REQUERIMIENTO Y JUSTIFICACIÓN						
Tipo de proceso de selección	Contratación Directa	X	Contratación por solicitud privada de oferta ≥ 201 S.M.L.M.V. y ≤ 999		Contratación por solicitud pública de oferta > 999	
Normas que respaldan el servicio a contratar	Que por mandato de la Resolución número 5185 de 2013 expedido por el ministerio de Salud y Protección Social, se fijan los lineamientos para que las Empresas Sociales del Estado adopten el estatuto de contratación que regirá su actividad contractual. Que mediante acuerdo No 01 del 13 de enero de 2020, la junta directiva de la **ESE CARMEN EMILIA OSPINA** adopto, estatuto de contratación para determinar los temas administrativos de la contratación, los procesos y procedimientos. Que por lo anterior el Gerente de la ESE CARMEN EMILIA OSPINA, en cumplimientos de sus funciones expidió la Resolución No. 70 del 20 de Febrero de 2020, **"POR MEDIO DEL CUAL SE ADOPTA EL MANUAL DE CONTRATACIÓN DE LA ESE CARMEN EMILIA OSPINA DE NEIVA".** Que en su artículo 18 establece las modalidades de selección el cual reza: **ARTICULO 18. MODALIDADES DE SELECCIÓN.** De acuerdo con lo expuesto en el presente Manual y en el Estatuto de Contratación aprobado por la Junta Directiva, en las normas del Código Civil, el Código de Comercio y las demás normas complementarias, la E.S.E. CARMEN EMILIA OSPINA DE NEIVA, para contratar utilizará una de las siguientes formas de selección: Contratación directa. Contratación por solicitud privada de ofertas. Contratación por solicitud pública de ofertas. Que en su artículo 19 estable la modalidad de contratación directa conforme a los siguientes requisitos: Por la cuantía. Cuando se trate de contratos cuyo valor sea inferior o igual a **DOSCIENTOS (200) S/MLMV** cualquiera que sea su naturaleza, será suficiente la presentación de único oferente. Por lo anterior se establece la modalidad de contratación directa dada su naturaleza y objeto contractual de la resolución 70 de 2020 **"POR MEDIO DEL CUAL SE ADOPTA EL MANUAL DE CONTRATACIÓN DE LA ESE CARMEN EMILIA OSPINA DE NEIVA".**					

Certificado de Disponibilidad Presupuestal	CDP No. 1741 / Valor $ 30.000.000 / Vigencia 19 de septiembre del 2022	RECURSO: 01 CÓDIGO: 2450206 VALOR: $ 30.000.000 CONCEPTO: SERVICIOS DE ALOJAMIENTO, SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS Y SERVICIO DE TRANSPORTE.

GENERALIDADES DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN

Dependencia generadora de la necesidad	SUBGERENCIA TECNICO CIENTIFICA
Clase	SUMINISTRO
Definición y forma de solventar la necesidad que se pretende satisfacer	La **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO CARMEN EMILIA OSPINA**, busca a través de su visión, ser una empresa líder en la prestación de los servicios prestador primario en el municipio de Neiva, reconocida por sus clientes, la comunidad en general y otras Instituciones. Mediante su misión contribuye a mejorar la calidad de vida de la población Neivana a través del cuidado integral de la salud de los afiliados al Régimen Subsidiado y PPNA del municipio, particulares y entidades que demanden servicios con énfasis en la detección temprana y en la protección científica enfocando su mayor esfuerzo a la prestación de sus servicios y sus clientes, manteniendo un proceso continuo de mejoramiento del recursos humano, científico, físico y tecnológico. Que la ESE CARMEN EMILIA OSPINA en sus zonas norte, zona oriente y zona sur, cuenta dentro de su portafolio de servicios la prestación de los servicios de atención de Urgencias, observación, hospitalización y sala de partos, para lo cual es necesario contar con el servicio de alimentación hospitalaria. Es obligación de la ESE CARMEN EMILIA OSPINA como entidad prestadora de servicios de salud cumplir con las condiciones mínimas de Calidad que permita la prestación de servicios eficientes para las diferentes sedes, dando cumplimiento a las disposiciones contempladas en el Decreto 1011 de 2006, Decreto 780 de 2016 e indicadas de igual manera en el decreto 4725 de 2005y Resolución 3100 de 2019, que determinan los requisitos mínimos de condiciones para proceder a la habilitación de Servicios de Salud.

De conformidad con el ordenamiento jurídico, especialmente en las normas que regulan el sector salud, es obligación de las instituciones prestadoras de servicios de salud, atender a los usuarios con los más altos estándares de calidad y así dar cumplimiento a las disposiciones del Sistema Obligatorio de Garantía de calidad establecida a nivel nacional, que incluye el sistema único de habilitación, el programa de auditoria para el mejoramiento de la calidad, el sistema único de acreditación, y Seguridad del Paciente. Por lo anterior, se hace necesario contratar la prestación Integral del servicio de Suministro de Dietas Hospitalarias, con el fin de garantizar la seguridad alimentaria de los pacientes. El suministro de dietas debe realizarse conforme al ordenamiento e incluye:

TIPO DE DIETA
NORMAL
BLANDA
SEMIBLANDA
LIQUIDA COMPLETA
LIQUIDA CLARA
HIPOSODICA
HIPOGRASA
HIPOGLUCIDA
RENAL
HIPERPROTEICA
NORMAL PEDIATRICA
CORONARIA
ASTRINGENTE

REFRIGERIOS

PEDIATRICO
Cereal con Yogurt
Avena con galletas de sal
Ponqué y jugo en leche
Arroz con leche
Fruta con gelatina picada
Gelatina con lechera
Sándwich de queso y jugo en agua
HIPOGLUCIDOS
Fruta picada y queso rallado
Jugo de frutas con galleta integral
½ emparedado de queso con jugo
Café en leche y tostadas integrales
Candil

	Porción de fruta picada *Te con leche y tostada integral* El presente requerimiento contractual se encuentra previsto en el plan anual de Adquisición 2022 de la **ESE CARMEN EMILIA OSPINA.**
Condiciones técnicas del proponente	Persona Jurídica o natural, debidamente registrada en la Cámara de Comercio, que cuente con una constitución legal mínima de dos (2) años Dentro de las actividades del proponente deberá estar la de prestación de los servicios descritos en el objeto contractual. El contratista deberá acreditar experiencia mínima de dos años en suministro de dietas hospitalarias y cumplir con las condiciones técnicas y financieras para el adecuado desarrollo del objeto contractual. El contratista cumplirá con: la Ley 09 de 1979, Decreto 539 de 2014, Resolución 445.de 1996 Resolución 2674 del 2013, Resolución 3100 de 2019 y demás normas vigentes para la adquisición, almacenamiento, producción, ensamble, empaque, rotulación o etiquetado, transporte y distribución, de las dietas y productos alimenticios suministrados. El contratista debe presentar programa de aseo, higiene y desinfección, teniendo en cuenta productos y concentraciones reglamentarias para superficies, (techos, paredes, mesones pisos, equipos, utensilios y alimentos etc.). Cumplir con lo reglamentado con el área de Gestión Ambiental. El personal operativo para desempeñar estas labores estará dotado de uniformes, tapabocas, gorro, delantal, guantes, medias, y zapatos adecuados, proporcionados por el contratista y como identificación carné con foto, debidamente laminado y portado a la altura del pecho que lo identifique como personal del contratista y el servicio que presta. El personal profesional que labore dentro del servicio de alimentos debe permanecer con uniforme o blusa blanca, tapa bocas y gorro (cubrimiento total del cabello tanto en hombres como en mujeres) El personal encargado de la prestación del servicio debe llenar los requisitos de idoneidad y sanidad requeridos por las autoridades competentes de salud para esta clase de servicio y en el momento de iniciar la ejecución del contrato debe tener además del certificado de manipulador de alimentos los siguientes exámenes: Certificado Médico Coprológico seriado Cultivo nasofaríngeo y K0H en uñas. Serología.

	Vacunas (Influenza, Tétano, Triple Vira', varicela y Hepatitis A y B Y COVID) al inicio del contrato, mínimo una sola dosis y durante el transcurso de la ejecución del contrato deberá completar las demás dosis y refuerzos. Cumplimiento con el Sistema General de Salud (EAPB ARL, pensiones) Todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos en las diferentes etapas del proceso (fabricación, 'procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y distribución) deben tener formación en Buenas Prácticas de Manufactura, certificado de manipulador de alimentos y valoración médica que certifique que es apto para manipular alimentos. Presentar al inicio del contrato un plan completo de capacitación a manipuladores, al cual debe adjuntar el cronograma que debe corresponder específicamente al periodo de desarrollo del contrato y al objeto del mismo de acuerdo con lo estipulado en la Resolución 2674 del 2013 con las actividades a desarrollar y que reúna los temas, objetivos, metodología y secuencias específicas para cada ítem, teniendo en cuenta los limites críticos y las acciones correctivas a tomar. Se debe asegurar que mensualmente existan capacitaciones para el personal sobre nutrición, dietas, manipulación de alimentos y seguridad en el trabajo. Efectuar el control de calidad microbiológico, tanto a las materias primas utilizadas, como alimentos procesados. Para verificar la calidad bacteriológica de la alimentación el contratista realizar los rastreos microbiológicos mínimo cada tres meses. Incluirá: Muestras de alimentos crudos, alimentos cocidos, uñas de manipuladores, ambiente y superficies. Se debe presentar al inicio del contrato, el control inicial y cronograma con la periodicidad de los muestreos siguientes. Entregar al inicio del contrato las minutas correspondientes al menú según el tipo de dieta certificado por la nutricionista de la entidad contratada. Contar para la prestación del servicio de suministro de alimentación a pacientes hospitalizados con áreas de producción y ensamble de dietas. Las áreas deben permanecer en óptimas condiciones de mantenimiento, iluminación, ventilación, limpieza y desinfección de acuerdo con lo estipulado en la normatividad vigente. Como parte del aseguramiento en la garantía de calidad se debe tener un programa de metrología, que asegure los procesos de medición durante el servicio prestado, a través de las actividades de entrega de alimentos en las cantidades definidas, el control de temperaturas de recibo de materia prima, el almacenamiento y la preparación de alimentos. Dicho programa deberá incluir la verificación y calibración de todos los equipos de medición según onac (termometros, básculas, higrometros).

	Las condiciones de saneamiento del área del servicio de alimentos, deben cumplir con lo regulado en la Resolución 2674 de 2013, o normas que lo regulen.
Objeto	**CONTRATAR EL SUMINISTRO DE COMIDAS HOSPITALARIAS A LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE HOSPITALIZACION ,OBSERVACION DE LAS SEDES DEL CENTRO DE SALUD DE PALMAS ZONA ORIENTE OBSERVACION Y SALA DE PARTOS DE LA ZONA NORTE DEL CENTRO DE SALUD GRANJAS, OBSERVACION IPC Y HOSPITALIZACION Y OBSERVACION DEL HOSPITAL DE CANAIMA DE LA ZONA SUR ,A USUARIOS CON MAS DE 12 HORAS DE PERMANENCIA EN LA ESE CARMEN EMILIA OSPINA.**
Plazo estimado	El término de duración del contrato será hasta el **31 DE OCTUBRE 2022**, previa legalización del contrato y suscripción del acta de inicio por el supervisor del mismo.
Precio y forma de pago	El Valor del presente Contrato es por la suma de **TREINTA MILLONES DE PESOS MCTE ($ 30.000.000).** Para determinar el precio unitario del mercado, esta dependencia tomo como base las diferentes cotizaciones solicitadas y presentadas por los posibles oferentes, determinando el valor por cada ítem requerido por el servicio de suministro de comidas hospitalarias, de acuerdo a la necesidad del servicio y a razón de:

TIPO DE DIETA	*DESAYUNO*	*ALMUERZO*	*CENA*
NORMAL			
BLANDA			
SEMIBLANDA			
LIQUIDA COMPLETA			
LIQUIDA CLARA			
HIPOSODICA			
HIPOGRASA			
HIPOGLUCIDA			
RENAL			
HIPERPROTEICA			
NORMAL PEDIATRICA			
CORONARIA			
ASTRINGENTE			
REFRIGERIOS			

La **E.S.E. CARMEN EMILIA OSPINA** cancelará el valor del contrato mediante actas parciales, dentro de los cuarenta y cinco (45) días siguientes a la presentación de la Factura o Documento Equivalente con sus respectivos soportes: Copia del contrato, certificado de legalización expedido por la Oficina de Contratación, certificado del cumplimiento de actividades por el supervisor del contrato (donde se conste el cumplimiento de actividades, obligaciones, facturas causadas durante el periodo y el valor ejecutado), informe de ejecución, pago o certificado de paz y salvo de aportes al sistema de seguridad social, y aportes parafiscales conforme a la ley . **PARÁGRAFO PRIMERO: EL CONTRATISTA** deberá anexar a la última cuenta de cobro acta de terminación y liquidación del

	contrato. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** A los valores que se paguen por concepto de este contrato se le harán los descuentos de ley.
Justificación del valor a contratar	Para determinar el precio unitario del mercado, esta dependencia tomo como base las diferentes cotizaciones solicitadas y presentadas por los posibles oferentes, determinando el valor por cada ítem requerido por el servicio de suministro de comidas hospitalarias a los usuarios del servicio de observación sede de palmas - zona Oriente, observación y sala de partos de la zona Norte, observación IPC y hospitalización – observación del Hospital Canaima de la zona sur a usuarios con más de 12 horas de permanencia y/o según indicación médica.(se anexan cotizaciones que hacen parte integral del proceso)
Anticipo	**SI** | **NO** X | **Porcentaje %**
Obligaciones Generales del Contratista	1. Ejecutar objeto contractual dentro de los términos y condiciones establecidas en la normatividad vigente sobre la actividad vigente en Colombia y acatando las especificaciones técnicas señaladas, con oportunidad, eficiencia y eficacia de manera autónoma e independiente. 2. Contar con el sitio y los equipos habilitados para la prestación y cumplimiento del Objeto Contractual. 3. Contar con el personal Idóneo y competente para la ejecución de los servicios, debidamente capacitado y con los elementos de protección propios para la labor; El contratista será el único responsable del pago de obligaciones y prestaciones sociales del personal que utilice para la ejecución del contrato. 4. Presentar los permisos, licencias y autorizaciones tanto de la entidad que habilita la prestación de los servicios objeto del presente Contrato. 5. Cumplir las demás obligaciones inherentes a la naturaleza del Contrato. 6. Cumplir con las políticas y procedimientos de seguridad establecidas por la ESE CEO 7. El contratista debe Apoyar a la vigilancia del presupuesto y generar alertas al supervisor del contrato.
Actividades del Contratista	1. Cumplir con el objeto contractual de manera autónoma e independiente de acuerdo con las normas de calidad, exigencias y recomendaciones técnicas propias de su actividad, suministrando las dietas requeridas por los pacientes según órdenes y recomendaciones médicas, en los centros de salud de la ESE CEO (Canaima, Palmas, Granjas, IPC) conforme a la necesidad del contratante. 2. Cumplir con el suministro de dietas a pacientes de hospitalización en las cantidades, composición y horarios exigidas según las órdenes médicas de conformidad con el manual operativo de dietas establecidas por la ESE CEO. 3. Contar con capacidad de transporte, distribución y entrega de los alimentos hospitalarios sin costo adicional para la ESE CEO. 4. 4. Con el fin de dar cumplimiento al protocolo de seguridad del paciente, se deberá utilizar un sistema para marcar las dietas. (Será de obligatorio cumplimiento). 5. El Contratista tendrá vigente el acta o registro sanitario durante la prestación del servicio, expedido por la entidad competente.

	6. La Preparación de los alimentos se debe realizar en sitios debidamente adecuados con distribución y ambientes higiénicos, cocina de fácil drenaje, lejos del área de basuras, independiente de la vivienda. 7. Asegurar que el personal a su cargo, que ejecute el presente contrato, se encuentre debidamente capacitados en manipulación de alimentos, deben acreditar cursos y capacitaciones de higiene y protección de alimentos, así mismo deben tener su dotación de color claro, zapatos cerrados, gorros, manos sin uñas pintadas, cortas y sin joyas. 8. El personal que elabora los alimentos debe tener certificados médicos y de exámenes médicos especiales: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos), coprocultivo y examen de piel antes de su ingreso al establecimiento de la industria gastronómica y de acuerdo con las normas legales vigentes. 9. Dar cumplimiento de normas de manipulación de alimentos. (Lavado de manos, contaminación cruzada, prácticas higiénicas, etc). 10. 10) Ofrecer los alimentos a los usuarios en su lugar de hospitalización con estricto cumplimiento del horario establecido en la institución para ello, lo cual corresponde el desayuno a las siete de la mañana, el almuerzo a las doce del mediodía y la cena a las cinco y media a de la tarde. 11. Entregar a los usuarios sus alimentos en material desechable y guardando todos los requisitos de higiene, que se exige para esta clase de servicios y de pacientes. 12. Transportar los alimentos en vehículos que cumplan con las especificaciones para el transporte de alimentos, condiciones de conservación como (refrigeración, congelación). 13. Llevar el registro de las porciones de alimentación de dietas hospitalarias entregadas a los usuarios en los servicios de la ESE Carmen Emilia Ospina. 14. Presentar informe detallado de las dietas entregadas versus solicitudes presentadas por los coordinadores de los servicios, ajustados al precio ofertado y contratado. 15. Generar las acciones correctivas en caso tal de encontrar inconsistencias en la dispensación de las dietas. 16. Servir los alimentos en utensilios adecuados para garantizar su conservación, calidad e higiene en la preparación, manipulación, transporte y entrega. 17. Velar para que los alimentos conserven sus condiciones de temperatura, sabor, olor, aspecto, textura, horarios acordes con las necesidades del servicio. 18. Ofrecer la posibilidad de fórmulas infantiles especializadas por patologías. 19. Disponer de nutricionista y dietista para que realice y supervise las minutas establecidas para la atención de los pacientes, las cuales deben estar avaladas por los supervisores del contrato. 20. Dar cumplimiento a las normas de higiene y seguridad industrial. 21. Responder y velar por el buen uso y mantenimiento de los bienes, instalaciones y elementos del contratante. 22. De igual modo el proponente debe Garantizar La Calidad E Higiene en La Manipulación, Transporte Y Suministro De Alimentos a los usuarios del área de observación, sala de partos y hospitalización, así mismo garantizar la vigencia de

	los documentos de los vehículos de transporte, señalización de los mismos y contar con los documentos actualizados del personal a cargo con los cursos de manipulación de alimentos y otros afines a la labor desempeñada. 23. Las demás inherentes a la ejecución del objeto contractual.
Interventoría y/o Supervisión la E.S.E. Carmen Emilia Ospina	La **E.S.E. CARMEN EMILIA OSPINA**, ejercerá la vigilancia, seguimiento y control a través de la supervisión o Interventoría. Para tal efecto tendrá en cuenta las disposiciones contenidas en los artículos 82, 83, 84, y 85 de la ley 1474 de 2011 y las normas que la modifiquen, adiciones o sustituyan. (Artículo 40 de la resolución 70 de 2020)
Capacidad jurídica del contratista	De conformidad con lo dispuesto en la resolución 070 de 2020 ***" Por medio del cual se adopta el Manual de Contratación de la ESE CARMEN EMILIA OSPINA"***, por tratarse de un contrato Suministro, se verificará el cumplimiento de las condiciones de idoneidad y experiencia exigidas al contratista, que deberán ser aportados junto con la propuesta, a través de los siguientes documentos: 1. **Carta de presentación:** Firmada por el proponente, representante legal o su apoderado, indicando su nombre y número de documento de identidad, diligenciada en forma clara y en ella el proponente deberá manifestar que conoce y está conforme a los pliegos de condiciones, que no está incurso en ninguna causal de inhabilidad e incompatibilidad previstas en la Constitución y en la ley para la presentación de la propuesta ni para la celebración del contrato y, que en caso de sobrevenir alguna inhabilidad o incompatibilidad se hará responsable frente a la Administración y frente a terceros por los perjuicios que ocasione, El Contratista manifiesta que los recursos que componen su patrimonio no provienen de lavado de activos, financiación del terrorismo, narcotráfico, captación ilegal de dineros y en general de cualquier actividad ilícita; de igual manera manifiesta que los recursos recibidos en desarrollo de éste contrato, no serán destinados a ninguna de las actividades antes descritas. igualmente debe contener la dirección, número telefónico, correo electrónico y numero de folios. En la carta se deberá indicar que la propuesta tendrá validez mínimo sesenta (60) días calendario contados a partir de la presentación de la misma y el número de folios. (Se anexa modelo de carta de presentación – **Anexo 1**). 2. **Certificado de existencia y representación legal,** expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente de acuerdo con la ley, con una anterioridad de treinta (30) días, contados a partir de la apertura de la presente convocatoria, en el cual conste el nombre y facultades de su representante legal, el objeto social y su razón social. En caso del proponente cuya existencia y representación legal no se demuestre por medio del certificado a que se ha hecho referencia anteriormente, se deberá aportar el correspondiente documento exigido por la ley para demostrar su existencia y representación legal. 3. **Registro Mercantil:** Todas las personas naturales que aspiren a contratar con la empresa, siempre que lo amerite, deberá estar inscritas en el registro mercantil de la cámara de comercio de su jurisdicción. Dicho certificado debe ser expedido con

una anterioridad de treinta (30) días contados a partir de la apertura de la presente invitación.

4. El proponente demostrara el **cumplimiento de los aportes parafiscales.** En concordancia con el articulo 50 Ley 789 de 2002 y Ley 828 de 2003, cuando el proponente sea una persona jurídica deberá presentar una certificación del Revisor Fiscal, cuando esta exista de acuerdo con los requerimientos de la Ley, o por el representante legal cuando no se requiera de Revisor Fiscal, donde se certifique el pago de los aportes de sus empleados a 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. Dicho documento debe certificar que, a la fecha de presentación de su oferta, ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos seis (6) meses, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos.

Cuando se trate de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus miembros integrantes que sea persona jurídica, deberá aportar el certificado aquí exigido en los términos y condiciones expuestos en el presente numeral.

Si el proponente es persona natural inscrita en cámara y comercio, con establecimiento de comercio deberá acreditar su cotización a los sistemas de salud y pensión, a través de fotocopia de los comprobantes de pagos respectivos, correspondientes al último mes cotizado.

5. Propuesta en sobre sellado discriminando el servicio a detalle.
6. Fotocopia del **Registro Único Tributario (RUT)**
7. **Certificado Judicial** del representante legal, vigente.
8. Fotocopia del **Documento de Identidad** del Representante legal.
9. Fotocopia de **antecedentes disciplinarios** de la entidad y del representante legal, vigente.
10. Fotocopia de Certificado de la Contraloría General de la República de **Responsables fiscales**, de la entidad si es persona jurídica y del representante legal, vigente.
11. Fotocopia **Libreta militar** del Representante legal.
12. Certificado del sistema de registro del representante legal, vigente. (Código de Policía)
13. SARLAFT

Matriz de riesgo

TIPO DE RIESGO	OCURRENCIA	A QUIEN SE LE ASIGNA	CONTROL
Incumplimiento total o parcial de las obligaciones contenidas en el contrato, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al contratista garantizado.	Posible	Al Contratista	Supervisor
Mala calidad o insuficiencia de los productos entregados con ocasión del contrato o mala calidad del servicio prestado, teniendo en	Posible	Al Contratista	Supervisor

	cuenta las condiciones pactadas en el contrato.			
	Incumplimiento total o parcial de las obligaciones respecto Pago de Salarios, Indemnizaciones y Prestaciones Sociales de los colaboradores	Posible	Al Contratista	Supervisor

Garantías

Se garantizará el cumplimiento de las obligaciones que se adquieren en la Aceptación de Oferta, mediante la constitución de una garantía única de conformidad con lo establecido en la Ley 1150 de 2007 y en el Decreto 1082 de 2015, la cual debe constituirse a favor de la ESE CEO, de la siguiente manera:

AMPAROS	TIPO DE GARANTIA	VALOR ASEGURADO DEL VALOR DEL CONTRATO	VIGENCIA	SI	NO
Cumplimiento	Póliza de seguros	20%	Término de duración del contrato y seis (6) meses mas	X	
Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales	Póliza de seguros	10%	Término de duración del contrato y 3 años más.	X	
Calidad y correcto funcionamiento de los bienes	Póliza de seguros	30%	Término de duración del contrato y 1 año más.	X	
Responsabilidad Civil Extracontractual	Póliza de seguros	200 S.M.L.M.V	Término de duración del contrato.	X	

Observaciones

INGRY ALEXANDRA SUAREZ CASTRO
Responsable Técnico

MIGUEL JULIAN RODRIGUEZ ORTIZ
V.o.B.o - Coordinador Jurídico de Contratación

LUIS BAYARDO CHARRY MEDINA
Analista y Sustanciador de Contratos