102.52.40

Yopal, 07 de Noviembre de 2025.

Fer Fuentes
07/11/2025

Señores
EMPRESA DE CATERING Y SERVICIOS S.A.S.
R/L WILSON RICARDO ROMERO ALVARADO
Email: direccioncomercial@empcas.com.co, contratacion@empcas.com.co
Cra 31#21-70
Yopal.

Asunto: Solicitud De Cotización Para Elaboración De Analisis De Mercado Del Servicio Para Prestar A Todo Costo El Servicio De Dietas Para Pacientes, Servicio De Lactario Y Raciones Alimentarias Para El Personal Docencia-Servicio Y Personal Oficial Del Hospital Regional De La Orinoquía E.S.E.

Cordial saludo.

De conformidad con el asunto, y en atención a que actualmente requerimos adelantar el análisis de mercado para la contratación del servicio de Dietas Hospitalarias, remito a usted la información correspondiente a los requerimientos técnicos a tener en cuenta, con el fin de que se soliciten las cotizaciones para **PRESTAR A TODO COSTO EL SERVICIO DE DIETAS PARA PACIENTES, SERVICIO DE LACTARIO Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PERSONAL DOCENCIA -SERVICIO Y PERSONAL OFICIAL DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E..**

Los costos se deben proyectar para un plazo aproximado de Un mes (01) mes y dieciocho (18) dias, y el servicio se debe prestar, desde el recibo de materia prima para la preparación, hasta la entrega de la dieta al paciente, la preparación de las dietas se realizará dentro de las instalaciones que tiene el Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E. destinadas para el servicio de Dietas. La oferta debe tener una validez mínima de un (1) mes y se deben tener en cuenta los siguientes requerimientos:

1. **PERFIL DEL OFERENTE:** Para la ejecución del proceso se requiere contratar con una persona natural o jurídica inscrita en la cámara de comercio, cuyo objeto esté relacionado con el objeto contractual. Si se trata de personas jurídicas, estas deberán acreditar que su objeto social está directamente relacionado con el objeto contractual, y además, deberán demostrar que cuentan con el personal calificado para la ejecución de las actividades, con el mismo perfil de persona natural.

   Los Consorcio o uniones temporales deberán acreditar, por lo menos alguno de los integrantes, que cumple con el componente técnico.

- **EXPERIENCIA ESPECÍFICA:**

Adicionalmente, El oferente debe acreditar experiencia específica de 2 años o más en la ejecución de contratos de Prestación de Servicios De dietas Hospitalarias (que incluya preparación y suministro de las

dietas), mediante un mínimo de una (01) certificación cuyo valor acredite el 100% del presupuesto oficial de la presente contratación.

En el caso de Consorcios o uniones temporales, mínimo uno de los miembros deberá acreditar la experiencia exigida.

El proponente para acreditar la experiencia específica exigida deberá allegar copia de la respectiva certificación de los contratos, donde consten los siguientes datos:

- Razón social de la empresa o entidad contratante y NIT.
- Nombre del Contratista y N° NIT
- Número del contrato (si tiene)
- Objeto del contrato el cual debe tener relación con el objeto de la presente contratación.
- Tiempo de duración en años y meses con fecha de inicio y de terminación, de manera que se pueda establecer el tiempo de ejecución.
- Si se trata de un Consorcio o de una Unión Temporal se debe señalar el nombre y NIT de quienes lo conforman, adicionalmente se debe indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros, para efectos del correspondiente cálculo.
- Valor del contrato expresado en pesos colombianos.
- Fecha de expedición de la certificación (día, mes, año) en el que se indique el recibido a satisfacción o en su defecto adjuntar el acta de liquidación o recibo del mismo.
- Nombre, firma y cargo de quien expide la certificación.

En caso de que las certificaciones no contengan la información solicitada, deberán allegar copia de los respectivos contratos acompañada de sus correspondientes actas de ejecución (parcial o total) o liquidación. No obstante, lo anterior, cuando no exista contrato escrito, podrá acreditarse la relación comercial con una certificación que acredite los requisitos legales para ese tipo de contrato, contenidos en el Código de Comercio.

Lo anterior, con el fin de asegurar la ejecución idónea y de calidad del objeto contractual, por parte del futuro contratista.

- **CAPACIDAD ORGANIZACIONAL:**

PERSONAL REQUERIDO PARA EL SERVICIO DE DIETAS HOSPITALARIAS:

Para la prestación del servicio de dietas hospitalarias, el futuro contratista deberá garantizar como mínimo que cuenta con la siguiente capacidad de talento humano idóneo y disponible, para lo cual debe presentar la totalidad de las hojas de vida, cualquier cambio del personal debe ser avisado a la supervisión y mantener los mismos perfiles sin desmejorar las condiciones exigidas.

ITEM	PERFIL	CANT	PERFIL	OBSERVACION
1	COORDINADOR Y/O SUPERVISOR	1	Profesional en áreas Administrativas o Afines, o en Ingeniería de alimentos, o en Nutrición con experiencia mínima de Un (1) años en la supervisión y/o coordinación de alimentación en el sector hospitalario, y certificado vigente en manipulación de alimentos.	Se deberá certificar dedicación 100% durante el desarrollo del contrato.
2	NUTRICIONISTA	1	Profesional en el área de Nutrición y/o Dietética, con experiencia especifica mínima de un (1) año en el servicio de alimentos hospitalarios y manejo de personal y con registro en Rethus	Se deberá certificar la dedicación 100% durante el desarrollo del contrato.

ITEM	PERFIL	CANT	PERFIL	OBSERVACION
3	CHEF	1	Título de Técnico y/o Tecnólogo en Cocina y/o Gastronomía, con experiencia especifica un (01) año en el sector salud y certificado vigente en manipulación de alimentos.	Se deberá certificar la dedicación 100% durante el desarrollo del contrato.
4	AUXILIARES DE DIETAS	12	Título de bachiller con un (01) año de experiencia especifica en el servicio de preparación y/o distribución de alimentación en el sector hospitalario y certificado vigente en manipulación de alimentos.	Se deberá certificar la dedicación 100% durante el desarrollo del contrato.
5	COCINERO	2	Título de Técnico en Cocina y/o Gastronomía, con experiencia especifica con un (01) año en el sector salud y certificado vigente en manipulación de alimentos.	Se deberá certificar la dedicación 100% durante el desarrollo del contrato.
6	AUXILIARES DE COCINA	10	Título de bachiller con un (01) año de experiencia en el servicio de alimentación en instituciones hospitalarias y certificado vigente e n manipulación de alimentos	Se deberá certificar la dedicación 100% durante el desarrollo del contrato.
7	AUXILIAR DE LACTARIO	2	Título en Auxiliar de Enfermería y experiencia especifica de Un (01) año en el sector de Lactario y/o Alimentación en el sector hospitalario y certificado vigente en manipulación de alimentos.	Se deberá certificar la dedicación 100% durante el desarrollo del contrato.
8	ALMACENISTA	1	Persona con Título de Bachiller y experiencia mínima de Un (01) año como almacenista en el sector de alimentos y certificado vigente en manipulación de alimentos.	Se deberá certificar la dedicación 100% durante el desarrollo del contrato.
9	LAVALOZA	3	Persona natural con básica primaria y certificado vigente en manipulación de alimentos.	Se deberá certificar la dedicación 100% durante el desarrollo del contrato.

El proponente deberá presentar dentro de la propuesta las hojas de vida del personal solicitado en el cuadro anterior y cada hoja de vida deberá contener los siguientes soportes:

A. Experiencia certificada
B. Fotocopia Cédula de Ciudadanía
C. Antecedentes judiciales vigentes
D. Antecedentes fiscales vigentes
E. Antecedentes disciplinarios vigentes
F. Registro nacional de medidas correctivas
G. Certificado de antecedentes sexuales
H. Carnet de Vacunación (Hepatitis B, Tétano, Fiebre amarilla, se sugiere influenza)
I. Certificado vigente de manipulación alimentos para el personal que aplique.
J. Certificado de Definición de situación militar para el personal que aplique

- **CAPACIDAD FINANCIERA**

El HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E, considera necesario evaluar los indicadores de capacidad financiera, toda vez que buscan establecer unas condiciones mínimas que reflejan la salud financiera de los proponentes, estas condiciones muestran la aptitud del proponente para cumplir oportuna y cabalmente el objeto del contrato, los requisitos de capacidad financiera se establecen con base al sector relativo al objeto, el valor, el tiempo de ejecución del presente proceso, serán estos de gran importancia por tal motivo se desarrolla el contexto para solicitarlos. El Proponente debe acreditar su capacidad financiera con los siguientes indicadores con base en la información solicitada:

ÍTEM	INDICADOR	ÍNDICE REQUERIDO
1	Índice de liquidez	Mayor o igual a 1
2	Índice de endeudamiento	Menor o igual a 50%.
3	Capital de trabajo	Una vez el valor del presupuesto oficial.

La verificación de los requisitos habilitantes financieros para el caso de los proponentes plurales se realizará de la siguiente manera.

a) Liquidez: ACTIVO CORRIENTE / PASIVO CORRIENTE

b) Endeudamiento: PASIVO TOTAL X 100% / ACTIVO TOTAL

$$(ii)\ Indicador = \frac{\left(\sum Componente\ 1\ del\ indicador_i \times porcentaje\ de\ participación_i\right)}{\left(\sum Componente\ 2\ del\ indicador_i \times porcentaje\ de\ participación_i\right)}$$

c) Capital de Trabajo: ACTIVO CORRIENTE -PASIVO CORRIENTE

La verificación de indicador financiero de capital de trabajo para el caso de los proponentes plurales se realizará de la siguiente manera.

$$ii)\ Indicador = (\Sigma\ CTE1 - \Sigma\ CTE2)$$

Los documentos que se mencionan en este numeral son verificables y como tales se constituyen en un requisito habilitante para el proceso de contratación.

El proponente, o cada una de las personas jurídicas que conforman el consorcio o la unión temporal, deberán presentar los siguientes documentos.

- **Estados Financieros:**

- Presentar Estado de Situación Financiera y Estado de Resultados Integral lo más actualizados posibles y certificados por el contador y/o revisor fiscal, de la vigencia 2025; de no tenerlos certificados a la fecha, se aceptarán los más actualizados del año 2024. Lo anterior con el objetivo de evitar posibles riegos en la ejecución contractual, detallando el valor Total Activo, Activo Corriente, valor total Pasivo, Pasivo Corriente, firmados por el Representante Legal, Contador y Revisor Fiscal -cuando legal o estatutariamente se haya establecido la figura de Revisoría Fiscal. Presentar Notas Comparativas a los Estados Financieros comparativos (mencionados en el párrafo anterior) con corte a julio de 2020, especificando que acoge la política contable de presentación de estados financieros vigente bajo NIIF, y atendiendo la Ley 1314 de 2009, sus decretos complementarios y reglamentos. Las notas comparativas a los estados financieros deben mantener uniformidad, relación y correspondencia con los estados financieros. Los Estados Financieros deberán ser firmados por el Representante Legal y Revisor Fiscal -si aplica- designados en el Certificado de Existencia y Representación Legal vigente, junto al contador de la compañía. Todas las firmas deben estar acompañadas por el nombre completo, cargo, número de cédula y número de tarjeta profesional -si aplica- de cada responsable.

Los estados financieros deberán ser presentados en pesos colombianos (COP). En el caso que la compañía se encuentre exenta del requisito normativo para la presentación de los estados financieros comparativos y sus respectivas notas comparativas de los años solicitados, es requisito referenciar explícita y específicamente tal exención en la norma por medio de una certificación firmada por el Representante Legal.

Cuando legal o estatutariamente se haya establecido la figura de Revisoría Fiscal, es requisito presentar dictamen del Revisor Fiscal a los estados financieros según el corte presentado; de no tenerlos certificados a la fecha, se aceptarán los más actualizados de la vigencia 2024, firmados por el Revisor Fiscal designado en el Certificado de Existencia y Representación Legal.

Para los proponentes que sean un Consorcio o Unión Temporal cada integrante debe presentar los Estados Financieros (Estado de Situación Financiera, Estado de Resultados Integral) de forma individual.

El Representante Legal y el Revisor Fiscal (si aplica), que firmen los Estados Financieros y Dictamen – si aplica-, deben figurar como tales en el Certificado de Existencia y Representación Legal o documento equivalente según el régimen jurídico aplicable al proponente, expedido por la Cámara de Comercio respectiva o la autoridad competente. Esto aplica para todos los proponentes incluyendo los Consorcios y Uniones Temporales.

En el caso que, al momento de la presentación de la propuesta, la Representación Legal y/o la Revisoría Fiscal -si aplica-, que firma los estados financieros y/o el Dictamen, sea diferente a la que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal actualizado, se requiere adjuntar de manera adicional, el certificado o documento equivalente vigente a la fecha de firma de los Estados Financieros; que avale las firmas referenciadas.

El proponente debe anexar el documento equivalente que permita validar Representante Legal y Revisor Fiscal de la empresa, facultado para firmar los estados financieros, de conformidad con la legislación aplicable en su país de origen. En caso de no contar con Revisor Fiscal debe presentar certificación firmada por el Representante Legal de la empresa que así lo avale. En ambos casos, el representante legal o quien tenga la atribución legal, y el Revisor Fiscal -si aplica-, que registra en el Certificado de Existencia y Representación Legal o documento equivalente según el régimen jurídico aplicable, deben corresponder a quienes firman los estados financieros (Estado de Situación Financiera y Estado de Resultados Integral).

En el caso de que, al momento de la presentación de la propuesta, la Representación Legal y/o la Revisoría Fiscal (si aplica) que firma los estados financieros, sea diferente al que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal o documento equivalente, se requiere adjuntar de manera adicional, el certificado o documento equivalente vigente a la fecha de firma de los Estados Financieros, que avale las firmas referenciadas.

Para los proveedores extranjeros cuyos estados financieros se encuentren en otras monedas, estos deberán ser expresados en pesos colombianos (COP).

• **Tarjeta profesional**

El proponente debe anexar copia legible de la tarjeta profesional del Contador Público y del Revisor Fiscal - cuando legal o estatutariamente se haya establecido la figura de Revisoría Fiscal- que firman y dictaminan los Estados Financieros. Los proponentes extranjeros deberán allegar la información solicitada de conformidad con la legislación aplicable en su país de origen. En caso de no aplicar el requerimiento anterior conforme la normatividad aplicable en su país de origen debe presentar certificación del Representante Legal de la empresa que así lo avale.

• **Certificado de antecedentes Junta Central de contadores.**

El proponente debe anexar copia del certificado de antecedentes de la Junta Central de Contadores tanto para el Contador Público y Revisor Fiscal, este último en caso de requerirse, que firman y dictaminan los Estados Financieros. Este documento deberá tener fecha de expedición no mayor a tres (3) meses, tomando como punto de referencia la fecha de cierre de recepción de propuestas. Los proponentes extranjeros deberán allegar la información solicitada de conformidad con la legislación aplicable en su país de origen. En caso de no aplicar el requerimiento anterior conforme la normatividad aplicable en su país de origen debe presentar certificación del Representante Legal de la empresa que así lo avale.

• **Declaración de Renta.**

Copia de la Declaración de Renta de la vigencia 2024.

Una vez verificado el cumplimiento de la información contenida en este numeral, en relación con los documentos financieros habilitantes, se procede a revisa la capacidad financiera de acuerdo con la sección Verificación de indicadores Financieros (Habilitante). En el caso que un proponente no cumpla con alguno de los requisitos de la información documental financiera habilitante, no se procederá con la Verificación de indicadores Financieros (Habilitante) del mismo.

2. **ESPECIFICACIONES TECNICAS**

Los Anexos 1 y 2, contienen las especificaciones técnicas del Servicio Lactario y de las diferentes Dietas Hospitalarias teniendo en cuenta la minuta patrón definida por el Hospital para los diferentes servicios solicitados para pacientes, con los volúmenes y gramajes requeridos.

El contratista deberá incluir dentro de la propuesta, la manifestación de cumplimiento de las especificaciones técnicas, contenidas en los Anexos 1 y 2 del presente documento.

- Para el cumplimiento del objeto contractual, se deben realizar las siguientes **ACTIVIDADES :**

1. Cumplir y garantizar con lo establecido en los Anexos 1 y 2 "Especificaciones Técnicas del Lactario y de las Dietas Hospitalarias de la Institución".

2. Disponer de los equipos, materia prima e insumos necesarios para garantizar la demanda de Dietas Alimentarias en cada uno de los servicios habilitados por el Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E.
3. Suministrar las dietas en términos de calidad, tiempo y pertinencia de acuerdo con las solicitudes y necesidades identificadas en los pabellones y/o servicios del Hospital; según criterio del profesional médico y/o de nutrición, siguiendo los lineamientos nutricionales de las minutas patrón que establezca el Hospital Regional de la Orinoquia E.S.E.
4. Efectuar de manera mensual el control de calidad microbiológico en las materias primas utilizadas, los alimentos procesados o terminados, a las superficies del área de preparación de alimentos; así como en el personal manipulador de alimentos, durante la ejecución del contrato.
   Parágrafo primero: Para verificar la calidad bacteriológica de la alimentación, el contratista realizará como mínimo cinco (5) rastreos microbiológicos, que corresponden a tres (3) alimentos (proteína, verdura, fruta, lácteos u otro), uno (1) a superficie y uno (1) a manipulador de alimentos.
   Parágrafo segundo: El contratista deberá presentar a la oficina de Nutrición y de Epidemiologia del Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E., el resultado de estas pruebas.
5. Cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 y la Ley 09 de 1979, y demás normas de Seguridad Alimentaria Vigentes, disponiendo de los insumos, materiales, equipos y elementos necesarios para evitar la contaminación de los alimentos.
6. Presentar de manera continua el ciclo de minutas de dietas a suministrar a pacientes, previo visto bueno del servicio de nutrición; de acuerdo a las necesidades identificadas por la entidad.
7. Establecer cronograma de capacitación continua al personal de dietas y demás personal vinculado para la garantía del objeto contractual, incluir de manera obligatoria los temas relacionados con dietas y manipulación de alimentos, dar cumplimiento en los tiempos establecidos en el cronograma.
8. Diseñar, implementar y socializar los manuales, procesos y protocolos necesarios que garanticen la calidad, la eficiencia y la oportuna prestación del servicio de dietas y servicio de lactario de acuerdo al objeto contractual.
9. Mantener stocks mínimos de víveres y abarrotes, frutas, verduras, huevos, lácteos y demás materia prima e insumos que aseguren el óptimo funcionamiento del servicio y el cumplimiento de la minuta patrón dado por la institución.
10. Garantizar que el transporte de los alimentos sea en carros termos, bandejas resistentes a altas temperaturas con individual de papel con diseño a elección del contratista evitando contaminación cruzada; suministrarlos en los diferentes servicios del hospital, acorde con la misión institucional.
11. Tomar muestras diariamente de las preparaciones del menú, debidamente rotuladas y almacenarlas a una temperatura que garantice su inocuidad (mínimo 72 horas) con el fin de realizar los análisis químicos y microbiológicos según sea el caso.
12. Acordar con la supervisión del contrato, los tiempos para el inicio, presentación y certificación del Concepto Sanitario expedido por la secretaria de Salud Municipal.
13. Dar cumplimiento al Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, presentando de manera mensual los soportes de cumplimiento de las actividades contempladas en este; tales como control de plagas y vectores, formación y capacitación continua, certificados de vertimientos, y demás acciones acordes a lo establecido en la normatividad.
14. Acatar las directrices establecidas en los protocolos institucionales del Hospital Regional de la Orinoquia E.S.E.
15. Entregar de manera mensual la programación de los turnos de trabajo de su personal a cargo.
16. Suministrar previa cotización, servicios de alimentación adicionales para servicio asistencial y/o administrativo que le sean requeridos por los supervisores del contrato.
17. Llevar de manera completa y con calidad del dato los registros diarios de solicitud, suministro y novedades de las Dietas Hospitalarias.

18. Entregar cada tercer día, el conteo de cantidades de dietas por día y el conteo de entrega de fórmulas lácteas con la firma de la Nutricionista del HORO, a la oficina de Apoyo Logistico.
19. Realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones y los equipos dados en préstamo de uso mediante acta, y los equipos utilizados para la prestación del servicio.
20. Entregar a la terminación del contrato mediante acta, los equipos en funcionamiento dados en préstamo de uso al Almacén General de la entidad, o en el caso que aplique por cumplimiento de vida útil del equipo, el concepto técnico para la dada de baja del equipo.
21. Proyectar y ejecutar el cronograma de mantenimiento de las trampas de grasa con una frecuencia mínima de 15 (quince) días calendario. La supervisión podrá solicitar el aumento de la frecuencia si así lo requiere la infraestructura.
22. Presentar el informe de ejecución contractual parcial, máximo los primeros diez (10) días hábiles del mes siguiente, cumpliendo con los soportes de cada actividad contractual.

Para el cumplimiento del objeto contractual, se deben realizar las siguientes **OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA:**

1. Cumplir con las características técnicas específicas de las dietas solicitadas por el área de nutrición de la entidad, las cuales se describen a continuación:

1.1. Presentar al área de Nutrición el "Ciclo de Minutas", las respectivas derivaciones con anticipación a la preparación de los alimentos para su aprobación.
1.2. 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.
1.3. Para evitar la contaminación cruzada y brindar una excelente presentación se debe tener en cuenta que todos los alimentos como bebidas calientes o frías, acompañantes, 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 cubierto únicamente con las tapas correspondientes y se colocaran sobre bandeja individual antes de ser trasportados a los diferentes pabellones.
1.4. Es importante que cada dieta suministrada debe ser rotulada con las siguientes especificaciones: fecha, nombre del paciente, tipo de dieta, cama.
1.5. A solicitud de Nutrición y/o Comité de Vigilancia Epidemiológica, las dietas que lo requieran para pacientes en aislamiento infectocontagioso o psiquiátrico deben ser suministradas en loza desechable de icopor con tapa de icopor no vinypel, con cubiertos desechables completos
1.6. En las áreas de recuperación de salas de maternidad, salas de cirugía, urgencias, se utilizará loza desechable de icopor con tapa de icopor no vinypel, con cubiertos desechables completos.
1.7. Para desayunos, almuerzos y comidas de pacientes, cada dieta debe rotularse con ficha de color según el servicio, indicando fecha, número de cama, el tipo de dieta suministrada y la aclaración específica de cada paciente en particular, solicitada por Nutrición.
1.8. No se permitirá la utilización de preparaciones recalentadas, ni reutilización de sobrantes en los diferentes tiempos de comida, todo alimento una vez salga del servicio no puede volver a ingresar a éste y debe ser desechado.
1.9. Las dietas deben salir envasadas o ensambladas desde el servicio de alimentación cubiertas de tal forma que no se contaminen utilizando papel vinipel. debidamente identificadas con el tipo de dieta, nombre del paciente y numero de cama, los cubiertos deben ser desechables, servilletas, mezcladores, pitillos y demás elementos necesarios para el consumo del alimento de acuerdo al estado del paciente, su capacidad de deglución y masticación.
1.10. No se permitirá el ensamblaje de un número mayor de bandejas a la capacidad específica de cada carro termo bandejero, evitando la contaminación de los alimentos que van servidos por contacto con las bandejas.
1.11. Garantizar que las dietas lleguen al paciente hospitalizado a una temperatura adecuada para su consumo

1.12. La solicitud de las dietas se realizará en los formatos diseñados para tal fin, los cuales relacionan las dietas terapéuticas.

1.13. Realizar encuestas de satisfacción al usuario, evaluaciones de las preparaciones cada tres meses y realizar análisis y plan de mejoramiento a los hallazgos.

1.14. El personal manipulador de alimentos debe contar con la certificación que lo acredite como: Certificación de Manipulación de Alimentos y que desarrollo el curso de Manipulador de Alimentos, otorgado por la Secretaria de Salud Municipal o por las instituciones autorizadas para tal fin, el cual deberá estar vigente durante la ejecución del contrato.

1.15. Permitir que se realicen pruebas microbiológicas al personal manipulador de alimento y equipos utilizados.

1.16. El lactario deberá contar con personal capacitado específicamente en la preparación de fórmulas infantiles y enterales, realizar cada tres meses capacitación y actualización en temas relacionados.

1.17. Realizar esterilización aplicando los controles diarios, con un equipo apto para el proceso.

1.18. El oferente se compromete a preparar y distribuir para los pacientes del Hospital Regional de la Orinoquía, las dietas normales y terapéuticas, que prescriba el cuerpo médico en coordinación con Nutrición del Hospital, en forma exacta durante todos los días del año incluidos dominicales y festivos, las comidas a pacientes deberán ser distribuidas dentro de los siguientes horarios:

TIEMPO DE COMIDA	HORARIO
DESAYUNO	07:00 a.m. - 09:00 a.m.
REFRIGERIO MAÑANA	10:00 a.m. - 10:30 a.m.
ALMUERZO	11:45 a.m. - 01:45 p.m.
REFRIGERIO TARDE	03:00 p.m. - 03:30 p.m.
COMIDA	05:45 p.m. - 07:00 p.m.
REFRIGERIO NOCTURNO	08:00 p.m.

1.19. El contratista 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 Interventoría del contrato de la institución incluyendo lo correspondiente al control de puntos críticos, especialmente: Controles en 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 dos veces al año y esquema de vacunación , 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 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 o mensual de campanas extractoras, estufas, hornos y trampas de grasa, materiales de limpieza y desinfección de operarios, áreas, equipo y menaje. El valor ocasionado por estas actividades será por cuenta del oferente.

1.20. El contratista debe contar con:
-Manual de Buenas Prácticas de Manufactura -BPM
-Plan de Saneamiento Básico
-Plan de Contingencia ante Emergencias
-Manual de Dietas

- Manual de Estandarización de Dietas
-Manual de Funciones del Personal
-Manual de Control de Plagas y Vectores (Incluir Cronograma)
-Manual de Procesos y Procedimientos
-Plan de Capacitación Continúa al Personal

1.21. Los carros destinados para la recolección de desperdicios, bandejas y vajilla deberán ser de material liviano, de fácil lavado y desinfección, al desplazarse no deben generar ruido, Los recipientes que se utilicen para dicha recolección debe tener tapa.

2. Cumplir la ruta sanitaria del hospital y seguir las instrucciones y normatividad vigente del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Territorial (Res 1164 de 2002) así: Los residuos de alimentos no se utilizarán como lavazas para engorde de animales domésticos pero deberán ser evacuados diariamente de las instalaciones del HORO, este traslado será de responsabilidad del contratista, al igual que de la recolección, clasificación en los sitios de generación y de la evacuación diaria y/o horaria a la Central de Acopio Final del Hospital Regional de la Orinoquia, 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 en la Central de Acopio del hospital para cumplir dichos compromisos. Dar cumplimiento a la Resolución Número 591 de 2024 del MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL "por la cual se adopta el Manual para la Gestión Integral de Residuos Generados en la Atención en Salud y Otras Actividades", para lo cual deberá adherirse y cumplir con el PGIRASA del Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E., el cual es aplicable a todas las personas naturales y jurídicas que prestan el servicio dentro de las instalaciones y que por su actividad generan residuos, tanto en la sede ubicada en la calle 15 # 7-95, en donde cuenta con todos los servicios hospitalarios, utilizando recipientes adecuados y rotulados con tapa y bolsas plásticas de colores y rotuladas cumpliendo con la Resolución 2184 de 2019 (CODIGO DE COLORES), las bolsas utilizadas para tal fin deben tener la densidad suficiente para soportar el contenido sin causar desorden y desaseo en el lugar, para el transporte a la central 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, las bolsas deben llegar marcadas a la central de acopio con los siguientes datos: lugar de generación, turno, fecha y responsable (personal que realiza la recolección).
3. El contratista se compromete con el personal que tenga a su cargo, asistir a la inducción del Sistema de Gestión Ambiental, al iniciar las actividades contractuales, como mínimo una vez al año; para ello se debe coordinar con la oficina de Gestión Ambiental del H.O.R.O. E.S.E. la fecha, hora y lugar.
4. El contratista se compromete a dar cumplimiento y articular el plan de gestión ambiental de acuerdo al PIGA del HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUÍA E.S.E. (CÓDIGO: GCL-GA-PL-02), publicado en HOSPINET, y su respectiva divulgación con el personal a cargo.
5. El contratista se compromete a realizar periódicamente la limpieza de la trampa de grasas y aceites, para evitar la descarga directa al sistema de alcantarillado y posterior llegada a la planta de tratamiento de aguas residuales de la institución, deberá entregar a la oficina de Gestión Ambiental la documentación de soporte.
6. El contratista se compromete a realizar el manejo y disposición final de aceites utilizados en los procesos internos a una empresa acreditada ante el Ministerio de Medio Ambiente y presentara los soportes correspondientes.
7. El contratista y el personal que tenga a su cargo, deberán participar cuando se requiera de reuniones, capacitaciones, campañas y actividades de Seguridad, Salud en el Trabajo y Ambiente, solicitadas por HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUÍA E.S.E, durante la ejecución de la labor contratada.
8. El contratista se compromete a entregar al HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUÍA E.S.E cuando se requiera, toda la documentación y/ soportes en materia de Seguridad, Salud en el Trabajo y Ambiente.
9. El nutricionista vinculado al personal del contratista deberá supervisar la servida y realizar acompañamiento durante el proceso de distribución a las auxiliares de dietas en los diferentes servicios, con el fin de garantizar

una adecuada entrega de alimentos, cumpliendo con los protocolos de cortesía con el cliente interno y externo.

10. Sostener los precios enunciados en la propuesta, hasta el cumplimiento del objeto contractual.
11. El contratista se compromete a cumplir con la implementación de la Resolución 0312 de 2019 de los Estándares Mínimos del SGSST de acuerdo con el tamaño de la empresa; y lo establecido en el Manual de seguridad, salud en el trabajo y ambiente para contratistas y proveedores (GCL-SST-M-06) publicado en HOSPINET.
12. El contratista se compromete mantener al personal bajo su responsabilidad con los elementos de protección personal y de trabajo de labor básica conforme a la actividad que desarrolle, y el debido cumplimiento del manual de bioseguridad (CÓDIGO: GRC-SP-M-02), publicado en HOSPINET.
13. El contratista se compromete a capacitar al personal que tenga a su cargo, en temas de Seguridad y Salud en el Trabajo.
14. El contratista se compromete con el personal que tenga a su cargo, asistir a la inducción del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, al iniciar las actividades contractuales, como mínimo una vez al año; para ello se debe coordinar con la oficina de Seguridad y Salud en el Trabajo del H.O.R.O. E.S.E. la fecha, hora y lugar.
15. El contratista se compromete a reportar a la oficina de SST los incidentes y accidentes de trabajo presentados, de manera inmediata al correo sst@horo.gov.co; y en cada acta de pago parcial o liquidación según aplique; las estadísticas de los incidentes y accidentes de trabajo por medio de una carta firmada por el encargado del SG-SST.
16. El contratista se compromete a articular el plan de emergencias de la empresa de acuerdo al PEI del HORO (CÓDIGO: GCL-SST-PL-01), publicado en HOSPINET, y su respectiva divulgación con el personal a cargo.
17. El contratista se compromete a acatar las modificaciones o sugerencias en seguridad y salud en el Trabajo, dadas por el interventor, supervisor o responsable de SST a los procedimientos o las actividades que adelante, cuando existan condiciones inseguras para el contratista, sus trabajadores, subcontratistas, instalaciones o para los trabajadores del hospital.
18. Utilizar exclusivamente para la prestación del servicio contratado, las instalaciones del área de Cocina del HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E.
19. Presentar informes mensuales de la ejecución, física y financiera del contrato.
20. Suscribir las actas que se generen en el desarrollo del objeto contractual.
21. El contratista articulará su Sistema de Gestión de la Calidad – SIG, con el Sistema Integrado de Gestión de la Calidad – SIG del hospital, acogiéndose a la filosofía de mejoramiento continuo e integrando en sus procesos administrativos y/o asistenciales los estándares aplicables según corresponda y así contribuir al cumplimiento de los objetivos de calidad del hospital
22. Constituir las pólizas exigidas y entregarlas oportunamente para su aprobación.
23. Cumplir con los aportes al sistema integral de seguridades sociales y parafiscales en los términos exigidos en la norma vigente sobre la materia, propios del contratista y respecto del personal a su cargo; así como con las normas legales relacionadas con el pago oportuno de los salarios y prestaciones sociales y demás obligaciones de tipo patronal, que se deriven de su vinculación.
24. Asumir bajo su costo y riesgo todos los gastos en que incurra para la ejecución del objeto contractual.
25. El contratista deberá dar cumplimiento a lo estipulado en la Ley 2046 de Compras Públicas Locales de Alimentos.
26. Comunicar de manera Inmediata cualquier novedad o anomalía durante la ejecución del contrato, al respectivo funcionario encargado de la Supervisión
27. El contratista deberá contar con planes de contingencia, que garanticen continuidad de la prestación del servicio, ante posibles riesgos como, falla en el suministro de energía, agua y gas, entre otros.
28. El contratista deberá realizar el pago del canon de arrendamiento mensual por valor **NUEVE MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS TRECE PESOS ($ 9.652.213,) MCTE IVA INCLUIDO-** previa factura expedida por el Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E. **Nota:** En caso de que la Entidad decida tomar algunas áreas físicas durante la ejecución del contrato, el área de Apoyo Logístico determinará la superficie

a utilizar (en metros cuadrados). Con base en el avalúo institucional, se establecerá el costo correspondiente, el cual será descontado del valor del canon de arrendamiento mensual a cargo del contratista.

29. El contratista reconocerá al Hospital regional de la Orinoquia E.S.E el costo de los servicios públicos domiciliarios que se utilicen en la prestación del servicio de dietas hospitalarias, la energía eléctrica será cancelada de conformidad con el consumo en dicha área, a la tarifa mensual contenida en la factura y al costo del valor del kw/hora establecida por la empresa de energía. Para los demás servicios (alcantarillado, acueducto y gas) de acuerdo con el consumo estipulado en el certificado emitido por el HORO E.S.E. **Nota:** decida tomar algunas áreas físicas durante la ejecución del contrato, se realizará la determinación del consumo de energía eléctrica correspondiente a cargo del Hospital, con el fin de recalcular el consumo por periodo y efectuar el ajuste proporcional en el cobro al contratista.
30. El contratista reconocerá al Hospital regional de la Orinoquia E.S.E el costo del servicio de vigilancia las 24 horas del día los siete días de la semana, el 0.1% del valor cobrado mensualmente a la entidad.
31. El contratista deberá presentar informe mensual del servicio prestado, para ello deberá como mínimo desarrollar los ítems y adjuntar los soportes solicitados en el anexo denominado "Requisitos de Informe" que será entrega al momento de dar inicio al contrato.
32. En caso de existir la necesidad de un mantenimiento correctivo por daño causado por el personal del contratista, será de responsabilidad exclusiva del mismo asumir su costo y realizarlo inmediatamente.
33. Mantener permanentemente informado al Supervisor del contrato que es la Subgerencia Administrativa y Financiera, cuando la ejecución de contrato haya alcanzado el setenta y cinco por ciento (75%) del valor contratado, así como dar aviso oportuno ante posibles obstáculos y/o medidas correctivas ante contingencias y/o requerimientos especiales que vinculen el proceso de facturación

3. FORMA DE PAGO

De conformidad con lo establecido en el **ACUERDO No. 019 de 2025, *"Por medio del cual se autoriza al Gerente del Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E. para comprometer vigencias futuras con cargo al presupuesto de la vigencia fiscal 2026"***, el Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E. efectuará el pago del valor total del contrato de la siguiente manera:

a) Pago anticipado:

El contratista recibirá un pago anticipado equivalente al quince por ciento (15%) del valor total del contrato, correspondiente a la suma de **CIENTO CINCUENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS UN PESOS M/CTE ($155.889.201),** con cargo a la vigencia fiscal 2025, previa suscripción del acta de inicio, aprobación de la garantía única exigida y presentación de la respectiva factura electrónica.

b) Pagos parciales y liquidación:

El valor restante, equivalente al ochenta y cinco por ciento (85%), correspondiente a la suma de **OCHOCIENTOS OCHENTA Y TRES MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y DOS MIL CIENTO TREINTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($883.372.134),** se cancelará mediante pagos parciales y/o liquidación, conforme al por el valor equivalente a los servicios prestados durante el periodo; esto es número de dietas suministradas, número de raciones alimentarias suministradas al personal oficial y al personal de convenio docencia servicio, servicio de lactario y/o servicios adicionales , una vez se adelanten las actuaciones

presupuestales y administrativas para la expedición de los respaldos presupuestales de la vigencia futura 2026.

Cada pago estará sujeto a la entrega del informe de ejecución por parte del contratista, radicación de la factura electrónica, acreditación del pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, certificación de cumplimiento emitida por el apoyo a la supervisión y suscripción del acta parcial o final por el supervisor del contrato y el representante del contratista.

Para el último desembolso, el contratista deberá presentar el acta de liquidación debidamente aprobada por el supervisor, el representante legal del Hospital y el contratista, acompañada del informe final de ejecución, el cual deberá detallar el cumplimiento integral de las obligaciones contractuales y anexar los respectivos soportes y documentos requeridos.
En todos los casos, el contratista deberá acreditar estar al día en el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 1 de la Ley 828 de 2003, que exigen demostrar el cumplimiento de obligaciones en salud, pensión, riesgos laborales y aportes parafiscales.
Una vez radicada la factura en el área de Tesorería y verificado el cumplimiento de los requisitos establecidos, los pagos estarán sujetos a la disponibilidad de caja y al Programa Anual Mensualizado de Caja (PAC) del Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E

PARÁGRAFO PRIMERO- ARRENDAMIENTO: El canon de arrendamiento mensual por concepto de áreas será por un valor de **NUEVE MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS TRECE PESOS ($ 9.652.213,) MCTE IVA INCLUIDO,** previa factura expedida por el Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E. Lo anterior, Teniendo en cuenta que el área de la infraestructura a utilizar para el desarrollo de las actividades objeto del presente estudio previo es de 253 m² de acuerdo a la comunicación allegada por el área de apoyo logístico.
Nota: En caso de que la Entidad decida tomar algunas áreas físicas durante la ejecución del contrato, el área de Apoyo Logístico determinará la superficie a utilizar (en metros cuadrados). Con base en el avalúo institucional, se establecerá el costo correspondiente, el cual será descontado del valor del canon de arrendamiento mensual a cargo del contratista.
PARÁGRAFO SEGUNDO -SERVICIOS PÚBLICOS: El contratista reconocerá al Hospital regional de la Orinoquia E.S.E el costo de los servicios públicos domiciliarios que se utilicen en la prestación del servicio dietas hospitalaria, la energía eléctrica será cancelada de conformidad con el consumo, la tarifa mensual contenida en la factura, al costo del valor del kw/hora establecida por la empresa de energía. Para los demás servicios (alcantarillado, acueducto y gas) de acuerdo con el consumo estipulado en el certificado emitido por las Áreas de la entidad.
Nota: En caso de que la Entidad decida tomar algunas áreas físicas la ejecución del contrato, se realizará la determinación del consumo de energía eléctrica correspondiente a cargo del Hospital, con el fin de recalcular el consumo por periodo y efectuar el ajuste proporcional en el cobro al contratista.
PARÁGRAFO TERCERO -FORMULAS LACTEAS ESPECIALES: Las fórmulas lácteas especiales no contempladas en el presente estudio previo, podrán ser suministradas por el contratista previa cotización y

aprobación por parte de la supervisión, lo anterior teniendo en cuenta la condición clínica y necesidad de la paciente soportada en historia clínica.

PARÁGRAFO CUARTO. El contratista reconocerá al Hospital Regional de la Orinoquia E.S.E el costo del servicio de vigilancia las veinticuatro (24) horas del día los siete (7) días de la semana, correspondiente al 0.1% del valor cobrado mensualmente a la entidad.

4. **FERTA TÉCNICA ECONÓMICA:** El proponente deberá presentar una propuesta económica que contenga en su integridad todos los ítems objeto de la presente contratación y las especificaciones exigidas, que no supere el presupuesto oficial dispuesto, pero que deberá cubrir todos los impuestos, tasas y costos directos o indirectos derivados del contrato a suscribirse de acuerdo con los aspectos contenidos en el presente documento. El formato de presentación de la misma será el siguiente:

- **Dietas**

TIPO DE DIETA/SERVICIO	CANTIDAD	COSTO UNT
Normal (N)	1	$
Hipoglucida 1400 CAL (HGL-1400 CAL)	1	$
Hiper proteica (HPT)	1	$
Cirrótica (CR)	1	$
Refrigerio Dieta hipoglucida 1400 CAL (HGL-1400 CAL)	1	$
Refrigerio Dieta Hiperproteica (HP)	1	$
Refrigerio Dieta cirrótica (CR)	1	$
Liquida (LC)	1	$
Liquida completa (LCO)	1	$
Refrigerio Dieta líquida completa (LCO)	1	$
Personal convenio docencia servicio	1	$
TIPO DE DIETA/SERVICIO	**CANTIDAD**	**COSTO UNT**
Personal Oficial	1	$
Dieta Complementaria (CO-1)	1	$
Dieta Complementaria (CO-2)	1	$
Dieta Pediátrica (NPD)	1	$
Refrigerio (Dieta normal, hipograsa, blanda, hiposódica, renal, astringente, todo puré)	1	$
Personal Lactario por mes (INCLUYE EL COSTO DE DOS AUXILIARES)	2	$

- **Fórmulas lácteas**

FOMULA LACTEA	UND	CANT	COSTO TOTAL
FORMULA LACTEA 1 POLVO	onz	1	$
FORMULA LACTEA 1 LIQUIDA	onz	1	$
FORMULA LACTEA 2 POLVO	onz	1	$
FORMULA LACTEA 3 POLVO	onz	1	$

FOMULA LACTEA	UND	CANT	COSTO TOTAL
FORMULA LACTEA 22 KLC POLVO	onz	1	$
INFATRINI POLVO	onz	1	$
FORTINI POLVO	onz	1	$
FORMULA LACTEA SIN LACTOSA POLVO	onz	1	$
FORMULA LACTEA EXTENSAMENTE HIDROLIZADA POLVO	onz	1	$
PARCIALMENTE HIDROLIZADA POLVO	onz	1	$
FORMULA LACTEA ANTIREFLUJO POLVO	onz	1	$
FORMULA LACTEA 24 KLC LIQUIDA	onz	1	$
FORMULA ANTIESTREÑIMIENTO	onz	1	$
FORMULA NEOCATE	onz	1	$
FORMULA NEOCATE JUNIOR	onz	1	$
FORMULA PURAMINO	onz	1	$
FORMULA SIMILAC RICE	onz	1	$

El proponente deberá presentar:

- Copia de la autoevaluación en Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a la Resolución Nro. 0312 de 2019, debidamente firmada por el representante legal y el responsable de Seguridad y salud en el Trabajo de la empresa (contratistas y proveedores) o certificación de ARL.
- Certificación emitida por la Administradora de Riesgos Laborales (ARL) a la cual se encuentre afiliada la empresa donde se especifique la clase de riesgo de Empresa.
- La cotización se debe radicar en medio físico en la SAF del HORO, ubicada en la Calle 15 No. 7-95 segundo piso, dentro de los 3 días hábiles siguientes al recibo de la solicitud.
- A La cotización, se deberá adjuntar : cámara de comercio actualizada, RUT, y fotocopia de la cédula del representante legal.

Atentamente,

RAUL YERALDO BARON PIRABAN
Subgerente Administrativo y Financiero HORO

Aprobó: *Raul Yeraldo Baron Piraban*
Cargo: Subgerente Administrativa y Financiera

Aprobó: Edith Yadira Avella Roa
Sugerente de Prestación de Servicios

Revisó: *Zuly Vanessa Avila Alfonso*
Cargo: Profesional Apoyo SAF

Proyectó: Liliana Patricia Suarez Rondón
Cargo: Asesora Contratada SPS

GESTIÓN DOCUMENTAL
Original: **EMPRESA DE CATHERING Y SERVICIOS SAS**
R/L WILSON RICARDO ROMERO ALVARADO
1ª Copia: **OFICINA ASESOSA JURIDICA**
Serie y Subserie: CONTRATOS – CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS

Yopal, 10 de noviembre de 2025

HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E.
SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
10 Nov 2025
HORA:
FIRMA:

Doctor:
ANGEL ANDRES AVILA PEREZ
Gerente Hospital Regional de la Orinoquia E.S.E.
Ciudad

Asunto: COTIZACIÓN DEL SERVICIO DE DIETAS HOSPITALARIAS VIGENCIA 2025

Estimado Dr.;

Reciba un cordial saludo de parte de la Gerencia y todo su equipo de trabajo. En atención al asunto de la referencia y de acuerdo a su solicitud, nos permitimos presentar cotización para **"PRESTAR A TODO COSTO EL SERVICIO DE DIETAS PARA PACIENTES, SERVICIO DE LACTARIO Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PERSONAL DOCENCIA -SERVICIO Y PERSONAL OFICIAL DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E."**., en sitio.

1. **COTIZACIÓN PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN SITIO.**

1.0. SUMINSITRO DE DIETAS/ SERVICIO

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR
1.1	Normal (N)	Unidad	1	$ 17.733,00
1.2	Hipoglucida 1400 CAL (HGL-1400 CAL)	Unidad	1	$ 17.050,00
1.3	Hiper proteica (HPT)	Unidad	1	$ 17.861,00
1.4	Cirrótica (CR)	Unidad	1	$ 16.888,00
1.5	Refrigerio Dieta hipoglucida 1400 CAL (HGL-1400 CAL)	Unidad	1	$ 4.250,00
1.6	Refrigerio Dieta Hiperproteica (HP)	Unidad	1	$ 4.250,00
1.7	Refrigerio Dieta cirrótica (CR)	Unidad	1	$ 4.250,00
1.8	Liquida (LC)	Unidad	1	$ 9.338,00
1.9	Liquida completa (LCO)	Unidad	1	$ 9.338,00
1.10	Refrigério Dieta líquida completa (LCO)	Unidad	1	$ 4.250,00
1.11	Personal convenio docencia servicio	Unidad	1	$ 16.120,00
1.12	Personal Oficial	Unidad	1	$ 16.120,00
1.13	Dieta Complementaria (CO-1)	Unidad	1	$ 10.450,00
1.14	Dieta Complementaria (CO-2)	Unidad	1	$ 10.450,00
1.15	Dieta Pediátrica (NPD)	Unidad	1	$ 13.928,00
1.16	Refrigerio (Dieta normal, hipograsa, blanda, hiposódica, renal, astringente, todo puré)	Unidad	1	$ 4.250,00
1.17	Personal Lactario por mes	2 auxiliares	2	$ 8.946.600,00

2.0 SERVICIO DE LACTARIO

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR
2.1	Formula láctea 1 polvo	onz	1	$ 1.575,00
2.2	Formula láctea 1 Liquida	onz	1	$ 1.621,00
2.3	Formula láctea 2 polvo	onz	1	$ 1.575,00

2.4	Formula láctea 3 polvo	onz	1	$	1.575,00
2.5	Formula láctea 22 KLC polvo	onz	1	$	1.575,00
2.6	Infatrini polvo	onz	1	$	1.575,00
2.7	Fortini polvo	onz	1	$	1.575,00
2.8	Fórmula Láctea sin lactosa polvo	onz	1	$	1.574,00
2.9	Formula láctea extensamente hidrolizado polvo	onz	1	$	1.575,00
2.10	Parcialmente Hidrolizado polvo	onz	1	$	1.575,00
2.11	Formula láctea Antirreflujo polvo	onz	1	$	1.577,00
2.12	Formula láctea 24 KLC Liquida	onz	1	$	1.644,00
2.13	Formula anti estreñimiento	onz	1	$	1.793,00
2.14	Formula Neocate	onz	1	$	4.460,00
2.15	Formula Neocate Junior	Onz	1	$	5.060,00
2.16	Formula puramino	onz	1	$	6.131,00
2.17	Formula Similac Rice	onz	1	$	3.000,00

El valor de los precios unitarios incluye todos los impuestos y demás tasas derivadas del contrato de ser adjudicado.

Las fórmulas lácteas a utilizar se podrán adquirir a través de los diferentes laboratorios como: Abbott, Nestlé, Novamed, Nutribel - Alter, Mead Johnson, Aspen Pharma.

Atentamente,

WILSON RICARDO ROMERO ALVARADO
C.C. No. 79.622.785 de Bogotá D.C.
R.L. Empresa de Catering y Servicios S.A.S.
Email: contratacion@empcas.com.co

HOR
HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA

CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA CONTRATOS DE BIENES Y SERVICIOS

Yopal Casanare, 10 de noviembre de 2025.

Nombre del Representante Legal: **WILSON RICARDO ROMERO ALVARADO**, identificado(a) con C.C. No. 79.622.785 expedida en Bogotá D.C. en representación de **EMPRESA DE CATERING Y SERVICIOS S.A.S,** identificada con el NIT No. 901158852-6.

Por medio del presente documento, autorizo a la Gerencia, Oficina Asesora Jurídica y/o al Supervisor del proceso del Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E, para que, de manera responsable y profesional, realicen la manipulación y verificación de los documentos aportados para la celebración del contrato de bienes y servicios.

En caso de ser solicitada por terceros no autorizados, se requerirá mi previa autorización.

Esta autorización se otorga en cumplimiento de lo establecido en la Ley Estatutaria 1581 de 2012 (Ley de Habeas Data) y en la Ley 1437 de 2011 (Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo - CPACA).

Doy mi consentimiento para la manipulación y verificación de la información, firmando a continuación:

Atentamente,

WILSON RICARDO ROMERO ALVARADO
C.C. No. 79.622.785 de Bogotá D.C.
R.L. Empresa de Catering y Servicios S.A.S.
Email: contratacion@empcas.com.co