Villavicencio, Meta 26 de agosto de 2026

Doctor
LUIS ALEJANDRO MESA PACHON
Representante Legal
E.S.E HOSPITAL DEPARTAMENTAL DE VILLAVICENCIO
Ciudad.

En cumplimiento a lo dispuesto en el Estatuto de Contratación de la E.S.E Hospital Departamental de Villavicencio, me permito presentar la siguiente necesidad:

DESCRIPCION DE LA NECESIDAD QUE SE REQUIERE CONTRATAR:

OBJETO	ADECUACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LA INFRAESTRUCTURA EXISTENTE DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DEL HOSPITAL DEPARTAMENTAL DE VILLAVICENCIO E.S.E
JUSTIFICACION DE LA NECESIDAD A CONTRATAR	El Hospital Departamental de Villavicencio E.S.E, entidad prestadora de servicios de salud de mediana y alta complejidad, debe dar cumplimiento al Decreto 1769 de 1994, y el Decreto 1617 de 1995, el cual reglamenta el Artículo 189 de la Ley 100 de 1990, en aspectos relacionados con el Mantenimiento Hospitalario, Resolución 4445 de 1996, por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título IV de la ley 09 de 1979, en lo referente a las condiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos hospitalarios y similares, la resolución 1043 de 2006, por el cual se establece el Sistema Único de Habilitación, la Resolución 2003 de 2014 requisitos de habilitación de servicios de salud y la Circular Externa 029 del 13 de marzo de 1997 expedida por la Superintendencia Nacional de Salud. El Hospital General de Villavicencio nace en 1950 cuando se inició la construcción del mismo con recursos asignados por la Nación. A partir de 1967 el Hospital de Monfort prácticamente se fusiona con el Hospital General de Villavicencio asumiendo su dirección y administración; situación que se prolonga hasta 1969. En ese año, la administración del Departamento considera que el Hospital fue levantado con recursos mayoritariamente de la Nación, su carácter debe ser de un Hospital Público y de propiedad del Departamento. En 1975 a raíz del Decreto 350 del Gobierno Nacional, el Hospital se constituye como Sede de Unidad Regional de Villavicencio, adscrito al Sistema Nacional de Salud. Con la promulgación de la Ley 10 de 1990, se inicia en el Sistema de Salud un proceso de reordenamiento institucional tendiente a definir las situaciones jurídicas y laborales que se presentaban en este y muchos otros hospitales. Así, mediante el Decreto Ordenanza No. 0782 de 1991, el Hospital Regional de Villavicencio se constituye en Establecimiento Público del Orden Departamental, con Personería Jurídica y Autonomía Administrativa y Patrimonio propio, regido por una Junta Directiva y un director con lo que se pone fin a las controversias. El Hospital Departamental de Villavicencio E.S.E. enfrenta una alta demanda en la prestación de servicios de salud, atendiendo no solo a la población del departamento

del Meta, que según el DANE para el año 2025 alcanza a 1.160.351 habitantes, sino también a usuarios provenientes de departamentos aledaños, consolidándose como el principal centro de referencia de la Orinoquía colombiana. Esta condición genera una presión constante sobre la capacidad operativa institucional, lo que exige el fortalecimiento no solo de los servicios asistenciales, sino también de los servicios de apoyo que garantizan la continuidad y calidad en la atención.

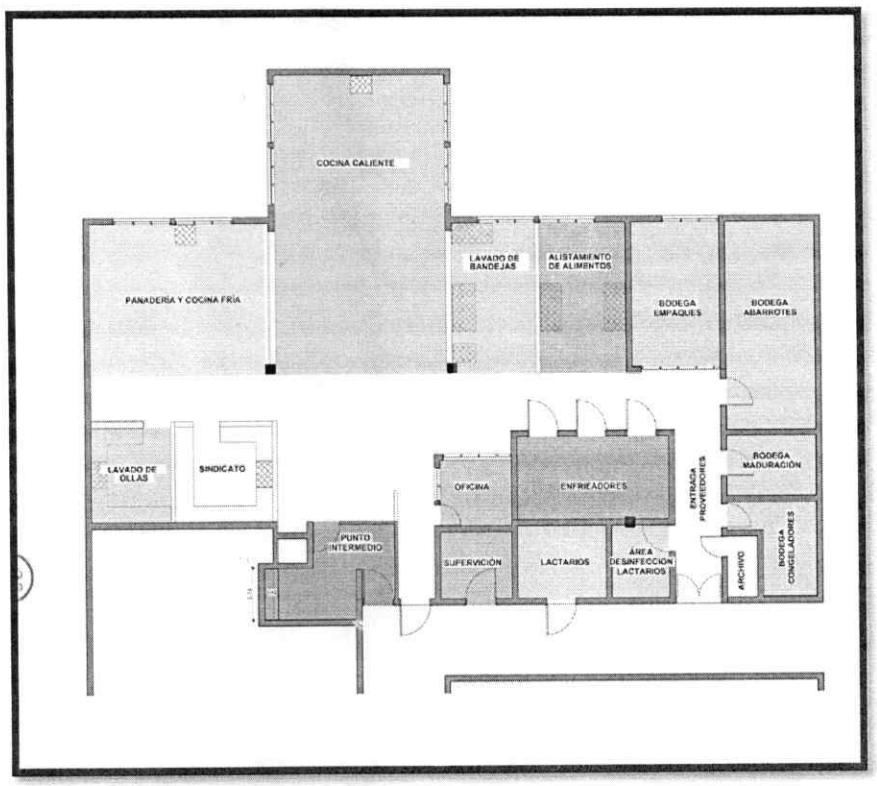

Ilustración 001. Cocina actual

El Hospital Departamental de Villavicencio E.S.E., en cumplimiento de su misión institucional y como prestador de servicios de salud de alta complejidad, debe garantizar que todas las áreas de apoyo asistencial funcionen bajo condiciones óptimas de infraestructura, seguridad, salubridad y eficiencia operativa.

Dentro de estas áreas estratégicas se encuentra la cocina hospitalaria, dependencia encargada de la preparación, almacenamiento y distribución de alimentos destinados a pacientes, personal asistencial, colaboradores y demás usuarios de la institución, razón por la cual debe cumplir estrictamente con los requisitos establecidos en la legislación sanitaria colombiana y con los lineamientos técnicos aplicables a establecimientos donde se procesan alimentos.

Como resultado de las inspecciones técnicas realizadas a la infraestructura existente, se identificaron múltiples deficiencias constructivas, funcionales y sanitarias que afectan el adecuado funcionamiento de la cocina y representan un riesgo para la

inocuidad de los alimentos, la seguridad de los trabajadores y la continuidad de la prestación del servicio.

Dichas condiciones evidencian un deterioro progresivo de la infraestructura física y una distribución espacial que no responde a las necesidades actuales del proceso productivo ni a los estándares exigidos por la normatividad vigente.

Entre las principales problemáticas identificadas se encuentra la deficiente ventilación del área de producción, condición que impide controlar adecuadamente la condensación del vapor, la acumulación de polvo y el exceso de calor generado durante los procesos de cocción. Esta situación afecta el confort térmico del personal, incrementa la humedad ambiental y favorece condiciones que pueden propiciar contaminación microbiológica y deterioro prematuro de materiales y equipos, incumpliendo los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 respecto a las condiciones sanitarias de los establecimientos donde se procesan alimentos.

De igual manera, se evidenció que las paredes y cielos falsos presentan deterioro, grietas y acabados que no corresponden a materiales impermeables, resistentes, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección, incumpliendo lo establecido en el numeral 5.1.5 de la Norma Técnica Sectorial NTS-USNA 006 y la Resolución 2674 de 2013.

Estas condiciones dificultan las labores de limpieza y desinfección, favorecen la acumulación de suciedad y microorganismos y aumentan el riesgo de contaminación de los alimentos durante las diferentes etapas del proceso productivo.
Respecto a los pisos, se identificó que el acabado actual presenta un alto nivel de deterioro y un diseño que dificulta la visualización de residuos y suciedad, limitando la correcta aplicación de los protocolos de limpieza y desinfección.

Adicionalmente, el sistema de drenajes resulta insuficiente para evacuar eficientemente las aguas provenientes de los procesos de producción, presentando pendientes inadecuadas que favorecen el estancamiento de líquidos en las zonas húmedas. Las rejillas de los cárcamos de drenaje también se encuentran deterioradas, situación que incrementa el riesgo de accidentes laborales, proliferación de microorganismos y generación de malos olores, incumpliendo lo establecido en los artículos 92 y 177 de la Ley 9 de 1979 relacionados con pisos sanitarios y sistemas de desagüe.

Durante la evaluación funcional se evidenció igualmente que la distribución de las áreas no responde a una secuencia lógica del proceso de producción de alimentos. La zona de alistamiento comparte simultáneamente actividades relacionadas con carnes y vegetales, lo cual incrementa significativamente el riesgo de contaminación cruzada, incumpliendo el numeral 4.10 de la NTS-USNA 006 y las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas en la Resolución 2674 de 2013, las cuales exigen la separación física o funcional de procesos que puedan generar contaminación.

Así mismo, la oficina administrativa actualmente tiene acceso directo desde el interior de la cocina, permitiendo el ingreso de personal que no participa en los procesos de producción de alimentos. Esta condición incrementa el tránsito innecesario dentro del área de preparación, afecta el control de acceso y aumenta el riesgo de contaminación del ambiente de producción. De igual forma, el espacio denominado "Sindicato" se encuentra ubicado dentro de un área que no reúne las condiciones locativas ni funcionales para el desarrollo de dicha actividad, interfiriendo con la adecuada organización de la cocina y reduciendo áreas destinadas al proceso operativo.

Otro aspecto de gran relevancia corresponde a la inexistencia de un área adecuada destinada al almacenamiento de pertenencias personales, cambio de vestuario y transición sanitaria del personal manipulador de alimentos. Esta condición incumple lo dispuesto en el numeral 5.2.1 de la NTS-USNA 006, el cual establece que todo establecimiento de preparación de alimentos debe disponer de vestidores y servicios sanitarios independientes de las áreas de producción, debidamente dotados, permitiendo que los trabajadores realicen el cambio de ropa y las condiciones de higiene requeridas antes de ingresar a las áreas de manipulación de alimentos.

Las condiciones anteriormente descritas evidencian incumplimientos frente a la Ley 9 de 1979, especialmente en sus artículos 91, 92, 93, 177 y 333; la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, y la Norma Técnica Sectorial NTS-USNA 006, disposiciones que establecen los requisitos mínimos de infraestructura, distribución de áreas, condiciones sanitarias, ventilación, drenajes, manejo de residuos, circulación del personal, almacenamiento de materias primas, separación de procesos y dotación de servicios complementarios para establecimientos donde se elaboran alimentos destinados al consumo humano.

Desde el punto de vista operativo, la permanencia de estas condiciones limita la eficiencia del servicio de alimentación hospitalaria, incrementa los tiempos de operación, dificulta la implementación de procesos estandarizados, genera interferencias entre las diferentes etapas del proceso productivo y reduce la capacidad de respuesta frente al incremento de la demanda de servicios alimentarios. Así mismo, representa un riesgo permanente para la seguridad y salud en el trabajo debido a la presencia de superficies deterioradas, acumulación de agua, circulación inadecuada del personal y condiciones ambientales desfavorables derivadas de la insuficiente ventilación.

En materia de salud pública, la infraestructura actual dificulta el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y de los programas prerrequisito exigidos por la autoridad sanitaria, tales como los programas de limpieza y desinfección, control integrado de plagas, manejo de residuos, control de contaminación cruzada y mantenimiento sanitario de las instalaciones. La persistencia de estas deficiencias incrementa la probabilidad de contaminación física, química y microbiológica de los alimentos suministrados a la población hospitalaria, conformada en gran parte por pacientes con condiciones clínicas que requieren altos estándares de inocuidad alimentaria.

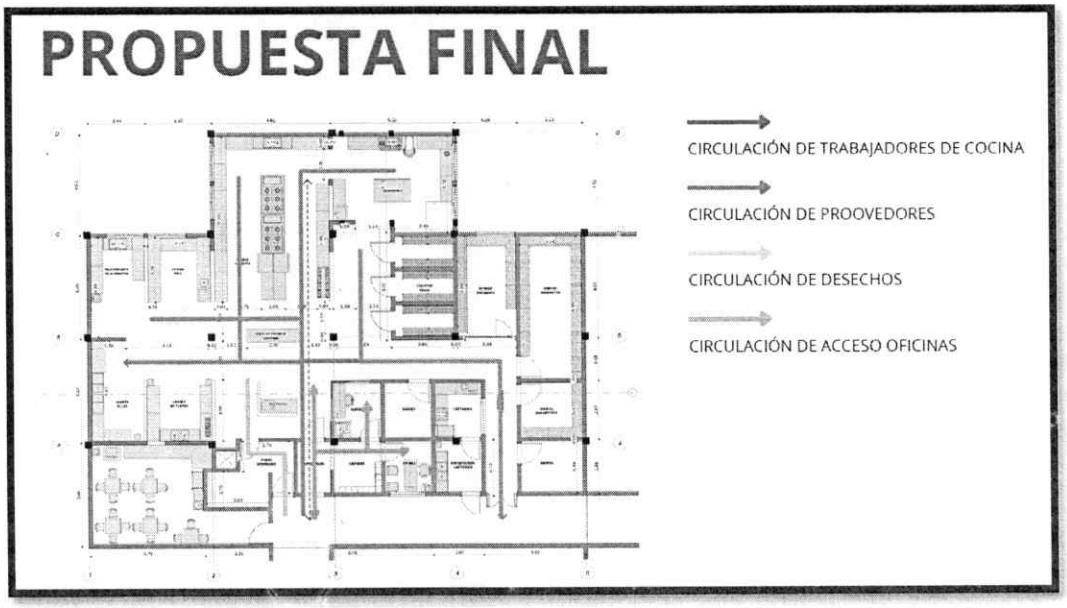

Ilustración 002. Remodelación cocina



Ilustración 003. Render cocina

Adicionalmente, las deficiencias identificadas exponen a la institución a observaciones, requerimientos, medidas sanitarias de seguridad o sanciones por parte de las autoridades de inspección, vigilancia y control, afectando el cumplimiento de la normatividad vigente y generando riesgos para la continuidad de la prestación del servicio de alimentación hospitalaria, considerado un componente esencial dentro del proceso integral de atención en salud.

Por lo anterior, se hace indispensable adelantar la remodelación integral de la cocina del Hospital Departamental de Villavicencio E.S.E., mediante la intervención de su infraestructura física, la adecuación de pisos, paredes y cielos falsos con materiales sanitarios, el mejoramiento de los sistemas de ventilación y drenaje, la redistribución de las áreas de producción conforme a la secuencia lógica del proceso, la

implementación de espacios independientes para evitar la contaminación cruzada, la adecuación de vestidores y áreas de transición sanitaria para el personal, la reorganización de los accesos y el fortalecimiento de las condiciones generales de bioseguridad y operación.

La ejecución de este proyecto permitirá garantizar el cumplimiento de la Ley 9 de 1979, la Resolución 2674 de 2013, la Norma Técnica Sectorial NTS-USNA 006 y demás disposiciones aplicables, fortaleciendo la seguridad alimentaria institucional, mejorando las condiciones de trabajo del talento humano, optimizando la eficiencia operativa de la cocina hospitalaria y asegurando la prestación continua, segura, oportuna y con altos estándares de calidad del servicio de alimentación para todos los usuarios del Hospital Departamental de Villavicencio E.S.E.

DESCRIPCION TECNICA Y DETALLADA DE LOS BIENES, SERVICIOS A CONTRATAR

Especificaciones y características técnicas del bien:

PRESUPUESTO DE OBRA			
ITEM	**DESCRIPCIÓN / ELEMENTOS**	**CANT**	**UND**
1	**EXCAVACION , DESMONTES Y RELLENOS**		
1,01	DESMONTE DE MARCO Y PUERTA. INCLUYE TRASLADO HASTA SITIO DE CARGUE O DE ALMACENAMIENTO	12,00	UN
1,02	DESMONTE DE REJAS Y VENTANAS METALICAS. INCLUYE TRASLADO HASTA SITIO DE CARGUE O DE ALMACENAMIENTO	62,58	M2
1,03	DESMONTE DE CIELO RASO EN DRYWALL. INCLUYE TRASLADO HASTA SITIO DE CARGUE O DE ALMACENAMIENTO	366,80	M2
1,04	DEMOLICION MANUAL ENCHAPE CERÁMICO MUROS. INCLUYE TRASIEGO Y CARGUE MANUAL	3,48	M2
1,05	DESMONTE DE ESTRUCTURA Y PARED EN DRYWALL. INCLUYE TRASLADO HASTA SITI ODE CARGUE O DE ALMACENAMIENTO	27,64	M2
1,06	DEMOLICION MECÁNICA ANDENES, PLACAS, SARDINELES EN CONCRETO REFORZADO.INCLUYE TRASIEGO Y CARGUE MANUAL	25,69	M3
1,07	DEMOLICION MANUAL MURO DIVISORIO BLOQUE DE ARCILLA. INCLUYE TRASIEGO Y CARGUE MANUAL	52,74	M2
1,08	DESMONTE DE LAVAMANOS. INCLUYE TRASLADO HASTA SITIO DE CARGUE O DE ALMACENAMIENTO	9,00	UN
1,09	DESMONTE DE DIVISIONES MODULARES METALICAS. INCLUYE TRASLADO HASTA SITIO DE CARGUE O DE ALMACENAMIENTO	57,86	M2
1,1	DEMOLICION MANUAL PAÑETE MUROS E=0.03 M. INCLUYE TRASIEGO Y CARGUE MANUAL	680,52	M2
1,11	EXCAVACION MANUAL EN CONGLOMERADO H = 0.00 - 2.00 M INCLUYE CARGUE	77,52	M3
1,12	RELLENO CON MATERIAL MIXTO DE RÍO SIN PROCESAR TAMAÑO MAX.2" SUMINISTRO, EXTENDIDO, NIVELACIÓN, HUMEDECIMIENTO Y COMPACTACIÓN MANUAL CON EQUIPO LIVIANO	83,48	M3
1,13	PICADA DE PISO. INCLUYE TRASIEGO Y CARGUE MANUAL	350,45	M2
1,14	TRANSPORTE DISPOSICIÓN FINAL DE ESCOMBROS Y SOBRANTES	5735,72	M3/KM
1,15	TRANSPORTE DE MATERIAL GRANULAR	919,84	M3/KM

2	**RED HIDRÁULICA SUMINISTRO PRESIÓN**		
2,01	TUBERIA PVCP RDE 11 3/4" SUMINISTRO E INSTALACIÓN	62,50	ML
2,02	TUBERÍA PVCP RDE 13.5 1" SUMINISTRO E INSTALACIÓN	72,35	ML
2,03	ACCESORIO PVCP 3/4" SUMINISTRO E INSTALACIÓN	20,00	UN
2,04	ACCESORIO PVCP 1" SUMINISTRO E INSTALACIÓN	38,00	UN
2,05	PUNTO HIDRÁULICO PVCP PARAL DESDE PISO PROMEDIO 3/4" SUMINISTRO E INSTALACIÓN	13,00	UN
2,06	PUNTO HIDRÁULICO PVCP PARAL DESDE PISO PROMEDIO 1/2"SUMINISTRO E INSTALACIÓN	8,00	UN
2,07	LLAVE TERMINAL 1/2" TIPO PESADO GRIVAL	3,00	UN
2,08	VALVULA DE BOLA 1/2" SUMINISTRO E INSTALACIÓN	9,00	UN
2,09	TUBERÍA PVCP RDE 21 2" SUMINISTRO E INSTALACIÓN	4,55	ML
3	**RED SANITARIA INTERNA EVACUACIÓN - DESAGÜES**		
3,01	TUBERÍA PVCS 6" SUMINISTRO E INSTALACIÓN	55,25	ML
3,02	TUBERÍA PVCS 4" SUMINISTRO E INSTALACIÓN	27,32	ML
3,03	TUBERIA PVCS 3" SUMINISTRO E INSTALACIÓN	28,60	ML
3,04	TUBERIA PVCS 2" SUMINISTRO E INSTALACIÓN	28,60	ML
3,05	ACCESORIO PVCS 6" SUMINISTRO E INSTALACIÓN	26,00	UN
3,06	ACCESORIO PVCS 4" SUMINISTRO E INSTALACIÓN	9,00	UN
3,07	ACCESORIO PVCS 3" SUMINISTRO E INSTALACIÓN	26,00	UN
3,08	ACCESORIO PVCS 2" SUMINISTRO E INSTALACIÓN	26,00	UN
3,09	SALIDA SANITARIA LAVAPLATOS 2"	9,00	UN
3,1	SALIDA SANITARIA LAVADERO"	4,00	UN
3,11	SALIDA SANITARIA SIFON DE PISO 2" SUMINISTRO E INSTALACIÓN	4,00	UN
3,12	SALIDA SANITARIA SIFON DE PISO 4" SUMINISTRO E INSTALACIÓN	2,00	UN
3,13	CAJA DE INSPECCIÓN DE 0.60 X 0.60 X 0.60 M EN MAMPOSTERÍ ALADRILLO TOLETE COMÚN.INCLUYE TAPA EN CONCRETO REFORZADO Y MARCO EN ÁNGULO METÁLICO. SUMINISTRO Y ELABORACIÓN	8,00	UN
3,14	TRAMPA DE GRASAS EN PVC 500 LITROS.INCLUYE TUBERÍA DE CONEXIÓN PVC Y ACCESORIOS. SUMINISTRO E INSTALACIÓN	1,00	UN
4	**CARPINTERÍA METÁLICA**		
4,01	SUMINISTRO E INSTALACIÓN PUERTA ORNAMENTADA MARCO 0.08M INCLUYE ESMALTE SINTETICO Y PINTURA	36,96	M2
4,02	SUMINISTRO E INSTALACION DE PUERTA CORTA FUEGO DOBLE HOJA DE ACERO GALVANIZADO 8MM DE ESPESOR, PINTURA EN POLVO EPOXY TERMOENDURECIBLE, AISLAMIENTO DE LANA DE ROCA CON BISAGRAS AUTOREVERSIBLES DE ACERO EN 3MM. RESISTENCIA AL FUEGO DE 60 MINUTOS. RESISTENCIA DE LA HOJA 51MM. ACCESORIOS, INCLUYE ACCESORIOS DE JUNTA INTUMESENTE DE GRAFITO, BOMBILLOS DE LATÓN, MANILLAS MODELO ANTIENGANCHE, CERRADURAS REVERCIBLES, BARRA ANTIPÁNICO HORIZONTAL Y VERTICAL.	2,00	UN
4,03	SUMINISTRO E INSTALACION DE MESON EN ACERO INOXIDABLE 304 CAL 18 DE 2.00X0.60X0.90 M CON DOS POCETAS CENTRALES ESTANDAR 0.50X0.40, SALPICADERO POSTERIOR Y ESTRUCTURA EN TUBERIA REDONDA CON ENTREPAÑO Y NIVELADORES. INCLUYE GRIFERIA	5,00	UN

4,04	SUMINISTRO E INSTALACION DE MESON MODULAR EN ACERO INOXIDABLE 304 CAL 18 DE 2.28X0.60 CON SALPICADERO POSTERIOR, ENTREPAÑO Y PATAS EN TUBO DE ACERO INOXIDABLE CON NIVELADOR	1,00	UN
4,05	SUMINISTRO E INSTALACION DE MESON EN ACERO INOXIDABLE 304 CAL 18 DE 1.20X0.70X0.90 M, SALPICADERO POSTERIOR Y PATAS EN TUBERIA DE ACERO INOXIDABLE 1-1/2" CON ENTREPAÑO Y NIVELADORES.	1,00	UN
4,06	SUMINISTRO E INSTALACION DE MESON MODULAR EN ACERO INOXIDABLE 304 CAL 18 DE 1.35X0.60X0.90 M CON SALPICADERO POSTERIOR, ESTRUCTURA EN TUBERIA REDONDA CON ENTREPAÑO Y NIVELADORES	20,00	UN
4,07	SUMINISTRO E INSTALACION DE MESON MODULAR EN ACERO INOXIDABLE 304 CAL 18 DE 1.50X0.70X0.90 M CON SALPICADERO POSTERIOR, ESTRUCTURA EN TUBERIA REDONDA CON ENTREPAÑO Y NIVELADORES	3,00	UN
4,08	SUMINISTRO E INSTALACION DE MESON MODULAR EN ACERO INOXIDABLE 304 CAL 18 DE 1.70X0.60X0.90 M CON SALPICADERO POSTERIOR, ESTRUCTURA EN TUBERIA REDONDA CON ENTREPAÑO Y NIVELADORES	3,00	UN
4,09	SUMINISTRO E INSTALACION DE MESON MODULAR EN ACERO INOXIDABLE 304 CAL 18 DE 1.80X0.60X0.90 M CON SALPICADERO POSTERIOR, ESTRUCTURA EN TUBERIA REDONDA CON ENTREPAÑO Y NIVELADORES	2,00	UN
4,1	SUMINISTRO E INSTALACION DE MESON MODULAR EN ACERO INOXIDABLE 304 CAL 18 DE 2.00X0.60X0.90 M CON SALPICADERO POSTERIOR, ESTRUCTURA EN TUBERIA REDONDA CON ENTREPAÑO Y NIVELADORES	3,00	UN
4,11	SUMINISTRO E INSTALACION DE MESON MODULAR EN ACERO INOXIDABLE 304 CAL 18 DE 2.50X0.60X0.90 M CON SALPICADERO POSTERIOR, ESTRUCTURA EN TUBERIA REDONDA CON ENTREPAÑO Y NIVELADORES	1,00	UN
4,12	SUMINISTRO E INSTALACION MESA DE TRABAJO REFRIGERADA DE 1.80X0.70X0.85 M EN ACERO INOXIDABLE CON SISTEMA DE ENFRIAMIENTO DE AIRE FORZADO, DOS PUERTAS CON SISTEMA DE AUTOCIERRE, 4 RUEDAS CAPACIDAD 320 LTS POTENCIA 110V	1,00	UN
4,13	SUMINISTRO E INSTALACION DE POCETA SENCILLA DE 0.60X0.70X0.90 M EN ACERO INOXIDABLE, CON POCETA DE 0.50X0.50X0.30 M, ESTRUCTURA EN TUBERIA REDONDA, SALPICADERO DE 12.5 CM, ENTREPAÑO Y NIVELADOR. INCLUYE GRIFERIA Y SIFON	2,00	UN
4,14	SUMINISTRO E INSTALACION MESA DE TRABAJO CENTRAL DE 1.80X1.10X0.90 M EN ACERO INOXIDABLE 304 CAL 18 ESTRUCTURA EN TUBERIA REDONDA, ENTREPAÑO EN LAMINA CAL 20 DE ACERO INOXIDABLE Y NIVELADORES DE PISO	1,00	UN
4,15	SUMINISTRO E INSTALACION DE ESTANTERIA DE 1.40X0.40X1.80 M EN ACERO INOXIDABLE CON CUATRO ENTREPAÑOS, PERFORACIONES PARA GRADUACIÓN DE ENTREPAÑOS CADA 10 CM	1,00	UN
4,16	SUMINISTRO E INSTALACION DE LAVAMANOS MANOS LIBRES CON PEDAL HIDRAULICO DE 0.52X0.44X0.87 M EN ACERO INOXIDABLE 304, POCETA CON BORDES REDONDEADOS, INCLUYE GRIFERIA Y SIFON, PEDAL DISPENSADOR DE AGUA	3,00	UN
5	**VENTANAS, MARCOS, DIVISIONES Y PERSIANAS**		
5,01	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA FIJA CON MOSQUITERO EN ALUMINIO	11,70	M2

5,02	SUMINISTRO E INSTALACIÓN VENTANA ALUMINIO CORRREDIZO, CON VIDRIO 4 MM	56,22	M2
6	**MAMPOSTERIA, PAÑETES Y PINTURA**		
6,01	MURO EN BLOQUE FLEXA No. 4 0.10X0.20X0.30 M(MORTERO TIPO S 1:3)	230,53	M2
6,02	PINTURA VINILO TS/MURO (ALTA CALIDAD 3 MANOS	435,23	M2
6,03	PINTURA VINILO T. CORAZA EXTERIOR 3 MANOS	120,23	M2
6,04	ESTUCO PLASTICO	435,23	M2
6,05	SELLADOR HIDROPROTECTOR T. SIKA TRANSPARENTE 10 O SIMILAR	120,23	M2
6,06	PAÑETE MUROS INTERIORES MORTERO 1:4 INCLUYE FILOS Y DILATACIONES. SUMINISTRO Y APLICACIÓN	550,26	M2
6,07	PAÑETE MURO EXTERIOR Y CULATAS MORTERO 1:4 IMPERMEABILIZADO. SUMINISTRO Y APLICACIÓN	120,23	M2
6,08	ESMALTE SINTETICO PARA CERCHAS EN PERFILERIA METALICA	125,30	ML
6,09	COLUMNA EN CONCRETO 20.7 MPa (3000 PSI) MEZCLA EN OBRA. SUMINISTRO Y CONSTRUCCIÓN	2,10	M3
6,10	MESÓN EN CONCRETO 20.7 MPa (3000 PSI) MEZCLA EN OBRA. SUMINISTRO Y CONSTRUCCIÓN	0,39	M3
7	CIELORASOS		
7,01	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE CIELO RASO PVC 10MM	366,09	M2
8	**REFUERZOS**		
8,01	MALLA ELECTROSOLDADA FY=5000 KG/CM2, 500 MPA. FIGURADO, ARMADO, COLOCACIÓN Y AMARRE. SUMINISTRO E INSTALACIÓN	803,32	KG
8,02	ACERO DE REFUERZO FY=420 MPA (4200 KGF/CM2, 60.000 PSI) INCLUYE SUMINISTRO, FIGURADO, ARMADO, COLOCACIÓN Y AMARRE	435,54	KG
9	**PLACAS, PISOS Y ENCHAPES**		
9,01	PLACA DE CONTRAPISO EN CONCRETO 20.7 MPa (3000 PSI) MEZCLA EN OBRA. SUMINISTRO Y CONSTRUCCIÓN	11,93	M3
9,02	AFINADO PISOS MORTERO 1:4, E= 50 MM	441,83	M2
9,03	PISO EN BALDOSA GRANO MARMOL 0.30X0.30. BLANCO BH5 INSTITUCIONAL. INCLUYE LAVADO CON ACIDO. PULIDA CON PULIDORA DE PISO INDUSTRIAL.	441,83	M2
9,04	SUMINSTRO E INSTALACIÓN GUARDAESCOBA MEDIACAÑA EN GRANO MARMOL	95,29	ML
9,05	CERAMICA LISA PARA MURO FORMATO DE DIMENSION GRANDE SUMINISTRO E INSTALACIÓN	653,56	M2
9,06	GUARDAESCOBA EN BALDOSA GRANO MARMOL	256,21	M2
10	**LIMPIEZA DE PISOS, VIDRIOS Y CUBIERTAS**		
10	LIMPIEZA DE PISOS, SENDEROS O MUROS CON HIDROJET	401,54	M2
11	**APARATOS SANITARIOS Y ACCESORIOS**		
11	REJILLA SOSCO 3" X 2", ALUMINIO ANTICUCARACHAS	12,00	UN
12	**REJILLAS CARCAMO**		
12	SUMINISTRO E INSTALACION DE REJILLA-CARCAMO PARA DESAGUES COCINAS INDUSTRIALES EN ACERO INOXIDABLE	17,38	ML
13	**SISTEMA ELÉCTRICO INTERNO**		

13,01	SALIDA DE LAMPARA LED SUMINISTRO E INSTALACIÓN	72,00	UN
13,02	PANEL LED 60X60 W	72,00	UN
13,03	SALIDA PARA TOMA CORRIENTE DOBLE CON POLO A TIERRA SUMINISTRO E INSTALACIÓN	45,00	UN
13,04	SALIDA PARA TOMAS TRIFASICAS SUMINISTRO E INSTALACIÓN	10,00	UN
13,05	TABLERO PARCIAL 18 CIRCUITOS. INCLUYE BREAKER SUMINISTRO E INSTALACIÓN	1,00	UN
13,06	TABLERO GENERAL, BAJA TENSIÓN INCLUYE GABINETE METÁLICO, TOTALIZADOR 3X125A .25KA240V, CONTADOR DE ENERGIA ACTIVA 5A, CONTADOR DE ENERGIA REACTIVA 5 A, TRES (3) TRANSFORMADORES DE CORRIENTE MEDIDA 5 A DE PLATINA	1,00	UN
13,07	SUMINISTRO E INSTALACION MALLA TIERRA, CABLE 2/0,No 4, 3 CW	1,00	UN
13,08	EMPALME DE DERIVACIÓN EN GEL GHFC-1 RANGO APLICACIÓN PRINCIPAL DE CABLE 6A 2 Y DERIVACIÓN DE 14 A 8	21,00	UN
13,09	SUMINISTRO E INSTALACION DE TUBERIA EMT 3/4" INCLUYE ACCESORIOS	152,00	ML
13,10	SUMINISTRO E INSTALACION DE TUBERIA EMT 1" INCLUYE ACCESORIOS	64,00	ML
13,11	SUMINISTRO E INSTALACION DE TUBERIA EMT 1 1/4" INCLUYE ACCESORIOS	48,00	ML
13,12	ACOMETIDA TRIFASICA No 8 L=2.5m, INCLUYE CONTADOR, POLO A TIERRA	1,00	UN
13,13	ACOMETIDA PARCIAL 4No6+1No 6 T DUCTO PVC 1 1/2" SUMINISTRO E INSTALACIÓN	61,20	ML
13,14	ACOMETIDA PARCIAL 3 No6+1 No12 DUCTO 1" PVC SUMINISTRO E INSTALACIÓN	98,50	ML
13,15	ACOMETIDA PARCIAL 3 No8+1 No14 DUCTO 1" PVC SUMINISTRO E INSTALACIÓN	61,20	ML
13,16	ACOMETIDA PARCIAL 2No10+1No12 DUCTO PVC 3/4" SUMINISTRO E INSTALACIÓN	125,72	ML
14	**SUMINISTROS Y CONEXIONES**		
14,1	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE SISTEMA COMPLETO DE EXTRACCIÓN DE VAPORES Y GASES CALIENTES PARA LA ZONA DE COCINA INDUSTRIAL 20 M2, COMPUESTO POR CAMPANA EXTRACTORA TIPO MURAL EN ACERO INOXIDABLE, FILTROS, CANAL DE GRASA CON DRENAJE, DUCTERÍA EN ACERO INOXIDABLE (35 METROS LINEALES EN TRAMOS VERTICALES Y HORIZONTALES CON SUS RESPECTIVOS CODOS), Y EXTRACTOR CENTRÍFUGO INDUSTRIAL DE ALTA EFICIENCIA. APLICACIÓN SOBRE ÁREA DE COCCIÓN CON ESTUFAS INDUSTRIALES. INCLUYE EXTRATOR DE AIRE DE EXTERIOR (VENTILACION)	1,00	UN
14,2	SUMINISTRO, INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE CUARTO FRÍO INDUSTRIAL, INCLUYENDO PANELERÍA TERMOAISLANTE (MUROS, CIELO Y PISO SI APLICA), PUERTA ISOTÉRMICA, UNIDAD CONDENSADORA, EVAPORADOR(ES), SISTEMA DE CONTROL Y AUTOMATIZACIÓN, INSTALACIÓN DE TUBERÍA DE REFRIGERACIÓN, VÁLVULAS, AISLAMIENTO TÉRMICO, DRENAJES DE CONDENSADOS, CONEXIONES ELÉCTRICAS DE POTENCIA Y CONTROL, PRUEBAS DE HERMETICIDAD, VACÍO, CARGA DE REFRIGERANTE, ARRANQUE, CALIBRACIÓN, PUESTA EN MARCHA, MANUALES DE OPERACIÓN Y GARANTÍA, CONFORME A NORMATIVA SANITARIA Y TÉCNICA VIGENTE.	3,00	UN

14,3	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE ESTUFA INDUSTRIAL DE GAS DE 4 PUESTOS DE MATERIAL ACERO INCLUYE PALNCHA DOBLE FREIDOR INDUSTRIAL Y PUNTO DE BAÑO MARIA	2,00	UN
14,4	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE ESTUFA INDUSTRIAL DE GAS DE 4 PUESTOS DE MATERIAL ACERO INOXIDABLE	1,00	UN
14,5	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE HORNO ROTATORIO EN ACERO INOXIDABLE CON CAPACIDAD DE 12 LATAS (CAPACIDAD DE 12 BANDEJAS (65 X 45 CM) CON SEPARACIÓN DE 10 CM ENTRE ELLAS) INCLUYE CARRO EXTRAÍBLE	2,00	UN
14,6	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE AIREA CONDICIONADO TIPO SPLIT TECNOLOGÍA INVERTER DE 12000 BTU 220V.INCLUYE UNIDAD INTERIOR CON SU RESPECTIVO PUNTO DE CONEXION Y UNIDAD EXTERIOR INCLUYE 20 M DE TUBERIA DE COBRE Y PUNTOS DE INTALACION.	6,00	UN
14,7	CONEXIÓN, INSPECCIÓN PREVIA, CONSTRUCCIÓN DE INSTALACIÓN INTERNA PE-AL-PE, CERTIFICACIÓN Y PUESTA EN SERVICIO DEL ÁREA DE LA COCINA	1,00	UN
14,8	SUMINISTRO E INSTALACION DE MOBILIARIO PARA LOCKERS PERSONAL DE COCINA	1,00	GLB

Se requiere disponer como mínimo de un equipo técnico calificado, conformado por:

1	Director	Ingeniero Civil o Arquitecto	<u>Conocimientos básicos:</u> - Profesional en Ingeniería Civil o Arquitectura <u>Experiencia:</u> - Contar con mínimo 5 años de experiencia general certificada la cual será validada a partir de la expedición de la matrícula profesional. - Contar con mínimo 1 año de experiencia específica en adecuación y/o mantenimiento y/o remodelación en centros hospitalarios y/o clínicas. El tiempo de experiencia específica no será tenida en cuenta como experiencia general.
1	Residente	Ingeniero civil o arquitecto	<u>Conocimientos básicos:</u> - Profesional en Ingeniería Civil o Arquitectura <u>Experiencia Laboral:</u> - Contar con mínimo 3 años de experiencia general certificada la cual será validada a partir de la expedición de la matrícula profesional. - Contar con mínimo 1 año de experiencia específica en adecuación y/o mantenimiento y/o remodelación en centros hospitalarios y/o clínicas. El tiempo de experiencia específica no será tenida en cuenta como experiencia general.

NOTA: Los anteriores perfiles fueron tenidos en cuenta de conformidad con las especialidades que se desarrollan en el contrato en mención y atendiendo a la naturaleza técnica, operativa y profesional de las actividades allí contempladas. La

	selección de estos perfiles garantiza el cumplimiento de los objetivos contractuales, asegurando la idoneidad, experiencia y competencias requeridas para la correcta ejecución de cada componente del proyecto.
CODIGO UNSPSC	

CODIGO	DESCRIPCION
26121600	CABLES ELÉCTRICOS Y ACCESORIOS
72101500	SERVICIOS DE APOYO PARA LA CONSTRUCCIÓN
72121400	SERVICIOS DE CONSTRUCCIÓN DE EDIFICIOS PÚBLICOS ESPECIALIZADOS
72151900	SERVICIOS DE SISTEMAS ELÉCTRICOS
72151500	SERVICIOS DE ALBAÑILERÍA Y MAMPOSTERÍA
72152500	SERVICIOS DE INSTALACIÓN DE PISOS
95122000	EDIFICIOS Y ESTRUCTURAS HOSPITALARIAS

PLAZO DE EJECUCION	Hasta el treinta y uno (31) de diciembre contados a partir de la suscripción del acta de inicio.
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	**OBLIGACIONES GENERALES:** 1. Ejecutar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos por la entidad. 2. Cumplir cabalmente los deberes que le impone la Constitución, la ley y los reglamentos internos de la entidad. 3. Ejecutar el objeto del presente contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con su oferta y/o la invitación pública, documentos que hacen parte vinculante del contrato. 4. Avisar al Supervisor dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del Hospital. 5. En cumplimiento de lo dispuesto en el Art. 23 de la Ley 1150 de 2007 el CONTRATISTA deberá efectuar el pago oportuno de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, y acreditar encontrarse a paz y salvo como requisito previo para cada pago que se le vaya a efectuar. 6. Dar cumplimiento a las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión, y riesgos laborales), así como al SG-SST y demás normas aplicables, y presentar los documentos respectivos que acrediten todos los anteriores. 7. El contratista deberá cumplir cualquier sugerencia escrita realizada por la supervisión, sin embargo, dentro de los diez (10) días calendario siguientes al recibo de la comunicación, podrá objetar por escrito a la supervisión si considera que esta se encuentra por fuera del alcance del contrato, señalando

claramente y en detalle las bases en las cuales fundamenta su objeción o información con calidad y oportunidad.

8. Guardar la debida reserva y confidencialidad sobre los documentos que le sean entregados o tenga conocimiento con ocasión de la ejecución del contrato.

9. Las demás que por naturaleza del contrato se requieran en el transcurso del mismo.

OBLIGACIONES ESPECIFICAS:

1. Entregar cronograma propuesto para la ejecución de las actividades a realizar, una vez se suscriba acta de inicio el cual deberá estar avalado por el supervisor del contrato.

2. Entregar en físico y medio magnético formato AutoCAD los planos As-build de las modificaciones ejecutadas como (redes eléctricas, sanitarias, hidráulicas y de gases medicinales entre otros de las áreas intervenidas)

3. Entregar en medio físico y magnético el dossier de obras, con los certificados de los materiales.

4. Elaborar Informe mensual de avance de obra, que deberá ser entregado al supervisor del contrato.

5. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le impartan por parte de la E.S.E, a través del supervisor sin perjuicio de la autonomía jurídica y administrativa.

6. El contratista es responsable del cuidado de sus herramientas, equipos, los cuales deben ubicarse de forma de que no constituyan riesgo para el personal o usuarios de la Entidad.

7. El Contratista se hará responsable de hacer la respectiva entrega en el depósito final del hospital de los materiales y los elementos que sean útiles para el reciclaje proveniente de los insumos y de intervenciones (Cajas, Tuberías, PVC, acero entre otros).

8. El cambio de las hojas de vida del personal profesional debe ser aprobado y revisado en comité con la supervisión previo a la contratación para verificar el cumplimiento del perfil estipulado en los términos de referencia del contrato.

9. SALUD OCUPACIONAL. a) Suministrar a sus trabajadores, operarios los elementos de protección personal, cuya fabricación, resistencia y duración estén sujetos a las normas de calidad para garantizar la seguridad personal

de los trabajadores en los puestos de trabajo que lo requieran, de modo que le permita desarrollar eficientemente su labor, garantizando su seguridad personal, adoptando los lineamientos del Hospital en cuanto a Salud Ocupacional. b) Adquirir a sus costas los elementos requeridos por las normas técnicas en salud ocupacional y seguridad hospitalaria, de tal manera que no vayan en contravención a lo establecido en estándares de calidad que indique la normatividad legal vigente y de acuerdo con los programas de seguridad y sistemas de vigilancia epidemiológica que se desarrollan en la entidad. c) Presentar constancia de conocimiento informado del funcionario sobre el proceso de atención de accidente de trabajo en caso de presentarse, determinado por Administradora de Riesgos Laborales. "ARL (el protocolo de atención de accidentes debe ser entregado a la oficina de salud ocupacional quien informará al personal médico de urgencias. d) Contratar personal que tenga los diferentes certificados para los trabajos que ameritan de alto riesgo, trabajo en alturas, manejo de máquinas y equipos, sistemas eléctricos, electrónicos, hidráulicos, vapor, entre otros. e) Informar oportunamente la ocurrencia de Accidentes e Incidentes Laborales a la oficina de salud ocupacional con el fin de tomar medidas preventivas y/o correctivas, y realizar registró estadístico periódicamente. f) Asistir, capacitar y permitir la asistencia del personal a las capacitaciones programadas, participar de las actividades relacionadas con Seguridad e Higiene Industrial (Brigada de Emergencias, jornadas de salud ocupacional etc.). g) Informar al interventor o supervisor del contrato sobre la vinculación de nuevos trabajadores, operarios o contratistas para que realice oportunamente las acciones de su competencia. h) Garantizar que su personal directo e indirecto cumpla con el esquema de vacunación y se encuentra afiliado al sistema de seguridad social. i) Responder por la seguridad industrial e integridad física de las personas que vincule para ejecución de las actividades contratadas. Así mismo el personal deberá estar identificado con el logotipo de la Empresa a la cual pertenecen y con su respectivo carné.

10. El Contratista deberá entregar en físico y medio magnético las memorias de cálculo de todas las actividades contractuales debidamente firmado por los profesionales que las elaboró.

11. El contratista deberá garantizar que todas las adecuaciones e instalaciones que realice cumplen con lo regulado en el Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas - RETIE el cual fue expedido en su última versión mediante la Resolución 40117 del 2 de abril de 2024.

12. El contratista deberá garantizar que todas las adecuaciones, modificaciones o instalaciones que realice deberán cumplir con los requerimientos y preceptos de habilitación para prestadores de servicios de salud contenidos en la resolución 3100 de 2019, modificada mediante la resolución 544 y 648 de 2023.

	13. Las demás obligaciones inherentes a la naturaleza del contrato que sean necesarias para garantizar el cumplimiento integral de su objeto.
DESIGNACION DEL RUBRO PRESUPUESTAL	**Rubro Presupuestal para afectar**: 2.3.2.02.02.008 Servicios prestados a las empresas y servicios de producción.

ELABORO	REVISO	APROBADO
GUSTAVO ADOLFO SANCHEZ Apoyo a la subgerencia administrativa Hospital Departamental de Villavicencio E.S.E.	**JULIE PAOLA RADA ROJAS** Subgerente administrativo Hospital Departamental de Villavicencio E.S.E.	**LUIS ALEJANDRO MESA PACHON** Gerente Hospital Departamental de Villavicencio E.S.E.