262

Secretaría de Salud
Subred Integrada de Servicios de Salud
Centro Oriente E.S.E.

SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD CENTRO ORIENTE E.S.E
APOYO – GESTIÓN DE CONTRATACION
FORMATO SOLICITUD DE BIEN O SERVICIO

CÓDIGO: AP-IA-FT-001
VERSIÓN: 7
FECHA: 2025-03-11

Fecha de Solicitud:	2026/09/17

DATOS DEL SOLICITANTE

Nombre del Solicitante:	CLAUDIA IRENE SEGURA VERA
Proceso y/o UPSS solicitante:	COORDINADORA PSPIC

JUSTIFICACIÓN DE LA COMPRA O SERVICIO

La Subred Integrada de Servicios de Salud Centro Oriente E.S.E., creada mediante Acuerdo N°641 de 2016, es una Entidad Pública de categoría especial, descentralizada del Orden Distrital, con autonomía administrativa y patrimonio propio, adscrita a la Secretaria Distrital de Salud y parte integrante del Sistema General de Seguridad Social en Salud, que tiene como objeto principal, prestar servicios de salud entendidos como un servicio público esencial, orientando sus acciones a la promoción de la salud, la prevención y rehabilitación de la enfermedad, la docencia e investigación; con una política de calidad enfocada en el mejoramiento continuo de sus procesos, en la atención al cliente y la satisfacción de los usuarios en sus expectativas en materia de salud.

Por otra parte, la Ley 100 de 1993, señala como uno de los fundamentos del servicio público de la salud en su numeral 3 del artículo 152, la protección integral, donde los integrantes del Sistema General de Seguridad Social en Salud, deben brindar atención en salud integral a la población en sus fases de educación, información y fomento de la salud y la prevención, diagnóstico, tratamiento y rehabilitación, en cantidad, oportunidad, calidad y eficiencia, de conformidad con lo previsto en el artículo 162 respecto del Plan Obligatorio de Salud.

Para garantizar a la población su participación en el servicio público esencial de salud que permite el Sistema General de Seguridad Social en Salud, la Entidad presta sus servicios a los afiliados al régimen contributivo, subsidiado y a la población pobre y vulnerable sin asegurar, en especial, residente en el Distrito Capital, así como también, garantiza a los afiliados la atención de urgencias dispuesta en el numeral 2 del artículo 159 de la Ley 100 de 1993.

Así las cosas, la Subred Integrada de Servicios de Salud Centro Oriente E.S.E., debe garantizar que la población tenga acceso a servicios de promoción, prevención y tratamiento de la enfermedad, de acuerdo con los servicios de salud que oferta y para los cuales se encuentra habilitado conforme las normas vigentes, bajo parámetros de calidad y una atención oportuna, personalizada, humanizada, integral, continua y de acuerdo con estándares aceptados en procedimientos y práctica profesional.

En cumplimiento de la misionalidad, la Entidad cuenta con Convenios Interadministrativos suscritos con el Fondo Financiero Distrital-FFDS (SDS), como es el caso del que tiene relación con el Plan Salud Pública de Intervenciones Colectivas cuyo objeto es "*Aunar esfuerzos entre el FFDS y la Subred Integrada de Servicios de Salud Centro Oriente E.S.E para realizar actividades del Plan de Intervenciones Colectivas en el Distrito Capital y de gestión de la salud pública, en concordancia con las normas que regulan el sistema general de seguridad social en salud, el plan territorial en salud, de acuerdo con las necesidades y prioridades de la población en la ciudad, mediante la implementación de acciones de promoción de la Salud, prevención de la enfermedad, vigilancia en salud pública y ambiental*" y para dar cumplimiento cabal al citado objeto contractual, la Subred Centro Oriente E.S.E., implementa las intervenciones, procedimientos y actividades colectivas e individuales de alta externalidad y gestión de insumos, del Plan de Salud Pública de Intervenciones Colectivas -PSPIC y las de apoyo a la Gestión en Salud Pública que incluye, la contratación del suministro de refrigerios y almuerzos durante las diferentes jornadas y actividades relacionadas con el desarrollo del convenio en los diferentes entornos cuidadores y procesos transversales; acorde a lo relacionado en la cláusula octava del convenio **Compromisos Específicos ítem 5** "Disponer de insumos y recursos de carácter técnico, tecnológico, logístico o de infraestructura, así como de talento humano exigido por la entidad territorial por el tiempo acordado configurando los equipos territoriales de salud, a través de los cuales se deben articular las intervenciones colectivas e individuales."

Secretaría de Salud
Subred Integrada de Servicios de Salud
Centro Oriente E.S.E.

SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD CENTRO ORIENTE E.S.E
APOYO – GESTIÓN DE CONTRATACION
FORMATO SOLICITUD DE BIEN O SERVICIO

CÓDIGO: AP-IA-FT-001
VERSIÓN: 7
FECHA: 2025-03-11

En mérito de lo expuesto, la Subred Integrada de Servicios de Salud Centro Oriente E.S.E., implementa las intervenciones, procedimientos y actividades colectivas e individuales de alta externalidad y gestión de insumos, del Plan de Salud Pública de Intervenciones Colectivas -PSPIC y las de apoyo a la Gestión en Salud Pública que incluye el suministro de refrigerios y almuerzos, los cuales son necesarios para el cumplimiento de los productos correspondientes con el equipo Cuidado Continuo por una vida con bienestar.

DESCRIPCION DEL BIEN O SERVICIO REQUERIDO

1. **Descripción del objeto a Contratar:**

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS Y ALMUERZOS PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES EN LOS PROCESOS Y ENTORNOS DEL PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS PSPIC EN CUMPLIMIENTO AL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO GSP-PSPIC N°8387562-2025, SUSCRITO ENTRE EL FONDO FINANCIERO DISTRITAL Y LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD CENTRO ORIENTE E.S.E.

2. Especificaciones técnicas o información de Referencia del Bien o Servicio a Contratar:

Ítem	Nombre / Descripción	Cantidad Estimada	Unidad de medida	Promedio consumo mensual	Especificación Técnica	Observación
1	SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO + JUGO + FRUTA	500	COMBO	N/A	Elaborado con pan fresco y apto para consumo humano, jamón y queso en condiciones óptimas de conservación. Debe presentar adecuada apariencia, textura, sabor y olor, sin signos de deterioro. Jamón: Producto cárnico procesado, apto para consumo humano, de calidad comercial, debidamente empacado y conservado. Queso fresco o semiduro, apto para consumo humano, de adecuada calidad e inocuidad. Bebida de fruta, en presentación individual, elaborada bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. Puede ser natural o industrializado, de acuerdo con las condiciones establecidas para el servicio. Fruta fresca, limpia, sana, madura y de temporada, seleccionada de acuerdo con su disponibilidad. No debe presentar golpes, magulladuras, deterioro o signos de contaminación. El producto debe entregarse debidamente empacado, protegido contra contaminación y manipulación externa, utilizando materiales aptos para contacto con alimentos. Porción individual, lista para consumo, con los componentes completos y en condiciones adecuadas de temperatura, higiene y conservación.	Las cantidades pueden variar de acuerdo a la necesidad

	EMPANADA DE CARNE O POLLO + JUGO + FRUTA	500	COMBO	N/A	Producto elaborado con masa de cereal, relleno de carne o pollo debidamente cocido y preparado bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. Debe presentar buen aspecto, textura, sabor y olor característicos, sin signos de deterioro o contaminación, Debe ser de calidad comercial, fresco o debidamente conservado, completamente cocido y apto para consumo humano. Bebida de fruta en presentación individual, elaborada y empacada bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. Puede ser natural o industrializada, de acuerdo con las condiciones establecidas para el servicio. Fruta fresca, limpia, sana, madura y de temporada. No deberá presentar golpes, magulladuras, contaminación, deterioro ni signos de descomposición. Cada componente deberá entregarse debidamente empacado, protegido de contaminación y manipulación externa, utilizando materiales aptos para contacto con alimentos. Porción individual, lista para consumo, conformada por una empanada de carne o pollo, un jugo y una porción de fruta.	Las cantidades pueden variar de acuerdo a la necesidad
	WRAP DE POLLO CON VEGETALES + JUGO+ FRUTA	500	COMBO	N/A	Tortilla de harina de trigo, fresca, flexible, sin signos de deterioro, humedad excesiva o contaminación. Pollo previamente cocido, en condiciones adecuadas de manipulación, desmechado o cortado en tiras. Vegetales frescos, limpios y aptos para consumo, tales como lechuga, tomate, zanahoria y/o repollo. Aderezo o salsa en cantidad moderada, de acuerdo con la preparación. El producto debe presentar buen aspecto, aroma, sabor y textura característicos. Debe entregarse completamente armado, de manera que facilite su consumo y transporte. No debe presentar olores, sabores, colores o características organolépticas que indiquen alteración. Bebida de fruta en presentación individual, elaborada y empacada bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. Puede ser natural o industrializada, de acuerdo con las condiciones establecidas para el servicio. Fruta fresca, limpia, sana, madura y de temporada. No deberá presentar golpes, magulladuras, contaminación, deterioro ni signos de descomposición. Cada componente deberá entregarse debidamente empacado, protegido de contaminación y manipulación externa, utilizando materiales aptos para contacto con alimentos. Porción individual, lista para consumo, conformada por una empanada de carne o pollo, un jugo y una porción de fruta.	Las cantidades pueden variar de acuerdo a la necesidad

4	HAMBURGUESA + PAPAS+ GASEOSA	100	COMBO	N/A	Pan para hamburguesa fresco, de textura suave y tamaño individual, con carne de res preparada tipo hamburguesa, debidamente cocida. Acompañada de queso, lechuga, tomate y salsas (mayonesa, salsa de tomate y/o mostaza), según disponibilidad o requerimiento. Porción individual, elaborada a base de carne de res, de textura y sabor característicos, sin olores o sabores extraños. Debe entregarse completamente cocida y en condiciones adecuadas de temperatura e inocuidad. Papas fritas tipo francesa, de porción individual, de color dorado uniforme, textura crujiente en el exterior y suave en el interior, sin exceso de grasa ni signos de deterioro. Bebida gaseosa de sabor a elección o según requerimiento, en presentación individual, envasada y sellada de fábrica, con registro sanitario, fecha de vencimiento y condiciones adecuadas de almacenamiento. Cada componente deberá entregarse debidamente empacado, protegido de contaminación y manipulación externa, utilizando materiales aptos para contacto con alimentos. Porción individual, lista para consumo, conformada por una empanada de carne o pollo, un jugo y una porción de fruta.	Las cantidades pueden variar de acuerdo a la necesidad
5	SÁNDWICH DE JAMÓN O POLLO, QUESO Y VEGETALES + GASESOSA + YOGURT GRIEGO CON CEREAL Y FRUTA	100	COMBO	N/A	Elaborado con pan fresco, de textura suave, sin signos de deterioro, humedad excesiva o contaminación. Jamón de buena calidad o pollo cocido y preparado higiénicamente, en cantidad suficiente para garantizar una porción adecuada. Queso fresco o tipo tajado, de características organolépticas normales, sin alteraciones de olor, color o textura. Vegetales frescos, limpios y aptos para el consumo, tales como lechuga, tomate y/o similares, según disponibilidad. Bebida gaseosa en presentación individual, debidamente empacada, sellada y dentro de su fecha de vencimiento. Yogurt griego de presentación individual, con características normales de sabor, olor, color y textura, debidamente empacado y refrigerado cuando corresponda. Cereal apto para consumo humano, fresco y crocante, en cantidad adecuada para acompañar el yogur. Porción individual de fruta fresca, sana, limpia, madura y apta para consumo, sin golpes, deterioro o signos de descomposición. Los componentes deberán	Las cantidades pueden variar de acuerdo a la necesidad

					entregarse individualmente empacados, protegidos de contaminación y en condiciones adecuadas de higiene y conservación. Todos los alimentos deberán ser elaborados, manipulados, transportados y entregados bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y cumplir con la normatividad sanitaria colombiana aplicable.	
	ARROZ CON POLLO + ENSALADA + GASESOSA	100	COMBO	N/A	**Arroz con pollo:** Preparación a base de arroz blanco, pollo previamente cocido y desmechado o en trozos, acompañado de verduras y condimentos permitidos para consumo humano. El arroz deberá presentar una textura suelta, sabor y olor característicos, sin presencia de materias extrañas. **Pollo:** Carne de pollo apta para consumo humano, debidamente cocida, sin huesos ni elementos que puedan representar riesgo para el consumidor. Debe presentar características organolépticas normales de color, olor, sabor y textura. **Ensalada:** Porción individual de verduras frescas y aptas para consumo, debidamente lavadas y desinfectadas. Puede estar compuesta por lechuga, tomate, zanahoria, repollo u otras verduras de características similares, según disponibilidad. **Gaseosa:** Bebida gaseosa individual, en presentación personal, debidamente empacada, sellada y apta para consumo humano. **Presentación:** Los alimentos deberán ser entregados en recipientes individuales, limpios, íntegros y aptos para contacto con alimentos, garantizando condiciones adecuadas de higiene y manipulación. **Calidad:** Los productos deberán ser frescos, de buena calidad y cumplir con las condiciones sanitarias y de inocuidad aplicables para la preparación, manipulación, transporte y suministro de alimentos. **Servicio:** El menú deberá entregarse listo para consumo, conservando condiciones adecuadas de temperatura, presentación e higiene al momento de la entrega.	Las cantidades pueden variar de acuerdo a la necesidad
7		100	COMBO	N/A	**¼ de pollo asado:** Porción equivalente a un cuarto de pollo, asado completamente, con adecuada cocción, textura y sabor característicos. La carne debe estar completamente cocida, sin presencia de sangre, cruda o partes con signos de deterioro. La piel debe presentar coloración dorada y uniforme. **Papa:** Porción individual de papa, preparada de acuerdo con la presentación definida por el proveedor (frita, cocida o asada). Debe	

	¼ DE POLLO ASADO + PAPA+ GASEOSA				presentar adecuada cocción, textura y sabor, sin exceso de grasa ni signos de deterioro. **Gaseosa:** Bebida gaseosa individual, en presentación comercial sellada, apta para consumo humano y dentro de su fecha de vencimiento. **Presentación:** Porción individual compuesta por ¼ de pollo asado, una porción de papa y una gaseosa individual. **Condiciones de entrega:** El menú debe ser entregado listo para consumo, debidamente empacado y protegido contra contaminación externa. La entrega deberá realizarse manteniendo condiciones adecuadas de higiene, manipulación, transporte y conservación de los alimentos.	Las cantidades pueden variar de acuerdo a la necesidad
8	PASTEL DE POLLO + JUGO + FRUTA	100	COMBO	N/A	**Pastel de pollo:** Elaborado con masa de harina de trigo, relleno de pollo cocido y desmechado, acompañado de ingredientes complementarios como cebolla, tomate y condimentos. Debe presentar una masa de textura suave, cocida completamente, con relleno suficiente y uniforme. **Jugo:** Bebida de fruta natural o pulpa de fruta, preparada con agua potable, de sabor y olor característicos, sin fermentación ni alteraciones. **Fruta:** Porción individual de fruta fresca, limpia, madura y en buen estado de conservación, acorde con la disponibilidad de temporada. **Condiciones de calidad:** Los productos deben ser frescos, inocuos, sin presencia de materias extrañas, olores o sabores desagradables y cumplir con las condiciones higiénico-sanitarias aplicables. **Presentación:** Empaque individual, limpio, cerrado y apto para contacto con alimentos, garantizando condiciones adecuadas de manipulación, transporte y conservación.	Las cantidades pueden variar de acuerdo a la necesidad
9	PASTEL GLORIA + JUGO + FRUTA	100	COMBO	N/A	Producto de panadería elaborado a base de masa de hojaldre o masa tipo pastel, con relleno dulce de arequipe y/o queso, de textura suave, fresca y agradable al paladar. Debe presentar forma y tamaño uniforme, sin deformaciones, quemaduras o alteraciones visibles. Bebida de fruta lista para consumo, en presentación individual, elaborada bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. Debe presentar sabor, olor, color y características propias de la fruta utilizada, sin fermentación ni alteraciones. Porción individual de fruta	

					fresca, limpia, sana y apta para consumo humano. Debe encontrarse en adecuado estado de madurez, sin golpes, magulladuras, signos de deterioro, contaminación o presencia de plagas. Los productos deben ser frescos, inocuos, sin presencia de materias extrañas, olores o sabores desagradables y cumplir con las condiciones higiénico-sanitarias aplicables. Empaque individual, limpio, cerrado y apto para contacto con alimentos, garantizando condiciones adecuadas de manipulación, transporte y conservación.	Las cantidades pueden variar de acuerdo a la necesidad
10	MANTECADA + GASEOSA + YOGURT GRIEGO CON CEREAL Y FRUTA	100	COMBO	N/A	**Mantecada:** Porción individual de producto de panadería tipo mantecada, de textura suave y esponjosa, sabor y olor característicos, color uniforme y adecuada presentación. Deberá encontrarse fresca, sin signos de deterioro, humedad excesiva, contaminación o alteraciones organolépticas. **Gaseosa:** Bebida gaseosa no alcohólica, en presentación individual, con envase íntegro, limpio, debidamente sellado y etiquetado. Deberá encontrarse dentro de su fecha de vencimiento y conservar las características propias del producto. **Yogurt griego:** Porción individual de yogurt tipo griego, de textura cremosa y homogénea, sabor y olor característicos, en empaque individual sellado y en condiciones adecuadas de refrigeración y conservación. **Cereal:** Porción individual de cereal, granola o producto equivalente, limpio, seco y crocante, libre de materias extrañas y apto para consumo humano. **Fruta:** Porción individual de fruta fresca, seleccionada, limpia, en buen estado de madurez, sin golpes, magulladuras, signos de descomposición o contaminación. Los productos deben ser frescos, inocuos, sin presencia de materias extrañas, olores o sabores desagradables y cumplir con las condiciones higiénico-sanitarias aplicables. Empaque individual, limpio, cerrado y apto para contacto con alimentos, garantizando condiciones adecuadas de manipulación, transporte y conservación.	Las cantidades pueden variar de acuerdo a la necesidad
11		100	COMBO	N/A	**Pollo a la plancha:** porción individual de pechuga de pollo, de textura tierna y jugosa, completamente cocida, sin presencia de partes crudas, con sabor y olor característicos, preparada a la plancha con condimentos de uso alimentario.	

	POLLO A LA PLANCHA + ARROZ + PAPA CRIOLLA + ENSALADA + JUGO				**Arroz:** porción individual de arroz blanco, cocido completamente, de grano suelto, limpio, sin materias extrañas y con características organolépticas propias del producto. **Papa criolla:** porción individual de papa criolla, fresca, limpia, sin signos de deterioro, cocida y/o preparada de manera que conserve su textura y sabor característicos. **Ensalada:** porción individual de ensalada elaborada con vegetales frescos, limpios y aptos para el consumo, debidamente higienizados, con adecuada presentación y sin signos de deterioro. **Jugo:** porción individual de jugo de fruta, preparado con agua potable y fruta o pulpa apta para el consumo, con sabor, olor y color característicos de la fruta utilizada. **Presentación:** los componentes deberán entregarse en empaque o recipiente apto para alimentos, limpio, íntegro y adecuado para garantizar la inocuidad y conservación del producto durante su entrega. **Condiciones de calidad:** todos los alimentos deberán ser frescos, aptos para consumo humano y cumplir con las condiciones higiénico-sanitarias aplicables para la manipulación, preparación, almacenamiento, transporte y entrega de alimentos.	Las cantidades pueden variar de acuerdo a la necesidad
12	CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO + GASEOSA + YOGURT GRIEGO CON CEREAL Y FRUTA	100	COMBO	N/A	**Croissant:** Producto de panadería de forma característica, elaborado con masa horneada, de textura suave y ligeramente hojaldrada, con adecuada cocción, color dorado uniforme y presentación individual. Debe contener relleno de jamón y queso en proporción adecuada, distribuidos uniformemente. **Jamón:** Producto cárnico procesado, apto para consumo humano, de apariencia, olor, sabor y textura característicos, sin signos de deterioro. **Queso:** Producto lácteo apto para consumo humano, de sabor y textura característicos, en condiciones adecuadas de conservación. **Gaseosa:** Bebida carbonatada, en presentación individual, debidamente sellada y rotulada, dentro de su fecha de vencimiento y conservada de acuerdo con las condiciones establecidas por el fabricante. **Yogurt griego:** Producto lácteo fermentado, de consistencia cremosa y textura homogénea, sabor y olor característicos, en presentación individual y debidamente empacado.	Las cantidades pueden variar de acuerdo a la necesidad

					Cereal: Producto alimenticio seco, apto para consumo humano, en condiciones adecuadas de conservación y con textura crujiente. **Fruta:** Fruta fresca, sana, limpia, madura y apta para el consumo, sin presencia de golpes, deterioro, contaminación o signos de descomposición. Los productos deben ser frescos, inocuos, sin presencia de materias extrañas, olores o sabores desagradables y cumplir con las condiciones higiénico-sanitarias aplicables. Empaque individual, limpio, cerrado y apto para contacto con alimentos, garantizando condiciones adecuadas de manipulación, transporte y conservación.	
13	BOWL DE FRUTAS, AVENA + GALLETAS	100	COMBO	N/A	Bowl individual compuesto por una porción de frutas frescas variadas, acompañada de avena y galletas, destinado como opción de refrigerio o desayuno ligero. **Frutas:** selección de frutas frescas de temporada, maduras, firmes, sanas, limpias y aptas para consumo humano. Deben presentarse en trozos o porciones de tamaño uniforme. **Avena:** avena en hojuelas, limpia, seca, de buena calidad y apta para consumo humano. **Galletas:** galletas individuales, frescas, de textura crujiente y en empaque que garantice su conservación e inocuidad. **Presentación:** los componentes deben entregarse en recipiente individual, limpio, de grado alimentario, con tapa y adecuado para transporte y consumo. **Porción:** presentación individual con cantidad suficiente para constituir un refrigerio. **Calidad:** los productos deben encontrarse en condiciones óptimas de frescura, higiene, conservación y presentación, sin signos de deterioro, contaminación, humedad, olores o sabores extraños. **Entrega:** debe realizarse en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, evitando contaminación cruzada y garantizando la integridad de los alimentos.	Las cantidades pueden variar de acuerdo a la necesidad
					Carne asada: Porción individual de carne de res, de corte adecuado para asar, fresca, de buena calidad, sin olores, sabores o características organolépticas anormales. Debe estar debidamente cocida, jugosa y	

14	CARNE ASADA + ARROZ + PLATANO + ENSALADA + GASEOSA	100	COMBO	N/A	con una textura tierna, sin exceso de grasa, cartílago o tejido conectivo. Se deberá entregar caliente y lista para consumo. **Arroz:** Arroz blanco preparado con granos de buena calidad, cocido de manera uniforme, suelto, sin presencia de materias extrañas, con sabor y olor característicos. Debe entregarse caliente y en porción individual. **Plátano:** Porción individual de plátano maduro, preparado mediante cocción, horneado o fritura, según la presentación definida. Debe presentar color, sabor, olor y textura característicos, sin partes quemadas, exceso de grasa ni materias extrañas. **Ensalada:** Porción individual de ensalada elaborada con vegetales frescos y aptos para consumo, debidamente lavados y desinfectados. Debe presentar variedad de vegetales, textura crocante, color y sabor característicos, sin marchitamiento, contaminación o deterioro. Puede incluir aderezo servido por separado. **Gaseosa:** Bebida gaseosa individual, en presentación comercial cerrada, apta para consumo humano, dentro de su fecha de vencimiento y con empaque íntegro. Debe conservar sus características de sabor, olor, color y gasificación. **Condiciones generales de suministro:** El menú deberá ser entregado en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, con alimentos frescos, preparados el mismo día del servicio y conservados a temperaturas que garanticen su inocuidad. La presentación debe ser individual, higiénica y adecuada para el consumo inmediato.	Las cantidades pueden variar de acuerdo a la necesidad
15	TACO DE POLLO O CARNE + GASEOSA + FRUTA	200	COMBO	N/A	**Taco:** tortilla de maíz o harina, de tamaño individual, rellena con **pollo o carne** previamente cocida y sazonada. **Acompañamiento:** podrá incluir vegetales frescos o salteados, tales como lechuga, tomate, cebolla y otros complementos propios de la preparación. **Gaseosa:** bebida gaseosa individual, en envase sellado y apto para consumo. **Fruta:** porción individual de fruta fresca, en condiciones adecuadas de madurez, higiene y conservación.	

					Presentación: los alimentos deberán entregarse en empaque individual, limpio, cerrado y apto para contacto con alimentos. **Calidad e inocuidad:** los productos deberán ser frescos, estar en óptimas condiciones de consumo y cumplir con las condiciones sanitarias y de manipulación de alimentos vigentes. **Temperatura:** el taco deberá entregarse a una temperatura adecuada para su consumo, evitando condiciones que comprometan su calidad o inocuidad. **Servicio:** el combo deberá incluir los elementos necesarios para su consumo, tales como servilleta y utensilio cuando aplique.	Las cantidades pueden variar de acuerdo a la necesidad

¿Requiere exclusividad? SI____ NO_X__

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

1. Cumplir con el objeto contractual en las condiciones propuestas en la oferta y aceptadas por las partes; así mismo, colaborar con LA SUBRED para que el contrato se desarrolle dentro de los parámetros de idoneidad, oportunidad, calidad, eficacia, eficiencia y economía.
2. Cumplir y acatar las sugerencias y recomendaciones del supervisor del contrato, dentro del plazo estipulado o acordado, así como desarrollar las actividades de presentación de los informes y respuestas inherentes a las actividades realizadas y contratadas y que son de obligatorio cumplimiento por parte de LA SUBRED ante los entes de control y las diferentes instituciones a las cuales se les deba rendir información oportunamente, cuando a ello hubiere lugar.
3. Facilitar la supervisión del contrato a la persona que LA SUBRED designe para el efecto.
4. Pagar toda clase de impuestos, tasas y contribuciones de orden nacional, departamental y/o distrital que se causen con ocasión del contrato, así como las retenciones a que haya lugar.
5. Atender las peticiones que le indique el supervisor y que se relacionen con el objeto del contrato.
6. Informar oportunamente de cualquier petición o amenaza de quien, actuando por fuera de la ley, pretenda obligarlo a hacer u omitir algún acto u ocultar hechos que afecten los intereses de la Subred.
7. Cumplir con el objeto del contrato, con plena autonomía técnica y administrativa y bajo su propia responsabilidad; por lo tanto, no existe ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno del contratista con la Subred, ni de ésta última con las personas que el contratista delegue para el desarrollo del contrato.
8. Afiliar, asumir, reconocer, pagar y acreditar, que se encuentra al día en el pago de aportes relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda. Este requisito deberá acreditarse de manera previa para la realización de cada pago derivado de la contratación.
9. Constituir las garantías solicitadas por la Entidad cuando a ello hubiere lugar; así mismo, obrar con la mayor diligencia y sin dilaciones injustificadas en el perfeccionamiento y legalización del contrato y/o sus modificaciones, so pena que la Entidad retenga el pago de los servicios prestados; hasta tanto, se verifique el cumplimiento del presente numeral.
10. Realizar las actividades encomendadas relacionadas con las políticas de la SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD CENTRO ORIENTE E. S. E., respecto al proceso de acreditación y certificación en Sistema de Gestión de Calidad.
11. Radicar oportunamente la factura ante la SUBRED CENTRO ORIENTE E.S.E., en las fechas y horarios estipulados por la Entidad, adjuntando los documentos necesarios que soporten los bienes entregados.
12. Responder por las irregularidades y reclamaciones que se presenten en desarrollo de la atención que se obliga a prestar a los usuarios y aplicar las medidas correctivas pertinentes, siempre y cuando dichas irregularidades y/o reclamaciones sean por hechos u omisiones atribuibles exclusivamente al contratista.
13. Mantener, durante el término del contrato la prestación de los servicios o el suministro, en iguales condiciones de calidad a las comprometidas.

14. El contratista debe garantizar la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y certificar la evaluación de cumplimiento de los estándares mínimos que expida la Administradora de Riesgos Laborales a la cual se encuentre afiliado, de conformidad con lo establecido en la Resolución 0312 de 2019, Decreto 1072 de 2015 del Ministerio del Trabajo y demás normas reglamentarias y/o complementarias según la actividad económica desarrollada, servicio o suministro contratado. Así mismo, cuando así se requiera la entidad como parte de las acciones de seguimiento al cumplimiento de obligaciones del contrato podrá, a través del supervisor de contrato y/o el equipo de seguridad y salud en el trabajo asignado, realizar inspección al cumplimiento de los requisitos.
15. El contratista se compromete a no ofrecer, dar dadivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a directivos, funcionarios, representantes, asesores, contratistas o terceros, directa o indirectamente.
16. Cumplir con el Decreto No. 317 de 2021 de la Secretaria General de la Alcaldía Mayor de Bogotá D.C, alineándose a los objetivos del Plan Institucional de Gestión Ambiental - PIGA de la Subred Integrada de Servicios de Salud CENTRO ORIENTE E.S.E, para minimizar los impactos negativos al ambiente, respecto a la adquisición y consumo de plástico de un solo uso.
17. Garantizar el cumplimiento de la Política de Protección y Tratamiento de Datos Personales y la Política General de Seguridad de la Información del FFDS-SDS y sus símiles en la SISS, acorde a la normatividad vigente que regula la materia, así como garantizar la confidencialidad de la información que le sea puesta en conocimiento para el desarrollo de las acciones o actividades, según corresponda.
18. Garantizar el cumplimiento de disposiciones orientadas a la prevención del trabajo infantil, del trabajo forzoso, de las conductas discriminatorias, del hostigamiento sexual, de la violencia y de la discriminación contra las mujeres, así como la divulgación de los mecanismos de reclamación que estarían disponibles.
19. Las demás necesarias para el cumplimiento del objeto contractual contenidas en este contrato y las de su propia naturaleza.

OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA

1. Entregar los productos en cualquiera de las Unidades de la Subred Integrada de Servicios de Salud Centro Oriente E.S.E., y/o donde se realicen las actividades, de acuerdo con las cantidades solicitadas, cumpliendo con las especificaciones técnicas requeridas.

2. Suministrar los productos de conformidad con las especificaciones técnicas solicitadas por el supervisor del contrato.

3. Recibir en cualquier momento, entiéndase las 24 Horas del día, los 7 días de la semana las solicitudes de los productos por parte de la Entidad.

4. Entregar productos originales y de primera calidad de conformidad con las especificaciones técnicas solicitadas, la fecha de vencimiento no puede ser inferior a 6 meses, a partir del día de entrega del producto en cualquiera de las Unidades de la Subred Integrada de Servicios de Salud Centro Oriente E.S.E., y/o donde se realicen las actividades.

5. Entregar el pedido de acuerdo a las cantidades solicitadas, cumpliendo con las especificaciones técnicas requeridas, dentro del plazo solicitado por la Supervisión

6. Entregar los productos cumpliendo los requisitos de buenas prácticas de manufactura, todos los productos deben venir con su etiqueta de embalaje.

7. Todos los productos deben ser certificados, garantizados y con fechas claras de vencimiento para los que las posean.

8. Realizar los cambios que sean necesarios cuando los productos no sean de la calidad requerida por la entidad, los costos en que se haya incurrido correrán por cuenta del contratista

9. Se requiere que los productos solicitados sean entregados donde requiera el servicio en BOGOTA, como pedido inmediato de 6 a 8 horas después de solicitados por la Subred Integrada de Servicios de Salud Centro Oriente E.S.E, en las cantidades exigidas y precios pactados.

10. Disponer del personal, vehículos y demás elementos necesarios para garantizar el suministro puntual.

11. Realizar el Suministro de los productos descritos en la oferta económica en las condiciones, cantidades, características, marcas, tipos y precios establecidos en la oferta, teniendo en cuenta los valores unitarios y demás condiciones establecidas en la propuesta.

12. Asumir bajo su costo y riesgo los gastos en los que incurra para la ejecución del contrato.

13. Mantener vigente durante la ejecución del contrato el acta de visita de 'inspección sanitaria o certificado de condición sanitaria con concepto- FAVORABLE- sin condicionamiento alguno, con fecha no superior a un (1) año, expedido por la autoridad competente del sitio donde se encuentren las instalaciones de preparación o conservación, concepto que debe mantenerse vigente durante la ejecución del contrato.

14. Verificar el cumplimiento de las condiciones mínimas de evaluación y las regulaciones exigidas por la Resolución 2674 de 2013.

FIRMAS	**Nombre y Firma del solicitante y quien elabora la solicitud:**	CLAUDIA IRENE SEGURA VERA Coordinadora PSPIC
	Nombre y Firma del Director del área que aprueba la solicitud:	LUZ ADRIANA CASTAÑEDA MONTEALEGRE Director Gestión Integral del Riesgo (E)
	VoBo. Subgerente Corporativo y/o de Servicios de Salud:	ELIANA IVONT HURTADO SEPÚLVEDA Subgerente Servicios de Salud
	VoBo. Gerente	ANA MARIA COBOS BAQUERO

** Este campo es diligenciado por el área receptora:
¿La compra o servicio solicitado se encuentra incluida en el Plan Anual de Adquisiciones de la entidad? SI _X_ NO ___

Observaciones (si el bien o servicio no está incluido indicar el porqué, o las necesidades específicas):

25 SEP 2026
H: 15:20