ESTUDIO PREVIO	
DATOS GENERALES	
ÁREA SOLICITANTE:	Almacén general
FECHA DE ELABORACIÓN:	01 de octubre de 2026
RESPONSABLE:	STEFANY JULIET VILLANUEVA GUTIÉRREZ Almacenista
OBJETO:	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL SAN JOSE DE ORTEGA E.S.E

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD.

El Hospital San José fue transformado como Empresa Social del Estado mediante Acuerdo No. 023 de 1996 por el Concejo Municipal, en consecuencia, constituye una categoría especial de entidad pública descentralizada, dotada de personería jurídica, con patrimonio propio y autonomía administrativa, adscrita a la Dirección Municipal de Salud del municipio de Ortega Tolima.

El artículo 4 del Acuerdo No. 023 de 1996 señala que el objeto de la Empresa Social del Estado será la prestación de servicios de salud, entendidos como un servicio público a cargo del Estado y como parte integrante del sistema de seguridad social, en consecuencia, en desarrollo de este objeto, adelantará acciones de promoción, prevención, tratamiento y rehabilitación de la salud.

La Organización Mundial de la Salud indica la aplicación de una dieta adecuada desplegando el efecto preventivo, terapéutico y educativo del paciente y contribuyendo a su bienestar físico y social. Es decir, asistiendo al enfermo en su estancia en el hospital.

Así mismo, dentro de la logística hospitalaria se encuentra la alimentación que se les suministra a los pacientes, la cual debe ser con un alto cuidado nutricional y criterio clínico; el suministro de alimentación debe estar diseñado con un sistema de dietas con múltiples combinaciones que cubran todas las necesidades nutricionales y las particularidades de todos los pacientes velando por su adecuado funcionamiento, ya que la dieta se convierte en un componente indispensable en los centros hospitalarios para el tratamiento integral de los pacientes hospitalizados.

Por lo anterior, se debe garantizar el suministro de alimentación, contribuyendo directamente en el cumplimiento de la misión y de los fines contemplados en la ley, para las empresas sociales del estado que prestan el servicio público de la salud a los usuarios.

Vigilado Supersalud

En ese sentido, para el Hospital San José E.S.E. resulta necesario y conveniente la apertura de un proceso de contratación la cual tiene como objeto contratar una persona natural o jurídica con la capacidad para que suministre la alimentación para pacientes hospitalizados.

El presente proceso de contratación se encuentra contenido en el plan anual de adquisiciones con sus correspondientes actualizaciones, proyectado para la vigencia 2026 y publicado en la plataforma SECOP II.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL SAN JOSE DE ORTEGA E.S.E

ALCANCE: N/A.

TIPO DE CONTRATO: Contrato de suministro

PLAZO DE EJECUCIÓN Y VIGENCIA. El plazo de ejecución del contrato es de Tres (03) meses, La vigencia será el mismo plazo de ejecución y 4 meses más.

En ningún caso el plazo de ejecución puede superar al 31 de diciembre de 2026.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Sede Principal Hospital San José de Ortega E.S.E.

SUPERVISIÓN: El Hospital San José de ortegaTolima Empresa Social del Estado, garantizará el ejercicio de la Interventoría o supervisión en cada proyecto o contrato que celebre a través del funcionario competente designado por el Gerente de la entidad o de la contratación que para el efecto se lleve a cabo, cuando así se requiera.

La Empresa Social del Estado podrá ejercer directamente a través de sus empleados la supervisión de los contratos.

La designación del supervisor se realizará mediante escrito.

Para el desarrollo de la supervisión, contará con la documentación que hace parte del expediente contractual físico, el cual podrá ser consultado dentro de la dependencia de custodia y en la plataforma SECOP II.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Vigilado Supersalud

El contratista deberá aportar la propuesta en la que señala en forma clara y concreta los precios y dieta alimentaria objeto de suministro y demás aspectos relacionados con la ejecución del contrato y de acuerdo a las siguientes especificaciones:

Los horarios de distribución de alimentos son:

SERVICIO	HORA
Desayuno	7:00 AM.
Almuerzo	12:00 m.
Cena	05:00 p.m.

De acuerdo al protocolo de dietas hospitalarias del Hospital San José de Ortega, se debe cumplir con las siguientes preparaciones:

DIETA	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA
NORMAL	✓ Jugo o fruta ✓ Bebida con leche ✓ Huevo ✓ Pan tajado ✓ Tostadas (2) ✓ Arepa ✓ Tubérculo (papa) ✓ Caldo	✓ Sopa ✓ Arroz ✓ Carne, pollo o pescado en cualquier preparación ✓ Tubérculo en cualquier preparación ✓ Ensalada ✓ Jugo	Igual que al almuerzo, pero sin sopa
BLANDA	✓ Jugo o fruta ✓ Bebida sin leche ✓ Carne sin grasa ✓ Pan tajado (2) ✓ Arepas (2) ✓ Caldo	✓ Sopa ✓ Arroz ✓ Carne molida o albóndiga o pollo sin pellejo o deshilachado ✓ Tubérculo en puré o torta ✓ Verdura cocida ✓ Jugo	Igual que al almuerzo, pero sin sopa
LÍQUIDA	✓ Jugo o fruta ✓ Agua, aromática, te en agua o agua de panela ✓ Caldo sin grasa ✓ Gelatina	✓ Jugo o fruta ✓ Agua, aromática, té en agua de panela ✓ Caldo sin grasa ✓ Gelatina	✓ Jugo o fruta ✓ Agua, aromática, te en agua o agua de panela ✓ Caldo sin grasa ✓ Gelatina
HIPOGLUCIDA O PARA DIABÉTICOS	✓ Caldo sin grasa ✓ Huevo, queso o carne ✓ Arepa ✓ Te o café en leche sin dulce	✓ Caldo sin grasa ✓ Arroz ✓ Carne o pollo ✓ Verdura cocida y cruda	Igual que al almuerzo, pero sin caldo

Vigilado Supersalud

	✓ Jugo sin dulce o fruta	✓ Jugo sin dulce o fruta	
HIPOSÓDICA HIPOGLUCIDA	✓ Caldo sin grasa y sin sal ✓ Carne sin sal ✓ Arepa ✓ Aromática o te en agua sin dulce ✓ Jugo sin dulce o fruta	✓ Caldo sin grasa y sin sal ✓ Arroz sin sal ✓ Carne o pollo sin sal ✓ Verdura cocida o cruda sin sal ✓ Jugo sin dulce	Igual que al almuerzo, pero sin caldo
HIPERPROTEICA	✓ Jugo o fruta ✓ Bebida con leche ✓ Huevo, queso o carne ✓ Pan tajado, galletas o tostadas (2) ✓ Arepa ✓ Tubérculo ✓ Caldo	✓ Sopa ✓ Carne, pollo o pescado en cualquier preparación ✓ Arroz ✓ Tubérculo en cualquier preparación ✓ Verdura en cualquier preparación ✓ Jugo ✓ Leche, queso o huevo	Igual que al almuerzo, pero sin sopa
ASTRINGENTE	✓ Jugo de guayaba, pera o manzana, papaya ✓ Caldo sin grasa ✓ Agua, aromática, te en agua o agua de panela ✓ Pan tajado (2) ✓ Arepas (2) ✓ Carne sin grasa	✓ Jugo astringente ✓ Sopa sin grasa ✓ Carne sin grasa o pollo sin grasa y sin piel ✓ Tubérculos en puré o torta ✓ Arroz	Igual que al almuerzo, pero sin sopa
HIPOSODICA	✓ Jugo o fruta ✓ Caldo sin sal	✓ Jugo ✓ Sopa sin sal ✓ Arroz sin sal	Igual que al almuerzo, pero sin sopa

	✓ Agua aromática, te en agua o agua de panela ✓ Pan tajado (2) ✓ Arepas (2) ✓ Carne o huevo sin sal	✓ Carne o pollo sin sal ✓ Ensalada sin sal ✓ Tubérculo sin sal	
HIPOSODICA, HIPOPROTEICA O RENAL O UREMICO	✓ Jugo o fruta ✓ Caldo sin sal sin carne ✓ Agua, aromática, te en agua ✓ Pan tajado (2) ✓ Arepas (2) ✓ Carne sin sal	✓ Jugo ✓ Sopa sin sal ni carne ✓ Carne o pollo sin sal ✓ Arroz sin sal ✓ Ensalada sin sal ✓ Tubérculo sin sal	Igual que al almuerzo, pero sin sopa
HIPOGRASA	✓ Jugo o fruta ✓ Caldo sin grasa ✓ Aromática o té en agua ✓ Pan tajado (2) ✓ Arepas (2) ✓ Carne sin grasa	✓ Jugo ✓ Caldo sin grasa ✓ Carne sin grasa o pollo sin grasa y sin piel ✓ Arroz ✓ Ensalada cocida ✓ Tubérculo no frito	Igual que al almuerzo, pero sin sopa
HIPERCALÓRICA	Igual que la dieta normal, pero con una harina más o una gelatina	Igual que la dieta normal, pero con una harina más o una gelatina	Igual que al almuerzo, pero sin sopa
DIETA ALTA EN FIBRA	Igual que la dieta normal, pero con una porción más de fruta	Igual que la dieta normal, pero con una porción más de fruta	Igual que al almuerzo, pero sin sopa

Vigilado Supersalud

DIETA BLANDA (BL): Esta dieta está indicada como transición después de ciertos tipos de cirugía o para personas que tengan problemas para masticar alimentos, por ejemplo, por falta de dientes o dificultad para deglutir. La consistencia de esta dieta es fácil de masticar y digerir. Ejemplo: la papa, el plátano y la yuca van en puré o al vapor; la carne molida, picada o desmechada, el pollo cocido sin piel y desmechado, el pescado asado o cocido. Las verduras y los jugos no ácidos.

DIETA HIPOSÓDICA (HS): Está indicado en pacientes que presentan problemas de hipertensión, edema, esta dieta va de acuerdo al nivel de restricción de sodio se manejan dos clasificaciones:

- Restricción leve o moderada (2000 a 3000 mg de sodio 87.-130 en esta dieta la sopa y el arroz puede llevar sal moderada
- Restricción estricta: En esta dieta todo va sin sal, no se permiten leguminosas (frijol, lentejas, arvejas) ni embutidos (salchichas, jamón) ni galletas de soda.

Se debe excluir alimentos como acelgas, espinacas, apio. En cambio, de queso lleva cuajada.

DIETA HIPOGLUCIDA (HGL): Está indicada para pacientes que presentan diabetes mellitus o hipertrigliceridemia (exceso de concentración sérica de triglicéridos), es una dieta con pocas harinas y sin azúcar, la sopa debe ser de verduras, el seco lleva la proteína, el arroz y doble porción de verduras en cambio de papa, plátano o yuca, los jugos y bebidas calientes van sin azúcar.

DIETA HIPOGRASA (HGR): indicada para pacientes con enfermedades coronarias, dislipidemias, se excluyen preparaciones fritas, estas deben ser sudadas, asadas o cocidas, se excluyen preparaciones con salsas, leches, quesos, huevos, postres de leche o jugos en leche. En los desayunos lleva caldo de carne o pollo magro, con papa y bebida caliente sin leche o agua panela, té o aromática. Las carnes van asadas, sudadas o cocidas, se puede usar leche de soya.

DIETA HIPERPROTEICA (HPT): Esta dieta está indicada con algún tipo de desnutrición que necesite aumento en los requerimientos proteicos, incluye todos los alimentos sin ningún tipo de restricción. Se sirve como un plato normal, pero debe llevar adicionalmente 25 gramos de proteínas, como queso huevo, carne, pollo o jugo en leche. Esta dieta no incluye nueves y onces.

Vigilado Supersalud

DIETA HIPERCALÓRICA (HCL): Esta dieta está indicada para pacientes que requieren aumento en los requerimientos de calorías. Se sirven como una dieta normal, pero debe llevar doble porción de pan, papa, plátano, lleva un bocadillo adicional o una gelatina, compota o jugo en leche.

DIETA RENAL (R): Esta dieta está indicada para pacientes con gota, ácido úrico, o problemas renales. No dar carnes rojas ni leguminosas, al desayuno servir con 50 gramos de huevos, queso, fruta baja en potasio y cereal, al almuerzo carnes blancas (pollo y pescado) sin sal media porción 50 gramos y restos de los componentes de la dieta hipo sódico, con jugo de frutas bajas en potasio preparado en agua. En la comida servir la bandeja de dieta hipo sódico con 50 gramos de cuajada o carnes blandas.

DIETA HEPÁTICA (H): Servir el desayuno con proteína vegetal y abundantes calorías de pan, mermelada, suprimir la grasa visible. Al almuerzo servir 50 gramos de carne blanca y abundantes calorías de carbohidratos (arroz, papa, plátano etc). A la comida servir solo con proteína vegetal y abundantes calorías.

DIETA LÍQUIDA COMPLETA: Se compone de líquidos y alimentos que son normalmente líquidos y alimentos que se vuelven líquidos cuando están a temperatura ambiente como el helado. También abarca sopas cremosas y coladas, te, jugo, gelatina, malteadas, pudin, paletas de helado. Puede ser indicada antes o después de una cirugía del sistema digestivo.

DIETA CON ABUNDANTES LÍQUIDOS: Esta dieta tiene una composición derivada de una minuta patrón normal con una característica especial de líquidos a libre demanda, los cual se hace recomendable en pacientes que necesiten suplir este requerimiento por condiciones patológicas o fisiológicas como es la lactancia materna o aquellas que están en consideración médica de aumentar la diuresis. En la dieta se deben ofrecer la mayor cantidad de preparaciones en presentación líquida y permitir el acceso al consumo libre a través del suministro de jarras de agua en cada servicio.

DIETA ASTRINGENTE: Esta dieta es una derivación de la dieta blanda con las siguientes características no debe llevar verduras crudas, frutas, no dar papaya, mango, ciruelas o frutas dulces, se prefiere el consumo de jugos de guayaba, manzana verde, peras las cuales debe ser cocidas o brindar las frutas antes descritas en compota casera sin azúcar, dar consomé de papa, sopa de plátano, sopa de arroz o pasta, zanahoria, auyama.

DIETAS PEDIÁTRICAS: El manejo nutricional en la edad infantil y juvenil presenta unas diferencias con el precocinado para la edad adulta en base a las peculiaridades de la infancia.

Vigilado Supersalud

- Por aspectos físicos diferentes (fenómeno de crecimiento y desarrollo)
- Por aspectos funcionales (inmadurez inmunológica, función digestiva y metabólica)
- Por aspectos psicológicos (continuación maduración)
- Por aspectos sociales (adaptación progresiva a su propia autonomía

Empaques: Empaque para jugos o bebidas liquidas: Vasos plásticos desechables en material virgen, impermeable interna y externamente, resistente a la humedad, de color claro, con tapa, con capacidad para las cantidades requeridas por nuestro cliente.

Recipientes para sopas o cremas: recipiente desechable de icopor, debidamente sellado con papel vinipel.

Recipientes para dietas: recipiente desechable de icopor, debidamente sellado con papel vinipel, fácil de almacenar, de manipular y de transportar que brindan una mejor presentación y estética a los pacientes hospitalizados este material se utilizara por tiempo de comida que pueden ser transportado por los carros de termo.

Embalajes: Una vez dispuestos los alimentos en recipiente desechable de icopor, debidamente sellado con papel vinipel, con porción individual para cada uno de los pacientes, estos deben disponerse cajas plásticas de vaniplas para su transporte.

PARAMETROS REQUERIDOS DEL VEHICULO: Los medios de transporte de los productos alimenticios deberán ser de materiales y construcción tales que permitan una limpieza fácil y completa. Deberá limpiarse y mantenerse limpio y ser desinfectado con productos que no dejen residuos tóxicos.

Para garantizar temperatura adecuada de alimentos se contará con termómetro para registro de temperaturas una vez salgan del área de producción y cuando lleguen al centro de distribución.

PLAN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD (ANÁLISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS) HACCP: El contratista se compromete una vez se inicie el desarrollo del contrato, a diseñar y ejecutar el plan general de aseguramiento de la calidad HACCP, debe incluir cronograma de ejecución, igualmente un programa de mantenimiento preventivo de áreas, equipos e instalaciones y un programa de calibración de equipo e instrumentos de medición. (Como prerrequisito del plan HACCP el proponente deberá cumplir con las buenas prácticas de manufactura, establecidas en el decreto 2674 del 22 de Julio de 2013 y la legislación sanitaria. Así mismo el proponente se compromete a cumplir con los estándares de habilitación que le corresponden).

Vigilado Supersalud

Se debe verificar y realizar auditoria al Plan HACCP o control de calidad solicitado y a presentar los controles establecidos cuando sean requeridos por la Supervisión del contrato del **HOSPITAL SAN JOSE DE ORTEGA**, incluyendo lo correspondiente al CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS, especialmente: Controles en desinfección de frutas, verduras, ambientes, rotaciones de materia prima en almacén, temperaturas de cuartos fríos y congelación, higiene y presentación personal de los empleados incluyendo exámenes médicos exigidos uno cada semestre y esquema de vacunación completo, uniformes completos incluyendo tapabocas, guantes desechables, gorros, seguimiento de normas higiénicas, fumigación y erradicación de plagas, calibración de básculas, termómetros de equipos, prueba organoléptica diaria de alimentos, limpieza especial y desinfección de áreas, equipo y menaje utilizado, evacuación de residuos al centro de acopio final de acuerdo con los protocolo del Hospital y normatividad sanitaria y ambiental vigente, desengrase y limpieza semanal y mensual de campanas extractoras, estufas, hornos. El Contratista se obliga con el Hospital San JOSE DE ORTEGA E.S.E, a atender los requerimientos y directrices que el área de epidemiología y seguridad y salud en el trabajo consideren para la prestación del servicio.

PLAN Y CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS: Todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en las buenas prácticas de manipulación y preparación higiénica de alimentos, en aspectos tales como salud ocupacional, atención al usuario, calidad en el servicio, desarrollo humano y otros temas que fomente la capacitación técnica y formación personal. Así mismo contar con el debido carné que certifique esta situación.

Se debe presentar un plan de capacitación, con las actividades a desarrollar, que reúna los temas, subtemas, objetivos, metodología y secuencias específicas para cada ítem, teniendo en cuenta los limites críticos y las acciones correctivas a tomar según parámetros establecidos en los capítulos III y IV del Decreto 2674 del 22 de Julio de 2013.

MANUAL DE FUNCIONES: El Contratista se compromete a presentar el Manual de Funciones para el desarrollo del contrato en el HOSPITAL SAN JOSE DE ORTEGA, de todo el personal tanto profesional, administrativo y operativo, para el cumplimiento del contrato, especificando educación, formación y experiencia teniendo en cuenta lo señalado en el ítem de personal sugerido.

MANUAL DE PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS: El Contratista debe contar con el Manual de Procesos y Procedimientos del servicio de alimentos, el cual debe incluir protocolos a seguir (Adquisición, recepción, almacenamiento de materias primas, producción, conservación y distribución de dietas). A si mismo debe contemplar la ficha técnica para la compra y recibo de alimentos, programa de auditoría de calidad a proveedores, los mecanismos de control y

Vigilado Supersalud

monitoreo de cada proceso para evitar la contaminación, a fin de ofrecer productos óptimos que cumplan con lo exigido en la normatividad vigente.

PLANES DE CONTINGENCIA: El Contratista se compromete a presentar el Plan de Contingencia, para ser puestos en marcha bajo su responsabilidad y sin costo para el Hospital. Debe especificar los pasos a seguir para asegurar el servicio de la alimentación a los pacientes del Hospital SAN JOSE DE ORTEGA, en caso de que se presenten los siguientes eventos:

- Paro de trabajadores del contratista.
- Evacuación de las instalaciones en caso de emergencia.
- Desabastecimiento prolongado de agua, energía y gas.
- Escasez de materia prima o mano de obra.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO:

Programa De Control De Plagas: El contratista efectuará a todo costo la fumigación y control de insectos y roedores de las áreas de cocina y demás áreas asignadas en forma periódica, la primera fumigación se debe realizar al inicio de labores continuando cada mes (1) y de acuerdo con las normas establecidas por la secretaria de Salud Pública. Capítulo V Articulo 26 Decreto 2674 del 22 julio de 2013 PLAN DE SANEAMIENTO.

Programa De Residuos Sólidos Y Líquidos: El Contratista debe garantizar el MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS y evitar la contaminación, está en la obligación de colocar al inicio del desarrollo del contrato, trampas de grasa en cada uno de los vertederos en donde se realice lavado o vertimiento de residuos grasos; igualmente los desechos generados en las áreas de producción se deben dispensar en doble bolsa verde, con una densidad suficiente (No menor a 1.6 milésima de pulgada) para soportar el contenido sin causar desorden; se debe además proveer de tres canecas lavables de material resistente, las cuales deben permanecer en el área de acopio de residuos.

Se debe suministrar una bolsa roja para cada tiempo de comida en aquellos pacientes que se encuentren en aislamiento aéreo (identificados con señalización Azul).

Programa Limpieza Y Desinfección: El contratista debe contar con el Programa de Limpieza y Desinfección que satisfagan las necesidades del objeto del contrato. Debe contener todos los procedimientos para la limpieza y desinfección de:

- Instalaciones y planta física
- Materia Prima
- Equipos y utensilios

Programa De Abastecimiento O Suministro De Agua Potable: El contratista debe documentar el proceso de abastecimiento de agua que incluye: fuente de captación o suministro,

Vigilado Supersalud

tratamientos que se realizarán, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento: controles que se realizarán para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soportarán el cumplimiento de los mismos.

EL HOSPITAL SAN JOSE DE ORTEGA. SOLICITA: Que para las dietas hospitalarias se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- **Leche y derivados**: Todas las leches deben ser pasteurizadas y/o ultra pasteurizadas con fechas de vencimiento no mayor de un mes y registros sanitarios vigentes. Debe existir disponibilidad de leche sin lactosa, leche baja en grasa y leche de soya en polvo, para cuando se requiera, así como cuajada y diferentes tipos de queso.
- **Productos cárnicos:** Pueden ser de res, aves o pescados, los cortes deben ser de primera calidad, adquiridos de proveedores con licencia de funcionamiento y registro sanitario vigente con las siguientes características:
- La Porción del alimento proteico debe ser 80 grs. peso neto cocido.
- Los cortes de carne a utilizar deben ser magros.
- No se permite el uso de carnes frías, vísceras o carnes con hueso como alimento proteico o para preparación de caldos o sopas, no se pueden suministrar menudencias.
- La carne molida debe ser magra, bola y debe ser molida dentro del servicio o en su defecto se presentará con la debida certificación de calidad.
- El pollo para utilizar debe ser únicamente pierna pernil o pechuga.
- **Frutas y verduras:** Deben ser frescas, con características organolépticas óptimas para el consumo. En el momento de recibir este producto el contratista debe contar con una lista de especificaciones de la calidad para el control de cada alimento.
- **Grasas:** Deben ser aceites y margarinas que sean fuentes de ácidos grasos mono y poli – insaturados: Soya, maíz, girasol, etc., no se permite la reutilización de aceites.
- **Productos no perecederos y elaborados:** Deben tener características organolépticas óptimas para la preparación y el consumo directo. Deben disponer de fecha de vencimiento y registro sanitario vigente. En este grupo se incluyen productos de panadería, granos, salsas y abarrotes en general.

ASPECTOS GENERALES EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS

Sobre la mesa de cada paciente se dejará en la mañana una jarra con agua que debe ser cambiada en la noche si el personal de enfermería lo requiere. Las jarras deben ser de plástico

Vigilado Supersalud

con tapa y deben ir siempre acompañadas de vasos de material biodegradable no reutilizable, cuyo costo se entiende incluido dentro del proceso ofertado.

El servicio se prestará hasta la cama del paciente en las comidas diarias, según el tipo de paciente: desayuno, almuerzo y cena

La temperatura de los alimentos no debe ser inferior a 65 grados centígrados.

En caso de entregar un alimento fuera del horario establecido, éste se debe suministrar a temperatura adecuada y cubierto con tapa vianda o vinipel.

RECOLECCIÓN DE BANDEJAS: Transcurrida una hora después de haber iniciado la distribución de dietas y alimentos, el CONTRATISTA debe garantizar que, en las habitaciones de los pacientes, no quede ningún componente de la bandeja (recipientes plásticos, cubiertos, desperdicios), esta tarea debe realizarse de tal forma que no genere ruido y con las debidas prácticas de higiene, evitando incomodidad al paciente y demás personas que deambulen por los pasillos. No se debe generar ruido, en los sitios destinados para descomidar, o el lavado.

UTENSILIOS Y MENAJES: El contratista debe comprometerse a suministrar la dotación de maquinaria, equipos muebles y menaje para garantizar la adecuada prestación del servicio, para cuyo efecto deberá presentar, dentro de la propuesta, una relación exacta de los equipos y el menaje complementario que ofrece. Como mínimo debe contar al inicio de contrato con menaje, carros termos - bandejeros con capacidad máxima para 40 bandejas, en cantidad suficiente que garanticé la total cobertura del servicio y en la medida en que se concerté con el contratista, licuadora industrial, horno industrial, hornos microondas, neveras y congeladores, estufa industrial, ayudante de cocina, balanza y termómetros que sean necesarios. Si en el transcurso de la ejecución del contrato se requiere de equipos y menaje adicionales, el contratista deberá suministrarlos en el momento que el Hospital lo requiera, o las necesidades del servicio lo demanden.

RECIPIENTES DESECHABLES PARA ALIMENTOS: El proponente se compromete a suministrar la alimentación de pacientes en recipiente desechable de icopor. Todos los alimentos deben ser cubiertos con papel cristal-vinipel o utilizar tapa viandas.

A los usuarios hospitalizados con aislamiento por: Contacto, gotas, vectores, protector, psiquiátricos e INPEC se les distribuirá la alimentación en recipiente desechable de icopor, debidamente sellado con papel vinipel, conservando la temperatura adecuada de los alimentos,

A los usuarios hospitalizados con aislamiento aéreo se les distribuirá la alimentación en recipiente desechable de icopor, debidamente sellado con papel vinipel, conservando la temperatura adecuada de los alimentos.

Vigilado Supersalud

BANDEJAS: Todos los alimentos deben servirse en bandejas resistentes a altas temperaturas, sobre un individual de papel que cubra la bandeja. A los pacientes con aislamiento no se les suministrará bandeja.

Presentación De La Bandeja: La presentación de la bandeja debe ser uniforme para todos los servicios del Hospital, los elementos que constituyen la bandeja deben estar en perfecto estado. El tamaño de la bandeja será definido por el contratista de acuerdo con los carros.

A CONTINUACIÓN, SE RELACIONAN LOS ELEMENTOS MÍNIMOS QUE DEBE LLEVAR CADA TIEMPO DE COMIDA:

PACIENTE ADULTO	
DESAYUNO	✓ Recipiente desechable para la fruta ✓ Recipiente desechable para bebida caliente con capacidad de 200 C. C. ✓ Recipiente para el caldo o consomé con capacidad para 200 C. C. ✓ Cubiertos (Cuchara sopera) empacados en bolsa (Biodegradable). ✓ Pitillo individual para quien lo requiera (Biodegradable). ✓ Servilleta completa. ✓ Rotulación de dietas. ✓ Edulcorante (cuando sea necesario) en empaque individual. ✓ Sal (cuando sea necesario) en empaque individual.
ALMUERZO Y CENA	✓ Recipiente desechable para jugó con capacidad de 200 C. C. ✓ Recipiente para sopa o crema con capacidad para 200 C. C. ✓ Recipiente pando para seco. ✓ Cubiertos: cuchara sopera (Cuchillo y tenedor cuando sea solicitado) empacados en bolsa (Biodegradable). ✓ Servilleta completa. Pitillo individual para quien lo requiera (Biodegradable). ✓ Rotulación de dietas ✓ Sal (cuando sea necesario) en empaque individual. ✓ Edulcorante (cuando sea necesario) en empaque individual.

Vigilado Supersalud

DIETAS ADICIONALES O MENÚS EXTRAS	Este menú será solicitado por el profesional médico encargado, para pacientes con cirugías canceladas o exámenes pendientes. Se ensamblará en el momento de ser solicitado en condiciones de higiene y temperatura óptimas.

RESPONSABILIDAD CON SUS EMPLEADOS: El contratista se compromete a asumir la responsabilidad, COMO UNICO EMPLEADOR DE SUS TRABAJADORES y por lo tanto el personal estará bajo su directa y total responsabilidad exonerando al Hospital San JOSE DE ORTEGA E.S.E de cualquier obligación de carácter laboral o de salud con sus trabajadores, garantizando que cumplirá con lo referente a sueldos, parafiscales, afiliaciones a salud y demás ordenados por la ley, copia de lo cual presentara al supervisor para que. se elabore el informe de supervisión de cumplimiento del objeto del contrato.

El Contratista deberá entregar la planilla de pago de aportes de seguridad social o parafiscales al supervisor del contrato, planilla que deberá estar vigente.

DOTACIÓN DEL PERSONAL: El personal que el contratista escoja para desempeñar estas labores estará dotado de uniformes completos de color claro, "marcados con el nombre de la empresa y nombre del empleado en un lugar visible", tapabocas, gorro, delantal protector, guantes, medias, zapatos blancos cerrado de material impermeable y/o botas de caucho, proporcionados por el contratista que denotará una excelente presentación personal y como identificación carnet que debe contener foto del trabajador, nombre de la empresa contratante (empleador) y nombre del Hospital SAN JOSE DE ORTEGA ESE, nombre del empleado y vigencia del contrato, su uso es obligatorio y se debe presentar al ingreso a la institución. La supervisora del contrato se reserva el derecho de no permitir el ingreso al servicio de las personas que no cumplan con requisitos estipulados anteriormente. Toda persona que actúe en calidad de trabajador o visitante al área de Servicio de alimentos deberá cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas anteriormente. Cuando se vincule personal nuevo, el contratista deberá informar por escrito a la supervisoría del contrato de la nueva vinculación (aún en periodo de prueba), adjuntar los documentos exigidos, y portar el uniforme de la empresa. Anexar Protocolo de uso de uniforme con la foto correspondiente.

CONDICIONES DE IDONEIDAD Y SANIDAD: El proponente se compromete a contratar empleados sin ANTECEDENTES JUDICIALES y le exigirá honestidad, responsabilidad, comportamiento, disciplina y excelente atención al usuario, será responsable del ingreso de las personas bajo su mando a la institución. Al inicio del contrato se deben anexar a las hojas de vida el carnet vigente de manipulación de alimentos, el certificado médico de idoneidad y

Vigilado Supersalud

sanidad expedido por un médico especialista en Medicina del trabajo o Salud ocupacional según la resolución 001918 de 2009 artículo 17.

Se aclara que con la simple presentación de la propuesta el proponente se compromete a que el personal a su cargo cumpla con los requisitos mínimos solicitados por la secretaria de Salud. Deberá presentar la hoja de vida del personal contratado una vez se encuentre legalizado el contrato.

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO (Lunes a Domingo): El contratista se compromete a ofrecer un mínimo de recurso humano, necesario para la planeación, programación, preparación, distribución de alimentos y para realizar las actividades de asepsia del servicio, para tal efecto debe anexar las hojas de vida propuestas para la prestación del servicio, la disponibilidad de recurso humano adicional para atender situaciones excepcionales y esporádicas.

Este requerimiento mínimo de personal fue proyectado para capacidad actual de atención hospitalaria; en este orden de ideas, se aclara que cuando las condiciones de ocupación varían, deberá concertarse reunión con la supervisión del contrato, con el fin de establecer los parámetros de operación mínimos en esas condiciones excepcionales.

Nota: El contratista se compromete a mantener personal administrativo en el servicio, con idoneidad certificada y la autonomía necesaria para solucionar eventualidades propias de la operación.

Si durante la ejecución del contrato se presentan cambios de personal, el contratista dará aviso al supervisor del contrato y presentará las hojas de vida con los requisitos exigidos para cada cargo. El Hospital se reserva el derecho de aceptación del personal que no cumpla con los requisitos exigidos.

El contratista deberá contar con personal supernumerario suficiente que permita el reemplazo de las novedades de personal que se presente; en ningún caso podrá existir faltante de personal en ninguna área.

SUPERVISIÓN Y CONTROL El Hospital a través del Supervisor del contrato, ejercerá estricta supervisión y control al cumplimiento total del contrato, desde la calidad de los proveedores, recepción de materia prima, insumos utilizados en la preparación de los alimentos, las técnicas de conservación de alimentos, almacenamiento, áreas de preparación, áreas de cocción, distribución, las condiciones de aseo de las áreas físicas, personal e implementos de cocina, debiendo el contratista atender las instrucciones impartidas por los funcionarios autorizados por el Hospital y para lo cual entregará una copia de todos los documentos de la propuesta técnica en la oficia del supervisor.

Vigilado Supersalud

El contratista deberá permitir y facilitar la práctica de auditorías que en cualquier momento se solicite por parte de autoridades de inspección y vigilancia, así mismo la práctica de auditorías solicitadas por el HOSPITAL SAN JOSE DE ORTEGA- TOLIMA E. S. E. El contratista debe contar con planes de contingencia efectivos para atender los requerimientos del Hospital, en caso de dificultades para atender oportunamente los requerimientos de cada uno de los servicios.

Se realizarán reuniones cada vez que se amerite entre el proveedor y la supervisión del contrato. Se evaluarán los servicios prestados y se establecerán los correctivos pertinentes si fuere necesario, levantándose actas firmadas.

El contratista atenderá las instrucciones estipuladas, siempre dentro de los términos del contrato y los términos de condiciones de la convocatoria.

Los ítems relacionados, podrían variar teniendo en cuenta la necesidad de la entidad, sin embargo, en caso de incluir ítems diferentes, serán elementos que se encuentren acordes dentro del objeto contractual.

MANEJO DE RESIDUOS DE LOS ALIMENTOS

Para la gestión interna de los residuos resultantes de las dietas y los recipientes (icopor, bandejas, vasos, platos y cubiertos desechables), se deberá tener en cuenta el área de generación así:

- RESIDUOS GENERADOS EN ÁREAS CRÍTICAS: Hace referencia a los residuos resultantes de las dietas y los recipientes (icopor, bandejas, vasos, platos y cubiertos desechables) generados en todas las unidades con pacientes en aislamiento, como hospitalización.

Los residuos generados en estas áreas serán depositados en la caneca roja que corresponde a los residuos peligrosos, para su recolección, almacenamiento y posterior entrega a la empresa encargada.

- RESIDUOS GENERADOS EN ÁREAS NO CRÍTICAS: Hace referencia a los residuos resultantes de las dietas y los recipientes (icopor, bandejas, vasos, platos y cubiertos desechables), generados en las áreas que no presenten paciente en condición de aislamiento.

Los residuos generados en estas áreas serán depositados en la caneca verde que corresponde a los residuos ordinarios, para su recolección y posterior entrega a la empresa encargada.

Vigilado Supersalud

OBLIGACIONES DEL CONTRATO:

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

1. Ejecutar el objeto del contrato de acuerdo con lo estipulado en las condiciones para contratar y en la propuesta presentada por el contratista.
2. Realizar oportunamente los pagos al sistema general de seguridad social y pago de parafiscales de acuerdo con el artículo 23 de la Ley 1150 del 2007.
3. Guardar la suficiente reserva profesional sobre la información que se obtenga del contratante.
4. Responder por la calidad de los bienes suministrados.
5. Presentar informes al supervisor del contrato sobre el cumplimiento de las obligaciones, para la realización del respectivo pago.
6. El contratista deberá asumir el pago de los impuestos que le corresponda cancelar de conformidad a la ley, las ordenanzas y los acuerdos.
7. Las demás que se requieran de acuerdo con la naturaleza del contrato

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:

1. Suministrar los alimentos a los pacientes en la cama de hospitalización en los siguientes horarios: Desayuno 7:00 AM, Almuerzo 12:00 M, Cena 5:00 PM teniendo en cuenta el marco técnico del contenido nutricional de los menús según orden previa de la institución.
2. Prestar y administrar el servicio de nutrición (alimentación) a los pacientes, de acuerdo a los parámetros y prescripciones del personal médico, llevando el registro de control establecido por el hospital, cuando se requiera y de acuerdo con las recomendaciones impartidas por el supervisor del contrato
3. Garantizar que los elementos entregados a los pacientes, reúnan las condiciones de calidad, dieta ordenada, higiene, presentación y condiciones organolépticas y requerimientos nutricionales establecidos por la normatividad vigente.
4. Asegurarse que el personal con el que preste el servicio cumpla con todos los requisitos de salubridad para el manejo y manipulación de alimentos.
5. Garantizar que el empaque conserve la temperatura y calidad adecuada de los alimentos; y que sea elaborado en materiales higiénico-sanitarios.
6. Realizar la preparación, empaque, transporte y forma de dispensación de los alimentos cumpliendo con las normas sanitarias vigentes.
7. Entregar los productos en el sitio, fecha y hora designados por el Hospital.
8. Disponer de una línea de comunicación permanente para garantizar respuestas adecuadas y oportunas ante inquietudes relacionadas con la prestación del servicio.

Vigilado Supersalud

9. Garantizar que el servicio de suministro de alimentos sea permanente, que no se interrumpirá bajo ninguna circunstancia, y que será prestado de conformidad con lo estipulado en el Contrato, y en la propuesta presentada.
10. Suministrar todos los servicios de suministro de alimentos adicionales que fueren requeridos oportunamente por EL CONTRATANTE Y/O HOSPITAL.
11. Comunicar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía durante la ejecución del Contrato, al respectivo funcionario encargado de la supervisión.
12. Acatar las recomendaciones que durante el desarrollo del Contrato le imparta EL CONTRATANTE Y/O HOSPITAL, a través de los funcionarios que ejercerán el control de ejecución.
13. Elaborar, los menús correspondientes en las fechas que para tal efecto se determinen.
14. Mantener en perfecto estado de orden, aseo, limpieza y desinfección, las instalaciones de la cocina, menaje, utensilios, despensas y comedor, en donde se preparen los alimentos.
15. Suministrar por su cuenta, todos y cada uno de los insumos e ingredientes necesarios para la preparación de los menús, los cuales deberán ser de la mejor calidad.
16. el contratista deberá realizar la entrega de las dietas dentro del hospital en carro caliente de transporte alimentos con el fin de mantener la comida a la temperatura ideal de su traslado.

OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE:

1. Facilitar al contratista las condiciones (suministro de información, documentación y demás elementos), que le permitan cumplir en la forma y oportunidad convenidas y coordinar al interior de sus dependencias y funcionarios lo necesario con la misma finalidad
2. Controlar la calidad de los servicios contratados y el cumplimiento de los requisitos y condiciones convenidas.
3. Recibir los servicios contratados en la oportunidad estipulada y expedir, en menor tiempo posible, los documentos correspondientes a la ejecución del contrato
4. Realizar los pagos del contrato, con oportunidad, y conforme a la forma de pago estipulada, a fin de garantizar la buena marcha del contrato.

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS.

El régimen de contratación del Hospital San José de Ortega E.S.E. se rige por las normas de derecho privado de acuerdo con lo previsto en el numeral 6 del artículo 195 de la Ley 100 de 1993, el artículo 13 de la ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 53 de la Ley 2195 de 2022 y el Acuerdo No. 018 de 2024.

Vigilado Supersalud

El artículo 1 del Acuerdo No. 018 de 2024, señala que, el estatuto de contratación tiene como objeto definir las reglas y principios que rigen los procesos contractuales del Hospital San José E.S.E. en cumplimiento de su actividad misional y los objetivos institucionales.

Así mismo, el artículo 23 del Estatuto de Contratación, precisa lo siguiente: ARTÍCULO 23.- CONTRATACIÓN DIRECTA. Es la modalidad de selección en el cual la ESE una vez realizado el estudio previo, puede invitar a un oferente y/o proponente a fin de que formule su propuesta técnica y económica. Esta modalidad de selección aplica en los siguientes casos: "... POR CUANTÍA: Contratos cuya cuantía sea igual o inferior a trescientos (300) salarios mínimos mensuales legales vigentes, sin que sea relevante el objeto contractual..."

De conformidad con este estudio, la presente necesidad tiene un valor total estimado de $12.000.000, por lo anterior, para el presente contrato, la modalidad de selección del contratista será la Contratación Directa, toda vez que el valor total del contrato no supera los 300 SMMLV.

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO.

VALOR ESTIMADO: Para efectos de determinar el valor del presente contrato, se solicitaron cotizaciones las cuales se anexan al presente estudio con el fin de conocer los precios del mercado que incluye: el costo de los productos suministrados, los gastos de legalización del contrato y los impuestos correspondientes. Teniendo en cuenta lo anterior, se anexan los valores obtenidos en las cotizaciones de los siguientes proveedores:

ITEM	DESCRIPCION	COTIZACION 1 MARY LORENA GAITA	COTIZACION 2 FUNDACION HUAMANA Y SOLIDARIA
1	DESAYUNO	$ 10.000	$ 13.500
2	ALMUERZO	$ 13.000	$ 16.000
3	CENA	$ 10.000	$ 13.500

De acuerdo a lo anterior, teniendo en cuenta el presupuesto del Hospital, se opta por la cotización con los precios más económicos y que se ajusta con las especificaciones del presente estudio; por lo que se estima como valor del contrato la suma de **DOCE MILLONES DE PESOS M/CTE ($12.000.000) IVA INCLUIDO,** el cual será ejecutado a MONTO AGOTABLE.

Vigilado Supersalud

DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: Para todos los efectos téngase en cuenta que, para la contratación, la ESE deberá contar con el certificado de disponibilidad presupuestal expedido por el funcionario responsable del presupuesto

Número certificado disponibilidad presupuestal	Fecha certificado disponibilidad presupuestal	Valor certificado de disponibilidad presupuestal
CDP No. 388	2026-10-01	$12.000.000

El valor del contrato comprende todos los impuestos, tasas y contribuciones de carácter nacional, departamental y/o municipal legales vigentes a la fecha en que se efectúe dicha contratación, costos y gastos directos e indirectos que se generen desde la presentación de la oferta hasta la suscripción del contrato.

FUENTE DE FINANCIACIÓN: El contrato se ejecutará con cargo a recursos de:

DESTINACIÓN DEL GASTO	MARQUE X SEGÚN CORRESPONDA
Inversión	
Funcionamiento	X

FUENTE (ORIGEN DE LOS RECURSOS CON LOS CUALES SE VA A CONTRATAR)	MARQUE X SEGÚN CORRESPONDA
Presupuesto General de la Nación – PGN	
Sistema General de Participaciones – SGP	
Sistema General de Regalías – SGR	
Recursos Propios	X
Recursos de Crédito	
Otros Recursos (Especie, Privados, Cooperación, Propios Entidades Autónomas, Asignación Especial SGP para Resguardos Indígenas - AESGPRI)	

FORMA DE PAGO: El Hospital San José E.S.E. de Ortega, Tolima, cancelará al contratista el valor del contrato mediante pagos parciales hasta en un 90%, cada pago se realizará según el suministro de raciones entregadas, quedando como valores unitarios los aportados por el contratista, así: Desayuno a $10.000, almuerzo $13.000, cena $10.000, cada porción incluye

Vigilado Supersalud

los empaques desechables correspondientes. El último pago correspondiente al 10% queda sujeto a la suscripción del acta de liquidación.

Los pagos se efectuarán previa presentación de los siguientes documentos:

- Informe expedido por el Supervisor.
- Informe de actividades ejecutadas.
- Presentación de cuenta y/o factura de cobro por parte del contratista
- Deberá acreditar pago al Sistema de Seguridad Social Integral en los términos del artículo 50 de la Ley 789 de 2002 en concordancia con la Ley 828 de 2003, Art. 23 de la Ley 1150 de 2007.
- El Hospital San José de Ortega E.S.E. efectuará los descuentos correspondientes a los tributos nacionales, departamentales y municipales, de conformidad con lo dispuesto en el Estatuto de Rentas Municipal vigente.

5. LOS CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE.

Por tratarse de una contratación directa, no se tendrán en cuenta factores de selección, la persona natural o jurídica con quien se contrate debe demostrar que está en capacidad de ejecutar el objeto del contrato, de conformidad con lo siguiente:

IDONEIDAD O EXPERIENCIA	
IDONEIDAD	EXPERIENCIA
Persona natural o jurídica cuya actividad se relacione con el objeto y/o actividades a contratar.	Acreditar experiencia con mínimo copia de dos certificaciones o contratos ejecutados relacionados con el objeto

El contratista deberá reunir los requisitos exigidos por el hospital para que le permita hacerse cargo de la ejecución del contrato, ofreciendo a la entidad la confianza necesaria para garantizar la prestación del servicio, para lo cual debe allegar experiencia relacionada con el objeto contractual.

6. ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO.

De conformidad con lo establecido en el Estatuto de Contratación, dentro de la ejecución del futuro contrato, en su orden se tipificarán, estimarán y asignarán los siguientes riesgos previsibles por la administración. Los riesgos se determinarán en el siguiente orden:

No.	DESCRIPCIÓN	OB SERVACIONES	ASIGNACIÓN DEL RIESGO

Vigilado Supersalud

	(TIPIFICACIÓN)		HOSPITAL / CONTRATISTA	
1	RIESGO JURÍDICO	Incluirán aquellos eventos relacionados con variaciones normativas de obligatorio cumplimiento para una o ambas partes, que incidan en el costo directo o indirecto hasta el punto de afectar el equilibrio económico del contrato.	X BAJO	X BAJO
2	PERSONAL Y EQUIPO	Vinculación de personal y la celebración de subcontratos para la ejecución del objeto contratado.		X BAJO
3	RIESGO ECONÓMICO	No discriminación del IVA, si pertenece al régimen común. En caso de no indicarlo, este nuevo valor no podrá ser reconocido por la E.SE. y el PROPONENTE deberá asumir el costo del impuesto.		X BAJO
4	RIESGO ALTERACION DE CONDICIONES DEL CONTRATO	Hechos o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos de la E.S.E. y que no se pongan en conocimiento de la E.S.E.		X BAJO
		Bienes, productos o elementos que resulten defectuosos o de mala calidad o elementos defectuosos o de especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos.		X BAJO

Vigilado Supersalud

5	OPORTUNIDAD DE ENTREGA	Incumplimiento en la fecha de entrega de los trabajos solicitados		X BAJO

7. GARANTÍAS EXIGIDAS EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.

El CONTRATISTA se obliga a constituir en una compañía de seguros, legalmente establecida en Colombia, cuya póliza matriz está aprobada por la Superintendencia Financiera, garantía única de cumplimiento que ampare los siguientes riesgos:

CUMPLIMIENTO: Para cubrir cualquier hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista equivalente a un veinte (20) % de la cuantía del contrato, vigente hasta la ejecución del mismo y seis (6) meses más.

CALIDAD DEL SERVICIO: Para cubrir cualquier hecho constitutivo de mala calidad del servicio por el CONTRATISTA equivalente a un veinte (20) % del monto del contrato y por la vigencia del mismo y seis (06) meses más.

RESPONSABLE

Firma: Stefany Villanueva
Nombre: STEFANY JULIET VILLANUEVA GUTIÉRREZ
Cargo: Almacenista

Revisó contenido jurídico	Firma:	
	Nombre:	Laura Fernanda Rodríguez Moreno
	Cargo:	Asesor Jurídico

Vigilado Supersalud