO – ADMINISTRATIVO.** a) Verificar que las especificaciones y condiciones particulares de los bienes contratados, correspondan a las solicitadas, definidas y aceptadas en el contrato. b) En los eventos que así lo determine el contrato, o si la naturaleza del mismo lo requiere, el supervisor deberá suscribir conjuntamente con el CONTRATISTA y el HOSPITAL, las actas de iniciación o de recibo de bienes, dentro del término que se haya establecido en el contrato. c) Citar o convocar a reuniones al CONTRATISTA, al HOSPITAL y a los funcionarios que tengan un interés directo en la ejecución del contrato o hayan participado en la elaboración de la solicitud de oferta y elaboración de la minuta del contrato, cuando se tengan dudas sobre los términos del contrato y/o se considere necesario para la normal ejecución y desarrollo del mismo. d) Exigir la buena calidad y correcto funcionamiento de los bienes contratados y abstenerse de dar el respectivo cumplimiento si éstos no corresponden a las calidades, cantidades y especificaciones técnicas exigidas. e) Verificar que el CONTRATISTA entregue los bienes que presentó en la propuesta. En el evento de que algunos de los bienes no sean acordes con lo estipulado en el contrato y en la oferta, éste exigirá al CONTRATISTA que sean cambiados o ajustados en el menor tiempo posible, o en el indicado para estos eventos en el contrato para que pueda darse una adecuada ejecución del mismo. f) En coordinación con el Jefe del Grupo de Contratación del Hospital Militar dar el visto bueno para expedir las certificaciones de cumplimiento de los contratos, cuando éstas sean solicitadas por el CONTRATISTA. g) Resolver todas las consultas presentadas por el CONTRATISTA y hacer las observaciones que estime conveniente. h) Solicitar la suspensión temporal de la ejecución de un contrato por circunstancia de fuerza mayor o caso fortuito, justificando plenamente las circunstancias del tiempo, modo y lugar que originan los hechos de a suspensión, ante el competente contractual mediante documento escrito, para que éste emita su autorización. i) Constatar a la fecha de vencimiento del contrato, su total cumplimiento. Si llega a tener dudas sobre la ejecución del mismo no podrá expedir el acta de recibo final, hasta tanto no se aclaren las dudas o novedades que considere son irregulares. Para que el Supervisor expida el acta de recibo final del contrato, deberá verificar que todas las obligaciones contractuales se hayan cumplido a cabalidad y que puede procederse a su respectivo pago final. j) Elaborar el proyecto de acta de liquidación del contrato inmediatamente finalice el plazo de ejecución del mismo. k) De conformidad con lo estipulado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y Artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, debe exigir al CONTRATISTA el cumplimiento a sus obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, de sus empleados cuando a ello haya lugar mediante certificación suscrita por el Representante Legal y/o Revisor Fiscal, acompañada de la respectiva planilla de pago, antes de realizar cualquier pago y con anterioridad a la elaboración de la respectiva acta de liquidación, en la que se establezca una correcta relación entre el monto cancelado y las sumas que debieron haber sido cotizadas. En el evento en que no se hubieran realizado totalmente los aportes correspondientes, debe informar al Ordenador del Gasto para que se retengan las sumas adeudadas al sistema en el momento de la liquidación y el HOSPITAL le efectuará el giro directo de dichos recursos a los correspondientes sistemas con

prioridad a los regímenes de salud y pensiones, conforme lo define el reglamento. 2) EN EL ASPECTO LEGAL. a) Cumplir y hacer cumplir todas y cada una de las cláusulas contractuales y en especial, las obligaciones contraídas. b) Informar por escrito al Ordenador del Gasto, si el CONTRATISTA faltare a alguna o algunas de sus obligaciones contractuales, con el objeto de que este determine si hay lugar o no a la aplicación de sanciones y/o a la declaratoria de caducidad. c) Solicitar al competente contractual, en los eventos contemplados en el contrato y en la ley, la aplicación del mecanismo de terminación, modificación e interpretación unilateral. De igual forma deberá proceder en los casos estipulados en el contrato para la terminación del mutuo acuerdo del mismo. d) Enviar copia del acta de recibo final y/o parcial al Grupo Gestión de Contratos, cada mes o en plazo que se haya previsto en el contrato. e) El Supervisor siempre tendrá a la obligación legal de remitir al Grupo Gestión de Contratos, copia de todos los documentos soporte de la Supervisión, así como de los conceptos y observaciones de las principales modificaciones del mismo, con el objeto de garantizar que se realicen los trámites a que haya lugar, en el menor tiempo posible. f) Verificar que los trabajadores relacionados en desarrollo del objeto contractual por parte del CONTRATISTA se encuentren afiliados al Sistema de Seguridad Social. CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA.- LIMITACIONES DEL SUPERVISOR: El supervisor no estará facultado en ningún momento para adoptar decisiones que impliquen la modificación de los términos y condiciones previstos en el presente contrato, las cuales únicamente podrán ser adoptadas por los representantes legales de las partes, mediante la suscripción de modificaciones al contrato principal. CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA.- GARANTÍA: De acuerdo con lo previsto en el artículo 7º de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con lo establecido en el TÍTULO III del Decreto 1082 de 2015, EL CONTRATISTA se obliga a constituir dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato una garantía a favor del LA NACIÓN- HOSPITAL MILITAR CENTRAL con NIT. 830.040.256-0 en una compañía de seguros o entidad bancaria legalmente constituida en Colombia, la que será aprobada por el Ordenador del Gasto, indicando como vigencia inicial la de suscripción del contrato, que cubra los siguientes amparos: a) Cumplimiento del contrato, equivalente al XXXXXXXXXXXX del valor total del contrato, cuya vigencia será igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más. b) Calidad de los bienes suministrados, equivalente al XXXXXXXXXXXXXXX del valor del contrato, cuya vigencia será igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más, contados a partir del recibido a satisfacción por parte del supervisor del Contrato. c) Responsabilidad Civil Extracontractual, equivalente a XXXX SMMLV cuya vigencia será por el plazo de ejecución del contrato. PARÁGRAFO 1. Si el CONTRATISTA se negare a constituir la garantía, así como no otorgarla en los términos, cuantías y duración establecidos en esta cláusula, el HOSPITAL podrá declarar la caducidad del presente contrato. PARÁGRAFO 2. Las pólizas no expirarán por falta de pago de la prima o revocatoria unilateral. En la póliza deberá constar que la aseguradora renuncia al beneficio de excusión. PARÁGRAFO 3. En la póliza deberá constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la penal pecuniaria convenidas. PARÁGRAFO 3. En todo caso el CONTRATISTA deberá restablecer el valor de la garantía cuando este se haya visto reducido por razón de las reclamaciones y/o siniestros presentados, dentro de los cinco (5) días calendario siguiente a la notificación del acto que deje en firme la sanción correspondiente. De igual manera, en cualquier evento en que se aumente o adicione el valor del contrato o se prorogue su término, el CONTRATISTA deberá ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso. PARÁGRAFO 4. De conformidad con lo dispuesto en el artículo 44 de la Ley 610 de 2000, cuando con ocasión del presente contrato se origine un proceso de responsabilidad fiscal, se vinculará al proceso a la compañía de seguros, en calidad de tercero civilmente responsable, en cuya virtud tendrá los mismos derechos y facultades del principal implicado. La vinculación se surtirá mediante la comunicación del auto de apertura del proceso al representante legal o al apoderado designado por éste, con la indicación del motivo de procedencia de aquella. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA.- SANCIONES: a). **MULTAS.-** En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al **CONTRATISTA**, salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1 de la Ley 95 de 1890, las partes acuerdan que el **HOSPITAL**, mediante acto administrativo, impondrá al **CONTRATISTA** multas, cuyo valor se liquidará con base en un XXXX por ciento (XX) del valor de los bienes dejados de entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario. Esta sanción se impondrá conforme a la ley y se reportará a la Cámara de Comercio competente. b). **MULTAS POR INCUMPLIMIENTO AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES.** En caso de mora o incumplimiento de las obligaciones frente al sistema de seguridad social y/o parafiscales (cajas de compensación familiar, SENA e ICBF), el **HOSPITAL** podrá imponer al **CONTRATISTA** multas, cuyo valor se liquidará imponer al **CONTRATISTA** multas, cuyo valor se liquidará con base en un XXX por cientos (XX%) del valor del contrato, por cada día de retardo en la presentación de la certificación que evidencie el cumplimiento de la presente obligación. Esta sanción se impondrá conforme a la ley y se reportará a la Cámara de Comercio competente. c) **MULTA POR LA MORA EN LA CONSTITUCION DE LOS REQUISITOS DE EJECUCIÓN:** Cuando el **CONTRATISTA** no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única, el Hospital podrá mediante acto administrativo imponer al **CONTRATISTA** multa, cuyo valor se liquidará con base en un XX por ciento (XX%) del valor del contrato, por cada día de retardo y hasta por diez (10) días, al cabo de los cuales el **HOSPITAL** podrá optar por declarar la caducidad. d) **PENAL PECUNIARIA-** En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total de las obligaciones derivadas del presente contrato, el **CONTRATISTA** pagará al **HOSPITAL**, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al XXX por ciento (XX%) del valor del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y

proporcional al incumplimiento parcial del contrato que no supere el porcentaje señalado. La imposición de esta pena se considerará como pago parcial y definitivo de los perjuicios que cause al HOSPITAL. No obstante, el HOSPITAL se reserva el derecho de cobrar perjuicios adicionales por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten. El pago de la cláusula penal pecuniaria estará amparada mediante póliza de seguros en las condiciones establecidas en el presente contrato. **PARÁGRAFO PRIMERO. LEGALIDAD DE LA SANCIÓN.** Las sanciones pactadas en el presente Contrato se pactan e imponen en desarrollo del principio de autonomía de la voluntad previsto en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, en respeto al debido proceso que trata el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, y de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. **PARÁGRAFO SEGUNDO. APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS:** Una vez se termine la audiencia en la que se impone la sanción, a través de resolución motivada que se entenderá notificada y ejecutoriada en dicho acto público, el CONTRATISTA dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria a su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que el CONTRATISTA dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme el respectivo acto administrativo, podrá ejecutarse la garantía contractual o tomarse del saldo a favor del CONTRATISTA si lo hubiere. Si esto último no fuere posible, se cobrará por vía ejecutiva. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA. DEBIDO PROCESO:** Durante la ejecución del Contrato, EL HOSPITAL podrá hacer uso de las acciones sancionatorias previstas en el presente Contrato, las cuales se adelantarán respetando el derecho al Debido Proceso consagrado en el Artículo 29 de la Constitución Política. En desarrollo del procedimiento para la aplicación de las multas, efectividad de la cláusula penal pecuniaria, declaración de caducidad, declaraciones de siniestro contractual, y en general para todas aquellas actuaciones que generen sanción con ocasión de la actividad contractual, será precepto rector para la Entidad el respeto y la garantía del Debido Proceso consagrado en la Carta Constitucional. Por tanto El HOSPITAL, en el proceso sancionatorio aplicará el procedimiento señalado en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, el cual establece: "...IMPOSICIÓN DE MULTAS, SANCIONES Y DECLARATORIAS DE INCUMPLIMIENTO. Las entidades sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública podrán declarar el incumplimiento, cuantificando los perjuicios del mismo, imponer las multas y sanciones pactadas en el Acuerdo, y hacer efectiva la cláusula penal. Para tal efecto observarán el siguiente procedimiento: a. Evidenciado un posible incumplimiento de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA, la entidad pública lo citará a audiencia para debatir lo ocurrido. En la citación, hará mención expresa y detallada de los hechos que la soportan, acompañando el informe de interventoría o de supervisión en el que se sustente la actuación y enunciará las normas o cláusulas posiblemente violadas y las consecuencias que podrían derivarse para el CONTRATISTA en desarrollo de la actuación. En la misma se establecerá el lugar, fecha y hora para la realización de la audiencia, la que podrá tener lugar a la mayor brevedad posible, atendida la naturaleza del Acuerdo y la periodicidad establecida para el cumplimiento de las obligaciones contractuales. En el evento en que la garantía de cumplimiento consista en póliza de seguros, el garante será citado de la misma manera. b. En desarrollo de la audiencia, el jefe de la entidad o su delegado, presentará las circunstancias de hecho que motivan la actuación, enunciará las posibles normas o cláusulas posiblemente violadas y las consecuencias que podrían derivarse para el CONTRATISTA en desarrollo de la actuación. Acto seguido se concederá el uso de la palabra al representante legal del CONTRATISTA o a quien lo represente, y al garante, para que presenten sus descargos, en desarrollo de lo cual podrá rendir las explicaciones del caso, aportar pruebas y controvertir las presentadas por la entidad. c. Hecho lo precedente, mediante resolución motivada en la que se consigne lo ocurrido en desarrollo de la audiencia y la cual se entenderá notificada en dicho acto público, la entidad procederá a decidir sobre la imposición o no de la multa, sanción o declaratoria de incumplimiento. Contra la decisión así proferida sólo procede el recurso de reposición que se interpondrá, sustentará y decidirá en la misma audiencia. La decisión sobre el recurso se entenderá notificada en la misma audiencia. d. En cualquier momento del desarrollo de la audiencia, el jefe de la entidad o su delegado, podrá suspender la audiencia cuando de oficio o a petición de parte, ello resulte en su criterio necesario para allegar o practicar pruebas que estime conducentes y pertinentes, o cuando por cualquier otra razón debidamente sustentada, ello resulte necesario para el correcto desarrollo de la actuación administrativa. En todo caso al adoptar la decisión, se señalará fecha y hora para reanudar la audiencia. La Entidad podrá dar por terminado el procedimiento en cualquier momento, si por algún medio tiene conocimiento de la cesación de situación de incumplimiento...". **CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA.- CADUCIDAD ADMINISTRATIVA.** Conforme al artículo 18 de la Ley 80 de 1993, si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, el HOSPITAL por medio de acto administrativo debidamente motivado lo dará por terminado y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre. **PARÁGRAFO 1.** La declaratoria de caducidad no impedirá que el HOSPITAL continúe inmediatamente la ejecución del objeto contratado, bien sea a través del garante o de otro contratista, a quien a su vez se le podrá declarar la caducidad, cuando a ello hubiere lugar. **PARÁGRAFO 2.** Si se declara la caducidad no habrá lugar a indemnización para el CONTRATISTA, quien se hará acreedor a las sanciones e inhabilidades previstas en la ley. **PARÁGRAFO 3.** De acuerdo con el Parágrafo del artículo 1 de la Ley 828 de 2003, cuando durante la ejecución del contrato o a la fecha de su liquidación se observe la persistencia hasta por cuatro (4) meses del incumplimiento de la obligación contenida en el numeral 12 de la Cláusula Novena del presente contrato, el HOSPITAL dará aplicación a la cláusula excepcional de caducidad administrativa. **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA.- INTERPRETACIÓN UNILATERAL.** Conforme al artículo 15 de la Ley 80 de 1993, si durante la ejecución

del contrato surgen discrepancias entre las partes sobre la interpretación de algunas de sus estipulaciones que puedan conducir a la paralización o a la afectación grave del servicio público que se pretende satisfacer con el objeto contratado, el HOSPITAL informará al CONTRATISTA sobre estas circunstancias y este contará con un término de cinco (5) días hábiles para presentar sus observaciones y lograr un acuerdo con el HOSPITAL; si las partes dentro de este término no llegan al acuerdo respectivo, el HOSPITAL interpretará en acto administrativo debidamente motivado, las estipulaciones o cláusulas objeto de la diferencia. CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA.- MODIFICACIÓN UNILATERAL: Conforme al artículo 16 de la Ley 80 de 1993, si durante la ejecución del contrato y para evitar la paralización o la afectación grave del servicio público que se deba satisfacer con él, fuere necesario introducir variaciones en el contrato, el HOSPITAL informará al CONTRATISTA sobre estas circunstancias y este contará con un término de cinco (5) días hábiles para presentar sus observaciones y lograr un acuerdo con el HOSPITAL; si las partes dentro de este término no llegan al acuerdo respectivo, el HOSPITAL en acto administrativo debidamente motivado, lo modificará mediante la supresión o adición de obras, trabajos, suministros o servicios. CLÁUSULA VIGÉSIMA.- TERMINACIÓN UNILATERAL: En caso de presentarse cualquiera de las circunstancias establecidas en el artículo 17 de la Ley 80 de 1993, EL HOSPITAL podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas y dispondrá la terminación anticipada del contrato mediante acto administrativo debidamente motivado. CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA.- CUMPLIMIENTO DE APORTES PARAFISCALES Y AL SISTEMA INTEGRAL DE SEGURIDAD SOCIAL: Para el perfeccionamiento y liquidación del presente contrato, el CONTRATISTA de acuerdo a lo establecido en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, mediante certificación expedida por el Revisor fiscal, si es el caso, o el Representante legal y/o Contador Público independiente, debe acreditar que ha dado cumplimiento y se encuentra a paz y salvo frente a las obligaciones con el Sistema Integral de Seguridad Social y aportes parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar -ICBF-, Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA-). PARAGRAFO 1. Para la liquidación del contrato, la citada certificación debe presentarse dentro de los cinco (5) días calendario siguientes a la finalización del plazo de ejecución. PARAGRAFO 2. El HOSPITAL no expedirá ninguna certificación sobre el desarrollo del contrato, si no se ha dado cumplimiento a la presente cláusula. CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA.- COMPROMISO DE CONFIDENCIALIDAD: En desarrollo del presente contrato, el CONTRATISTA se obliga con el HOSPITAL, a no suministrar ninguna clase de información o detalle a terceros de la cual tenga conocimiento en cumplimiento del contrato, de igual manera suscribirá con el personal utilizado para el desarrollo del contrato, los correspondientes compromisos de confidencialidad. CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA.- CESIONES Y SUBCONTRATOS: El CONTRATISTA no podrá ceder el presente contrato a persona alguna natural o jurídica o extranjera, sin previa autorización escrita del HOSPITAL, pudiendo reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización. Si la persona a la cual se le va a ceder el contrato es extranjera debe renunciar a la reclamación diplomática, la celebración de subcontratos no relevará al CONTRATISTA de las responsabilidades que asume en virtud del presente contrato. El HOSPITAL no adquirirá relación alguna con los subcontratistas. CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA.- LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: El presente se podrá liquidar conformidad con lo señalado en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA.- REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO: Para el perfeccionamiento de este contrato se requiere: a). Firma del contrato por parte del CONTRATISTA Y EL HOSPITAL. b) Registro presupuestal otorgado por la sección de presupuesto. Para la ejecución se requiere la aprobación de la póliza de garantía. CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA.- DOCUMENTOS: Entre otros, los documentos que a continuación se relacionan se consideran para todos los efectos parte integrante del presente contrato y en consecuencia producen efectos u obligaciones jurídicas y contractuales: a) Propuesta presentada por el CONTRATISTA. b) Documentos que suscriban las partes. c) Certificado de disponibilidad presupuestal. d) Registro presupuestal de compromiso. e) Factura o documento equivalente. f) Acta de recibo de servicios y/o entrada al Almacén. g) Obligación y orden de pago. h) Garantía y aprobación de la misma. i) Certificado de existencia y representación legal de la Cámara de Comercio. j) Certificado de registro tributario expedido por la DIAN. k) Los demás documentos relacionados con el presente Contrato. CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉPTIMA.- SUJECIÓN A LA LEY COLOMBIANA: Para todos los efectos este contrato se somete a la ley colombiana y a las autoridades legalmente establecidas en el país. PARÁGRAFO.- SOLUCIÓN DE CONFLICTOS: Conforme al artículo 68 de la Ley 80 de 1993, las partes se comprometen a utilizar los mecanismos de solución previstos en la mencionada ley. CLÁUSULA VIGÉSIMA OCTAVA.- DECLARACIÓN EXPRESA: El CONTRATISTA declara bajo la gravedad del juramento que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad contempladas en el artículo 127 de la Constitución Política y 8° de la Ley 80 de 1993 y que no se encuentra en proceso de concordato o acuerdo de recuperación o concurso liquidatorio, según Leyes 222/95 y 550 de 1999. CLÁUSULA VIGÉSIMA NOVENA.- DOMICILIO LEGAL: Las partes declaran que para todos los efectos legales judiciales y extrajudiciales que se deriven del presente contrato fijan su domicilio legal en la ciudad de Bogotá D.C. (Este formato es susceptible de ser modificado en su clausulado cuando así se estime conveniente)

Para constancia se firma en la ciudad de Bogotá D.C., a los \_\_\_\_\_ ( ) días del mes de \_\_\_\_\_ de dos mil catorce (2014).



Por el HOSPITAL

Por el CONTRATISTA

Mayor General (RA) Luis Eduardo Pérez Arango,  
CC. N° 19.222.696 de Bogotá, D.C.  
Director General de Entidad Descentralizada Adscrita del  
Sector Defensa- Hospital Militar Central

Nota: La presente minuta puede ser modificada de conformidad con las obligaciones contractuales que se hayan estipulado en el pliego.

C.C. No. \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_  
Representante Legal de la Firma



FORMULARIO No. 8

FORMULARIO DE RESUMEN DE OFERTA

LICITACION PUBLICA No. xxx DE 2016
Nombre o razón social del OFERENTE
Representante Legal
Domicilio legal
Teléfonos
VALOR DE LA OFERTA \$:
GARANTIA DE SERIEDAD DE LA OFERTA:
COMPañIA ASEGURADORA:
POLIZA No.:
VALOR ASEGURADO TOTAL:
VIGENCIA DE LA GARANTIA Desde _____ Hasta _____

Firma Representante Legal

Documento de identidad: \_\_\_\_\_

FORMULARIO No. 9

ESPECIFICACIONES TECNICAS

El oferente deberá indicar frente a cada una de ellas si CUMPLE O NO CUMPLE, PARA CADA UNA DE LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS EN EL PRESENTE PLIEGO DE CONDICIONES.

No.1 COMPOSICION DIETA ASTRINGENTÉ (ASTRING)

<b>CÓDIGO INTERNO</b>
<b>20601001</b>

TIPO DE COMIDA	COMPOSICION	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD MEDIDA EXIGIDA	DE MINIMA	CUMPLE / NO CUMPLE
DESAYUNO	Fruta	Fruta Astringente	120 g		
	Bebida sin leche	Té o colada o aromática de canela o anís o manzana o colada de arroz o de plátano	200 c.c.		
	Alimento proteico	Caldo de papa con carne o pollo(60 gramos de proteína)	200 c.c.		
	Farináceo	2 panes o	30 g c/u		
		2 pan tajado o	30 g c/u		
		galleta de soda	30 g		
	Edulcorante		1 sobre		
Agua	Industrializada	1 botella			
NUEVES	Bebida Energético	Jugo astringente Gelatina dietética.	200 c.c. 80 g		
	Acompañante	Galletas de soda	30 g		
	Edulcorante		1 sobre		
	ALMUERZO	Fruta	Fruta astringente	120 g	
Sopa		Cereal o plátano o arroz o tubérculo	200 cc		
Alimento proteico		Carne o pollo	125 g		
Farináceo I		Arroz	90 g		
Farináceo II		Papa o pasta o plátano	120 g		
Verdura		Cocida astringente	90 g		
Bebida		Jugo astringente o té en agua o aromática de canela o anís o manzana	200cc		
Postre		Gelatina dietética	80g		
Edulcorante			1 sobre		
ONCES		Bebida Energético	Jugo astringente Gelatina dietética.	200 c.c. 80 g	
	Acompañante	Galletas de soda	30 g		
	Edulcorante		1 sobre		
	COMIDA	Fruta	Fruta astringente	120 g	
Sopa		Cereal o plátano o arroz o tubérculo	200 cc		
Alimento proteico		Carne o pollo	125 g		
Farináceo		Arroz o	90 g		
		papa o pasta o plátano	120 g		
Verdura		Cocida astringente	90 g		
Bebida		Jugo astringente o té en agua o aromática de canela o anís o manzana	200cc		
Postre		Gelatina dietética	80g		
Edulcorante			1 sobre		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta dieta es exenta de lácteos y azúcares concentrados. Se debe emplear edulcorante a base de Aspártame, Acesulfame K, Sacarina o Sucralosa.</li> <li>• No se permiten ácidos, salsas, cremas, productos integrales, leguminosas, ensaladas crudas ni avena en agua.</li> <li>• La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento</li> </ul>					

<p>cocido</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta dieta debe suministrarse en consistencia a solicitud de Nutrición.</li> <li>• <b><u>La compota de fruta industrializada debe ser sin azúcar o con azúcar dietética en frasco de vidrio o envase plástico de alta barrera tipo vaso y/o empaque flexible multilaminado tipo doy pack y/o preparación realizada en el servicio de alimentación.</u></b></li> <li>• No se debe incluir avena.</li> <li>• La entidad considera frutas astringentes permitidas: guayaba, pera, manzana y durazno. Verduras astringentes permitidas: zanahoria y ahuyama.</li> <li>• La botella de agua corresponde a 600 ml</li> </ul>	
---	--

No. 2 COMPOSICION DIETA BLANDA (BL)

TIPO COMIDA	DE	COMPOSICION	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE/ NO CUMPLE
DESAYUNO	Fruta o Jugo		No Acida	120 g	
				200 cc	
		Bebida con leche	Café o té o chocolate o maizena o avena o leche con cereal	200 cc	
		Alimento proteico	1 Huevo (en preparación revuelto o perico ) o Queso o	Tipo A	
	80 g				
			Caldo de papa con Carne o pollo ( 60 gr. de proteína)	200 cc	
		Farináceo	2 panes o pan tajado o 2 arepas o cereal en hojuelas	30 g c/u	
	30 g c/u				
				60 g	
		Energético	Mermelada no ácido	15 g	
	Agua	Industrializada	1 botella		
NUEVES	Jugo en agua	Jugo en agua no acido	200 cc		
	Acompañante	Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre) y/o mantecada	60 g		
ALMUERZO	Fruta entera o en porción		No ácida	120 g	
		Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	200 cc	
		Alimento proteico	Carne o pollo o pescado	125 g	
		Farináceo I	Arroz	90 g	
		Farináceo II	Papa o yuca o pasta o plátano	120 g	
		Verdura	Cocida	90 g	
		Jugo en agua	Jugo de fruta no ácido	200 cc	
		Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe	60 g	
	ONCES	Jugo en agua	Jugo en agua no acido	200 cc	
Acompañante		Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre) y/o mantecada	60 g		
COMIDA	Fruta entera o en porción		No ácida	120 g	
		Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	200 cc	
		Alimento proteico	Carne o pollo o pescado	125 g	
		Farináceo	Arroz o Papa o yuca o pasta o plátano	90 g	
	120 g				
		Verdura	Cocida	90	
		Jugo en agua	Jugo de fruta no ácido	200 cc	
		Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe	60 g	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.</li> <li>• Todos los alimentos de esta dieta deben presentarse en consistencia blanda, solo deben incluirse verduras crudas a solicitud de Nutrición. No debe incluirse productos de saísamentaría preparaciones fritas, condimentos ni irritantes.</li> <li>• La Entidad considera: Frutas acidas: Lulo, Maracuyá, Tomate de Árbol, Mora, piña, Tamarindo,</li> </ul>				

<p>Naranja, Mandarina, Limón, Uchuvas, Curuba, arándano, uva, borojo, kiwi, toronja, manzana de agua y guayaba</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No se acepta incluir leguminosas.</li> </ul> <p>LA DIETA BLANDA SUAVE: lleva los mismos alimentos de la dieta blanda pero la proteína debe ser molida o deshilada y el farináceo en puré. Postre: no incluir productos de panadería. No se acepta de fruta: durazno, naranja ni piña. Se deben suministrar frutas blandas o en compota industrializada. LA DIETA BLANDA SUAVE T.D: Para los pacientes que tengan la observación de la sigla T.D. (Trastorno de Deglución) no suministrar ni arepa ni bocadillo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>	
--	--

**No.3 COMPOSICION DIETA BLANDA CLARA (BL CL)**

TIPO DE COMIDA	COMPOSICION	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE/ NO CUMPLE
DESAYUNO	Bebida caliente sin grasa	Consomé natural sin grasa	200 cc	
	Bebida caliente en agua	Té en agua o agua de panela o colada en agua o aromática	200 cc	
	Alimento proteico	1 Huevo o Caldo de papa con carne magra o pollo (60 gr de proteína)	Tipo A 200 cc	
	Farináceo	2 panes o 2 pan tajado	30g c/u 30g c/u	
	Energético	Gelatina	80 g	
	Agua	Industrializada	1 botella	
NUEVES	Bebida en agua Acompañante energético	Te o aromática Galleta de soda Gelatina	200 cc 30 g 80 g	
ALMUERZO	Bebida caliente	Consomé natural sin grasa	200 cc	
	Alimento proteico	Carne o pollo	125 g	
	Farináceo I	Arroz	90 g	
	Farináceo II	Papa o pasta o plátano	120 g	
	Bebida caliente	Agua de panela o té o aromática de anís	200 cc	
	Postre	Gelatina	80 g	
ONCES	Bebida en agua Acompañante energético	Te o aromática Galleta de soda Gelatina	200 cc 30 g 80 g	
COMIDA	Bebida caliente	Consomé natural sin grasa	200 cc	
	Alimento proteico	Carne o pollo	125 g	
	Farináceo	Arroz o papa o pasta o plátano	90 g 120 g	
	Bebida caliente	Agua de panela o té o aromática de anís	200 cc	
	Postre	Gelatina	80 g	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>En ésta dieta no se permite el empleo de frutas, verduras, lácteos, jugos, chocolate, preparaciones con grasa o alimentos que la contengan, tampoco alimentos con alto contenido de fibra.</li> <li>La unidad de medida cocida corresponde al peso del alimento cocido. Incluyendo el pollo deshuesado.</li> <li>El caldo de pollo debe ser preparado únicamente con pechuga sin piel, el caldo de carne preparado con carne magra.</li> </ul>			

**No. 4 COMPOSICION DIETA BLANDA PEQUEÑA (BL PEQ)**

TIPO DE COMIDA	COMPOSICION	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE/ NO CUMPLE
DESAYUNO	Fruta o Jugo en agua		60 g 200 cc	
	Bebida con leche	Chocolate o avena o milo o leche con cereal infantil	200 cc	

	Alimento proteico	1 Huevo o Caldo de carne magra o pollo (60 gr, de proteína). o salchicha de pollo	Tipo A 200 cc	
	Farináceo	1 pan o 1 arepa o 1 tostada o cereal	30g 30g 30g	
	Energético	Mermelada	15 g	
NUEVES	Bebida con leche	Jugo en leche o malteada o sorbete o colada o kumis o yogurt	200 cc	
	Acompañante	Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre) y/o mantecada	30 g	
ALMUERZO	Fruta entera o en porción		60 g	
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	120 cc	
	Alimento proteico	Carne o pollo	60 g	
	Farináceo I	Arroz	50 g	
	Farináceo II	Papa o yuca o pasta o plátano	60 g	
	Verdura	Cocida	40 g	
	Jugo	Jugo de fruta	200 cc	
	Postre	Dulce de fruta o arequipe o bocadillo	60 g	
ONCES	Jugo de fruta	Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre) y/o mantecada	200 cc	
	Acompañante		30 g	
COMIDA	Fruta entera o en porción		60 g	
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	120 cc	
	Alimento proteico	Carne o pollo	60 g	
	Farináceo	Arroz o Papa o yuca o pasta o plátano	50 g 60 g	
	Verdura	Cocida	40 g	
	Jugo	Jugo	200 cc	
	Postre	Dulce de fruta o arequipe o bocadillo	60 g	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.</li> <li>• Todos los alimentos de esta dieta deben presentarse en consistencia de acuerdo a solicitud de Nutrición.</li> <li>• A las nueves se debe ofrecer kumis o yogurt mínimo 3 veces por semana.</li> <li>• No se permite el suministro de: uvas, uchuvas, naranja, mandarina, durazno, ciruela y mamoncillo.</li> <li>• No se debe suministrar como bebida café</li> <li>•</li> </ul>				

#### No.5 COMPOSICION DIETA COMPLEMENTARIA I (COMPLE I)

TIPO DE COMIDA	COMPOSICION	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD MEDIDA EXIGIDA	DE MINIMA	CUMPLE/ NO CUMPLE
DESAYUNO	Jugo de Fruta	Con fruta no ácida	100 cc		
	Bebida caliente	Colada de avena o maizena en leche de continuación sin adición de azúcar	150 cc		
	Farináceo	Pan blando blanco	30g		
NUEVES	Fruta	Compota de fruta industrializada. O papilla de cereal con fruta, baja en azúcar	110 - 125 g		
ALMUERZO	Sopa	Crema de verduras licuada	120 cc		
	Fruta	Compota de fruta industrializada	110 - 125 g		
ONCES	Fruta	Compota de fruta industrializada. O papilla de cereal con fruta, baja en azúcar	110 - 125 g		
COMIDA	Fruta	Jugo de fruta no ácido	100 cc		
	Sopa	Crema de verduras licuada.	120 cc		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los alimentos se suministrarán con mínima adición de sal y azúcar.</li> <li>• Los alimentos se suministrarán de consistencia y textura suave.</li> <li>• La leche debe ser de continuación en polvo al 100%.</li> <li>• Todo alimento adicional u omitido debe ser a solicitud de nutrición.</li> <li>• No se permite el suministro de clara de huevo, fresa, leche entera de vaca, cítricos o ácidos.</li> </ul>					

<ul style="list-style-type: none"> <li>La compota de fruta debe ser industrializada en frasco de vidrio paso 1 y paso 2 de acuerdo a solicitud de Nutrición.</li> <li>El cereal debe ser de arroz exclusivamente</li> <li>La sopa debe contener una verdura amarilla, una verde y una harina, las harinas son: arroz o pasta y 25 gramos de alimento proteico carne o pollo.</li> </ul>	
---	--

**No.6 COMPOSICION DIETA COMPLEMENTARIA II (COMPLE II)**

TIPO DE COMIDA	COMPOSICION	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE/ NO CUMPLE
DESAYUNO	Jugo de Fruta	Con fruta no ácida	100 cc	
	Bebida caliente en leche	Colada de avena o maizena o milo o leche o con cereal infantil	200 cc	
	Cado de carne	Caldo de papa con carne magra o pollo (60 gr, de proteína)	120 cc	
	Farináceo	Pan blando o cereal infantil en hojuelas	30 g 30 g	
	Energético	Mermelada no ácida	15 g	
NUEVES	Fruta	Compota de fruta industrializada.	110-125 g	
ALMUERZO	Fruta	Compota de fruta industrializada	110-125 g	
	Sopa o crema	Sopa del día	120 cc	
	Alimento proteico	Carne o pollo molido	60 g	
	Farináceo I	Arroz	30 g	
	Farináceo II	Papa o yuca o plátano	50 g	
	Verdura	Verdura cocida	40 g	
	Bebida	Jugo no ácido	100 cc	
	Postre	No panadería	60 g	
ONCES	Fruta	Compota de fruta industrializada.	110-125 g	
COMIDA	Sopa o crema	Sopa del día	120 cc	
	Alimento proteico	Carne o pollo molido	60 g	
	Farináceo	Arroz o papa o yuca o plátano	30 g 50 g	
	Verdura	Verdura cocida	40 g	
	Bebida	Jugo no ácido	100 cc	
	Postre	No panadería	60 g	
<ul style="list-style-type: none"> <li>La leche debe ser de continuación en polvo en preparación al 100%.</li> <li>Los alimentos tendrán consistencia firme y textura con trocitos, no alergénicos.</li> <li>No suministrar verduras como brócoli, coliflor, repollo.</li> <li>El postre debe ser de consistencia blanda, por ejemplo: Arequipe, pudín.</li> <li>A solicitud de Nutrición puede suministrarse huevo.</li> <li>No se permite el suministro de fresa, leche entera ni ácidos.</li> </ul> <p><b>COMPLE II ASTRINGENTE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No se permite azúcar. No se permite el uso de gelatina dietética.</li> <li>No se permite el uso de papaya, mango, leche entera, azúcar, frutas ácidas, chocolate, fresas</li> <li>Alimentos permitidos: Edulcorante dietético, purés de plátano, zanahoria, ahuyama, guayaba, manzana, pera, durazno.</li> <li>Todos los alimentos se suministrarán en preparaciones sencillas, sin condimentos ni grasa, de consistencia blanda.</li> </ul>				

**No.7 COMPOSICION DIETA DIABETICA I, 1000 CALORIAS (DIAB I)**

TIPO DE COMIDA	COMPOSICION	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE/ NO CUMPLE
DESAYUNO	Fruta	Para diabético	120 g	
	Bebida con leche descremada	Café o té sin dulce o leche	200 cc	
	Alimento proteico	1 Huevo (en preparación revuelto o perico) o Queso	Tipo A, 80 gr 60 gr	

	Farináceo	2 panes integral ó 2 tostadas integral o cereal Light en hojuelas	30 g c/u 30 g c/u 60 g	
	Edulcorante		1 sobre	
	Agua	Industrializada	1 botella	
NUEVES	Fruta	Para diabético	120 g	
ALMUERZO	Fruta entera o en porción	Para diabético	120 g	
	Consomé	Consomé	200 cc	
	Alimento proteico	Carne magra o pollo o pescado	90 g	
	Verdura	Cruda	90 g	
	Verdura	Cocida	90 g	
	Bebida	Agua industrializada	1 vaso	
ONCES	Fruta	Para diabético	120 g	
COMIDA	Fruta entera	Para diabético	120 g	
	Bebida con leche descremada	Café o té sin dulce o leche	200 cc	
	Alimento proteico	Queso o pollo o carne	60 g	
	Farináceo	2 panes integral ó 2 tostadas integral o Cereal Light	30 g c/u 30 g c/u 30 g	
	Edulcorante		1 sobre	
REFRIGERIO	Fruta	Para diabético	120 g	
	Queso	blanco bajo en sal y grasa ( media porción )	30 g	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se restringe azúcar, grasa, salsas, cremas, carbohidratos simples.</li> <li>• Los lácteos autorizados únicamente serán con leche descremada.</li> <li>• Se suministrara edulcorante suficiente en bolsa tipo apártame, acesulfame k, sucralosa o sacarina.</li> <li>• La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido. Se suministrará en consistencia normal blanda o semiblanda a solicitud de nutrición.</li> <li>• Frutas y verduras no permitidas banano, manzana, uvas, pera, ahuyama y remolacha.</li> <li>• La zanahoria puede suministrarse máximo 3 veces por semana y no como verdura principal.</li> <li>• Para el refrigerio nocturno solo se permite las siguientes frutas: melón, granadilla, papaya y fresa</li> </ul>				

**No.8 COMPOSICION DIETA DIABETICA II O HIPOCALORICA 1500 CALORIAS (DIAB II)**

TIPO DE COMIDA	COMPOSICION	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE/ NO CUMPLE
DESAYUNO	Fruta	Para diabético	120 g	
	Bebida con leche descremada	Café o té sin dulce o leche	200 cc	
	Alimento proteico	huevo tibio o cocido, o huevo revuelto o perico, o queso	Tipo A 80 g 60 g	
	Farináceo	2 panes integral o 2 tostadas integrales cereal Light en hojuelas	30 g c/urno 60 g	
	Edulcorante		1 sobre	
	Agua	Industrializada	1 botella	
NUEVES	Fruta	Para diabético	120 g	
ALMUERZO	Fruta entera o en porción	Para diabético	120 g	
	Sopa	Verdura	200 cc	
	Alimento proteico	Carne magra o pollo o pescado	90 g	
	Farináceo	Arroz o pasta Papa o yuca o plátano	90 g 120 g	
	Verdura	Cruda	90 g	
	Verdura	Cocida	90 g	
	Jugo de fruta	Jugo de fruta en agua	200 cc	
	Edulcorante		1 sobre	
ONCES	Fruta	Para diabético	120 g	
COMIDA	Fruta entera	Para diabético	120 g	
	Sopa	Verdura	200 cc	
	Alimento proteico	Carne magra o pollo o pescado	90 g	
	Farináceo	Arroz o pasta o	90 g	



		papa, o yuca o plátano	120 g	
	Verdura	Cruda	90 g	
	Verdura	Cocida	90 g	
	Jugo de fruta	Jugo de fruta en agua	200 cc	
	Edulcorante		1 sobre	
REFRIGERIO	Fruta	Para diabético	120 g	
	Queso	blanco bajo en sal y grasa ( media porción )	30 g	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplican para ésta dieta todas las aclaraciones de la dieta DIABETICA I.</li> <li>• El farináceo debe ser variado al almuerzo y a la comida. Puede incluirse dentro de los farináceos Cereales Integrales.</li> <li>• La zanahoria puede suministrarse máximo 3 veces por semana y no como verdura principal.</li> <li>• Se debe ofrecer 2 opciones de proteína en el menú de desayuno, Almuerzo, Comida.</li> <li>• Esta observación aplica también a la dieta Diabética II de consistencia Blanda.</li> <li>• Para el refrigerio nocturno solo se permite las siguientes frutas: melón, granadilla, papaya y fresa.</li> </ul>				

No.9 COMPOSICION DIETA SEMIBLANDA (SEMIBLANDA).

TIPO DE COMIDA	COMPOSICION	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE/ NO CUMPLE	
DESAYUNO	Fruta	Compota de fruta Industrializada	110-125 gr		
	Bebida con leche	Maizena o avena con espesante	200 cc		
	Alimento proteico	Candil con espesante o	Huevo Tipo A		
		caldo de papa con carne o pollo licuado (con 60 gr de proteína) con espesante	200 cc		
	Farináceo	2 panes tajado blando blanco	30 g c/u		
	Energético	Gelatina	80 g		
	Agua	Industrializada	1 botella		
NUEVES	Bebida con leche	Kumis o Yogurt sin fruta o Bebida láctea con espesante	200 cc		
	Energético	Gelatina	80 g		
ALMUERZO	Fruta	Compota de fruta Industrializada	110-125 gr		
	Sopa o crema	Sopa del día licuada o crema con espesante	200 cc		
	Alimento proteico	Pollo o pescado en puré	125 g		
	Farináceo I	Arroz en puré	90 g		
	Farináceo II	Plátano o papa o pasta en puré	90 g		
	Verdura	Cocida en puré	90 g		
	Jugo en agua	Jugo con espesante	200 cc		
	Postre	Flan o Pudín	80 g		
ONCES	Bebida con leche	Kumis o Yogurt sin fruta o Bebida láctea con espesante	200 cc		
	Energético	Gelatina	80 g		
COMIDA	Fruta	Compota de fruta Industrializada	110 - 125 g		
	Sopa o crema	Sopa del día licuada o crema con espesante	200 cc		
	Alimento proteico	Pollo o pescado en puré	125 g		
	Farináceo	Arroz o plátano o papa o pasta en puré	90 g		
	Verdura	Cocida en puré.	90 g		
	Jugo en agua	Jugo con espesante	200 cc		

Postre	Flan o Pudín	80 g
<ul style="list-style-type: none"> <li>La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.</li> <li>Se deben suministrar suficientes pitillos curvos plásticos y de empaque individual y cucharitas, para las bebidas.</li> <li>Todos los alimentos tendrán consistencia de purés, compotas o licuados y/o colado tipo miel.</li> <li>No se permite el suministro de verduras productoras de gas.</li> <li>No se permite el uso de pan integral ni siquiera en los casos de dieta Hipoglúcida, solo pan blanco blanco</li> <li>Todos los líquidos deben ser espesos o espesados con espesante mezcla de almidón de maíz modificado para dar consistencia miel.</li> <li>Los alimentos deben servirse en compoteras, cada alimento por separado.</li> <li>Nutrición podrá solicitar fruta blanda picada si lo requiere.</li> <li>Todos los líquidos deben estar en consistencia miel teniendo en cuenta que la cantidad del espesante varía según el alimento base así en promedio: 1 porción de maizena : 7.5 g , 1 porción de sorbete: 5 g , 1 porción de sopa : 7.5 g , 1 porción de jugo: 10 g 1 porción de mijo: 10 g, 1 porción de candil : 7.5 g, 1 porción de leche: 7.5 g , Los purés de proteína, verdura, farináceo y arroz pueden requerir espesante para dar la consistencia miel.</li> </ul> <p>SEMIBLANDA T.D = Las Semiblandas con observación TD. (Trastorno de deglución) no incluir en la sopa verdura como apio, habichuelas y arveja. No incluir pan, gelatina ni avena en hojuelas, no jugo feijoa.</p>		

**No.10 COMPOSICION DIETA HIPOGRASA (S/GR).**

TIPO DE COMIDA	COMPOSICION	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE/ NO CUMPLE
DESAYUNO	Fruta o Jugo en agua		120 g 200 cc	
	Bebida con leche descremada	Café o té o colada o maizena o avena o leche con cereal	200 cc	
	Alimento proteico	Queso blanco sin sal, sin grasa o Caldo de papa con carne o pollo magro (60 gr de proteína)	60 g 200 cc	
	Farináceo	2 panes o 2 tostadas o 2 arepas	30 g c/u 30 g c/u	
	Energético	Mermelada	15 g	
	Agua	Industrializada	1 botella	
NUEVES	Fruta	Entera o picada	120 g	
ALMUERZO	Fruta entera	Fruta	120 g	
	Sopa	Cereal o tubérculo o verdura	200cc	
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado	125 g	
	Farináceo I	Arroz	90 g	
	Farináceo II	Papa o yuca o pasta	120 g	
	Verdura	Cruda o cocida	90 g	
	Bebida en agua	Jugo de fruta	200 cc	
	Postre	Dulce de fruta o Postre en agua	60 g 80 g	
ONCES	Fruta	Entera o picada	120 g	
COMIDA	Fruta entera		120 g	
	Sopa	Cereal o tubérculo o verdura	200cc	
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado	125 g	
	Farináceo	Arroz o pasta o Papa o yuca o plátano	90 g 120 g	
	Verdura	Cruda o cocida	90 g	
	Bebida en agua	Jugo de fruta	200 cc	
	Postre	Dulce de fruta o Postre en agua	60 g 80 g	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>En esta dieta no se permite chocolate, leche entera, alimentos fritos o con grasa, salsas, cremas, mantequilla, condimentos, irritantes.</li> </ul>			

<ul style="list-style-type: none"> <li>La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.</li> <li>Los lácteos deben ser descremados y el café descafeinado. El aporte de colesterol debe ser máximo de 300 mg por día. No ofrecer leguminosas.</li> <li>Se debe ofrecer 2 opciones de proteína en el menú de desayuno, Almuerzo, Comida. Esta observación aplica también a la dieta Hipograsa de consistencia Blanda.</li> </ul>
--

**No.11 COMPOSICION DIETA HIPOSODICA (SISAL)**

TIPO COMIDA	DE COMPOSICION	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE/ NO CUMPLE
DESAYUNO	Fruta o Jugo en agua		120 g - 200 cc	
	Bebida con leche descremada	Maizena o avena o te o milo o café en leche o leche con cereal	200 cc	
	Alimento proteico	Huevo tibio o cocido o en preparación revuelto o perico o Queso blanco bajo en sal o Caldo de papa con carne o pollo ( 60 gr de proteína)	Tipo A 80 g 60 g 200 cc	
	Farináceo	2 panes o 2 tostadas o 2 arepas o cereal en hojuelas	30 g c/u 30 g c/u 60 g	
	Energético	Mermejada	15 g	
	Agua	Industrializada	1 botella	

NUEVES	Bebida en agua	Jugo en agua	200 cc	
	Acompañante	Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre) y/o mantecada	60 g	
ALMUERZO	Fruta entera o en porción		120 g	
	Sopa	Cereal o tubérculo o verdura	200 cc	
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado	125 g	
	Farináceo I	Arroz	90 g	
	Farináceo II	Plátano o papa o yuca o pasta	120 g	
	Verdura	Cruda o cocida	90 g	
	Bebida en agua	Jugo de fruta	200 cc	
	Postre	Dulces de fruta	60 g	
ONCES	Bebida en agua	Jugo en agua	200 cc	
	Acompañante	Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre) y/o mantecada	60 g	
COMIDA	Fruta entera o en porción		120 g	
	Sopa	Cereal o tubérculo o verdura	200 cc	
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado	125 g	
	Farináceo	Arroz o pasta o Plátano o papa o yuca	90 g 120 g	
	Verdura	Cruda o cocida	90 g	
	Bebida en agua	Jugo de fruta	200 cc	
	Postre	Dulce de fruta	60 g	

<ul style="list-style-type: none"> <li>El aporte de sodio de la dieta debe ser máximo de 2 gr.</li> <li>Todos los alimentos deben prepararse sin sal y adicionar sobre de sal de 1 gramo según solicitud de Nutrición.</li> <li>Todos los platos principales deben llevar cascotes de limón o vinagreta natural separados del plato principal.</li> <li>No se permite el suministro de concentrados, enlatados, salsamentaría, apio, espinaca, acelga salsas industrializadas, debe utilizarse la leche descremada y café descafeinado.</li> <li>No ofrecer leguminosas.</li> </ul>
---

- Se debe ofrecer 2 opciones de proteína en el menú de desayuno, Almuerzo, Comida. Esta observación aplica también a la dieta Hiposódica de consistencia Blanda.

**No.12 COMPOSICION DIETA LACTO-OVO-VEGETARIANA (VEG).**

TIPO DE COMIDA	COMPOSICION	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE/ NO CUMPLE	
DESAYUNO	Fruta o		120 g		
	Jugo en agua		200 cc		
	Bebida con leche	Milo o Café o té o chocolate o avena o maizena o leche con cereal	200 cc		
	Alimento proteico	Huevo tibio O (en preparación revuelto o perico) o Queso blanco o sándwich de queso	Tipo A 80 g 60 g		
	Farináceo		2 panes o 2 pan tajado o	30 g c/u	
			2 arepas o	30 g c/u	
			cereal en hojuelas	60 g	
	Energético	Mermelada	15 g		
	Agua	Industrializada	1 botella		
NUEVES	Bebida en agua o yogurt	Jugo en agua o yogurt	200 cc		
	Acompañante	Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre sin carnes) y/o mantecada o galletas de quinua.	60 g		
ALMUERZO	Fruta entera o porción		120 g		
	Sopa o crema sin sustancias de origen animal	Con cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	200 cc		
	Proteína	Frijol garbanzo, lenteja, arveja o Carveó sustituto de soya o Huevo ó Queso	100 g Tipo A 60 g		
	Farináceo I	Arroz o quinua (preparaciones de galletas o torta con quinua)	90 g		
	Farináceo II	Papa o yuca o pasta o plátano	120 g		
	Verdura	Cruda o cocida	90 g		
	Bebida	Jugo de fruta	200 cc		
	Postre	Dulces de fruta o arequipe o bocadillo	60 g		
	ONCES	Bebida en agua o yogurt	Jugo en agua o yogurt	200 cc	
		Acompañante	Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre sin carnes) y/o mantecada o galletas de quinua.	60 g	
COMIDA	Fruta entera		120 g		
	crema sin sustancias de origen animal	Con cereal o tubérculo o leguminosa licuada o verdura	200 cc		
	Proteína	Carve ó sustituto de soya o Huevo ó Queso o leguminosa molida en forma de hamburguesa, torta, arepa.	100 g Tipo A 60 g		
	Farináceo		Arroz o pasta o quinua (preparaciones de galletas o torta con quinua)	90 g 120 g	
			Papa o yuca o plátano		
	Verdura	Cruda o cocida	90 g		
	Bebida	Jugo de fruta	200 cc		
	Postre	Dulces de fruta o arequipe o bocadillo	60 g		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe utilizar leche de soya y sustitutos de proteína a base de Soya cuando se solicite.</li> <li>• A las nueves debe ofrecerse yogurt mínimo 3 veces por semana.</li> </ul>					

**No.13 COMPOSICION DIETA LIQUIDA CLARA (LIQ CL).**

TIPO DE COMIDA	COMPOSICION	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE/ NO CUMPLE
DESAYUNO	Consomé sin grasa	Consomé natural de carne o pollo SIN GRASA	200 cc	



	Bebida caliente	Agua de panela	200 cc	
	Bebida caliente	Aromática o te en agua	200 cc	
	Energético	Gelatina	80 g	
	Agua	Industrializada	1 botella	
NUEVES	Bebida caliente	Agua de panela	200 cc	
	Bebida caliente	Aromática o te en agua	200 cc	
	Energético	Gelatina	80 g	
ALMUERZO	Consomé natural	De carne o pollo sin grasa	200 cc	
	Bebida caliente	Agua de panela	200 cc	
	Bebida caliente	Aromática	200 cc	
	Energético	Gelatina	80 g	
	Agua	Industrializada	1 botella	
ONCES	Bebida caliente	Agua de panela	200 cc	
	Bebida caliente	Aromática o te en agua	200 cc	
	Energético	Gelatina	80 g	
COMIDA	Consomé natural	De carne o pollo sin grasa	200 cc	
	Bebida caliente	Agua de panela	200 cc	
	Bebida caliente	Aromática	200 cc	
	Energético	Gelatina	80 g	
	Agua	Industrializada	1 botella	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se deben suministrar suficientes pitillos, cucharas y cucharitas para las bebidas en todas las comidas.</li> <li>• No se permite el suministro de lácteos, frutas ni verduras.</li> <li>• El caldo de pollo debe ser preparado únicamente con pechuga sin piel y el caldo con carne preparado con carne magra no deben ir micelas de grasa.</li> <li>• Al desayuno, almuerzo y comida debe ir una botella de agua.</li> </ul>			

No.14 COMPOSICION DIETA LIQUIDA ESPESA (LIQ ESP.)

TIPO DE COMIDA	COMPOSICION	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE/ NO CUMPLE
DESAYUNO	Jugo de fruta	Jugo no ácido con espesante	200 cc	
	Caldo	De carne o pollo con papa licuado ( 60 gr de proteína ) con espesante	200 cc	
	Bebida proteica	Kumis o yogurt o candil con espesante	200 cc	
	Energético	Gelatina	80 g	
	Agua	Industrializada	1 botella	
NUEVES	Bebida con leche	Colada o sorbete o malteada o milo con espesante o kumis o yogurt sin fruta	200 cc	
	Helado	Helado de crema	100 g	
ALMUERZO	Fruta	Compota de fruta industrializada no acida	110-125 g	
	Sopa crema Licuada	Con Verdura verde, amarilla, harina o cereal, con 25 gr de carne o pollo con espesante	200 cc	
	Bebida con leche	Kumis	200cc	
	Postre con leche	Flan o esponjado	80 g	
	Bebida en agua	Jugo no acido con espesante	200 cc	
	Helado	Helado de Crema	100 g	
ONCES	Bebida con leche	Colada o sorbete o malteada o milo con espesante o kumis o yogurt sin fruta	200 cc	
	Helado	Helado de crema	100 g	
COMIDA	Fruta	Compota de fruta industrializada no acida	110-125 g	
	Sopa crema Licuada	Con Verdura verde, amarilla, harina o cereal, con 25 gr de carne o pollo con espesante	200 cc	
	Bebida con leche	Kumis	200cc	
	Postre con	Flan o esponjado	80 g	

	leche		
	Bebida en agua	Jugo no ácido con espesante	200 cc
	Helado	Helado de Crema	100 g
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deben suministrar suficientes pitillos plásticos curvos empacados individualmente, cucharas y cucharitas en todas las comidas.</li> <li>• Todos los líquidos deben ser espesos o espesados con espesante mezcla de almidón de maíz modificado para dar consistencia miel.</li> <li>• Todos los líquidos deben estar en consistencia miel teniendo en cuenta que la cantidad del espesante varía según el alimento base así en promedio: 1 porción de maizena : 7.5 g , 1 porción de sorbete: 5 g , 1 porción de sopa : 7.5 g , 1 porción de jugo: 10 g 1 porción de milo:10 g, 1 porción de candelil : 7.5 g, 1 porción de leche: 7.5 g ,</li> <li>• A solicitud de Nutrición se podrá suministrar huevo tibio al desayuno.</li> <li>• El licuado de pollo debe ser preparado únicamente con pechuga y el caldo con carne preparado con carne magra.</li> <li>• El Helado en agua se suministrará a solicitud de Nutrición</li> <li>• El yogurt no debe contener trozos de fruta.</li> <li>• Los alimentos preparados como la sopa deben ser licuados y COLADOS.</li> </ul> <p>Líquida Espesa T.D. La dieta Líquida espesa con observaciones T.D. (Trastorno de deglución) no debe incluir gelatina, ni helado de crema ni avena en hojuelas. No jugo de frejola</p>			

**No. 15. COMPOSICION DIETA NORMAL (N) MINUTA PATRON DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL.**

TIPO DE COMIDA	COMPOSICION	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD MEDIDA EXIGIDA	DE MINIMA	CUMPLE/ NO CUMPLE
DESAYUNO	Fruta o Jugo en agua		120 g 200 cc		
	Bebida con leche	Maizena o avena o café o té o chocolate o milo o leche	200 cc		
	Alimento proteico	Huevo tibio o cocido o Huevo revuelto o perico, o	Tipo A 80 g		
		Queso o	60 g		
		caldo de papa con carne o pollo (60 gramos) o tamal o	200cc		
		sándwich de jamón y queso	1 unidad		
Farináceo		2 panes o 2 tostadas o	30 g c/u		
		2 arepas o	30 g c/u		
		cereal en hojuelas	60 g		
Energético		Mermelada	15 g		
Agua		industrializada	1 botella		
NUEVES	Jugo en agua		200 cc		
	Acompañante	Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre) y/o mantecada	60 g		
ALMUERZO	Fruta entera		120 g		
	Sopa o crema	con cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	200 cc		
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado	125 g		
	Farináceo I	Arroz	90 g		
	Farináceo II	Papa o yuca o pasta o leguminosa o plátano	120 g		
	Verdura	Cruda o cocida	90 g		
	Bebida en agua	Jugo en agua	200 cc		
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe	60 g		
ONCES	Jugo en agua	Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre) y/o mantecada	200 cc		
	Acompañante		60 g		
COMIDA	Fruta entera		120 g		
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	200 cc		
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado	125 g		
	Farináceo	Arroz o pasta o papa o yuca o plátano	90 g		
			120 g		
	Verdura	Cruda o cocida	90 g		
Bebida en agua	Jugo en agua	200 cc			

	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe	60 g	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.</li> <li>• La bebida caliente del desayuno debe elaborarse con leche al 50%.</li> <li>• Cuando se ofrezca huevo tibio este debe pesar entre 56 – 62.9 gr (tipo A).</li> <li>• El tamal se ofrecerá un día a la semana a los pacientes del 6 piso y a los pacientes que Nutrición solicite</li> <li>• Se debe ofrecer 2 opciones de proteína en el menú de desayuno, Almuerzo y Comida para los pacientes con este tipo de dieta. La doble opción de proteína al desayuno debe ser con diferente clase de alimento y al almuerzo y a la comida incluye una opción de carne roja y una carne blanca, pescado mínimo una vez a la semana</li> <li>• En el área de Pediatría a los pacientes con dieta normal no se permite el suministro de: uvas, uchuvas, naranja, mandarina, durazno, ciruela y mamoncillo.</li> </ul>				

**No.16 COMPOSICION DIETA NORMAL TODO COCIDO (NTC.)**

TIPO DE COMIDA	COMPOSICION	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE/ NO CUMPLE
DESAYUNO	Fruta o	Con corteza gruesa	120 g	
	Bebida con leche descremada	Maizena o avena o chocolate o café o té o leche	200 cc	
	Alimento proteico	Huevo tibio o cocido huevo revuelto o perico, o caldo de papa con carne o pollo ( 60 gr de proteína)	Tipo A 80 gr 200cc	
	Farináceo	2 panes o 2 tostadas o 2 arepas o	30 g c/u 30 g c/u	
		Cereal en hojuelas	60 g	
	Energético	Mermelada	15 g	
	Agua	Industrializada	1 botella	
NUEVES	Bebida	Jugo industrializado de soya con sabor a frutas	200 cc	
	Acompañante	Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre) y/o mantecada	60 g	
ALMUERZO	Fruta	Con corteza gruesa o Compota de fruta industrializada	120 g 110-125 gr	
	Sopa o crema sin lácteos	Con cereal o tubérculo o verdura	200 cc	
	Alimento proteico	Carne o pollo	125 g	
	Farináceo I	Arroz	90 g	
	Farináceo II	Papa o yuca o pasta o plátano	120 g	
	Verdura	Cocida	90 g	
	Bebida Agua	Jugo industrializado	200 cc	
	Postre	Dulce de fruta	60 g	
ONCES	Bebida	Jugo industrializado de soya con sabor a frutas	200 cc	
	Acompañante	Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre) y/o mantecada	60 g	
COMIDA	Fruta	Con corteza gruesa o Compota de fruta industrializada	120 g 110-125g	
	Sopa o crema sin lácteos	Con cereal o tubérculo o verdura	200 cc	
	Alimento proteico	Carne o pollo	125 g	
	Farináceo	Arroz o pasta o papa o yuca o plátano	90 g 120 g	
	Verdura	Cocida	90 g	

	Bebida Agua	Jugo industrializado	200 cc	
	Postre	Dulce de fruta	60 g	
	Agua	Industrializada	1 botella	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A solicitud de nutrición los alimentos se servirán en loza desechable de icopor con tapa y cubierta con vinipel con cubiertos completos en bolsa plástica no reutilizable.</li> <li>• Todos los alimentos deben ser bien cocidos y las frutas con cáscara gruesa.</li> <li>• La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.</li> <li>• No suministrar bocadillo</li> <li>• La bebida caliente al desayuno se preparara con leche descremada, lo demás lácteos se suministran según solicitud específica de Nutrición.</li> <li>• No se permite verdura cruda. A solicitud de Nutrición se suministrará jugo natural con fruta cocida preparado en agua Industrializada</li> <li>• Todas las dietas Todo Cocido (T.C): Blanda T.C., Hiposódica T.C., Hipograsa T.C, etc., deben llevar 1 botella de agua tanto al desayuno como a la comida.</li> <li>• El pescado solo se ofrecerá a solicitud de Nutrición.</li> <li>• Se debe ofrecer 2 opciones de proteína en el menú de desayuno, Almuerzo, Comida</li> <li>• A los pacientes de Normal Todo Cocido del área de Pediatría no suministrar: guayaba, acompañantes con hojaldre, al almuerzo y onces suministrar jugo natural con fruta cocida preparado en agua Industrializada</li> </ul> <p><b>ASTRINGENTE TODO COCIDO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En pacientes con dieta Astringente todo cocido se debe remplazar el jugo industrializado de soya con sabor a frutas</li> </ul>				

**No.17 COMPOSICION DIETA RENAL 50 GR.**

TIPO COMIDA	DE	COMPOSICION	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE/ NO CUMPLE
DESAYUNO		Fruta	Fruta para renales	60 g	
		Bebida con leche	Café no instantáneo, o colada o leche con cereal	200 cc	
		Alimento proteico	Huevo	1 unidad	
		Farináceo	2 panes o 2 pan tajado o 2 arepas	30 g c/u 30 g c/u	
		Energético	Mermelada	15 g	
		Agua	Industrializada	1 Botella de 250 cc	
NUEVES		Jugo en agua	Jugo de fruta para renales	200 cc	
		Acompañante	Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre) baja en potasio y sodio	60 g	
ALMUERZO		Alimento proteico	Pollo o carne o pescado	60 g	
		Farináceo I	Arroz	90 g	
		Farináceo II	Papa o yuca	120 g	
		Verdura	Cruda o cocida para renales	50 g	
		Bebida en agua	Jugo para renales	200 cc	
		Postre	Dulces de fruta para renales	60 g	
ONCES		Jugo en agua	Jugo de fruta para renales	200 cc	
		Acompañante	Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre) baja en potasio y sodio	60 g	
COMIDA		Fruta	Fruta para renales	60 g	
		Alimento proteico	Pollo o carne o pescado	60 g	



	Farináceo I	Arroz	90 g	
	Verdura	Cruda o cocida para renales	50 g	
	Bebida en agua	Jugo para renales	200 cc	
	Postre	Dulces de fruta para renales	60 g	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Nueves, onces y refrigerio para diabético renal 50gr: se suministrará solo fruta para renal en porción de 60 g.</li> <li>Frutas restringidas: naranja, anón, guayaba, aguacate, tamarindo, banano, tomate árbol, kiwi, nispero, coco, borojó, chontaduro, zapote, melón, guanábana, uvas y carambolo.</li> <li>Verduras restringidas: Acelga, auyama, alcachofa, coliflor, espinaca, brócoli, apio, zanahoria, remolacha, tomate, pimentón, habas y frijol verde.</li> <li>Nota: La zanahoria solo se puede 1 vez por semana pero no como verdura principal.</li> <li>Frutas Astringentes para dietas renales: pera, manzana.</li> <li>La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.</li> <li>Se debe ofrecer pescado tipo bagre solo 1 vez a la semana.</li> <li>Se debe ofrecer carne roja solo 1 vez a la semana.</li> <li>Los platos principales deben acompañarse de cascotes de limón, pero separados del plato principal.</li> <li>Como máximo se acepta el contenido de sodio de 1.200mg y el contenido de potasio 1.800 mg</li> <li>Todos los alimentos se suministrarán sin sal, los líquidos y la sal fuera de lo establecido deben ser solicitados por Nutrición.</li> <li>Todas las frutas, verduras, acompañantes y otros deben ser de bajo contenido en potasio y sodio.</li> <li>No se permite el suministro de chocolate, café instantáneo, panela, caldos naturales o concentrados, té, bocadillo, plátano, salsamentaria, condimentos industrializados.</li> <li>Las dietas Renal Diabética deben observar las indicaciones de la dieta diabética (6 porciones incluyendo onces y refrigerio nocturno), sin dulce, las frutas y verduras indicadas para paciente renal y paciente diabético deben tenerse en cuenta. No debe suministrarse pan integral solo pan blanco</li> <li>Esta dieta se suministrara en loza de icopor cubierta con tapa o vinypel a solicitud de Nutrición.</li> <li>No dar sopas, caldos, ni cremas; solo podrán ser autorizadas por Nutrición.</li> <li>Las bebidas con leche para este tipo de dietas deben llevar el 50% en leche.</li> </ul>				

**No18. COMPOSICION DIETA RENAL 80 GR.**

TIPO DE COMIDA	COMPOSICION	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE/ NO CUMPLE
DESAYUNO	Fruta	Fruta para renal	60 g	
	Bebida con leche	Colada o café no instantáneo o leche con cereal	200 cc	
	Alimento proteico	Huevo tibio o cocido o Huevo revuelto o perico	Tipo A 80 g	
	Farináceo	2 panes o 2 tostadas o 2 arepas o	30 g c/u 30 g c/u	
	Energético	Mermelada	15 g	
	Agua	Industrializada	1 Botella de 250 cc	
NUEVES	Jugo en agua	Jugo de fruta para renal	200 cc	
	Acompañante	Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre) baja en sodio y potasio	60 g	
ALMUERZO	Alimento proteico	Came o pollo o pescado	125 g	
	Farináceo I	Arroz o pasta	90 g	
	Farináceo II	Papa o yuca	120 g	
	Verdura	Cruda o cocida renal	50g	
	Bebida	Jugo de fruta para renal	200 cc	
	Postre	Dulces de fruta para renal	60 g	
ONCES	Jugo en agua	Jugo de fruta para renal	200 cc	
	Acompañante	Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre) baja en sodio y potasio	60 g	
COMIDA	Fruta	Fruta para renal	60 g	
	Alimento proteico	Came o pollo o pescado	125 g	
	Farináceo I	Arroz	90 g	

	Verdura	Cruda o cocida renal	50 g	
	Bebida	Jugo de fruta para renal	200 cc	
	Postre	Dulces de fruta para renal	60 g	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplican para esta dieta todas las aclaraciones de la Dieta Renal 50 gramos.</li> <li>• A solicitud de Nutrición se suministrarán los líquidos extras.</li> <li>• Se debe ofrecer pescado tipo bagre solo 1 vez cada 15 días</li> </ul>			

**No. 19 ADICIONALES ESPECIALES PARA PACIENTES.**

ITEMS	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE/ NO CUMPLE
1	Aceite vegetal de cocina	Botella	
2	Aceite vegetal de cocina	Litro	
3	Acompañante de panadería y/o pastelería	60 gramos	
4	Agua industrializada botella	600 cc	
5	Agua industrializada botella	250 cc	
6	Agua industrializada botella con gas	600 cc	
7	Agua industrializada botellón	Unidad	
8	Agua industrializada vaso	250 cc	
9	Queso fresco tipo petitsuisse	Unidad	
10	Arepa	Unidad	
11	Aromática, agua de panela, té en agua	200 cc.	
12	Aromática jarra x 5 porciones	1000 cc.	
13	Arroz con pollo	Porción	
14	Atún enlatado (175 - 185 gr)	Porción	
15	Avena envase industrial	200 cc	
16	Avena, colada o candil en leche	200 cc.	
17	Azúcar en cubos	Caja/500	
18	Azúcar en sobre	5 gramos	
19	Bocadillo en empaque unipersonal no de hoja	Unidad	
20	Bebida láctea con cereal	Unidad	
21	Café molido	500 gramos	
22	Café, chocolate o té en leche	200 cc.	
23	Caldo con carne o pollo licuado	200 cc	
24	Caldo de papa con carne o pollo o pescado	200 cc	
25	Carne magra	125 gramos	
26	Cereal (suplemento de fibra tipo AllBrain, granola, hojuelas de avena, u otras)	30 gramos	
27	Changua con huevo	200 cc	
28	Chocolate Dietético	200 cc	
29	Colada en agua	200 cc.	
30	Comida rápida(sándwich, café en leche y fruta)	Unidad	
31	Compota de fruta industrializada en frasco de vidrio o en envase plástico de alta barrera tipo vaso.	110-125 gramos	
32	Compota de fruta natural	120 gramos	
33	Consomé natural de pollo o carne magra	200 cc.	
34	Edulcorante	1 sobre	
35	Ensalada frutas con queso con crema	250 gramos	
36	Ensalada frutas con queso sin crema	250 gramos	
37	Ensalada frutas sin queso sin crema	250 gramos	
38	Farináceo I (Arroz)	Porción 90 g	
39	Farináceo II (Papa, yuca, pasta, leguminosa, plátano, torta)	Porción	
40	Fruta tipo A	120 gr.	



41	Fruta tipo B	120 gr.	
42	Frutero protocolo Dirección	3 kilos	
43	Galletas paquete de dulce o sal	30 gramos	
44	Gaseosa	200 cc	
45	Gaseosa	Litro 2.5	
46	Gaseosa	Litro 3.5	
47	Gelatina dietética o normal	100 gramos	
48	Hamburguesa con 90 gramos proteína	Unidad	
49	Hamburguesa con 125 gramos proteína	Unidad	
50	Helado de crema industrializado	100 gramos	
51	Helado en agua tipo paleta	Unidad	
52	Huevo crudo	Tipo A	
53	Huevo en cualquier preparación	Tipo A	
54	Huevo perico con cebolla y tomate	80 gramos	
55	crema no láctea para el café	1 sobre	
56	Jugo de fruta natural con fruta cocida preparado con agua industrializada	200 cc	
57	Jugo envase de tetra pack con mínimo 8% de fruta	200 cc	
58	Jugo envase de tetra pack tipo néctar	200 cc	
59	Jugo de soya con sabor a fruta de diferentes sabores envase industrializado	200 cc	
60	Jugo fresco de naranja natural	200 cc.	
61	Jugo fresco natural en agua	200 cc.	
62	Jugo fresco natural en agua jarra x 5 vasos	1000 cc.	
63	Jugo fresco natural en leche (sorbete)	200 cc.	
64	Leche deslactosada o de soya	200 cc.	
65	Leche fría o caliente	200 cc.	
66	Limón	Unidad	
67	Limonada natural	200 cc	
68	Malteada	200 cc	
69	Mantequilla empaque industrial	Unidad x 10 gr	
70	Mermelada empaque industrial	Unidad x 15 gr	
71	Miel de abejas	250 gramos	
72	Bebida láctea compuesta de chocolate y malta	200 cc	
73	Cereal infantil con adición de probióticos	200 cc	
74	Pan unidad	30 gramos	
75	Panela	1 unidad	
76	Papa frita	Paquete	
77	Papa frita o a la francesa	120 gramos	
78	Perro caliente	Unidad	
79	Pescado sin piel	125 gramos	
80	Pollo sin piel (peso neto)	125 gramos	
81	Ponqué industrializado varios sabores	Unidad	
82	Bebida gaseosa a base de malta	Unidad	
83	Postre	60 gramos	
84	Queso	60 gramos	
85	Róballo en cualquier preparación	Porción	
86	Sal en sobre	1 gramo	
87	Salchipapa	Porción	
88	Salpicón	200 cc.	
89	Sándwich de pollo o queso o jamón y queso con lechuga y tomate	1 unidad	
90	Sopa licuada de verduras	200 cc.	
91	Sopa licuada de verduras con carne o pollo	200 cc.	

92	Sopa o crema del día	200 cc.	
93	Espaguetis con pollo o carne	Porción	
94	Tamal	1 unidad	
95	Tinto	120 cc	
96	Vaso desechable con tapa paquete	4 onzas	
97	Vaso desechable con tapa paquete	7 onzas	
98	Vaso desechable con tapa paquete	9 onzas	
99	Verdura cocida o cruda	90 gramos	
100	Yogurt o kumis en vaso industrializado	200 cc	
101	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 300 paquetes mensuales.	1 paquete	
<p>Nota: El frutero protocolo de la Dirección debe suministrarse en base de material de cesta para llevar, incluir 3 kilos de fruta, cubrir con vinypel, frutas tipo A 70% y tipo B 30%.                  FRUTA TIPO A: manzana, pera, durazno, ciruela, pitaya, kiwi, higo, fresa, uva, durazno y ciruela tipo exportación tipo exportación                  FRUTA TIPO B: mandarina, naranja, piña, plátano, melón, papaya, patilla, papaya hawaiana, granadilla.</p>			

**No. 20 COMPOSICION DE LA MINUTA PATRON PARA RESIDENTES E INTERNOS.**

TIPO DE COMIDA	COMPOSICION	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MINIMA EXIGIDA	CUMPLE/ NO CUMPLE
DESAYUNO	Jugo en agua o Fruta	Frutas variadas Entera o en porción	200 cc 120 g	
	Bebida con leche	Maizena o avena o café o té o chocolate o milo	200 cc	
	Alimento proteico	Huevo tibio o cocido o frito o Huevo revuelto o perico, o Queso o caldo de papa con carne o pollo (60 gramos) o o tamal o sándwich de jamón y queso o creps o ommelete	Tipo A 80 g 60 g 200cc  1 unidad 1 unidad 1 unidad 1 unidad	
	Farináceo	2 panes o 2 tostadas o 2 arepas o cereal en hojuelas	30 g c/u 30 g c/u 60 g	
	Energético	Mantequilla	10 g	
	Energético	Mermelada	15 g	
ALMUERZO	Sopa o crema	con cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	200 cc	
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado	125 g	
	Farináceo I	Arroz o pasta	90 g	
	Farináceo II	Papa o yuca o leguminosa o plátano	120 g	
	Verdura	Cruda o cocida	90 g	
	Bebida	Leche o jugo o gaseosa o agua industrializada	240 cc 1 vaso	
	Postre o fruta	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe o Fruta entera	60 g	
COMIDA	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	200 cc	
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado Se deben garantizar dos opciones por	125 g	

		servicio		
	Farináceo I	Arroz o pasta o	90 g	
	Farináceo II	Papa o yuca o leguminosa o plátano	120 g	
	Verdura	Cruda o cocida	90 g	
	Bebida en agua	Jugo en agua	200 cc	
	Postre o fruta	<b>Dulces de fruta o bocadillo o arequipe o Fruta entera</b>	<b>60 g</b>	
REFRIGERIO	Bebida fría o caliente	En agua o con leche	200 cc	
	Acompañante	Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre) y/o mantecada en empaque unipersonal	60 g	

El servicio en comedores, debe contemplar vajilla completa, cubiertos metálicos, bandejas, servilletas, individuales en papel para las bandejas  
 Todas las unidades de medida mínima exigida corresponden al peso del alimento en cocido.  
 Para los Residentes e Internos se debe ofrecer en el menú dos opciones de proteínas al desayuno, almuerzo y comida o como opción comidas rápidas.

**No. 21 MENU PATRON CHEQUEO MEDICO ESPECIAL TIPO 1(2 DIAS CON PREPARACION)**

SERVICIO	SUMINISTRO	CUMPLE/ NO CUMPLE
DESAYUNO Lunes miércoles	Jugo no ácido, no astringente en agua no guayaba, no pera, no manzana, consomé de pollo sin grasa ( sin trozos de pollo, solo el consomé) , aromática natural con edulcorante y limón, gelatina dietética color claro, 3 botellas de agua periódico EL TIEMPO.	
ALMUERZO Lunes Miércoles	Consomé de pollo sin grasa (sin trozos de pollo, solo el consomé), aromática natural con edulcorante y limón, gelatina dietética color claro, agua de panela y 3 botellas de agua.	
COMIDA Lunes Miércoles	Consomé de pollo sin grasa (sin trozos de pollo, solo el consomé), aromática natural con edulcorante y limón, gelatina dietética color claro, agua de panela y 3 botellas de agua.	
DESAYUNO Martes o Jueves	Porción de fruta decorada 120 gr, café negro o té con instacrem y edulcorante, sándwich de jamón y queso en pan croissant, jugo no ácido no astringente en agua no guayaba no pera no manzana, huevos revueltos o queso, periódico EL TIEMPO.	
NUEVES Martes o Jueves	FRUTERO ESPECIAL	
ALMUERZO Martes o Jueves	Fruta decorada especial 120 grs, sopa crema (no granos), minipan, 1 harina, porción de proteína 180 grs (churrasco o filetemignone), ensalada de verdura decorada especial (mazorca, arveja, champiñones, lechuga, pimentón), postre (no panadería), jugo natural no ácido no astringente.	

Cuando se solicite Menú para Chequeo Médico Especial tipo 2 se suministrara la siguiente minuta:  
**MENU PATRON CHEQUEO MEDICO ESPECIAL TIPO 2 ( 2 DIAS SIN PREPARACION)**

SERVICIO	SUMINISTRO	CUMPLE/ NO CUMPLE
DESAYUNO Lunes a jueves	Porción de fruta decorada 120 gr, café negro o té con instacrem y edulcorante, sándwich de jamón y queso en pan croissant, jugo no ácido no astringente en agua no guayaba no pera no manzana, huevos revueltos o queso, periódico EL TIEMPO.	
NUEVES Lunes miércoles	FRUTERO ESPECIAL	
ALMUERZO Lunes a Jueves	Fruta decorada especial 120 grs, sopa crema (no granos), minipan, 1 harina, porción de proteína 180 grs (churrasco o filetemignone), ensalada de verdura decorada especial (mazorca, arveja, champiñones, lechuga, pimentón), postre (no panadería), jugo natural no ácido no astringente.	
COMIDA Lunes miércoles	Fruta decorada especial 120 grs, sopa crema (no granos), minipan, 1 harina, porción de proteína 180 grs (churrasco o filetemignone), ensalada de verdura decorada especial (mazorca, arveja, champiñones, lechuga, pimentón), postre (no panadería), jugo natural no ácido no astringente.	

Puede requerirse Chequeo Médico de 1 día, en este caso se especificara el tipo de minuta a suministrar

<p><b>4. OBSERVACIONES SUMINISTRO A CHEQUEO ESPECIAL</b></p> <p>JUGOS: Todos los jugos deben suministrarse de fruta NO ACIDA, NO ASTRINGENTES, SIN DULCE, con edulcorante adicional y mezclador.</p> <p>POSTRES: dulces de fruta con queso, no se acepta productos de panadería, no se acepta dulce de guayaba.</p> <p>SOPA CREMA: Pollo, champiñones, verduras, decorar según preparación.</p> <p>FRUTERO ESPECIAL: La base debe ser en cesta. Colocar en base para llevar, 3 kilos de fruta, cubrir con vinypel: 70%: manzana, pera, durazno, ciruela, pitahaya, kiwi, higo, fresa y 30%: mandarina, papaya hawaiana, granadilla.</p> <p>Todos los platos deben presentarse decorados como servicio especial, utilizar fresas, cerezas, palmitos, espárragos, kiwi, higos, pitahaya, mazorquitas, pepinillos, perejil, naranja, limón, hojas menta, verduras o frutas talladas en forma especial.</p> <p>Las mesas auxiliares de las habitaciones de chequeo deben cubrirse con mantel y tapa en colores apropiados.</p> <p>Las bandejas deben cubrirse con individual de tela, acompañar con servilleta de tela para servicio de pacientes</p> <p>No se permiten vajilla, cristalería ni cubiertos desechables. Los servicios se suministrarán teniendo en cuenta especificaciones para servicios especiales del Pliego de Condiciones.</p> <p>Durante la jornada de las tres comidas éste servicio debe ser atendido de manera permanente por camarero (a), con uniforme especial.</p> <p>Según aceptabilidad los platos podrán ser cambiados por otros de similar calidad.</p> <p>Puede requerirse según solicitud botellas de bebidas hidratantes con carbohidratos, sodio, cloruro, potasio y otros (similares a Gatorade).</p>	
<p><b>5. ASPECTOS GENERALES</b></p> <p>El proponente se obliga con el Hospital Militar Central a atender los requerimientos y directrices del Supervisor del Contrato y el Área de Nutrición clínica, consideren necesarios para la prestación eficiente del servicio, monitoreo y evaluación de este.</p>	
<p><b>6. ASPECTOS GENERALES DEL CICLO DE MINUTAS:</b></p> <p>Previo a la firma del contrato el oferente entregara, la derivación del ciclo de minutos de 30 días para Dieta Normal según especificaciones de la Minuta 15 que incluya desayuno, nueves, almuerzo, onces y comida, con doble opción de proteína al desayuno, almuerzo y comida. Se debe anexar glosario de preparaciones. Se aclara que la doble opción de proteína al desayuno debe ser con diferente clase de alimento y al almuerzo y a la comida incluye una opción de carne roja y una carne blanca. Se debe cumplir a cabalidad con todas las especificaciones técnicas y aspectos generales del ciclo de minutos y la derivación del ciclo de minutos de las 18 dietas, al igual debe incluirse lo correspondiente a la minuta 20 para de residentes e internos</p> <p>El oferente se compromete a presentar al Área de Nutrición el "Ciclo de Minutas", mensual 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 Área de Nutrición.</p> <p>El oferente se compromete a entregar al inicio 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.</p> <p>Al inicio del contrato se debe presentar un ciclo semanal de preparación de gelatina donde el sabor de la gelatina con azúcar sea diferente del sabor de la gelatina dietética.</p>	

<p>Para todas las dietas, todos los alimentos (frutas, jugos, bebidas con leche, alimento proteico, farináceo, acompañante, sopas o cremas, farináceo I, farináceo II, verduras y postres) deben ser diferentes en todos los tiempos de comidas del día y en la semana no se acepta que se repita el mismo alimento en la misma preparación.</p> <p>El ciclo de minutas es para 30 días, no se acepta que se realice un ciclo de 2 semanas y se repita de forma alterna.</p> <p>Para la dieta Normal y las dietas que lo permitan el ciclo debe contener por lo menos 1 vez a la semana preparaciones con pescado.</p> <p>Para la dieta Normal el ciclo debe contener por lo menos 1 vez a la semana preparaciones con leguminosas como farináceo y no como sopa.</p> <p>En el área de Pediatría a los pacientes con dieta normal no se permite el suministro de: uvas, uchuvas, naranja, mandarina, durazno, ciruela y mamoncillo</p> <p>Para todas las dietas que no tengan doble opción de proteína el alimento proteico debe ser diferente al almuerzo y a la comida.</p> <p>Solo se acepta consomé en las dietas que lo tienen especificado, no se acepta limonada.</p> <p>El producto de panadería a las nueves y a las onces hace referencia a productos elaborados en masa de hojaldre y / o mantecada, no se acepta entre otros panes, galletas, roscón, mojiçón.</p> <p>Como opción de postre solo se acepta dulce de fruta, bocadillo no de hoja si empaque unipersonal o arequipe. No se acepta productos de Panadería y/o pastelería, gelatina, esponjados, flanes, pudines.</p>	
<p><b>7. OTRAS ESPECIFICACIONES:</b></p> <p>Las dietas que no llevan azúcar, este se reemplazara por edulcorante tipo Aspartame, AceSulfame K, Sucralosa o Sacarina</p> <p>En las dietas diabéticas y altas en fibra se puede incluir dentro de los farináceos cereales integrales.</p> <p>La mermelada y mermelada debe ofrecerse en porción individualizada, en empaque unipersonal, industrializada empacada al vacío.</p> <p>El yogur y kumis se presentara en envase plástico tipo vaso</p> <p>La compota de fruta debe ser en empaque de vidrio o en envase plástico de alta barrera tipo vaso.</p> <p>Para todas las dietas: El caldo que incluya pollo debe ser preparado únicamente con pechuga sin piel y el caldo que incluya carne debe ser preparado con carne magra cumpliendo con las cantidades exigidas en las minutas. No se acepta caldo con Costilla.</p> <p>La gelatina una vez preparada debe ser marcada con la fecha de vencimiento y la gelatina dietética con un sticker que la diferencie de la gelatina con azúcar.</p> <p>Todas las dietas deberán suministrarse <b>con sal o sin sal</b> y en la consistencia solicitada por el Área de Nutrición.</p> <p>Todas las dietas llevan botella de agua industrializada de 600 cc. al desayuno, las dietas Renal de 50 g, Renal de 80g y las que tengan restricción de líquidos deben llevar botella de agua industrializada de 250 cc y a las dietas Comple I, Comple II y Blanda pequeña solo se suministra agua de acuerdo a solicitud de nutrición.</p> <p>La materia prima, utilizada debe ser de excelente calidad, en provisión de carne, pollo, pescado, queso, no se permitirá el empleo de merluza ni atún y carnes como murillo, falda, chuleta, costilla, sobrecostilla, o semejantes o de inferior calidad. Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. La porción de carne debe ser de 125 gramos peso neto. La porción de pollo debe ser de 125 gramos deshuesados y peso neto. No se acepta preparaciones de carne o pollo o pescado en torta. En todas las dietas a excepción de la Normal (minuta 15 y minuta 20) debe retirarse la piel del pollo en crudo antes de iniciar su preparación.</p> <p>El oferente se compromete a permitir la verificación por parte del Hospital sobre: la calidad de los víveres, programa de control de proveedores, la realización de pruebas organolépticas, inspecciones para controlar la asepsia de áreas, equipos, menaje, vajilla, cubiertos, seguimiento a la manipulación de alimentos,</p>	

<p>preparación de las comidas y almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos y en todas las etapas del proceso.</p> <p>El tamaño de las porciones dispuesto en los menús patrón del presente Pliego de Condiciones, corresponde al tamaño mínimo exigido por el Hospital y al producto en cocido. El huevo si es en preparación entero con cáscara debe pesar entre 56 y 62.9 gr es decir TIPO A, si el huevo se ofrece en preparación perico o revuelto el peso neto del huevo debe ser de 80 gramos. El peso de las leguminosas se refiere al peso neto con proceso de crecimiento.</p> <p>Todos los servicios (desayuno, nueves, almuerzo, onces, comida y refrigerio nocturno) deben servirse en bandeja (tamaño acorde al servicio que se vaya a suministrar) resistentes a altas temperaturas, sobre un individual de papel con diseño a elección del contratista acorde con la misión institucional, que cubra la bandeja en su totalidad y con mensajes educativos de nutrición y alimentación aprobados previamente por el área de Nutrición Clínica del HOMIC. De acuerdo a la composición de la dieta solicitada debe adicionarse con: pitillos plásticos en empaque unipersonal, mezcladores, cubiertos completos y servilletas, sobres de sal, azúcar, edulcorante sustitutos de azúcar, vinagreta, salsa de tomate, mostaza, mayonesa, mantequilla, mermelada, empacadas individualmente al vacío.</p> <p>Para evitar la contaminación y brindar una excelente presentación el oferente debe tener en cuenta que todos los alimentos, como bebidas calientes o frías, acompañantes de nueves, onces, refrigerios, frutas, dulces, gelatinas, verduras y otros que requieran protección ambiental, serán cubiertos con vinypel, para el caso del servicio en taza o vaso desechable estos serán cubiertos únicamente con las tapas correspondientes y se colocaran sobre bandeja individual antes de ser transportados a los diferentes pisos.</p> <p>A solicitud del Área de Nutrición y/o Comité de Vigilancia Epidemiológica, las dietas que lo requieran para pacientes en aislamiento, infecto-contagiosos, o psiquiátricos deben ser suministradas en loza desechable de icopor con tapa de icopor no vinypel, con cubiertos desechables completos.</p> <p>En las áreas de recuperación de salas de maternidad, salas de cirugía, urgencias y para las comidas que se suministren después de las 19:00 horas en todas las áreas, se utilizara loza desechable de icopor con tapa de icopor no vinypel, con cubiertos desechables completos.</p> <p>Para desayunos, almuerzos y comidas de pacientes, cada dieta debe rotularse con un sticker, indicando fecha, número de cama, nombre del paciente, el tipo de dieta suministrada y las especificaciones de la dieta de cada paciente en particular, solicitada por Nutrición.</p> <p>Para los pacientes del sexto piso y del área de pediatría se deberá suministrar onces según el tipo de dieta y a los pisos que el Área de nutrición solicite</p> <p>El oferente dispondrá como reserva permanente en el Hospital de tablonés, sillas, manteles, tapas, cubiertos, cristalería y vajilla de superior calidad en un número mínimo de 50 puestos para la atención de solicitudes especiales, diferente a la destinada a la atención de chequeos médicos y de un mesero que pueda realizar la atención de un evento en caso de requerirse.</p>	
<p><b>8. SOLICITUDES ESPECIALES PACIENTES DE CHEQUEO MEDICO</b></p> <p>El Oferente se compromete a suministrar la alimentación de los pacientes de Chequeo Ejecutivo y Servicio Especial en el Piso 12 SUR, teniendo en cuenta las especificaciones de la Minuta patrón para el efecto incluida en éste Pliego, dispondrá para la atención del servicio un mesero con uniforme especial de manera permanente durante la jornada de las tres comidas y utilizará para las mesitas auxiliares mantel, tapa - mantel, servilletas de tela en colores apropiados, cubiertos, cristalería y vajilla de superior calidad a la utilizada para los demás pacientes y los comedores en el suministro normal de alimentación. En promedio se atienden 6 pacientes por semana en éste servicio.</p> <p>Para presentación de la oferta se debe ofertar el Menú patrón Chequeo Médico especial tipo 1 (2 días con preparación) y el Menú patrón Chequeo Médico especial tipo 2 (2 días sin preparación) especificado en el menú patrón No 21, con cargo al presupuesto del contrato.</p>	
<p><b>9. SUMINISTRO DE ALIMENTACION A RESIDENTES E INTERNOS:</b></p> <p>El oferente se compromete a suministrar alimentación a Residentes e Internos cumpliendo la Minuta patrón establecida en la minuta No. 20. La doble opción de proteína al desayuno debe ser con diferente clase de alimento y al almuerzo y a la comida incluye una opción de carne roja y una carne blanca, pescado mínimo una vez a la semana o como opción comidas rápidas, la verdura se debe ofrecer en barra de ensaladas. Los servicios suministrados a Residentes e Internos son parte del Objeto del Contrato, por lo tanto afectan el presupuesto del mismo y deben ser tenidos en cuenta para la elaboración de la oferta, pero su costo no</p>	



<p>podrá ser igual al de la dieta normal suministrada a pacientes por cuanto este servicio se prestara en el comedor directamente, su costo será el mismo valor que se estime para la alimentación a suministrar en el comedor esmeralda incluyendo el IVA correspondiente.</p> <p>El costo que por el servicio de alimentación en comedores se asigne debe corresponder a los precios que actualmente se tienen establecidos en el mercado para desayuno, almuerzo y comida ejecutivo de los establecimientos que ofrecen estos servicios en los alrededores del Hospital incluyendo el IVA.</p> <p>El Hospital Militar dispone el Comedor A para la prestación de los servicios de desayuno, almuerzo, comida y refrigerio nocturno.</p> <p>El oferente se compromete a mantener personal administrativo responsable para cada servicio, con idoneidad certificada y la autonomía necesaria para solucionar eventualidades propias de la operación.</p> <p>El Oferente se compromete a suministrar éste servicio de acuerdo a las especificaciones mínimas exigidas en la minuta patrón para comedor. La alimentación de los Residentes e Internos se suministra con cargo al presupuesto del contrato como clientela en el Comedor A.</p> <p>El oferente debe presentar con la propuesta el ciclo de menús de 30 días según la minuta patrón No 20, el cual será revisado y aprobado por el Área de Nutrición una vez adjudicado el proceso.</p>	
<p><b>10. SUMINISTRO ALIMENTACION A FUNCIONARIOS DEL HOSPITAL</b></p> <p>El menú es el mismo para todos los comedores, pero en el comedor E, la proteína debe contemplar opción de carne roja y carne blanca para el servicio de almuerzo y se debe distribuir tipo Buffet, barra de ensaladas y demás elementos que diferencien la calidad del servicio al personal de empleados del Hospital.</p> <p>A conveniencia del oferente podrá suministrar carne roja u opción de carne blanca para almuerzo y comida en los demás comedores todos los días.</p> <p>El comedor A esta asignado para el suministro de alimentación a médicos residentes e internos bajo las condiciones establecidas en la minuta No. 20 para residentes e internos, se aclara que dentro de este comedor también se hace la distribución de alimentación a funcionarios de la institución, los precios iniciales, así como los incrementos a que haya lugar y condiciones para este suministro deben ser pactados con la Comité que establezca la Administración.</p> <p>En el comedor B se encuentran disponibles hornos microondas para uso de los funcionarios de la institución, pero igualmente la firma puede realizar la venta de almuerzo, las condiciones deben ser pactadas igualmente con el Comité.</p> <p>En el caso del comedor E, el oferente celebrara un contrato de arrendamiento independiente al del presente proceso, las tarifas de venta de alimentación se establecen igualmente con el Comité</p> <p>Los precios de alimentación suministrada en comedores para funcionarios no son objeto de la propuesta económica en el presente proceso</p>	
<p><b>11. PLAN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD (ANALISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS) HACCP:</b></p> <p>Como prerrequisito del plan HACCP el oferente deberá cumplir con las buenas prácticas de manufacturas, establecidas en el decreto 3075 de 1997, la resolución 2674 del 22 de julio de 2013 y la legislación sanitaria vigente. Así mismo el oferente se compromete a cumplir con los estándares de habilitación que le corresponden).</p> <p>El oferente se compromete a verificar y realizar auditoria al Plan HACCP o Control de Calidad solicitado y a presentar los controles establecidos cuando sean requeridos por la Supervisión del contrato del Hospital Militar Central incluyendo lo correspondiente al CONTROL DE PUNTOS CRITICOS durante las etapas de recepción, alistamiento, preparación y finalmente en el momento de servicio donde se prestara atención en aspectos como: temperatura desde el momento de servida hasta el momento de distribución a pacientes y usuarios, tipo de dieta distribuida en pisos con la evaluación correspondiente al servicio y calidad especialmente. Además deberá establecer los controles correspondientes para desinfección de frutas, verduras y ambiente, tiempos y temperaturas de alimentos, rotaciones de materia prima en almacén, temperatura de cuartos fríos y equipos de congelación, higiene y presentación personal de los empleados incluyendo exámenes médicos exigidos uno cada semestre y esquema de vacunación completo, uniformes completos incluyendo tapabocas, guantes desechables, gorro, seguimiento de normas higiénicas, fumigación y erradicación de plagas, calibración de Básculas y termómetros personales y de equipos, prueba</p>	

organoléptica diaria de los alimentos, limpieza especial y desinfección de áreas, equipo y menaje utilizado, evacuación de residuos al centro de acopio final de acuerdo con los protocolos del Hospital y normatividad sanitaria y ambiental vigente, desengrase y limpieza semanal y mensual de campanas extractoras, estufas, hornos y trampas de grasa, materiales de limpieza y desinfección de operarios, áreas, equipo y menaje. Además debe asegurar la realización de brigadas generales de aseo quincenalmente.

Presentar con la propuesta los protocolos para los siguientes procesos: limpieza y desinfección de enseres y áreas (especificando insumos tiempo y procedimientos), marcación de alimentos, rotación de alimentos en neveras, control de vencidos, descongelación de alimentos, rotación de perecederos (ingresos y máximos días de egreso en nevera y al ambiente), lavado de manos cronograma de capacitación ( insumos y estrategia), los cuales serán revisados y aprobados por el Área de Epidemiología una vez adjudicado el proceso Compromiso de cumplimiento y adaptación del manual de manipulación de alimentos manual de la DGSM de 2008 páginas.

Compromiso de suministro de insumos tipo paño desechable o un cronograma de recambio de paños de limpieza y desinfección Los paños de limpieza deben ser diferentes a los utilizados para la desinfección tanto para paredes y superficies como el de los pisos Las esponjillas deben ser inoxidable y tener cronograma de recambio

Debe presentarse la estandarización de la solución detergente a utilizar la cual debe ser biodegradable y de uso indicado para inactivación de alimentos

Debe presentarse la estandarización del tipo de desinfectante teniendo en cuenta la guía de uso de desinfectantes de la secretaria de salud de Bogotá 2011 (anexa) usar nombre genérico

En caso de usar hipoclorito deben cumplirse los lineamientos de la secretaria de salud de Bogotá para tal fin basado en las recomendaciones del Invima 2011.

Se debe realizarse una descripción exacta y precisa de la técnica de limpieza y posterior desinfección de cada área y artículo señalando responsable y frecuencia del proceso.

El oferente se obliga con el Hospital Militar Central a atender los requerimientos y directrices que el Área de Epidemiología y Salud Ocupacional consideren para la prestación del servicio

El oferente deberá contratar sin cargo al Hospital un LABORATORIO DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y FÍSICO-QUÍMICO, al cual el Supervisor asignado por el Hospital seleccionara mensualmente muestras de 7 productos para su análisis así : un producto crudo, uno cocido, una ensalada cruda y uno de materia prima, un análisis para agua potable, uno para superficies y uno para manos y uñas de los empleados, este laboratorio debe estar habilitado por la Secretaria de Salud y los diagnósticos y recomendaciones deben ser enviados con copia al interventor del contrato mensualmente y al Comité de Epidemiología, cuando se presenten dudas de la calidad de los alimentos se podrán solicitar análisis microbiológicos de alimentos por cuenta del oferente .

El oferente, se compromete a **TOMAR DIARIAMENTE MUESTRAS** en todos los servicios de verdura cruda, verdura cocida, proteico, jugo, postres que lleven adición de leche y preparaciones que tengan embutidos y mayonesa, para mantenerlos en refrigeración por espacio de cuarenta y ocho (48) horas posteriores a la congelación, para verificar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), e Inocuidad de los Alimentos y establecer responsabilidades si llegara a presentarse una intoxicación masiva o similar, en tal caso el oferente asume la responsabilidad de los gastos ocasionados por servicio médico y perjuicios legales de las personas afectadas.

El oferente mediante la ejecución de un programa que deberá realizar mínimo una vez al mes, por parte de una firma especializada y autorizada por la Secretaria Distrital de Salud, realizará el CONTROL DE INSECTOS RASTREROS Y VOLADORES, ROEDORES, DESINFECCION AMBIENTAL Y PLAGAS con el cumplimiento de los procesos de calidad previstos para el efecto, certificando mensualmente dicho control en todas las áreas asignadas. El valor ocasionado por esta actividad será por cuenta del oferente. **En caso de requerirse un refuerzo durante el mes, la empresa estará en la capacidad de realizarlo.**

En caso de detectarse enfermedades infectocontagiosas en trabajadores de la empresa oferente, estos deberán ser rotados del contacto con los alimentos, mientras es tratado o evoluciona su cuadro clínico. Los costos de la toma de muestras para en caso de notificación de brote, así como de los estudios microbiológicos y bacteriológicos estarán a cargo del Oferente.

El Oferente se compromete a dar cumplimiento estricto a la ruta epidemiológica establecida en el Hospital mediante la capacitación y supervisión de sus operarios en los procesos que en ella se encuentran establecidos al igual que los horarios y rutas establecidas para el manejo de los residuos hospitalarios, incluyendo además la instalación de carteles informativos al respecto en las diferentes áreas de trabajo.

<p>El Oferente se compromete a dar cumplimiento a LA RUTA EPIDEMIOLÓGICA DEL HOSPITAL y a seguir las instrucciones y normatividad vigente del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Territorial ( Resolución 1164 / 2002 ) así: Los residuos de alimentos no se utilizarán como lavaza para engorde de animales domésticos pero deberán ser evacuados diariamente de las instalaciones del HOMIC, este traslado será de responsabilidad del contratista, al igual que de la recolección, clasificación en los sitios de generación y en la evacuación diaria y/o horaria al Centro de Acopio final del HMC por sus propios medios de los residuos de la alimentación de pacientes y comedores de acuerdo con los protocolos del Hospital y la normatividad ambiental y sanitaria vigente y aplicable. Los elementos considerados como reciclables deben ser entregados al operario del Centro de Acopio del HOMIC. Para cumplir dichos compromisos deben utilizar recipientes adecuados y rotulados con tapa y bolsas plásticas de colores y rotuladas de acuerdo con lo establecido en el Manual de Gestión Integral de Residuos del HOMIC y con densidad suficiente ( no menor de 1.6 milésima de pulgada) para soportar el contenido sin causar desorden y desaseo en el lugar, para el transporte al centro de acopio el funcionario encargado de esta actividad debe hacer uso de los elementos de protección necesarios para la actividad ( gorro, monogafas, tapabocas, peto y guantes ¾ ) las bolsas deben llegar marcadas al Centro de Acopio con los siguientes datos: HMC, lugar de generación, fecha y responsable ( personal que realiza la recolección).</p>	
<p><b>12. MANEJO DE RESIDUOS</b></p> <p>El oferente para garantizar el MANEJO DE LOS DESECHOS y evitar la contaminación está en la obligación de colocar los residuos que pueden reciclarse diariamente en el "Centro de Acopio del Hospital Militar Central" en los horarios establecidos, debidamente marcados: HMC, lugar de generación, fecha y responsable (personal que realiza la recolección), de acuerdo con los parámetros establecidos en el Manual para la Gestión Integral de Residuos del Hospital.</p> <p>El oferente se hace responsable del MANTENIMIENTO, ASEO Y PRESENTACIÓN de las zonas internas de la cocina central y reposterías y de las áreas aledañas a: Cocina central, Comedores y Ascensores del 1er sótano, Montacargas de Alimentos, Zona de Cargue y Descargue de Alimentos y del centro de acopio en la cocina central del Hospital Militar Central. El oferente se compromete a cumplir con los estándares de calidad y manejo vigentes.</p> <p>El oferente se compromete a utilizar para el ASEO de las áreas arrendadas un equipo básico para aseo tecnificado incluyendo mínimo dos (2) brilladoras eléctricas y los tanques escurridores con ruedas necesarios en reposterías y cocina central, que permitan la asepsia y la presentación adecuada de los pisos, acorde con todas las instalaciones de la Institución.</p> <p>El Oferente debe entregar un horario donde se determine el tiempo necesario para cada actividad de transporte: desayuno, nueves, almuerzo, onces, comida, refrigerio nocturno, transporte de residuos y desinfección del ascensor, entre otros. El Comité de Gestión ambiental aprobara y/o modificara los tiempos de uso de los ascensores. La desinfección del ascensor debe realizarse cada vez que se transporte residuos peligrosos, así mismo el transporte de los residuos de alimentos en las habitaciones debe realizarse acorde con el Plan de Gestión Integral de Residuos del HMC y será responsabilidad de la empresa hacer cumplir la normatividad en cuanto al ingreso de personas diferentes a las de ruta durante el transporte de alimentos o residuos.</p> <p>En cada piso y/ o área el Oferente deberá garantizar recipientes para el almacenamiento de residuos de acuerdo con la generación y tipo de residuos.</p> <p>El oferente debe 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 considera ordinarios.</p> <p>El Hospital Militar Central actuara como el generador integral de los residuos generados durante la actividad propia del contrato ante los entes de control, lo cual no excluye al contratista como el responsable (la responsabilidad se extiende a sus afluentes, emisiones, productos y subproductos, equipos desmantelados y en desuso, elementos de protección personal utilizados en la manipulación y por todos los efectos ocasionados a la salud y al ambiente). El oferente deberá presentar los cinco primeros días hábiles de cada mes al Área de Salud Ocupacional y ambiental de HMC estadísticas de la generación de residuos por tipo (peligroso y no peligroso), numero de bolsas usadas, cantidad en kilogramos, piso y / o área, incluyendo los generados durante la preparación de los alimentos.</p> <p>Para la presentación de la propuesta el oferente se compromete que una vez adjudicado el contrato y en un plazo no mayor a 30 días calendario entregara al Área de Salud Ocupacional y ambiental de HMC y cumplirá con los siguientes documentos:</p> <p>Plan de Gestión de Residuos acorde a las directrices del HOMIC.</p>	

<p>Plan de Emergencias (acciones inmediatas del oferente frente a eventos adversos como incendios, sismos, escape de vapor, inundaciones, cortos circuitos y explosiones entre otros, acorde a las directrices del HOMIC.)</p> <p>Programa de Salud Ocupacional, con matriz de peligros que incluya actividades rutinarias y no rutinarias, riesgo tolerable, controles, entre otros.</p> <p>Reglamento de Higiene y Seguridad (publicado y divulgado).</p> <p>Programa de uso y ahorro eficiente de agua y energía. Protocolo de entrega de elementos de protección personal. El oferente deberá suministrar y mantener los recursos necesarios en caso de emergencias (Sin costo para el HOMIC), así como adherirse a la Brigada de emergencias del Hospital.</p> <p>De igual manera el oferente tendrá la disponibilidad en caso de requerirse de participar en actividades de propias del COPASST, brigada de emergencia y capacitaciones de salud ocupacional.</p>	
<p><b>13. RESPONSABILIDAD CON SUS EMPLEADOS:</b></p> <p>El Oferente se compromete a 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, garantiza que cumplirá con lo referente a sueldos, parafiscales, afiliaciones de salud y demás ordenados por ley, copia de lo cual presentará al supervisor del contrato, para la respectiva certificación de cumplimiento.</p> <p>El oferente suministrará 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.</p> <p>El Oferente se compromete a dotar a sus empleados con UNIFORMES (marcado con el nombre 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 (puede requerirse según el área en algunos casos el uso de tapabocas de alta efectividad N-95), guantes desechables.</p>	
<p><b>14. PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:</b></p> <p>El oferente se compromete a cumplir con el plan básico legal en seguridad y salud en el trabajo de acuerdo a la normatividad legal vigente, que contemple como mínimo: política de seguridad y salud en el trabajo, reglamento de higiene y seguridad industrial, matriz de peligros, sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (establecer en la matriz de elementos de protección personal el recambio de los mismos) y normas de buenas prácticas de manufactura.</p> <p>El oferente deberá diseñar y adherirse a los protocolos y manuales institucionales del HOMIC en cuanto a bioseguridad, manejo de residuos y gestión de riesgo (el oferente deberá contar con un grupo de brigadistas mínimo del 10% del personal contratado).</p> <p>El oferente se compromete a cumplir con la realización de los exámenes médicos ocupacionales (ingreso y periódicos), exámenes de manipulación de alimentos de acuerdo a la Ley (SEMESTRALMENTE) EXÁMENES BACTERIOLÓGICOS de frotis nasofaríngeo y de uñas, coproparasitológico, serología. Todos los resultados serán remitidos a la Unidad de Gestión de Vigilancia Epidemiológica para controlar su vigencia y aplicación de los tratamientos médicos realizados cuando estos sean necesarios y certificado de vacunación completo (Hepatitis A, Hepatitis B y Tétano.).</p> <p>El Oferente se compromete a contratar empleados SIN ANTECEDENTES JUDICIALES y les exigirá Respeto, honestidad, responsabilidad, comportamiento, disciplina y excelente atención al usuario, será responsable del ingreso de las personas bajo su mando a la Institución.</p> <p>Así mismo se aclara que con la simple presentación de la propuesta el oferente se compromete a que el personal a su cargo cumpla con los requisitos mínimos solicitados por la Secretaría de salud. Deberá presentar la Hoja de vida del personal contratado una vez se encuentre legalizado el contrato.</p>	
<p><b>15. UTENSILIOS Y MENAJE:</b></p> <p>El Hospital Militar Central NO SUMINISTRARÁ NINGUNO DE LOS BIENES, ELEMENTOS O EQUIPOS que no existan en los inventarios del Hospital.</p>	

Por lo anterior será de responsabilidad del Contratista contar con elementos como : bandejas, vajilla, loza desechable, cristalería, cubiertos, manteles y servilletas, individuales, al igual que todos los elementos requeridos en cada una de la etapas de proceso de alimentos (aliamiento, preparación, conservación y servicio ), elementos de aseo, extintores en cantidades suficientes en las Áreas Críticas, muebles suficientes para dotar los comedores A, B, y E dotación y mantenimiento de filtros y o zonificadores de agua potable para bebidas que no requieren cocción y otros elementos de reposición o mantenimiento que se consideren necesarios.

En su oferta debe relacionar clase, cantidad, modelo, marca y estado de los MUEBLES que ofrece para dotar los COMEDORES. Durante la Inspección ocular el oferente podrá verificar las existencias de inventarios del Hospital y su estado de operación. No se aceptaran mesas ni sillas plásticas para comedores.

El Contratista ofrecerá el servicio de restaurante acondicionando las áreas suministradas por el Hospital con mesas y sillas cómodas, mantelería, vajilla y cubiertos, ofreciendo ambientes cálidos y amables para los comensales.

El Oferente se compromete a suministrar la alimentación de Pacientes, Residentes e Internos, en VAJILLA tipo refractaria y correspondiente a la siguiente referencia: "Porcelana Americana Corona Blanca". Solo se aceptará loza desechable en las dietas y en las áreas ya estipuladas. El oferente deberá realizar la reposición de la vajilla y cubiertos por pérdida, uso y deterioro de los mismos.

Para suministro de alimentación a pacientes se debe contar con plato base y plato para tapar las tazas y pocillos, platos para mantequilla, compoteras para servicio de dietas semiblandas acorde al gramaje establecido, recipientes desechables con tapa para servicio de vinagretas.

El Oferente se compromete a suministrar la alimentación de Pacientes, Residentes e Internos utilizando CUBIERTOS correspondiente a la siguiente referencia: "Inca Metal TableFlatware ref. 1958, Línea Luxor de acero inoxidable garantizado" o de igual o superior calidad.

El Oferente acepta que debe presentar y entregar los cubiertos completos en forma individual en bolsa plástica de 10 X 25 cm y dentro de ella incluir además: servilletas, mezcladores, sobres de sal, azúcar o edulcorante, vinagreta, salsas y otros según el caso.

El EMPALME con la firma saliente se llevara a cabo con el programa de recibo de instalaciones y de equipos dando cumplimiento a la ejecución del contrato en lo relacionado con el suministro de aliamiento y preparación. El Área de mantenimiento y el Área de Activos fijos, realizaran la entrega de áreas, equipos y elementos mediante acta en la cual se incluirá la información referente al estado de los mismos. el Área de Mantenimiento mensualmente realizara seguimiento a estos aspectos, presentando el informe correspondiente. Al finalizar la ejecución del contrato se efectuara visita y mediante acta se informara sobre el estado de las áreas, equipos y elementos y las acciones de mejora que se requieran para el recibo final. El Área de activos fijos al finalizar el contrato recibirá los elementos y equipos entregados de acuerdo a inventario.

Para iniciar la actividad de ejecución del contrato, debe estar concluido el programa de inducción y capacitación para el personal del contratista, con el propósito de iniciar labores sin contratiempos de tal manera que los usuarios no se vean afectados por causa de la improvisación y el mal servicio durante el inicio de ejecución del Contrato.

El oferente se compromete a utilizar un mecanismo de CONTROL SISTEMATIZADO (Sistema Excel acumulativo) para facilitar la consolidación de la facturación diaria y mensual del servicio prestado a cada uno de los grupos objeto de este contrato. Este mecanismo no tendrá acceso a la red interna de la institución y no debe en ningún caso representar costos para el Hospital. El sistema debe generar el reporte mensual sobre la cantidad y tipo de servicio suministrado a cada residente e interno registrado en el sistema

El oferente se compromete a dotar de los medios necesarios para la comunicación que permitan agilizar el servicio (teléfonos, avanteles, radios para comunicación interna, citófonos) que ofrezcan comunicación oportuna entre los supervisores de alimentación del Hospital, Nutrición del Hospital, Administradora de la firma, Nutricionistas de la firma y personal de camareras en las reposterías.

#### 16. HORARIO DE ALIMENTACION A PACIENTES HOSPITALIZADOS

El Oferente se compromete a preparar y distribuir para los pacientes del Hospital Militar, las dietas normales y especiales, que prescriba el cuerpo Médico en coordinación con el Área de Nutrición del HMC, en forma exacta durante todos los días del año incluido dominicales y festivos, las comidas a pacientes deberán ser distribuidas dentro de los siguientes horarios:

CLASE DE COMIDA	HORARIO
DESAYUNO	07:00 A 09:00
NUEVES	10:00A10:30
ALMUERZO	12:00A 14:00
ONCES	15:00A15:30
COMIDA	17:30A19:30
REFRIGERIO NOCTURNO	20:00

Fuera de este horario se podrán solicitar alimentos para tolerancia de la vía oral: aromática, gelatina, botella de agua, nueves, onces o refrigerio reforzado (por ejemplo para dieta normal: yogurt, sándwich de queso, fruta)

Las listas de distribución de dietas se deben dejar en cada triangulo del piso a las 6:00 am para la programación de desayuno y nueves, a las 10: 30 am para almuerzo y onces y en la oficina de nutrición a las 3:30 pm para comida y refrigerio.

**17. PLANTA MÍNIMA DE PERSONAL REQUERIDA PARA EL SERVICIO A PACIENTES: (LUNES A DOMINGO)**

El oferente se compromete a ofrecer la PLANTA DE PERSONAL, necesaria para el planeamiento, programación, preparación, distribución de alimentos y para realizar las actividades de asepsia del servicio; para consolidar la oferta económica el Hospital establece como mínimo la siguiente planta de personal para fines de preparación de la oferta:

CARGO	CANTIDAD	OBSERVACIONES
Administrador Contrato en el Hospital Militar Central	1	Nutricionista Profesional Universitario
Jefe de Producción	1	Nutricionista, o Ingeniero de Alimentos, o Administrador Hotelero, o profesionales similares con experiencia en servicios de alimentación Hospitalaria.
Coordinador Nutrición Servicio de Alimentación	1	Nutricionista, Profesional Universitario
Nutricionista Servicio de Alimentación	5	Nutricionista, Profesional Universitario
Secretaria	1	Con práctica en contabilidad y sistemas
Auxiliar sistema de control	1	Control personal de residentes por medio electrónico.
Chef	1	
Almacenista	1	
Auxiliar de Almacén	2	
Mesero Chequeos, piso 12	1	Uniforme Especial (Con experiencia entrenamiento en mesa y bar).
Cocineros AM	3	1 parrillero, cocineros I y II
Cocineros PM	2	Cocinero de Dietas
Panadero	2	
Auxiliar de producción	6	1frutas, 1verduras, 2 alistamiento, 2 dietas.
Auxiliar producción nocturno	1	Postres y Desayuno
Camareras Área Clínica AM-PM	40	
Auxiliares de aseo AM-PM	4	
Jefe Mantenimiento equipos	1	
<b>TOTAL</b>	<b>74</b>	

**NOTA:** En caso de ser necesario si se presenta un incremento inusual de usuarios por situaciones ajenas a la operación normal, el contratista se compromete a cubrir los faltantes de personal sin causar costo adicional para el Hospital.

**18. EL HORARIO DE SERVICIO PARA COMEDOR:**

SERVICIO	HORARIO
Desayuno	06:00 - 08:00
Almuerzo	12:00 - 14:30 horas
Comida	17:30 - 19 :30 horas

Refrigerio	20:00 a 21:00 horas															
<p><b>3. PLANTA MINIMA DE PERSONAL REQUERIDA PARA EL SERVICIO EN COMEDOR:</b></p> <p>Para fines de elaboración de la oferta, el Hospital requiere la siguiente planta mínima de personal para atender el servicio en los comedores, estos operarios son adicionales a la cantidad requerida para el servicio a pacientes relacionada anteriormente. El oferente garantiza que el número de operarios de su oferta cumplirá con el servicio solicitado a cabalidad.</p> <table border="1" data-bbox="191 463 1182 822"> <thead> <tr> <th>PLANTA COMEDORES</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Supervisor General de Comedores</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Cajeras</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Auxiliares de barra</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Auxiliares de mesas y vajilla</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Auxiliares de aseo</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td><b>TOTAL</b></td> <td><b>16</b></td> </tr> </tbody> </table>			PLANTA COMEDORES	CANTIDAD	Supervisor General de Comedores	1	Cajeras	3	Auxiliares de barra	6	Auxiliares de mesas y vajilla	3	Auxiliares de aseo	3	<b>TOTAL</b>	<b>16</b>
PLANTA COMEDORES	CANTIDAD															
Supervisor General de Comedores	1															
Cajeras	3															
Auxiliares de barra	6															
Auxiliares de mesas y vajilla	3															
Auxiliares de aseo	3															
<b>TOTAL</b>	<b>16</b>															
<p><b>4. CONTROL BIOMÉTRICO</b></p> <p>El oferente se compromete a implementar un sistema de control magnético o biométrico para el suministro de la alimentación (desayuno, almuerzo y comida) para médicos residentes. Dicho control deberá contener almacenamiento en memoria y un software para descargar la información contenida en el mismo. Igualmente debe 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.</p> <p>Así mismo el proponente para el control de sus empleados implementara y utilizara, el sistema biométrico.</p>																
<p><b>5. ESTABLECIMIENTO ALTERNO PARA LA PREPARACION, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION DE LAS RACIONES.</b></p> <p>El proponente deberá acreditar con su propuesta que cuenta con un establecimiento para la preparación, empaque, almacenamiento y distribución de los alimentos, en la ciudad de Bogotá D.C. El proponente deberá allegar el Acta de Visita de Inspección Sanitaria otorgada por el INVIMA o autoridad competente, con fecha de expedición en la vigencia 2016. Los resultados de la certificación o la visita deben ser de concepto favorable. En caso que el permiso o concepto sanitario este condicionado, solo se acepta, siempre y cuando el concepto exprese que las causales que motivan el condicionamiento no afecten la calidad, inocuidad y seguridad de los alimentos. Este es un requisito obligatorio que deben cumplir los proponentes.</p> <p>El proponente además de lo anterior deberá allegar certificación suscrita por el representante legal en la que conste que cuenta con el establecimiento; si es propio, deberá allegar el certificado de tradición y libertad donde conste tal situación; en caso que el inmueble no sea de propiedad del proponente, deberán allegarse junto con el certificado de tradición y libertad del inmueble y el contrato de arrendamiento.</p> <p>En caso de oferentes plurales, mínimo uno de los miembros del Consorcio o Unión Temporal debe acreditar el presente requisito, de lo contrario, se rechazará su oferta.</p> <p><u>La entidad realizará la visita técnica al establecimiento presentado por el oferente adjudicatario durante los primeros 30 días calendario una vez se cumplan los requisitos de ejecución del contrato, el cual deberá cumplir con las buenas prácticas de manufacturas, establecidas en el decreto 3075 de 1997, la resolución 2674 del 22 de julio de 2013 y la legislación sanitaria vigente. Así mismo el oferente se compromete a cumplir con los estándares de habilitación que le corresponden, en caso de no cumplir con la normatividad citada, el contratista deberá subsanar los hallazgos correspondientes.</u></p>																
<p><b>6. PLAN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD (ANALISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS) HACCP</b></p> <p>El proponente deberá presentar con la propuesta, un plan general de aseguramiento de la calidad HACCP y un cronograma de ejecución, el cual podrá modificarse durante el desarrollo de la contratación de acuerdo a los aspectos que en algún momento requieran ajustes para garantizar la calidad y la inocuidad del suministro de alimentación.</p> <p>El oferente debe presentar el Plan e incluir los objetivos y componentes de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Programa de Saneamiento que incluya el control de plagas, limpieza y desinfección, manejo general de</li> </ul>																

<p>desechos sólidos y líquidos (El plan de gestión de residuos se debe entregar en un plazo no mayor a 30 días calendario al Área de Salud Ocupacional y ambiental de HMC).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El oferente deberá presentar al inicio del contrato y realizar durante la ejecución del mismo un programa de mantenimiento preventivo de áreas, equipos e instalaciones y un programa de calibración de equipos e instrumentos de medición.</li> </ul>	
<p><b>7. PROGRAMA DE CAPACITACION PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS</b></p> <p>El oferente se compromete a que todas las personas a su cargo que realicen actividades de manipulación de alimentos en las diferentes etapas del proceso (alastamiento, 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.</p> <p>El oferente con la oferta, debe presentar el Programa de capacitación para manipuladores de alimentos en físico, junto con el cronograma mensual correspondiente de las capacitaciones que se llevarán a cabo con el personal de la firma.</p>	
<p><b>8. MANUAL DE PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS</b></p> <p>El oferente debe presentar con la propuesta, el Manual de Procesos y Procedimientos el cual debe contener las especificaciones establecidas para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adquisición: incluye: programa de control a proveedores y materias primas, ficha técnica para la compra y recibo de alimentos que incluya nombre, descripción, características físicas, microbiológicas, empaque, vida útil, parámetros de aceptación y rechazo, temperatura y transporte.</li> <li>• Almacenamiento.</li> <li>• Producción.</li> <li>• Conservación: incluye planes de muestreo</li> <li>• Distribución y transporte de alimentos y dietas para pacientes.</li> <li>• Programa de Auditoria de Calidad a proveedores.</li> <li>• Mecanismos de control y monitoreo de cada proceso para evitar la contaminación, a fin de ofrecer productos óptimos que cumplan con lo exigido en la normatividad vigente.</li> <li>• Trazabilidad de materias primas y productos terminados.</li> </ul>	
<p><b>9. MANUAL DE FUNCIONES</b></p> <p>El oferente debe presentar con la propuesta, 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 para pacientes y plan de personal para servicio en comedor.</p>	
<p><b>10. CICLO DE MENUS DIETA NORMAL PARA PACIENTES</b></p> <p>Sera obligación presentar con la oferta el glosario de preparaciones y el Ciclo de Menús de dieta normal para pacientes para 30 días con dos opciones de proteína al desayuno, almuerzo y comida, que contemple nueves y onces, según las especificaciones técnicas y aspectos generales del ciclo de minutas. La doble opción de proteína al desayuno debe ser con diferente clase de alimento y al almuerzo y a la comida incluye una opción de carne roja y una carne blanca.</p> <p>El ciclo de minutas y el glosario de preparaciones serán revisados y ajustados una vez adjudicado el proceso.</p> <p>El proponente garantizará que en caso de requerirse el ajuste a la dieta, presentara una opción que no varíe el valor ofrecido, el Hospital no asumirá ningún costo adicional diferente al valor económico ofertado en la propuesta económica.</p> <p>El proponente debe entregar con la oferta el ciclo de menús de dieta normal para pacientes para 30 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.</p> <p>NOTA: 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 cedula de ciudadanía y fotocopia de la matrícula profesional vigente de quien lo firma).</p>	
<p><b>11. CICLO DE MENUS DIETA NORMAL PARA RESIDENTES E INTERNOS</b></p> <p>Sera obligación presentar con la oferta el glosario de preparaciones y el Ciclo de Menús de la Minuta patrón</p>	



de Residentes e Internos para 30 días con dos opciones de proteína al desayuno, almuerzo y comida según las especificaciones técnicas	
<b>12. PLANES DE CONTINGENCIA</b> El oferente debe presentar con la propuesta los PLANES DE CONTINGENCIA, para ser puestos en marcha bajo su responsabilidad y sin costo para el Hospital. Debe especificar los pasos a seguir para asegurar el suministro de la alimentación a los pacientes y Médicos Internos y residentes del Hospital Militar Central en caso de que se presente los siguientes eventos: <ul style="list-style-type: none"><li>• Paro de trabajadores del contratista</li><li>• Evacuación de las instalaciones en caso de emergencia</li><li>• Escasez de materia prima o de mano de obra.</li></ul>	

Para constancia se firma a los \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Nombre y Firma Representante Legal  
Documento de identidad: \_\_\_\_\_  
NIT



FORMULARIO No.10

DECLARACION JURAMENTADA DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES

ARTICULO 9 LEY 828 DE 2003

Yo \_\_\_\_\_ identificado (a) con c.c. \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, en calidad de (Representante legal / Revisor Fiscal) \_\_\_\_\_ de la sociedad \_\_\_\_\_, de acuerdo con lo señalado en el artículo 9 de la Ley 828 de 2003, DECLARO BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO, y con sujeción a las sanciones que para tal efecto establece el Código Penal en su artículo 442, que he efectuado el pago por concepto mis aportes y el de mis empleados (esto último en caso de tener empleados a cargo) a los sistemas de salud, pensiones, riesgos laborales, cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles a la fecha de presentación de nuestra propuesta para el presente proceso de selección.

[En caso que el proponente no tenga personal a cargo y por ende no esté obligado a efectuar el pago de aportes parafiscales y seguridad social, debe también bajo la gravedad de juramento indicar esta circunstancia en el presente anexo.]

Dada en \_\_\_\_\_ a los ( ) \_\_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

FIRMA \_\_\_\_\_

NOMBRE DE QUIEN DECLARA \_\_\_\_\_

FORMULARIO No.11

**FORMATO INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES Y PROHIBICIONES PARA CONTRATAR**

Yo \_\_\_\_\_, actuando en calidad de \_\_\_\_\_ (persona natural oferente, o el representante legal, o apoderado), de \_\_\_\_\_, manifiesto bajo la gravedad del juramento de forma clara e inequívoca, que ni EL OFERENTE, ni su representante legal, ni su apoderado, ni suplentes, ni sus socios, nos encontramos incurso por si o por interpuesta persona en las causales de inhabilidad e incompatibilidad previstas en la Constitución y en la Ley, en especial las contempladas en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, en la Ley 1150 de 2007 y en la Ley 1474 del 12 de Julio 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" (Artículo 1. INHABILIDAD PARA CONTRATAR DE QUIENES INCURRAN EN ACTOS DE CORRUPCIÓN, Artículo 2. INHABILIDAD PARA CONTRATAR DE QUIENES FINANCIEN CAMPAÑAS POLÍTICAS, Artículo 3. PROHIBICIÓN PARA QUE EXSERVIDORES PÚBLICOS GESTIONEN INTERESES PRIVADOS, Artículo 4. INHABILIDAD PARA QUE EX EMPLEADOS PÚBLICOS CONTRATEN CON EL ESTADO y Artículo 90. INHABILIDAD POR INCUMPLIMIENTO REITERADO). Lo anterior en aplicación del Régimen de inhabilidades e incompatibilidades y conflictos de interés del Decreto Nacional 1082 de 2015.

EL OFERENTE:

\_\_\_\_\_  
(Nombre, número del documento de identificación y firma del OFERENTE o su representante o apoderado).

**FORMULARIO No.12**

**FORMATO COMPROMISO CONSORCIAL O UNION TEMPORAL**

Entre, (persona jurídica) -----, domiciliados en -----, constituida mediante Escritura No. ----- otorgada en---de 19--- en la Notaría --- de -----, representada en éste acto por -----, mayor de edad y vecino de - ---, identificado con la cédula de ciudadanía No. ----- de -----, quien obra en su carácter de -----, con amplias atribuciones al efecto, por una parte, y (persona jurídica) -----, domiciliada en -----, constituida mediante Escritura No. ----- otorgada el -- de --- de 199--- en la Notaría ---de----- representada en este acto por -----, mayor de edad y vecino de -----, identificado con la cédula de ciudadanía No. ----- de -----, quien obra en su carácter de -----, con amplias atribuciones, hemos determinado celebrar un compromiso o convenio que se registrá por las siguientes cláusulas: PRIMERA: Este compromiso se celebra con el fin de integrar, como en efecto se integra por medio del presente documento, un (consorcio/ Unión temporal) entre ----- y ----- y ----- y ----- que se denominará -----, para efectos de presentar una oferta conjunta para PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N°00 DE 2016, cuyo objeto es ----- SEGUNDA: Por virtud de lo anterior nos comprometemos, desde ahora por medio del presente documento, tanto a presentar una oferta conjunta, como a celebrar y ejecutar el contrato respectivo en caso de selección igualmente en forma conjunta y dentro de las condiciones exigidas por EL HOSPITAL MILITAR CENTRAL. TERCERA: Para efectos de la ejecución del contrato que se nos llegue a adjudicar los asociados mediante el presente documento tendrán los siguientes porcentajes de participación :

ASOCIADO	PORCENTAJE PARTICIPACIÓN	DE	ACTIVIDADES

CUARTA: Queda expresamente convenido que los (consorciados / asociados) respondemos solidariamente por el cumplimiento total de la oferta y de la ejecución del contrato; en consecuencia, las actuaciones, hechos y omisiones que se presenten en desarrollo de los citados eventos, afecta a todas las personas que lo conforman. En caso de imposición de multas o sanciones por incumplimiento de algunas de las obligaciones contractuales serán asumidas en relación al porcentaje de participación de cada asociado. (Cuando se trate de Consorcio, la responsabilidad por sanciones o multas impuestas será solidaria entre los asociados). CUARTA: Celebrado el contrato, queda convenido que no podrá haber cesión del mismo entre los miembros que integren el consorcio. Cuando se trate de cesión a terceros, se requerirá de la autorización previa, expresa y escrita de por EL HOSPITAL MILITAR CENTRAL QUINTA: Se hace constar, además, que quienes estamos suscribiendo este compromiso disponemos de atribuciones suficientes para representar a nuestras firmas y para contratar en nombre suyo, no solamente para los efectos del presente convenio sino también para la ejecución y celebración de todos los actos y contratos que se deriven tanto del (compromiso consorcial / Unión Temporal) como de la adjudicación del contrato que de ella se derive. SEXTA.-DURACIÓN: que la duración del (compromiso consorcial / Unión temporal) se extenderá desde la firma del presente compromiso, por todo el plazo de ejecución del contrato que nos sea adjudicado y dos (2) años más. No obstante lo anterior, en el evento en que no ocurriere la liquidación dentro del año siguiente a la terminación del contrato, la duración se extenderá hasta la liquidación del contrato. SÉPTIMA. La representación legal del presente (Consorcio / Unión Temporal) estará a cargo de ----- identificado con cédula de ciudadanía número ----- de ----- quien tendrá amplias facultades para presentar la oferta, suscribir el contrato, suscribir las garantías necesarias para la ejecución del mismo y en general todas aquellas facultadas necesarias para celebrar, ejecutar y liquidar el contrato que se llegare a suscribir. El representante legal tendrá un suplente quien será ----- identificado con cédula de ciudadanía número ----- de -----, quien lo remplazará en las faltas temporales o permanentes, y quien tendrá las mismas atribuciones y facultades.- DIRECCIÓN: Para todos los efectos ante EL HOSPITAL MILITAR CENTRAL, se consignan a continuación las direcciones donde funcionan las oficinas de los consorciados, a saber: ----- No obstante lo anterior, se acepta desde ahora que EL HOSPITAL MILITAR CENTRAL, puede dirigirse al (consorcio/ Unión Temporal) a la siguiente dirección: ----- Para todos los efectos los integrantes del Consorcio designamos de común acuerdo a -----, identificado con C.C. No. .... como representante del mismo. Para constancia se firma a los -----

(Este documento puede ser modificado de acuerdo al clausulado establecido por las partes)

FIRMAS  
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

FORMULARIO No.13

**PRECIOS DE REFERENCIA**

El comité Económico estructurador efectuó un análisis del valor de compra anterior y las cotizaciones recibidas por la Entidad, con el fin de establecer unos precios acordes con la situación actual del mercado que cumplan con las condiciones técnicas exigidas, el comité económico estructurador determina que el precio de referencia será el valor promedio resultado de las tres cotizaciones recibidas y el último valor de compra actualizado.

El Comité Económico establece como Precio de Referencia para el presente proceso los siguientes:

No. DIETA	NOMBRE	TIPO DE COMIDA	PRECIO DE REFERENCIA		
			VALOR UNITARIO	IVA (CUANDO APLIQUE)	VALOR UNITARIO CON IVA (CUANDO APLIQUE)
1	DIETA ASTRINGENTE (ASTRING)	DESAYUNO	6.909	0	6.909
		NUEVES	3.419	0	3.419
		ALMUERZO	11.379	0	11.379
		ONCES	3.474	0	3.474
		COMIDA	11.202	0	11.202
	<b>TOTAL DIETA 1</b>		<b>36.383</b>	<b>0</b>	<b>36.383</b>
2	DIETA BLANDA (BL)	DESAYUNO	6.580	0	6.580
		NUEVES	3.209	0	3.209
		ALMUERZO	10.903	0	10.903
		ONCES	3.279	0	3.279
		COMIDA	10.125	0	10.125
	<b>TOTAL DIETA 2</b>		<b>34.096</b>	<b>0</b>	<b>34.096</b>
3	DIETA BLANDA CLARA (BL CL)	DESAYUNO	6.707	0	6.707
		NUEVES	3.355	0	3.355
		ALMUERZO	8.722	0	8.722
		ONCES	3.414	0	3.414
		COMIDA	8.319	0	8.319
	<b>TOTAL DIETA 3</b>		<b>30.517</b>	<b>0</b>	<b>30.517</b>
4	DIETA BLANDA PEQUEÑA (BL PEQ)	DESAYUNO	5.472	0	5.472
		NUEVES	2.735	0	2.735
		ALMUERZO	8.209	0	8.209
		ONCES	2.244	0	2.244
		COMIDA	8.063	0	8.063
	<b>TOTAL DIETA 4</b>		<b>26.723</b>	<b>0</b>	<b>26.723</b>
5	DIETA COMPLEMENTARIA I (COMPLE I)	DESAYUNO	2.942	0	2.942
		NUEVES	1.451	0	1.451
		ALMUERZO	3.046	0	3.046
		ONCES	1.266	0	1.266
		COMIDA	3.071	0	3.071
	<b>TOTAL DIETA 5</b>		<b>11.776</b>	<b>0</b>	<b>11.776</b>
6	DIETA COMPLEMENTARIA II (COMPLE II)	DESAYUNO	3.602	0	3.602
		NUEVES	1.805	0	1.805
		ALMUERZO	6.734	0	6.734
		ONCES	1.566	0	1.566
		COMIDA	6.254	0	6.254
	<b>TOTAL DIETA 6</b>		<b>19.961</b>	<b>0</b>	<b>19.961</b>
7	DIETA DIABETICA I 1000 CALORIAS (DIAB I)	DESAYUNO	5.750	0	5.750
		NUEVES	2.876	0	2.876
		ALMUERZO	6.506	0	6.506
		ONCES	2.887	0	2.887
		COMIDA	6.302	0	6.302
		REFRIGERIO	2.902	0	2.902
	<b>TOTAL DIETA 7</b>		<b>27.223</b>	<b>0</b>	<b>27.223</b>

8	DIETA DIABETICA II O HIPOCALORICA 1500 CALORIAS (DIAB II)	DESAYUNO	4.788	0	4.788
		NUEVES	2.523	0	2.523
		ALMUERZO	9.043	0	9.043
		ONCES	10.180	0	10.180
		COMIDA	8.115	0	8.115
		REFRIGERIO	2.597	0	2.597
<b>TOTAL DIETA 8</b>			<b>37.246</b>	<b>0</b>	<b>37.246</b>
9	DIETA SEMIBLANDA (SEMIBLANDA)	DESAYUNO	7.114	0	7.114
		NUEVES	3.618	0	3.618
		ALMUERZO	10.575	0	10.575
		ONCES	3.671	0	3.671
		COMIDA	10.384	0	10.384
<b>TOTAL DIETA 9</b>			<b>35.362</b>	<b>0</b>	<b>35.362</b>
10	DIETA HIPOGRASA (S/GR)	DESAYUNO	8.049	0	8.049
		NUEVES	4.035	0	4.035
		ALMUERZO	13.366	0	13.366
		ONCES	4.082	0	4.082
		COMIDA	12.792	0	12.792
<b>TOTAL DIETA 10</b>			<b>42.324</b>	<b>0</b>	<b>42.324</b>
11	DIETA HIPOSODICA (S/SAL)	DESAYUNO	7.368	0	7.368
		NUEVES	3.686	0	3.686
		ALMUERZO	12.702	0	12.702
		ONCES	3.733	0	3.733
		COMIDA	12.485	0	12.485
<b>TOTAL DIETA 11</b>			<b>39.974</b>	<b>0</b>	<b>39.974</b>
12	DIETA LACTO-OVO-VEGETARIANA (VEG)	DESAYUNO	5.574	0	5.574
		NUEVES	2.783	0	2.783
		ALMUERZO	6.716	0	6.716
		ONCES	2.873	0	2.873
		COMIDA	6.494	0	6.494
<b>TOTAL DIETA 12</b>			<b>24.440</b>	<b>0</b>	<b>24.440</b>
13	DIETA LIQUIDA CLARA (LIQ CL)	DESAYUNO	5.696	0	5.696
		NUEVES	2.862	0	2.862
		ALMUERZO	6.010	0	6.010
		ONCES	2.897	0	2.897
		COMIDA	5.853	0	5.853
<b>TOTAL DIETA 13</b>			<b>23.318</b>	<b>0</b>	<b>23.318</b>
14	DIETA LIQUIDA ESPESA (LIQ ESP.)	DESAYUNO	6.623	0	6.623
		NUEVES	3.538	0	3.538
		ALMUERZO	10.914	0	10.914
		ONCES	3.591	0	3.591
		COMIDA	10.513	0	10.513
<b>TOTAL DIETA 14</b>			<b>35.179</b>	<b>0</b>	<b>35.179</b>
15	DIETA NORMAL (N) MINUTA PATRON DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL	DESAYUNO	8.523	0	8.523
		NUEVES	3.847	0	3.847
		ALMUERZO	11.986	0	11.986
		ONCES	2.986	0	2.986
		COMIDA	10.963	0	10.963
<b>TOTAL DIETA 15</b>			<b>38.305</b>	<b>0</b>	<b>38.305</b>
16	DIETA NORMAL TODO COCIDO (NTC.)	DESAYUNO	9.565	0	9.565
		NUEVES	4.322	0	4.322
		ALMUERZO	12.422	0	12.422
		ONCES	4.469	0	4.469
		COMIDA	11.311	0	11.311
<b>TOTAL DIETA 16</b>			<b>42.089</b>	<b>0</b>	<b>42.089</b>
17	DIETA RENAL 50 GR.	DESAYUNO	6.989	0	6.989
		NUEVES	3.505	0	3.505
		ALMUERZO	7.781	0	7.781

		ONCES	3.553	0	3.553
		COMIDA	8.220	0	8.220
	<b>TOTAL DIETA 17</b>		<b>30.048</b>	<b>0</b>	<b>30.048</b>
18	DIETA RENAL 80 GR.	DESAYUNO	7.226	0	7.226
		NUEVES	3.613	0	3.613
		ALMUERZO	8.060	0	8.060
		ONCES	2.750	0	2.750
		COMIDA	7.781	0	7.781
	<b>TOTAL DIETA 18</b>		<b>29.430</b>	<b>0</b>	<b>29.430</b>
19	<b>ADICIONALES ESPECIALES PARA PACIENTES</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>IVA (CUANDO APLIQUE)</b>	<b>VALOR UNITARIO CON IVA (CUANDO APLIQUE)</b>
1	Aceite vegetal de cocina	Botella	4.173	0	4.173
2	Aceite vegetal de cocina	Litro	5.226	0	5.226
3	Acompañante de panadería y/o pastelería	60 gramos	635	0	635
4	Agua industrializada botella	600 cc	1.583	0	1.583
5	Agua industrializada botella	250 cc	882	0	882
6	Agua industrializada botella con gas	600 cc	1.760	0	1.760
7	Agua industrializada botellón	Unidad	9.922	0	9.922
8	Agua industrializada vaso	250 cc	1.010	0	1.010
9	Queso fresco tipo petitsuisse	Unidad	1.856	0	1.856
10	Arepa	Unidad	663	0	663
11	Aromática, agua de panela, té en agua	200 cc.	618	0	618
12	Aromática jarra x 5 porciones	1000 cc.	2.629	0	2.629
13	Arroz con pollo	Porción	4.506	0	4.506
14	Atún enlatado (175-185 gr)	Porción	2.134	0	2.134
15	Avena envase industrial	200 cc	985	0	985
16	Avena, colada o candil en leche	200 cc.	832	0	832
17	Azúcar en cubos	Caja/500	4.254	0	4.254
18	Azúcar en sobre	5 gramos	59	0	59
19	Bocadillo en empaque unipersonal no de hoja	Unidad	394	0	394
20	Bebida láctea con cereal	Unidad	2.576	0	2.576
21	Café molido	500 gramos	8.408	0	8.408
22	Café, chocolate o té en leche	200 cc.	657	0	657
23	Caldo con carne o pollo licuado	200 cc	606	0	606
24	Caldo de papa con carne o pollo o pescado	200 cc	666	0	666
25	Carne magra	125 gramos	2.969	0	2.969
26	Cereal (suplemento de fibra tipo AllBrain, granola, hojuelas de avena, u otras)	30 gramos	619	0	619
27	Changua con huevo	200 cc	1.370	0	1.370
28	Chocolate Dietético	200 cc	821	0	821

29	Colada en agua	200 cc.	428	0	428
30	Comida rápida(sándwich, café en leche y fruta)	Unidad	2.192	0	2.192
31	Compota de fruta industrializada en frasco de vidrio o en envase plástico de alta barrera tipo vaso.	110-125 gramos	1.795	0	1.795
32	Compota de fruta natural	120 gramos	1.309	0	1.309
33	Consomé natural de pollo o carne magra	200 cc.	415	0	415
34	Edulcorante	1 sobre	119	0	119
35	Ensalada frutas con queso con crema	250 gramos	1.900	0	1.900
36	Ensalada frutas con queso sin crema	250 gramos	1.740	0	1.740
37	Ensalada frutas sin queso sin crema	250 gramos	1.522	0	1.522
38	Farináceo I (Arroz)	Porción 90 g	415	0	415
39	Farináceo II (Papa, yuca, pasta, leguminosa, plátano, torta)	Porción	415	0	415
40	Fruta tipo A	120 gr.	572	0	572
41	Fruta tipo B	120 gr.	483	0	483
42	Frutero protocolo Dirección	3 kilos	11.284	0	11.284
43	Galletas paquete de dulce o sal	30 gramos	529	0	529
44	Gaseosa	200 cc	1.496	0	1.496
45	Gaseosa	Litro 2.5	4.190	0	4.190
46	Gaseosa	Litro 3.5	6.477	0	6.477
47	Gelatina dietética o normal	100 gramos	1.047	0	1.047
48	Hamburguesa con 90 gramos proteína	Unidad	2.027	0	2.027
49	Hamburguesa con 125 gramos proteína	Unidad	2.356	0	2.356
50	Helado de crema industrializado	100 gramos	1.468	0	1.468
51	Helado en agua tipo paleta	Unidad	953	0	953
52	Huevo crudo	Tipo A	409	0	409
53	Huevo en cualquier preparación	Tipo A	585	0	585
54	Huevo perico con cebolla y tomate	80 gramos	657	0	657
55	crema no láctea para el café	1 sobre	129	0	129
56	Jugo de fruta natural con fruta cocida preparado con agua industrializada	200 cc	1.376	0	1.376
57	Jugo envase de tetra pack con mínimo 8% de fruta	200 cc	1.620	0	1.620
58	Jugo envase de tetra pack tipo néctar	200 cc	1.302	0	1.302



59	Jugo de soya con sabor a fruta de diferentes sabores envase industrializado	200 cc	2.325	0	2.325
60	Jugo fresco de naranja natural	200 cc.	788	0	788
61	Jugo fresco natural en agua	200 cc.	453	0	453
62	Jugo fresco natural en agua jarra x 5 vasos	1000 cc.	1.629	0	1.629
63	Jugo fresco natural en leche (sorbete)	200 cc.	831	0	831
64	Leche deslactosada o de soya	200 cc.	699	0	699
65	Leche fria o caliente	200 cc.	699	0	699
66	Limón	Unidad	148	0	148
67	Limonada natural	200 cc	396	0	396
68	Malteada	200 cc	794	0	794
69	Mantequilla empaque industrial	Unidad x 10 gr	384	0	384
70	Mermelada empaque industrial	Unidad x 15 gr	384	0	384
71	Miel de abejas	250 gramos	4.789	0	4.789
72	Bebida láctea compuesta de chocolate y malta	200 cc	1.140	0	1.140
73	Cereal infantil con adición de probióticos	200 cc	1.248	0	1.248
74	Pan unidad	30 gramos	322	0	322
75	Panela	1 unidad	594	0	594
76	Papa frita	Paquete	1.370	0	1.370
77	Papa frita o a la francesa	120 gramos	1.539	0	1.539
78	Perro caliente	Unidad	1.782	0	1.782
79	Pescado sin piel	125 gramos	2.281	0	2.281
80	Pollo sin piel (peso neto)	125 gramos	1.918	0	1.918
81	Ponqué industrializado varios sabores	Unidad	863	0	863
82	Bebida gaseosa a base de malta	Unidad	1.177	0	1.177
83	Postre	60 gramos	804	0	804
84	Queso	60 gramos	1.101	0	1.101
85	Róbalo en cualquier preparación	Porción	16.600	0	16.600
86	Sal en sobre	1 gramo	30	0	30
87	Salchipapa	Porción	2.853	0	2.853
88	Salpicón	200 cc.	1.565	0	1.565
89	Sándwich de pollo o queso o jamón y queso con lechuga y tomate	1 unidad	2.137	0	2.137
90	Sopa licuada de verduras	200 cc.	651	0	651
91	Sopa licuada de verduras con carne o pollo	200 cc.	833	0	833
92	Sopa o crema del día	200 cc.	651	0	651
93	Espaguetis con pollo o carne	Porción	4.572	0	4.572

94	Tamal	1 unidad	2.759	0	2.759
95	Tinto	120 cc	425	0	425
96	Vaso desechable con tapa paquete	4 onzas	4.109	0	4.109
97	Vaso desechable con tapa paquete	7 onzas	4.478	0	4.478
98	Vaso desechable con tapa paquete	9 onzas	1.751	0	1.751
99	Verdura cocida o cruda	90 gramos	325	0	325
100	Yogurt o kumis en vaso industrializado	200 cc	1.934	0	1.934
101	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 300 paquetes mensuales.	1 paquete	9.914	0	9.914
<b>TOTAL DIETA 19</b>			<b>200.068</b>	<b>0</b>	<b>200.068</b>
20	MINUTA PATRON PARA RESIDENTES E INTERNOS	DESAYUNO	6.872	1.100	7.972
		ALMUERZO	10.264	1.642	11.906
		COMIDA	9.686	1.550	11.236
		REFRIGERIO	3.279	525	3.804
<b>TOTAL DIETA 20</b>			<b>30.101</b>	<b>4.817</b>	<b>34.918</b>
21	MENU PATRON CHEQUEO MEDICO ESPECIAL TIPO 1 (2 DIAS CON PREPARACION)	DESAYUNO Lunes o miércoles	13.204	0	13.204
		ALMUERZO Lunes o Miércoles	12.560	0	12.560
		COMIDA Lunes o Miércoles	12.663	0	12.663
		DESAYUNO Lunes o miércoles	13.199	0	13.199
		NUEVES Martes o Jueves	12.250	0	12.250
		ALMUERZO Martes o Jueves	15.271	0	15.271
<b>TOTAL DIETA 21</b>			<b>79.147</b>	<b>0</b>	<b>79.147</b>
22	MENU PATRON CHEQUEO MEDICO ESPECIAL TIPO 2 (2 DIAS SIN PREPARACION)	DESAYUNO Lunes a jueves	14.062	0	14.062
		NUEVES Lunes o miércoles	12.116	0	12.116

	ALMUERZO Jueves	Lunes a	15.778	0	15.778
	COMIDA miércoles	Lunes y	15.928	0	15.928
	<b>TOTAL DIETA 22</b>		<b>57.884</b>	<b>0</b>	<b>57.884</b>
	<b>TOTAL PRECIO DE REFERENCIA</b>		<b>931.594</b>	<b>4.817</b>	<b>936.411</b>

**NOTAS:**

- Los valores precio de referencia estimado ya se encuentran con el IVA incluido (cuando aplica) en el presente estudio.
- Las propuestas deben contener valor Unitario por Ítem e IVA correspondiente en caso que aplique.
- El valor unitario incluido IVA del bien ofrecido no podrá superar el Precio de Referencia establecido por la Entidad. En caso de estar exento de IVA deberá aclararlo en la oferta.
- La propuesta económica deberá ser presentada por escrito y en medio magnético en hoja electrónica (programa Excel, sin celdas o fórmulas ocultas y el valor del IVA aproximado al entero (cuando aplique)).
- La adjudicación se realizará **Total a un Oferente.**
- El contratista sostendrá los precios durante la vigencia 2017, de igual forma se aclara que para la vigencia 2018, se ajustaran los precios automáticamente al inicio del año según el porcentaje del incremento del IPC para el año 2017 de acuerdo a la cifra oficial publicada por el DANE, lo anterior con la excepción de que se presenten casos de fuerza mayor, que impliquen desequilibrio económico.

