

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

1. PRESENTACIÓN

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

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

2. OBJETO DE LA INVITACIÓN

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

3. REGULACIÓN JURÍDICA

Los procesos de contratación en la ESE METROSALUD se rigen por las 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,

4. MODALIDAD DE SELECCIÓN

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

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

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

5. MODIFICACIÓN A LOS TÉRMINOS

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

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

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

6. IDIOMA

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

7. VEEDURÍA CIUDADANA

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

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

8. RESOLUCIÓN DE APERTURA

La contratación de los servicios de esta Convocatoria Pública de Ofertas, fue ordenada por el Gerente de la E.S.E Metrosalud, mediante Resolución Nro. 67 del 13 de Enero de 2017.

9. PRESUPUESTO OFICIAL

Los gastos que se originen de la ejecución del contrato resultante de la presente invitación se imputarán al presupuesto de egresos de Metrosalud para la presente vigencia (2017), según Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 170105 expedido por el Área de Presupuesto, que para esta convocatoria es de TRES MIL CIENTO CINCUENTA MILLONES TREINTA Y OCHO MIL QUINIENTOS SETENTA Y NUEVE PESOS (\$3.150.038.579)

10. CRONOGRAMA DE LA INVITACIÓN

Actividad	Fecha y Hora	Lugar
Publicación en la página web de Metrosalud	Enero 18 de 2017	www.metrosalud.gov.co , Menú de contrataciones
Audiencia de aclaración	Enero 20 a las 10:00 a.m.	Carrera 50 No. 44-27, oficina Dirección Administrativa cuarto piso.
Entrega de propuestas	Enero 24 de 2017 hasta las 4:00 p.m.	Centro Administración Documental. Carrera 50 No. 44-27, piso 1
Apertura de propuestas.	Enero 24 de 2017 las 4:15 p.m.	Dirección administrativa Carrera 50 No. 44-27, piso 4.
Evaluación de las propuestas	Hasta el 31 de enero de 2017	Dirección Administrativa, Subgerencia Financiera.
Publicación Preliminar Evaluación	Enero 31 de 2017	Página Web www.metrosalud.gov.co
Observaciones por parte de los proponentes	Hasta el 02 de febrero de 2017	Por escrito radicado en el Centro Administración Documental. Carrera 50 No. 44-27, piso
Respuesta a Observaciones	Hasta 03 de febrero de 2017	Página Web www.metrosalud.gov.co
Publicación de evaluación definitiva y adjudicación a disposición de los proponentes	Hasta Febrero 6 de 2017	Página Web www.metrosalud.gov.co

11. PLAZO DE EJECUCIÓN

El contrato tendrá una duración a partir de la legalización del contrato hasta el treinta y uno (31) de diciembre de 2017, sin embargo los precios deberán permanecer vigentes hasta el 31 de Marzo de 2018, para garantizar en la dinámica de la empresa el normal funcionamiento de los servicios. Si Metrosalud lo requiere por la ejecución mayor del contrato, el contratista deberá adicionar el contrato en el valor, manteniendo las mismas condiciones inicialmente pactadas, ya que se trata de un servicio esencial en la prestación del servicio y en la recuperación del paciente el cual no puede dejar de funcionar en ningún momento.

12. VISITA AL SITIO DE LA UNIDAD HOSPITALARIA

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

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

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

13. PARTICIPANTES

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

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

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

14. CONSULTA DE LOS TERMINOS DE REFERENCIA

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

15. CONTENIDO DE LA INVITACIÓN

El material que se publicará será:

1. Términos de referencia
2. Anexo N° 1. Carta de Presentación de la propuesta
3. Anexo N° 2. Declaración Juramentada
4. Anexo N° 3. Certificado Anticorrupción
5. Anexo N° 4. Certificados de experiencia
6. Anexo N° 5. Capacidad financiera
7. Anexo N° 6 y 6.1. Valor de la propuesta económica
8. Anexo N° 7. Minutas patrón
9. Anexo N° 8. Promedio de los grupos de alimentos
10. Anexo N°9. Arrendamientos

16. LUGAR Y PLAZO PARA PRESENTAR LA PROPUESTA

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

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

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

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

E.S.E METROSALUD
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA
Carrera 50 N° 44 – 27
SERVICIO DE PREPARACION Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS

ORIGINAL - COPIA

Además para el proceso de radicación deberá presentarse por fuera del sobre que contiene la propuesta original, dos copias debidamente diligenciada del Anexo N°1 CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA

NO SE ACEPTARÁ LA PROPUESTAS ENVIADA POR CORREO ELECTRÓNICO, FAX O CUALQUIER OTRO MEDIO.

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

17. INTERPRETACIÓN Y ACEPTACIÓN DE LOS TERMINOS DE REFERENCIA

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

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

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

El presente documento hace parte integral del contrato a suscribir.

18. AUDIENCIA PARA ACLARACIÓN

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

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

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

20. CONDICIONES REQUERIDAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

20.1. RECURSO HUMANO

- Todo el personal requerido para el cumplimiento de éste 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, al igual que deberá dar continuidad laboral al personal que la empresa contratante considere idóneo.
- El contratista seleccionado, deberá disponer en cada uno de los servicios de alimentación de las diferentes Unidades Hospitalarias de la ESE Metrosalud, de un Nutricionista de tiempo completo, administrador del servicio de alimentación, excepto en las unidades hospitalarias de San Antonio y 12 de Octubre que por su grado de complejidad podrá ser administrado por personal con experiencia certificada no inferior a un año en administración de servicios de alimentación hospitalarios.
- Los manipuladores de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:
 - Haber realizado el curso de manipulación de alimentos y carné que lo acredite.

- Las manipuladoras de alimentos deben tener una capacitación de 10 horas durante la ejecución del contrato sobre buenas prácticas de manufacturas y presentar un cronograma con metodología, duración y facilitador con idoneidad técnica y científica. (Resolución 2674 art. 12 y 13)
- El personal contratado debe tener experiencia en servicios de alimentación hospitalaria no inferior a un año, soportada en la hoja de vida, las cuales deben reposar en cada una de las sedes donde se presta servicio. Estas deben estar disponibles para las visitas de habilitación, acreditación, interventoría y entes de control.
- 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.
- El contratista deberá garantizar dos (02) auxiliares de distribución por cada treinta y cinco (35) pacientes en jornadas de ocho (08) horas cada auxiliar, con el fin de garantizar el cubrimiento total de 6:00 a.m. a 8:00 p.m.
- El Administrador responsable de la UH de Santa Cruz, asumirá la atención del centro de salud de Santo Domingo.
- El Administrador responsable de la UH de San Cristóbal, asumirá la atención del centro de salud mental de esta unidad.
- 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.
- En caso de que se presenten cambios de personal en alguno de los servicios, el contratista, reportará oportunamente a la interventoría, el cambio respectivo, presentando la hoja de vida del nuevo personal y los requisitos anteriormente nombrados.
- Personal con eventos de salud reconocidos como infectocontagiosos, deberá ser retirado del servicio y remplazado.

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

- Cuando una preparadora de alimentos realice el proceso de distribución, el contratista deberá garantizar la dotación necesaria para el cambio de delantal entre las dos tareas.
- El contratista seleccionado deberá dotar a las manipuladoras 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.

- 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 cambio al mismo en cada servicio (desayuno, almuerzo y comida)
- Guantes plásticos transparentes para el proceso de servida de alimentos terminados.
- Guantes de caucho diferentes para cada tarea de aseo.
- Guantes de malla para uso de cuchillos
- Guantes térmicos para preparación de alimentos calientes.
- Manoplas de calor para manejo de recipientes calientes.

20.3 PUNTOS DE ATENCION

La E.S.E. Metrosalud cuenta con **346** camas con un estimado aproximado de **31.200** raciones 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.

20.4 UNIDADES DONDE SE DEBE PRESTAR EL SERVICIO

San Cristóbal, Centro de salud mental de San Cristóbal adscrito a la UPSS de San Cristóbal, Doce de Octubre, Castilla, Santa Cruz, San Antonio da Prado, San Javier, Belén, Nuevo Occidente, Manrique, y el Centro de Salud Santo Domingo Sabio, Adscrito a la UPSS de Santa Cruz.

El Centro de Salud Santo Domingo y el Centro de salud mental de San Cristóbal no tienen espacio físico para la preparación de alimentos, por lo tanto, el contratista seleccionado deberá garantizar la distribución y el suministro de alimentación a los pacientes hospitalizados en estos centros desde la Unidad Hospitalaria a la que pertenece.

20.5 INSUMOS REQUERIDOS PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS

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

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

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

El contratista debe tener un stock mínimo de insumos que garantice el cumplimiento contractual.

20.6 TRANSPORTE DE ALIMENTOS

La empresa contratista debe garantizar, el cumplimiento del decreto 2674 de 2013, artículo 29 y Resolución 2505 de 2004, en lo referente al transporte de alimentos que utilizará como materia prima para la elaboración de las minutas y para los alimentos preparados.

20.7 ALMACENAMIENTO

El contratista deberá realizar los procedimientos que garanticen el cumplimiento de la guía de almacenamiento, realizar los controles de humedad relativa establecidas en la norma (decreto 2674 de 2013 para garantizar la protección y calidad micro biológicas, organoléptica y nutricional de los viveres, desde su ingreso al servicio de alimentación hasta el producto final.

20.8 PRODUCCIÓN DE SERVICIOS.

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

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

20.9 SOLICITUDES DE DIETAS

La solicitud de dietas se realizará mediante el formato propuesto por la empresa contratante el cual debe diligenciarse totalmente incluyendo nombre completo del paciente, fecha de solicitud, edad, número de habitación y número de cama; debe ser firmado y diligenciado por el profesional de enfermería de cada servicio, de acuerdo a las ordenes médicas o prescripción

especial del nutricionista de la institución. El contratista garantizará el cumplimiento estricto de las dietas prescritas por el Nutricionista. Las solicitudes no deben tener enmendaduras ni tachones y deben ser diligenciadas completamente, con lapicero de tinta negra y se utilizará tinta roja para marcar las x de las dietas canceladas.

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

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

Desayuno:	6:30 a.m.	a	7:00 a.m.
Media mañana:	6:30 a.m.,	a	7:00 a.m.
Almuerzo	10:30 a.m.		
Algo:	1:30 pm		
Comida:	3:30 p.m.	a	4:00 p.m.

Nota: Para los pacientes del centro de salud Santo Domingo y centro de salud mental de San Cristóbal solo se suministrará las 3 comidas principales y se acogerá a los mismos horarios. Se enviará la solicitud por fax, correo o telefónicamente.

20.10 DISTRIBUCIÓN DE DIETAS Y HORARIOS

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

- En los servicios de urgencias y en pacientes aislados se podrá utilizar loza desechable y se entregan en bandeja roja.
- Para los pacientes psiquiátricos se debe utilizar loza irrompible y/o desechable y sólo se le llevará cuchara.
- Las preparaciones de los alimentos no debe terminarse con más de dos horas de anterioridad al ensamble, con el fin de evitar cambios en sus características organolépticas y nutricionales.
- La ensalada y el postre deberán ser servidos en plato separado debidamente tapado con papel vinylpell.
- El postre para los pacientes diabéticos debe ir debidamente marcados como apto para paciente diabético.
- Los cubiertos para adultos serán en material que no se oxide al contacto con el hipoclorito; deberá llevar el juego completo de cuchara, tenedor, cuchillo y cuchara para el postre, empacados en bolsa plástica o de papel, y servilleta.

- Las bebidas deben llevar mezclador de 15 centímetros de largo y para las dietas líquidas que se requieran, debe llevar Pitillos o cucharas y servilleta. Tanto pitillos como mezcladores deben ser en presentación de empaque individual.
- Para las entre comidas se podrá utilizar loza desechable, pero el contratista será el encargado de su recolección.
- Las preparaciones de soporte nutricional o gastroclisis, deben ir tapadas, en envase individual, marcadas con el horario de la toma, el nombre del paciente y el número de cama; esta debe ser entregada directamente al profesional de enfermería del servicio. El contratista es el encargado de calcularla para 800 kilocalorías y 800 cc de volumen al igual que la receta estandarizada.
- Para pediatría se utilizarán bandejas de pasta y vajilla en material irrompible, compacto, que no se raye ni se manche; debe ser de colores claros; los vasos en colores transparentes. Para las dietas pediátricas 1, 2, 3, y 4, solo llevará cuchara y servilleta.
- Cada bandeja debe llevar un ficho que identifique al paciente, tipo de dieta, y número de cama.

La entrega de dietas a pacientes aislados se hará directamente a la enfermera Jefe en el puesto de enfermería, quien se encargará de hacerlo llegar al paciente.

El contratista contará con un protocolo que incluye: saludo verificando el nombre del paciente, identificación de quien está entregando, presentación del tipo de dieta y tiempo de recogida de la loza. La alimentación ensamblada debe ser colocada en la mesa en L

Horarios De Distribución De Los Alimentos:

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

20.11 RETIRO DE LAS BANDEJAS

El contratista iniciará la recolección de bandejas, 45 minutos después de haber entregado la alimentación al paciente.

Por ningún motivo quedarán bandejas y loza en las habitaciones, servicios o pasillos del hospital.

Si al momento de entregar las dietas o fórmulas especializadas el paciente no se encuentra en su habitación por algún procedimiento que se le esté practicando en áreas internas o externas al hospital. El jefe de enfermería debe reportar este ausentismo y el servicio puede guardar la

dieta hasta una hora, si esta novedad no se reportó, la alimentación no se dejará por ningún motivo en la habitación del paciente, ni en ningún servicio y será desechada.

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.

El contratista tendrá un carro exclusivo para la recolección de bandejas y loza con sobras de alimentos.

20.12 PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO

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

20.13 CONTROL DE CALIDAD

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

- Seguimiento y control a proveedores.
- Control de temperatura y humedad relativa de las bodegas en seco.
- Cumplimiento de especificaciones de materias primas.
- Control de temperatura de los alimentos antes de salir del servicio de alimentación.
- Controles de fecha de vencimiento desde el recibo hasta su utilización.
- Cumplimiento del plan de saneamiento.
- Análisis de Alimentos: El contratista realizará análisis microbiológicos mensuales, a los siguientes alimentos preparados: sopa, arroz, ensalada, carne, jugo, agua, postres preparados dentro del servicio, Formulas nutricionales enterales artesanales, además de ambientes, utensilio y manipulador. Esta contratación se debe realizar con laboratorios de la ciudad.
- El contratista deberá guardar diariamente por 36 horas en refrigeración, una muestra del menú del día y de las fórmulas enterales o gastroclisis y rotularlas, con el fin de realizar análisis pertinentes en caso de intoxicación alimentaria.
- La vajilla será de loza y en perfecto estado

20.14 MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INFRAESTRUCTURA

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

Equipos e instalaciones: El contratista es responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos e instalaciones físicas dejando los respectivos registros; además es responsable de llevar la hoja de vida de cada equipo y realizar su limpieza y desinfección.

Se debe dejar copia del mantenimiento de los equipos y de sus respectivas hojas de vida, al término del contrato.

20.15 SEGUIMIENTO AL RIESGO

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

20.16 PLANES DE CONTINGENCIA

El oferente deberá tener contemplado planes de contingencia para daños en la planta física, equipos, menaje, desabastecimiento de insumos, infestación de plagas y roedores, control del medio ambiente, de tal manera que se garantice la continuidad y la calidad en la prestación del servicio.

Deberá, además, contar con personal suficiente para déficit de personal por calamidades domésticas, incapacidades o renunciaciones, con el fin de evitar los incumplimientos en el proceso.

20.17 INSTALACIONES FÍSICAS Y DOTACIÓN

La E.S.E Metrosalud Arrienda el área física para el almacenamiento y preparación de alimentos de cada una de las Unidades, el cual se reajustará cada que ajuste un año de arrendamiento de acuerdo al Índice de precios del IPC, del año inmediatamente anterior; incluye los equipos y el menaje existente, los cuates serán inventariados al momento de la entrega.

¡El contratista se compromete a realizar el Mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos (neveras cavas, carros termos etc.) y de las instalaciones físicas.

El contratista durante la ejecución del contrato deberá cumplir con el plan del mantenimiento preventivo que presente con la oferta.

Será responsable de completar los equipos y utensilios necesarios para la prestación adecuada del servicio.

El arrendamiento se cobrará de acuerdo con las áreas en metros cuadrados que se encuentra especificado en el **Anexo N°9**; los servicios públicos se cobrarán de acuerdo al registro tomado de los contadores de energía y acueducto instalados en los servicios de alimentación; al momento de iniciar el contrato se elaborará el documento donde se especifique el registro actual.

20.18 MINUTAS PATRÓN

El oferente deberá presentar un ciclo de menús de 14 días; para ello deberá realizar los respectivos cálculos basados en la lista de intercambio del grupo de consumo de alimentos de

la U de A, escuela de nutrición y dietética, tercera edición año 2016, con la cual se realizó la minuta patrón propuesta (Anexos N° 7 y 8)

Para sustentar el valor nutricional de la alimentación, el oferente debe basarse en las minutas patrón entregadas por Metrosalud y presentar en forma escrita:

- Grupos de alimentos con el respectivo análisis de calorías, macro y micronutrientes. (formula desarrollada de los grupos de alimentos, (anexo 8))
- Porcentaje de proteínas, grasas y carbohidratos, según el valor calórico total
- Valor biológico de la proteína.
- Porcentaje de carbohidratos concentrados según valor calórico total.
- Formula sintética para todas las minutas patrón y gastroclisis.

Para el cálculo de la minuta pediátrica se tuvo en cuenta: grupos de edad, peso promedio de estos y calorías recomendadas por el ICBF para población pediátrica sana colombiana.

Los menús terapéuticos se derivan del menú patrón normal.

El plan terapéutico de alimentación para la E.S.E. Metrosalud, va dirigido a la atención de tratamiento nutricional individual que requieren nuestros pacientes hospitalizados y que hacen parte importante de su recuperación; por tanto, las preparaciones deberán ajustarse a la condición de salud del usuario.

Los tipos de dietas más comunes en las Unidades Hospitalarias de Metrosalud, son:

- Normal.
- Controlada en carbohidratos
- Líquida clara
- Líquida completa
- Blanda química y blanda mecánica.
- Hipo sódica
- Hipo grasa,
- Hipo proteico.
- No lácteos.
- Pediátricas: de 6 a 9 meses, de 10 a 12 meses, de 13 a 35 meses, de 35 meses a 7 años de 8 a 12 años.

Para las dietas pediátricas se podrán solicitar también dietas terapéuticas.

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.

20.19 CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE LA ALIMENTACIÓN

Alimentos

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

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

Bebidas

- Para el desayuno:
- En caso de usar café este será instantáneo
- Chocolate en polvo
- Para los niños de 6 a 12 meses se ofrecerán coladas de cereales
- Las bebidas calientes llevarán 10 grs. de azúcar empaque comercial o edulcorante y mezclador de 15 cms.

- Los jugos deben ser de fruta natural o pulpas cuya porción será de 60 gramos por paciente., pero se exceptúan estas en pediatría para los menores de 12 meses, para los cuales los jugos deben ser de fruta natural, los jugos llevarán 10 gramos de azúcar si lo requiere.
- Si la solicitud de dietas dice libre de lácteos, ninguna comida o preparación llevará este alimento.
- El consomé será desgrasado y preparado con carne magra.

Lácteos

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

Frutas

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

Postres

- Para los adultos se podrán servir postres de frutas.
- Para los niños, los postres serán gelatinas, pudines, flanes, galletería dulce o tortas.
- Los postres se servirán en plato exclusivo. El 80% de los postres deben ser preparados en el servicio con un peso estándar de 80 gramos y el 20% restante serán en presentación comerciales.

Carnes

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

Verduras

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

Handwritten signature
el

Grasas

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

Leguminosas

- En el ciclo de minutas se ofrecerá frijol cuatro veces. Lentejas una vez.

20.20 ESPECIFICACIONES DE LAS DIETAS

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

Minutas Normal Adultos

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

Dietas Terapéuticas Adultas Y Pediátricas

En la dieta liquidad clara:

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

Liquida Completa

- Se permite en la preparación podrá utilizar de todo tipo de bebidas, caldos y consomés, margarina y crema de leche, gelatinas, pudines, cernidos, mermeladas, esponjados etc.; especias, huevo cocido, carnes, verduras cocidas, tubérculos y cereales.
- La consistencia de esta dieta es licuada, y debe ser distribuida en seis comidas al día.

Controlada En Carbohidratos (Hipo Glúcida)

No se permiten alimentos preparados o comerciales que contengan productos con azúcar, panela o miel.

- El tipo de grasa a utilizar en las preparaciones debe ser estrictamente a base de aceites donde haya predominio de ácidos grasos poli insaturado y mono insaturado.
- El incremento de proteína será con leche, quesos y sustitutos y carnes magras.

Dieta Con Líquidos Controlados.

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

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

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

Dieta Blanda Mecánica

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

Hipo Sódica

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

Hipo grasa.

- No se permitirán carnes frías, salsas basadas en crema de leche o mayonesa, ni alimentos fritos.
- Se utilizará leche descremada y no se permite el uso de leche integra en ninguna de las preparaciones.
- El queso será bajo en grasa.

- Los postres serán gelatina, dulces de frutas, bocadillo, flanes o pudines preparados con leche descremada.

Astringente.

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

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

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

Altas en fibra.

- Se incrementará en cada comida una porción de fruta y los cereales deben ser integrales. Esta dieta solo será solicitada por los nutricionistas asistenciales

Gastroclisis.

- Las gastroclisis serán de manejo del Nutricionista Institucional; en caso de no contarse con este recurso, el profesional de enfermería podrá solicitar una gastroclisis que deberá ser de 800 ce y 800 Kcal.
- El contratista dispondrá en cada servicio de alimentación de la estandarización de la gastroclisis de 800 Kcal., la cual deberá colocarse en lugar visible.

Gastroclisis Preparadas.

- Se pueden utilizar mezclas de alimentos licuados.
- Tendrán color agradable, su consistencia no será viscosa para que fluya fácilmente por la sonda.
- No se utilizarán alimentos como limón, vinagre, tomate, maracuyá, naranja, mora, piña.
- Tendrá la relación de líquido dos tercios y de sólido un tercio.
- Los horarios y la composición de la gastroclisis se harán de acuerdo a la indicación del Nutricionista o en los horarios 7:30, 10:30, 1:30, 4:30 y 7:30 pm
- Las gastroclisis serán entregadas a la enfermera Jefe del servicio
- Deberán presentar minuta patrón para las gastroclisis norma e hipo glúcidos

Soporte Nutricional.

- En situaciones especiales solo el nutricionista asistencial podrá solicitar para el soporte nutricional del paciente Formulas nutricionales comerciales aprobadas según resolución 5592 de 24 /12 / 2015

20.21 MINUTAS DIETAS PEDIÁTRICAS

Niños Menores De 6 Meses.

- Los niños menores de 6 meses reciben desde el lactario fórmula de iniciación, no será responsabilidad del contratista por lo tanto no se requiere minuta patrón desde el servicio de alimentación.
- Si se requiere alimentación será solicitada exclusivamente por el nutricionista del hospital, con su respectivo plan de alimentación.

Dieta para menores de 6 a 12 meses:

- 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 sopa.
- Las bebidas del desayuno serán coladas de cereales comerciales con contenido de hierro y pro biótico
- No se darán verduras productoras de gas como repollo, brócoli, coliflor.
- No se utilizarán leguminosas.
- Las carnes irán licuadas en la sopa.
- Los jugos serán sin azúcar y su preparación será con una porción de frutas con un máximo de 6 onzas.
- Para el total de las preparaciones se utilizará 1 gramo de sal.
- No se servirá ningún alimento en biberón.
- No dar arepa en ninguna comida, ni productos crocantes.

Dieta para niños mayores de 12 meses

- Se utilizará leche integra o la ordenada en la solicitud de dietas.
- La ensalada llevará las verduras quebrantadas o cocidas.
- Las frutas irán polucionadas en rodajas o picadas.
- La carne irá molida, desmechada, en croquetas o albóndigas, o rollos; el pollo podrá ir entero.
- 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; para los demás, éstas serán ofrecidas solo cuatro veces durante el ciclo y su consistencia será blanda, y llevará margarina.
- Dietas hipocalóricas, híper-calóricas e híper-proteicas, además de otras dietas que se puedan requerir y que no estén contempladas dentro de las minutas patrón, serán solo por prescripción del nutricionista del hospital con su respectivo plan alimentario.

20.22 ADICIONES Y CANCELACIONES

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

- La cancelación de dietas se hace efectiva hasta tanto la alimentación no haya salido del servicio de alimentación.
- En el caso de que el paciente se encuentre realizándose exámenes o procedimientos por fuera de la institución, el profesional de enfermería solicitará que la dieta sea reservada para cuando regrese el paciente, lo cual podrá hacerse máximo una hora después de hacerse la distribución; el profesional de enfermería será quien informe al servicio de alimentación.
- Si se ha pasado el tiempo de pedido de dietas y se han hospitalizado nuevos pacientes, la enfermera jefa del servicio podrá solicitar entre comida o adición que puede ser una porción de proteico del desayuno, una harina y una bebida o una aromática, estas dietas no tienen horarios de solicitud y deben ser entradas de en el momento que las pidan.
- A los pacientes que están de alta no se les suministrara alimentación exceptuando diabéticos, adultos mayores, niños y embarazados, que por situaciones adversas no puedan retirarse del servicio. Se les solicitará entre comidas y se informará a la administración del hospital, para que se agilice el proceso de egreso hospitalario.
- Solo se suministrará alimentación al paciente en urgencias que se encuentre hospitalizado

21. DOCUMENTOS Y ESPECIFICACIONES TECNICAS HABILITANTES

Los oferentes deben presentar con la propuesta los siguientes requerimientos:

- 1) El oferente deberá presentar con la propuesta, la lista de especificaciones de alimentos preparados y materias primas a utilizar, clasificados por grupos de alimentos. Deben contener: Especificaciones propias del alimento (color, olor, sabor textura, gramaje y presentación,) Almacenamiento, condiciones de rechazo y aceptación y presentación del producto final.
- 2) Ciclo de menús de 14 días adaptado a las especificaciones del pliego numerales 20.19-20.21
- 3) Formulas desarrolladas (**anexo 8**)
- 4) Plan de saneamiento que incluya el programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos y programa de control de plagas de acuerdo al a la normatividad vigente.
- 5) Presentar un programa de control de calidad según la resolución 2674 del 22 de Julio del 2013, dentro del cual se incluya como mínimo los siguientes aspectos reglamentarios:
 - Seguimiento y control a proveedores.
 - Control de temperatura y humedad relativa de las bodegas en seco.
 - Cumplimiento de especificaciones de materias primas.
 - Control de temperatura de los alimentos antes de salir del servicio de alimentación.
 - Controles de fecha de vencimiento desde el recibo hasta su utilización.
- 6) Plan de saneamiento básico de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.

- 7) Presentar el manual de seguimiento al riesgo.
- 8) Planes De Contingencia para daños en la planta física, equipos, menaje, desabastecimiento de insumos, infestación de plagas y roedores, control del medio ambiente, personal suficiente para déficit de este por calamidades domésticas, incapacidades o renuncias, con el fin de evitar los incumplimientos en el proceso y garantizar la continuidad y la calidad en la prestación del servicio.
- 9) Programa de los mantenimientos preventivos de los equipos

22. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO.

1. Prestar diariamente el servicio de preparación y distribución de alimentos a los pacientes hospitalizados de la Unidades Hospitalarias, el Centro de Salud Santo Domingo y el centro de salud mental de METROSALUD en óptimas condiciones de calidad.
2. EL CONTRATISTA deberá garantizar que el personal que contrate cumpla con los requisitos de ley y con las competencias requeridas para la adecuada prestación del servicio.
3. El contratista deberá garantizar dos (02) auxiliares de distribución por cada treinta y cinco (35) pacientes en jornadas de ocho (08) horas cada auxiliar, con el fin de garantizar el cubrimiento total de 6:00 a.m. a 8:00 p.m.
4. EL CONTRATISTA se compromete a aceptar la interventoría al contrato y a responder las indicaciones o requerimientos escritos que haga el interventor quien es autónomo para ejercer la supervisión y tomar decisiones en todos los procesos. Además de realizar los controles de calidad en los servicios prestados.
5. Llevar un estricto control sobre el valor ejecutado y facturado, con el fin de evitar que el valor acumulado supere el valor total del presente contrato. En el evento que esto suceda METROSALUD no responderá por el pago de los servicios prestados en exceso.
6. Se obliga a pagar el canon de arrendamiento de las áreas con los servicios de acueducto y alcantarillado, luz elementos y accesorios de propiedad de METROSALUD, que se encuentren disponibles debidamente relacionados en inventario que suscribirá cada HOSPITAL Y EL CONTRATISTA, quienes harán calificación conjunta sobre el estado de ellos, su antigüedad y funcionamiento a la fecha de entrega, esta acta forma parte integral de este contrato y EL CONTRATISTA será directamente responsable de su mantenimiento preventivo y correctivo.
7. Mantener vigente durante el plazo de ejecución del presente contrato la lista de precios presentada por Ración por tipo de dieta y por adición y preparación de alimentos.
8. El servicio de alimentación será prestado en las instalaciones de METROSALUD, EL CONTRATISTA aportará el personal y los insumos requeridos para la elaboración de los alimentos, distribuirlos directamente a los pacientes y luego recoger el menaje para su limpieza y manejo.
9. 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.
10. El contratista debe tener un stock mínimo de alimentos, en cada servicio de alimentación que le permita garantizar la calidad, oportunidad en el servicio y el cumplimiento de las minutas programadas.

11. La empresa oferente debe garantizar en la propuesta, el cumplimiento de la resolución 2674 del 2013 capítulo VII en lo referente al transporte de los alimentos que utilizará como materia prima para la elaboración de las minutas; además garantizará el cumplimiento de la resolución 002505 del 2004; para ello deberá presentar por escrito el proceso que realizará para dar cumplimiento a esta norma.
12. El contratista deberá tener en cuenta el cumplimiento de la norma descrita en la resolución 005109 del 2005, sobre etiquetado y rotulado de alimentos.
13. El contratista deberá realizar los procedimientos que garanticen el cumplimiento de la guía de almacenamiento, realizar los controles de y humedad relativa establecidas en la norma (de la resolución 2674 del 2013,) para garantizar la protección y calidad de los víveres, desde su ingreso al servicio de alimentación hasta el producto final.
14. El contratista está obligado a cumplir con las minutas contratadas y los ciclos de menús, garantizando su calidad nutricional, organoléptica, microbiológica y deberá llevar controles a sus manipuladores en hábitos higiénicos, manipulación adecuada de alimentos, limpieza y desinfección de planta física, equipos, utensilios y alimentos, durante todo el proceso; dichos controles deberán registrarse en los instrumentos diseñados para tal fin.
15. La solicitud de dietas se realizará mediante el formato propuesto por el contratista el cual debe diligenciarse incluyendo nombre completo del paciente, fecha de solicitud, edad, número de habitación y número de cama; debe ser diligenciado por el profesional de enfermería de cada servicio, de acuerdo a las ordenes médicas o prescripción especial del nutricionista de la institución. El contratista garantizará el cumplimiento estricto de las dietas prescritas por el Nutricionista.
16. Dar cumplimiento a los aspectos a tener en cuenta en la servida de bandejas, el proceso de distribución de dietas, y recolección de bandejas descritas en los términos de referencia.
17. Los charoles deben estar en buen estado (sin hendiduras) limpios, brillados y secos, en el momento del ensamble.
18. El oferente deberá presentar y cumplir un plan de saneamiento que incluya el programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos y programa de control de plagas de acuerdo de la resolución 2674 del 2013.
19. Metrosalud entregará en calidad de arriendo los equipos que hoy tiene en existencia en el servicio de alimentación; sin embargo, el contratista deberá completar y garantizar los demás equipos que se requieran para una óptima prestación del servicio. El contratista de acuerdo a las necesidades, podrá realizar traslado de los equipos, a la Unidad Hospitalaria que se requiera, cumpliendo todos los procedimientos internos de traslado de bienes que tiene establecido la empresa. En caso de que a algún equipo se le dé de baja por que haya cumplido su vida útil, éste deberá retirarse del inventario y el contratista deberá reemplazarlo.
20. El contratista es responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, dejando sus propios registros; debe tener planes de contingencia para estos eventos; además es responsable de llevar la hoja de vida de cada equipo y realizar su limpieza y desinfección.
21. El contratista realizará análisis microbiológicos mensuales, a los siguientes alimentos preparados: sopa, arroz, ensalada, carne, jugo, postres preparados dentro del servicio, leche reconstituida, Formulas nutricionales enterales o lácteas. Además del medio

- ambiente, el agua, una manipuladora y un recipiente. (De los anteriores sólo se escogerán 5 mensuales.)
22. El contratista deberá guardar diariamente por 36 horas en refrigeración, una muestra del menú del día y de las fórmulas enterales o gastroclisis y rotularlas, con el fin de realizar análisis pertinentes en caso de intoxicación alimentaria.
 23. El contratista deberá tener contemplado planes de contingencia para daños en la planta física, equipos y menaje, desabastecimiento de insumos, infestación de plagas y roedores, control del medio ambiente, de tal manera que se garantice la continuidad y la calidad en la prestación del servicio. Deberá tener, además, un plan de contingencia para déficit de personal por calamidades domésticas, incapacidades ó renuncias, con el fin de minimizar los incumplimientos en los procesos.
 24. Los trabajadores empleados en el contrato por parte del Contratista no adquieren vinculación laboral de ninguna índole con la E.S.E METROSALUD, por lo tanto, corre a cargo del Contratista el pago de salarios, dominicales y festivos, incapacidades, indemnizaciones, bonificaciones y prestaciones sociales a que ellos tengan derecho de acuerdo con su cotización, las leyes laborales y el contrato.
 25. El contratista deberá cumplir con cada una de las características específicas de la alimentación y con las especificaciones por tipos de dietas señaladas en los términos de referencia.
 26. El contratista realizará encuestas de satisfacción al usuario y suministrará dicha información a la empresa contratante. Dichas encuestas deben ser realizadas por el administrador del servicio de alimentación y no deben ser inferiores al 10% de los pacientes hospitalizados por día.

23. FORMA DE PAGO

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

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

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

24. REQUISITOS HABILITANTES

24.1. DOCUMENTOS HABILITANTES JURÍDICOS

El análisis de los documentos Jurídicos no otorga asignación de puntaje, pero conducirá a determinar si el oferente tiene capacidad legal para celebrar el contrato en los términos

establecidos, por lo tanto, el proponente deberá presentar los siguientes documentos, sobre los cuales se realizará la verificación.

- ✓ Si se presenta información o documentación que el oferente considera que es confidencial, es necesario que en el **Anexo 1**, Carta de presentación de la propuesta, indique tal carácter de confidencialidad y cite la norma en que se apoya la misma, en el evento que proceda anexe el soporte. En caso contrario se entiende que ningún documento tiene tal carácter y por ende es documento público.
- ✓ El análisis de los documentos Jurídicos conducirá a determinar si el oferente tiene capacidad legal para celebrar el contrato en los términos establecidos, por lo tanto, el proponente deberá presentar los siguientes documentos, sobre los cuales se realizará la verificación.

A. Carta de presentación de la propuesta (Anexo 1).

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

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

B. Declaración Juramentada (Anexo N°2)

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

C. Compromiso Anticorrupción (anexo N°3).

El representante legal deberá suscribir el compromiso anticorrupción.

C. 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.

D. Certificado de pago de parafiscales y aporte a la seguridad social de sus empleados.

Certificación del pago de Aportes Parafiscales y Aportes al Sistema de Seguridad Social. 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"), además, la planilla integrada de autoliquidación de aportes PILA para acreditar los pagos realizados por la totalidad de los

empleados de la empresa o como trabajador independiente para personas naturales sin establecimiento de comercio.

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

E. Registro Único Tributario RUT.

El proponente deberá anexar el registro único tributario (RUT), expedido por la dirección de impuestos y aduanas nacionales (DIAN), con fecha de generación de la presente vigencia, es decir, 2017.

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.

Para las corporaciones, cooperativas o fundaciones, deberán anexar el certificado que los 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 tres (03) días hábiles siguientes a la fecha en que la adjudicación le sea notificada oficialmente.

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

Si el contratista encontrare errores u observaciones al contrato deberá solicitar las correcciones o aclaraciones dentro de los dos (2) días calendario siguiente a su recibo, cualquier solicitud posterior en tal sentido no lo exonera por responsabilidad en la demora o en la entrega de los documentos, en caso de solicitársele estos, el tiempo se contabilizará a partir del momento en que sea devuelto una vez corregido.

La vigencia de la Garantía de Seriedad de la propuesta será de cuatro (04) meses contados a partir de la fecha de cierre de la Invitación 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.

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

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

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

BENEFICIARIO:	E.S.E. METROSALUD , NIT 800.058.016-1
AFIANZADO:	<ul style="list-style-type: none"> - 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 año y objeto del proceso.
FIRMAS:	Deberá ser suscrita por quien la expide.

H. Fotocopia de la Cedula del documento de identidad del Representante Legal.

Del representante legal del proponente o del Representante legal de la Unión temporal o Consorcio y la persona natural.

I. Registro Único de Proponentes

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

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

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

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

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

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

J. Certificado de Registro Mercantil.

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

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

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

24.2. DOCUMENTOS HABILITANTES FINANCIEROS

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

Sea persona jurídica o persona natural, el proponente deberá adjuntar los estados financieros a (30) de Diciembre de 2015. En el caso de presentarse proponentes con la figura de Consorcio o Unión Temporal, los documentos de carácter financiero deberán presentarse por cada uno de los integrantes que conforman el Consorcio o la Unión Temporal.

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

- ✓ Balance General a 31 de Diciembre de 2015, el cual deberá discriminar por separado los activos y pasivos corrientes, con sus respectivas subcuentas, es decir aquellas partidas que serán realizables o exigibles, respectivamente, en un plazo no mayor a un año; ello con el fin de verificar la veracidad de la información contenida en el Anexo N° 5
- ✓ Estado de Resultados a 31 de Diciembre de 2015
- ✓ Fotocopia legible de la tarjeta profesional del contador
- ✓ Formato Anexo 5 Plantilla para información financiera diligenciada

Con el fin de garantizar la solvencia económica y patrimonial del proponente, que asegure a la entidad la ejecución sin riesgos económicos del objeto a contratar, se examinará la información financiera reflejada en el balance general a 30 de Diciembre de 2015, en relación con su capital de trabajo, nivel de endeudamiento y el índice de liquidez, de la siguiente manera:

INDICADOR	CONDICION
1. Capital de trabajo	Igual o superior al 20% del valor total de la propuesta presentada
2. Endeudamiento	Igual o inferior al 70%
3. Liquidez	Igual o superior a 1

El proponente deberá calcular los índices antes descritos de acuerdo con las cifras contenidas en los Estados Financieros a 30 de Diciembre de 2015 diligenciando para ello el Anexo 5 Plantilla para información financiera, la cual debe anexarse a la propuesta.

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

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

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

INDICADORES:

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

CT = Activo corriente – Pasivo corriente

NOTA 1. Propuesta cuyo capital de trabajo sea inferior al 20% 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 = (Pasivo total / Activo total) * 100% Este indicador debe ser inferior o igual al 70%

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

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

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

Liquidez (L)

L = Activo corriente/Pasivo corriente El proponente deberá acreditar una liquidez igual o superior a 1

Para el caso de consorcios y uniones temporales, se calculará el índice de liquidez con base en el promedio ponderado del activo corriente y del pasivo corriente, de los integrantes, de acuerdo con el porcentaje de participación de cada uno dentro del consorcio o de la unión temporal, aplicando la siguiente formula..

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

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

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

24.3. DOCUMENTOS HABILITANTES DE LA EXPERIENCIA

El oferente deberá certificar los contratos firmados a partir del 01 de enero de 2015, con entidades públicas y privadas donde se contemple el desarrollo del objeto de la presente convocatoria, con un valor mínimo que debe ser igual o superior al presupuesto oficial de la convocatoria.

Para ello la entidad debe anexar mínimo 2 certificados para acreditar la experiencia.

Todos los contratos que se relacionen deben estar debidamente certificados por la entidad contratante de la siguiente forma, en hojas con membrete y donde haya información donde se pueda verificar la información suministrada: **Anexo 4** Nombre de la Entidad Contratante

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

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

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

Se entenderá por aceptada, la ejecución de contratos cuyo objeto principal sea el definido en los presentes términos de referencia, ejecutado o en ejecución a satisfacción del contratante respectivo, en cuyo desarrollo no se causó o ha causado, a la fecha de cierre del presente

proceso de selección, ningún tipo de sanción por incumplimiento del contratista, derivados del incumplimiento de las obligaciones contenidas en el contrato respectivo, los cuales pueden haber sido impuestas directamente por la entidad contratante, ya sea pública o privada o por terceros, ni se ha hecho efectiva, durante la vigencia del contrato o con posterioridad a su terminación, ninguno de los amparos de la garantía única. El proponente debe tener en cuenta que la información a suministrar, está amparada bajo el juramento sobre veracidad contenido en la carta de presentación de la propuesta.

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

25. VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

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

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

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

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

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

26. REGLAS GENERALES DE VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

DESCRIPCION DEL FACTOR	NATURALEZA	RESULTADO
------------------------	------------	-----------

Documentación capacidad jurídica	Verificación	Pasa / No pasa
Documentos capacidad financiera	Verificación	Pasa / No pasa
Documentación experiencia específica	Verificación	Pasa / No pasa
Documentación especificaciones y condiciones Técnicas	Verificación	Pasa / No pasa
Costo de la propuesta	Calificación	Máximo 100 puntos

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

27. PROPUESTA ECONOMICA: COSTO DE LA PROPUESTA 100 PUNTOS

El único criterio para calificar las propuestas es el **ECONÓMICO**

El proponente que presente el menor costo por cada dieta obtendrá el mayor puntaje asignado a este criterio y los demás proponentes obtendrán el puntaje de manera proporcional según la siguiente tabla:

Dietas	Raciones por mes	Puntos que representan
NORMAL ADULTO	16536	51
CONTROLADA EN SODIO	5522	16
CONTROLADA EN CARBOHIDRATOS	4649	13
BLANDA	1872	5
LIQUIDA COMPLETA ADULTO	998	2
HIPOPROTEICA	159	1
LIQUIDA CLARA	193	1
HIPOGRASA	256	1
NO LACTEOS	318	1
NORMAL PEDIATRICA DE 6 A 9 MESES	94	0
NORMAL PEDIATRICA DE 10 A 12 MESES	75	0
NORMAL PEDIATRICA DE 13 A 35 MESES	203	1
NORMAL PEDIATRICA DE 3 A 7 AÑOS	220	1
NORMAL PEDIATRICA DE 8 A 12 AÑOS	105	0
CONTROL CARBOHIDRATOS DE 4 A 7 AÑOS	0	0
CONTROL CARBOHIDRATOS DE 8 A 12 AÑOS	0	0
ADICIONES		7

Totales	31200	100
---------	-------	-----

La calificación por estos conceptos se obtendrá de multiplicar la relación entre el menor costo total por ración y el tipo de dieta de cada una de las propuestas presentadas, teniendo en cuenta para la calificación dos (02) decimales que se calificaran teniendo en cuenta la siguiente formula:

$$P = \frac{PM \times PITEM}{PPE}$$

P: Puntaje asignado

PM: Menor costo por ración de cada tipo de dieta

PITEM: Valor puntaje según cada tipo de dieta.

PPE: Costo por ración de la dieta a evaluar.

La calificación final de la propuesta se hará sumando los puntos asignados a cada propuesta por cada tipo de dieta y quien tenga el mayor puntaje se le adjudicará el contrato de manera integral.

Metrosalud verificará el valor total. En caso de encontrarse diferencias, entre el valor unitario con respecto al total, se asumirán los valores unitarios en la evaluación y así realizar la corrección aritmética.

Los precios cotizados deberán contener el impuesto al valor agregado (si a ello hubiere lugar).

La propuesta se deberá presentar en el formato **Anexo N°6 y 6.1**.

El oferente deberá presentar su oferta en pesos colombianos, sin anotar centavos, aproximando por exceso o por defecto al entero más cercano y debidamente totalizado. Al presentar la oferta, el proponente deberá tener en cuenta todos los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones, tanto en el ámbito nacional, departamental o municipal que se causen en razón de la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del contrato, los cuales serán a cargo del contratista, así como los gastos generados para la suscripción y legalización del contrato. En materia de impuestos no se aceptarán salvedades de ninguna naturaleza.

Serán de exclusiva responsabilidad de los proponentes los errores u omisiones en que incurran al indicar los valores totales en la propuesta, debiendo asumir los mayores Costos y/o pérdidas que se deriven de dichos errores u omisiones.

28. PRECIOS UNITARIOS DE LA PROPUESTA

Los proponentes deben dar precios unitarios y valores totales sin decimales, en moneda colombiana para cada ítem de acuerdo con las cantidades estimadas que aparecen en el formulario de precio de la propuesta (**Anexo N°6 y 6.1**).

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

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

29. CONFIDENCIALIDAD DEL PROCESO DE EVALUACIÓN

La información relativa al análisis, aclaración, evaluación y comparación de las propuestas y las recomendaciones para la respectiva adjudicación no podrán ser reveladas a los oferentes ni a otra persona que no participe oficialmente en dicho proceso hasta que la ESE Metrosalud comunique a los proponentes que el informe de evaluación de las propuestas se encuentra a disposición de los mismos en el Dirección Administrativa, a partir de lo cual se pueden presentar las observaciones correspondientes.

Todo intento de un proponente para influir en el procesamiento de las ofertas o en la decisión sobre la evaluación por parte del contratante dará lugar al rechazo de oferta.

30. CALIFICACIÓN DEFINITIVA

El puntaje correspondiente a la adjudicación será el que resulte de la calificación indicada y se adjudicará la propuesta al proponente que obtenga mayor puntaje. La E.S.E. Metrosalud dentro del plazo de evaluación podrá solicitar a los proponentes las aclaraciones y explicaciones que estime necesarias.

31. CRITERIOS DE DESEMPATE

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

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

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

32. 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.

33. 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.

34. 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.

35. DECLARATORIA DESIERTA

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

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

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

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

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

36. ESCOGENCIA DIRECTA DEL CONTRATISTA

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

37. CAUSALES DE ELIMINACIÓN DE LA PROPUESTA

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

- a) Cuando el valor de la propuesta exceda el valor del presupuesto inicial destinado para la presente convocatoria pública.
- b) Cuando exista varias propuestas presentadas por el mismo proponente, bajo el mismo nombre o con nombre diferente para la misma convocatoria.

- c) Cuando no se presenten los documentos solicitados para subsanar dentro del plazo otorgado por METROSALUD.
- d) Si luego de evaluar la propuesta se presentan contradicciones en los documentos aportados.
- e) Cuando el proponente se halle incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar establecidas en la Constitución o en la Ley.
- f) Cuando la propuesta sea presentada por personas jurídicamente incapaces para obligarse o que no cumpla con todas las calidades y condiciones de participación indicadas dentro de estos términos de referencia.
- g) Cuando el proponente haya tratado de interferir o influenciar indebidamente en el análisis de las propuestas, o cuando el proponente haya tratado de influir indebidamente en la decisión sobre adjudicación.
- h) Cuando se descubra cualquier intento de fraude o engaño por parte del proponente a la Entidad o a los demás participantes.
- i) Cuando el proponente manifieste y/o acredite en su propuesta que no ha sido sancionado y se corrobore que dicha información no es veraz.
- j) Cuando se evidencie violación del principio de Buena fe, en los documentos e información que compone la oferta.
- k) Cuando no se presente la oferta en el sitio y fecha y hora indicados.
- l) No se admitirá propuestas que no cumplan con estos términos de referencia.
- m) Cuando la oferta no cumpla con las condiciones establecidas en los términos de referencia.

38. ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

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

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

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

Garantía Única	Riesgo operativo	Calidad del servicio	10% del Valor del Contrato	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y (120) días calendario más.	Ampara el riesgo de incumplimiento durante la vigencia del contrato y (120) días calendario más. La estimación del riesgo cubre el 10% del valor del contrato como quiera que se pretenda el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad, en los mismos términos de la Cláusula Penal
						Pecuniaria.
Garantía Única	Riesgo Financiero	Daños a terceros por Responsabilidad civil extracontractual	No podrá ser inferior al veinte por ciento (20%) del valor del contrato	Contratista	Vigente por el término de la vigencia del contrato	Ampara los daños producidos por el contratista con ocasión de la ejecución de contrato Amparado, y serán beneficiarios tanto la entidad contratante como los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad extracontractual del contratista o su subcontratista.

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

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

Para el efecto ser requerirán de las siguientes garantías:

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

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.

40. INTERVENTORIA DEL CONTRATO

La interventoría del contrato estará a cargo de las personas contratadas por Metrosalud.

41. 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.

42. 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.

43. MODIFICACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO

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

el contratista podrá renunciar a continuar su ejecución y Metrosalud dará por terminado el contrato.

44. 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.

45. PROHIBICIÓN DE CEDER EL CONTRATO

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

46. 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.

47. 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.

48. IMPUESTOS Y DERECHOS

El contratista deberá pagar por su cuenta todos los derechos, impuestos y gastos legales en que incurra para cumplir con lo contratado, de acuerdo a lo estipulado en las leyes, ordenanzas,

acuerdos, Estatuto de Contratación de la E.S.E METROSALUD y demás normas legales aplicables que existan sobre el particular. Este Contrato estará sujeto a la retención de industria y comercio y demás estampillas a que haya lugar.

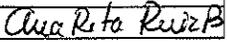
Cualquier inquietud con respecto a la presente invitación, le será resuelta en el teléfono 5117505 ext. 1401, 1411.

Se publica en página web el día 17 de Enero de 2017



OLGA CECILIA MEJÍA JARAMILLO
Gerente E.S.E. Metrosalud (e)

Elaboración y Revisión Jurídica		Revisión	
Vanessa Jiménez Zapata		Carlos Alberto Díaz Gutierrez	

Revisión Técnica		Revisión Técnica	
Heroelía Galeano Jaramillo. Nutricionista Contratista 		Ana Rita Ruiz Benjumea. Nutricionista Contratista 	

Aprobación	
Olga Mery Lopez Castaño. Subgerente Financiera y Administraba	