

ESTUDIO DE OPORTUNIDAD Y CONVENIENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y ALMUERZOS A LOS MÉDICOS INTERNOS DE LA ESE HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LÓPEZ

La Empresa Social del Estado Hospital Rosario Pumarejo de López, mediante el presente estudio procede a definir la conveniencia y oportunidad de conformidad con lo dispuesto en la Constitución Política, Estatuto de Contratación de la ESE (Acuerdos 227 de 2014 y 263 de 2015), Manual de Contratación (Acuerdos 240, 246 y 264 de 2015) de la ESE Hospital Rosario Pumarejo de López, Ley 100 de 1993.

A. DEFINICIÓN DE LA NECESIDAD

La Empresa Social del Estado HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LÓPEZ, tiene por objeto la prestación de los servicios de salud, entendidos como servicio público esencial a cargo del estado y como parte del servicio público de la seguridad social, en los términos de la Ley 100 de 1993.

Que la entidad a partir del año 2006 suscribió con el Departamento del Cesar convenio sujeta a un plan de ajuste en el marco del programa de Reorganización Rediseño y Modernización de la Red Pública de Prestadores del Departamento del Cesar y como tal se encuentra sometida a un plan de desempeño con compromisos, metas e indicadores para asegurar su viabilidad hospitalaria, administrativa y financiera que va hasta el año 2016.

Que en los estudios realizados para el programa de ajuste referenciado en el numeral anterior, se redujo por supresión un número importante de cargos de la planta de personal, quedando como alternativa autorizada para atender la demanda de servicios, esquemas de tercerización o vinculación a través de contratos de prestación de servicios con personas naturales o jurídicas conforme a la normatividad vigente.

La ESE Hospital Rosario Pumarejo de López, atendiendo sus obligaciones legales y estatutarias, le corresponde la obligación constitucional de asegurar la prestación del Servicio público de salud a cargo del estado, en segundo nivel de atención, en la modalidad de los servicios de promoción de la salud, prevención de la enfermedad, diagnóstico, tratamiento y rehabilitación, y los demás servicios incluidos en los planes del sistema de seguridad social en salud, en el territorio de influencia en el departamento del Cesar, tal como se establece en el acuerdo 018 de 2000, donde se contienen los estatutos internos de la entidad.

Que dentro de los proceso y subprocesos externalizados, la ESE requiere contratar el suministro de la alimentación de los pacientes hospitalizados, en el Hospital

Rosario Pumarejo de López, con un contratista que los realice bajo su propia autonomía y responsabilidad, de acuerdo con la oferta y demanda del servicio en la empresa social del estado, los cuales son necesarios para el desarrollo y cumplimiento de sus fines, esencialmente los de producir y prestar servicios de salud a la población del departamento del cesar.

El Hospital no cuenta dentro de su planta de cargos, con personal para atender la manipulación, preparación y entrega de alimentos a pacientes y Médicos de Internado rotatorio de la ESE y el no satisfacer esta necesidad se convertiría en un riesgo no sólo en materia laboral en cuanto a salarios, prestaciones e indemnizaciones sino en lo que respecta a la responsabilidad civil extracontractual todo lo que ésta relacionado con el apoyo terapéutico complementario mediante el servicio de alimentación; previéndose al contrario, la contratación del servicio bajo la modalidad general de la Contratación pública en razón a la cuantía que se reserva para ello.

En virtud de ello se realiza el presente estudio de conveniencia y oportunidad para cubrir la necesidad para la contratación del Suministro de alimentos a pacientes hospitalizados y almuerzos a los médicos internos de la ESE Hospital Rosario Pumarejo de López, en apoyo a la prestación de los servicios de salud, entendidos como servicio público esencial a cargo del Estado y como parte del servicio público de la seguridad social, en los términos de la Ley 100 de 1993, requisitos de habilitación para la prestación de los servicios y los demás factores inherentes sobre el cual recae el objeto contractual.

Que para tal efecto, la empresa cuenta con los recursos necesarios para la contratación del SUMINISTRO DE ALIMENTOS A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y ALMUERZOS A LOS MÉDICOS INTERNOS DE LA ESE HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LÓPEZ, con cargo Código Presupuestal 420030001 -02; del presupuesto de la vigencia fiscal 2016, tal como consta en el Certificado de Disponibilidad Presupuestal expedido por el Jefe de Presupuesto y el Acuerdo de Facultades para contratar este servicio por encima de 300 SMMLV según lo establece el Acuerdo No. 267 del 07 de Enero de 2016.

B. DESCRIPCIÓN OBJETO, CONDICIONES DEL CONTRATO Y ESPECIFICACIONES DEL MISMO.

**OBJETO PRINCIPAL: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS A
PACIENTES HOSPITALIZADOS Y ALMUERZOS A LOS MÉDICOS INTERNOS DE
LA ESE HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LÓPEZ**

FUNDAMENTOS JURIDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN.

El artículo 48 de la Constitución Política señala que la seguridad social es un servicio público de carácter obligatorio, que se presta bajo la dirección, coordinación y control del Estado, en sujeción a los principios de eficiencia, universalidad y solidaridad.

Fundamentalmente el Sistema de Seguridad Social regido por la Ley 100 de 1993 creó las denominadas Empresas Sociales del Estado, conformadas especialmente por hospitales regionales, universitarios y especializados y por hospitales locales encargados de prestar servicios de salud a la población, regulados por el siguiente marco legal: Ley 100 de 1993

Dentro de la estructura básica de Organización Interna de la ESE, es necesario contar con el área asistencial y de funcionamiento para la atención del usuario, la cual se halla conformada por el conjunto de unidades orgánicas funcionales encargadas de todo el proceso de producción y prestación de servicios de salud, preventivos y asistenciales, con sus respectivos procedimientos y actividades.

Dicha Área está conformada entre otros por el servicio de Alimentación a Pacientes Hospitalizados en la entidad, para el cual la entidad no cuenta con el talento humano de planta que realice dicha actividad, y es el Gerente, quien se encuentra facultado y en quien se halla la responsabilidad de celebrar, conforme a los principios de transparencia, economía y el deber de selección objetiva, los contratos que sean necesarios para dar plena aplicación a la finalidad de la ESE HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LOPEZ, garantizando en su ejercicio la calidad técnica y humana del servicio, así como la rentabilidad social que asegure la autofinanciación o autosostenibilidad de la entidad.

De conformidad con lo previsto en los artículos 194 y 195 de la Ley 100 de 1.993, el régimen jurídico aplicable al contrato que se celebre con ocasión del presente proceso, será el Derecho privado, en concordancia con el Manual de Contratación de la **E.S.E HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LOPEZ**, adoptado por la Junta Directiva DE la ESE y por la Ley 80 solo en cuanto a las cláusulas exorbitantes.

Atendiendo la cuantía, el objeto de la contratación y lo señalado en el Estatuto de Contratación de la ESE, esta contratación debe llevarse a cabo por el procedimiento de Invitación Pública.

Podrán participar todas las personas jurídicas nacionales, extranjeras, en consorcio o unión temporal, asociaciones, que cumplan con los requerimientos establecidos en la solicitud de cotización y la legislación vigente para su funcionamiento según la persona jurídica de que se trate.

D. ANALISIS TECNICO Y ECONOMICO QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.

La EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LOPEZ, entidad pública descentralizada del orden departamental, necesita contratar el proceso de suministro de alimentación a pacientes hospitalizados y médicos internos, para lo cual requiere de personal idóneo, persona jurídica o natural, que garantice la prestación de este servicio durante treinta días o hasta agotar el valor asignado en el presupuesto de la empresa, ya que el valor resulta indeterminable debido a que no es posible establecer el número de personas a los cuales se le suministraría la alimentación por día.

SOPORTE ECONOMICO

Existe en el presupuesto de la Empresa Social del Estado Rosario Pumarejo de López, los recursos disponibles para contratar este servicio con cargo al presupuesto de la vigencia fiscal 2016. Consultado el historial en los contratos inmediatamente anteriores, y las estadísticas de pacientes que requieren este servicio en el hospital, se estima que es conveniente contratar este proceso con un presupuesto oficial de CUATROCIENTOS CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE (\$405.000.000).

No obstante, cualquier propuesta que sea allegada por menor valor y que mantenga las especificaciones técnicas necesarias de calidad y requeridas para cubrir el servicio, se valorará dentro de los parámetros de evaluación definidos.

El contratista debe asumir todos los costos que conlleven la legalización del contrato, tales como impuestos, pólizas, etc. De igual forma, el Hospital le suministrará en arriendo las instalaciones donde funcionará la cocina y el restaurante, por lo que el contratista deberá cancelar al Hospital, un canon de arrendamiento y asumir, así mismo, los costos de energía, gas, agua y demás servicios públicos que comprenda la ejecución del contrato.

SOPORTE TECNICO

El oferente deberá incluir en su Oferta la forma como está organizado, el procedimiento de gestión en la administración del talento humano que asignaría al Hospital y manifestar los recursos físicos y humanos con que cuenta para la ejecución del contrato a celebrarse con el Hospital.

Cobertura del servicio: El oferente debe señalar en la Oferta la cobertura del servicio, tanto desde la perspectiva de actividades a realizar como en lo relacionado con horarios de atención,

El proponente deberá anexar a la oferta, los carnets o diploma del **Curso de Manipulación de Alimentos** del personal con el que va a ejecutar el proceso de suministro de alimentos a pacientes hospitalizados, **Vacunación** (Fiebre Amarilla,

Hepatitis B y Toxoide Tetánico); **exámenes de laboratorio** (KOH de Uñas, BK seriado de Esputo para las personas sintomáticas con procesos Gripales, Frotis de Laringe y Coprológico seriado) que demuestren que todo el personal tanto auxiliar como profesional es apto para la manipulación de alimentos.

Programa de Salud Ocupacional (capacitación, elementos de protección personal y seguridad industrial);

Actividades preventivas en Bioseguridad y Seguridad industrial

REQUISITOS PARA LA PRESENTACIÓN DEL MENU:

Los proponentes deben presentar el menú patrón de las dietas derivadas de adulto y de las derivadas pediátricas (normal, blandas, hiposódicas/hipoglucidas, pediátrica) con su respectivo ciclo de minutas.

Deben presentar ciclo de minutas para refrigerios (nueves, onces y refrigerio nocturno) cuando haya lugar.

Los ciclos de minutas para los pacientes hospitalizados deben ser mínimo de 4 semanas (28 menús por cada tipo de dieta y tipo de refrigerio), con su respectivo análisis cuantitativo de kilocalorías, macro y micronutrientes. Deben presentar variedad de alimentos y no presentar preparaciones repetidas en la misma semana. Adicionalmente deben ser entregados con mínimo quince días de anterioridad a la Jefe de Nutrición y Dietética del hospital para su revisión y respectiva aprobación.

Los menús deben estar elaborados de acuerdo con las restricciones dietarías para cada tipo de dieta.

Además, deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética.

Las dietas pediátricas deben presentar porciones diferentes a las dietas de los adultos. Igualmente deben cumplir con las especificaciones de alimentos permitidos para cada grupo de edad según inicio de alimentación complementaria. (Inicio de arroz, farináceo, lácteo, huevo, pescado, etc.). Además se debe presentar ciclo de minutas (dietas y refrigerios) mínimo de 4 semanas diferente al de adultos, con preparaciones llamativas, vistosas, decoradas y variadas.

Adultos:

- Dieta Normal 2.200 calorías
- Dieta Blanda 2.000 calorías
- Dieta Hiposódica 2.000 calorías
- Dieta Hipoglúcida 1.800 calorías
- Dieta Hipograsa 2.000 calorías
- Dieta Astringente 2.000 calorías

- Dieta Hipercalórica 2.500 calorías
- Dieta líquida completa 1.200 calorías
- Dieta líquida x sng 1.200 calorías
- Dieta hiposódica renal 2.000calorias
- Dieta hipoglúcida renal 1.800 calorías
- Menú para médicos internos (Almuerzos)
- Refrigerios para adultos

Pediátricos:

- Dieta Normal Pediátrica de 1.000 calorías
- Dieta Normal Pediátrica de 2.000 calorías
- Dieta Blanda Pediátrica de 1.000 calorías
- Dieta Blanda Pediátrica de 2.000 calorías
- Dieta Blanda hiperproteica pediátrica, 2000 calorías
- Dieta Hiperproteica Pediátrica 1.000 calorías
- Dieta Hiperproteica Pediátrica de 2.000 calorías
- Refrigerios pediátricos

Distribuidos así: 25% en el desayuno, 45% en el almuerzo y el 30% en la cena.

Los proponentes deben presentar el menú patrón de las dietas derivadas de adulto y de las derivadas pediátricas (blanda pediátrica e hiperproteica pediátrica) con su respectivo ciclo de minutas.

- Los proponentes deben presentar el menú patrón del suministro de alimentos a los médicos internos con su respectivo ciclo de minutas.
- Deben presentar ciclo de minutas para refrigerios (nueves, onces y refrigerio nocturno) cuando haya lugar.
- El proponente deberá ofrecer el compromiso de realizar las dietas especiales prescritas por los médicos tratantes, según el menú definido por la nutricionista de la entidad contratante. (Blanda, hipo sódica . renal, hipoglúcida renal, hipo grasa, astringente, hipoglúcida, líquida y líquida por sonda naso gástrica).
- Los ciclos de minutas para los pacientes hospitalizados deben ser mínimo de 4 semanas (28 menús por cada tipo de dieta y tipo de refrigerio), con su respectivo análisis cuantitativo de kilocalorías, macro y micronutrientes. Deben presentar variedad de alimentos y no presentar preparaciones repetidas en la misma semana. Adicionalmente deben ser entregados con mínimo quince días de anterioridad a la Jefe de Nutrición y Dietética del hospital para su revisión y respectiva aprobación.
- Los menús deben estar elaborados de acuerdo con las restricciones dietarias para cada tipo de dieta, además, deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, lo cual se deberá demostrar con la T.P. o documento que haga sus veces.

- Las dietas pediátricas deben presentar porciones diferentes a las dietas de los adultos. Igualmente deben cumplir con las especificaciones de alimentos permitidos para cada grupo de edad según inicio de alimentación complementaria. (inicio de arroz, farináceos, lácteos, huevo, pescado, etc.). Además se debe presentar ciclo de minutas (dietas y refrigerios) mínimo de 4 semanas diferente al de adultos, con preparaciones llamativas, vistosas, decoradas y variadas.
- Los refrigerios se administrarán a pacientes pediátricos, pacientes con dietas fraccionadas y a pacientes con dieta hipoglúcida.
- Desde el inicio del contrato, el contratista deberá comprometerse a adquirir alimentos e insumos de buena calidad.
- La interventoría aplicará una encuesta de satisfacción al usuario, que darán resultados para tomar decisiones sobre alimentos o preparaciones que no sean aceptadas.
- El contratista seleccionado debe comprometerse a sustituir los alimentos o preparaciones que tengan aceptabilidad inferior al 80%. Estos ajustes se programarán conjuntamente, para aplicar acciones correctivas en un lapso de tiempo no mayor de 8 días.
- El oferente debe disponer de un profesional en Nutrición y Dietética con experiencia en servicios de alimentación, y un profesional de la rama de la ingeniería de alimentos con el objeto que supervisen las buenas prácticas de manufactura.
- Las dietas deben ser suministradas en bandeja cubierta con papel vinipel al igual que los vasos, tazas, postre y los cubiertos deben colocarse en bolsa plástica individual con su respectiva servilleta.
- El menaje para la distribución de dietas hospitalarias pediátricas debe ser de material irrompible, tamaño adecuado.
- La loza de los usuarios hospitalizados en los demás servicios clínicos debe ser de línea hotelera y la que presente deterioro debe ser cambiada en forma inmediata.
- Los usuarios hospitalizados en la unidad de salud mental se les entregará el servicio en platos y cucharas desechables, lo mismo para aquellos hospitalizados aislados con enfermedades infectocontagiosas.

Los juegos de cubiertos deber ir empacados en bolsa plástica.

- El oferente debe proporcionar todo el menaje y equipo requerido para el desarrollo del objeto contractual.
- El proponente deberá presentar carta de compromiso de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos incluidos repuestos de los elementos necesarios para su reparación.

CARACTERISTICAS DE LOS ALIMENTOS POR GRUPOS

CARNES: debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez y descomposición, debe

tener color uniforme, libre de manchas y de consistencia firme al tacto. Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa.

HUEVOS: debe presentar cáscara fuerte y homogénea y estar libres de contaminación.

LEGUMINOSAS: no se aceptan granos que posean olores objetables o que estén infestados o infectados.

FRUTAS: 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. No se permite inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobre maduro. No deben tener magulladuras, insectos.

VERDURAS Y HORTALIZAS: deberán estar frescas y limpias, libres de humedad, sin olores extraños, ni deshidratadas.

CEREALES: deben estar libres de impurezas, sin infestaciones o contaminados con materiales tóxicos.

AZUCAR: debe ser de color blanco, olor y sabor característicos. no debe contener materias extrañas.

ACEITES: debe corresponder a aceite comestible, apto para consumo humano, de origen vegetal derivado de soya, girasol o canola sin olores y sabores desagradables.

OTROS:

Incluir alimentos y preparaciones con carbohidratos modificados para los pacientes diabéticos.

Incluir Leche Deslactosada, Descremada y de Soya.

Los alimentos deben salir rotulados, empacados y envasados desde el servicio de alimentos.

Suministro de agua potable, que cumpla con las normas de sanidad. y un vaso por cada paciente, según necesidades del servicio. Esta debe cubrir 24 horas los servicios y cambiarse 2 veces al día. Para el servicio de urgencias, se suministrará agua en recipientes de 2 litros durante dos veces al día con los respectivos vasos.

Las dietas deben ser rotuladas con el número de cama y tipo de dieta con el fin de evitar inconvenientes en el momento de suministrarla al paciente.

Los alimentos solicitados de forma adicional serán incluidos a fin de mes cuando se haga el cruce de cuentas por parte del hospital y el servicio de alimentación.

La combinación de colores en la presentación y preparación de los platos debe ser adecuada, no repetitiva y dar un buen aspecto visual.

Los licuados para las dietas líquidas completas debe ser de carne o pollo magra.

A los pacientes del servicio de pediatría mayores de 10 años se les debe suministrar dieta normal de adulto.

En caso de ser necesario se debe proveer al paciente de sal en sobre de 1 gr.

Suministro de pitillos en caso de ser requerido.

Suministro de endulzantes artificiales en sobre para pacientes diabéticos si son solicitados.

Las dietas líquidas no deben presentarse fraccionadas.

Envases desechables según la patología.

JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA OFERTA MAS FAVORABLE.

Para seleccionar la oferta más favorable se tendrá en cuenta los elementos experiencia y precio. El contrato será suscrito con la persona que haya presentado la oferta con la mejor relación costo beneficio y el contrato se suscribirá por el precio total ofrecido.

E. EL SOPORTE QUE PERMITA LA ESTIMACION, TIPIFICACION Y ASIGNACION DE LOS RIESGOS PREVISIBLES DEL CONTRATO.

Se estiman y tipifican como riesgos, los siguientes:

CALIDAD DEL SERVICIO: Para mitigar este riesgo el contratista suscribirá en valor equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y cuatro (4) meses más.

CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: Para mitigar este riesgo, el contratista deberá constituir a favor de la ESE HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LOPEZ, una póliza que ampare el cumplimiento del objeto contractual equivalente al veinte por ciento (10%) del valor del contrato, la vigencia será por el tiempo de duración del contrato y cuatro (4) meses más.

CUMPLIMIENTO DEL PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES: El amparo de pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones cubre a los contratantes contra el incumplimiento de las obligaciones laborales a que está obligado el contratista, relacionados con el personal utilizado para la ejecución del contrato, para mitigar este riesgo, deberá constituir una póliza a favor de los profesionales que el CONTRATISTA vincule para la ejecución del objeto contractual, en cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor del mismo y una vigencia igual al término del contrato y tres (3) años más.

RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL: equivalente al Diez por ciento 10% del valor del contrato por el término del mismo.

Todas las pólizas requeridas deben ser expedidas por una compañía de seguros debidamente autorizada para operar en Colombia por la Superintendencia Bancaria.

CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO

Se proyecta para el futuro un contrato con las siguientes condiciones:

PLAZO DE EJECUCIÓN: Tres Meses (3).

LUGAR DE EJECUCIÓN: Valledupar - Cesar, ESE Hospital Rosario Pumarejo de López.

VALOR: CUATROCIENTOS CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE (\$405.000.000).

FORMA DE PAGO.- El HOSPITAL cancelará al CONTRATISTA por valor unitario, dentro de los Cuarenta (40) días posteriores a la presentación de la factura, una vez sea certificado el cumplimiento, expedida por los supervisores del contrato, previa presentación de la cuenta de cobro acompañada de la certificación expedida por el supervisor del contrato, que será el Subgerente Financiera y Profesional Especializada.- Coordinación Asistencial quienes podrán apoyarse en la Nutricionista Dietista de Apoyo a la Gestión asistencial de la ESE.

SUPERVISIÓN: La supervisión del contrato estará a cargo de la Subgerente Financiera Y Profesional Especializada.- Coordinación Asistencial quienes podrán apoyarse en la Nutricionista Dietista de Apoyo a la Gestión asistencial de la ESE y tendrá las siguientes funciones:

1. Firmar el Acta de Inicio del Contrato siempre y cuando se haya cumplido con los requisitos de ejecución.
Certificar el cumplimiento del contrato, comprobando el acatamiento de las normas técnicas y legales, en este caso las establecidas en la ley de archivo 594 de 2000, Decreto 1011 de 2006, Por medio del cual se define el SOGC y sus Resoluciones que lo reglamentan, modificatorias y/o complementarias.
2. Ejercer el control de calidad del objeto contratado, exigiendo el cumplimiento de las normas, especificaciones, procedimientos y demás condiciones contratadas.
3. Controlar las etapas del contrato y certificar la prestación del servicio en cada una de ellas.
4. Informar al Gerente, a la Oficina de CID y apoyo jurídico, cuando se produzca el incumplimiento parcial o total del contrato, para que en dichas dependencia se tomen las medidas a las que haya lugar.
5. Formular las recomendaciones pertinentes, tendientes a debida ejecución contractual.
6. Verificar que el contratista se encuentre a paz y salvo con los pagos al sistema de seguridad social en salud, pensiones y riesgos profesionales, así como las personas que se encuentran a su cargo.
7. Presentar informes parciales de supervisión en forma mensual, los cuales deben reposar en el expediente del contrato.
8. Comunicar en forma oportuna antes del vencimiento del contrato, en caso de ser necesario realizar prorrogas, adición, modificación o suspensión, con su respectiva justificación.
9. Verificar que los pagos por concepto de anticipo sean invertidos de acuerdo con el objeto y las obligaciones contractuales.
10. Presentar un informe final de supervisión y proyectar el acta de liquidación del contrato.

11. Exigir el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad industrial, Seguridad y Salud para el Trabajo.

El Contratista a su vez debe presentar el paz y salvo de las pagos al sistema de salud, pensión, ARL y de los aportes parafiscales COMFAMILIAR, ICBF y SENA, en cumplimiento de las exigencias contempladas en la Ley 789 de 2002 y 828 de 2003, expedido por el Contador o Revisor Fiscal del CONTRATISTA con Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía y Tarjeta Profesional.

Los servicios solicitados por la ESE deben ser suministrados en forma continua e ininterrumpida a partir de la fecha de suscripción del acta de Inicio.

Enero de 2016

Original Firmado

INÉS MARGARITA OSPINO

Subgerente Financiera

ESE Hospital Rosario Pumarejo de López

Original Firmado

ADELA MARCHENA ZAPATA

Prof. Esp.- Coordinación Asistencial

ESE Hospital Rosario Pumarejo de López