

PROCESO NÚMERO 55 DE 2024

PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LAS UNIDADES HOSPITALARIAS Y LA UNIDAD MENTAL DE SAN CRISTÓBAL DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO METROSALUD PRESTANDO EL SERVICIO DURANTE TODOS LOS DÍAS, EN FORMA PERMANENTE EN LAS INSTALACIONES DE CADA UNIDAD.

1. PRESENTACIÓN

El proponente deberá analizar cuidadosamente estos términos de referencia, cerciorarse de que cumple las condiciones y requisitos exigidos y que no está incurso en inhabilidades e incompatibilidades generales o especiales para contratar con la E.S.E., la información y la documentación exigida, su vigencia, las fechas y hora fijadas para la apertura y cierre de la convocatoria en sus distintas etapas; 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 de los contratos que resulten del proceso de selección.

2. OBJETO

La Empresa Social del Estado METROSALUD, está interesada en selección directa para contratar **la prestación del servicio de preparación y distribución de alimentos a los pacientes hospitalizados en las Unidades Hospitalarias y la Unidad Mental de San Cristóbal de la Empresa Social del Estado Metrosalud, prestando el servicio durante todos los días, en forma permanente en las instalaciones de cada unidad.**

Una vez se realice la adjudicación, la misma no obliga a la E.S.E. Metrosalud a utilizar o consumir un mínimo de productos o insumos, ya que se trata de cantidades estimadas, conforme a las necesidades Institucionales existentes, a los pedidos realizados y hasta el valor del contrato adjudicado.

3. REGULACIÓN JURÍDICA

Los procesos de contratación en la ESE METROSALUD se rigen por la normas del derecho privado, por mandato expreso del artículo 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 y Acuerdo 385 de 2020, por medio del cual se expide el Estatuto de Contratación de la ESE Metrosalud.

4. MODALIDAD DE SELECCIÓN

De conformidad con lo establecido en las modalidades del Estatuto de Contratación y según la cuantía estimada en los estudios previos, este proceso se hace por la modalidad de selección directa con términos de referencia de conformidad con lo consagrado en el Artículo 21, el cual a la letra dice:

“Artículo 21. Selección Directa: La E.S.E METROSALUD podrá seleccionar directamente cuando la cuantía estimada del proceso a contratar sea inferior o igual a 2000 salarios mínimos legales mensuales vigentes, o cuando de acuerdo a la naturaleza del contrato así se requiera, discriminado de la siguiente manera.

21.2 METROSALUD solicitará mínimo dos (2) propuestas, cuando vaya a celebrar contratos cuya cuantía sea inferior o igual a 2000 salarios mínimos legales mensuales vigentes. Excepto para aquellos procesos contractuales en los que medie certificación técnica debidamente sustentada relativa a la exclusividad del contratista.”

5. CRONOGRAMA

La presente invitación tiene el siguiente cronograma en el que se describen cada una de las etapas y actividades a desarrollar:

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR
Publicación de los términos de referencia, en la página web de la empresa, www.metrosalud.gov.co en el submenú de contrataciones	12/01/2024	www.metrosalud.gov.co , Menú de contrataciones
Observaciones a los Términos de Referencia, a los correos electrónicos: abogadocontratacion2@metrosalud.gov.co y nutricion@metrosalud.gov.co	15/01/2024, hasta las 8:00 AM	Enviadas al correo electrónico nutricion@metrosalud.gov.co
Respuesta a las Observaciones hechas a los Términos de Referencia, en la página web de la empresa, www.metrosalud.gov.co en el submenú de contrataciones.	15/01/2024, hasta las 10:00 AM o hasta que la entidad lo estime	www.metrosalud.gov.co , Menú de contrataciones
Presentación de la propuesta con todos los documentos y soportes requeridos, en sobre de manila sellado, en la oficina de archivo, primer piso de la oficina Sacatín- Carrera 50 #44-27.	17/01/2024 hasta las 09:00 AM	Centro Administración Documental. Carrera 50 No. 44-27, piso 1
Apertura de sobres	17/01/2024 a las 10:00 AM	Carrera 50 No. 44-27, piso 4, Dirección de contratación
Evaluación de habilitación jurídica, financiera y técnica.	17/01/2024 desde las 11:00 AM hasta las 12: 00 M hasta que la entidad lo estime	Dirección de contratación
Publicación y Traslado de la evaluación preliminar a los proponentes para subsanar requisitos y presentar observaciones.	17/01/2024	Página Web www.metrosalud.gov.co
Respuesta a proponentes de las observaciones presentadas al informe de evaluación preliminar y subsanación de requisitos solicitado. Publicado en página www.metrosalud.gov.co , submenú de contratación a proveedores.	18/01/2024	Enviadas al correo electrónico direccioncontratacion@metrosalud.gov.co , con copia a abogadocontratacion2@metrosalud.gov.co
Presentación de adjudicación ante el Comité de Recomendaciones y Adjudicaciones	18/01/2024	Dirección de contratación
Publicación de evaluación definitiva a disposición de los proponentes	18/01/2024	Página Web www.metrosalud.gov.co
Elaboración y legalización del contrato adjudicado	18/01/2024	Dirección de contratación

6. PRESUPUESTO OFICIAL

Los gastos que se originen de la ejecución de los contratos resultantes de la presente invitación se imputarán al presupuesto de egresos de Metrosalud para la presente vigencia, según Certificado de Disponibilidad Presupuestal número **PDIG 240077** expedido por el Área de Presupuesto, para un total estimado asignado para este proceso de **\$ 1.867.882.513** (MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y SIETE MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y DOS MIL QUINIENTOS TRECE PESOS) según certificado de disponibilidad.

El proceso de selección del contratista se realiza para ejecutar un contrato desde el 18 de enero 2024 al 31 de marzo 2024.

7. TIEMPO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El contrato tendrá una duración desde el 18 de enero de 2024 al 31 de marzo 2024, se podrán realizar adiciones y prórrogas mientras se realiza un nuevo proceso de contratación, conforme a lo señalado en el Estatuto de Contratación y en las normas en materia presupuestal aplicables a la E.S.E. METROSALUD.

8. PERSONAS QUE PUEDEN PARTICIPAR.

De la presente invitación podrán participar las siguientes empresas:

1. SAN AGUSTIN EVENTOS Y TURISMO S.A.S
NIT: 800.073.591-6
2. NUTRISER COLOMBIA S.A.S.
NIT: 900.084.859-4

Además, por tratarse de una selección directa, cualquier propuesta presentada por un interesado distinto a los directamente invitados, será rechazada.

9. CONSULTA DE LOS TERMINOS Y ANEXOS

Las condiciones y sus respectivos anexos podrán ser consultado a partir del momento de la publicación según lo establecido en el cronograma, en la página Web de METROSALUD: www.metrosalud.gov.co link de contratación, donde se puede consultar:

1. Términos de referencia
2. Anexo N° 1 carta de presentación de la oferta
3. Anexo N° 2 Declaración juramentada
4. Anexo N° 3 Compromiso anticorrupción
5. Anexo N° 4. Formato SARLAFT
6. Anexo N° 5 Plantilla para diligenciar oferta económica
7. Anexo N° 5.2. Minutas patrón e instrumento para ciclos de menú
8. Anexo N° 6 Información financiera
9. Anexo N° 7 Experiencia
10. Anexo N° 8 minuta contrato servicio alimentación
11. Anexo N° 9 minuta arrendamiento
12. Anexo N°10 Inventario de equipos por cada servicio de alimentación

Con la presentación de la oferta, el proponente manifiesta que estudió los términos de referencia, los documentos de la invitación y las condiciones exigidas en los términos de referencia, que conoce y acoge el Estatuto de Contratación de la E.S.E. METROSALUD, que obtuvo las aclaraciones sobre las estipulaciones que haya considerado inciertas o dudosas, que conoce la naturaleza del proceso, sus costos y su tiempo de ejecución, que formuló su oferta de manera libre, seria, precisa y coherente.

Antes de presentar su oferta, el interesado 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, entregas, plazo de ejecución y en general todos los aspectos que deberá tener presente para calcular su mejor 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 con anterioridad a la fecha de apertura de la invitación. Por consiguiente, todas las informaciones preliminares que en cualquier forma haya recibido el proponente o cualquier otra persona o entidad interesada en la invitación quedan sin ningún valor.

Los proponentes deberán examinar cuidadosamente todos los documentos de esta convocatoria e informarse cabalmente de todas las circunstancias que puedan afectar el costo, tiempo de ejecución y las interpretaciones o deducciones que el proponente haga de

las estipulaciones de los documentos de la presente invitación serán de su exclusiva responsabilidad.

10. 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.

11. MODIFICACIÓN A LOS TÉRMINOS

Como resultado de las observaciones presentadas por los proponentes y cuando resulte conveniente en cualquier parte del proceso, el Gerente de la entidad expedirá adendas para las aclaraciones o modificaciones pertinentes a los términos de referencia, los cuales serán publicados en la página web de Metrosalud, www.metrosalud.gov.co menú de contrataciones, quedando de esta forma notificados los cambios a los interesados, quienes tienen el deber y la obligación de consultar en todo momento la página Web para estar enterados de las modificaciones a que haya lugar.

Las adendas se publicarán los días hábiles entre 7:00 a.m. y 5:00 p.m. a más tardar 1ª hora 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, mediante Resolución.

12. IDIOMA

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. Por lo tanto, los documentos en idioma extranjero deben venir acompañados en traducción simple, salvo en los casos en que la Ley exija traducción oficial. Lo presente aplica igualmente para toda correspondencia que se requiera cursar dentro del proceso de selección.

13. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

La presentación en físico de la información de la propuesta será en sobre sellado, debidamente legajada y foliada, dentro de la hora y la fecha señalada en el cronograma, la cual debe contener toda la información jurídica, financiera y técnica habilitante de cada proponente.

Todos estos documentos, deben ser entregados de manera impresa, con toda la información solicitada y la que sea necesaria aportar para dar claridad al elemento ofertado.

Esta información se deberá entregar con la carta de presentación de la oferta según Anexo N° 1 en **original y copia foliadas**, en sobre sellado, hasta la **fecha y hora** establecidos en el cronograma, en la Carrera 50 N° 44 – 27 primer piso del Edificio Sacatín, la hora de radicación será la señalada en el reloj radicador del Archivo Central.

El sobre sellado deberá estar marcado de la siguiente manera:

E.S.E. METROSALUD – DIRECCION DE CONTRATACIÓN-PISO 4-CARRERA 50 N° 44 – 27

PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN METROSALUD 2023

Las propuestas que lleguen después del tiempo y la hora señalada, se devolverán en las mismas condiciones que fueron recibidas, sin ser tenidas en cuenta en el proceso, no se le olvide entregar físicamente la información de la oferta dentro del tiempo que se le indicó y en el lugar

señalado en el cronograma de estos términos, porque de no hacerlo su propuesta quedara inhabilitada.

No se aceptan las propuestas presentadas en los siguientes casos:

- a) Propuestas enviadas por fax, correo electrónico o cualquier otro medio
- b) Propuestas físicas entregadas por fuera del tiempo establecido

14. APERTURA DE PROPUESTAS

En el día y la hora señalado en el cronograma de invitación, después de la recepción, se procederá a la apertura pública de las propuestas, con asistencia de los proponentes que lo deseen; para lo cual la E.S.E METROSALUD levantará el acta respectiva que será suscrita por todos los que en ella participaron, incluidos los proponentes, y dejando consignadas el proponente, la hora de llegada, radicación, numero de folios y las observaciones pertinentes.

15. SOLICITUD DE INFORMACIÓN

Toda Información referente a esta invitación, podrá ser consultada dentro de los tiempos establecidos en las etapas del proceso. Tenga presente el tiempo que tiene para presentar las dudas o aclaraciones, que está definido hasta la fecha de la audiencia de aclaraciones, por lo tanto, lea con precisión el contenido de estos términos, todos los anexos, las especificaciones técnicas de los elementos requeridos, las condiciones de negociación y tenga presente las fechas de las distintas etapas del proceso.

16. 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, por lo tanto, Metrosalud no contrae responsabilidad alguna por aquellos, cualquiera que sea el efecto de la invitación.

17. ASPECTOS TÉCNICOS REQUERIDOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

Con el fin de que los servicios de alimentación cumplan con los requisitos exigidos por la ley y con los parámetros de calidad requeridos por la ESE Metrosalud, él o los proponentes deberán tener presente los siguientes criterios técnicos para presentar sus propuestas:

17.1 CONTEXTUALIZACIÓN DEL SERVICIO EN LA ESE METROSALUD.

La E.S.E. Metrosalud es una institución de carácter público que presta servicios de salud a la población de Medellín en diferentes puntos de atención, los cuales están ubicados en unidades hospitalarias de primer y segundo nivel.

Cuenta con **333** camas en los servicios de hospitalización, sin embargo, en los servicios de urgencias también se hospitalizan pacientes mientras son reubicados en la red de salud del municipio de Medellín, pacientes a los cuales también se solicita alimentación.

El Servicio de hospitalización y urgencias se presta en las siguientes unidades hospitalarias:

Tabla 1: Distribución actual de camas por cada unidad hospitalaria en los servicios de hospitalización y urgencias – ESE Metrosalud.

Unidad Hospitalaria	# Camas habilitadas en servicio de hospitalización	Capacidad instalada en servicio de urgencias
Manrique	44	10
Santa Cruz	33	12
Castilla	34	10

Nuevo occidente	70	12
Belén	57	14
San Cristóbal	29	14
Salud Mental*	18	0
San Javier	19	6
San Antonio de Prado	19	10
Doce de octubre	10	12
Centro de Salud Santo Domingo	0	4
# Total de camas habilitadas en la red	333	104

De acuerdo con los históricos de alimentación ofrecida durante el año 2023 a los pacientes hospitalizados en la Red de Metrosalud, la facturación mensual más alta se presentó en el mes de noviembre, con un total de **37.163** servicios, dicha facturación presentó un incremento representativo en comparación con el promedio de servicios entregados en los años 2021-2022 (cuyo promedio es de **33.799** 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.**

Es de anotar que también se tuvo en cuenta el comportamiento de servicios suministrados durante la vigencia 2020 por ser un comportamiento atípico derivado de las medidas de contingencia implementadas por el COVID -19 se registra un histórico de servicios mensuales de 29.040 para el 2020, 33.048 para el 2021 , 33.174 para el 2022, 35.279 para el 2023.

Cada una de las unidades hospitalarias cuenta con espacio físico para el funcionamiento del servicio de alimentación a excepción del Centro de salud mental*, por lo tanto, el contratista seleccionado deberá garantizar la distribución y el suministro de alimentación a los pacientes hospitalizados en este lugar, desde la UH San Cristóbal.

Los **37.163** servicios ofrecidos en la facturación mensual más alta se distribuyen de la siguiente forma por cada tipo de comida y de acuerdo al tipo de dieta:

Tabla 2: Distribución de servicios ofrecidos por tipo de comida– ESE Metrosalud, de acuerdo con la facturación más alta del año 2023

Tipo de comida	Servicios por mes
Desayuno	9317
Media Mañana	3022
Almuerzo	8817
Algo	2804
Comida	8340
Merienda	2385
Adiciones	835
Refrigerios tarde CS Mental	363
Refrigerios noche CS Mental	345
Refrigerios media mañana gestantes y post parto	526
Refrigerios algo gestantes y post parto	409
TOTAL, SERVICIOS POR MES	37.163

17.2. RECURSO HUMANO REQUERIDO.

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.

Se sugiere a la empresa contratante dar continuidad laboral al personal que viene prestando los servicios y que la empresa considere idóneo.

También se sugiere evitar la rotación constante del personal administrativo y operativo por las diferentes Unidades Hospitalarias de la Red y asegurar su permanencia en un mismo servicio de alimentación.

El proponente deberá describir en su propuesta la forma como estaría organizado el procedimiento de gestión en la administración del talento humano que asignaría a la E.S.E Metrosalud y manifestar los recursos físicos y humanos con que cuenta para la ejecución del contrato a celebrarse.

Las unidades Hospitalarias deben contar mínimo con el siguiente personal teniendo en cuenta el número de camas habilitadas:

Tabla 3: Requerimiento mínimo de personal en cada punto de atención de acuerdo al número de camas habilitadas. ESE Metrosalud.

Número de camas ocupadas **	Unidad hospitalaria	Jefe del Servicio	Personal Operativo *
1-20	Doce de octubre San Antonio de Prado San Javier	1 supervisor (Técnico o tecnólogo con experiencia)	1 parrillera en turno 7 am - 4 pm. 2 auxiliares de dieta: una en el turno am y otra en el turno pm. (las 2 auxiliares deben coincidir diariamente en hora del almuerzo)
21-40	Santa Cruz Castilla	1 ingeniero de alimentos o profesional en nutrición (Nutricionista Dietista) con experiencia en servicios de alimentación hospitalaria (administrador)	1 parrillera en turno 7 am - 4 pm. 4 auxiliares de dieta: dos en el turno am y dos en el turno pm. (las 4 auxiliares deben coincidir diariamente en hora del almuerzo)
>40 camas	Belén Manrique San Cristóbal - por incluir servicios de unidad mental- Nuevo occidente	1 nutricionista dietista o ingeniero de alimentos para la Unidad de Manrique. 1 Nutricionista Dietista de manera obligatoria como administrador Para las unidades Belén San Cristóbal y Nuevo occidente	1 Parrillera en turno 7 am - 4 pm. 5 auxiliares de dieta: dos en el turno am, dos en el turno pm. Un auxiliar en turno intermedio cubriendo medio día. (las 5 auxiliares deben coincidir diariamente en hora del almuerzo)

*** El número de personal operativo descrito en la tabla anterior no puede disponerse como personal supernumerario, por lo tanto, el contratista debe contar con personal supernumerario perfil parrillero y auxiliar de dietas para cubrir descansos y novedades en cada Unidad Hospitalaria.**

Es de anotar que la habilitación de los servicios de hospitalización puede variar de nivel de complejidad en cualquier momento, así como el cierre o apertura de camas hospitalarias modificando complejidad y número de pacientes, por lo tanto, el personal relacionado en el cuadro anterior no es taxativo y su cumplimiento estará condicionado a la **ocupación de las camas, y a que el contratista facture el total de lo presupuestado, por lo que la supervisión deberá hacer un análisis técnico y financiero para que en caso de requerirse autorice al contratista ajustar el número de personas que se requieren ya sea en aumento o disminución, lo anterior con el fin de mantener el equilibrio económico del contrato.

El contratista deberá informar oportunamente a la supervisión los cambios de sede, los ingresos y retiros del personal administrativo y operativo.

El recurso humano requerido en el cuadro anterior debe garantizarse **de manera permanente de lunes a domingo cubriendo el servicio de 6:00 AM a 8:00 PM por el personal operativo** para lo cual deben tener en cuenta los tiempos de descanso y ausencias imprevistas las cuales deben ser cubiertas con personal supernumerario; Por su parte el jefe de cada servicio de alimentación debe ser exclusivo para este contrato y permanecer de lunes a sábado tiempo completo.

El contratista que prestará sus servicios y que cuente en su nómina con personal extranjero debe garantizar el cumplimiento de los requisitos exigidos por las leyes vigentes en Colombia para el ingreso y trabajo de este personal. El administrador del contrato debe asegurar el efectivo cumplimiento de lo dispuesto en este numeral.

A continuación, se describe las obligaciones en personal que debe cumplir el contratista seleccionado:

17.2.1. Profesional administrador del contrato y profesional de control de calidad.

El contratista seleccionado deberá disponer de una persona profesional con experiencia en manejo administrativo de servicios de alimentación y manejo de personal quien será encargado del manejo del contrato, será quien tendrá la responsabilidad vigilar el adecuado funcionamiento de cada uno de los puntos de atención, la verificación de la facturación y pagos de cuentas.

También debe disponer de un profesional en el área de calidad para garantizar que todos los procesos que incluyen la prestación del servicio cumplan con la normatividad vigente en este tema, esta persona deberá realizar exclusivamente las tareas del profesional de calidad, realizar por lo menos 1 visita mensual a cada servicio de alimentación y dejar acta de las actividades realizadas. Igualmente deberá asistir a las reuniones mensuales programadas con la supervisión del contrato. Esta persona no podrá realizar las funciones del personal administrador de los servicios de alimentación.

Ambos profesionales (Administrador del contrato y profesional de calidad) serán **exclusivos para el manejo del contrato** y serán quienes estén en permanente contacto con el o los profesionales designados por Metrosalud para la supervisión del contrato.

Antes de contratar al personal administrativo y operativo para los servicios de alimentación, el contratista deberá enviar a la supervisión las hojas de vida con los respectivos certificados y soportes para la evaluación del cumplimiento de los requisitos establecidos por la E.S.E. Metrosalud y el aval de ingreso de dicho personal.

17.2.2. Administradores para cada servicio de alimentación.

El contratista seleccionado, deberá disponer de un administrador del servicio de alimentación tiempo completo (de lunes a sábado).

En los servicios de alimentación Doce de Octubre, San Antonio de Prado y San Javier, por la complejidad del servicio, no requieren profesional en nutrición o ingeniero de alimentos, en estos se dispondrá de un administrador del servicio con perfil de técnico o tecnólogo graduado con conocimientos y experiencia mínima de 1 año en servicios de alimentación.

Los servicios de San Cristóbal, Belén y Nuevo Occidente deberán contar con 1 administrador Nutricionista Dietista graduado a tiempo completo. El Administrador responsable de la UH de San Cristóbal, asumirá la atención del centro de salud mental.

El administrador de Manrique podrá ser Nutricionista Dietista o Ingeniero de alimentos.

17.2.3. Personal operativo.

La asignación del personal operativo requerido en cada uno de los procesos del servicio de alimentación será acordada previamente entre el contratista y el supervisor siempre que se cumpla con calidad y oportunidad la demanda que genera este servicio.

Este personal deberá cumplir como mínimo con las actividades que se describen a continuación:

- **Actividades de las auxiliares de dietas:**

- Realizar el ensamble y posterior distribución de las dietas, de acuerdo a los protocolos establecidos.
- Realizar la recolección de bandejas y loza en los tiempos establecidos en el presente documento.
- Realizar procesos de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.
- Realizar los procesos preliminares (recepción y almacenamiento de materia prima, acondicionar los alimentos que se requieran para cada día y preparar todos los elementos necesarios para el proceso de distribución de las dietas: Menaje, fichos de distribución, edulcorantes, entre otros) que se requieran para garantizar el cumplimiento del ciclo de menú.
- Reportar al administrador encargado toda situación que afecte el correcto funcionamiento del servicio en todas sus etapas.
- El auxiliar de dieta responsable del turno de la mañana debe elaborar el desayuno y media mañana y apoyar a la parrillera en los preliminares del almuerzo.
- El auxiliar de dieta responsable del turno de la tarde debe elaborar el algo, apoyar los preliminares de la cena y elaborar la merienda.
- Verificar las solicitudes de dietas, adiciones y cancelaciones en el sistema SAFIX y con el personal de enfermería.
- Preparación y ensamble de jugos, bebidas y ensaladas.
- Este personal podrá realizar otras actividades asignadas por el contratista sin descuidar las actividades propias del contrato del servicio de alimentación

- **Actividades de las parrilleras:**

- Elaborar la preparación de los alimentos que requieran algún tipo de cocción, teniendo en cuenta que éstas no deben estar preparadas con más de dos horas previa a la distribución.
- Mantener las condiciones higiénico sanitarias de su puesto de trabajo.
- Por ningún motivo la parrillera puede realizar actividades de distribución de dieta con el fin de prevenir la contaminación cruzada.
- Otras funciones que el contratista considere dentro de sus procesos.

Todos los procesadores de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos durante la ejecución contractual:

- Haber realizado el curso de manipulación de alimentos y carné que lo acredite vigente.
- Las manipuladoras de alimentos deben tener una capacitación de 10 horas anuales durante la ejecución del contrato sobre buenas prácticas de manufacturas.
- Si el contrato se extiende por más de 1 año no se requiere nuevamente carné de manipulación de alimentos, este se homologará con las horas de capacitación. Para ello el contratista deberá elaborar un diploma o certificado que soporte el cumplimiento de las mismas.
- El personal contratado debe tener experiencia en servicios de alimentación hospitalaria no inferior a cuatro (4) meses, 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 y entes de control externos a la ESE Metrosalud.
- 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.
- Carné de vacunas actualizado de acuerdo al tipo y riesgo ocupacional en la actividad que desarrollara cada persona contratada para la ejecución del objeto de esta convocatoria. (tétanos y Hepatitis B por desarrollarse la actividad al interior de una institución prestadora de servicios de salud). Igualmente, carné de vacunas actualizado para COVID-19.
- Personal con eventos de salud reconocidos como infectocontagiosos, deberá ser retirado del servicio y remplazado.
- En los casos de incapacidades, licencias o ausencias de personal, la empresa debe contar con personal supernumerario para cubrir las necesidades del servicio.
- 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.
- Dado que la solicitud de dietas se realiza a través de aplicativo sistematizado, es necesario que dicho personal certifique grado de bachillerato.
- ***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 para su visto bueno, presentando la hoja de vida del nuevo personal y los requisitos anteriormente nombrados.***
- El contratista debe garantizar al inicio del contrato la disposición de las hojas de vida de cada uno de los empleados en todos los servicios de alimentación, de igual forma esto debe cumplirse al ingreso de personal nuevo. Las hojas de vida deberán contener como mínimo:
 - Contrato firmado por las partes, adiciones u otrosí en caso de que apliquen.
 - Certificado de afiliación al Sistema general de seguridad social en salud (SGSSS)
 - Certificado de capacitación en manipulación de alimentos vigente.
 - Concepto médico que avale aptitud ocupacional como manipulador de alimentos.
 - Certificado de entrega de dotación.
 - Documentos que certifiquen la experiencia de acuerdo a cada uno de los perfiles solicitados.

La interventoría o 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.

17.2.4. Capacitación del personal:

El contratista seleccionado deberá presentar dentro del primer mes de iniciada la ejecución contractual un plan de capacitación con su respectivo cronograma anual de educación formal en aspectos tales como: inducción, sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, manipulación y preparación higiénico sanitaria de los alimentos, calidad en el servicio, desarrollo humano, Buenas prácticas de manufacturas - BPM en alimentos, protocolo de

distribución de dietas, y otros temas que fomenten la capacitación técnica y la formación personal de los empleados, este plan debe incluir una duración mínima de 10 horas anuales.

Cada tema debe tener **objetivos, tiempo de duración, metodología, población objetivo, y evidencias del aprendizaje** (evaluación previa y evaluación de conocimientos adquiridos), **acta de capacitación, listado de asistencia**.

El plan de inducción de personal operativo debe contener temas en todo lo referente a interpretación y cumplimiento de los ciclos de menú, tipos de dieta, tamaño de porciones de servida, manual de preparaciones, protocolo de ensamble, protocolo de distribución, manejo del sistema safix, recorrido de toda la Unidad Hospitalaria y presentación ante el personal de salud, entre otros aspectos importantes.

17.2.5. Dotación para el personal procesador de alimentos y el personal que distribuye la alimentación:

- El contratista seleccionado deberá dotar a los procesadores de alimentos de: 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.
- Para el proceso de distribución de dietas en los servicios de hospitalización y urgencias, el contratista deberá garantizar la dotación necesaria para el cambio de delantal, así como los elementos de protección personal definidos desde el área de salud y seguridad en el trabajo del contratista y de la ESE Metrosalud.
- 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.
- Gorros en material que permita la ventilación y que sean cómodos para garantizar el uso adecuado y el cubrimiento total del cabello.
- Zapatos tapados, livianos, de color claro y suela antideslizante.
- Tapabocas desechables para manipular alimentos terminados, con mínimo un cambio a la mitad de cada turno.
- Guantes plásticos transparentes para el proceso de servida de alimentos terminados.
- Guantes de caucho diferentes para cada tarea de aseo.
- Manoplas de calor para manejo de recipientes calientes.
- Mangas o guantes térmicos de protección para el calor.
- Otros utensilios definidos por el área de salud y seguridad en el trabajo.

17.2.6. Características de presentación del personal.

- Dentadura, manos y piel sana que reflejen cuidado y limpieza con un aspecto físico general.
- Uñas cortas, limpias y sin esmalte. Libres de accesorios como relojes, anillos, aretes, piercing (estos últimos dos deben ser retirados al ingresar al servicio de alimentación, no se permite que sean cubiertos con microporo).
- Uniforme adecuado a su talla y al cargo, completo y limpio, con rotación controlada por día.
- 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.
- Tener identificación del personal en un sitio visible.

17.3. SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

- El contratista desarrollará el Sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo (SG – SST) y lo presentará por escrito máximo 1 mes después de iniciar la ejecución contractual, que contenga la matriz de peligros actualizada, con los riesgos laborales a

los que se encuentran expuestos los empleados de acuerdo a la normatividad vigente, soporte de inducción y capacitación de los contratistas en el procedimiento de reporte y actuación en caso de accidentes de trabajo, capacitación en primeros auxilios y uso de extintores, que permita anticiparse y responder ante una posible emergencia.

- **El oferente deberá presentar autoevaluación presentada a la ARL con una calificación superior al 85%, con el fin de validar si cuenta con el adecuado sistema de GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO y con el cumplimiento establecido por la resolución 0312 de 2019**
- Es importante que se contemple en la matriz de peligros, el riesgo Biológico, teniendo en cuenta que los contratistas ejecutaran sus labores en una Institución que presta servicios de salud.
- El contratista deberá entregar a la supervisión el protocolo a implementar en caso de que un integrante del equipo presente síntomas de COVID-19, este debe ser de estricto cumplimiento por parte del personal tanto administrativo como operativo.
- El contratista debe entregar a la interventoría o supervisión del contrato el resultado de valoraciones médicas en donde especifique aptitud laboral para manipular alimentos, adjunto a las hojas de vida del personal contratado para la ejecución del contrato objeto de esta convocatoria y anexar copia de Carné de vacunas actualizado de acuerdo al tipo y riesgo ocupacional en la actividad que desarrollara cada persona contratada para la ejecución del objeto de esta convocatoria: Tétanos, Hepatitis B, COVID 19.
- En cada centro de producción al interior de Metrosalud debe disponerse un botiquín de primeros auxilios y extintores que cumpla con la normatividad vigente desde el primer día del contrato.
- El contratista deberá garantizar la dotación completa de uniformes y elementos de seguridad y protección personal para sus empleados desde el primer día del contrato, capacitar sobre uso y retiro de estos elementos, así como informar el procedimiento de solicitud de reposición de acuerdo a la normatividad y cumplirlos durante la ejecución contractual.
- Todo incidente y/o accidente laboral en el que se vea involucrado el contratista, que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, en las instalaciones de la ESE Metrosalud deberá ser reportado por el contratista a su respectiva área de seguridad y salud en el trabajo, a la supervisión de este contrato y enviar a la oficina de Seguridad y salud en el trabajo de la ESE Metrosalud su respectiva investigación.
- Certificación por parte de su respectiva ARL con nivel de riesgo Bajo de acuerdo a su índice de accidentalidad

17.4. INFRAESTRUCTURA Y MANTENIMIENTO.

17.4.1. Instalaciones físicas:

El proponente deberá contar con una sucursal en la ciudad de Medellín o en el área metropolitana que cuente con la estructura administrativa y operativa que garantice el cumplimiento del contrato, para ello deberá especificar en su propuesta como se compone esta.

La E.S.E Metrosalud entregará al contratista seleccionado en arriendo el área física y equipos existentes en cada una de las unidades hospitalarias para la preparación y almacenamiento de los alimentos, previa revisión y valoración del estado de esos equipos para que el contratista manifieste su interés de recibir los bienes en arrendamiento. Si el contratista considera que uno o varios equipos de la E.S.E no se encuentran en condiciones adecuadas, deberá informarlo a la supervisión del contrato y asegurar otro equipo que sí se encuentre en buen estado de funcionamiento y que cubra las necesidades del servicio de alimentación al cuál será asignado. El arrendamiento se cobrará de acuerdo con las áreas en metros cuadrados que se encuentra especificado en el **Anexo N°9**.

Las áreas que se entregan a título de arrendamiento deben ser destinadas de manera exclusiva para el desarrollo de procesos y subprocesos de alimentación objeto de la presente convocatoria; en consecuencia esta prohibido para el contratista ejecutar o desarrollar otro tipo de actividades diferentes a las mencionadas en el presente documento.

El canon de arrendamiento se estipula por un año; el cual se reajustará de acuerdo al Índice de precios al consumidor (IPC) del año inmediatamente anterior cada que se cumpla un año de arrendamiento.

El canon de arrendamiento no incluye servicios públicos, en consecuencia, el contratista asumirá el costo de los mismos de la siguiente manera: los servicios públicos se cobrarán en cada unidad hospitalaria conforme al registro que marquen los contadores de energía, gas y acueducto que se encuentran instalados en cada servicio de alimentación; al momento de iniciar el contrato se elaborará un documento entre las partes donde se especifique el registro inicial.

17.4.2. Mantenimiento de instalaciones físicas: Metrosalud será responsable del mantenimiento de la infraestructura física en lo que respecta a:

- Redes de acueducto y alcantarillado internas.
- Redes de energía internas.
- Redes de telecomunicaciones internas.

Nota. Los daños que se generen en ocasión a fallas de servicios propios de Metrosalud, serán asumidos por la entidad, ejemplo, un daño eléctrico general de la UH que genere daños en lámparas y equipos que utilice el servicio, para tal efecto **antes de realizar el respectivo arreglo** se hará un estudio técnico del origen del daño para saber a cuál de las partes le corresponde asumir los costos del arreglo.

Todos los mantenimientos y adecuaciones en la infraestructura que se requieran generados por el contratista durante la ejecución del contrato por el uso de la planta física serán responsabilidad de este.

Para las adecuaciones requeridas y mantenimiento general de los espacios físicos para cumplimiento de normatividad vigente **el contratista deberá presentar por escrito 1 mes después de iniciar la ejecución del contrato, el diagnóstico de adecuaciones en infraestructura física y mantenimiento de ductos de campanas que se requieren**, este diagnóstico será analizado por la supervisión del contrato y las áreas pertinentes de la ESE Metrosalud para definir un plan de intervención.

17.4.3. Responsabilidad del contratista ante actuaciones de los terceros: Sera responsabilidad del contratista la gestión, seguimiento y resolución de las situaciones que afecten la planta física o equipos propiedad de Metrosalud que hayan sido causadas por sus proveedores o terceros contratados para la prestación del servicio.

17.5. EQUIPOS.

Metrosalud entregará mediante inventario los equipos que hoy tiene en existencia en el servicio de alimentación (Anexo **#10**) con sus respectivas hojas de vida, los cuales solo utilizará el contratista para la prestación de los servicios objetos de la presente convocatoria, siempre y cuando estos equipos estén en buenas condiciones de uso y el contratista acepte recibirlos en arrendamiento, en caso contrario, el contratista deberá traer sus equipos y los equipos de Metrosalud se darán de baja y serán trasladados para la bodega.

Durante la ejecución contractual el contratista deberá completar y garantizar los demás equipos y todo el 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.

17.5.1. Mantenimiento de equipos:

El contratista es responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos dejando los respectivos registros, en caso de que el equipo se encuentre en malas condiciones y no sea apto para mantenimiento correctivo, se le debe informar a la supervisión y solicitar que el mismo sea dado de baja; además, el contratista es responsable de llevar la hoja de vida de cada equipo. Al término del contrato se debe dejar copia del mantenimiento de los equipos de propiedad de Metrosalud y de sus respectivas hojas de vida.

Para ello, el contratista deberá presentar **15 días después de iniciada la ejecución contractual** la propuesta del plan de mantenimiento de equipos (preventivo – correctivo) con respectivo cronograma que será de estricto cumplimiento durante la ejecución contractual, asimismo, en caso de requerirse podrá solicitar a la supervisión el retiro de los equipos que se encuentren en condiciones deficientes solicitando que se les de baja y sean retirados.

Al finalizar el contrato las partes deberán realizar inventario de la totalidad de los bienes entregados, en cualquier momento de la vigencia del contrato si se encuentran faltantes, daños irreparables y/o daños reparables sobre los bienes entregados, el contratista tiene la obligación de informar por escrito a la Supervisión y/o interventoría del contrato y dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al conocimiento del hecho.

En caso de que el daño del bien sea irreparable y se compruebe que este se generó por causas atribuibles al contratista, este deberá asumir la suma que corresponde al valor del bien o lo repondrá por uno de iguales características y marca dentro de los quince (15) días siguientes a que Metrosalud se lo comunique por cualquier medio, si a pesar de tal comunicación el contratista no atiende la obligación, que acepta mediante la presentación de la oferta, faculta desde ya a Metrosalud, sin necesidad de que medien más autorizaciones, para que se le descuenta al contratista del monto de la factura que esté pendiente de pago el valor del bien objeto del daño irreparable y/o pérdida.

En caso de que el daño sufrido por el bien sea reparable, el contratista asumirá el trámite y costo de la reparación y tendrá un término de quince (15) días hábiles para realizarla; la reparación debe garantizar el adecuado funcionamiento del bien de no ser así el contratista asumirá el valor del bien como se describió para los bienes irreparables.

En caso de que se le dé de baja a algún equipo por haber cumplido su vida útil soportado en un concepto técnico, esta situación deberá notificarse por escrito a la Supervisión y/o interventoría quien lo retirará del inventario y el contratista deberá reemplazarlo para dar continuidad en la prestación del servicio.

17.6. VISITAS DE RECONOCIMIENTO

Los proponentes deberán hacer visita obligatoria simultánea a las instalaciones de los hospitales donde se presta el servicio objeto del contrato, de acuerdo con el cronograma establecido en los términos de referencia.

Cada posible proponente debe contar con transporte para su equipo de trabajo, **se sugiere que este conformado por personal administrativo, área de calidad y área de mantenimiento**

Estas visitas son fundamentales para la presentación de las respectivas propuestas, por lo tanto, quien no cumpla con este requisito no podrá presentar oferta, toda vez que se reitera la visita técnica acreditarla y garantizarla que:

- Los posibles proponentes conozcan el entorno de la empresa en la cual deberán prestar el servicio.
- Conocerán los equipos existentes y su estado con el fin de tenerlos en cuenta para la cotización del servicio.
- Históricamente se maneja un 30% de pacientes adicionales que se encuentran hospitalizados en los servicios de urgencias. Conocerán las condiciones físicas de cada servicio de alimentación, y los accesos a los servicios a donde deben realizar la distribución de los alimentos.

Con esta certificación de visita no podrá alegarse posteriormente causas de generación de desequilibrio en la ejecución del contrato por no conocer con claridad y previo a la participación en el proceso las condiciones de ejecución del mismo.

Posterior a la visita el proponente deberá presentar en su propuesta discriminado por cada unidad hospitalaria:

Listado de equipos que ajustara para la ejecución contractual garantizando en cada unidad hospitalaria el adecuado almacenamiento, conservación y preparación de los alimentos.

Listado de menaje a dotar para la ejecución contractual teniendo en cuenta que las camas hospitalarias reportadas son para los servicios de hospitalización y adicional se encuentran los pacientes hospitalizados en los servicios de urgencias.

Lo anterior, debido a que el contratista estará obligado a completar los equipos faltantes para la adecuada prestación del servicio y cumplimiento de la normatividad en el tema y se compromete a cumplir con lo presentado en su propuesta.

17.7. PROCESO ADMINISTRATIVO DE SOLICITUD, DISTRIBUCIÓN, ADICIÓN Y CANCELACIÓN DE DIETAS.

17.7.1. Solicitudes de dietas: La solicitud de dietas se realizará mediante el formato en medio electrónico establecido por la ESE Metrosalud para todas las solicitudes del día, de acuerdo a las órdenes médicas o prescripción especial del nutricionista de la institución a través del aplicativo SAFIX.

Tabla 4: Horarios de solicitud de dietas por el personal de enfermería de la ESE Metrosalud a través del sistema SAFIX

Tipo de servicio	Horario establecido para solicitud
Desayuno	4:00 a.m. a 7:00 a.m.
Media mañana	4:00 a.m. a 9:30 a.m.
Almuerzo	4 :00 am a 10:30 a.m.
Algo	4 :00 am a 14:30 pm
Comida	4 :00 am a 16:00 p.m.
Merienda	4 :00 am a 18:30 p.m.

En el proceso de sistematización de dietas, los pacientes que están con alta médica aparecen resaltados en color amarillo y con alta administrativa en color rojo en el aplicativo SAFIX, una vez se identifiquen los pacientes con esta coloración no se suministrará dieta a estos así tengan solicitud abierta.

Media hora 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.

Nota. Debido a las medidas implementadas en algunos momentos por el Covid-19 o en caso de presentarse causas de fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobables, de común acuerdo entre supervisor y contratista podrán ajustar los horarios de entrega de cena por temas de movilidad en días de restricción sin generar problemas en el servicio o la atención.

17.7.2. Adiciones de dietas:

Las **adiciones** se refieren al ofrecimiento de una porción de harina, una porción de proteico y una bebida caliente o fría sin leche y en las dietas liquidas claras la adición será una aromática o un consomé (dependiendo del horario en el que se solicita).

Estas adiciones están habilitadas para solicitar en el sistema cuando se ha cerrado el horario para solicitar cada uno de los servicios del día, situación que se requiere por lo diversos horarios en los que se hospitalizan los pacientes a fin de no tener ayunos prolongados.

Los siguientes son los horarios de solicitud de adiciones cuando se haya pasado el tiempo de solicitud de comidas y cancelaciones de comidas por servicio:

Tabla 5: Horarios de solicitud de Adiciones por el personal de enfermería de la ESE Metrosalud a través del sistema SAFIX.

SERVICIO	HORA ADICION
DESAYUNO	7:01 a 11:59
MEDIA MAÑANA	9:31 a 11:59
ALMUERZO	10:31 a 16:00
ALGO	14:31 a 16:00
COMIDA	16:01 a 18:25
MEDIENDA	18:31 a 19:25

17.7.3. Cancelación de dietas:

Se consideran dietas o preparaciones canceladas y no facturables las que cumplen con el proceso de cancelación por parte del enfermero jefe en el sistema Safix antes de salir del servicio de alimentación en el horario establecido para ello.

Se establece que enfermería debe realizar las cancelaciones en el sistema de acuerdo al siguiente horario:

Tabla 6: Horarios de Cancelación de dietas por el personal de enfermería de la ESE Metrosalud a través del sistema SAFIX.

SERVICIO	HORA CANCELACION
DESAYUNO	4 a 7: 30
MEDIA MAÑANA	4 a 9: 30
ALMUERZO	4 a 11 :30
ALGO	4 a 14 :30
COMIDA	4 a 17:30
MEDIENDA	4 a 19:30

Por lo anterior, el contratista deberá ingresar al sistema Safix y actualizarlo en estos horarios para verificar dichas novedades y evitar ensamblar alimentos ya cancelados.

Cuando no se realiza por enfermería el adecuado proceso de cancelaciones de dietas y estas son ensambladas y llevadas a los servicios donde ya no se encuentra el paciente, las dietas se llevarán de nuevo al servicio de alimentación para ser desechadas, facturadas y diligenciar el registro en planilla de **“Inconsistencias, dietas solicitadas y no entregadas o dietas perdidas”**. De igual manera, el administrador del servicio de alimentación deberá enviar el mismo día un correo electrónico a la supervisión del contrato con el reporte de la dieta perdida (datos completos del paciente, número de cama, tipo de comida, respuesta del personal de enfermería frente a la dieta perdida). Esto con el propósito de que la supervisión del contrato gestione con los directivos de las unidades hospitalarias el análisis del caso y la implementación de un plan de mejora para disminuir las dietas perdidas.

Se debe generar por el contratista: Indicador mensual de dietas perdidas no canceladas con sus causas y el valor respectivo de dichas dietas, además el indicador de pacientes que aparecen en el sistema en amarillo y la o el jefe de enfermería no realizó cancelación de la dieta oportunamente. La supervisión del contrato entregará al contratista el formato en Excel en el que reportará semanalmente las dietas perdidas y las dietas en amarillo no canceladas.

17.7.4. Distribución de dietas:

En los siguientes horarios deben salir los carros de distribución de dietas hacia los servicios de hospitalización y urgencias.

Tabla 7: Horarios de Distribución de dietas por el contratista del servicio de alimentación a los pacientes hospitalizados en la ESE Metrosalud.

Tipo de servicio	Horario establecido para distribución
Desayuno:	7:50 am
Media mañana:	9:50 am
Almuerzo	11:50 m
Algo:	2:50 pm
Comida:	5:50 pm
Merienda	7:30 pm

Los auxiliares de distribución deben dispensar de manera informada la dieta a cada paciente confirmando su identificación con el ficho realizado previamente de acuerdo a los datos suministrados por el sistema Safix en la solicitud de dieta.

Los primeros servicios en entregarse en cada piso deben ser los **pediátricos e hipoglúcidos**.

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, tampoco es permitido dejar alimentación en la habitación si no se encuentra el paciente, tampoco en los servicios de

enfermería o a los acompañantes salvo que se presenten alguna de las situaciones especiales relacionadas a continuación:

17.7.5. Entrega de dietas para pacientes con situaciones especiales:

Pacientes con aislamiento y alimentación por sonda: A los pacientes con aislamiento o solicitud de gastroclisis se entregarán las dietas en recipientes desechables, **debidamente marcadas con los fichos**, directamente al personal de enfermería quien firmará formato correspondiente "entrega de alimentación para paciente aislado" y será encargado de dispensarla al paciente. Si al momento de realizar la recolección de loza de los demás pacientes en cada uno de los servicios aún se encuentran estas dietas en los puestos de enfermería, el contratista se llevará estos alimentos al servicio de alimentación para desechar y se registrarán datos del paciente en formato "dietas solicitadas y no entregadas". El contratista deberá informar oportunamente a la supervisión del contrato, de manera que pueda realizarse retroalimentación al personal asistencial de la Unidad hospitalaria.

La E.S.E Metrosalud asumirá el costo del material desechable **solamente para las dietas de los pacientes aislados en las salas de hospitalización**. El contratista será responsable de asumir el costo del material desechable del 100% de los pacientes de urgencias y de los pacientes que requieren alimentación por sonda (gastroclisis).

Se aclara que Metrosalud solamente asumirá el costo del material desechable que reemplaza la vajilla (platos, pocillos, soperas, vasos en material irrompible). No se asumirá el costo de cubiertos desechables, servilletas, bolsas de papel para los cubiertos, papel película; tampoco se asumirá el costo cuando en el 100% de los pacientes el contratista maneja material desechable para distribuir algunos componentes del menú (por ejemplo, la fruta, la ensalada, las bebidas, las entrecomidas). Para facilitar el control por parte de la supervisión, el contratista debe estandarizarse en el 100% de los servicios de alimentación respecto al tipo de vajilla o material que se utilizará para servir los componentes del ciclo de menú, y socializarlo por escrito con la supervisión.

El contratista presentará con la propuesta el valor del material desechable, el cual deberá ser mantenido durante toda la vigencia del contrato (solamente se incrementará el IPC en caso de que por adición o prórroga el contrato continúe de una vigencia a otra). El valor del material desechable será presentado en la propuesta, en el anexo 5 (hoja valor desechables aislados). Para la elaboración de la factura correspondiente al material desechable de las dietas de los pacientes aislados, el contratista deberá enviar a la supervisión en las fechas establecidas un informe por Unidad Hospitalaria con el reporte del número de servicios entregados por día, los datos de identificación de los pacientes, tipos de dieta y tiempos de comida.

Si durante las visitas de la supervisión o a través del personal asistencial de las Unidades Hospitalarias se identifica que el contratista entrega en material desechable al 100% de los pacientes algún componente del menú que inicialmente se ensamblaba en vajilla, la supervisión no reconocerá el valor de este material desechable.

Pacientes del Centro de Salud Santo Domingo:

El Centro de Salud Santo Domingo cuenta con el Servicio de Urgencias, en el que se tienen habilitadas 4 camillas. En años anteriores se transportaba alimentación desde la Unidad Hospitalaria más cercana. Sin embargo, este servicio se había interrumpido.

Durante el año 2023 se evidenció la necesidad de incluir de nuevo alimentación para los pacientes de este punto de la Red, por tal motivo se solicita presentar una propuesta con el valor del transporte de estas dietas. Se aclara que esta alimentación no se entregaría todos los días, sino de acuerdo a la demanda del servicio.

Pacientes de la unidad mental:

Como la unidad mental no cuenta con área para preparar los alimentos, estos serán preparados en el servicio de alimentación de la Unidad Hospitalaria San Cristóbal, para este centro de atención se suministrarán las 3 comidas principales empacadas en desechables y dos refrigerios, uno en la tarde (algo) y otro en la noche (merienda) ofrecidos en empaque individual (bebida y producto comestible tipo harina).

A los pacientes que requieren dieta fraccionada, por ejemplo, dieta hipoglúcida, líquida completa, líquida clara, no lácteos, hipograsa, hipoprotéica, entre otras, también se les realizará entrega de media mañana, con el fin de garantizar el aporte calórico diario y prevenir una descompensación asociada a ayunos prolongados. Los dos refrigerios de la tarde y la noche

serán reemplazados por el algo y la merienda establecidos en los ciclos de menú de las dietas ya mencionadas.

El transporte de estos alimentos estará a cargo del contratista, se debe cumplir con la normatividad vigente para asegurar la inocuidad durante el transporte y la entrega de las dietas, y deben llegar al servicio de la unidad mental en los siguientes horarios donde serán recibidos por el personal de enfermería quien se encarga de dispensarlos al paciente:

Desayuno 8:00 am: incluye desayuno y las media mañana a lugar de acuerdo a tipo de dieta.

Almuerzo 12:00 m: incluye almuerzo y Algo (refrigerio 1 para todos los pacientes).

Comida: 5:30 pm: incluye comida y merienda (refrigerio 2 para todos los pacientes).

Pacientes ausentes por procedimientos: Si al momento de entregar las dietas, el paciente no se encuentra en su habitación por algún procedimiento que se le esté practicando en áreas internas o externas al hospital, el servicio de alimentación guardará la dieta (conservando la temperatura ideal para cada componente), la alimentación no se dejará por ningún motivo en la habitación del paciente, ni en ningún servicio de enfermería.

Se aclara que las dietas a guardar corresponden solo a las comidas principales, y se guardaran en el siguiente horario:

Desayuno: hasta 10:00 am

Almuerzo: hasta las 2:00 pm

Comida: hasta las 7:00 pm.

Pasado este tiempo el administrador del servicio de alimentación o los auxiliares de cocina deberán llamar al puesto de enfermería para conocer el regreso del paciente y dispensarle la dieta, de no estar en el servicio esta será desechada además de realizar el respectivo descargo de la inconsistencia en el formato de "dietas perdidas", aclarando en observaciones el motivo por el cual esta dieta no fue entregada.

17.8. REQUERIMIENTO NUTRICIONAL DE DIETAS A OFRECER.

Tipos de dietas: El plan terapéutico de alimentación para la E.S.E. Metrosalud, va dirigido a la atención del 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:

- Normal.
- Controlada en carbohidratos o hipoglúcida
- Liquida clara
- Liquida completa
- Blanda
- Hiposódica
- Hipograsa
- Hipoproteica
- 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.

Además, usualmente se solicitan combinaciones de las dietas básicas de la siguiente manera tanto para adultos como para pediátricos:

- Hiposódica – hipoglúcida
- Blanda hiposódica
- Blanda hipoglúcida
- Blanda hiposódica – hipoglúcida
- Liquida completa hiposódica
- Liquida completa hipoglúcida
- Liquida completa hiposódica – hipoglúcida
- No Lácteo – hiposódica
- No lácteo – hipoglúcida
- No lácteo hiposódica- hipoglúcida
- Hipograsa – hiposódica
- Hipograsa- hipoglúcida

- Hipograsa Hiposódica- hipoglúcida
- Dietas gastroclisis

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. Las Unidades Hospitalarias que cuentan con nutricionista son: Castilla, Santa Cruz, Manrique, Belén, Nuevo Occidente.

MINUTAS PATRÓN:

La ESE Metrosalud entrega las diferentes minutas patrón para cada tipo de dieta (ver ANEXO 5.1), con base en ellas y en este mismo anexo el proponente presentará los ciclos de menú y cotizará los valores de las dietas, el contratista se ve obligado a cumplir durante la ejecución contractual los ciclos de menú presentados en su propuesta y no solamente las minutas establecidas por Metrosalud.

Ciclos de menú: El proponente deberá presentar en el anexo 5.1 un ciclo de menús diferentes para 14 días; para ello deberá tener en cuenta las porciones de alimentos de la lista de intercambio del grupo de consumo de alimentos de la U de A, escuela de nutrición y dietética, cuarta edición revisada en enero de 2017, con la cual se realizó por el equipo de nutrición de la ESE Metrosalud, la minuta patrón y los análisis nutricionales de las dietas para esta convocatoria.

Es importante que para la planeación de los diferentes menús el proponente tenga presente que los pacientes hospitalizados en la ESE Metrosalud pertenecen a población del régimen subsidiado de Medellín, por tanto, su cultura alimentaria está basada en alimentos convencionales y preparaciones básicas y típicas de la región, por lo que los ingredientes a usar en los menús y su forma de presentación deben ser ajustados a esta necesidad.

El proponente también deberá tener en cuenta las siguientes especificaciones puntuales por cada grupo de alimentos y de dietas para planear el ciclo de menú:

Características requeridas por tipos de alimentos:

Bebidas: El tamaño de la porción será de 200cc servida por lo cual la capacidad del recipiente deberá ser mayor.

- En caso de usar café este será instantáneo.
- El Chocolate debe ser en polvo y sin azúcar.
- Todas las bebidas llevarán azúcar o edulcorante en empaque comercial y mezclador biodegradable (el mezclador se entregará cubierto, de forma que se evite su contaminación).
- Los jugos deben ser de fruta natural (60 gramos) o pulpas cuya dilución sea equivalente a 60 gramos de fruta por paciente
- Se ofrecerán bebidas como: aromáticas, infusiones de frutas, bebidas instantáneas sin azúcar para dietas hipoglúcidas.

Lácteos: El tamaño de la porción es de 200 cc

- Para los adultos, la leche será con las modificaciones especificadas en la solicitud de dietas, para lo cual siempre debe haber disponibilidad en cada servicio de leches modificadas (deslactosada, semidescremada y descremada).
- 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.
- Se ofrecerán bebidas vegetales.

Frutas: El tamaño de la porción es de 80 gramos

- 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 en trozos uniformes, servida en utensilio individual, teniendo en cuenta las características del producto que se va a ofrecer.
- En la propuesta presentada por cada proponente se deberá incluir mínimo 4 frutas diferentes en una misma semana. No se podrán repetir frutas en varias comidas o bebidas del día.

- Para pacientes con dieta Hipoglúcida no se podrán entregar frutas como: sandia, banano, mango maduro, piña oro miel, se deben incluir frutas preferiblemente verdes o con un estado de maduración muy bajo.

Postres: Los postres a ofrecer en las dietas que no requieren control de carbohidratos tendrán una proporción de 30% comerciales y 70% de preparación casera servidos en presentación individual con un tamaño de porción comercial de 40 a 50 gramos y casero de 70 gramos. La gelatina será de 100 gr cada porción.

Para los pacientes con dieta controlada en carbohidratos el postre será gelatina dietética de sabores variados y debe estar **debidamente identificado y marcado como apto para paciente diabético**.

Carnes, pollo y pescado: La porción de este grupo de alimentos para adulto y niños esta especificada en cada una de las minutas patrón, por lo cual el contratista deberá contemplar los porcentajes de pérdida en preliminar y método de cocción para cumplirla.

- Para los pacientes pediátricos se dará carne en presentación molida, rollos, croquetas asadas, tortas, albóndigas o desmechada.
- Por semana deberá ofrecerse en los menús las carnes así: 2 veces pollo, 2 veces res, 2 veces cerdo y 1 vez pescado, tanto para el almuerzo como para la comida.
- Si programa dentro de los menús preparaciones donde las carnes lleven mezcla de vegetales, condimentos, harina u otros, debe mantener por paciente las porciones de carne de acuerdo a las minutas de cada tipo de dieta para garantizar el cumplimiento del tamaño de la porción de este grupo de alimentos. Este tipo de preparaciones solo se permitirán incluir 2 veces por semana para almuerzos y 2 para las comidas.
- Si la ejecución del contrato incluye la época de vigilia, el contratista presentara a la supervisión la respectiva modificación al menú a fin de ofrecer como proteico pescado y evitar pérdidas de alimentos por esta condición.
- Los cortes de carne permitidos serán: cerdo: pierna y cañón, res: tabla, hueso de Aldana, solomo extranjero y posta; pollo: pechuga, muslo y contramuslo (teniendo en cuenta la pérdida por huesos y piel) y pescado en filete y atún enlatado.

Verduras. Tamaño porción: 80 gramos

- Todas las ensaladas llevaran mínimo tres verduras diferentes, más un aderezo o limón.
- Las verduras pueden ser crudas o cocidas.
- Las ensaladas se servirán en plato separado aun cuando esta sea cocida. Las verduras se deberán procesar en cortes pequeños y uniformes, en tamaños adecuados para una adecuada aceptación por parte de los pacientes.

Grasas. Tamaño de porción: 5 cc

- Se utilizarán aceites de girasol o soya. No se utilizarán aceites de mezclas vegetales ni aceite de palma.
- La mantequilla del desayuno deberá ser en presentación individual para cada paciente.

Leguminosas. Tamaño de porción: 100 gramos de grano cocido.

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

Sustitutos. Tamaño de porción: 30 gramos (en el caso de los quesos), en caso de ser huevo ofrecer una unidad por paciente.

- Se permitirá como sustitutos: huevo de gallina, queso, quesito, cuajada y carnes frías tipo jamón, salchichas y morcilla (esta última deberá ser elaborada por una empresa y contar con registro sanitario). Sin embargo, las carnes frías se ofrecerán máximo 3 veces por semana. **El contratista deberá verificar los tipos de dieta que no pueden contener carnes frías.**

Cereales. Tamaño de porción variado según el alimento.

- Para los desayunos y las entre comidas el tamaño de la porción de los cereales debe corresponder a los gramos definidos en las listas de intercambio de alimentos
- En el almuerzo y comida siempre se ofrecerá 1.5 porciones de cereal en arroz equivalente a 120 gramos cocido.
- Para los pacientes con dieta hipoglúcida, la porción de arroz corresponde a 80 gr.
- Siempre se debe disponer de productos de panadería integral para las dietas que lo requieran.
- En el desayuno se tendrá una oferta variada de cereales, de manera que no se ofrezca pan todos los días, se solicita priorizar la arepa en lugar de los panes, galletas y tostadas.

Plátanos y tubérculos. Tamaño de porción: 80 gramos

- Este grupo será ofrecido en el almuerzo y cena de la siguiente manera:
Una de las porciones será ofrecida en cada servicio como sopa cumpliendo con el tamaño de la porción del grupo y totalizando la capacidad del plato (250 cc) con el caldo, en caso de que se ofrezca sopa en crema se debe respetar la cantidad de la porción.
- La otra porción de este grupo de alimentos será equivalente al energético.
- Para la dieta Hipoglúcida se ofrecerán 2 porciones al día: 1 porción en el almuerzo y 1 porción en la cena (la distribución se especifica en la minuta patrón).

Características requeridas según tipo de dieta: El proponente se ceñirá a las siguientes especificaciones en la propuesta de ciclo de menú para dar cumplimiento a las minutas solicitadas:

Dieta Normal Adultos: No tiene restricciones de alimentos y por la tanto incluye todos los alimentos básicos de la lista de intercambio, estas dietas se ofrecerán para pacientes a partir de los 13 años.

Dieta líquida clara: El cálculo del aporte nutricional de esta minuta será realizado por el proponente y presentarlo en la oferta, para ello deberá cumplir con 800 calorías distribuidas en 6 comidas al día.

-Las preparaciones calientes podrán ser consomés desgrasados, té, aromática o agua panela (esta última, excepto para los pacientes controlados en carbohidratos).

-Las preparaciones frías serán jugos de fruta no ácidos, gelatina y té.

Líquida Completa: Se permite que en la preparación de esta dieta se incluyan todo tipo de alimentos garantizando la palatabilidad del licuado y cumpliendo con su minuta patrón. La consistencia de esta dieta deberá ser intermedia (ni líquida ni espesa), y debe estar distribuida en seis comidas al día.

La leche de este tipo de dieta se solicita que sea deslactosada.

- Las adiciones para las dietas líquidas podrán ser coladas o sorbetes (que contengan 1 porción de leche deslactosada, ½ porción de cereal, ½ fruta, 1 porción de grasa) con o sin dulce, dependiendo del tipo de dieta.

Controlada En Carbohidratos (Hipoglúcida): No se permiten alimentos preparados o comerciales que contengan azúcar, panela, miel, glucosa, jarabe de glucosa, jarabe de maíz. Los edulcorantes individuales para el paciente serán de sucralosa o aspartame; no se utilizará sacarina para ninguna preparación. Deberán restringirse los alimentos de alto índice glucémico.

Las ensaladas de almuerzo y cena de la dieta Hipoglúcida serán de 1 ½ porción, es decir 120 gr, se debe ofrecer en el mismo recipiente, se deben asegurar los 120 gr de verduras no necesariamente deben ser en su totalidad en la ensalada. Es decir, pueden ofrecerse en otras preparaciones como la sopa, el arroz o las carnes (siempre y cuando se asegure dicha porción, lo que implicaría para el contratista desarrollar estrategias, entre ellas la preparación de estos componentes aparte, solamente para las dietas hipoglúcidas, y capacitar al personal en la servida de estas dietas).

Dieta Blanda: La dieta blanda cumplirá con las características de blanca química y mecánica, el proponente deberá tener en cuentas las siguientes consideraciones en la planeación de los menús:

- Los alimentos serán de consistencia blanda.
- Las verduras deberán ser cocidas.
- No se suministrarán leguminosas.
- No se suministrará café ni chocolate.
- Los jugos y frutas no serán ácidos.
- No se darán salsas que contengan crema de leche, mayonesa ni condimentos fuertes.
- Las carnes se presentarán en consistencia muy blanda o molida, también podrán ofrecerse preparaciones como albóndigas o tortas de carne.
- Están excluidos los alimentos fritos.
- El postre será gelatina o dulces de frutas.
- La leche será deslactosada y el sustituto cuajada.

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, el huevo del desayuno puede contener sal en poca cantidad.

- 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.
- Para mejorar el sabor de las preparaciones se debe utilizar hierbas y especias naturales.
- Se debe entregar limón con el objetivo de saborizar sopas y ensaladas.

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 no deberán incluir leche entera, ni crema de leche.

Gastroclisis: El proponente deberá presentar el cálculo nutricional de las gastroclisis con aporte total de 800, 1000, 1200 y 1500 Kcal para dieta normal e hipoglúcida.

El proponente deberá presentar la estandarización de las recetas indicando los alimentos a utilizar teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

- La receta estandarizada debe realizarse con 100 calorías adicionales a las requeridas a fin de tener disponible 100 ml de la mezcla para ser almacenada como referente en caso de una enfermedad transmitida por alimentos (ETA).
- **Cada gastroclisis deberá ser preparada al momento de la distribución según el aporte calórico solicitado para el paciente.**
- Cada toma solicitada se entregará directamente al personal de enfermería debidamente rotuladas en empaque individual desechable.
- Los lácteos utilizados deberán ser deslactosados.
- El aporte nutricional deberá ser isocalórico (1 caloría por mililitro).
- Para garantizar la consistencia de la mezcla se permite el uso de cereales comerciales y **debe contener módulo de proteína** dentro de la propuesta.
- No se utilizarán alimentos cítricos ni ácidos.

Dieta para maternas:

Además de las tres comidas principales establecidas en la minuta patrón de las dietas normal, hiposódica o blanda el servicio de alimentación ofrecerá media mañana y algo a las pacientes maternas (gestantes en hospitalización o urgencias y post parto). Los componentes de estos tiempos de comida serán los siguientes:

Media Mañana: Día por medio se ofrecerá una porción de yogurt dietético y una porción de cereal (Hojuelas de maíz sin azúcar); y día por medio se ofrecerá sorbete de fruta en 200 ml de leche (la leche de la dieta blanda será deslactosada) y una porción de cereal.

Algo: Una porción de fruta (80 gr), una porción de gelatina (100gr), una porción de harina.

En la propuesta económica (Anexo 5) se presentan los precios de estos refrigerios.

Dieta para pacientes de Unidad Mental: En la unidad mental de la ESE Metrosalud ubicada en el corregimiento de San Cristóbal se hospitalizan pacientes con patologías psiquiátricas a los cuales se les solicita cualquier tipo de dietas de las anteriormente nombradas, pero adicionalmente por sus características clínicas requieren un incremento al aporte calórico diario por lo que adicionalmente a su patrón de dieta se le suministran 2 refrigerios uno en la tarde y otro en la noche:

Se recuerda que en este punto de atención no se cuenta con espacio para la preparación de alimentos, proceso que se realiza en el servicio de alimentación de la unidad hospitalaria de San Cristóbal desde donde se trasporta dichos servicios.

Para cumplir con las necesidades de este tipo de pacientes el proponente deberá tener en cuenta para desarrollar su propuesta los siguientes aspectos:

- El proponente debe presentar en su propuesta la descripción de refrigerios para 2 semanas incluyendo en ella los productos a ofrecer y su valor tanto para las características de dieta normal como de hipoglúcida, estos serán ofrecidos en empaque individual y deben contener 1 bebida comercial y 1 producto comestible tipo harina.
- Para la alimentación y los refrigerios distribuidos a la unidad mental se debe tener en cuenta que estos no deben contener productos con cafeína, teobromina (cacao, chocolate, guaraná, te, café) o teofilina (mate, té negro, té verde) dadas las condiciones clínicas de los pacientes a los cuales se les va a suministrar.
- Independiente del tipo de dieta solicitada por el médico tratante todas las preparaciones que contengan leche, esta deberá ser **deslactosada**.
- Las comidas principales deberán distribuirse en recipientes desechables (que sean elaborados en materiales que no puedan ser convertidos en elementos cortopunzantes con los cuales haya riesgo de lesionarse), y los refrigerios por ser comerciales se entregarán en presentación individual. El costo de este material desechable corre por cuenta de Metrosalud, el contratista deberá enviar al supervisor del contrato el informe con el reporte de las dietas entregadas diariamente.
- Para favorecer la seguridad del paciente los alimentos solamente irán acompañados de cuchara elaborada en material irrompible para evitar suministro de elementos que puedan generar daño (no deberán entregarse cuchillos ni tenedores con los que se puedan autolesionar). Se establecerán estrategias con el personal del Centro de salud, de manera que se evite la pérdida de estas cucharas, para ello el contratista deberá realizar un registro del número de cucharas entregadas en cada servicio y hacerlo firmar por la persona a cargo de recibirlas, al momento de reclamarlas el auxiliar de dietas realizará un conteo para verificar que estén completas. Como segunda opción, el contratista podrá presentar opciones de cucharas **desechables biodegradables** que por su material no puedan ser convertidas en utensilios cortopunzantes, para ello presentará su propuesta en la tabla de propuesta económica de material desechable.

Dietas con observaciones por personal de salud: Existen situaciones especiales asociadas a la patología del paciente que requieren modificaciones a la dieta diferentes a los patrones establecidos por Metrosalud, como es el caso de restricción de líquidos, alimentos específicos o consistencias de dietas, los cuales son notificados por el personal de enfermería o de nutrición de manera telefónica, por correo electrónico, o en la casilla de observaciones de la dieta del paciente.

Por lo anterior, el contratista deberá cumplir estas indicaciones en el momento de suministrar los alimentos.

En cuanto al control de líquidos estos se distribuirán en cada comida, de acuerdo a lo estipulado por enfermería en la solicitud de las dietas.

Las dietas prescritas por nutricionista serán distribuidas teniendo en cuenta la solicitud del profesional y serán facturadas por el contratista por porciones de alimentos.

Dietas Pediátricas 1 y 2: La dieta pediátrica 1 es para niños de 6 a 9 meses y la 2 para niños de 9 a 12 meses. El proponente debe tener en cuenta las siguientes indicaciones para el planteamiento del ciclo de menú:

- Se suministrará fórmula láctea de continuación con dilución estándar de acuerdo al laboratorio propuesto por el proponente, para ello deben especificar el producto a utilizar y los gramos requeridos para cumplir con la minuta patrón.
- No se utilizarán frutas ácidas y las frutas permitidas serán banano, papaya, manzana, pera, granadilla, mango, guayaba, preparadas en jugos o compotas.
- Las verduras deben ser cocidas en la sopa.
- Las bebidas del desayuno serán coladas de cereales comerciales con contenido de hierro y probiótico, el proponente deberá especificar la marca comercial a utilizar.
- No se darán verduras productoras de gas como repollo, brócoli, coliflor.
- No se utilizarán leguminosas.
- Las carnes irán licuadas en la sopa y el tamaño de la porción será equivalente a 20 gramos en cocido.
- Los jugos serán sin azúcar y su preparación será con una porción de frutas con un máximo de 6 onzas.
- No se servirá ningún alimento en biberón.
- No dar arepa en ninguna comida, ni productos crocantes.
- La adición de estas dietas será: una colada de cereal comercial apto para esta edad preparada en fórmula láctea de continuación cuando se trate de una adición de almuerzo o cena se ofrecerán los mismos componentes establecidos en la minuta patrón.
- Estas dietas no deben incluir sal, caldos concentrados, miel, azúcar, carnes frías y productos enlatados.

Dietas Pediátricas 3, 4 y 5: Estas son ofrecidas a todos los mayores de 1 año así P3 de 13 a 35 meses P4 de 3 a 7 años y P5 mayores de 8 a 12 años.

- Las porciones requeridas de acuerdo a la edad están especificadas en el **anexo 5.1.** de las minutas.
- Las frutas irán porcionadas en rodajas o picadas.
- La carne irá en preparaciones de consistencia blanda en los menores de 3 años, a partir de esta edad podrá ir entera, aunque en preparaciones de fácil consumo para los niños.
- La minuta pediátrica de 1 – 3 años, siempre llevará postre elaborado.
- El huevo revuelto no llevara cebolla ni tomate.
- En el desayuno de los niños menores de treinta y cinco meses no se suministrará arepa o productos crocantes; para los mayores de 3 años si estará permitido.

El contratista incluirá cada día una dieta sin ningún costo para que la supervisión del contrato evalúe el cumplimiento de patrones y las características óptimas de olor, color, sabor, textura y apariencia de acuerdo al patrón que se desee evaluar.

17.9. REQUERIMIENTOS DE CALIDAD EN LA PRESTACION DEL SERVICIO.

17.9.1. Requerimientos en la producción de los alimentos.

Recepción de materias prima y transporte de alimentos: La empresa contratista debe garantizar, el cumplimiento de la resolución 2674 de 2013, capítulo VII 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 ya sea a través de proveedores o carros de su propiedad desde su centro de producción.

Estará a cargo del contratista el control a sus proveedores haciendo que ellos cumplan con la legislación, el contratista deberá presentar mensualmente un informe consolidado de la inspección realizada a sus proveedores, sin embargo la Supervisión podrá verificar en cualquier

momento las condiciones de entrega de materia prima, así como el estado de los carros transportadores y definir según hallazgos cambio de proveedores a lugar.

El contratista se obliga a mantener el suministro de todos los productos, marcas comerciales y proveedores presentados en la propuesta, los cuales **solo podrán ser modificados con previa autorización de la supervisión del contrato.**

Después de un mes de ejecución, el contratista deberá presentar a la supervisión un **stock mínimo de insumos de alimentos, aseo, elementos de protección personal, limpieza y desinfección máximo de dos días de servicio** según los ciclos de menú presentados en su propuesta y de acuerdo a las camas habilitadas, discriminado para cada uno de los servicios de alimentación, el cual está obligado a cumplir durante la ejecución contractual.

Para la distribución externa de alimentos hacia el CS Mental de San Cristóbal el proponente debe presentar una propuesta de transporte idóneo que garantice las características físico – organolépticas de las preparaciones y su temperatura y que de igual forma cumpla con la legislación vigente en el tema de transporte de alimentos.

El proponente deberá presentar en su propuesta el proceso de compra y distribución a cada una de las unidades hospitalarias de Metrosalud de los alimentos perecederos, no perecederos, insumos de aseo y desechables que utilizará para la ejecución contractual, si en su proceso centraliza la recepción de alguna materia prima deberá especificar la ubicación de su centro de acopio, anexar el acta de la última visita de inspección sanitaria realizada por la entidad territorial de salud y describir el proceso de conservación y almacenamiento en dicho punto.

17.9.2. Calidad de la materia prima:

El proponente deberá presentar con la propuesta, las listas de chequeo con las especificaciones a evaluar la materia prima e insumos en el proceso de recepción para garantizar la calidad de esta.

El proponente debe presentar un listado de mínimo 3 marcas de productos comerciales que utilizará de cada alimento, y el contratista está obligado a mantener estas durante la ejecución contractual, en el caso que se presenten posibles contingencias por escases de productos o dificultades con proveedores se deberá notificar a la supervisión para autorizar el cambio de marca.

Los alimentos cuya cosecha no es continua durante el año, se puede remplazar previa consulta con los supervisores del contrato.

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 proponente deberá presentar en su propuesta los proveedores de carnes, pollo y pescado que utilizará para la ejecución contractual, presentando las fichas técnicas de los productos cárnicos donde se evidencie los procesos de calidad y los permisos del INVIMA que tiene el proveedor y que certifiquen que están habilitados para realizar actividades relacionadas con la cadena productiva de la carne, es decir con el sacrificio, desposte y desprese, importación y exportación, buscando garantizar la inocuidad de carne usada en la ejecución del contrato. El contratista adjuntará el acta de visita de la Seccional de Salud con concepto sanitario favorable.

El proponente presentará la documentación de las marcas previamente solicitada en físico y en CD.

17.9.3. Almacenamiento de insumos:

El proponente deberá presentar la guía de almacenamiento de la materia prima (incluye almacenamiento en frío y en seco) teniendo en cuenta los controles establecidos por la norma, los espacios físicos de cada servicio de alimentación, los equipos propiedad de Metrosalud y los que propone completar el proponente para la ejecución contractual; el contratista deberá

realizar los procedimientos necesarios para garantizar el cumplimiento de la guía de almacenamiento presentada para cumplir con la protección y calidad microbiológica, organoléptica y nutricional de los víveres, desde su ingreso al servicio de alimentación hasta el producto final.

17.9.4. Producción de alimentos:

El proponente deberá presentar un **flujograma del proceso de producción** de alimentos donde especifique los puntos críticos de control y los formatos de inspección a utilizar.

El proponente deberá presentar la **guía de limpieza y desinfección** especificando productos químicos a utilizar, diluciones y sus usos.

En todos los procesos de producción de alimentos el contratista 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 evaluados por el profesional de calidad solicitado en esta convocatoria quien presentará mensualmente los informes respectivos a la supervisión del contrato.

En el proceso de producción de los alimentos el contratista estará obligado a cumplir con las minutas establecidas por Metrosalud a través de los ciclos de menús contratados, garantizando su calidad nutricional, organoléptica, microbiológica y respondiendo a la demanda del servicio de acuerdo a la solicitud de las dietas.

El contratista deberá presentar **durante el primer mes de ejecución** contractual la **estandarización de las recetas** que den cumplimiento a todos los menús contratados y su personal deberá estar capacitado en su manejo (se enviarán a la supervisión los soportes de dichas capacitaciones).

17.9.5. Instalaciones físicas del proponente:

Aun sabiendo que la ESE Metrosalud entrega en arriendo las instalaciones físicas en donde se debe realizar la producción de los alimentos requeridos para la ejecución de este contrato, pueden presentarse situaciones que comprometan el desarrollo normal de este, para lo cual se requiere que el proponente disponga de los siguientes aspectos:

- Los proponentes deberán contar con un centro de producción ubicado en la ciudad de Medellín o en el área metropolitana con capacidad para realizar la producción de alimentos y su transporte hacia la unidad hospitalaria que por alguna contingencia no pueda desarrollar el proceso de producción, para ello el proponente presentará con su propuesta la descripción detallada de su capacidad instalada además de anexar el acta de la última visita de inspección sanitaria realizada por la entidad territorial de salud.
- Para acreditar este requisito se deberá presentar certificado de libertad y tradición que acredite la propiedad del inmueble o contrato de arrendamiento celebrado con el oferente, el cual deberá tener un plazo igual al propuesto para la operación del contrato más tres meses. El contrato de arrendamiento deberá estar acompañado de certificado de libertad y tradición donde se evidencia la propiedad del arrendador y certificación de vigencia del contrato de arrendamiento con fecha de expedición no mayor a 1 mes.
- La bodega y el centro de producción presentados deberán contar con inspección de bomberos del municipio favorable, emitida con 6 meses anteriores a la fecha de la propuesta.
- Asimismo, **si el oferente cuenta con un lugar con domicilio diferente a la planta de producción destinado al almacenamiento o bodega de alimentos deberá contar con 2 conceptos sanitarios favorables SIN REQUERIMIENTO, uno emitido** por la autoridad competente **para almacenamiento** y **otro concepto emitido** por la autoridad competente **para preparación de alimentos**, es decir, el oferente deberá aportar estos 2 conceptos sanitarios favorables para garantizar la seguridad de los insumos de alimentación que se guardarán en ese sitio en caso de ser requerido. Si el oferente dentro de su planta de producción cuenta con el área de almacenamiento o bodega, únicamente presentará un concepto sanitario emitido por la autoridad competente.

Si la última certificación que presenta el proponente de la planta de producción o el área de almacenamiento de las materias primas (en caso de hacer recepción de materia prima para este contrato) emitidas por el ente de control **emite concepto condicionado o desfavorable esto descalificará automáticamente la propuesta.**

Cabe resaltar que en los casos que se deba hacer uso de estas instalaciones y transporte de la alimentación el costo del contrato no podrá ser modificado.

17.10. Requerimiento en la distribución y servicio al cliente.

17.10.1. Proceso de ensamble y distribución de los alimentos:

El contratista deberá garantizar en este proceso las siguientes indicaciones:

- a) 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 para servir las porciones.
- b) Para verificar el peso de las porciones de servida, el contratista deberá contar como mínimo con una balanza digital en las unidades pequeñas en cada servicio de alimentación y contar con al menos 2 balanzas en los servicios más grandes, y para los controles de temperatura deberá contar con 1 termómetro para frío y 1 para caliente desde el inicio de la ejecución contractual y garantizar el total dominio de los elementos de medición, por el personal que los utilice.
- c) El contratista deberá presentar a la supervisión el plan de calibración de equipos de pesaje y medición de temperatura durante el primer mes de ejecución contractual.
- d) Cada comida debe ser revisada antes de salir a distribución por el administrador del servicio, comparando la lista de solicitud vs lo ensamblado cumpliendo con las características específicas de cada dieta, y verificando que se cumpla con la presentación.
- e) La distribución interna de dietas será transportada en carros termos, garantizando la temperatura óptima (superior a 65°C) y el transporte a la unidad mental de igual manera deberá garantizar esta temperatura.
- f) Las preparaciones de los alimentos calientes **no deben terminarse con más de dos horas de anterioridad al ensamble**, con el fin de evitar cambios en sus características organolépticas y nutricionales.
- g) Los alimentos fríos tendrán una temperatura inferior a 4° centígrados al momento de la distribución y estos se deben transportar en carro auxiliar.
- h) La ensalada y el postre deberán ser servidos en plato o recipiente separado debidamente tapado con papel película.
- i) El cereal de las entrecomidas deberá entregarse en plato y envuelto en papel película, o dentro de su empaque original (en el caso de las galletas o los panes cuya presentación es individual por parte del fabricante).
- j) El personal debe utilizar gorro y tapabocas para el proceso de servida de la bandeja y deberá utilizar guantes transparentes para manipular alimentos terminados.
- k) Las preparaciones de soporte nutricional o gastroclisis, deben ir tapadas, en envase individual desechable, 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.
- l) Para los pacientes hospitalizados se utilizará vajilla y la bebida irá en vasos de material irrompible de fácil limpieza y desinfección o vaso desechable.
- m) Para los pacientes hospitalizados en la unidad mental de San Cristóbal, los servicios de urgencias y los pacientes aislados se deben entregar las dietas en material desechable, y sólo se le llevará cuchara en material irrompible y servilleta a los pacientes de la Unidad Mental.
- n) **Para pediatría** se utilizarán **bandejas de pasta y vajilla en material irrompible de color diferente** a la usada en los pacientes descritos en numeral anterior, para las dietas pediátricas 1, 2, 3, y 4, solo llevará cuchara y servilleta.
- o) Los cubiertos para adultos serán en material desechable y llevará el juego completo de cuchara, tenedor, cuchillo y cuchara para el postre, empacados en bolsa de papel, y servilleta.
- p) Los primeros servicios en entregarse en cada piso deben ser los **pediátricos e hipoglúcidas**.
- q) Cada bandeja debe llevar un **ficho que identifique al paciente**, tipo de dieta, y número de

cama. Los fichos de dietas se clasificarán por colores de acuerdo con el patrón de alimentación de tal manera que permita una identificación rápida. No está permitido marcar las dietas con marcador sobre el papel película o sobre el plato.

- r) El contratista contará con un **protocolo de distribución de dietas** que incluya: saludo verificando el nombre del paciente, identificación de quien está entregando, presentación del tipo de dieta y tiempo de recogida de la loza.
- s) A primera hora de la mañana serán entregadas en los servicios de hospitalización jarras o vasos desechables con agua a los pacientes hospitalizados que tengan vía oral y no presenten restricción de líquidos, estas deben tener tapa y una capacidad máxima de 1000 cc.
- t) En los casos de pacientes aislados y pacientes en los servicios de urgencias se le suministrará un vaso desechable con tapa de 16 oz con agua.
- u) El contratista deberá acogerse a las recomendaciones del protocolo de bioseguridad de la ESE Metrosalud en la distribución de dietas y contar con los elementos de protección personal según se establezca en dicho protocolo.

17.10.2. Proceso de recolección de bandejas:

El contratista iniciará la recolección de bandejas 45 minutos después de haber entregado la alimentación al paciente, pasado este tiempo no se permite dejar ningún alimento en áreas hospitalarias ni en puestos de enfermería.

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 deberá presentar el proceso de recolección de bandejas donde se evidencia el desobre de alimentos y cada servicio de alimentación mensualmente deberá presentar el indicador de sobras de alimentos.

17.11. REQUERIMIENTOS EN CONTROLES DE CALIDAD.

Para garantizar la calidad del servicio a ofrecer el proponente deberá presentar un programa de control de calidad según la resolución 2674 del 22 de Julio del 2013, dentro del cual se incluya los siguientes aspectos:

17.11.1. Programa de limpieza y desinfección:

El proponente deberá especificar los productos que utilizar en cada proceso, sus concentraciones y procedimiento de uso. El contratista deberá garantizar de manera permanente la disponibilidad de químicos, equipos de protección personal e insumos necesarios para cumplir con su propuesta y será responsable del adecuado almacenamiento y manejo de los químicos.

17.11.2. Programa de control de plagas:

El proponente deberá presentar un programa de control de plagas con la obligatoriedad de implementarlo con una frecuencia mínima mensual en cada uno de los servicios de alimentación; el contratista está obligado a realizar los cierres y protecciones requeridas para evitar las situaciones de riesgo relaciones con plagas.

El contratista está obligado a reportar a la supervisión del contrato y a la administración de cada Unidad Hospitalaria la presencia de plagas, de manera que se implementen inmediatamente las acciones correctivas y se tomen decisiones frente al funcionamiento del servicio.

17.11.3. Manejo integral de residuos:

Estará a cargo del contratista la recolección de bandejas y residuos generados durante la dispensación de las dietas y durante el proceso de producción de alimentos al interior de cada uno de los servicios de alimentación.

El contratista deberá acogerse al plan de residuos hospitalarios de la ESE Metrosalud quien realizará la segregación final de los residuos sólidos y reciclables los cuales son recogidos por la ruta al interior de cada una de las unidades hospitalarias, Metrosalud dotará de las bolsas y el contratista deberá contar con las canecas suficientes al interior de cada uno de sus servicios.

El contratista deberá realizar la segregación final de los residuos biodegradables para ello deberá contar con los recipientes y bolsas acordes al código de colores establecido por la legislación, y deberá contar con una empresa externa certificada para realizar la recolección

final en las unidades donde históricamente se genere un alto volumen de residuos biodegradables.

Para los residuos líquidos (grasas y aceites) y los recipientes de los químicos, el contratista deberá contar con los recipientes y el proveedor certificado en el manejo y disposición final de estos.

Para lo anterior, el proponente deberá presentar el proceso que implementará para el manejo de residuos líquidos y biodegradables y anexar la certificación de los proveedores que utilizará para cumplir con el proceso de segregación final de estos.

17.11.4. Controles de calidad del agua:

El contratista deberá garantizar el control diario del cloro residual y PH **antes de iniciar la producción de alimentos**, para ello deberá contar con los reactivos químicos de medición acordes al tipo de kit, de igual manera cada tres meses deberá realizar análisis de laboratorio a las características fisicoquímicas y microbiológicas de muestra de agua en cada una de las sedes.

En caso de que el registro de cloro residual o las características físicas del agua no sean aptos para el consumo humano el contratista deberá garantizar un **plan de contingencia inmediato** a fin de no interrumpir la prestación del servicio.

17.11.5. Controles en calidad microbiológica del alimento:

El contratista realizará análisis microbiológicos mensuales en cada una de las sedes, debe presentar análisis de mesófilos, coliformes totales, coliformes fecales, hongos y levaduras de las dietas suministradas, las muestras de alimentos analizadas deben ser seleccionadas dentro de las dietas (a mínimo 3 alimentos listos para el consumo) y aleatorio a 1 de los elementos potencialmente contaminantes para el alimento (manipulador, superficie, agua, ambiente).

La programación de toma de las muestras en las Unidades Hospitalarias debe estar registrada en un cronograma para conocimiento del interventor o del supervisor del contrato.

El contratista deberá **informar oportunamente al supervisor** del contrato si alguna de las muestras tomadas presentó **resultado no conforme**. 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 períodos de repetición de análisis hasta cerrar el circuito de análisis microbiológico, impacto y mejora.

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

El contratista deberá guardar diariamente y **por 72 horas en congelación**, una muestra de todas las preparaciones del día, incluyendo las dietas licuadas, las fórmulas enterales o gastroclisis. **Deberán ser recolectadas en una bolsa estéril con cierre hermético y debidamente rotuladas**, con el fin de realizar análisis pertinentes en caso de posible brote por enfermedad transmitida por alimentos (ETA). Estas muestras deben disponerse en **recipientes exclusivos** para ellas, de manera que se realice una adecuada separación de los demás alimentos que se almacenan en congelación, con el propósito de evitar riesgos de contaminación cruzada.

Los proponentes deben entregar documentado el proceso de manejo de intoxicaciones alimentarias y reportar si han tenido alguna intoxicación en los últimos 5 años y en qué empresas.

17.11.6. Controles y seguimiento a proveedores:

Será obligación del contratista velar por el cumplimiento en la legislación referente al adecuado almacenamiento y transporte de los insumos y materias primas requeridos para la ejecución contractual por parte de sus proveedores, para ello el proponente deberá presentar en su propuesta el esquema de controles que implementará.

17.11.7. Controles en el almacenamiento:

El proponente deberá presentar el proceso o los procedimientos a implementar para garantizar:

- Control de temperatura y humedad relativa de las bodegas en seco.
- Controles de temperatura en almacenamiento en frío.
- Control de temperatura de los alimentos antes de salir del servicio de alimentación.
- Controles de fecha de vencimiento desde el recibo hasta su utilización.

- Buenas prácticas de manufactura para evitar contaminación cruzada en el almacenamiento.
- El contratista estará obligado a contar con la dotación en equipos y menaje requeridos en cada punto para cumplir con los procedimientos presentados en lo referente al almacenamiento.

17.12. REQUERIMIENTOS EN PLANES DE CONTINGENCIA.

El proponente deberá presentar planes de contingencia para daños en la planta física, equipos, menaje, daño en ascensores, desabastecimiento de insumos, infestación de plagas y roedores, control del medio ambiente, descargas eléctricas, fugas de gas, suspensión en el suministro de servicios públicos (gas, agua, energía), cierre de la planta física del servicio de alimentación y ausencias de personal 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 renunciaciones, con el fin de evitar los incumplimientos en el proceso.

18. SUPERVISIÓN AL CONTRATO.

La dirección general del contrato, su control y vigilancia en la ejecución idónea y oportuna del mismo, estarán a cargo de quien designe para ello el Gerente de la ESE Metrosalud, quien (es) será (n) responsable (s) del control técnico, administrativo, financiero y legal del contrato.

La supervisión y/o interventoría realizarán de manera permanente el seguimiento al cumplimiento del objeto contractual; cuando el contratista garantice el 100% de las obligaciones la supervisión será la encargada de avalar el cumplimiento en la entrega de los servicios solicitados, certificando a satisfacción su recibo para la respectiva facturación.

En caso de contar en la ESE Metrosalud con practicantes de nutrición y dietética, el contratista permitirá que ingresen a los servicios de alimentación, para apoyar a la supervisión del contrato en la verificación del almacenamiento de la materia prima y su calidad, la implementación del plan de saneamiento, las condiciones higiénico- sanitarias, la preparación de las dietas, el cumplimiento del tipo de dietas y los tamaños de las porciones de servida, el cumplimiento del protocolo de distribución de dietas, entre otros aspectos.

Para avalar el cumplimiento en el servicio final prestado (dietas entregadas a los pacientes) la supervisión evaluará los alimentos de acuerdo a la propuesta de menú contratados, características técnicas, físico-organolépticas y gramaje de las dietas; se permitirá cambio en algún componente del menú **2 veces al mes previamente notificado y avalado por la supervisión**, en caso de cambios no permitidos o incumplimiento en las características contratadas se notificará por escrito para la respectiva elaboración del plan de mejoramiento. En los casos donde se identifiquen inconsistencias en el cumplimiento de alguna de las obligaciones contractuales, estas serán notificadas por escrito al contratista para establecimiento de planes de mejoramiento con fechas preestablecidas. Cuando las inconsistencias sean reiterativas (más de 3 veces el mismo evento), se notificará por parte de la supervisión a la gerencia de la ESE Metrosalud, para la imposición de multas.

19. PROCESO DE FACTURACION DEL SERVICIO.

Teniendo en cuenta las condiciones técnicas anteriormente descritas los proponentes calcularán el valor económico de su propuesta la cual será para la vigencia año 2024.

Para la vigencia 2024 el contratista debe incluir en la facturación el 8% de impuesto al consumo, por lo que dicho porcentaje se debe tener en cuenta en la oferta económica.

El valor económico total de la propuesta será calculado por el proponente diligenciando el **anexo 5** donde se especifica el promedio de servicios de alimentación manejados históricamente por la ESE Metrosalud por cada uno de los tipos de dietas y de servicios.

Para realizar la facturación mensual de los servicios prestados en cada una de las Unidades hospitalarias de la ESE Metrosalud se llevará el siguiente proceso en conjunto con el contratista y la supervisión definida por la ESE Metrosalud:

- La solicitud de dieta se realiza a través del sistema Safix de la ESE Metrosalud por el personal de enfermería de acuerdo a las ordenes médicas, en los horarios descritos anteriormente para este proceso los administradores de cada servicio de alimentación darán clic en la entrega de cada uno de los servicios, información que será registrada diariamente en archivo de Excel que cruza el número de dietas con el costo para ellas contratados.
- De manera periódica la supervisión definida por la ESE Metrosalud revisará la planilla de facturación reportada por el contratista comparándola con los informes generados por el sistema Safix y las novedades del servicio para avalar el valor final mensual facturado en cada una de las sedes.
- Cuando el contratista cumpla a cabalidad con las características de los menús contratados y las especificaciones de calidad requeridos por la ESE Metrosalud la facturación se realizará teniendo en cuenta los costos contratados y presentados por el proponente en el **Anexo 5** por cada tipo de dieta y servicio.
- El proponente deberá realizar la propuesta económica del costo por porciones solicitada en el **anexo 5** teniendo en cuenta que:
 - Bajo este listado se facturará por porciones las dietas solicitadas por Nutrición.
 - Ningún otro profesional del área de la salud podrá solicitar alimentos de este listado.
 - Estos valores se tendrán en cuenta para disminuir a la facturación final los alimentos en los que se observó incumplimientos como se describe a continuación:
- Cada vez que la supervisión identifique un incumplimiento en alguno de los componentes del menú ofrecido, las dietas se facturaran normal en la planilla de Excel y se diligenciara un archivo de Excel adicional donde se registrara el número de porciones de los alimentos incumplidos en la pestaña "por porción" valor que se disminuirá a la facturación final del mes.
- Teniendo en cuenta el cronograma mensual de cierre financiero establecido por la ESE Metrosalud ambas partes se reunirán para consolidar la información y la documentación legal requerida para finalizar el proceso de facturación.

20. FORMA DE PAGO.

La E.S.E. METROSALUD pagará el valor del contrato, en forma parcial por mensualidades vencidas, con un plazo de sesenta (60) días siguientes al recibo de la respectiva factura y previa la certificación que el interventor y/o supervisor del contrato expida sobre la entrega a satisfacción del número servicios entregados en los distintos puntos de atención.

El CONTRATISTA se obliga a informar a la ESE METROSALUD una cuenta bancaria (corriente o ahorros) a su nombre, en la cual le serán consignados o transferidos electrónicamente los pagos que por cualquier concepto le efectúe METROSALUD.

EL CONTRATISTA, presentará la factura al interventor o supervisor del contrato, anexando la constancia y la planilla de pago de Aportes al Sistema de Seguridad Social Integral. El interventor elaborará el acta de recibido a satisfacción y la auditoría respectiva y pasará a Tesorería los soportes requeridos para su trámite de pago.

21. EVALUACIÓN DE PROPUESTAS

La E.S.E METROSALUD cuenta con el plazo establecido en el cronograma, para revisar y evaluar las propuestas. Dentro de este plazo la E.S.E METROSALUD podrá solicitar a los proponentes las aclaraciones y explicaciones que se estimen indispensables para la respectiva evaluación y subsanar requisitos habilitantes, pero en todo caso, las propuestas son inmodificables, salvo en las correcciones aritméticas a que haya lugar.

De conformidad con el párrafo 1 del Artículo 5 de la ley 1882 de 2018, aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje, deberán ser solicitados por la entidad y entregados por los proponentes hasta el traslado del informe de evaluación. Serán rechazadas las ofertas de aquellos proponentes que no suministren la información y la documentación solicitada por la Entidad estatal hasta el plazo anteriormente señalado.

Posterior a la entrega de las propuestas en su segundo momento, la E.S.E. Metrosalud procederá a realizar la habilitación jurídica, financiera y técnica de las mismas.

Dentro del plazo determinado para la evaluación en general, Metrosalud podrá solicitar a los proponentes las aclaraciones y explicaciones que se estimen necesarias, las cuales deberán ser respondidas por escrito y si es del caso radicadas dentro del plazo establecido.

En el caso de que la información suministrada en una propuesta cree incertidumbre o que no aporte los elementos útiles para su evaluación, la E.S.E. Metrosalud se reserva el derecho de verificar la información contenida en dicha propuesta y de eliminarla si a su juicio la considera inexacta, poco clara o falsa.

Las propuestas se pueden subsanar sin que con ello 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 o adicionar la propuesta. La subsanación de requisitos debe hacerse dentro del tiempo señalado por Metrosalud y se harán mediante el correo electrónico estipulado por el oferente o en la publicación en la página web de la empresa, por tal razón, esté atento a las fechas del proceso y revise el correo respectivo.

En la evaluación de las Ofertas la ESE Metrosalud realizará ponderación del factor económico y el técnico de acuerdo con los porcentajes indicados a continuación:

FACTORES DE EVALUACIÓN PUNTAJE MÁXIMO	FACTORES DE EVALUACIÓN PUNTAJE MÁXIMO
ECONÓMICA	40 puntos
TÉCNICO	30 puntos
VALORES AGREGADOS:	10 puntos
1. Valor agregado si el proponente cuenta concepto sanitario favorable de planta de producción con calificación superior al 96% de cumplimiento. 2. Valor agregado si el proponente cuenta con certificación en Sistemas de Gestión de calidad u otras certificaciones. 3. Autoevaluación presentada a la ARL con una calificación superior al 85%, con el fin de validar si cuenta con el adecuado sistema de GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO y con el cumplimiento establecido por la resolución 0312 de 2019. 4. Certificación por parte de su respectiva ARL con nivel de riesgo Bajo de acuerdo a su índice de accidentalidad Se asignará el total de puntos al proponente que reúna todos esos valores agregados, o proporcional según el número que reúna.	
APOYO INDUSTRIA NACIONAL: De conformidad con lo consagrado en el Artículo 2 de la Ley 816 de 2003, se asignará el respectivo puntaje a los proponentes que acrediten, mediante certificación suscrita por el representante legal, que su propuesta oferta bienes o servicios de origen nacional	10 puntos
Trabajadores con discapacidad: Éste puntaje se otorgará de acuerdo con los requisitos, contemplados en el Artículo 2.2.1.2.4.2.6. del Decreto 392 de 2018	10 puntos
Este requisito se acreditará anexando el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre de esta Convocatoria Pública.	

TOTAL	100 puntos

22. DOCUMENTOS QUE DEBE APORTAR

La entidad efectuará la verificación de los requisitos jurídicos, financieros y técnicos podrá solicitar al proponente la presentación de los aspectos o documentos subsanables de su propuesta, de acuerdo con lo previsto en el parágrafo 1, del artículo 5 de la ley 1150 de 2007.

23. 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 Referencia.

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

B. Declaración de multas y sanciones de contratos anteriores (Anexo N°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:

- 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.
- 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.
- 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 6. FORMATO REPORTE DE MULTAS Y SANCIONES DE CONTRATOS ANTERIORES.

Además, deberá analizar con detenimiento los términos de referencia, especificaciones, características del servicio requerido y en general todos los aspectos que puedan influir en su oferta.

Las propuestas que se presenten o lleguen después del plazo y hora fijados para la recepción serán rechazadas y devueltas a los proponentes en las mismas condiciones en que fueron recibidas, sin ser tenidas en cuenta dentro del proceso de selección.

C. Compromiso Anticorrupción (Anexo N° 3)

Los Proponentes deben suscribir el compromiso anticorrupción contenido en el 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. Autorización de la junta directiva o asamblea de socios.

En el caso de que la propuesta sea por un valor mayor al autorizado en los Estatutos de la persona Jurídica, el representante legal que firma la propuesta deberá presentar la autorización respectiva de la Junta de Socios o de la Junta Directiva, o de todos los socios según sea el caso. Tratándose de una Sociedad Anónima cuyas acciones no están inscritas en la bolsa de valores, se deberá adjuntar copia autenticada del registro de socios. Esta exigencia aplicará para cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, cuando la oferta sea presentada en esta modalidad.

E. Certificado de pago de parafiscales y 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 a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones, Caja de Compensación Familiar, SENA e ICBF, 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").

La información presentada en desarrollo del presente numeral se entiende suministrada bajo la gravedad de juramento respecto de su fidelidad y veracidad.

F. Certificado de existencia y representación legal.

En el evento de que los proponentes sean personas jurídicas de derecho privado, deberán acreditar su existencia y representación legal, mediante certificado que para el efecto expida la Cámara de Comercio correspondiente, sobre existencia, duración, representación legal y limitaciones del representante para actuar a nombre de la persona jurídica, expedido dentro de tres (3) meses anteriores a la fecha del cierre de la convocatoria. Esta exigencia aplicará para cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, cuando la oferta sea presentada en esta modalidad.

Para las corporaciones, cooperativas o fundaciones, deberán anexar el certificado que acredite representación legal por la entidad competente.

G. 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 (05) 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.

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 entendiéndose 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.

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 <u>textualmente</u> el objeto del proceso.
FIRMAS:	Deberá ser suscrita por quien la expide.

Conforme a lo definido en el parágrafo 3° del Artículo 5 de la ley 1882 de 2018, la póliza de seriedad de la oferta no será subsanable y será causal de rechazo de la misma.

H. Registro Único de Proponentes

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

La inscripción del proponente debe estar vigente en los términos establecidos por el Decreto 1082 de 2015.

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. Esta exigencia aplicará para cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, cuando la oferta sea presentada en esta modalidad.

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

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 tres (3) meses anteriores a la fecha del cierre de la convocatoria.

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).

I. 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, a la fecha de cierre del proceso de selección.

J. Fotocopia del documento de identidad del Representante Legal

Fotocopia del documento de identidad del Representante Legal del proponente o del Representante Legal de la Unión temporal o Consorcio y la persona natural.

K. Formato conocimiento persona jurídica sarlaft circular 009 de 2016: anexo 4

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.
- **Debe tener la huella original del representante legal y la firma respectiva,** en la que conste 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.

Los siguientes documentos que serán consultados directamente por la E.S.E. Metrosalud (No es necesario que el proponente lo 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, 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), con vigencia no mayor a tres (03) meses, 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 (no mayor a tres (03) meses), emitido por la PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN, de conformidad con lo consagrado en el artículo 174 de la Ley 734 de 2002.
- Certificado de medidas correctivas RNMC del proponente persona natural o del representante legal de la persona jurídica (Ley 1801 de 2016)

23.2 DOCUMENTOS HABILITANTES FINANCIEROS

El análisis de los documentos financieros no otorga asignación de puntaje, pero conducirá a determinar si el proponente 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. **Los proponentes, sean personas jurídicas o personas naturales, deberán adjuntar RUP con información a corte de 31 de diciembre de 2022** aprobados.

En el caso de presentación de 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, con la siguiente información con la cual se habilitará o no la propuesta:

- ✓ Balance General a 31 de diciembre de 2022 aprobados, el cual deberá revelar por separado los activos y pasivos corrientes, es decir aquellas partidas que serán realizables o exigibles, respectivamente, en un plazo no mayor a un año.
- ✓ Estado de Resultados a 31 de diciembre 2022 aprobados
- ✓ Fotocopia de la tarjeta profesional del contador que esté vigente, a color y ampliada al 100%
- ✓ Formato **ANEXO N° 6 Plantilla para diligenciar información financiera**, de información financiera diligenciado
- **Registro Único Tributario RUT:** El proponente deberá anexar el registro único tributario (RUT), expedido por la dirección de impuestos y aduanas nacionales (DIAN). Para el caso de consorcios, uniones temporales u otra forma de asociación se deberá presentar el RUT cada uno de los integrantes. El certificado que se aporta debe **ser generado e impreso con fecha no inferior a un mes de la fecha de entrega de la oferta.**

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 solicitado, en relación con su capital de trabajo, nivel de endeudamiento y el índice de liquidez, para esta evaluación se tendrá en cuenta lo consignado en el RUP; así como el cumplimiento de los siguientes indicadores a diciembre 31 de 2019:

INDICADOR	CONDICIÓN
1. Capital de trabajo: Activo corriente (-) Pasivo corriente	Igual o superior al 80% del valor total de la propuesta presentada
2. Endeudamiento: Pasivo Total/ Activo Total X 100	Igual o inferior al 50%
3. Liquidez: Activo Corriente/ Pasivo Corriente	Igual o superior a 3

Cada uno de los proponentes deberá calcular los índices antes descritos de acuerdo con las cifras contenidas en los Estados Financieros a 31 de diciembre de 2019, diligenciando para ello el **ANEXO N° 6 Plantilla para diligenciar información financiera**, formato resumen de información financiera, el 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 69.5, se aproxima por defecto a 70 y si el resultado es 69.4, se aproxima por defecto a 69.
- **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.

$$CT = \text{Activo corriente} - \text{Pasivo corriente}$$

NOTA 1. - La propuesta cuyo capital de trabajo sea inferior al 80% 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.

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

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.

$$ET = \left(\frac{\text{Pasivo total}}{\text{Activo total}} \right) * 100\%$$

Este indicador debe ser inferior o igual al 50%

NOTA 2.- La propuesta cuyo nivel de endeudamiento total sea superior al 50% 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.

$$ET = \left(\frac{PT1}{AT1} \right) * \%P1 + \left(\frac{PT2}{AT2} \right) * \%P2 + \dots + \left(\frac{PTn}{ATn} \right) * \%Pn$$

- **Liquidez (L)**

$$L = \frac{\text{Activo corriente}}{\text{Pasivo corriente}}$$

El proponente deberá acreditar una liquidez igual o superior 3

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 fórmula:

$$L = \left(\frac{AC1}{PC1}\right) * \%P1 + \left(\frac{AC2}{PC2}\right) * \%P2 + \dots + \left(\frac{ACn}{PCn}\right) * \%Pn$$

Cuando la liquidez que se acredite para el proceso sea menor a la requerida, 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.

23.3 DOCUMENTOS HABILITANTES DE LA EXPERIENCIA

El oferente deberá Anexar máximo dos certificados de experiencia, donde se verifique la prestación de servicios de alimentación similares al objeto de la presente contratación de los últimos tres años, los certificados deberán sumar un valor igual o superior al presupuesto de este proceso.

NOTA: Los contratos se presenten para validar la experiencia sería verificada en el RUP del oferente y dicha información deberá estar en firme.

En caso de proponente plural todos los miembros de deberán aportar al menor un contrato de dicha 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 7:

- ✓ 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.

Nota: Podrá ser certificado o acta de liquidación todos los contratos ejecutados que se relacionen en el formato Anexo 7, 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. 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.

25. 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.

26. TERMINOS DE VERIFICACIÓN

La entidad efectuara la verificación de los requisitos jurídicos, financieros y técnicos de la propuesta dentro del plazo establecido en el cronograma del proceso. Así mismo se podrá solicitar al proponente la presentación de los aspectos o documentos subsanables de su propuesta, de acuerdo con lo previsto en el parágrafo 1, del artículo 5 de la ley 1150 de 2007.

Serán subsanables todos los documentos que no atenten contra la capacidad legal acorde con lo exigido en los términos. Para la entrega de documentos subsanables, el proponente a quien se le requiera la presentación de documentación, cuenta con el plazo establecido en el informe de evaluación preliminar, por tal razón deberá estar atento a las observaciones y documentos que se le indiquen, los cuales deberán ser radicado en el archivo central carrera 50 N° 44 – 27 primer piso edificio el Sacatín.

Dentro del proceso de evaluación se podrán solicitar a los proponentes las aclaraciones a las propuestas de alguna condición que no sea muy clara y que requiera mayor precisión.

REGLAS GENERALES DE VERIFICACION Y HABILITACIÓN DE LAS OFERTAS

CRITERIO	NATURALEZA	RESULTADO
Documentación capacidad jurídica	Verificación	Habilita/ No habilita propuesta
Documentación capacidad financiera	Verificación	Habilita/ No habilita propuesta
Evaluación del cumplimiento de las especificaciones técnicas.	Verificación	Habilita/ No habilita

27. ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES

Riesgo Previsible: Son los posibles hechos o circunstancias que por naturaleza del contrato y de la actividad a ejecutar es factible su ocurrencia.

Riesgo Imprevisible: Son aquellos hechos o circunstancias donde no es factible su

previsión, tales como desastres naturales, actos terroristas, guerra ò evento que alteren la ejecución del contrato.

Tipificación del Riesgo: Es la enunciación que se hace de aquellos hechos previsibles de riesgo, que ha criterio de la ESE Metrosalud, pueden presentarse durante y con ocasión de la ejecución del contrato.

TABLA DE VARIACION DE RIESGOS						
IMPACTO						
CALIFICACION CUALITATIVA		Obstruye la ejecución del contrato de manera intrascendente	Dificulta la ejecución del contrato de manera baja, aplicando medidas mínimas se pueden lograr el objetivo contractual	Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente pero aún así permite la consecución del objeto contractual	perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando la consecución del objeto contractual	
CALIFICACION MONETARIA		Los sobrecostos no representan más del uno por ciento (1%) del valor del contrato	Los sobrecostos no representan más del cinco por ciento (5%) del valor del contrato	Incrementa el valor del contrato entre el quince (15%) y treinta (30%) por ciento	Impacto sobre el valor del contrato en más del treinta (30%) por ciento	
CATEGORIA		VARIACION		INSIGNIFICANTE	MENOR	MAYOR
				1	2	4
P R O B A B I L I D A D	Raro (puede ocurrir excepcionalmente)	1	2	3	5	6
	Improbable (puede ocurrir ocasionalmente)	2	3	4	6	7
	Posible (puede ocurrir en cualquier momento futuro)	3	4	5	7	8
	Probable (probablemente va a ocurrir)	4	5	6	8	9
	Casi cierto (ocurre en la mayoría de cicustancias)	5	6	7	9	10

Asignación del Riesgo: Es el señalamiento que se hace de la parte contractual que deberá soportar total o parcialmente la ocurrencia de la circunstancia tipificada asumiendo su costo.

27.1. DISTRIBUCIÓN DE RIESGOS

De conformidad a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto 1082 de 2015 y la guía de riesgo publicada por Colombia Compra Eficiente, la Entidad procedió a realizar el respectivo análisis del riesgo aplicable a la presente contratación, procediendo a establecer el contexto, identificar y clasificar, evaluar, calificar, asignar y mitigar los riesgos o eventualidades que afectan los propósitos y metas esperados por la administración en el presente proceso de selección, para lo cual estableció especificaciones técnicas y obligaciones que mitigaban el impacto y probabilidad del riesgo, sin embargo también procede en esta oportunidad a establecer una matriz de riesgos, en los cuales se tipificó, estimó y asignó las principales eventualidades que afectan esta contratación.

Para efectos de la valoración del riesgo se procedió a utilizar la tabla de valoración establecida por Colombia Compra Eficiente.

RIESGOS	TIPIFICACIÓN	ESTIMACIÓN puede ser Cualitativa ò (probabilidad de ocurrencia o de impacto)			ASIGNACIÓN	
		VALORACIÓN CUALITATIVA		VALORACIÓN CUANTITATIVA		
		PROBABILIDAD	IMPACTO (alta, media-alta, Media-baja, Baja)		CONTRATISTA	METROSALUD
ECONÓMICOS	Por la variación de precio de los insumos	Probable	Mayor	30% del valor del contrato	50%	50%
	Por el desabastecimiento	Posible	Mayor	30% del valor del contrato	50%	50%
	por especulación	Posible	insignificante	1% del Valor del Contrato	100%	
DE LA NATURALEZA						
	Lluvias	Casi cierto	Moderado	10 % del Valor del Contrato	100%	
SOCIALES O POLITICOS	Paros	Posible	Moderado	10 % del Valor del Contrato	50%	50%
TECNOLOGICOS						
	Nuevos desarrollos tecnológicos que deben ser tenidos en cuenta para la ejecución del contrato	Raro	Moderado	10 % del Valor del Contrato	100%	

28. RESULTADO DE LA EVALUACION DE LA PROPUESTA

Realizada la evaluación, Metrosalud publicara el informe de evaluación preliminar en la página web, a fin de que sea revisado por los proponentes, el que contendrá los requisitos que deban ser subsanados, los cuales deben ser presentados dentro del plazo otorgado por Metrosalud.

Dicha evaluación preliminar podrá ser objeto de observación por parte de los proponentes, las

cuales deben formularse por escrito y radicados en el centro de administración documental ubicado en la carrera 50 N 44 – 27 , piso 1, dentro del plazo establecido en el cronograma del proceso de selección.

Metrosalud resolverá las reclamaciones presentadas por los proponentes y seguidamente publicar el informe definitivo de evaluación, contra el cual, no procederá observación alguna por el proponente. En este informe final se determinarán cuales elementos son habilitados para participar en subasta.

29. CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de presentarse empate entre algunas de las propuestas presentadas por los proponentes, se recurrirá al siguiente criterio de desempate:

1. En caso de que se presente igualdad en el puntaje de uno o todos los ítems ofertados, se desempatará adjudicando al proponente que haya radicado primero la propuesta, según la hora de recepción en el Centro de Administración Documental.
2. 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

30. 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 los términos de referencia.

31. RESERVA EN DOCUMENTOS

Según los numerales 2 y 3 del Artículo 24 de la Ley 80 de 1993, las personas interesadas en los procesos contractuales pueden conocer y controvertir los conceptos y las decisiones que tomen las entidades públicas, y para ello pueden examinar los expedientes. Además, el Artículo 74 de la Constitución Nacional dispone que “toda persona tiene derecho a acceder a los documentos públicos, salvo los casos que establece la ley”.

Si en la Propuesta se incluyen documentos que conforme a la ley colombiana tienen el carácter de información reservada, dicha circunstancia deberá ser indicada con absoluta claridad y

precisión, identificando el documento o información que tiene el carácter de reservado y la disposición legal que la ampara como tal. Sin perjuicio de lo anterior y para efectos de la evaluación de las propuestas, la E.S. E MTEROSALUD se reserva el derecho de dar a conocer la mencionada información a sus funcionarios, empleados, contratistas, agentes o asesores, que designe para el efecto.

En todo caso los funcionarios estarán obligados a mantener la reserva de la información que por disposición legal tenga dicha calidad y que haya sido debidamente identificada por el Proponente. De no identificarse dicha información o no citarse las normas que amparan ese derecho, Metrosalud no tendrá la obligación de guardar reserva respecto de la misma.

En la carta de presentación de la propuesta deberá indicarse si en la oferta se incluyen documentos sujetos a reserva, así como la normatividad en la que se sustenta la misma.

32. ADJUDICACIÓN

Se reanalizará una adjudicación integral con todos los servicios solicitados.

El contrato a celebrar es de tracto sucesivo y se hará por cuantía, no obstante, su ejecución se realizará con base a los productos y hasta el valor adjudicados sin que sea obligación de Metrosalud consumir la totalidad de las cantidades estimadas o del valor contratado.

Las cantidades estimadas a comprar son estimadas, por lo tanto, las cantidades podrán tener variación durante el plazo de ejecución del contrato de acuerdo con el comportamiento y necesidades reportadas por los diferentes puntos de atención de la red de Metrosalud.

33. LEGALIZACIÓN Y GARANTÍAS DEL CONTRATO RESULTANTE.

El contrato resultante será entregado al proponente en la taquilla de Contratación (cuarto piso del Edificio Sacatin) y éste (el contrato) deberá regresarse a ésta misma taquilla debidamente firmado por el Representante Legal, junto con los demás documentos requeridos para su legalización, **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 la garantía única, una vez el contrato esté firmado por las partes y contenga los documentos exigidos para ello.

Vencido el tiempo determinado para la legalización del contrato sin que éste se haya producido, Metrosalud podrá revocar la adjudicación y proceder a adjudicar al proponente que le sigue en méritos, de acuerdo con la evaluación realizada a las propuestas. Igualmente reclamará el valor asegurado en la Garantía de Seriedad aportada por el proponente y se registrará tal incumplimiento en la base de datos de Metrosalud.

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 de ejecución del contrato 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

34. EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El contrato que se suscribirá tendrá un plazo inicial de ejecución **hasta marzo 31 de 2024** fecha que podrá ser prorrogado en tiempo y valor de acuerdo a las necesidades y Estatuto de Contratación vigente para Metrosalud. Se debe tener en cuenta que el presente documento hace parte integral de los contratos a suscribir.

El costo del transporte en el que se incurra para la entrega de los productos y los riesgos que se deriven del mismo, correrán por cuenta de cada contratista y deberán hacerse en los tiempos, cantidades y especificaciones de los insumos que se determina en la solicitud. Por ningún motivo se aceptará el despacho de los elementos por fuera de la unidad de empaque acordada, ni podrán ser variadas las unidades de empaque o marcas, sin la previa autorización del supervisor del contrato por parte de Metrosalud, en cuyo caso Metrosalud podrá proceder a la terminación del contrato por incumplimiento contractual y posterior liquidación.

35. DECLARATORIA DE DESIERTO

Dentro del mismo término estipulado para la adjudicación del contrato, la E.S.E METROSALUD podrá declarar desierto el proceso, de conformidad con lo estipulado en el 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:

- a) Cuando después de realizado un proceso de contratación no exista ninguna oferta presentada en atención a las solicitudes requeridas.
- b) Cuando ninguna oferta se ajuste al pliego de condiciones o, a los términos de referencia, o en general cuando falte voluntad de participación.

Producida la declaratoria de desierto no se podrá contratar directamente con aquellas personas que hubieren presentado ofertas que la entidad hubiere encontrado artificialmente bajas.

Para el proceso de contratación directa no se modificarán los elementos esenciales de los pliegos de condiciones o términos de referencia. En este caso se podrán hacer procesos de re cotización de ítems desiertos entre los oferentes.

36. ESCOGENCIA DIRECTA DEL CONTRATISTA

Declarada desierto la invitación de Ofertas, la E.S.E METROSALUD podrá contratar directamente la adquisición de estos bienes, máxime que se trata de insumos básicos para prestar los servicios en la atención de un usuario.

37. CAUSALES DE RECHAZO O ELIMINACIÓN DE LA PROPUESTA

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

- a) Cuando no se aporte alguno de los documentos necesarios para la verificación y la comparación de las propuestas.
- 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 la propuesta es presentada en moneda diferente a la colombiana.
- e) Si luego de evaluar la propuesta se presentan contradicciones en los documentos aportados.
- f) Cuando no se cumpla con alguno de los requisitos habilitantes.
- g) Cuando los elementos no cumplan con las condiciones técnicas requeridas
- h) 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.
- i) 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.
- j) 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.

- k) Cuando se descubra cualquier intento de fraude o engaño por parte del proponente a la Entidad o a los demás participantes.
- l) Cuando el proponente manifieste y/o acredite en su propuesta que no ha sido sancionado y se corrobore que dicha información no es veraz.
- m) Cuando se evidencie violación del principio de Buena fe, en los documentos e información que compone la oferta.
- n) Cuando no se presente la oferta en el sitio, fecha y hora indicados y no cumpla con las fechas establecidas en cada momento de la subasta
- o) Cuando las muestras no cumplan con las condiciones técnicas requeridas.
- p) Cuando no aporte los registros Invima y fichas técnicas.
- q) Cuando la oferta no contenga todos los campos requeridos para la evaluación técnica.
- r) Cuando no subsane información dentro de los términos y tiempos señalados
- s) Cuando no cumpla con algún parámetro exigido en esta invitación
- t) Cuando el proponentes o sus accionistas o sus asociados, o sus representantes legales o miembros de Junta Directiva, estén reportados en una o algunas de las listas vinculantes para el Estado Colombiano en relación con LA/FT.
- u) Cuando se presenten elementos que puedan representar para las partes, riesgos reputacionales, legales, operativos o de contagio relacionados con el lavado de activos y/o la financiación del terrorismo.
- v) Cuando el representante legal o miembros de junta directiva, estén vinculados a algún proceso de investigación con la superintendencia y no es conveniente realzar la contratación por el riesgo reputacional de la organización.
- w) Cuando después de publicado el informe de evaluación, no subsane la información requerida dentro del tiempo estipulado.

38. OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Si se le adjudica el contrato, el contratista se compromete a garantizar cumplir con las obligaciones establecidas en la minuta contractual. En el Anexo N° 8 se presenta el proyecto de minuta del Contrato derivado del proceso de selección y que deberá ser suscrito por el Adjudicatario en los términos y condiciones aquí contempladas.

39. SUSPENSIÓN DEL PROCESO DE SELECCIÓN Y REVOCATORIA DEL ACTO ADMINISTRATIVO DE APERTURA.

El proceso de selección podrá suspenderse mediante acto administrativo motivado en el que se señalara el término de la suspensión, cuando a juicio de la ENTIDAD se presenten circunstancias de interés público o general que requieran analizarse.

LA ENTIDAD también podrá revocar el acto administrativo que ordenó la apertura del proceso de selección, cuando se presente durante el mismo alguna de las circunstancias de que trata el artículo 93 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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% o 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 intuitu 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.

ORIGINAL FIRMADO

VALENTINA SOSA CARVAJAL
Gerente E.S.E. Metrosalud

	Nombre	Firma	Fecha
Proyectó:	Héctor Mario Zapata Abogado Dirección Contratación		10/01/2024
Aprobó:	Deibys Alexander Cuarán Arboleda Director Operativo de Contratación		10/01/2024
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes, por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para firma			