Metrosalud

Alcaldía de Medellín
Cuenta con vos

CONVOCATORIA PÚBLICA PARA PRESTAR
EL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS
A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS

INFORMACIÓN GENERAL

1. PRESENTACIÓN

El proponente deberá analizar cuidadosamente estos términos de invitación, cerciorarse de que cumple las condiciones y requisitos exigidos y de que no está incurso en inhabilidades e incompatibilidades generales o especiales para contratar con la ESE, tener en cuenta el presupuesto oficial, la información y la documentación exigida y su vigencia, tener presente la fecha y hora fijadas para la apertura y cierre de la convocatoria.

Se describen las condiciones jurídicas, técnicas, económicas y financieras a tener en cuenta para elaborar y presentar las ofertas relacionadas con el objeto de la contratación y que harán parte integral del contrato que resulte del proceso de selección.

2. OBJETO DE LA INVITACIÓN

El objeto de la presente invitación, consiste en contratar la prestación del servicio de preparación y distribución de alimentos a los pacientes hospitalizados en las Unidades hospitalarias y el Centro de Salud Santo Domingo, de la Empresa Social del Estado Metrosalud, prestando el servicio durante todos los días, en forma permanente en las instalaciones de cada Unidad, cumpliendo con las especificaciones establecidas en estos términos de referencia y conforme a lo reglamentado en la Ley 09 de 1979, código sanitario, título V, Ley 100 de 1993, resoluciones 1287/76, 2162/82, 2278/82. 2437/63, 1112/84, 148S/84, decreto 3075 de 1997 y resolución 4445 de 1996.

3. REGULACIÓN JURÍDICA

Los procesos de contratación en la ESE METROSALUD se rigen por la normas del derecho privado, por mandato expreso del articulo 195 numeral 6° de la ley 100 de 1993 y el artículo 16 del Decreto 1876 de 1994, que establece además, que puede discrecionalmente utilizar las cláusulas excepcionales previstas en la Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007 y sus decretos modificatorios, Estatuto General de Contratación de la Administración Pública y a la norma interna Acuerdo 252 de 2014,

4. MODALIDAD DE SELECCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Acuerdo 252 de 2014 Estatuto de Contratación de la ESE Metrosalud y teniendo en cuenta que la cuantía del proceso se encuentra en la modalidad de Convocatoria Pública, como lo establece dicho Acuerdo en el artículo 22 que indica:

"Convocatoria Pública: La selección del contratista se efectuará por Convocatoria Pública cuando la cuantía del proceso a celebrar supere los 2000 salarios mínimos legales mensuales

vigentes. Mediante resolución motivada, el Gerente General o la persona en quien haya delegado tal función, ordenará la realización de la respectiva Convocatoria Pública".

5. MODIFICACIÓN A LOS TÉRMINOS

Como resultado de lo debatido en la audiencia de aclaraciones y cuando resulte conveniente, la Gerente de la entidad expedirá adenda (s) para las aclaraciones o modificaciones pertinentes a los términos de referencia, los cuales serán publicados en la página web de Metrosalud, http://www.metrosalud.gov.co menú de contrataciones, quedando de esta forma notificados los cambios a los interesados, quienes tienen el deber de consultar dicha página para estar enterados de las modificaciones a que haya lugar.

Las adendas se publicaran los días hábiles entre 7:00 a.m. y 7:00 p.m. a más tardar el día hábil anterior al vencimiento del plazo para presentar propuesta.

La E.S.E. Metrosalud podrá modificar el cronograma una vez vencido el plazo para la presentación de las ofertas y antes de la adjudicación del contrato.

6. IDIOMA

La propuesta, catálogos, especificaciones técnicas y cualquier información adicional deberán presentarse en **idioma en español.**

7. VEEDURÍA CIUDADANA

De conformidad con la Ley 850 de 2003, las veedurías ciudadanas establecidas de conformidad con la Ley podrán desarrollar su actividad durante las etapas precontractual, contractual y post contractual de este proceso, realizando oportunamente las recomendaciones escritas que consideren necesarias, e interviniendo en las audiencias que se convoquen durante el proceso, caso en el cual se les suministrará toda la información y documentación pertinente que soliciten y que no esté publicada en los sitios Web. El costo de las copias y las peticiones presentadas seguirán las reglas previstas en el Código Contencioso Administrativo.

De conformidad con la Ley 850 de 2003, las veedurías ciudadanas establecidas de conformidad con la Ley podrán desarrollar su actividad durante las etapas precontractual, contractual y post contractual de este proceso, realizando oportunamente las recomendaciones escritas que consideren necesarias, e interviniendo en las audiencias que se convoquen durante el proceso, caso en el cual se les suministrará toda la información y documentación pertinente que soliciten y que no esté publicada en los sitios Web. El costo de las copias y las peticiones presentadas seguirán las reglas previstas en el Código Contencioso Administrativo.

8. RESOLUCIÓN DE APERTURA

La contratación de los servicios de esta Convocatoria Pública de Ofertas, fue ordenada por el Gerente de la E.S.E Metrosalud, mediante Resolución N° 05 del 02 de enero de 2018.

9. PRESUPUESTO OFICIAL

Los gastos que se originen de la ejecución del contrato resultante de la presente invitación se imputarán al presupuesto de egresos de Metrosalud para la presente vigencia 2.018, según Certificado de disponibilidad presupuestal N° 180082 expedido por el Área de Presupuesto, que para esta convocatoria es de TRES MIL CIEN MILLONES DE PESOS M/L (3.100.000.000)

10. CRONOGRAMA DE LA INVITACIÓN

Actividad	Fecha y Hora	Lugar
Publicación en la página web de Metrosalud	Enero 03 de 2018	www.metrosalud.gov.co, Menú de contrataciones
Audiencia de aclaración	Enero 09 de 2018	Carrera 50 No. 44-27, oficina Dirección Administrativa cuarto piso.
Entrega de propuestas	Enero 11 de 2018 hasta las 11:00 a.m.	Centro Administración Documental. Carrera 50 No. 44-27, piso 1
Apertura de propuestas.	Enero 11 de 2018, a las 11:15 a.m.	Dirección administrativa Carrera 50 No. 44-27, piso 4.
Evaluación de las propuestas	Hasta enero 18 de 2018	Dirección Administrativa, Subgerencia Financiera,
Publicación Evaluación Preliminar	Enero 18 de 2018	Página Web www.metrosalud.gov.co
Observaciones por parte de los proponentes	Hasta enero 22 de 2018	Por escrito radicado en el Centro Administración Documental. Carrera 50 No. 44-27, piso
Respuesta a Observaciones	Enero 24 de 2018	Página Web www.metrosalud.gov.co
Comité de Adjudicaciones	Enero 31 de 2018	Dirección administrativa

Publicación de evaluación definitiva a disposición de los proponentes	Enero 31 de 2018	Página Web www.metrosalud.gov.co
Adjudicación	Enero 31 de 2018	Dirección administrativa Carrera 50 No. 44-27, piso 4.

11. PLAZO DE EJECUCIÓN

El contrato tendrá una duración a partir de la legalización del contrato hasta el **30 de septiembre de 2018.**

12. VISITA AL SITIO DE LA UNIDAD HOSPITALARIA

Con el fin de que los Interesados a presentar propuestas tengan una apreciación directa de los costos y gastos en que incurrirán para la prestación del servicio, y de los factores que inciden en esto, podrán por su propia cuenta visitar las instalaciones de las Unidades hospitalarias donde se preparan los alimentos, los cuales tienen las siguientes direcciones, esta visita debe tener el acompañamiento de las nutricionistas supervisoras y el nutricionista asistencial y/o del Coordinador administrativo.

Estas visitas deberán ser previamente coordinadas y programadas con la Dirección Administrativa.

Belen	Calle 28 No 77 -124
San Antonio de prado	Calle 11 No 9-04
San Cristóbal	Calle 63 No 130-44
Buenos aires	Calle 50 No 31-39
Manrique	Calle 66 E No 42 - 51
San Javier	Calle 40 No 105 - 103
Castilla	Carrera 65 No 98-115
Doce octubre	Calle 101 BB No 78 - 10
Santa cruz	Carrera 51 A No 100-80

13. PARTICIPANTES

De la presente invitación podrán participar todas aquellas personas naturales y/o jurídicas legalmente constituidas, cuyo objeto social corresponda a lo solicitado en la siguiente invitación y que no se encuentren incursas en inhabilidades o incompatibilidades consagradas en la Constitución o la Ley; igualmente podrán conformarse consorcios y uniones temporales para participar en la presente invitación cuya duración sea por el termino de ejecución del contrato y un año más.

Los miembros del consorcio o uniones temporales deberán señalar las reglas básicas que regulen las relaciones entre ellos, y su responsabilidad será la indicada de acuerdo con la

normatividad que rige la materia, ante la E.S.E. METROSALUD. De igual manera, deberán indicar su porcentaje de participación, y designar la persona que para todos los efectos los representará. Además deben anexar documento de constitución del Consorcio o de la Unión temporal.

14. CONSULTA DE LOS TERMINOS DE REFERENCIA

Los términos de esta invitación serán publicados en página web de Metrosalud, www.metrosalud.gov.co en el menú de contratación en la fecha establecida en el cronograma, donde se encuentran las condiciones y especificaciones solicitadas por la empresa y que deberá cumplir el proponente para realizar su oferta.

15. CONTENIDO DE LA INVITACIÓN

El material que se publicará será:

1. Términos de referencia
2. Anexo N° 1. Carta de Presentación de la propuesta
3. Anexo N° 2. Declaración Juramentada
4. Anexo N° 3. Certificado Anticorrupción
5. Anexo N° 4. Formato conocimiento persona jurídica STARLAFT (Anexo N°4)
6. Anexo N°5. Certificados de experiencia
7. Anexo N° 6. Capacidad financiera
8. Anexo N° 7 y 7.1. Valor de la propuesta económica
9. Anexo N° 8. Minutas patrón
10. Anexo N° 9. Promedio de los grupos de alimentos
11. Anexo N°10. Arrendamientos
12. Anexo N° 11. Minuta del contrato

16. LUGAR Y PLAZO PARA PRESENTAR LA PROPUESTA

La propuesta debe presentarse en original y copia dentro del plazo establecido en el cronograma; la oferta económica deberá ser presentada en pesos colombianos, IVA incluido y deberá contar con todos los elementos y cantidades requeridas en el objeto de la presente invitación.

La hora de radicación de la propuesta será la señalada por el reloj radicador del centro de Administración Documental

Adicionalmente debe tener un índice que contenga una relación sucinta de todos los capítulos, numerales o parágrafos que conforman la oferta, indicando el número de página en que se encuentra. En caso de que la propuesta no se presente debidamente numerada será responsabilidad del oferente la información que allí se encuentre.

La propuesta deberá presentarse en sobre sellado, marcada claramente con el nombre del oferente, dirección comercial de la siguiente manera:

E.S.E METROSALUD
DIRECCIÓN ADMINITRATIVA
Carrera 50 N° 44 – 27
Servicio de preparación y distribución de alimentos a los pacientes hospitalizados
Original - Copia

Además para el proceso de radicación deberá presentarse por fuera del sobre que contiene la propuesta original y copia debidamente diligenciada del Anexo N°1 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

No se aceptará la propuesta enviada por correo electrónico, fax o cualquier otro medio.

En acatamiento a la Ley 2ª de 1979 – Defensa del Idioma – y de su Decreto Reglamentario 2744 de 1980, todos los documentos de la propuesta, correspondencia y todos los documentos intercambiados entre el proponente y LA ESE METROSALUD, deberán estar escritos en cualquier medio mecánico o digital y en idioma castellano.

17. INTERPRETACIÓN Y ACEPTACIÓN DE LOS TERMINOS DE REFERENCIA

Antes de presentar su oferta, el invitado deberá verificar que no se encuentra incurso dentro de las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar con la E.S.E. METROSALUD, las cuales están contenidas en la Constitución Política y en las leyes expedidas sobre la materia. Además deberá analizar con detenimiento los Términos de Referencia, especificaciones, características de los elementos requeridos, la entrega, su costo y en general todos los aspectos que puedan influir en su oferta.

La información contenida en los Términos de Referencia sustituye totalmente cualquier información que por medio de avisos, cartas o cualquier otro sistema pudiese haber suministrado la E.S.E METROSALUD o sus representantes con anterioridad a la fecha de apertura de la presente invitación. Por consiguiente, todas las informaciones preliminares que en cualquier forma haya recibido el proponente o cualquiera otra persona o entidad interesada en la invitación, no tienen validez.

Con la presentación de la oferta, el proponente manifiesta que estudió los términos de la invitación, que obtuvo las aclaraciones sobre las estipulaciones que haya considerado inciertas o dudosas, que conoce la naturaleza del contrato, su costo y su tiempo de ejecución y que formuló su oferta de manera libre, seria, precisa y coherente. E igualmente está manifestando bajo la gravedad de juramento, que no existe inhabilidades ni incompatibilidades que le impidan contratar con Metrosalud.

El presente documento hace parte integral del contrato a suscribir.

18. AUDIENCIA PARA ACLARACIÓN.

Se celebrara una audiencia de aclaraciones el día, hora y lugar señalado en el cronograma, con el objeto de precisar el contenido y alcance de los términos de referencia y dar claridad sobre la metodología del proceso y resolver las inquietudes. De esta audiencia se levantará un acta suscrita por los que en ella intervengan; como resultado de lo debatido en la audiencia y cuando resulte conveniente, la Gerente de la entidad expedirá las aclaraciones o modificaciones pertinentes a los términos de referencia, las modificaciones o aclaraciones que surjan como resultado de las observaciones formuladas por los interesados o de oficio por parte de la Empresa, serán informadas mediante Adendas o Comunicados, que se publicarán en la página web http://www.metrosalud.gov.co, quedando de esta forma notificados los cambios a los interesados, quienes tienen el deber de consultar dicha página para estar enterados de las modificaciones a que haya lugar, además, Estas aclaraciones y modificaciones formarán parte de los términos de invitación.

19. GASTOS PARA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA Y CELEBRACIÓN DEL CONTRATO

Correrán a cargo del interesado los gastos para la preparación y presentación de la propuesta y Metrosalud no contrae responsabilidad alguna por aquellos, cualquiera que sea el efecto de la invitación.

20. CONDICIONES REQUERIDAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Con el fin de que los servicios de alimentación cumplan con los requisitos exigidos por la ley y con parámetros excelentes de calidad, se deben tener presente que el proponente seleccionado deberá cumplir con las siguientes condiciones:

20.1. RECURSO HUMANO

Todo el personal requerido para el cumplimiento de este contrato debe ser administrado por la firma contratista, incluyendo su vinculación y desvinculación; además deberá garantizar que cumpla con las competencias requeridas para la adecuada prestación del servicio.

ADMINISTRACIÒN DEL CONTRATO

El contratista seleccionado deberá disponer de una persona encargada para el manejo del contrato, será quien se encargue de la vigilancia del adecuado funcionamiento de cada uno de los puntos de atención, la verificación de la facturación y pagos de cuentas y además será quien esté en permanente contacto con los profesionales designados por Metrosalud para la supervisión e interventoría del contrato

ADMINISTRADORES PUNTOS DE SERVICIO

a) El contratista seleccionado, deberá disponer en cada uno de los servicios de alimentación de las diferentes Unidades Hospitalarias de la ESE Metrosalud, de un

Nutricionista de tiempo completo y en las unidades Doce de octubre y San Antonio de Prado un administrador de tiempo completo para el servicio de alimentación.

b) El Administrador responsable de la UH de Manrique, asumirá la atención del centro de salud de Santo Domingo.
c) El Administrador responsable de la UH de San Cristóbal, asumirá la atención del centro de salud mental de esta unidad.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Los manipuladores de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

a) Haber realizado el curso de manipulación de alimentos y carné que lo acredite vigente.
b) Las manipuladoras de alimentos deben tener una capacitación de 10 horas durante la ejecución del contrato sobre buenas prácticas de manufacturas.
c) El personal contratado debe tener experiencia en servicios de alimentación hospitalaria no inferior a un año, soportada en la hoja de vida, las cuales deben reposar en cada una de las sedes donde se presta servicio. Estas deben estar disponibles para las visitas de habilitación, acreditación, interventoría
d) Exámenes de laboratorio al inicio del contrato con vigencia de un año: KOH de uñas, coprológico y frotis faríngeo, debidamente evaluados por el médico de salud ocupacional, quien certificará si el personal es apto para manipular los alimentos. Estos exámenes deben tener como mínimo un año de elaborado, con control cada año y que repose en la hoja de vida.
e) Personal con eventos de salud reconocidos como infectocontagiosos, deberá ser retirado del servicio y remplazado.
f) En los casos de incapacidades, licencias o ausencias de personal, la empresa debe contar con personal supernumerario para cubrir las necesidades del servicio.
g) El personal vinculado por el contratista deberá estar afiliado al sistema general de seguridad social en salud, pensiones, riesgos profesionales y demás aportes parafiscales que la ley establece.
h) En caso de que se presenten cambios de personal en alguno de los servicios, el contratista, reportará oportunamente a la interventoría o supervisión del contrato, el cambio respectivo, presentando la hoja de vida del nuevo personal y los requisitos anteriormente nombrados.
i) El contratista deberá garantizar el personal para cubrir las necesidades del servicio en las 14 horas de funcionamiento diarias y 48 horas de jornada laboral de domingo a domingo.

RECURSO HUMANO

Belén	1 Parrillera y 5 auxiliares
Castilla	1 Parrillera y 4 auxiliares
Doce Octubre	1 Parrillera y 2 auxiliares
San Antonio	1 Parrillera y 2 auxiliares

San Javier	1 Parrillera 3 auxiliares
Manrique	1 Parrillera y 5 auxiliares
Nuevo Occidente	1 Parrillera y 5 auxiliares
San Cristóbal	1 Parrillera 3 auxiliares
Santa Cruz	1 parrillera 4 auxiliares

LA PARRILLERA NO DEBE ASUMIR FUNCIONES DE DISTRIBUCIÓN.

- En los casos en que la ESE Metrosalud incremente el número de camas, el contratista deberá incrementar el número de funcionarias necesarias.

- La supervisión del contrato podrá presentar al contratista las dificultades que se presenten con el personal por ellos asignados, con el fin de que la empresa tome los correctivos que mejoren la prestación en el servicio contratado

CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

El contratista seleccionado deberá presentar un plan de capacitación con su respectivo cronograma anual de educación formal en aspectos tales como: salud ocupacional, manipulación y preparación higiénico sanitaria de los alimentos, calidad en el servicio, desarrollo y humano y otros temas que fomenten la capacitación técnica y la formación personal de los empleados, este plan debe incluir una duración mínima de 16 horas por año.

SALUD OCUPACIONAL

a) El contratista desarrollará un programa de salud ocupacional y lo presentará por escrito de acuerdo a la normatividad vigente que trata el sistema general de riesgos profesionales.
b) El contratista debe entregar a la supervisión del contrato el resultado de valoraciones médicas y exámenes de laboratorio de los empleados.
c) En cada centro de producción debe disponerse un botiquín de primeros auxilios que cumpla con la normatividad vigente.
d) El contratista deberá garantizar la dotación completa de uniformes y elementos de seguridad para sus empleados.

20.2. DOTACIÓN PARA LAS PREPARADORAS Y PERSONAL QUE DISTRIBUYE LA ALIMENTACIÓN

El contratista seleccionado deberá dotar a las manipuladoras de alimentos de:

a) Uniformes elaborados en tela fresca, de color claro con pantalón, blusa y delantal; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento.

b) Cuando una preparadora de alimentos realice el proceso de distribución, el contratista deberá garantizar la dotación necesaria para el cambio de delantal entre las dos tareas.
c) No deben tener bolsillos ubicados por encima de la cintura; en caso de utilizar delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura, para evitar contaminar los alimentos, y accidentes de trabajo.
d) Gorros en material que permita la ventilación y que sean cómodos para garantizar el uso adecuado y el cubrimiento total del cabello.
e) Zapatos tapados, livianos, de color claro y suela antideslizante.
f) Tapabocas desechables para manipular alimentos terminados con cambio al mismo en cada servicio (desayuno, almuerzo y comida)
g) Guantes plásticos transparentes para el proceso de servida de alimentos terminados.
h) Guantes de caucho diferentes para cada tarea de aseo.
i) Guantes de malla para uso de cuchillos
j) Manoplas de calor para manejo de recipientes calientes.

20.3 PUNTOS DE ATENCIÓN

La E.S.E. Metrosalud cuenta con 335 camas con un estimado aproximado de **45.000** servicios por mes, no obstante, Metrosalud solo establece estos promedios y raciones para efectos de determinar el valor del contrato; el número de raciones pueden ser mayores o menores a este estimado, dependiendo del porcentaje ocupacional en cada Unidad Hospitalaria, el cual puede variar de mes a mes

UNIDADES DONDE SE DEBE PRESTAR EL SERVICIO

- San Cristóbal
- Doce de octubre
- Castilla
- Santa Cruz
- San Antonio da Prado
- San Javier
- Belén
- Nuevo Occidente
- Manrique
- Centro de Salud Santo Domingo Sabio
- Unidad de Salud Mental

El Centro de Salud Santo Domingo y la Unidad de Salud Mental de San Cristóbal no tienen espacio físico para la preparación de alimentos, por lo tanto, el contratista seleccionado deberá garantizar la distribución y el suministro de alimentación a los pacientes hospitalizados en estos centros.
La Unidad Hospitalaria de Manrique distribuye hacia el CS Santo Domingo y la Unidad Hospitalaria de San Cristóbal distribuye a la Unidad de Salud Mental.

Con el fin de que los servicios de alimentación cumplan con los requisitos exigidos por la ley y con parámetros excelentes de calidad, se deben tener presente que el proponente seleccionado deberá cumplir con las siguientes condiciones:

INSUMOS REQUERIDOS PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS

El oferente deberá presentar con la propuesta, la lista de especificaciones de alimentos preparados y materias primas a utilizar, clasificados por grupos de alimentos. Deben contener: Especificaciones propias del alimento (color, olor, sabor textura, gramaje y presentación) Almacenamiento, condiciones de rechazo y aceptación y presentación del producto final.

Es de carácter obligatorio que todos los productos utilizados en la preparación de alimentos que así lo requieran, tengan el registro del INVIMA vigente, fecha de vencimiento, lote y que cumplan con los estándares de calidad y requisitos de orden legal establecidos en Colombia. (Resolución 2674/2013, 2505/2004, 5109/2005).

El contratista deberá garantizar que los productos y/o materia prima perecederos a utilizar en cada uno de los servicios de alimentación, serán adquiridos a proveedores del valle de Aburra, con el fin de facilitar la evaluación de estos.

En caso de que estos provengan de otro departamento, se deberá pasar los informes respectivos de calidad y registros necesarios a la interventoría o supervisores del contrato a fin de que ellos den su visto bueno para que este producto sea dispensado.

Cuando el contratista desee incorporar nuevas materias primas o realizar cambio de las ya existentes y comprometidas por contrato, deberá entregar las fichas técnicas correspondientes a los interventores o supervisores, quienes verificarán y aprobará los cambios propuestos.

El contratista debe garantizar un stock mínimo de insumos de una semana según los ciclos de minutas para garantizar el cumplimiento contractual, estos serán verificados por los supervisores o interventores del contrato

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

La empresa contratista debe garantizar, el cumplimiento del decreto 2674 de 2013, articulo 29 y Resolución 2505 de 2004, en lo referente al transporte de alimentos que utilizará como materia prima para la elaboración de las minutas y para los alimentos preparados.
Para la distribución de alimentos externa hacia los centros de salud Santo domingo y CS Mental de San Cristóbal el contratista debe garantizar un transporte idóneo que garantice las características físico – organolépticas de las preparaciones y su temperatura.

ALMACENAMIENTO

El contratista deberá realizar los procedimientos que garanticen el cumplimiento de la guía de almacenamiento, realizar los controles de humedad relativa establecidas en la norma

(decreto 2674 de 2013 para garantizar la protección y calidad micro biológicas, organoléptica y nutricional de los vivieres, desde su ingreso al servicio de alimentación hasta el producto final.

PRODUCCIÓN DE SERVICIOS.

El contratista está obligado a cumplir con las minutas contratadas y los ciclos de menús, garantizando su calidad nutricional, organoléptica, microbiológica. Deberá llevar controles a los manipuladores en hábitos higiénicos, manipulación adecuada de alimentos, limpieza y desinfección de planta física, equipos, utensilios y alimentos, durante todo el proceso; dichos controles deberán registrarse en los instrumentos diseñados para tal fin los cuales serán revisados por la interventoría o supervisión del contrato.

- El personal debe utilizar gorro, tapabocas y guantes desechables transparentes, para el proceso de servida de la bandeja y en general para manipular alimentos terminados.

SOLICITUDES DE DIETAS

La solicitud de dietas se realizará mediante el formato en medio magnético para todas las solicitudes del día, el cual debe diligenciarse totalmente incluyendo nombre completo del paciente, fecha de solicitud, edad, número de habitación y número de cama; debe ser firmado y diligenciado por el profesional de enfermería de cada servicio, de acuerdo a las ordenes médicas o prescripción especial del nutricionista de la institución. El contratista garantizará el cumplimiento estricto de las dietas prescritas por el Nutricionista. Las solicitudes no deben tener enmendaduras ni tachones y deben ser diligenciadas completamente, con lapicero de tinta negra y se utilizará tinta roja para marcar las xx de las dietas canceladas.

En caso de que la ESE Metrosalud realice el proceso de sistematización para la solicitud de las dietas, la empresa contratante debe acogerse a los parámetros establecidos.

La edad de los niños, debe colocarse en meses para los menores de 3 años, y en años para los mayores.

El contratista desplazará uno de sus funcionarios de lunes a domingo, a recoger las solicitudes de dietas en cada uno de los servicios de las unidades hospitalarias en los siguientes horarios.

Desayuno:	6:00 a.m. a 7:00 a.m.
Media mañana:	6:00 a.m. a 7:00 a.m.
Almuerzo	10:30 – 11 a.m.
Algo:	10:30 - 1:30 pm
Comida:	3:30 p.m. a 5:00 p.m.

Nota: Para los pacientes del centro de salud Santo Domingo solo se suministrará las 3 comidas principales y se acogerá a los mismos horarios.

Para el centro de Salud mental se suministrará las 3 comidas principales y dos refrigerios que serán el de la tarde y la noche y que deben ser cotizados aparte en la propuesta ya que estos

deben ser en empaque individual tanto la bebida como el cereal y se debe contemplar en la cotización como refrigerio normal e hipo glúcido.

Se enviará la solicitud por fax, correo o telefónicamente.

DISTRIBUCIÓN DE DIETAS Y HORARIOS

La distribución interna de dietas será transportada en carros termos, garantizando la temperatura óptima (superior a 65°) y los alimentos en frio tendrán una temperatura inferior a 4° centígrados, estos se deben transportara en carro auxiliar, Esta temperatura debe ser registrada en cada uno de los servicios.

a) En los servicios de urgencias y en pacientes aislados se podrá utilizar loza desechable
b) Para los pacientes psiquiátricos se debe utilizar loza irrompible y/o desechable y sólo se le llevará cuchara.
c) Las preparaciones de los alimentos no deben terminarse con más de dos horas de anterioridad al ensamble, con el fin de evitar cambios en sus características organolépticas y nutricionales.
d) La ensalada y el postre deberán ser servidos en plato separado debidamente tapado con papel vinylpell.
e) El postre para los pacientes diabéticos debe ir debidamente marcados como apto para paciente diabético.
f) Los cubiertos para adultos serán en material que no se oxide al contacto con el hipoclorito; deberá lleva el juego completo de cuchara, tenedor, cuchillo y cuchara para el postre, empacados en bolsa plástica o de papel, y servilleta.
g) Las bebidas deben llevar mezclador de 15 centímetros de largo y para las dietas liquidas que se requieran, debe llevar Pitillos o cucharas y servilleta. Tanto pitillos como mezcladores deben ser en presentación de empaque individual.
h) Para las entre comidas se podrá utilizar loza desechable, pero el contratista será el encargado de su recolección.
i) Las preparaciones de soporte nutricional o gastroclisis, deben ir tapadas, en envase individual, marcadas con el horario de la toma, el nombre del paciente y el número de cama; esta debe ser entregada directamente al profesional de enfermería del servicio.
j) Para pediatría se utilizarán bandejas de pasta y vajilla en material irrompible, compacto, que no se raye ni se manche; debe ser de colores claros; los vasos en colores transparentes. Para las dietas pediátricas 1, 2, 3, y 4, solo llevará cuchara y servilleta.
k) Cada bandeja debe llevar un ficho que identifique al paciente, tipo de dieta, y numero de cama.
l) La entrega de dietas a pacientes aislados se hará directamente a la enfermera jefe en el puesto de enfermería, quien se encargará de hacerlo llegar al paciente.
m) El contratista contará con un protocolo que incluye: saludo verificando el nombre del paciente, identificación de quien está entregando, presentación del tipo de dieta y tiempo de recogida de la loza.

CARACTERISTICAS DE LA PRESENTACIOÓN DEL PERSONAL

1. Dentadura, manos y piel sana que reflejen cuidado y limpieza con un aspecto físico general agradable.
2. Uniforme adecuado a su talla y al cargo, completo y limpio, con rotación controlada por día.
3. El personal de distribución deberá portar guantes que permitan soportar la temperatura de la bandeja y los debe mantener limpios y en buen estado. Por ningún motivo se permitirá su uso para la manipulación de loza sucia por lo cual se debe portar también guantes desechables, inclusive durante la distribución.
4. Tener identificación del personal en un sitio visible

DE LA BANDEJA

1 La bandeja debe estar en excelentes condiciones de estado y limpieza; sin hendiduras, brillante y sin manchas.
2 Sobre esta debe ir un individual desechable con una frase previamente definida por la clínica.
3 Porta cubiertos desechable que permita conservar la servilleta sin arrugas y los cubiertos organizados y tapados.
4 Servilleta tamaño grande, desechable.
5 Tarjeta de dieta con la identificación de: La fecha, el servicio, nombre del paciente, # de identificación, tipo de dieta, el número de cama y espacio suficiente para anotaciones. Esta debe cambiarse en cada servicio de comida y guardarse por ocho días como soporte para el seguimiento de algún comentario o no conformidad. Los ficho de dietas se clasificarán por colores de acuerdo con el patrón de alimentación de tal manera que permita una identificación rápida.
6 Vajilla blanca, en perfecto estado sin despiques, rajaduras o manchas; su capacidad deberá ser acorde con los tamaños de porción a servir. Tanto la dotación inicial como la reposición correrá por cuenta del contratista.
7 Recipientes apropiados para helados, pudines, compotas, preparaciones infantiles, gelatinas, suministros de líquidos abundantes.
8 Cubiertos de una misma línea y en buen estado sin torceduras, despiques, manchas o sucios, dispuestos dentro del porta cubiertos y con el mango hacia afuera; la cubertería a utilizar depende del servicio y del patrón de alimentación.

HORARIOS DE DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

Desayuno:	8:00 am
Media Mañana:	10:00 am
Almuerzo:	12:00 m
Algo:	3:00 p.m.
Comida	6:00 pm
Merienda:	7:30 p.m.

Cinco minutos antes del inicio de la distribución de dietas el administrador del servicio de

alimentación o el auxiliar de alimentación deberá llamar al puesto de enfermería para confirmar o conocer novedades como: traslados a otras unidades, suspensión de la vía oral, dietas para guardar (extemporáneas) u otros.

Los primeros servicios en entregarse en cada piso deben ser los pediátricos e hipo glúcidos.

Por ningún motivo podrá realizarse transferencia de dietas de un paciente a otro con el fin de garantizar el suministro de la dieta indicada para cada uno.
Si al momento de entregar las dietas o gastroclisis, el paciente no se encuentra en su habitación por algún procedimiento que se le esté practicando en áreas internas o externas al hospital, el jefe de enfermería debe reportar este ausentismo y el servicio puede guardar la dieta hasta una hora, si esta novedad no se reportó, la alimentación no se dejará por ningún motivo en la habitación del paciente, ni en ningún servicio y será desechada.
Se consideran dietas o preparaciones canceladas y no facturables las que cumplen con el proceso de cancelación por parte del enfermero jefe antes de salir del servicio en el horario establecido para ello, las que no se cancelan a tiempo se facturan teniendo en cuenta que por cada alimento no entregado se deberá recibir un ficho completamente diligenciado y firmado por el enfermero jefe como constancia para el pago.
Se debe generar por el contratista mínimo los siguientes indicadores de distribución de dietas con el objeto de generar indicadores de comportamiento del servicio de alimentación:

- Indicador mensual de dietas no canceladas con sus causas y el valor respectivo de dichas dietas. Se debe anexar los ficho de alimentación solicitada y no cancelada
- Indicador diario de costo de las dietas

ADICIONES Y CANCELACIONES

Los siguientes son los horarios de solicitud, adiciones y cancelaciones por servicio:

SERVICIO	HORA SOLICITUD	HORA ADICION	HORA CANCELACION
DESAYUNO	6 A 7	7:01 A 8	6 A 7: 55
MEDIA MAÑANA	6 A 7	7:01 A 9:30	6 A 9: 55
ALMUERZO	6 A 11	11:01 A 13:00	6 A 11 :55
ALGO	6 A 13:30	13:31 A 14:30	6 A 14 :55
COMIDA	6 A 17	17:01 A 18	6 A 17:55
MEDIENDA	6 A 17	17:01 A 19	6 A 19:25

En cuanto a la adiciones se refiere al ofrecimiento de una porción de harina, una porción de proteico y una bebida caliente o fría sin leche, el proponente debe cotizar el valor de dichas adiciones como adición normal o hipoglucida.

- En el caso de que el paciente se encuentre realizándose exámenes o procedimientos por fuera de la institución, el profesional de enfermería solicitará que la dieta sea reservada para cuando regrese el paciente, lo cual podrá hacerse máximo una hora después de hacerse la distribución; el profesional de enfermería será quien informe al servicio de alimentación informe al servicio de alimentación.

RETIRO DE LAS BANDEJAS Y RESIDUOS

El contratista iniciará la recolección de bandejas, 45 minutos después de haber entregado la alimentación al paciente.
Por ningún motivo quedarán bandejas y loza en las habitaciones, servicios o pasillos del hospital, los residuos serán llevados a la bodega de residuos de cada servicio de alimentación y estos serán recogidos por la ruta institucional de Metrosalud
El contratista tendrá un carro exclusivo para la recolección de bandejas y loza con sobras de alimentos y será el responsable de la recolección de los desechos que se generen de este suministro la cual debe corresponder con el adecuado manejo de residuos sólidos, garantizando la adecuada gestión integral de los desechos hospitalarios en cumplimiento al Plan Institucional.

Este procedimiento debe estar a cargo exclusivamente del personal de dietas, en coordinación con la ruta sanitaria y cumpliendo con el diligenciamiento de los formatos de verificación y con su programa de limpieza y desinfección de loza para pacientes.

PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO

El oferente deberá presentar con la propuesta y cumplir un plan de saneamiento que incluya el programa de limpieza y desinfección especificando productos que utilizará, programa de desechos sólidos y programa de control de plagas de acuerdo al a la normatividad vigente, con sus respectivos cronogramas.

CONTROL DE CALIDAD

El oferente deberá presentar un programa de control de calidad según la resolución 2674 del 22 de julio del 2013, dentro del cual se incluya como mínimo los siguientes aspectos reglamentarios:

a) Seguimiento y control a proveedores.
b) Control de temperatura y humedad relativa de las bodegas en seco.
c) Cumplimiento de especificaciones de materias primas.
d) Control de temperatura de los alimentos antes de salir del servicio de alimentación.
e) Controles de fecha de vencimiento desde el recibo hasta su utilización.
f) Cumplimiento del plan de saneamiento.
g) El contratista realizará análisis microbiológicos mensuales, debe presentar análisis de mesófilos, coliformes totales, coliformes fecales, hongos y levaduras de las dietas suministradas, las muestras de alimentos analizada debe ser seleccionada dentro de las dietas (a mínimo 3 alimento listo para consumo) y aleatorio de los elementos potencialmente contaminantes para el alimento (manipulador, superficie, agua, ambiente). La programación de toma de las muestras en el Hospital debe estar registrada en un cronograma para conocimiento del interventor o del supervisor del contrato.
h) Se debe realizar protocolo de manejo de resultados positivos o negativos que incluya planes de mejoramiento y seguimiento a los mismos. En el

protocolo de manejo deben constar los periodos de repetición de análisis hasta cerrar el circuito de análisis microbiológico, impacto y mejora

i) Estas muestras deben ser analizadas por un laboratorio idóneo, reconocido y avalado, los costos derivados serán asumidos por el contratista

j) El contratista deberá guardar diariamente por 36 horas en refrigeración, una muestra del menú del día y de las fórmulas enterales o gastroclisis y rotularlas, con el fin de realizar análisis pertinentes en caso de intoxicación alimentaria.

MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INFRAESTRUCTURA

Metrosalud entregará mediante inventario los equipos que hoy tiene en existencia en el servicio de alimentación; sin embargo, el contratista deberá completar y garantizar los demás equipos y menaje que se requieran para una óptima prestación del servicio. El contratista de acuerdo a las necesidades, podrá realizar traslado de los equipos, a la Unidad Hospitalaria que se requiera, cumpliendo todos los procedimientos internos de traslado de bienes que tiene establecido la empresa. En caso de que se le dé de baja a algún equipo por haber cumplido su vida útil, éste deberá retirarse del inventario y el contratista deberá reemplazarlo.

EQUIPOS E INSTALACIONES

El contratista es responsable del **mantenimiento** preventivo y correctivo de los equipos e instalaciones físicas dejando los respectivos registros; además es responsable de llevar la hoja de vida de cada equipo y realizar su limpieza y desinfección.
Se debe dejar copia del mantenimiento de los equipos y de sus respectivas hojas de vida, al término del contrato.

SEGUIMIENTO AL RIESGO

De conformidad con la ley, el oferente debe presentar el manual de seguimiento al riesgo el cual deberá cumplir en toda la ejecución del contrato; para ello deberá reportar los eventos adversos al supervisor del contrato y deberá elaborar los planes de mejoramiento que le correspondan.

PLANES DE CONTINGENCIA

El oferente deberá presentar planes de contingencia para daños en la planta física, equipos, menaje, desabastecimiento de insumos, infestación de plagas y roedores, control del medio ambiente, de tal manera que se garantice la continuidad y la calidad en la prestación del servicio.
Deberá, además, contar con personal suficiente para déficit de personal por calamidades domésticas, incapacidades o renuncias, con el fin de evitar los incumplimientos en el proceso

INSTALACIONES FÍSICAS Y DOTACIÓN

La E.S.E Metrosalud Arrienda el área física para el almacenamiento y preparación de alimentos de cada una de las Unidades, el cual se reajustará cada que ajuste un año de arrendamiento de acuerdo al Índice de precios del I PC, del año inmediatamente anterior; incluye los equipos los cuates serán inventariados al momento de la entrega.
El contratista se compromete a realizar el Mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos (neveras cavas, carros termos etc.) y de las instalaciones físicas.
El contratista durante la ejecución del contrato deberá cumplir con el plan del mantenimiento preventivo que presente con la oferta.
Será responsable de los equipos, menaje y utensilios necesarios para la prestación adecuada del servicio.
El arrendamiento se cobrará de acuerdo con las áreas en metros cuadrados que se encuentra especificado en el **Anexo N°10**; los servicios públicos se cobraran de acuerdo al registro tomado de los contadores de energía, acueducto, alcantarillado, y gas instalados en los servicios da alimentación; al momento de iniciar el contrato se elaborará el documento donde se especifique el registro actual.

MINUTAS PATRÓN

El oferente deberá presentar un ciclo de menús de 14 días; para ello deberá realizar los respectivos cálculos basados en la lista de intercambio del grupo de consumo de alimentos 2013 – 2015, revisión enero 2017 Escuela de Nutrición y Dietética, con la cual se realizó la minuta patrón propuesta
Para sustentar el valor nutricional de la alimentación, el oferente debe basarse en las minuta patrón (Anexo **N° 8**) entregada por Metrosalud, basados en un cálculo de **1800** calorías para adultos y para el cálculo de las minutas pediátricas tener en cuenta: grupos de edad, peso promedio de estos y calorías recomendadas por el ICBF para población pediátrica sana colombiana y presentar en forma escrita:

- Grupos de alimentos con el respectivo análisis de calorías, macro y micronutrientes. (formula desarrollada de los grupos de alimentos.
- Porcentaje de proteínas, grasas y carbohidratos, según el valor calórico total
- Valor biológico de la proteína.
- Porcentaje de carbohidratos concentrados según valor calórico total.
- Formula sintética para todas las minutas patrón y para las gastroclisis de 800, 1000, 1200, 1500 calorías, normales, hipo sódicas, hipo lúcida e hiposódicas-hipoglúcida.

Igualmente debe presentar las minutas terapéuticas que se derivan del menú patrón de acuerdo con las dietas que a continuación se hace referencia.
El plan terapéutico de alimentación para la E.S.E. Metrosalud, va dirigido a la atención de tratamiento nutricional individual que requieren nuestros pacientes hospitalizados y que hacen parte importante de su recuperación; por tanto, las preparaciones deberán ajustarse a la condición de salud del usuario.
Las siguientes son las dietas que más se solicitan en las Unidades Hospitalarias de Metrosalud, el proponente deberá presentar las respectivas derivaciones con su análisis nutricional:

- Normal.
- Controlada en carbohidratos o hipo lúcida
- Liquida clara
- Liquida completa

- Blanda
- Hipo sódica
- Hipo grasa
- Hipo proteica
- No lácteos.
- Pediátricas: P1: de 6 a 9 meses, P2: de 10 a 12 meses, P3: de 13 a 35 meses, P4: de 35 meses a 7 años, P5: de 8 a 12 años.
- Todas las minutas pediátricas se deben considerar en fracciones de 6 raciones por día

Además, usualmente se solicitan combinaciones de estas dietas básicas de la siguiente manera tanto para adultos como para pediátricos, estas dietas también deben tener las respectivas derivaciones (minutas) con su análisis nutricional ajustado a 1800 calorías para adultos y para los niños según el rango de edad antes descrito:

- Hipo sódica – hipo lúcida
- Blanda hipo sódica
- Blanda hipo lúcida
- Blanda hipo sódica – hipo lúcida
- Liquida completa hipo sódica
- Liquida completa hipo lúcida
- Liquida completa hipo sódica – hipo lúcida
- No Lácteo – hipo sódica
- No lácteo – hipo lúcida
- No lácteo hipo sódica- hipo lúcida
- Hipo grasa – hipo sódica
- Hipo grasa- hipo lúcida
- Hipo grasa Hipo sódica- hipo lúcida
- Hipo proteica – hipo sódica
- Hipo proteica – hipo lúcida
- Hipo proteica Hipo sódica- hipo lúcida

Igualmente, los nutricionistas asistenciales de la Red solicitarán otros tipos de dietas de acuerdo a su criterio profesional y estas deberán ser garantizadas por el contratista.
Todas estas minutas deben ser cotizadas en la propuesta escrita
En cada servicio de climentación debe estar por escrito y en lugares visibles las recetas estandarizadas de las preparaciones, donde se especifique ingredientes, pesos, medidas y cálculo de valor nutricional de cada una.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE LA ALIMENTACIÓN

- Las porciones de alimentos de cualquier tipo de dieta se deben servir como están indicadas en el patrón básico y las listas de intercambio exceptuando la carne.

- Todos los alimentos deben estar condimentados de acuerdo a sus características de dulce o salado.

- Las temperaturas estarán acordes con el tipo de preparación.

- Todas las preparaciones tendrán características óptimas de olor, color, sabor, textura y apariencia.
- La materia prima para preparar los alimentos será de óptima calidad.
- El tamaño de las porciones debe ser uniforme de acuerdo al tipo de dieta.
- Todos los utensilios de preparación y servida deben estar estandarizados.
- Todas las preparaciones deben ser servidas con cucharón o pinza.
- Todas las preparaciones deben contar con las recetas estandarizadas, y deberán ser aplicada estrictamente.
- Para los pacientes con dieta hipo sódica, los gramos de sal prescrita tendrán empaque individual en presentación comercial.
- La mermelada, azúcar, margarina y salsas se servirán en empaque individual, presentación comercial.
- Todas las preparaciones serán elaboradas el mismo día de su consumo, con excepción del rollo de carne, el cual requiere pre enfriamiento y el tiempo de elaboración y cocción no permite alcanzar la temperatura adecuada.
- Los edulcorantes individuales para el paciente serán de sucralosa; no se utilizará sacarina para ninguna preparación.
- Las preparaciones hiposódicas serán condimentadas con especies naturales o hierbas finas, con el fin de mejorar el sabor.
- Se ofrecerá pitillo biodegradable al paciente, en caso de ser solicitado.

Bebidas

- Para el desayuno:
- En caso de usar café este será instantáneo
- Chocolate en polvo
- Para los niños de 6 a 12 meses se ofrecerán coladas de cereales
- Las bebidas calientes llevarán 10 grs. de azúcar empaque comercial o edulcorante y mezclador de 15 cms.
- Los jugos deben ser de fruta natural o pulpas cuya porción será de 60 gramos por paciente., pero se exceptúan estas en pediatría para los menores de 12 meses, para los cuales los jugos deben ser de fruta natural, los jugos llevarán 10 gramos de azúcar si lo requiere.
- Si la solicitud de dietas dice libre de lácteos, ninguna comida o preparación llevará este alimento.
- El consomé será desgrasado y preparado con carne magra.

Lácteos

- Para los adultos, la leche será integra o con las modificaciones especificadas en la solicitud de dietas.
- Para los niños de 6 a 12 meses se utilizará fórmula de iniciación con prebióticos y pro bióticos en las preparaciones que se requieran.
- Para las dietas especiales sin lactosa, se utilizará leche libre de lactosa con proteína de origen animal o leche libre de disacáridos con proteína vegetal según prescripción.

Frutas

- Las compotas para los niños de un año serán preparadas con frutas naturales, sin cocción, ni adición de azúcar, miel ni preservativos.
- La porción de fruta se ofrecerá picada o entera según la solicitud de dietas.

Postres

- Para los adultos se podrán servir postres de frutas.
- Para los niños, los postres serán gelatinas, pudines, flanes, galletería dulce o tortas.
- Los postres se servirán en plato exclusivo.
- Para los pacientes diabéticos el postre será elaborado con endulzantes artificiales y debe estar debidamente identificado y marcado como apto para paciente diabético.
- Se pueden ofrecer postres tanto comerciales como elaborados en el servicio cumpliendo con el gramaje de 80 gramos.

Carnes

- Para los pacientes pediátricos se dará carne en presentación molida, rollos, croquetas, tortas, albóndigas o desmechada.
- El pollo debe preparase en forma variada y sin piel.
- Las carnes frías deberán pasar por un proceso de cocción.
- La porción normal de carne para adulto debe ser de 45 gramos en cocido.
- Las preparaciones de carne como albóndigas, áspic, suflé, croquetas y rollo serán de 100 gramos para adultos (80 gr. de carne magra y 20 condimentada o harina por paciente) para los niños se respetará el gramaje exacto de la porción de carne.

Verduras

- Todas las ensaladas llevaran su aderezo.
- Todas las ensaladas llevaran mínimo dos verduras.
- Las verduras pueden ser crudas o cocidas.
- El tamaño de la porción será de 70 gramos, (de solo verdura o fruta)
- Todas las verduras serán lavadas y desinfectadas como lo exige la norma.
- Las ensaladas se servirán en plato separado.

Grasas

- Se permite reutilizar el aceite, hasta el momento en que pierda la capacidad organoléptica; se utilizarán aceites de canola, girasol, o soya. No se utilizarán aceites de mezclas vegetales.

Leguminosas

- En el ciclo de minutas se ofrecerá frijol 1 vez por semana, las demás leguminosas (garbanzo, lentejas, soya o blanquillos) 1 vez semana.

20.20 ESPECIFICACIONES DE LAS DIETAS

El contratista se ceñirá a las siguientes especificaciones, para las dietas normales, terapéuticas adultas y pediátricas:

Minutas Normal Adultos

No tiene restricciones de alimentos y por la tanto incluye todos los alimentos básicos de la lista de intercambio.

DIETAS TERAPÉUTICAS ADULTAS Y PEDIÁTRICAS

En la dieta liquidad clara:

- La bebida caliente podrá ser consomé, te, aromática o agua panela excepto para los pacientes controlados en carbohidratos.
- Bebidas frías: jugos no ácidos bien colados, gelatina.
- Aportará 500 calorías. El cálculo de esta minuta, será realizado por el contratista.

Liquida Completa

- Se permite que en la preparación podrá utilizar de todo tipo de bebidas, caldos y consomés, margarina y crema de leche, gelatinas, pudines, cernidos, mermeladas, esponjados etc; especias, huevo cocido, carnes, verduras cocidas, tubérculos y cereales.

La consistencia de esta dieta es licuada, y debe ser distribuida en seis comidas al día.

Controlada En Carbohidratos (Hipoglúcida)

- No se permiten alimentos preparados o comerciales que contengan productos con azúcar, panela o miel.
- El tipo de grasa a utilizar en las preparaciones debe ser estrictamente a base de aceites donde haya predominio de ácidos grasos poli insaturado y mono insaturado.

- El incremento de proteína será con leche, quesos y sustitutos y carnes magras.

Dieta Con Líquidos Controlados.

- Los postres serán secos, no se permitirán gelatinas, pudines, flanes y helados.
- Los líquidos controlados se distribuirán en cada comida, de acuerdo a lo estipulado por enfermería en la solicitud de las dietas.

Dieta Blanda Química (Sin Irritantes Químico Ni Físicos Al Tracto Gastrointestinal)

- Las verduras deberán ser cocidas.
- No se suministrarán leguminosas.
- No se suministrará café ni chocolate.
- Los jugos no serán ácidos.
- No se darán salsas que contengan crema de leche, mayonesa, condimentos fuertes como pimentón.
- Las carnes se presentarán en consistencia muy blanda o molida.
- Están excluidos los alimentos fritos.
- El postre será gelatina.
- Solo se permiten frutas como mango maduro, banano, cernido de frutas no acidas y papaya.
- La leche será deslactosada.
- Cuajada deslactosada.

Dieta Blanda Mecánica

- Los alimentos serán de fácil masticación.
- Se ofrecerán alimentos triturados como puré y sopas.
- Las carnes serán molidas o desmechada y se permiten las salsas.
- La leche puede ser integra.
- Los postres podrán ser pudines, flanes, dulces de frutas, gelatinas.
- Las verduras deberán ser cocidas.
- Se cumplirá con el número, tamaño y frecuencia de las porciones de la minuta patrón normal tanto para adultos como para niños.
- En caso que la dieta sea solicitada por enfermería como dieta blanda esta será una combinación de todos los ítems de las dos dietas blandas.

Hiposódica

- En la dieta hiposódica se manejarán todas las preparaciones sin sal y se adicionara al almuerzo y la comida un sobre individual de sal de 1 gramo.
- En las dietas hiposódicas estrictas (todas las preparaciones serán sin adición de sal y tampoco se adicionará el sobre de sal.
- No se permite el uso de alimentos fuentes de sodio como caldos concentrados, carnes frías, enlatados, dulces comerciales, salsas preparadas como mayonesa, mostaza, salsa tártara, gelatina.
- Para mejorar el sabor de las preparaciones se debe utilizar hierbas y especias naturales, y adicionar media porción de limón, en paciente adulto.
- Se debe utilizar queso o quesito bajo en sodio.

Hipograsa

- No se permitirán carnes frías, salsas basadas en crema de leche o mayonesa, ni alimentos fritos.
- Se utilizará leche descremada y no se permite el uso de leche integra en ninguna de las preparaciones.
- El queso será bajo en grasa.
- Los postres serán gelatina, dulces de frutas, bocadillo, flanes o pudines preparados con leche descremada.

Astringente

- No incluir alimentos con fibra vegetal como verduras, leguminosas, frutas.
- Utilizar leche deslactosada en adultos y en niños formula libre de lactosa con proteína de origen animal o vegetal según se ordene en la solicitud de dietas.
- No se dará café o té.
- No se permiten azucares simples; se utilizarán edulcorantes.
- Esta dieta solo será solicitada por los nutricionistas asistenciales

Modificadas en fibra. Baja en fibra o que dejan bajo residuo

- Los lácteos deben ser deslactosados, las verduras cocidas, frutas sin cascara, jugos colados y no se deben incluir leguminosas.
- Esta dieta solo será solicitada por los nutricionistas asistenciales

Altas en fibra

- Se incrementará en cada comida una porción de fruta y los cereales deben ser integrales.

Esta dieta solo será solicitada por los nutricionistas asistenciales

Gastroclisis

- El contratista dispondrá en cada servicio de alimentación de la estandarización de la gastroclisis de 800, 1000, 1200 y 1500 Kcal, normales, hiposódicas, hipoglúcida e hiposódicas- hipoglúcida, para ser distribuidas en 6 tomas por día.

Gastroclisis Preparadas

- Se pueden utilizar mezclas de alimentos licuados.
- Tendrán color agradable, su consistencia no será viscosa para que fluya fácilmente por la sonda.
- No se utilizarán alimentos como limón, vinagre, tomate, maracuyá, naranja, mora, piña.
- Las gastroclisis serán entregadas a la enfermera Jefe del servicio
- Deberán presentar minuta patrón para las gastroclisis

MINUTAS DIETAS PEDIATRICAS

Niños Menores De 6 Meses.

- Los niños menores de 6 meses reciben desde el lactario formula de iniciación, no serán responsabilidad del contratista por lo tanto no se requiere minuta patrón desde el servicio de alimentación.

- Si se requiere alimentación será solicitada exclusivamente por el nutricionista del hospital, con su respectivo plan de alimentación.

Dieta para menores de 6 a 12 meses

a) No se utilizarán frutas acidas y las frutas permitidas serán banano, papaya, manzana, pera, granadilla, mango, guayaba, preparadas en jugos o compotas.
b) Las verduras deben ser cocidas en sopa.
c) Las bebidas del desayuno serán coladas de cereales comerciales con contenido de hierro y pro biótico
d) No se darán verduras productoras de gas como repollo, brócoli, coliflor.
e) No se utilizarán leguminosas.
f) Las carnes irán licuadas en la sopa.
g) Los jugos serán sin azúcar y su preparación será con una porción de frutas con un máximo de 6 onzas.
h) Para el total de las preparaciones se utilizará 1 gramo de sal.
i) No se servirá ningún alimento en biberón.
j) No dar arepa en ninguna comida, ni productos crocantes.

Dieta para niños mayores de 12 meses

a) Se utilizará leche integra o la ordenada en la solicitud de dietas.
b) La ensalada llevará las verduras quebrantadas o cocidas.
c) Las frutas irán polucionadas en rodajas o picadas.
d) La carne irá molida, desmechada, en croquetas o albóndigas, o rollos; el pollo podrá ir entero.
e) La minuta pediátrica de 1 – 3 años, siempre llevará postre elaborado. El huevo revuelto no llevara cebolla ni tomate.
f) En el desayuno de los niños menores de treinta y cinco meses no se suministrará arepa; para los demás, éstas serán ofrecidas solo cuatro veces durante el ciclo y su consistencia será blanda, y llevará margarina.

Dietas hipocalóricas, híper calóricas e híper proteicas, además de otras dietas que se puedan requerir y que no estén contempladas dentro de las minutas patrón, serán solo por prescripción del nutricionista del hospital con su respectivo plan alimentario.

Para evaluar el cumplimiento de patrones y las características óptimas de olor, color, sabor, textura y apariencia, el contratista incluirá cada día una dieta sin ningún costo y en los servicios programados por la interventoría o supervisión del contrato de acuerdo al patrón que se desee evaluar.

ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS Y UTENSILIOS DE SERVIDA

Para garantizar la calidad y cantidad en las preparaciones que corresponden a los ciclos de menú, se deberá contar con la estandarización de todas las recetas que los conforman, incluyendo las bebidas calientes y frías, salsas, dulces, compotas, coladas, gelatinas, etc. Las

recetas deben contener el número de porciones , peso o volumen de la porción , proporción de sólido - liquido en el caso de las sopas, proporción de salsa cuando la preparación la lleva, aderezo que se ofrece con la ensalada y la cantidad a servir, utensilio para servir, en productos como postres, dulces, helados, sorbetes, coladas, papillas, compotas, especificar el recipiente de suministro; temperatura de consumo y análisis nutricional que debe incluir las calorías, los macronutrientes con las especificaciones de grasa saturada, mono insaturada, poli- insaturada y colesterol, los minerales sodio, potasio y la fibra cruda y dietaría.
Las recetas especificarán también el procedimiento de elaboración, los tiempos y temperaturas de cocción.
Se deberá garantizar la utilización y dominio de las estandarizaciones por toda aquella persona que elabore preparaciones, inclusive para la elaboración de todas las bebidas calientes y frías; las estandarizaciones deberán estar disponibles para el supervisor inmediatamente se requieran.
Para servir las porciones se deberá disponer de utensilios de servida estandarizados tales como: Pocillos o vasos medidores para preparaciones como el arroz, jarras medidoras para controles de líquidos, cucharas, cucharones y demás que se hagan necesarios de acuerdo con las preparaciones.
Para verificar el peso de las porciones de servida, se deberá contar con balanzas digitales ubicadas en el servicio de alimentación como mínimo una en cada uno de los siguientes sectores: frutas, verduras, carnes, acompañantes y sector de dietas especiales.
Se deberá garantizar el total dominio de los elementos de medición, por el personal que los utilice.

20.4.ADICIONES Y CANCELACIONES

a) Las adiciones a la solicitud de dietas se podrán realizar hasta máximo media hora después del horario de recogida de la solicitud de dietas y se realizará en un formato especial de adición de dietas, será responsable de este formato el contratista. Se entregará según el tipo de dieta solicitado.

b) La cancelación de dietas se hace efectiva hasta tanto la alimentación no haya salido del servicio de alimentación.

c) En el caso de que el paciente se encuentre realizándose exámenes o procedimientos por fuera de la institución, el profesional de enfermería solicitará que la dieta sea reservada para cuando regrese el paciente, lo cual podrá hacerse máximo una hora después de hacerse la distribución; el profesional de enfermería será quien informe al servicio de alimentación.

d) Si se ha pasado el tiempo de pedido de dietas y se han hospitalizado nuevos pacientes, la enfermera jefa del servicio podrá solicitar entre comida o adición que puede ser una porción de proteico del desayuno, una harina y una bebida o una aromática, estas dietas no tienen horarios de solicitud y deben ser entradas de en el momento que las pidan.

e) A los pacientes que están de alta no se les suministrara alimentación exceptuando diabéticos, adultos mayores, niños y embarazados, que por situaciones adversas no puedan retirarse del servicio. Se les solicitará entre comidas y se informará a la administración del hospital, para que se agilice el proceso de egreso hospitalario.

f) Solo se suministrará alimentación al paciente en urgencias que se encuentre hospitalizado.

21. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO.

El contratista deberá:

1. Prestar diariamente el servicio de preparación y distribución de alimentos a los pacientes hospitalizados de la Unidades Hospitalarias y el Centro de Salud Santo Domingo de METROSALUD en óptimas condiciones de calidad.
2. El contratista deberá garantizar que el personal que contrate cumpla con los requisitos de ley y con las competencias requeridas para la adecuada prestación del servicio.
3. El contratista se compromete a aceptar la interventoría al contrato y a responder las indicaciones o requerimientos escritos que haga el interventor en el término establecido por el. Además de realizar los controles de calidad en los servicios prestados.
4. Llevar un estricto control sobre el valor ejecutado y facturado, con el fin de evitar que el valor acumulado supere el valor total del presente contrato. En el evento que esto suceda METROSALUD no responderá por el pago de los servicios prestados en exceso.
5. Se obliga a pagar el canon de arrendamiento de las áreas con los servicios de acueducto y alcantarillado, luz elementos y accesorios de propiedad de METROSALUD, que se encuentren disponibles debidamente relacionados en inventario que suscribirá cada HOSPITAL Y EL CONTRATISTA, quienes harán calificación conjunta sobre el estado de ellos, su antigüedad y funcionamiento a la fecha de entrega, esta acta forma parte integral de este contrato y EL CONTRATISTA será directamente responsable de su mantenimiento preventivo y correctivo.
6. Mantener vigente durante el plazo de ejecución del presente contrato la lista de precios presentada por Ración por tipo de dieta y por adición y preparación de alimentos.
7. El servicio de alimentación será prestado en las instalaciones de METROSALUD, EL CONTRATISTA aportará el personal y los insumos requeridos para la elaboración de los alimentos, distribuirlos directamente a los pacientes y luego recoger el menaje para su limpieza y manejo.
8. Es de carácter obligatorio que todos los productos utilizados en la preparación de alimentos que así lo requieran, tengan el registro del INVIMA vigente, fecha de vencimiento, lote y que cumplan con los estándares de calidad y requisitos de orden legal establecidos en Colombia.
9. El contratista debe tener un stock mínimo de alimentos, en cada servicio de alimentación que le permita garantizar la calidad, oportunidad en el servicio y el cumplimiento de las minutas programadas.
10. La empresa contratista debe garantizar en la propuesta, el cumplimiento de la resolución 2674 del 2014 capitulo VII en lo referente al transporte de los alimentos que utilizará como materia prima para la elaboración de las minutas; además garantizará el cumplimiento de la resolución 002505 del 2004; para ello deberá presentar por escrito el proceso que realizará para dar cumplimiento a esta norma.
11. El contratista deberá tener en cuenta el cumplimiento de la norma descrita en la resolución 005109 del 2005, sobre etiquetado y rotulado de alimentos.
12. El contratista deberá realizar los procedimientos que garanticen el cumplimiento de la guía de almacenamiento, realizar los controles de y humedad relativa establecidas en la norma

(de la resolución 2674 del 2014,), para garantizar la protección y calidad de los víveres, desde su ingreso al servicio de alimentación hasta el producto final.

13. El contratista está obligado a cumplir con las minutas contratadas y los ciclos de menús, garantizando su calidad nutricional, organoléptica, microbiológica y deberá llevar controles a sus manipuladores en hábitos higiénicos, manipulación adecuada de alimentos, limpieza y desinfección de planta física, equipos, utensilios y alimentos, durante todo el proceso; dichos controles deberán registrarse en los instrumentos diseñados para tal fin.
14. La solicitud de dietas se realizará mediante el formato propuesto por el contratista el cual debe diligenciarse incluyendo nombre completo del paciente, fecha de solicitud, edad, número de habitación y número de cama; debe ser diligenciado por el profesional de enfermería de cada servicio, de acuerdo a las ordenes médicas o prescripción especial del nutricionista de la institución. El contratista garantizará el cumplimiento estricto de las dietas prescritas por el Nutricionista.
15. Dar cumplimiento a los aspectos a tener en cuenta en la servida de bandejas, el proceso de distribución de dietas, y recolección de bandejas descritas en los términos de referencia.
16. El contratista deberá presentar y cumplir un plan de saneamiento que incluya el programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos y programa de control de plagas de acuerdo de la resolución 2674 del 2014.
17. Metrosalud entregará en calidad de arriendo los equipos que hoy tiene en existencia en el servicio de alimentación; sin embargo, el contratista deberá completar y garantizar los demás equipos que se requieran para una óptima prestación del servicio. El contratista de acuerdo a las necesidades, podrá realizar traslado de los equipos, a la Unidad Hospitalaria que se requiera, cumpliendo todos los procedimientos internos de traslado de bienes que tiene establecido la empresa. En caso de que a algún equipo se le dé de baja por que haya cumplido su vida útil, éste deberá retirarse del inventario y el contratista deberá reemplazarlo.
18. El contratista es responsable del mantenimiento preventivo y correctivo do los equipos, dejando sus propios registros; debe tener planes de contingencia para estos eventos; además es responsable de llevar la hoja de vida de cada equipo y realizar su limpieza y desinfección.
19. El contratista realizará análisis microbiológicos mensuales, a los siguientes alimentos preparados: sopa, arroz, ensalada, carne, jugo, postres preparados dentro del servicio, leche reconstituida, Formulas nutricionales entérales o lácteas. Además del medio ambiente, el agua, una manipuladora y un recipiente. (De los anteriores sólo se escogerán 5 mensuales.)
20. El contratista deberá guardar diariamente por 36 horas en refrigeración, una muestra del menú del día y de las fórmulas entérales o gastroclisis y rotularlas, con el fin de realizar análisis pertinentes en caso de intoxicación alimentaria.
21. El contratista deberá tener contemplado planes de contingencia para daños en la planta física, equipos y menaje, desabastecimiento de insumos, infestación de plagas y roedores, control del medio ambiente, de tal manera que se garantice la continuidad y la calidad en la prestación del servicio. Deberá tener además, un plan de contingencia para déficit de personal por calamidades domésticas, incapacidades ó renuncias, con el fin de minimizar los incumplimientos en los procesos.
22. Los trabajadores empleados en el contrato por parte del Contratista no adquieren vinculación laboral de ninguna índole con la E.S.E METROSALUD, por lo tanto, corre a cargo del Contratista el pago de salarios, dominicales y festivos, incapacidades,

indemnizaciones, bonificaciones y prestaciones sociales a que ellos tengan derecho de acuerdo con su cotización, las leyes laborales y el contrato.

23. El contratista deberá cumplir con cada una de las características específicas de la alimentación y con las especificaciones por tipos de dietas señaladas en los términos de referencia.

22. FORMA DE PAGO

La E.S.E. METROSALUD pagará el valor del contrato, en forma parcial por mensualidades vencidas, dentro de los treinta (30) días siguientes al recibo de la respectiva factura y previa la certificación que el interventor del contrato expida sobre la entrega a satisfacción del número de raciones o porciones entregadas en los distintos puntos de atención.

Las solicitudes de dietas que no cumplan con lo establecido anteriormente, así como las dietas solicitadas por nutrición que no se entreguen en forma satisfactoria, no serán tenidas en cuenta para la respectiva facturación.

De igual forma, las dietas en las que la interventoría identifique que no cumple con algún componente del menú, o que su calidad no sea la exigida en el contrato, se facturará por porciones.

23. REQUISITOS HABILITANTES

23.1. DOCUMENTOS HABILITANTES JURÍDICOS

El análisis de los documentos Jurídicos no otorga asignación de puntaje, pero conducirá a determinar si el oferente tiene capacidad legal para celebrar el contrato en los términos establecidos, por lo tanto, el proponente deberá presentar los siguientes documentos, sobre los cuales se realizará la verificación.

- ✓ Si se presenta información o documentación que el oferente considera que es confidencial, es necesario que en el **Anexo 1**, Carta de presentación de la propuesta, indique tal carácter de confidencialidad y cite la norma en que se apoya la misma, en el evento que proceda anexe el soporte. En caso contrario se entiende que ningún documento tiene tal carácter y por ende es documento público.

- ✓ El análisis de los documentos Jurídicos conducirá a determinar si el oferente tiene capacidad legal para celebrar el contrato en los términos establecidos, por lo tanto, el proponente deberá presentar los siguientes documentos, sobre los cuales se realizará la verificación.

a) Carta de presentación de la propuesta (Anexo 1)

Carta de presentación de la propuesta con el nombre y firma del representante legal o de alguien debidamente facultado. El contenido de la carta de presentación de la propuesta debe corresponder al texto del modelo que entrega LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO METROSALUD en estos términos de invitación.

Si la propuesta se hace mediante apoderado, el poder deberá ser claro expreso y ajustado a la Ley.

Si la propuesta se hace mediante apoderado, el poder deberá ser claro expreso y ajustado a la Ley.

b) Declaración Juramentada (Anexo N°2)
El representante legal deberá suscribir al declaración juramentada, mediante la cual certifica no ha sido objeto de multas y/o sanciones a consecuencia de incumplimientos cualquiera sea su denominación, durante los últimos dos años. Según **Anexo 2.**

Se aplicará lo estipulado en el artículo 90 de la Ley 1474 de 2011, el cual señala lo siguiente:

INHABILIDAD POR INCUMPLIMIENTO REITERADO. Quedará inhabilitado el contratista que incurra en alguna de las siguientes conductas:

a) Haber sido objeto de imposición de cinco (5) o más multas durante la ejecución de uno o varios contratos, durante una misma vigencia fiscal con una o varias entidades estatales.
b) Haber sido objeto de declaratorias de incumplimiento contractual en por los menos dos (2) contratos durante una misma vigencia fiscal, con una o varias entidades estatales.
c) Haber sido objeto de imposición de dos (2) multas y un (1) incumplimiento durante una misma vigencia fiscal, con una o varias entidades estatales. La inhabilidad se extenderá por un término de tres (3) años, contados a partir de la inscripción de la última multa o incumplimiento en el Registro Único de Proponentes, de acuerdo con la información remitida por las entidades públicas. La inhabilidad pertinente se hará explícita en el texto del respectivo certificado.

Parágrafo: La inhabilidad a que se refiere el presente artículo se extenderá a los socios de sociedades de personas a las cuales se haya declarado ésta inhabilidad, así como las sociedades de personas de las que aquéllos formen parte con posterioridad a dicha declaratoria."

Nota: Para efectos de definir si el proponente se encuentra incurso en inhabilidad por incumplimiento reiterado, bastará con que se verifique por parte del comité la configuración de alguna de las conductas señaladas en el art. 90 de la Ley 1474 de 2011, para que el comité aplique la causal de rechazo y el proponente quede excluido del proceso.

Conforme a lo anterior, deberá tenerse en cuenta que la inhabilidad se extiende por un término de 3 años (límite temporal) contados a partir de la inscripción de la última multa o incumplimiento, situación que se verá reflejada en el Anexo 2. FORMATO REPORTE DE MULTAS Y SANCIONES DE CONTRATOS ANTERIORES.

Para efectos de facilitar la evaluación jurídica, el proponente deberá diligenciar el Anexo 2. FORMATO REPORTE DE MULTAS Y SANCIONES DE CONTRATOS ANTERIORES.

c) Compromiso Anticorrupción (Anexo N°3)
El representante legal deberá suscribir el compromiso anticorrupción. Según **Anexo 3.**

Los Proponentes deben suscribir el compromiso anticorrupción contenido en el Anexo 3 en el cual manifiestan su apoyo irrestricto a los esfuerzos del Estado colombiano contra la corrupción.

Si hay incumplimiento comprobado del compromiso anticorrupción por parte del Proponente, sus empleados, representantes, asesores o de cualquier otra persona que en el Proceso de Contratación actúe en su nombre, es causal suficiente para el rechazo de la Oferta o para de terminación anticipada del contrato si el incumplimiento ocurre con posterioridad a la Adjudicación del mismo, sin perjuicio de que tal incumplimiento tenga consecuencias adicionales.

d) Formato conocimiento persona jurídica STARLAFT (Anexo N°4) CIRCULAR 009 DE 2016:
El proponente deberá diligenciar el anexo denominado formato de conocimiento de persona jurídica, mediante este formato la entidad establece elementos necesarios para asegurarse de la transparencia de cada una de las transacciones que realizan las personas naturales y jurídicas con quienes se tiene vínculo contractual o legal.

Al diligenciar debe tener en cuenta:

- La Razón o denominación social, NIT, deben estar de acuerdo a la información escrita en el RUT.
- Debe suministrar los datos del representante legal como: apellidos y nombres, tipo de identificación, número, lugar y fecha de expedición, y consignados de acuerdo al RUT y/o certificado de la Cámara de Comercio.
- Si usted si tiene actividad en operaciones internacionales, describa la actividad que realiza, indicando el producto y la entidad por la que realizan las transferencias.

Como constancia de haber leído, entendido, aceptado y autorizado lo estipulado en el documento, debe declarar con firma y huella del representante legal, que la información suministrada es exacta. Recuerde que se debe suministrar los datos y la información correcta de lo contrario tendrá consecuencias de tipo legal.

e) Certificado de pago de aporte a la seguridad social de sus empleados
Si el proponente es una persona jurídica deberá acreditar el pago de los aportes por sus trabajadores, mediante constancia suscrita por el revisor fiscal si lo hubiere, si no lo hay, por el representante legal, mínimo durante los seis (6) meses anteriores a la celebración del contrato. (Art. 50, Ley 789 de 2002 "Reforma Laboral"). En original.

f) Registro Único Tributario
El proponente deberá anexar el registro único tributario (RUT), expedido por la dirección de impuestos y aduanas nacionales (DIAN), con fecha de generación de la presente vigencia, es decir, 2018.

g) Certificado de existencia y representación legal
Certificado de Existencia y Representación Legal de la persona jurídica, o el Registro Mercantil para persona natural o Documento equivalente expedido por la autoridad competente dentro de los seis (06) meses anteriores a la fecha fijada para la presentación de la propuesta. La vigencia de la sociedad oferente, la cual consta en el certificado de existencia y representación legal, no puede ser menor a la duración del contrato y dos años más y el objeto de la empresa debe corresponder al objeto de esta contratación.

h) Autorización De La Junta Directiva O Asamblea De Socios
Cuando el valor de la oferta sea superior al límite autorizado al Representante Legal para contratar, el oferente debe anexar la correspondiente acta donde conste la autorización impartida por la Junta de Socios o el estamento de la sociedad que tenga esa función y que lo faculta para celebrar el Contrato respectivo en caso de resultar seleccionado.

i) Fotocopia del documento de identidad del representante legal

j) Garantía de seriedad de la propuesta
A la propuesta deberá adjuntarse una Garantía de Seriedad, otorgada por un banco o una Compañía de Seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia, con domicilio en la ciudad de Medellín.

Mediante dicha caución el proponente garantizará:

- El sostenimiento de la propuesta sin modificaciones de ninguna clase durante su período de validez.
- La suscripción del respectivo contrato dentro de los cinco días calendario (siguientes a la fecha en que la adjudicación le sea notificada oficialmente.

Si el adjudicatario no suscribe el contrato correspondiente dentro del término previamente señalado, quedará a favor de METROSALUD, en calidad de sanción, el valor de la garantía constituida para responder por la seriedad de la propuesta, sin menoscabo de las acciones legales conducentes al reconocimiento de perjuicios causados y no cubiertos por el valor de la citada garantía.

Si el contratista encontrare errores u observaciones al contrato deberá solicitar las correcciones o aclaraciones dentro de los **tres (03) días calendario siguientes** a su recibo, cualquier solicitud posterior en tal sentido no lo exonera por responsabilidad en la demora o en la entrega de los documentos, en caso de solicitársele estos, el tiempo se contabilizará a partir del momento en que sea devuelto una vez corregido.

La vigencia de la Garantía de Seriedad de la propuesta será de cuatro (04) meses contados a partir de la fecha de cierre de la Invitación entiéndase por tal la fecha de la entrega de la propuesta. La Garantía de Seriedad de la propuesta deberá ser constituida por valor equivalente al 10% del valor total de la propuesta, METROSALUD podrá solicitar la ampliación del valor asegurado y de la vigencia de la misma, cuando en la evaluación de las propuestas, se presenten errores aritméticos resultando un valor superior al indicado por el proponente. Dicha garantía será respaldada con la firma del afianzado.

La Garantía de Seriedad le será devuelta al proponente favorecido, cuando esté perfeccionado el contrato.

En caso de que se otorguen garantías por conducto de sucursales diferentes a las establecidas en la ciudad de Medellín, o por compañías aseguradoras que no tengan domicilio principal en Medellín, el proponente deberá acreditar ante METROSALUD y a satisfacción de éste, que lo relacionado con el manejo de todos los asuntos que tengan que ver con dicha garantía se hará por conducto de personas domiciliadas en Medellín y debidamente autorizadas por dicha compañía.

Para la constitución de la póliza deberá tenerse en cuenta la siguiente información:

BENEFICIARIO:	**E.S.E. METROSALUD , NIT 800.058.016-1**
AFIANZADO:	- El proponente, Persona Jurídica (Razón Social que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal, expedido por la Cámara de Comercio o su equivalente, sin utilizar sigla, a no ser que el Certificado de la Cámara de Comercio o su equivalente establezca que la firma podrá identificarse con la sigla).
	- En el caso de consorcios o uniones temporales debe ser tomada a nombre del consorcio o unión temporal (indicando todos sus integrantes y el porcentaje de participación) y no a nombre de su representante.
	- El /los nombre(s) debe(n) señalarse de la misma forma como figura(n) en el Certificado de Existencia y Representación Legal.
VIGENCIA:	Cuatro (4) meses contados a partir de la fecha de presentación de la propuesta
CUANTÍA:	Por un valor equivalente mínimo al diez por ciento (10%) del valor de la propuesta
AMPARO:	El texto de la garantía deberá indicar textualmente el objeto del proceso.
FIRMAS:	Deberá ser suscrita por quien la expide.

k) Registro Único de Proponentes

El proponente deberá anexar el registro único de proponentes (RUP), expedido por la Cámara de Comercio.

El proponente, sea persona natural o jurídica, deberá estar inscrito y clasificado en el Registro Único de Proponentes (RUP) de la Cámara de Comercio de su jurisdicción.

La inscripción, clasificación y calificación en la actividad, especialidad y grupo debe ser acorde con el objeto del presente proceso de selección.

La inscripción del proponente debe estar vigente en los términos establecidos por el Decreto 1510 de 2013.

El Certificado de Inscripción, Clasificación y Calificación en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio deberá haber sido expedido dentro de los **treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección**.

En caso de requerirse la entidad podrá verificar la información que considere pertinente del RUP presentado por el proponente, a través de la página web del Registro Único empresarial y social cámaras de Comercio (RUES).

l) Certificado de Registro Mercantil

Las personas naturales deberán presentar su certificado de Registro Mercantil. La expedición de dicho certificado no podrá tener una anterioridad superior a tres (3) meses, contados a partir de la fecha de cierre del proceso de selección.

m) Los siguiente documentos que serán consultados directamente por la ESE Metrosalud (No es necesarios que el proponente los aporte aunque podrá hacerlo). En caso de encontrarse inhabilidades será causal de rechazo de la propuesta:

- Certificado de antecedentes Judiciales: El proponente, sea que actúe como persona natural, como consorcio o unión temporal, deberá aportar copia de dicho documento, con vigencia no mayor a un (1) año con anterioridad al cierre del plazo, respecto del mismo o de cada persona natural que integra el consorcio o unión temporal. Para el caso de personas jurídicas, igualmente debe aportar copia del mismo respecto del representante legal.
- Certificación de no ser responsable fiscalmente: Se debe anexar certificación expedida por la CONTRALORIA NACIONAL (Ley 610 de 2000, Art. 60), donde se establezca que el oferente no aparece en el boletín de responsables fiscales. Esta observación también es válida para los miembros integrantes de Consorcios o Uniones Temporales y para el Representante Legal de las personas jurídicas.
- Certificado de Antecedentes Disciplinarios: Para personas naturales y todos los integrantes de consorcios o uniones temporales y para el representante Legal de las personas jurídicas, deberán presentar certificado de antecedentes vigente a la fecha de cierre del presente proceso de selección emitido por la PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN, de conformidad con lo consagrado en el artículo 174 de la Ley 734 de 2002.

23.2. DOCUMENTOS HABILITANTES FINANCIEROS

El análisis de los documentos financieros no otorga asignación de puntaje, pero conducirá a determinar si el oferente tiene capacidad financiera para celebrar el contrato en los términos establecidos en la presente invitación, por lo tanto el proponente deberá presentar los siguientes documentos, sobre los cuales se realizará la verificación de la capacidad financiera.

Sea persona jurídica o persona natural, el proponente deberá adjuntar los estados financieros a 31 de diciembre 2016. En el caso de presentarse proponentes con la figura de Consorcio o Unión Temporal, los documentos de carácter financiero deberán presentarse por cada uno de los integrantes que conforman el Consorcio o la Unión Temporal.

Los proponentes deberán entregar los estados financieros con la siguiente información, con la cual se habilitara o no la propuesta:

- ✓ Balance General a 31 de diciembre 2016, el cual deberá discriminar por separado los activos y pasivos corrientes, con sus respectivas subcuentas, es decir aquellas partidas que serán realizables o exigibles, respectivamente, en un plazo no mayor a un año; ello con el fin de verificar la veracidad de la información contenida en el Anexo N° 6
- ✓ Estado de Resultados a 31 de diciembre 2016
- ✓ Fotocopia legible de la tarjeta profesional del contador
- ✓ Formato Anexo 6 Plantilla para información financiera diligenciada

Con el fin de garantizar la solvencia económica y patrimonial del proponente, que asegure a la entidad la ejecución sin riesgos económicos del objeto a contratar, se examinará la información financiera reflejada en el balance general a 31 de diciembre 2016, en relación

con su capital de trabajo, nivel de endeudamiento y el índice de liquidez, de la siguiente manera:

INDICADOR	*CONDICION*
1. Capital de trabajo	Igual o superior al 30% del valor total de la propuesta presentada
2. Endeudamiento	Igual o inferior al 70%
3. Liquidez	Igual o superior a 1

El proponente deberá calcular los índices antes descritos de acuerdo con las cifras contenidas en los Estados Financieros 31 de diciembre 2016diligenciando para ello el Anexo 6 Plantilla para información financiera, la cual debe anexarse a la propuesta.

Los índices calculados de capital de trabajo, endeudamiento y liquidez, se expresarán de la siguiente forma:

Liquidez: El valor se formará con dos (2) decimales y sin aproximaciones.

Endeudamiento y capital de trabajo: El valor se formará con números enteros aproximando por defecto. Ejemplo: Si el indicador da como resultado 65.5, se aproxima por defecto a 66 y si el resultado es 65.4, se aproxima por defecto a 65.

INDICADORES:

Capital de Trabajo: (CT). Es la diferencia entre el activo corriente y pasivo corriente, constituye los recursos de que dispone un negocio para cancelar su pasivo a corto plazo. Sirve para medir la capacidad de una empresa para pagar oportunamente sus deudas en un periodo no mayor al del ejercicio fiscal.

CT = Activo corriente – Pasivo corriente
NOTA 1. Propuesta cuyo capital de trabajo sea inferior al 30% del valor total de la propuesta presentada **SERÁ INHABILITADA.**

Para Consorcios o Uniones Temporales, se tomará como Capital de Trabajo el promedio ponderado de la sumatoria de los Capitales de Trabajo de los miembros del Consorcio o Unión Temporal, de acuerdo con su porcentaje de participación.

$$CT= (AC1-PC1)*\%P1 + (AC2-PC2)*\%P2+..... + (ACn-PCn)*\%Pn$$

Ninguno de los integrantes del consorcio o unión temporal podrá presentar capital de trabajo negativo, so pena de ser no admisible la propuesta financieramente.
Nivel De Endeudamiento Total: (ET) Este indicador establece el porcentaje de participación de los acreedores dentro de la empresa, el riesgo que incurren tales acreedores, el riesgo de los dueños y la conveniencia o inconveniencia de un determinado nivel de endeudamiento para la empresa.

ET = (Pasivo total / Activo total) * 100%
Este indicador debe ser inferior o igual al 70%

NOTA 2.- Propuesta cuyo nivel de endeudamiento total sea superior al **70%** se **INHABILITARÁ.**

Para el caso de consorcios o uniones temporales se tomarán los índices de endeudamiento de cada uno de los integrantes y se sumarán de manera ponderada de acuerdo con el porcentaje de participación en la forma asociativa.

ET= (PT1/AT1)*%P1 + (PT2/AT2)*%P2 + ... + (PTn/ATn)*%Pn

Liquidez (L)
L= Activo corriente/Pasivo corriente
El proponente deberá acreditar una liquidez igual o superior 1
Para el caso de consorcios y uniones temporales, se calculará el índice de liquidez con base en el promedio ponderado del activo corriente y del pasivo corriente, de los integrantes, de acuerdo con el porcentaje de participación de cada uno dentro del consorcio o de la unión temporal, aplicando la siguiente formula..

L= (AC1/PC1)*%P1 + (AC2/PC2)*%P2 + ... + (ACn/PCn)*%Pn

NOTA 3.- Cuando la liquidez que se acredite para el proceso sea menor a la indicada, la oferta quedará **INHABILITADA.**

Cuando METROSALUD en desarrollo de la verificación financiera requiera confirmar información adicional del proponente, podrá solicitar los documentos que considere necesarios para el esclarecimiento de la información, tales como estados financieros de años anteriores, anexos específicos o cualquier otro soporte. Así mismo, requerir las aclaraciones que considere necesarias, siempre que con ello no se violen los principios de igualdad y transparencia de la contratación, sin que las aclaraciones o documentos que el proponente allegue a solicitud de METROSALUD puedan modificar, adicionar o complementar la propuesta. METROSALUD puedan modificar, adicionar o complementar la propuesta.

23.3.DOCUMENTOS HABILITANTES DE LA EXPERIENCIA

El oferente deberá certificar los contratos firmados a partir del 01 de enero de 2015, con entidades públicas y privadas donde se contemple el desarrollo del objeto de la presente convocatoria, con un valor del 80% del valor del presupuesto oficial de la convocatoria.

Para ello la entidad debe anexar máximo tres (03) certificados para acreditar la experiencia.

Todos los contratos que se relacionen deben estar debidamente certificados por la entidad contratante de la siguiente forma, en hojas con membrete y donde haya información donde se pueda verificar la información suministrada: **Anexo 5** Nombre de la Entidad Contratante.

- ✓ Nombre de la Entidad Contratista

- ✓ Plazo de duración total del contrato (incluyendo adiciones)
- ✓ Valor contrato
- ✓ Valor final del Contrato (incluyendo adiciones)
- ✓ Certificación de recibo a satisfacción por parte de la entidad contratante del servicio prestado.
- ✓ No se tendrá en cuenta la experiencia diferente a la solicitada y tampoco la experiencia de los contratos en ejecución a la fecha de corte definida.
- ✓ Las certificaciones deberán tener máximo un mes de expedición.

En el caso de contratos bajo la modalidad de consorcio, unión temporal u otra forma de asociación se tendrá en cuenta el valor correspondiente al porcentaje de participación que el proponente hubiere tenido en los mismos.

Nota: Todos los contratos ejecutados que se relacionen en el formato deben estar debidamente certificados por la entidad contratante.

Se entenderá por aceptada, la ejecución de contratos cuyo objeto principal sea el definido en los presentes términos de referencia, ejecutado o en ejecución a satisfacción del contratante respectivo, en cuyo desarrollo no se causó o ha causado, a la fecha de cierre del presente proceso de selección, ningún tipo de sanción por incumplimiento del contratista, derivados del incumplimiento de las obligaciones contenidas en el contrato respectivo, los cuales pueden haber sido impuestas directamente por la entidad contratante, ya sea pública o privada o por terceros, ni se ha hecho efectiva, durante la vigencia del contrato o con posterioridad a su terminación, ninguno de los amparos de la garantía única. El proponente debe tener en cuenta que la información a suministrar, está amparada bajo el juramento sobre veracidad contenido en la carta de presentación de la propuesta.

Certificación de contratos con METROSALUD El oferente deberá indicar en su propuesta qué información que reposa en Metrosalud desea hacer valer dentro del presente proceso, con el objeto de proceder a su verificación, de conformidad no sólo con lo establecido en el artículo 9 del Decreto ley 019 de 2012, sino también conforme a lo dispuesto en el artículo 10 del Código Contencioso Administrativo y en el artículo 13 del Decreto ley 2150 de 1995. Para el caso de la acreditación de la experiencia el oferente deberá indicar en su oferta qué contratos hará valer dentro del proceso, dicha información será validada por Metrosalud, frente a la información que reposa en los archivos de la entidad.

24. VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

La ESE Metrosalud efectuará la verificación jurídica, financiera, y técnica, así como la evaluación económica y técnica de las propuestas, en la fecha indicada en el en el cronograma.

En dicho período, se podrá solicitar a los proponentes la **aclaración de sus propuestas** o la **presentación de los documentos**, es decir, aquellos que no sean necesarios para la comparación objetiva de la propuesta o asignación de puntajes. En ejercicio de esta facultad, los oferentes no podrán modificar o mejorar sus ofertas.

Las propuestas que se presenten deberán referirse y sujetarse a todos y cada uno de los puntos contenidos en los términos de Referencia.

Cuando a juicio de LA ESE METROSALUD el plazo para la verificación y evaluación de las propuestas, no garantice el deber de selección objetiva, ésta podrá prorrogarlo.

NO se aceptará la presentación de propuestas parciales, condicionadas o alternativas. Lo anterior hace referencia a que la propuesta deberá cubrir la totalidad de los servicios requeridos.

25. REGLAS GENERALES DE VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

DESCRIPCION DEL FACTOR	NATURALEZA	RESULTADO
Documentación capacidad jurídica	Verificación	Pasa / No pasa
Documentos capacidad financiera	Verificación	Pasa / No pasa
Documentación experiencia especifica	Verificación	Pasa / No pasa
Documentación especificaciones y condiciones Técnicas	Verificación	Pasa / No pasa
Costo de la propuesta	Evaluación	Máximo 100 puntos

Las propuestas que no cumplan con los requisitos jurídicos, financieros y técnicos mínimos exigidos se inhabilitarán y no se evaluarán en los demás aspectos.

26. PROPUESTA ECONOMICA: COSTO DE LA PROPUESTA 100 PUNTOS

El factor precio se calificará asignando el mayor puntaje (100 puntos) a la propuesta de más bajo precio. La demás propuesta se calificara utilizando la siguiente expresión:

Ce = Pb/Ve*100

Donde:
Ce = Calificación por precio de la propuesta en estudio.
Pb = Valor de la propuesta de más bajo precio.
Ve = Valor de la propuesta en estudio.

Metrosalud verificará el valor total. En caso de encontrarse diferencias, entre el valor unitario con respecto al total, se asumirán los valores unitarios en la evaluación y así realizar la corrección aritmética.
Los precios cotizados deberán contener el impuesto al valor agregado IVA.
La propuesta se deberá presentar en el formato **Anexo N°7 y 7.1**

El oferente deberá presentar su oferta en pesos colombianos, sin anotar centavos, aproximando por exceso o por defecto al entero más cercano y debidamente totalizado.
Al presentar la oferta, el proponente deberá tener en cuenta todos los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones, tanto en el ámbito nacional, departamental o municipal que se causen en razón de la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del contrato, los cuales serán a cargo del contratista, así como los gastos generados para la suscripción y legalización del contrato. En materia de impuestos no se aceptarán salvedades de ninguna naturaleza.
Serán de exclusiva responsabilidad de los proponentes los errores u omisiones en que incurran al indicar los valores totales en la propuesta, debiendo asumir los mayores Costos y/o pérdidas que se deriven de dichos errores u omisiones.

27. PRECIOS UNITARIOS DE LA PROPUESTA

Los proponentes deben dar precios unitarios y valores totales sin decimales, en moneda colombiana para cada ítem de acuerdo con las cantidades estimadas que aparecen en el formulario de precio de la propuesta **(Anexo 7 y 7.1).**

Es entendido que los precios unitarios que ofrezcan los proponentes incluirán todos los gastos necesarios en equipos, utensilios, insumos, transportes, mano de obra, prestaciones sociales, impuestos de cualquier naturaleza y orden de acuerdo con las normas legales vigentes, utilidad del proponente e imprevistos, todos los costos que se deriven de atender las normas de seguridad para ejecutar los servicios y en general todos los costos directos e indirectos que puedan afectar el costo del servicio.

El precio unitario de cada ítem deberá darse en números enteros, sin cifras decimales la E.S.E METROSALUD asume como dato cierto el precio unitario presentado por el proponente en el formulario de cantidades de servicios y revisará todas las operaciones que resulten de multiplicar el precio unitario de cada ítem por la cantidad de obra estimada. Cuando se encuentre error en dicho valor unitario, la E.S.E METROSALUD lo corregirá. De igual manera verificará la sumatoria total de los valores parciales, y hará las correcciones pertinentes si hay lugar a las mismas.

28. CONFIDENCIALIDAD DEL PROCESO DE EVALUACIÓN:

La información relativa al análisis, aclaración, evaluación y comparación de las propuestas y las recomendaciones para la respectiva adjudicación no podrán ser reveladas a los oferentes ni a otra persona que no participe oficialmente en dicho proceso hasta que la ESE Metrosalud comunique a los proponentes que el informe de evaluación de las propuestas se encuentra a disposición de los mismos en el Dirección Administrativa, a partir de lo cual se pueden presentar las observaciones correspondientes.
Todo intento de un proponente para influir en el procesamiento de las ofertas o en la decisión sobre la evaluación por parte del contratante dará lugar al rechazo de oferta.

29. CALIFICACIÓN DEFINITIVA

El puntaje correspondiente a la adjudicación del ítem será el que resulte de la evaluación indicada y se adjudicara la propuesta al proponente que obtenga mayor puntaje.

La E.S.E. Metrosalud dentro del plazo de evaluación podrá solicitar a los proponentes las aclaraciones y explicaciones que estime necesarias.

30. CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de presentarse empate entre algunas de las propuestas presentadas por los proponentes, se recurrirá a los siguientes criterios de desempate:

1. En caso de que se presente igualdad en el puntaje total de las ofertas evaluadas, se desempatarán las mismas adjudicando el contrato al proponente que haya certificado mayor experiencia.

2. Si el empate persiste se adjudicara al proponente que haya radicado primero la propuesta, según la hora de recepción en el Centro de Administración documental.

3. Si el empate persiste, se realizara el sorteo por balotas, el cual se efectuara de la siguiente manera:

El sorteo se llevará a cabo con balotas, mediante el siguiente procedimiento:

a) En el día y fecha de la audiencia de sorteo, a cada proponente se le asignará un número inmodificable de uno (1) a n (siendo n el número máximo de proponentes empatados), de forma aleatoria mediante sorteo de balota.

b) La audiencia pública será conducida por la Dirección Administrativa o su designado, y de ella se levantará un acta en la que conste los resultados del sorteo, la cual será suscrita por los funcionarios y demás interesados que asistan a ella.

c) Las balotas asignadas serán ingresadas nuevamente en la urna y la Dirección Administrativa o su designado será el responsable de extraer las mismas, la primera en salir coincidirá con el proponente que se ubicará en el primer orden de elegibilidad y así sucesivamente hasta completar el cuadro de elegibles.

El orden de elegibilidad resultante será publicado en la página web www.metrosalud.gov.co

31. INFORME A DISPOSICIÓN DE LOS PROPONENTES

Una vez efectuada la evaluación se pondrá a disposición de los proponentes en la página web, la evaluación, a fin de que los proponentes, presenten las observaciones que consideren pertinentes a dicho informe, para lo cual tendrán plazo y hora señalada en el cronograma. Las observaciones deben ser presentadas hasta la fecha y hora fijada, previa radicación en El Centro Administrativo Documental de la ESE METROSALUD. Sin el cumplimiento de este requisito no se admitirán observaciones, No se reciben observaciones vía Fax ni por otro medio

que sea diferente al comunicado debidamente radicado en el Centro de Administración documental en las horas fijadas.

32. RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES

Metrosalud resolverá las reclamaciones presentadas por cada uno de los proponentes y publicará su respuesta en la página web, a fin de que todos conozcan su contenido. Seguidamente, publicará el informe definitivo de evaluación, contra el cual, no procederá observación alguna por los proponentes.

33. LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO

El acto de adjudicación obliga a la E.S.E METROSALUD y al adjudicatario, siendo de carácter irrevocable. Los contratos asignados deberán ser legalizados por el respectivo contratista dentro de los **tres (03) días calendario** siguiente a la fecha en que le sea entregado el contrato Entiéndase la legalización como la notificación de la aprobación de las garantías de calidad y cumplimiento, una vez el contratista entregue el contrato debidamente firmado por el representante legal, junto con los documentos exigidos para su legalización.

Si el adjudicatario no suscribe el contrato dentro de los tres (03) días calendario siguiente a la fecha de la notificación, la E.S.E METROSALUD podrá mediante resolución motivada, adjudicar el contrato al Proponente calificado en segundo lugar, siempre que su propuesta sea también favorable a la E.S.E METROSALUD y esté ajustada a os términos de referencia.

34. DECLARATORIA DESIERTA

La E.S.E METROSALUD podrá declarar desierta la invitación, de conformidad con lo estipulado en el artículo 28 del acuerdo 252 de 2014 que consagra: *Causales para declarar desierto un proceso de contratación. Mediante resolución motivada el Gerente de METROSALUD podrá declarar desierto un proceso de contratación y ordenará la contratación directa en los siguientes casos:*

Cuando después de realizado un proceso de contratación no exista ninguna oferta presentada en atención a las solicitudes requeridas.

Cuando ninguna oferta se ajuste a las condiciones establecidas en los Términos de Referencia

Producida la declaratoria de desierta, no se podrá contratar directamente con aquellas personas que presenten ofertas que la entidad considere artificialmente bajas.

Para el proceso de contratación directa no se modificarán los elementos esenciales de los pliegos de condiciones o términos de referencia.

35. ESCOGENCIA DIRECTA DEL CONTRATISTA

Declarada desierta la convocatoria, la E.S.E METROSALUD podrá contratar directamente.

36. CAUSALES DE ELIMINACIÓN DE LA PROPUESTA

METROSALUD podrá rechazar sin que haya lugar a su evaluación o eliminar las propuestas presentadas, en cualquiera de los siguientes casos:

a) Cuando el valor de la propuesta exceda el valor del presupuesto inicial destinado para la presente convocatoria pública.

b) Cuando exista varias propuestas presentadas por el mismo proponente, bajo el mismo nombre o con nombre diferente para la misma convocatoria.

c) Cuando no se presenten los documentos solicitados para subsanar dentro del plazo otorgado por METROSALUD.

d) Si luego de evaluar la propuesta se presentan contradicciones en los documentos aportados.

e) Cuando el proponente se halle incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar establecidas en la Constitución o en la Ley.

f) Cuando la propuesta sea presentada por personas jurídicamente incapaces para obligarse o que no cumpla con todas las calidades y condiciones de participación indicadas dentro de estos términos de referencia.

g) Cuando el proponente haya tratado de interferir o influenciar indebidamente en el análisis de las propuestas, o cuando el proponente haya tratado de influir indebidamente en la decisión sobre adjudicación.

h) Cuando se descubra cualquier intento de fraude o engaño por parte del proponente a la Entidad o a los demás participantes.

i) Cuando el proponente manifieste y/o acredite en su propuesta que no ha sido sancionado y se corrobore que dicha información no es veraz.

j) Cuando se evidencie violación del principio de Buena fe, en los documentos e información que compone la oferta.

k) Cuando no se presente la oferta en el sitio y fecha y hora indicados.

l) No se admitirá propuestas que no cumplan con estos términos de referencia.

37. ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

La adjudicación se hará al proponente cuya propuesta haya cumplido con los requisitos jurídicos, de experiencia, técnicos, financieros y represente la propuesta más favorable para la empresa.

38. MECANISMOS DE COBERTURA DEL RIESGO A SOLICITAR DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DEL OBJETO CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
Garantía Única	Riesgo jurídico	Incumplimiento del contrato	10% del Valor del Contrato	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y (120) días calendario más.	Ampara el riesgo de incumplimiento durante la vigencia del contrato y (120) días calendario Más. La estimación del riesgo cubre el 10% del valor del contrato como quiera que se pretenda el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad, en los mismos términos de la Cláusula Penal Pecuniaria.
Garantía Única	Riesgo jurídico	No pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones laborales	5% del valor total del contrato	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y tres (3) años más.	Ampara a la Entidad de los perjuicios que se le ocasione como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones laborales a que este obligado el contratista derivadas de la contratación del personal utilizados para la ejecución del contrato
Garantía Única	Riesgo operativo	Calidad del servicio	10% del Valor del Contrato	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y (120) días calendario más.	Ampara el riesgo de incumplimiento durante la vigencia del contrato y (120) días calendario más. La estimación del riesgo cubre el 10% del valor del contrato como

						quiera que se pretenda el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad, en los mismos términos de la Cláusula Penal Pecuniaria.
Garantía Única	Riesgo Financiero	Daños a terceros por Responsabilidad civil extra-contractual	No podrá ser inferior al veinte por ciento (20%) del valor del contrato	Contratista	Vigente por el término de la vigencia del contrato	Ampara los daños producidos por el contratista con ocasión de la ejecución de contrato amparado, y serán beneficiarios Tanto la entidad contratante como los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad extracontractual del contratista o su subcontratista.

Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato estatal: Este amparo cubrirá a la entidad estatal contratante de los perjuicios directos derivados del incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al contratista garantizado. Además de esos riesgos, este amparo comprenderá siempre el pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria que se hayan pactado en el contrato garantizado.

Calidad y correcto funcionamiento de os bienes y equipos suministrados: Este amparo cubrirá a la entidad estatal contratante de los perjuicios imputables al contratista garantizado, por una parte de la mala calidad o deficiencias técnicas de los bienes o equipos por él suministrados, de acuerdo con las especificaciones técnicas establecidas en el contrato, o por el incumplimiento de los parámetros o normas técnicas establecidas para el respectivo bien o equipo.

Para el efecto ser requerirán de las siguientes garantías:

- ✓ **Cumplimiento del contrato:** por el 10% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y 120 días más.
- ✓ **Calidad del servicio:** por el 10% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y 120 días más.
- ✓ **Salarios y Prestaciones Sociales:** Por el 10% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo propuesto para la entrega de los bienes y 3 años más.
- ✓ **Responsabilidad civil extracontractual:** Por el 20% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo del contrato y 120 días más.

Dentro de los tres (03) días calendario siguiente a la fecha en que le sea notificado el contrato, entiéndase la legalización como la notificación de la aprobación de las garantías, una vez el contratista entregue el contrato debidamente firmado por el representante legal, junto con los documentos exigidos para su legalización

39. INTERVENTORIA DEL CONTRATO
La interventoría del contrato estará a cargo de las personas contratadas por Metrosalud.

40. MANIFESTACIÓN UNILATERAL
El contratista afirma, con la presentación de su propuesta, que no se encuentra incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades consagradas en los artículos 8, 9 y 10 de la ley 80 de 1993.

41. INTERPRETACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO
Si durante la ejecución del contrato surgen discrepancias entre Metrosalud y el contratista sobre la interpretación de alguna(s) de sus cláusulas que puedan dar lugar a la paralización o a la afectación grave del servicio contratado, y no se logra acuerdo entre las partes, Metrosalud podrá interpretar la cláusula o cláusulas objeto de la diferencia, mediante Resolución Motivada.

42. MODIFICACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO
Si durante el desarrollo del contrato fuere necesario introducir modificaciones a fin de evitar la paralización o afectación grave del servicio que se deba satisfacer con él, y las partes no llegan a un acuerdo previo sobre dichas variaciones, Metrosalud hará la modificación respectiva suprimiendo o adicionando los servicios contratados, mediante Resolución Motivada. Si las modificaciones que se realicen llegaren a alterar el valor inicial del contrato en un 20% ó más, el contratista podrá renunciar a continuar su ejecución y Metrosalud dará por terminado el contrato.

43. TERMINACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO
Cuando en el desarrollo del contrato se presenten alguno de los siguientes eventos, Metrosalud dispondrá mediante Resolución Motivada la terminación anticipada del mismo:

- ✓ Por disolución de la persona Jurídica del contratista.
- ✓ Por la liquidación obligatoria del contratista.
- ✓ La cesación de pagos, concurso de acreedores o Judiciales del contratista que afecten de manera cumplimiento del contrato.
- ✓ Cuando las exigencias del servicio público lo requieran o la situación de orden público lo imponga.
- ✓ La iniciación del trámite concordatario no dará lugar a la declaración de terminación unilateral, si se presenta tal evento, la ejecución del contrato se hará con sujeción a las normas sobre administración de negocios del deudor en concordato.
- ✓ Metrosalud dispondrá las medidas de inspección, vigilancia y control necesarias para asegurar el cumplimiento del objeto del contrato y evitar su paralización.

44. PROHIBICIÓN DE CEDER EL CONTRATO
Los contratos estatales son intuito persona y, en consecuencia, una vez celebrados no podrán cederse sino con autorización previa y escrita del Gerente de la E.S.E METROSALUD, mediante Resolución Motivada.

45. MULTAS
En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al CONTRATISTA, El valor de las multas será proporcional al valor del contrato y a los perjuicios que sufra METROSALUD, cuyo valor corresponderá al 0,5% del valor del contrato por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario.

46. CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA
En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento, la E.S.E METROSALUD hará efectiva, la sanción penal pecuniaria, la cual tendrá un monto del diez por ciento (10%) del valor de este contrato y se considerará como pago parcial de los perjuicios causados a la E.S.E METROSALUD.

47. IMPUESTOS Y DERECHOS
El contratista deberá pagar por su cuenta todos los derechos, impuestos y gastos legales en que incurra para cumplir con lo contratado, de acuerdo a lo estipulado en las leyes, ordenanzas, acuerdos, Estatuto de Contratación de la E.S.E METROSALUD y demás normas legales aplicables que existan sobre el particular. Este Contrato estará sujeto a la retención de industria y comercio y demás estampillas a que haya lugar.

Cualquier inquietud con respecto a la presente invitación, le será resuelta en el teléfono 5117505 ext. 1401, 1491.

Se publica en página web el día 03 de enero de 2018

LEOPORLDO ABDIEL GIRALDO VELAZQUEZ
Gerente E.S.E. Metrosalud

Elaboro	Revisión Jurídica
Olga Cecilia Mejía Jaramillo	**Vanessa Jiménez Zapata**