Neiva, 24 de abril de 2026

Señores:
AIS
ANDRES GUZMAN ROCHA
Dirección: Calle 17 No. 6-40
cel.: 3137567014
Neiva - Huila

Asunto: **INVITACIÓN ESTUDIO DE MERCADO.**

Cordial Saludo,

La Empresa Social del Estado "Carmen Emilia Ospina", requiere **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE COMIDAS HOSPITALARIAS A LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE OBSERVACIÓN Y HOSPITALIZACIÓN DE CADA UNO DE LOS CENTROS DE SALUD DE LA E.S.E CARMEN EMILIA OSPINA.,** conforme a las condiciones y especificaciones técnicas señaladas en la presente solicitud a cotizar:

TIPO DE DIETA
NORMAL
BLANDA
SEMIBLANDA
LIQUIDA COMPLETA
LIQUIDA CLARA
HIPOSODICA
HIPOGRASA
HIPOGLÚCIDA
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

OBLIGACIONES DEL PROPONENTE:

1. Ejecutar el objeto contractual, acatando las especificaciones técnicas señaladas, con oportunidad, eficiencia y eficacia, de manera autónoma e independiente;
2. Actuar de buena fe durante todo el desarrollo del contrato, e informar oportunamente al CONTRATANTE sobre cualquier irregularidad que advierta en desarrollo del contrato;
3. Dar cumplimiento a sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensión y riesgos profesionales) y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA, e ICBF) de acuerdo a lo dispuesto por la Ley, del personal a su cargo para la ejecución del contrato; Si se contrata como persona natural deberá acreditarse pagos a los sistemas de Seguridad Social Integral en salud y pensión como trabajador independiente.
4. Adquirir las Garantías exigidas a nombre de la E.S.E CARMEN EMILIA OSPINA como primer beneficiario, para garantizar protección contra los riesgos inherentes al contrato;
5. Gestionar la legalización del contrato y su acreditación ante el Contratante en forma oportuna para la obtención del Certificado de Legalización;
6. Cumplir las demás obligaciones inherentes a la naturaleza del Contrato.

ACTIVIDADES DEL PROPONENTE:

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, Caimi, 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 y propuesta presentada por el contratista.

3. Contar con capacidad de transporte, distribución y entrega de los alimentos hospitalarios sin costo adicional para la ESE CEO.
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 encuentren 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 exámen 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. 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. Los alimentos deben salir rotulados en su totalidad; todos los elementos que comprenden alimentación en los tres tiempos de comida incluidos los refrigerios, en papel adhesivo con las indicaciones del plan alimentario prescrito por el médico tratante o el profesional en nutrición clínica debe contar con número de cama, nombre del paciente, tipo de dieta y observaciones; los cubiertos empacados, en bolsa biodegradable sellado, debe tener cuchara, cuchillo, tenedor y servilleta, todos resistentes y amigables con el medio ambiente, y de buena calidad para garantizar la manipulación y correcto uso.
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 verificación de la minuta, supervisión en la preparación de alimentos.
20. El contratista debe 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. El contratista debe garantizar la calidad e higiene en la manipulación, transporte y suministro de alimentos a los usuarios del área de Observación y/o Urgencias 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. Garantizar la entrega oportuna de dietas hospitalarias a pacientes que han permanecido más de 12 horas en observación o e inmediata para los pacientes con orden médica de hospitalización.
24. Garantizar que el producto servido, menaje y utensilios entregados a los usuarios cumplan las condiciones de presentación, temperatura, higiene, calidad, y que reúnan las características organolépticas, e inocuidad para que

cumplan con todas las especificaciones técnicas y controles establecidos por la institución. Cumplir con los tiempos de entrega de alimentos, especialmente cuando éstos son perecederos, manteniendo siempre las condiciones de cadena de frio, si lo requieren.

25. Las demás inherentes a la ejecución del objeto contractual.

ENTREGA DE COTIZACIONES:

LUGAR, FECHA Y HORA DE CIERRE: La presente solicitud a cotizar se cierra en la ciudad de Neiva, el veintiocho **(28) de abril de 2026**, a las 10:00 A.M. en la Oficina de **CONTRATACIÓN** de la **E.S.E. CARMEN EMILIA OSPINA**, Calle 26 Sur con Carrera 22 No. 26-19 Barrio Canaima; Por lo tanto los proponentes interesados deberán radicar sus cotizaciones en la dirección y dependencia relacionada o a través del correo electrónico: **contratacion@esecarmenemiliaospina.gov.co**, en los términos señalados en la presente invitación.

De la misma forma, a partir de la fecha y hora de cierre, los proponentes no podrán retirar, adicionar o corregir sus cotizaciones. Las Cotizaciones presentadas en forma extemporánea no serán tenidas en cuenta para su evaluación y posterior adjudicación.

FORMA DE PAGO:

La **ESE CARMEN EMILIA OSPINA** Cancelara conforme a la factura presentada, dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de la misma y/o documento equivalente con sus respectivos soportes: Copia del contrato, certificado de legalización expedido por la Oficina de Contratación, certificación de cumplimiento expedido por el supervisor de contrato (donde 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. A los valores que se paguen por concepto de este contrato se le harán los descuentos de ley.

REQUISITOS POSTERIORES A LA FIRMA DEL CONTRATO:

- **Constitución de la Garantía:** El Contratista constituirá a favor de la E.S.E. CARMEN EMILIA OSPINA, a través de una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, una garantía única que cubra los siguientes riesgos:

A) **Cumplimiento del contrato:** Por una suma igual al 20% del valor del contrato a celebrarse, la cual cubrirá el término de ejecución del contrato y seis (6) meses más.

B) **Calidad y correcto funcionamiento de los bienes o servicios prestados :** Por una suma igual al 30% del valor del contrato a celebrarse, la cual cubrirá el término de ejecución del contrato y un (1) año más.

C) **Pago de Salarios, Indemnizaciones y Prestaciones Sociales**: Por una suma igual al 10% del valor del contrato a celebrarse, la cual cubrirá el término de ejecución del contrato y tres (3) años más.

D) **Responsabilidad Civil Extracontractual:** Por una suma igual a 200 S.M.L.M.V del valor del contrato a celebrarse, la cual cubrirá el término de duración del contrato.

En cualquier evento en que se aumente el valor del contrato o se prorrogue su vigencia, deberá ampliarse o prorrogarse la correspondiente garantía.

Vo.Bo SONIA MILENA MOTTA ROBAYO
Asesor Jurídico de Contratación

Neiva, 24 de abril de 2026

Señores:
SERVICIOS VITALES DE COLOMBIA
RUZ MERY CARVAJAL ANDRADE
Dirección: carrera 1 No. 56ª-04 Barrio las mercedes
Cel: 3165222925
Neiva - Huila

Asunto: **INVITACIÓN ESTUDIO DE MERCADO.**

Cordial Saludo,

La Empresa Social del Estado "Carmen Emilia Ospina", requiere **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE COMIDAS HOSPITALARIAS A LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE OBSERVACIÓN Y HOSPITALIZACIÓN DE CADA UNO DE LOS CENTROS DE SALUD DE LA E.S.E CARMEN EMILIA OSPINA.,** conforme a las condiciones y especificaciones técnicas señaladas en la presente solicitud a cotizar:

TIPO DE DIETA
NORMAL
BLANDA
SEMIBLANDA
LIQUIDA COMPLETA
LIQUIDA CLARA
HIPOSODICA
HIPOGRASA
HIPOGLÚCIDA
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

OBLIGACIONES DEL PROPONENTE:

1. Ejecutar el objeto contractual, acatando las especificaciones técnicas señaladas, con oportunidad, eficiencia y eficacia, de manera autónoma e independiente;
2. Actuar de buena fe durante todo el desarrollo del contrato, e informar oportunamente al CONTRATANTE sobre cualquier irregularidad que advierta en desarrollo del contrato;
3. Dar cumplimiento a sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensión y riesgos profesionales) y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA, e ICBF) de acuerdo a lo dispuesto por la Ley, del personal a su cargo para la ejecución del contrato; Si se contrata como persona natural deberá acreditarse pagos a los sistemas de Seguridad Social Integral en salud y pensión como trabajador independiente.
4. Adquirir las Garantías exigidas a nombre de la E.S.E CARMEN EMILIA OSPINA como primer beneficiario, para garantizar protección contra los riesgos inherentes al contrato;
5. Gestionar la legalización del contrato y su acreditación ante el Contratante en forma oportuna para la obtención del Certificado de Legalización;
6. Cumplir las demás obligaciones inherentes a la naturaleza del Contrato.

ACTIVIDADES DEL PROPONENTE:

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, Caimi, 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 y propuesta presentada por el contratista.

3. Contar con capacidad de transporte, distribución y entrega de los alimentos hospitalarios sin costo adicional para la ESE CEO.
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 encuentren 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 exámen 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. 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. Los alimentos deben salir rotulados en su totalidad; todos los elementos que comprenden alimentación en los tres tiempos de comida incluidos los refrigerios, en papel adhesivo con las indicaciones del plan alimentario prescrito por el médico tratante o el profesional en nutrición clínica debe contar con número de cama, nombre del paciente, tipo de dieta y observaciones; los cubiertos empacados, en bolsa biodegradable sellado, debe tener cuchara, cuchillo, tenedor y servilleta, todos resistentes y amigables con el medio ambiente, y de buena calidad para garantizar la manipulación y correcto uso.
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 verificación de la minuta, supervisión en la preparación de alimentos.
20. El contratista debe 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. El contratista debe garantizar la calidad e higiene en la manipulación, transporte y suministro de alimentos a los usuarios del área de Observación y/o Urgencias 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. Garantizar la entrega oportuna de dietas hospitalarias a pacientes que han permanecido más de 12 horas en observación o e inmediata para los pacientes con orden médica de hospitalización.
24. Garantizar que el producto servido, menaje y utensilios entregados a los usuarios cumplan las condiciones de presentación, temperatura, higiene, calidad, y que reúnan las características organolépticas, e inocuidad para que

cumplan con todas las especificaciones técnicas y controles establecidos por la institución. Cumplir con los tiempos de entrega de alimentos, especialmente cuando éstos son perecederos, manteniendo siempre las condiciones de cadena de frio, si lo requieren.

25. Las demás inherentes a la ejecución del objeto contractual.

ENTREGA DE COTIZACIONES:

LUGAR, FECHA Y HORA DE CIERRE: La presente solicitud a cotizar se cierra en la ciudad de Neiva, el veintiocho **(28) de abril de 2026,** a las 10:00 A.M. en la Oficina de **CONTRATACIÓN** de la **E.S.E. CARMEN EMILIA OSPINA**, Calle 26 Sur con Carrera 22 No. 26-19 Barrio Canaima; Por lo tanto los proponentes interesados deberán radicar sus cotizaciones en la dirección y dependencia relacionada o a través del correo electrónico: **contratacion@esecarmenemiliaospina.gov.co**, en los términos señalados en la presente invitación.

De la misma forma, a partir de la fecha y hora de cierre, los proponentes no podrán retirar, adicionar o corregir sus cotizaciones. Las Cotizaciones presentadas en forma extemporánea no serán tenidas en cuenta para su evaluación y posterior adjudicación.

FORMA DE PAGO:

La **ESE CARMEN EMILIA OSPINA** Cancelara conforme a la factura presentada, dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de la misma y/o documento equivalente con sus respectivos soportes: Copia del contrato, certificado de legalización expedido por la Oficina de Contratación, certificación de cumplimiento expedido por el supervisor de contrato (donde 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. A los valores que se paguen por concepto de este contrato se le harán los descuentos de ley.

REQUISITOS POSTERIORES A LA FIRMA DEL CONTRATO:

- **Constitución de la Garantía:** El Contratista constituirá a favor de la E.S.E. CARMEN EMILIA OSPINA, a través de una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, una garantía única que cubra los siguientes riesgos:

A) **Cumplimiento del contrato:** Por una suma igual al 20% del valor del contrato a celebrarse, la cual cubrirá el término de ejecución del contrato y seis (6) meses más.

B) **Calidad y correcto funcionamiento de los bienes o servicios prestados :** Por una suma igual al 30% del valor del contrato a celebrarse, la cual cubrirá el término de ejecución del contrato y un (1) año más.

C) **Pago de Salarios, Indemnizaciones y Prestaciones Sociales**: Por una suma igual al 10% del valor del contrato a celebrarse, la cual cubrirá el término de ejecución del contrato y tres (3) años más.

D) **Responsabilidad Civil Extracontractual:** Por una suma igual a 200 S.M.L.M.V del valor del contrato a celebrarse, la cual cubrirá el término de duración del contrato.

En cualquier evento en que se aumente el valor del contrato o se prorrogue su vigencia, deberá ampliarse o prorrogarse la correspondiente garantía.

Vo.Bo SONIA MILENA MOTTA ROBAYO
Asesor Jurídico de Contratación

Neiva, 24 de abril de 2026

Señores:
MINUTRICION
Dirección: Carrera 7 No 18ª-29
cel.: 3138567013
Neiva - Huila

Asunto: **INVITACIÓN ESTUDIO DE MERCADO.**

Cordial Saludo,

La Empresa Social del Estado "Carmen Emilia Ospina", requiere **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE COMIDAS HOSPITALARIAS A LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE OBSERVACIÓN Y HOSPITALIZACIÓN DE CADA UNO DE LOS CENTROS DE SALUD DE LA E.S.E CARMEN EMILIA OSPINA.,** conforme a las condiciones y especificaciones técnicas señaladas en la presente solicitud a cotizar:

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

OBLIGACIONES DEL PROPONENTE:

1. Ejecutar el objeto contractual, acatando las especificaciones técnicas señaladas, con oportunidad, eficiencia y eficacia, de manera autónoma e independiente;
2. Actuar de buena fe durante todo el desarrollo del contrato, e informar oportunamente al CONTRATANTE sobre cualquier irregularidad que advierta en desarrollo del contrato;
3. Dar cumplimiento a sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensión y riesgos profesionales) y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA, e ICBF) de acuerdo a lo dispuesto por la Ley, del personal a su cargo para la ejecución del contrato; Si se contrata como persona natural deberá acreditarse pagos a los sistemas de Seguridad Social Integral en salud y pensión como trabajador independiente.
4. Adquirir las Garantías exigidas a nombre de la E.S.E CARMEN EMILIA OSPINA como primer beneficiario, para garantizar protección contra los riesgos inherentes al contrato;
5. Gestionar la legalización del contrato y su acreditación ante el Contratante en forma oportuna para la obtención del Certificado de Legalización;
6. Cumplir las demás obligaciones inherentes a la naturaleza del Contrato.

ACTIVIDADES DEL PROPONENTE:

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, Caimi, 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 y propuesta presentada por el contratista.

3. Contar con capacidad de transporte, distribución y entrega de los alimentos hospitalarios sin costo adicional para la ESE CEO.
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 encuentren 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 exámen 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. 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. Los alimentos deben salir rotulados en su totalidad; todos los elementos que comprenden alimentación en los tres tiempos de comida incluidos los refrigerios, en papel adhesivo con las indicaciones del plan alimentario prescrito por el médico tratante o el profesional en nutrición clínica debe contar con número de cama, nombre del paciente, tipo de dieta y observaciones; los cubiertos empacados, en bolsa biodegradable sellado, debe tener cuchara, cuchillo, tenedor y servilleta, todos resistentes y amigables con el medio ambiente, y de buena calidad para garantizar la manipulación y correcto uso.
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 verificación de la minuta, supervisión en la preparación de alimentos.
20. El contratista debe 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. El contratista debe garantizar la calidad e higiene en la manipulación, transporte y suministro de alimentos a los usuarios del área de Observación y/o Urgencias 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. Garantizar la entrega oportuna de dietas hospitalarias a pacientes que han permanecido más de 12 horas en observación o e inmediata para los pacientes con orden médica de hospitalización.
24. Garantizar que el producto servido, menaje y utensilios entregados a los usuarios cumplan las condiciones de presentación, temperatura, higiene, calidad, y que reúnan las características organolépticas, e inocuidad para que

cumplan con todas las especificaciones técnicas y controles establecidos por la institución. Cumplir con los tiempos de entrega de alimentos, especialmente cuando éstos son perecederos, manteniendo siempre las condiciones de cadena de frio, si lo requieren.

25. Las demás inherentes a la ejecución del objeto contractual.

ENTREGA DE COTIZACIONES:

LUGAR, FECHA Y HORA DE CIERRE: La presente solicitud a cotizar se cierra en la ciudad de Neiva, el veintiocho **(28) de abril de 2026**, a las 10:00 A.M. en la Oficina de **CONTRATACIÓN** de la **E.S.E. CARMEN EMILIA OSPINA**, Calle 26 Sur con Carrera 22 No. 26-19 Barrio Canaima; Por lo tanto los proponentes interesados deberán radicar sus cotizaciones en la dirección y dependencia relacionada o a través del correo electrónico: **contratacion@esecarmenemiliaospina.gov.co**, en los términos señalados en la presente invitación.

De la misma forma, a partir de la fecha y hora de cierre, los proponentes no podrán retirar, adicionar o corregir sus cotizaciones. Las Cotizaciones presentadas en forma extemporánea no serán tenidas en cuenta para su evaluación y posterior adjudicación.

FORMA DE PAGO:

La **ESE CARMEN EMILIA OSPINA** Cancelara conforme a la factura presentada, dentro de los cuarenta y cinco (45) días siguientes a la presentación de la misma y/o documento equivalente con sus respectivos soportes: Copia del contrato, certificado de legalización expedido por la Oficina de Contratación, certificación de cumplimiento expedido por el supervisor de contrato (donde 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. A los valores que se paguen por concepto de este contrato se le harán los descuentos de ley.

REQUISITOS POSTERIORES A LA FIRMA DEL CONTRATO:

- **Constitución de la Garantía:** El Contratista constituirá a favor de la E.S.E. CARMEN EMILIA OSPINA, a través de una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, una garantía única que cubra los siguientes riesgos:

A) **Cumplimiento del contrato:** Por una suma igual al 20% del valor del contrato a celebrarse, la cual cubrirá el término de ejecución del contrato y seis (6) meses más.

B) **Calidad y correcto funcionamiento de los bienes o servicios prestados :** Por una suma igual al 30% del valor del contrato a celebrarse, la cual cubrirá el término de ejecución del contrato y un (1) año más.

C) **Pago de Salarios, Indemnizaciones y Prestaciones Sociales**: Por una suma igual al 10% del valor del contrato a celebrarse, la cual cubrirá el término de ejecución del contrato y tres (3) años más.

D) **Responsabilidad Civil Extracontractual:** Por una suma igual a 200 S.M.L.M.V del valor del contrato a celebrarse, la cual cubrirá el término de duración del contrato.

En cualquier evento en que se aumente el valor del contrato o se prorrogue su vigencia, deberá ampliarse o prorrogarse la correspondiente garantía.

Vo.Bo SONIA MILENA MOTTA ROBAYO
Asesor Jurídico de Contratación