UNIÓN TEMPORAL JPS & SUMISERVI CATERING

PROPUESTA
TECNICO-ECONOMICA

Carrera: 31 N° 20-12
Móvil: 313-8857745
Ut.jps.sumiservicatering@gmail.com
Yopal - Casanare

UNIÓN TEMPORAL JPS & SUMISERVI CATERING

Yopal, 10 de junio de 2026

Doctor:
ANGEL ANDRES AVILA PEREZ
Gerente
Hospital Regional de la Orinoquia – HORO
Yopal - Casanare.

REFERENCIA: CONTRATACIÓN DIRECTA No. 059/2026.

OBJETO: "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 ORINOQUÍA E.S.E."

SANDRA PATRICIA SUA OYUELA, mayor de edad domiciliada en Yopal – Casanare, identificada con cédula de ciudadanía 52.150.100 de Bogotá DC., obrando en nombre UNIÓN TEMPORAL JPS & SUMISERVI CATERING, presento a ustedes la presente oferta Técnico – Económica, con las siguientes espcificaciones:

Oferta Técnica:

UNIÓN TEMPORAL JPS & SUMISERVI CATERING, manifiesta que se dará cumplimiento a las especificaciones técnicas contenidas en los anexos 1 (ESPECIFICACIONES TÉCNICAS NUTRICIONALES DE LAS MINUTAS PATRÓN Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUÍA E.S.E.) y 2 (ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL LACTARIO), que hacen parte de la presente propuesta.

UNIÓN TEMPORAL JPS & SUMISERVI CATERING cuenta con un **centro de producción** externa que cumple con las especificaciones técnicas normativas citadas en la Ley 9 de 1979, Resolución 3100 de 2019, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la Resolución 2674 de 2013 siendo la norma sanitaria principal que regula los requisitos para fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos en Colombia; permitiendo garantizar la continuidad, oportunidad, calidad e inocuidad en el suministro de dietas hospitalarias, servicio de lactario y raciones alimentarias para el personal docencia-servicio y personal oficial del Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E.

En este sentido, UNIÓN TEMPORAL JPS & SUMISERVI CATERING asume integralmente la adquisición de materias primas, la preparación y producción de los alimentos en planta propia, el personal operativo requerido, el transporte bajo condiciones que aseguren el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), la conservación de la cadena de frío y calor, los controles de calidad y seguridad alimentaria, la distribución interna de los alimentos, el suministro de equipos, utensilios e insumos necesarios para la operación, así como todos los costos directos e indirectos asociados a la prestación del servicio, garantizando en todo momento el cumplimiento de las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad exigidas por la entidad contratante.

Carrera: 31 N° 20-12
Móvil: 313-8857745
Ut.jps.sumiservicatering@gmail.com
Yopal - Casanare

UNIÓN TEMPORAL JPS & SUMISERVI CATERING

UNIÓN TEMPORAL JPS & SUMISERVI CATERING, garantiza el **transporte** de las dietas hospitalarias, fórmulas de lactario y demás preparaciones alimentarias mediante vehículos y/o sistemas de transporte habilitados para alimentos, conservando la cadena de frío y cadena de calor según corresponda, utilizando contenedores isotérmicos o equipos térmicos que aseguren la inocuidad y calidad de los alimentos hasta su entrega al paciente. Se llevarán los registros diarios de temperatura, procedimientos documentados de limpieza y desinfección, control de tiempos de distribución, trazabilidad de los alimentos transportados y plan de contingencia ante fallas mecánicas o interrupciones del servicio.

Plazo: El plazo del presente contrato será de **CUATRO (4) MESES O HASTA AGOTAR RECURSOS**, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previa expedición del Registro Presupuestal y aprobación de la garantía exigida.

VALOR DEL PRESUPUESTO OFICIAL: El valor del presupuesto oficial asciende a la suma **DOS MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CINCO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y SIETE M/CTE ($ 2.795.293.457)**, incluidos los impuestos, contribuciones y tasas que se generen.

FORMA DE PAGO: El HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E., pagará al contratista el valor estipulado en el contrato, mediante pagos parciales y liquidación previa suscripción del acta de inicio y según sea el avance del suministro, acta de ejecución parcial o final, suscrita por el supervisor y el contratista, entrega y entrada a almacén de los bienes suministrados en dicho periodo, presentación de la factura correspondiente junto con el informe de ejecución y cumplimiento de obligaciones contractuales aceptada por el supervisor.

Para cada uno de los pagos el contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, para dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de diciembre 27 de 2002 y artículo 1 de la Ley 828 de 2003, se hace necesario que acrediten el cumplimiento oportuno de sus obligaciones con los sistemas de salud, Riesgos Laborales, pensiones y aportes parafiscales.

El último pago se efectuará previa suscripción del acta de liquidación aprobada por el supervisor, representante legal y contratista, acompañada de los requisitos antes mencionados. Una vez se radique la factura en el área Tesorería, previa aprobación del lleno de los requisitos, los pagos estarán sujetos a la disponibilidad de caja y al PAC del HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUÍA E.S.E.

UNIÓN TEMPORAL JPS & SUMISERVI CATERING se compromete a realizar el pago del canon de arrendamiento mensual por concepto de áreas será por un valor de **TRES MILLONES SETECIENTOS NUEVE MIL CIENTO OCHENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($3.709.185) + IVA,** 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 72.42 m² de acuerdo con la comunicación allegada por el área de apoyo logístico.

UNIÓN TEMPORAL JPS & SUMISERVI CATERING 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.

Carrera: 31 N° 20-12
Móvil: 313-8857745
Ut.jps.sumiservicatering@gmail.com
Yopal - Casanare

UNIÓN TEMPORAL JPS & SUMISERVI CATERING garantizará que elaborará las fórmulas lácteas especiales no contempladas en el presente estudio previo será suministradas con 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.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: UNIÓN TEMPORAL JPS & SUMISERVI CATERING se compromete 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. Contar durante toda la ejecución contractual con un centro de producción externa habilitado que cumpla con los criterios y especificaciones de la normatividad vigente, en el que se avale la elaboración de alimentos destinados a consumo humano.
7. Presentar de manera continua el ciclo de minutas de dietas a suministrar a pacientes, previo visto bueno del servicio de nutrición; de acuerdo con las necesidades identificadas por la entidad.
8. Cumplir con la minuta patrón de acuerdo con el visto bueno dado por el servicio de nutrición del Hospital. Se podrán realizar un máximo de 4 cambios al mes de la minuta patrón, los cuales deberán ser avalados previamente por la profesional de apoyo a la supervisión.
9. Establecer cronograma de capacitación continúa 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. Como constancia de la actividad se deberá entregar cronograma de capacitaciones, registro de asistencia y registro fotográfico.
10. 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 con el objeto contractual, con una periodicidad mensual. Como constancia de la actividad se deberá entregar cronograma de socializaciones, registro de asistencia y registro fotográfico.

Carrera: 31 N° 20-12
Móvil: 313-8857745
Ut.jps.sumiservicatering@gmail.com
Yopal - Casanare

11. Mantener stocks mínimos de víveres y abarrotes, frutas, verduras, huevos, lácteos y demás materia prima e insumos que aseguren el óptimo funcionamiento del servicio de dietas alimentarias y el cumplimiento de la minuta patrón dado por la institución.
12. Garantizar al interior del Hospital Regional de la Orinoquia E.S.E., el transporte de los alimentos en carros termos, bandejas resistentes a altas temperaturas con individual de papel por cada paciente, con diseño a elección del contratista evitando contaminación cruzada y conservación adecuada en cuanto a condiciones de temperatura y calidad de los alimentos; suministrarlos en los diferentes servicios del hospital, acorde con la misión institucional.
13. 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.
14. Acordar con la supervisión del contrato, los tiempos para el inicio, presentación y certificación del Concepto Sanitario expedido por la secretaria de Salud Municipal.
15. 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, manejo de residuos y demás acciones acordes a lo establecido en la normatividad.
16. Acatar las directrices establecidas en los protocolos institucionales del Hospital Regional de la Orinoquia E.S.E.
17. Entregar de manera mensual la programación de los turnos de trabajo de su personal a cargo, describiendo el perfil, tener en cuenta que este deberá cumplir con las especificaciones respecto al talento humano según lo acordado contractualmente.
18. Suministrar previa cotización, servicios de alimentación adicionales para servicio asistencial y/o administrativo que le sean requeridos por los supervisores del contrato.
19. Diligenciar de manera completa y con calidad del dato los registros diarios de solicitud, suministro y novedades de las Dietas Hospitalarias, garantizar el diligenciamiento de todos los campos de manera clara y legible.
20. Entregar diariamente, el registro de conteo de dietas hospitalarias, raciones alimentarias para personal docencia – servicio y dietas para personal oficial del hospital, y el suministro de fórmulas lácteas, para verificación de las profesionales de apoyo a la supervisión. Excepto los fines de semana y festivos que deberá ser entregados el día hábil siguiente.
21. Realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones dadas en préstamo de uso mediante acta, para la prestación del servicio.
22. Presentar el informe de ejecución técnica, operativa, microbiológica y financiera del contrato de manera parcial, máximo los primeros diez (10) días hábiles del mes siguiente, cumpliendo con los soportes de cada actividad contractual.
23. Garantizar que las dietas hospitalarias sean ensambladas en un empaque hermético, resistente a derrames, apto para conservación térmica y protegido contra contaminación externa permitiendo que se garantice su adecuada conservación; de igual manera el rotulado debe citar: Nombre del paciente, Número de cama y Tipo de dieta.
24. Garantizar el transporte de las dietas hospitalarias, fórmulas de lactario y demás preparaciones alimentarias mediante vehículos y/o sistemas de transporte habilitados para alimentos, conservando la cadena de frío y cadena de calor según corresponda, utilizando contenedores isotérmicos o equipos térmicos que aseguren la inocuidad y calidad de los alimentos hasta su entrega al paciente.
25. Informar inmediatamente al supervisor cualquier contingencia que pueda afectar la continuidad del servicio.

Carrera: 31 N° 20-12
Móvil: 313-8857745
Ut.jps.sumiservicatering@gmail.com
Yopal - Casanare

UNIÓN TEMPORAL JPS & SUMISERVI CATERING

Para el cumplimiento del objeto contractual, UNIÓN TEMPORAL JPS & SUMISERVI CATERING garantirzará las siguientes **OBLIGACIONES ESPECIFICAS:**

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 con el 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.

Carrera: 31 N° 20-12
Móvil: 313-8857745
Ut.jps.sumiservicatering@gmail.com
Yopal - Casanare

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. UNIÓN TEMPORAL JPS & SUMISERVI CATERING te 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. UNIÓN TEMPORAL JPS & SUMISERVI CATERING 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.

Carrera: 31 N° 20-12
Móvil: 313-8857745
Ut.jps.sumiservicatering@gmail.com
Yopal - Casanare

2. El contratista deberá contar durante toda la ejecución contractual con concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad sanitaria competente respecto de la planta de producción externa donde se elaborarán las dietas hospitalarias.
3. Garantizar que el transporte de alimentos se realice en vehículos exclusivos o acondicionados para transporte de alimentos, con superficies sanitarias lavables, sistema de conservación térmica y cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.
4. Garantizar la preparación, conservación, transporte y distribución de las dietas hospitalarias y fórmulas de lactario desde una planta externa de producción habilitada sanitariamente, cumpliendo las condiciones técnicas, nutricionales y microbiológicas exigidas por el Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E.
5. Cumplir integralmente con las minutas patrón, prescripciones médicas y requerimientos nutricionales definidos por el servicio de Nutrición del Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E.
6. Garantizar la prestación continua, oportuna e ininterrumpida del servicio durante las veinticuatro (24) horas del día, incluidos domingos y festivos.
7. Mantener vigente durante toda la ejecución contractual el concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria competente respecto de la planta externa de producción de alimentos.
8. Implementar y mantener actualizados los programas de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, Plan de Saneamiento Básico y Sistema HACCP o sistema equivalente de inocuidad alimentaria.
9. Garantizar la conservación de la cadena térmica durante las etapas de preparación, empaque, transporte y distribución de los alimentos.
10. Transportar las dietas hospitalarias en vehículos adecuados para alimentos, garantizando condiciones sanitarias, aislamiento térmico y protección contra contaminación externa.
11. Garantizar que las dietas hospitalarias sean entregadas dentro de los horarios establecidos institucionalmente y en condiciones adecuadas para el consumo.
12. Mantener registros permanentes de temperaturas de conservación, transporte y entrega de alimentos, dejando trazabilidad verificable durante toda la ejecución contractual.
13. Garantizar que el personal vinculado al servicio cuente con certificación vigente en manipulación de alimentos, capacitación en bioseguridad hospitalaria y elementos de protección personal.
14. Realizar controles microbiológicos periódicos a alimentos, superficies, manipuladores, equipos y vehículos utilizados para la prestación del servicio.
15. Conservar muestras testigo de las preparaciones alimentarias mínimo durante setenta y dos (72) horas, debidamente rotuladas y almacenadas.
16. Implementar planes de contingencia que garanticen continuidad del servicio ante fallas eléctricas, daños mecánicos, pérdida de cadena térmica, cierres viales o cualquier situación que afecte la operación.
17. Garantizar la adecuada disposición final de residuos generados durante la prestación del servicio, conforme a la normatividad sanitaria y ambiental vigente.
18. Permitir y facilitar las visitas de inspección, auditoría y seguimiento realizadas por el supervisor, interventoría o autoridad sanitaria competente.
19. Asumir bajo su cuenta y riesgo todos los costos operativos, logísticos, sanitarios, laborales y administrativos requeridos para la ejecución del contrato.
20. Cumplir las disposiciones contenidas en la normatividad sanitaria, ambiental, laboral y de seguridad y salud en el trabajo vigentes y aplicables.
21. 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

Carrera: 31 N° 20-12
Móvil: 313-8857745
Ut.jps.sumiservicatering@gmail.com
Yopal - Casanare

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 (CÓDIGO DE COLORES), las bolsas utilizadas para tal fin deben tener la densidad suficiente para soportar el contenido sin causar desorden y condiciones inadecuadas de higiene 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).

22. 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.
23. 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.
24. 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.
25. 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.
26. 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.
27. 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.
28. Sostener los precios enunciados en la propuesta, hasta el cumplimiento del objeto contractual.
29. 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.
30. 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.
31. El contratista se compromete a capacitar al personal que tenga a su cargo, en temas de Seguridad y Salud en el Trabajo.

32. 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.
33. 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.
34. El contratista se compromete a articular el plan de emergencias de la empresa de acuerdo con el PEI del HORO (CÓDIGO: GCL-SST-PL-01), publicado en HOSPINET, y su respectiva divulgación con el personal a cargo.
35. 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.
36. Presentar informes mensuales de la ejecución, física y financiera del contrato.
37. Suscribir las actas que se generen en el desarrollo del objeto contractual.
38. 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
39. Constituir las pólizas exigidas y entregarlas oportunamente para su aprobación.
40. Cumplir con los aportes al sistema integral de seguridad social 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.
41. Asumir bajo su costo y riesgo todos los gastos en que incurra para la ejecución del objeto contractual.
42. El contratista deberá dar cumplimiento a lo estipulado en la Ley 2046 de Compras Públicas Locales de Alimentos.
43. Comunicar de manera Inmediata cualquier novedad o anomalía durante la ejecución del contrato, al respectivo funcionario encargado de la Supervisión.
44. El contratista deberá realizar el pago del canon de arrendamiento mensual por valor TRES MILLONES SETECIENTOS NUEVE MIL CIENTO OCHENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($3.709.185) + IVA previa factura expedida por el Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E.
45. 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.
46. 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.
47. 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.

Carrera: 31 N° 20-12
Móvil: 313-8857745
Ut.jps.sumiservicatering@gmail.com
Yopal - Casanare

UNIÓN TEMPORAL JPS & SUMISERVI CATERING

OFERTA ECONÓMICA:

UNIÓN TEMPORAL JPS & SUMISERVI CATERING presenta a ustedes la siguiente propuesta económica garantizando que en su contenido la integridad de todos los ítems objeto de la presente contratación y las especificaciones exigidas, que no supera el presupuesto oficial dispuesto y que 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, así:

ITEM	TIPO DE DIETA/SERVICIO	CANT	COSTO UNIT
1	Normal (N)	1	$ 20.781
2	Hipoglucida 1400CAL (CHL-1400 CAL)	1	$ 20.060
3	Hiper proteica (HPT)	1	$ 20.969
4	Cirrótica (CR)	1	$ 20.060
5	Refrigerio Dieta Hipoglucida 1400 CAL (HGL-1400 CAL)	1	$ 5.360
6	Refrigerio Dieta Hiperproteica (HP)	1	$ 5.360
7	Refrigerio Dieta Cirrótica (CR)	1	$ 5.360
8	Liquida (LC)	1	$ 10.600
9	Liquida Completa (LCO)	1	$ 11.058
10	Refrigerio Dieta Líquida Completa (LCO)	1	$ 5.360
11	Personal convenio docencia servicio	1	$ 18.654
12	Personal Oficial	1	$ 18.654
13	Dieta Complementaria (CO-1)	1	$ 12.304
14	Dieta Complementaria (CO-12	1	$ 12.304
15	Dieta Pediátrica (NPD)	1	$ 16.199
16	Refrigerio (Dieta normal, hipograsa, blanda, hiposódica, renal, astringente, todo puré)	1	$ 5.360
17	Personal Lactario por mes (INCLUYE EL COSTO DE DOS AUXILIARES)	1	$ 10.000.000

ITEM	FORMULA LACTEA	UND	COSTOS TOTAL
1	FORMULA LACTEA 1 POLVO	onz	$ 1.655
2	FORMULA LACTEA 1 LIQUIDA	onz	$ 1.704
3	FORMULA LACTEA 2 POLVO	onz	$ 1.655
4	FORMULA LACTEA 3 POLVO	onz	$ 1.655
5	FORMULA LACTEA 22 KLC POLVO	onz	$ 1.655
6	INFATRIN POLVO	onz	$ 1.655
7	FORTINI POLVO	onz	$ 1.655
8	FORMULA LACTEA SIN LACTOSA POLVO	onz	$ 1.654
9	FORMULA LACTEA EXTENSAMENTE HIDROLIZADA POLVO	onz	$ 1.655
10	PARCIALMENTE HIDROLIZADA POLVO	onz	$ 1.655
11	FORMULA LACTEA ANTIREFLUJO POLVO	onz	$ 1.657

Carrera: 31 N° 20-12
Móvil: 313-8857745
Ut.jps.sumiservicatering@gmail.com
Yopal - Casanare

UNIÓN TEMPORAL JPS & SUMISERVI CATERING

ITEM	FORMULA LACTEA	UND	COSTOS TOTAL
12	FORMULA LACTEA 24 KLC LIQUIDA	onz	$ 1.728
13	FORMULA ANTIESTREÑIMIENTO	onz	$ 1.884
14	FORMULA NEOCATE	onz	$ 4.687
15	FORMULA NEOCATE JUNIOR	onz	$ 5.318
16	FORMULA PURAMINO	onz	$ 6.444
17	FORMULA SIMILAC RICE	onz	$ 3.153

La oferta económica es presentada en **valores unitarios**, comtemplando todos los items de las dietas y el servicio de formula lactaria.

El costo unitario de las dietas, tienen el servicio de transporte incluido y servido en caliente en punto de distribución.

Atentamente,

Nombre o razón social del Proponente: Union Temporal JPS & SUMISERVI CATERING
Nombre del Representante Legal: SANDRA PATRICIA SUA OYUELA
C.C. No.: 52.150.100 de: Bogotá DC
Dirección: Carrera 31 No. 20-12
Teléfono: 3138857745
E-mail: ut.jps.sumiservicatering@gmial.com Ciudad: Yopal – Casanare.

Firma_____