CD. No. 598-2026

Aguazul - Casanare, 05 de octubre de 2026

Señor(a):
MARTHA YAMILE SALAMANCA VALLEJO
C.C No. 33.647.035 Expedida en Aguazul
Propietaria del establecimiento de comercio SUPERMERCADO LA PLACITA DEL SOL
Nit: 33.647.035-5
Dirección: Carrera 15 No. 8 – 03 BRR CENTRO
Tel. 6314 337 7919 – 311 511 9964
Email: laplazitaoji@hotmail.com
Aguazul – Casanare

El Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego E.S.E., se permite cursarle Invitación Directa de Mínima Cuantía de conformidad con lo siguiente:

INFORMACIÓN GENERAL.

I. Objeto.

SUMINISTRAR LOS PRODUCTOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS REQUERIDOS EN LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS PACIENTES DEL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN ADULTO Y PEDIÁTRICO DEL HOSPITAL DE AGUAZUL JUAN HERNANDO URREGO E.S.E.

II. Condiciones Técnicas Exigidas.

1. Descripción de los Bienes o Servicios Objeto a Contratar.

Los productos objeto del suministro deberán cumplir las condiciones de calidad, inocuidad, conservación, almacenamiento, transporte, presentación, rotulado y demás requisitos sanitarios y técnicos establecidos en la normatividad vigente y en las presentes especificaciones.

El contratista deberá garantizar que los productos suministrados sean aptos para consumo humano, se encuentren en condiciones adecuadas al momento de su entrega y cumplan las características particulares establecidas para cada producto. Las entregas se efectuarán de acuerdo con los requerimientos realizados por el área responsable y conforme a las cantidades efectivamente solicitadas por la E.S.E.

UBICACIÓN:

- Se localizarán en sitios secos, no inundables, no se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos y roedores, los alrededores se conservarán en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, formación de charcos o estancamientos de agua. Deben estar diseñados y construidos para evitar contaminación de alimento.
- Reducir los tiempos de espera con exposición a condiciones ambientales adversas.
- Evitar el contacto de los productos con el piso.
- El encargado de la entrega de los alimentos deberá evitar su deterioro: No arrojándolos con brusquedad o golpeándolos, no sentándose ni permitiendo que se sienten sobre bultos o cajas que contengan alimentos, no permitiendo la colocación de pesos o arrumes sobre alimentos, no dejándolos expuestos al sol o a la humedad.

EL EXPENDIO DE ALIMENTOS DEBERÁ CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES CONDICIONES:

- El expendio de los alimentos deberá realizarse en condiciones que garanticen la conservación y protección de los mismos.
- Los establecimientos que se dediquen al expendio de los alimentos deberán contar con los estantes adecuados para la exhibición de los productos.
- Deberán disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congelación, de manera que se garantice la cadena de frío de los productos a suministrar.
- El propietario o representante legal del establecimiento será el responsable solidario con el fabricante y distribuidor del mantenimiento de las condiciones sanitarias de los productos alimenticios que se expendan en ese lugar.
- Cuando en un expendio de alimentos se realicen actividades de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, las áreas respectivas deberán cumplir con las condiciones señaladas para estos fines en la normatividad vigente.

TRANSPORTE: El Contratista debe contar para la ejecución del objeto contractual, con el transporte y logística necesaria, la cual corre por su cuenta y riesgo. Además, que garanticen la cadena de frio para los alimentos que lo requieran.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN FRIO Y SECO:

- Almacenar los productos perecederos en atmósferas adecuadas o área de refrigeración.
- En el área de refrigeración evitar el contacto de los alimentos con el piso, debe estar bien iluminado.
- Proteger los productos de las plagas.
- Evitar almacenar los alimentos con productos de riesgos (combustibles, químicos y plaguicidas).
- Evite daños o rupturas en los productos, si es inevitable estos productos deben permanecer cerrado para evitar su contaminación.
- Realizar rotación de productos, lo primero que entra es lo primero que sale, con el fin de evitar envejecimiento del producto.
- Las áreas de almacenamiento deben estar suficientemente iluminadas y estar aireadas sin corrientes directas libres de polvo y evitar que los productos reciban rayos solares.
- El área de almacenamiento debe permanecer muy limpia y se deben separar según el producto como: carnes, pescados, lácteos, a fin de evitar que los líquidos de los alimentos, como el del pollo u otras carnes, contamine a otros.
- Mantener los alimentos perecederos en la heladera entre 0° C a 4°C, ya que a esa temperatura disminuye la multiplicación de bacterias.

NORMAS SANITARIAS PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN: Se deberán tener en cuenta el artículo 78 de la Constitución Política, que en materia de calidad de los bienes y servicios, dispone que: "(...) Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios; así mismo, los parámetros establecidos en la ley 9 de 1979, el Decreto 539 de 2014, y las buenas prácticas de manufactura (BPM). Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad e intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionadas o transmitidas a través de los alimentos consumidos en los servicios de alimentación. El contratista deberá ejercer estricto control para dar cumplimiento a estas normas:

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS (BPM) PARA EL MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS: Se define como: los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), se constituyen como regulaciones de carácter obligatorio que buscan evitar la presentación de riesgos de índole física, química y biológica durante el proceso de manufactura de alimentos, que pudieran repercutir en afectaciones a la salud del consumidor. Forman parte de un Sistema de Aseguramiento de la Calidad destinado a la producción homogénea de alimentos, las BPM son especialmente monitoreadas para que su aplicación permita el alcance de los resultados esperados por el procesador, comercializador y consumidor, con base a las especificaciones plasmadas en las normas que les apliquen. Su utilización genera ventajas no solo en materia de salud; los empresarios se ven beneficiados en términos de reducción de las pérdidas de producto por descomposición o alteración producida por contaminantes diversos y, por otra parte, mejora el posicionamiento de sus productos, mediante el reconocimiento de sus atributos positivos para su salud.

Las BPM, señalan actividades como instrumentar y vigilar sobre las instalaciones, equipos y utensilios, los servicios prestados y el proceso en todas y cada una de sus fases como; control de fauna nociva, manejo de productos, manipulación de desechos e higiene del personal.

Normalmente todos los alimentos están expuestos a factores externos, que pueden alterar su composición y propiedades. Estos factores son sustancias químicas que pueden proceder de plaguicidas, contaminación microbiana, proveniente de gérmenes: bacterias, mohos y levaduras, donde su peligro para la salud radica en que la multiplicación de dichos gérmenes produzca toxinas y genere una intoxicación alimenticia. Todos los residuos contaminantes presentes en el alimento, ponen en peligro nuestra salud, puesto que se acumulan en nuestro organismo pudiendo producir una gran variedad de reacciones adversas.

NORMAS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO BÁSICO CON RESPECTO A LOS ALIMENTOS: El objetivo de una buena práctica higiénica es el evitar el deterioro o alteración de los productos alimenticios para proteger la salud del consumidor mediante la aplicación y seguimiento de los requerimientos básicos.Sin excepción, todos los alimentos deberán ser adquiridos en establecimientos o empresas que garanticen buena calidad.

Las materias primas procesadas y los productos conservados y enlatados deberán cumplir la norma ICONTEC 512-1 (4ta edición) sobre rotulado y contar con el respectivo Registro Sanitario otorgado por el INVIMA; además proceder de establecimientos debidamente certificados por la autoridad sanitaria competente, con base en la siguiente normatividad: Resolución 5109 de 2005 mediante el cual se establece el Reglamento técnico sobre requisitos de Rotulado y Etiquetado de Alimento; Decreto 539 de 2014, Ministerio de Salud y de la Protección Social. Ley 09 de 1979, Decreto 616 de 2006 y los demás que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento, su funcionamiento no deberá poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad, sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento. Todos los insumos deben cumplir con las técnicas que garanticen la calidad higiénica de los alimentos.

AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE: Por autoridad competente se entenderá al Instituto Nacional de Vigilancia y Medicamentos y Alimentos, INVIMA, y las Direcciones Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de la normatividad.

REGISTRO SANITARIO: Obligatoriedad del Registro Sanitario. Todo alimento que se expenda directamente al consumidor bajo marca de fábrica y con nombres determinados, deberá obtener registro sanitario expedido conforme a lo establecido en la normatividad vigente.

Se exceptúan del cumplimiento de este requisito los alimentos siguientes:

- Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas, hortalizas, verduras frescas, miel de abejas, y los otros productos avícolas.
- Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.
- Todo producto debe contar con la etiqueta que es una garantía de seguridad y no se recibirán productos que hayan rebasado su fecha de caducidad o de consumo preferente.
- Todos los productos deben garantizar una identificación y un control desde su origen.
- No se recibirán productos perecederos sin fecha de caducidad o no conservados en frió si así lo requieren, los productos congelados deben garantizar la cadena de frío, es decir, que no hay que romper la cadena de frío para garantizar la conservación del producto.
- Los productos se deben proteger con papel de uso alimentario, es imprescindible separar los crudos de los cocinados.
- Se debe garantizar una correcta manipulación de los alimentos, al momento de la entrega al restaurante del hospital tanto en su preparación como en su conservación.
- Se debe garantizar las condiciones higiénicas y conservación de los alimentos, presentación de los mismos, envase y protección del alimento.
- Tipo de envoltura: rechazar los envueltos en papel no adecuado, así como en envases no específicos.
- Aunque estén envasados, nunca hay que dejar los alimentos en contacto directo con el suelo.
- Los alimentos no envasados deben estar protegidos en vitrinas, recipientes adecuados para evitar su contaminación, los no perecederos se mantendrán alejados de las fuentes de calor.
- La manipulación debe ser la mínima durante el cortado, pesado y envasado.

DEVOLUCIÓN DE LOS ALIMENTOS POR PARTE DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

- Los vegetales que presenten, moho, hongos, huecos, olores fétidos o penetrantes.
- Las carnes que presenten características de olor o color y apariencia diferentes a los normales, especialmente olor, sabor ácido.
- Los elementos empacados cuya envoltura se encuentra rota o raída, contaminada con orina o heces fecales de roedores u otros animales o infectados con parásitos (como gorgojos).
- Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración, hongos.
- Los huevos rotos, con manchas de sangre o calientes.
- Los alimentos que vengan transportados con productos como, insecticidas u otros tóxicos.
- La reposición de los alimentos debe ser durante las primeras 24 horas de entregado los productos.
- Cualquier otra causa que haga que los alimentos no sean aptos para su consumo.

2. Especificaciones Técnicas.

El contratista deberá presentar su capacidad para cumplir con los requerimientos de la ESE Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego atendiendo las circunstancias anteriormente descritas. Para satisfacer esta necesidad se requiere del suministro de verduras y legumbres frescas, carnes porcionadas, pollo, pescado debidamente empacados, como también los demás insumos para la atención de los pacientes,

Las especificaciones técnicas de los productos objeto del presente estudio deben cumplir con las normas técnicas colombianas aplicables a cada uno de las mismos. El suministro de los alimentos deberá obedecer a las distintas peticiones y/o requerimientos que sean realizadas por la supervisión al contratista en la que especificará la cantidad de elementos requeridos. Dichos elementos deberán además cumplir con las condiciones según aplique que a continuación se describirá.

CÁRNICOS: La carne es la parte muscular de los animales de abasto, constituida por todos los tejidos blandos que rodean al esqueleto, incluyendo nervios y aponeurosis, que haya sido declarada apta para el consumo humano antes y después de la matanza.

Requisitos generales para carne de res y pescado: Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperaturas de congelación –18 °C o inferior medidos en el centro de la piel a de carne más gruesa. Se debe asegurar del manejo de la carne en el almacenamiento y distribución se realicen con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa.

El producto debe llegar en congelación para conservarse a temperaturas tales que eviten su descongelación y ocasionen pérdida del producto o devolución en el momento del recibo.

POLLO: El pollo es el ave de la familia Faisanidae del género Gallus, de la especie Domesticus. El pollo beneficiado es el cuerpo del pollo al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibiometatarciana, el cuello a nivel de la última vértebra cervical y la cabeza a nivel de la primera vértebra cervical, después de someterlo al proceso de faenado, el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado. El pollo beneficiado puede estar entero (pollo en canal) o despresado.

- Requisitos generales: Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto.
- Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18º C o inferior medidos en el interior de la masa muscular. Se debe asegurar que el manejo del pollo beneficiado en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación parareservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa.
- Requisitos específicos: No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación vigente. Para este caso no se permite los cortes de rabadilla, alas y costillas en las preparaciones.
- Nota: Solo se permite ofrecer pechuga y perniles, debe cumplir con la norma NTC3644–2 y 3644-3 revisión vigente.

QUESO: Es el producto obtenido por coagulación de leche, de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados.

Requisitos generales: El tipo de queso que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación listo para el consumo.

- Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea.
- Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.
- Estar libres de plaguicidas.
- No debe la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada.
- La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal.
- Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0 – 4 ºC.
- Vida Útil: 5 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible.

PRODUCTOS DE PANADERÍA: Productos frescos de panadería de masa dulce o salada elaborados a partir de harina de trigo fortificada, con grasa, agua, sal o dulce sal manipulado con el fin obtener panecillos de diversos tipos, con sabor característico a pan.

Requisitos generales: No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.

- Los productos de panadería deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos.
- No beben presentar materiales o contaminantes extraños.
- Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.
- Temperatura de almacenamiento y conservación: Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes.
- Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente.
- Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores.
- Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca.
- La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.
- Vida útil: 5 días, Norma que debe cumplir: NTC 1363 en su revisión vigente.

FRUTAS: Corresponde a las frutas enteras y sanas que se encuentren en cosecha, con la forma característica para cada una según su género. Libres de humedad exterior anormal y de olor y/o sabores extraños. Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.

- *Requisitos Generales:* Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme. El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, enfermedades daños por deshidratación.
- *Requisitos específicos:* No se permite servir frutas en estado verde o pintón o sobre maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas; Las frutas deben cumplir con el gramaje mínimo permitido; Temperaturas de almacenamiento y conservación, vida útil.

VERDURAS, HORTALIZAS Y TUBÉRCULOS: Norma técnica general aplicable: todos los alimentos perecederos deben cumplir con lo dispuesto en el Decreto 539 del 12 de Marzode 2014 expedida por el Ministerio de la Seguridad Social.

HUEVO: El huevo fresco es aquel que observado por transparencia en el ovoscopio se presenta absolutamente claro, sin sombra alguna, con yema apenas perceptible y una cámara de aire que no sobrepasa la altura establecida en los requisitos.

- Requisitos generales: La cáscara debe ser fuerte y homogénea.
- Deben estar libres de contaminación.
- El huevo debe corresponder al tipo AA.Es el huevo más fresco, con una vigencia de calidad de hasta 18 días, la clara es mayormente gruesa, la yema esta levantada, y el cascarón es limpio y sin fracturas.
- Requisitos Mínimos: Cascarón: Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas.
- Cámara de aire (espesor máximo en mm): 9 mm.
- Clara (transparencia al ovoscopio): Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida.
- Yema (transparencia al ovoscopio): visible solamente con sombra, sin contornos claros, al mover el huevo no deberá alejarse mucho del centro.

- Conservación y almacenamiento: se deben almacenar a una temperatura no superior a 25 °C ni inferior a 3 °c. Norma que puede cumplir: NTC 1240 revisión vigente.

ARROZ: Requisitos mínimos: Corresponderá al grado 1 grano (grano entero), en las condiciones de sanidad e integridad establecidas en la NTC 671 tipo 1 grado 2.
Humedad menor al 14%.

- Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.
- Vida Útil: 6 meses; el arroz debe ser fortificado y de marca reconocida.
- Norma que deben cumplir: Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General:
- Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.

AZÚCAR REFINADO: Es un producto obtenido por la purificación, decoloración y re cristalización de azúcar crudo afinado.

- Requisitos generales: El azúcar refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos.
- El azúcar refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa.
- Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15º C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
- Norma que debe cumplir: NTC 778 revisión vigente. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.

SAL: Requisitos generales: Solo se permite El empleo de Sal yodada.

- Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15º C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
- Norma que debe cumplir: Decreto 547 de 1996. NTC 1254.

PANELA: es el producto sólido obtenido por evaporación de los jugos de la caña de azúcar.
Requisitos generales: La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos.

- No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos.
- En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras.
- Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. En un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
- Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Norma que debe cumplir: NTC 1311 en su revisión vigente.

Productos a entregar:

Los productos a entregar deben ser los bienes descritos en el presente estudio en las condiciones de calidad, plazos y precios, certificación del supervisor y el recibido de la Oficina Gestión Área de la Salud, factura o cuenta de cobro.

A. Obligaciones del contratista:

1. Cumplir con el objeto contractual en las condiciones propuestas en la oferta, y aceptadas por las partes; asimismo colaborar con el HOSPITAL para que el contrato se cumpla dentro de los parámetros de idoneidad, oportunidad, calidad, eficacia, eficiencia y economía, y desarrollar el objeto del contrato de acuerdo a los parámetros y características de calidad contenidas en el decreto 780 de 2016, en concordancia con el Sistema de Garantía de calidad, implementada al interior del Hospital.
2. El contratista se compromete a suministrar las cantidades y calidades solicitadas por el Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego E.S.E. para proveer el área de cocina garantizando su funcionamiento continuo y la prestación de servicios de esta.
3. Todos los alimentos deben ser frescos, sanos, de buen tamaño, aptos para consumo humano y empacados o envasados de acuerdo a las normas de seguridad e higiene de alimentos, verificando al momento del recibido el color, tamaño, aroma, madurez, forma, consistencia, textura, sanidad, sabor y calidad en general.
4. Aportar el registro sanitario, poseer etiqueta indicando el nombre del producto, la fecha de envasado, la fecha de caducidad, la lista de ingredientes, la cantidad del producto y los datos del fabricante o empresa de envasado para aquellos productos que lo requieran. La mayoría de los productos también mencionan, el origen, el modo de conservación, el número de lote, el valor nutricional.
5. Suministrar variedades y calidades optimas grado 1 o grado A, de los productos relacionados anteriormente, según las unidades de medida solicitadas.
6. Estipular el valor o precio por unidad de medida solicitada, la fecha de vencimiento de los productos ofrecidos, a partir de la entrega, la cual debe estar impresa en el empaque del producto ofertado.
7. Devoluciones: Reemplazar a sus expensas y a entera satisfacción, sin costo alguno todos los bienes que resulten de mala calidad o no cumpla con las condiciones mínimas exigidas y aplicables a este tipo de productos, dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes a la solicitud de cambio.
8. Los alimentos perecederos y no perecederos a suministrar deben garantizar su calidad, higiene y frescura.
9. El contratista deberá contar con un Stock suficiente, que garanticen la prontitud y calidad de los bienes a suministrar.
10. Recepción Técnica: Los proponentes deberán garantizar el cumplimiento de lo normado sobre especificaciones técnicas establecidas para la conservación y seguridad acorde al manejo de cada producto. El hospital podrá realizar visitas al proveedor a fin de apreciar y verificar los procedimientos de recepción, almacenamiento y distribución de los productos.
11. Distribución y Comercialización. Durante las actividades de distribución y comercialización, deberá garantizarse el mantenimiento de las condiciones sanitarias de estos. Toda persona natural o jurídica que se dedique a la distribución o comercialización de estos productos será responsable solidario en el mantenimiento de las condiciones sanitarias de los mismos.
12. Los productos ofrecidos deben estar fabricados de conformidad con los requisitos exigidos en las buenas prácticas de manufactura y control de calidad y las normas legales y reglamentarias vigentes en la materia.
13. El contratista deberá realizar las entregas parciales de acuerdo con los requerimientos efectuados por la E.S.E., dentro del término máximo de un (1) día contado a partir de la solicitud, o dentro del término que técnicamente se establezca para los productos que requieran condiciones especiales de abastecimiento.
14. El contratista asumirá los costos de Fletes y seguros de los elementos a suministrar, hasta las instalaciones del hospital, garantizando la red de frio para aquellos que lo requieran.

15. Los insumos deben ser entregados en el hospital Juan Hernando Urrego E.S.E del municipio de Aguazul, en las instalaciones del restaurante del hospital, de acuerdo a las listas entregadas por la coordinadora del restaurante.
16. El contratista deberá mantener precios fijos durante todo el tiempo de ejecución contractual.
17. Efectuar la entrega de la totalidad de los bienes que se requieran por el área responsable.
18. El contratista se compromete a suministrar los productos de acuerdo a su propuesta con el nombre de los productos que también deben coincidir con las especificaciones expresadas en el presente estudio, además deben detallarse claramente la marca, valor unitario, la unidad de medida, las cantidades exactas por producto en cajas, bultos, botellas, paquetes o bolsas y los pesos por kilos, libras, gramos, onzas, galones, litros, mililitros, etc., dependiendo de la cuantificación de cada bien suministrado, además su valor unitario.
19. Las cantidades y periodicidad de las entregas serán determinadas por el área responsable, de acuerdo con el consumo y las necesidades reales del servicio.
20. El contratista debe entregar al Hospital Juan Hernando Urrego, productos que cumplan las especificaciones técnicas, sanitarias y de calidad establecidas en el presente estudio, teniendo en cuenta las siguientes especificaciones técnicas que la entidad demande.
21. Constituir las garantías requeridas por el hospital, pagar las garantías o cauciones que se requieran para la ejecución del contrato y mantener vigentes en caso de adición, prorrogas o modificaciones.
22. Suministrar al supervisor del contrato la información y documentación que éste requiera, sin ningún tipo de restricción o condición por parte del CONTRATISTA.
23. Atender las indicaciones que realice el SUPERVISOR del contrato, relativas al suministro a cargo.
24. Pagar impuestos, tasas y contribuciones del orden nacional, departamental y municipal que se causen con ocasión del contrato y retenciones a que haya lugar.
25. Atender a las solicitudes y recomendaciones del supervisor del contrato en virtud de la ejecución del contrato. Así como presentar los informes y respuestas inherentes a las actividades realizadas y contratadas.
26. El incumplimiento u omisión en el desarrollo de las actividades que genere perjuicios económicos al HOSPITAL, que sean debidamente comprobados o calificados, serán asumidos única y exclusivamente por el contratista.
27. Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato.

B. Obligaciones del contratante:

1. Ejercer la supervisión del contrato, con el fin de constatar la correcta ejecución del mismo y evaluar a la culminación de este, el cumplimiento del objeto y las obligaciones por parte del contratista.
2. Verificar el cumplimiento de las actividades del contratista a través del supervisor.
3. Suministrar oportunamente la información de las características y el apoyo logístico y operativo que requiera EL CONTRATISTA para el cumplimiento de sus obligaciones contractuales.
4. Exigir la ejecución idónea y oportuna del contrato.
5. Cancelar el valor del contrato en la forma y términos establecidos.
6. Apoyar en forma permanente al contratista en los aspectos que sean de competencia del HOSPITAL.
7. Las demás establecidas en el artículo 45.2 del Estatuto de Contratación de la E.S.E

Independencia del contratista:

El suministro se desarrollará con absoluta autonomía y no estará bajo subordinación laboral con el contratante y sus derechos se ajustarán a lo establecido en el presente estudio, adquiriendo el derecho a exigir el cumplimiento de las obligaciones del contratante y el pago por los bienes suministrados. Como la prestación del servicio por ejecutar, la celebración del contrato que se llegare a celebrar no constituye relación laboral alguna entre la ESE y aquél, por consiguiente, no genera derechos, emolumentos o prestaciones Pecuniarias distintas de los pactados en el contrato.

III. Modalidad y Tipo de Contrato.

La selección del contratista es por la modalidad de contratación Directa de Mínima Cuantía, de acuerdo con los parámetros y el procedimiento estipulado en el artículo 45.2 del el Acuerdo No. 014 del 06 de noviembre de 2024 "Estatuto de contratación" y Resolución No. 313 del 26 de Diciembre de 2024 "Manual Interno de Contratación para el Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego E.S.E, que establecen que la modalidad de selección de mínima cuantía es aplicable a la adquisición de bienes, servicios y obras, cuyo valor sea inferior o igual a 500 SMMLV, independientemente de su objeto.

Así mismo establece que la ESE podrá contratar directamente con persona natural o jurídica que este en capacidad de ejecutar el objeto del contrato y que haya demostrado la idoneidad y experiencia directamente relacionada con el área de que se trate, sin que sea necesario que haya obtenido previamente varias ofertas.

El tipo de contrato es de: *Suministro.*

IV. Plazo de Ejecución.

El plazo de ejecución del contrato es de **TRES (03) MESES Y/O HASTA AGOTAR EL PRESUPUESTO OFICIAL,** contados a partir de la suscripción del acta de inicio y previo cumplimiento de los requisitos de ejecución de los contratos estatales, consagrados en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993, es decir: que esté respaldado del Registro Presupuestal, la aprobación de la garantía única de cumplimiento; pago de estampillas.

V. Termino previsto para presentar oferta.

El término y cierre de la recepción de la Oferta será del día 05 de octubre de 2026, Desde las 11:00 A.M. en adelante, Hasta el 07 de octubre de 2026 hasta las 12:00 M.

VI. Valor Estimado del Contrato.

VALOR: El valor del contrato es por la suma de **SESENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE ($65.000.000,00),** incluidos los costos directos e indirectos y demás impuestos de ley que la ejecución del contrato conlleve, los cuales serán pagaderos con cargo al presupuesto de la vigencia fiscal 2026.

VII. Forma de Pago.

FORMA DE PAGO: El Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego E.S.E. pagará al contratista el valor del contrato de la siguiente manera: Mediante actas parciales de ejecución de acuerdo con los requerimientos realizados por la Entidad y previa verificación y recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato. El valor de cada pago se determinará multiplicando las cantidades de cada producto efectivamente suministradas, recibidas y aceptadas por el Hospital, por el respectivo precio unitario ofertado y pactado contractualmente, lo cual debe ir soportado por: **1-)** Recibo a satisfacción de la supervisión del contrato, **2-)** Factura si por ley está obligado a ello **3-)** Certificación de cumplimiento expedida por la supervisión del Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego E.S.E.; **4-)** Certificación de encontrarse al día en el pago al sistema de seguridad social integral en los términos de la ley 789 de 2002, **5-)** Para el último pago, suscripción de acta de liquidación**.**

Los pagos se realizarán por medio de la Tesorería, dentro de los treinta (30) días siguientes al recibo a satisfacción de la factura por parte del Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego E.S.E., en pesos colombianos, a través de la consignación en la cuenta corriente o de ahorros que el contratista señale.

Nota: Sin el cumplimiento de tales requisitos, la factura o documento equivalente se entenderá como no presentada. Sin perjuicio de lo anterior, para efectos de los desembolsos se deberá verificar el valor por ítem de la factura o documento equivalente contra los valores unitarios ofrecidos por el contratista reflejado en su oferta económica, montos que no podrán ser superiores a lo ofrecido por el contratista.

Nota 2: Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores omisiones en que incurra al indicar el valor de su propuesta, debiendo asumir los mayores costos y/o pérdidas que se deriven de dichos errores omisiones, sin que por esta razón haya lugar alegar ruptura del equilibrio contractual.

VIII. Causales de Rechazo de la Propuesta o Declaratoria Desierta.

La propuesta se dará por aceptada previo cumplimiento de los requisitos mínimos exigidos para el presente proceso de lo contrario se dará por no aceptado y/o rechazado.

IX. Cronograma del Proceso.

El presente proceso se ajustará a la cronología que se describe a continuación:

DESCRIPCIÓN	FECHA	LUGAR
Invitación a presentar oferta y convocatoria a veedurías	05 de octubre de 2026, Desde las 11:00 A.M. en adelante.	Oficina de Gestión del Área de la salud de la E.S.E. (Horario de atención al público).
Cierre: recepción de la oferta (propuesta)	Hasta el 07 de octubre de 2026 hasta las 12:00 M.	Oficina de Gestión del Área de la salud de la E.S.E. (Horario de atención al público).
Verificación de requisitos y documentos y evaluación.	07 de octubre de 2026, desde las 02:01 P.M. hasta las 03:00 P.M.	Oficina de Gestión del Área de la salud de la E.S.E. (Horario de atención al público).
Comunicación aceptación o rechazo de la oferta	07 de octubre de 2026, desde las 03:01 P.M, hasta las 04:00 PM.	Oficina de Gestión del Área de la salud de la E.S.E. (Horario de atención al público).
Presentación de observaciones a la evaluación.	07 de octubre de 2026, desde las 04:01 PM hasta las 05:00PM en adelante.	Oficina de Gestión del Área de la salud de la E.S.E. (Horario de atención al público).
Elaboración de la minuta del contrato	Una vez verificada las condiciones de la oferta.	Oficina Jurídica de la E.S.E. (Horario de atención al público)

X. Lugar de recepción de la Oferta.

En la oficina Área de la Salud piso 2, del Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego E.S.E., en la Dirección Calle 11 N° 15 – 40 del municipio de Aguazul Departamento de Casanare, en Horario de atención al público y que se ajuste al cronograma descrito con anterioridad.

XI. Capacidad Jurídica, Experiencia Mínima, y Condiciones Técnicas exigidas.

Capacidad Jurídica.

1. El proponente podrá ser una persona natural o Jurídica con inscripción en cámara de comercio, cuyo objeto social o actividad comercial, soporte inscripción en la actividad económica código No. 4711 (comercio al por menor en establecimientos no especializados con surtido compuesto principalmente por alimentos, bebidas o tabaco) y código N° 4721 (comercio al por menor de productos agrícolas para el consumo en establecimientos especializados). según la Resolución 000139 del 21 de Noviembre de 2012 expedida por la DIAN, códigos CIIU con fecha de expedición no superior a 30 días.
2. No tener inhabilidad, ni incompatibilidad para presentar oferta.

Capacidad Financiera

No se exige.

Experiencia Mínima.

El proponente debe acreditar una experiencia mínima del 100% del presupuesto oficial del presente proceso de contratación con entidades públicas o privadas, similares o relacionadas con el objeto a contratar, lo cual deberá anexar certificaciones donde conste tal circunstancia o copia de los contratos más acta de liquidación de cada uno de ellos y/o RUP; este último no es de carácter obligatorio.

Interventoría, supervisión y control de Ejecución del contrato.

El Hospital realizara la supervisión de la ejecución del contrato a través de la Jefe de la Oficina Del Área de la Salud de conformidad con lo establecido en la Resolución No. 151 del 13/05/2019 mediante la cual se adopto el Manual de Interventoría y supervisión.

Documentos o requisitos a anexar:

Los siguientes documentos se deben anexar por el proponente junto con la Carta de Presentación de la propuesta, teniendo en cuenta si es persona natural o jurídica según aplique, de acuerdo con el Estatuto de contratación de la ESE:

No.	NOMBRE DEL DOCUMENTO
I.	**Requisitos Específicos.**
a.	**Persona Jurídica.**
1	Carta de presentación de la oferta ANEXO No. 01.
2	Certificado de Existencia y representación Legal inscrita en la cámara de comercio, sociedad que deberá soportar una duración no será inferior a la del plazo del contrato y un (1) año más cuyo objeto social o actividad comercial le permita suministrar lo señalado en el objeto contractual, por ende, soportará inscripción en la actividad económica principal No. "4711según la Resolución 000139 del 21 de Noviembre de 2012 expedida por la DÍAN, códigos CIIU con fecha de expedición no superior a 30 días. No tener inhabilidad, ni incompatibilidad para presentar oferta.
3	Fotocopia del documento de identidad del Representante Legal.
4	Libreta Militar, si aplica.
5	Certificación del representante legal o del revisor fiscal, que indique estar al día en el pago de los aportes al sistema de seguridad social y aportes parafiscales de sus empleados en los seis (6) meses anteriores al cierre del proceso acompañado de la última planilla de pago.
6	Autorización de la junta directiva o el órgano de dirección, si requiere.
b.	**Persona Natural.**
1	Carta de presentación de la oferta ANEXO No. 01.
2	Certificado de registro mercantil con inscripción en cámara de comercio. Reciente (Máximo 30 días) cuya actividad comercial le permita suministrar lo señalado en el objeto contractual, por ende, soportara inscripción en la actividad económica principal No. **4711, 4721**según la Resolución 000139 del 21 de Noviembre de 2012 expedida por la DÍAN, códigos CIIU con fecha de expedición no superior a 30 días. No tener inhabilidad, ni incompatibilidad para presentar oferta
3	Fotocopia del documento de identidad del proponente.
4	Libreta Militar, si aplica.
5	Diligenciamiento del Anexo 3 con Comprobante de afiliación del oferente al sistema de seguridad social (salud y Pensiones).
II.	**Requisitos Generales (Obligatorios para Personas Naturales y Jurídicas).**
a.	**Documentos de carácter técnico.**
1	Copia del Certificado de Registro Único Tributario (RUT): (Vigente), con códigos No. **4711, 4721**
2	Propuesta Económica: Relación de todos los Ítems sin superar precios de referencia y el presupuesto oficial.

3	Para acreditar experiencia: a) Certificación ó Copia de contratos adjuntando acta de liquidación. Soportes de experiencia igual o mayor al 100% del valor del contrato y RUP, no mayor a treinta (30) días, si lo posee (no obligatorio).

Oferta Económica.

Dada la modalidad de selección, el precio del servicio deberá ser menor o igual al precio definido en el estudio previo y por el tiempo que consuma el presupuesto actual o el plazo del contrato.

La ESE Efectuara la consulta de:

- Antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación.
- Antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General de la República.
- Consulta de antecedentes de Policía.
- Antecedentes de medidas correctivas.
- Consulta de antecedentes de delitos sexuales.
- Consulta de validez de la libreta militar (si aplica).
- Certificado de consulta RUES.
- Consulta REDAM - Registro de Deudores Alimentarios Morosos.

XII. Análisis de Riesgo y la forma de mitigarlo.

Debido a que durante la ejecución del contrato se pueden presentar contingencias que pueden entorpecer, dificultar o impedir la adecuada ejecución del contrato, considerando el objeto a contratar y el tipo de contrato, se hará una definición general de los riesgos que puedan presentarse en el contrato y en el numeral siguiente se presentará la forma de mitigarlo.

El riesgo de ejecución: el no cumplimiento durante la ejecución del contrato de las condiciones técnicas y/obligaciones establecidas el estudio previo y/o contrato, incumplimiento total o parcial del contrato imputable al contratista, pago del valor de multas y de la clausula penal pecuniaria pactadas.

Adicionalmente la Mala calidad o deficiencias técnicas de los bienes o equipos, Incumplimiento de los parámetros o normas establecidos para el respectivo bien o equipo.

Fuerza mayor y caso fortuito imprevisible: riesgos que no pueden ser previstos por el contratista y que no dependen de la voluntad de ninguna de las partes tales como hechos de terceros, desastres naturales, actos terroristas, guerras, asonadas, alteración del orden público. Este riesgo se asumirá en la misma proporción por las partes luego de establecer conjuntamente el valor y porcentaje afectado en el contrato. Anexo 1 (matriz de riesgo).

XIII. Garantía para el Proceso de Contratación.

En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y los artículos 2.2.1.2.3.1.12 y 2.2.1.2.3.1.16 del Decreto 1082 de 2015, el contratista se obligará a garantizar al Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego ESE, el cumplimiento de sus obligaciones contractuales a través de una garantía de:

- ✓ **CUMPLIMIENTO:** Para garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales, vigente por el término de ejecución del contrato y seis (6) meses más o hasta la liquidación del mismo y por el 10% del valor total del contrato.

- ✓ **CALIDAD DE LOS BIENES OBJETO DE SUMINISTRO:** por la suma equivalente al 10% del valor del contrato y con una vigencia igual a la del plazo de ejecución y seis(06) meses más contados a partir de la firma del contrato.

- ✓ **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL:** Vigente por el termino de ejecución del contrato, en ningún caso el valor asegurado podrá ser inferior a doscientos (200) SMLMV al momento de la expedición de la póliza.

X. Responsables.

Atentamente,

LEIDY GISELA ALVAREZ MESA
Jefe Oficina Gestión Área de la Salud
Supervisora

FECHA	HORA	FIRMA DE RECIBIDO
15-10-2026	11:30 A.M	

ANEXO 1

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Aguazul, _____

Señores
HOSPITAL DE AGUAZUL JUAN HERNANDO E.S.E.
Ciudad

Referencia: Proceso por invitación Directa de Mínima Cuantía No. **598-2026**, cuyo objeto es: **SUMINISTRAR LOS PRODUCTOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS REQUERIDOS EN LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS PACIENTES DEL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN ADULTO Y PEDIÁTRICO DEL HOSPITAL DE AGUAZUL JUAN HERNANDO URREGO E.S.E.**

El suscrito _____ actuando como persona natural, de acuerdo con las condiciones que se establecen en el proceso de la referencia me permito presentar propuesta.

En caso de resultar admitida mi propuesta me comprometo a suscribir el contrato correspondiente, a cumplir con las obligaciones derivadas de este, dentro del término señalado para el efecto.

Declaro así mismo:

A. Que ninguna persona o entidad distinta de las aquí nombradas tienen intereses en esta propuesta, en el contrato que como consecuencia de ella llegare a celebrarse y que, por consiguiente, sólo compromete a los firmantes.
B. Que para la elaboración de la propuesta he estudiado la invitación directa, sus anexos, aclaraciones, y que acepto todos los requisitos en ellos estipulados y renuncio a cualquier reclamación por ignorancia o errónea interpretación de estos documentos.
C. Que conozco y acepto la Legislación de la República de Colombia.
D. Que ninguna de las personas representadas por los firmantes se encuentran incursas en causal alguna de inhabilidad y/o incompatibilidad señaladas por la Constitución, la Leyes Colombianas o la Solicitud de Oferta, para celebrar contratos con el HOSPITAL.
E. Que durante los últimos cinco (5) años anteriores a la apertura del proceso NO he tenido multas por incumplimientos contractuales.
F. Que la presente oferta tiene una vigencia de quince (15) días calendario a partir de la fecha de presentación de la oferta.
G. Que la presente propuesta consta de _____ (___) folios, debidamente numerados.
H. Que para efecto de comunicaciones mis datos como PROPONENTE son:

NOMBRE DEL PROPONENTE :
TELÉFONO :
DIRECCIÓN y CIUDAD :
CORREO ELECTRÓNICO :

Atentamente,

FIRMA DEL PROPONENTE
C. C. Nº _____

PERSONA JURÍDICA
CERTIFICACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES
ARTICULO 50 LEY 789 DE 2002

En mi condición de Representante Legal , de (Razón social de la compañía), identificada con Nit. _____ , debidamente inscrito en la Cámara de Comercio de _____ me permito certificar o auditar (En caso del Revisor Fiscal) que de acuerdo con las normas de auditoría generalmente aceptadas en Colombia, los estados financieros de la compañía se ha efectuado el pago por concepto de los aportes correspondientes a los sistemas de salud, pensiones, riesgos profesionales, cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), durante los últimos seis (6) meses. Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

EN CASO DE PRESENTAR ACUERDO DE PAGO CON ALGUNA DE LAS ENTIDADES ANTERIORMENTE MENCIONADAS, SE DEBERÁ PRECISAR EL VALOR Y EL PLAZO PREVISTO PARA EL ACUERDO DE PAGO, CON INDICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE ESTA OBLIGACIÓN.

EN CASO DE NO REQUERIRSE DE REVISOR FISCAL, ESTE ANEXO DEBERÁ DILIGENCIARSE Y SUSCRIBIRSE POR EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA COMPAÑÍA.

Dada en _____ a los ( )_____ del mes de _____ de 2026.

FIRMA_____

NOMBRE DE QUIEN CERTIFICA (REPRESENTANTE LEGAL Y/O REVISOR FISCAL)

TARJETA PROFESIONAL

(Para el Revisor Fiscal)_____

EN CASO QUE EL PROPONENTE NO TENGA PERSONAL A CARGO Y POR ENDE NO ESTE OBLIGADO A EFECTUAR EL PAGO DE APORTES PARAFISCALES Y SEGURIDAD SOCIAL DEBERÁ INDICARLO EN LOS SIGUIENTES TÉRMINOS:

Manifiesto bajo la gravedad de juramento que no tengo obligaciones con el sistema general de seguridad social en pensiones, salud y aportes parafiscales:

FIRMA: _____

PERSONAS NATURALES

DECLARACIÓN JURAMENTADA DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES ARTICULO 9 LEY 828 DE 2003

Yo _____ identificado (a) con c.c _____ de _____, de acuerdo con lo señalado en el artículo 9 de la Ley 828 de 2003, DECLARO BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO, y con sujeción a las sanciones que para tal efecto establece el Código Penal en su artículo 442, que he efectuado el pago por concepto mis aportes y el de mis empleados (En caso de tener empleados a cargo) a los sistemas de salud, pensiones, riesgos profesionales, cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), durante los últimos seis (6) meses.

EN CASO DE PRESENTAR ACUERDO DE PAGO CON ALGUNA DE LAS ENTIDADES ANTERIORMENTE MENCIONADAS, SE DEBERÁ PRECISAR EL VALOR Y EL PLAZO PREVISTO PARA EL ACUERDO DE PAGO, CON INDICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE ESTA OBLIGACIÓN.

Dada en _____ D.C. a los ( )_____ del mes de _____ de 2026.

FIRMA_____

NOMBRE DE QUIEN DECLARA _____

NOTA 1: EN CASO QUE EL PROPONENTE NO ESTE OBLIGADO A EFECTUAR EL PAGO DE APORTES PARAFISCALES Y SEGURIDAD SOCIAL (salud y pensiones) DEBERÁ INDICARLO EN LOS SIGUIENTES TÉRMINOS:

Manifiesto bajo la gravedad de juramento que no tengo obligaciones con el sistema general de seguridad social en pensiones, salud y aportes parafiscales:

FIRMA:_____

NOTA 2: CUANDO SI EXISTA OBLIGACIÓN DE COTIZAR AL SISTEMA DE SALUD Y PENSIONES PERO NO DE PARAFISCALES SE DEBERÁ MANIFESTAR EN LOS SIGUIENTES TÉRMINOS:

De conformidad con lo estipulado en la Nota No. 1 del numeral 2.3.12 de los Términos de Referencia, manifiesto bajo la gravedad de juramento que me encuentro a paz y salvo en relación CON MIS APORTES AL SISTEMA GENERAL DE SALUD Y PENSIONES, en los últimos seis meses.

FIRMA: _____

FORMATO DE INFORME SOBRE EXPERIENCIA

ITEM	ENTIDAD CONTRATANTE	CONTRATISTA	CONTRATO No.	OBJETO	V/R DEL CONTRATO EN PESOS	FORMA DE EJECUCIÓN Y % PARTICIPACIÓN	FECHA DE INICIACIÓN MES AÑO	FECHA DE TERMINACIÓN Y/O LIQUIDACION

_____

NOMBRE EMPRESA

R.L._____