

ADENDA NÚMERO 01

**PROCESO NÚMERO 19 DE 2024 CONVOCATORIA PÚBLICA PARA CONTRATAR
SUMINISTRO DE PAQUETES ALIMENTARIOS PARA LA PROMOCIÓN DEL
DESARROLLO INTEGRAL DE LOS NIÑOS Y NIÑAS A TRAVÉS DE LA MODALIDAD
DE ENTORNO FAMILIAR**

Que en respuesta a las observaciones presentadas por los diferentes interesados, y en aras de generar mayor claridad se considera necesario realizar las siguientes modificaciones y/o aclaraciones a los términos de referencia publicados el 30 de mayo de 2024 en la página web de la entidad (www.metrosalud.gov.co, Menú de contrataciones), a saber:

PRIMERO. Modificar el numeral 23.4.1 Documentos Financieros, el cual quedará así:

23.4.1. Documentos Financieros

Los proponentes deberán remitir junto con su oferta los estados financieros con la siguiente información, con la cual se habilitará o no la propuesta:

- Balance General a 31 de diciembre de 2023, el cual deberá revelar por separado los Activos y pasivos corrientes, es decir, aquellas partidas que serán realizables o exigibles, respectivamente, en un plazo no mayor a un año.
- Estado de Resultados a 31 de diciembre de 2023.
- Fotocopia de la tarjeta profesional del contador, por ambos lados, legible ampliada al 150% y preferiblemente a color.
- Formato Anexo N°8 Plantilla para información financiera diligenciada.

Con el fin de garantizar la solvencia económica y patrimonial del proponente, que asegure a la entidad la ejecución sin riesgos económicos del objeto a contratar, se examinará la información financiera reflejada en el Balance General a 31 de diciembre de 2023, en relación con su capital de trabajo, nivel de endeudamiento y el índice de liquidez, de la siguiente manera

INDICADOR	CONDICIÓN
1. Capital de trabajo	Igual o superior al 25% del valor total de la propuesta presentada.
2. Endeudamiento	Igual o inferior al 50%
3. Liquidez	Igual o superior a 1,5

El proponente deberá calcular los índices antes descritos de acuerdo con las cifras contenidas en los Estados Financieros a 31 de diciembre de 2023 diligenciando para ello el ANEXO N°8 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 manera:

Liquidez: El valor se formará con (1) un decimal 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 de ejercicio fiscal.

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

Nota 1. Propuesta cuyo capital de trabajo sea inferior al 25% 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.

$$ET = (\text{Pasivo Total} / \text{Activo Total}) * 100$$

Este indicador debe ser inferior o igual al 50 %

Nota 2. Propuesta cuyo nivel de endeudamiento total sea superior al 100% 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):

$$L = \text{Activo Corriente} / \text{Pasivo Corriente}$$

El oferente deberá acreditar una liquidez igual o superior a 1,5

Para el caso de consorcios y uniones temporales, se calculará el índice 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 especificación o cualquier soporte. Así mismo, requerir las aclaraciones que considere necesarios, siempre que con ello no se violen los principios de igualdad y transparencia de la contratación, sin que las aclaraciones o documentos que el oferente allegue a solicitud de METROSALUD puedan modificar, adicionar o complementar la propuesta.

SEGUNDO. Modificar el numeral 29.2 FACTOR/CRITERIO PUNTAJE MAXIMO CALIFICACIÓN, quedará así:

29.2 FACTOR/CRITERIO PUNTAJE MAXIMO CALIFICACIÓN

DEFINICION
FACTOR ECONÓMICO: PRECIO (900 PUNTOS)
FACTOR CALIDAD-TECNICO: (100 PUNTOS) ENTREGA DE PAQUETES ADICIONALES; EL 1% DE PAQUETES ADICIONALES EN TODOS LOS ITEMS (50 Puntos) EL 0.75% DE PAQUETES ADICIONALES EN TODOS LOS ITEMS (25 Puntos) EL 0.5% DE PAQUETES ADICIONALES EN TODOS LOS ITEMS (10 Puntos) LOGISTICA : CAMIONES DE 8 A 10 (10 Puntos) CAMIONES DE 11 A 15 (25 Puntos) CAMIONES DE 16 ADELANTE (50 PUNTOS)

PUNTAJE MÁXIMO: 1.000 puntos

Reducción por incumplimiento de contratos de 20 puntos.

TERCERO. Modificar la obligación N°1, y unificar las obligaciones 47 y 48 definidas en el numeral 18.2.10. Obligaciones del contratista, el cual quedará así:

18.2.10. Obligaciones del contratista:

1. Garantizar que el lugar de almacenamiento de los alimentos (paquetes alimentarios) cumple con las condiciones sanitarias necesarias para el manejo de alimentos y que cuente con la certificación sanitaria FAVORABLE expedida por la Secretaría de Salud (inspección vigilancia y control) donde emite el concepto sanitario a la actividad que están realizando o en su defecto la solicitud de visita que se radica ante la autoridad competente, caso de bodegas y/o espacio definido para realizar el ensamble de los paquetes alimentarios, para el concepto sanitario de los vehículos transportadores de alimentos si debe ser el acta de inspección del vehículo. **Estos conceptos deben estar vigentes del año inmediatamente anterior.**
2. Presentar el plan de gestión de calidad, el cual será verificado por la interventoría o supervisión de la Unidad Especial de Buen Comienzo y la supervisión de Metrosalud, éste debe contener como mínimo: programa de proveedores, condiciones de aceptación o rechazo de materias primas y condiciones de producción, programa de mantenimiento de áreas y equipos, entre otros.
3. Cumplir con los requisitos sanitarios establecidos en la resolución 2674 de 2013 y las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, para cada una de las actividades que involucren a los alimentos como son el almacenamiento, ensamble, transporte, y entrega.
4. Presentar el listado de Marcas con las tres opciones según cada paquete de alimentos y entregarla a la supervisión 2 días luego de la firma del contrato.
5. Presentar las fichas técnicas de los productos que conforman el paquete alimentario las incluyendo los productos de Buen Comienzo 365 las cuales serán verificadas por la interventoría y o supervisión.
6. Contar con el listado de especificaciones técnicas de los productos que conforman el paquete alimentario, incluyendo los productos de Buen Comienzo 365, cuando aplique y dar cumplimiento a éstas durante el pedido y recibo. Las especificaciones definen completamente la calidad de todos los productos y deben incluir criterios claros para su aceptación o rechazo.
7. Llevar control del despacho de los paquetes alimentarios, complementos y/o suplemento de acuerdo con el plan de gestión de calidad y tener soporte que permita realizar trazabilidad por medio de un instrumento que especifique cantidad y condiciones el cual debe ser entregado al conductor para verificación en el punto de entrega.
8. Documentar e implementar el plan de saneamiento de acuerdo con cada una de las actividades que se realizan dentro de la modalidad.

Este plan incluye los cuatro programas normativos (Limpieza y desinfección, desechos sólidos, control plagas y abastecimiento y/o suministro de agua potable) con sus respectivos soportes y/o registros de ejecución, será verificado por la interventoría o supervisión.

9. Realizar seguimiento mensual a todos los proveedores de alimentos o productos que conforman el paquete alimentario. El contratista deberá tener los siguientes soportes del seguimiento: formatos de verificación in situ, evidencias fotográficas del almacenamiento, ensamble, transporte, verificación de rotulado de los productos que conforman el paquete alimentario y los demás que considere.
10. Llevar a cabo las indicaciones definidas en la resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifique, adicione o sustituya, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y alimentos para consumo humano.
11. Garantizar que los alimentos que hacen parte del paquete alimentario, en la medida que sea aplicable, en el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados o empacados deberá aparecer la siguiente información:
 - Nombre del alimento
 - Lista de ingredientes.
 - Contenido neto y peso escurrido.
 - Nombre y dirección del fabricante, envasador o re empacador del alimento.
 - Identificación del lote.
 - Marcado de la fecha de vencimiento y/o la fecha de duración mínima e instrucciones para la conservación.
 - Instrucciones para el uso.
 - Autorización sanitaria INVIMA si lo requiere.
 - Requisitos obligatorios adicionales.
12. Todas las superficies de contacto con el alimento, los envases y embalajes deben cumplir con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 del 2013 o las normas que las modifiquen, adicionan o sustituyan:
 - El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada a los alimentos, contra la contaminación.
 - Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.
13. Garantizar que los productos o alimentos que conformen el paquete alimentario cumplan con la aplicación del etiquetado nutricional y frontal, tal como lo establece la resolución 2492 de 2022 o normatividad que la modifique.
14. Teniendo en cuenta que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad, estos deben declararse siempre con su nombre específico en el paquete, así:
 - Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros).
 - Crustáceos y sus productos.
 - Huevos y subproductos.
 - Pescado y productos pesqueros.
 - Maní, soya y sus productos.
 - Leche y productos lácteos (lactosa incluida).

- Nueces de árboles y sus productos derivados.
 - Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.
15. El proveedor debe garantizar que las operaciones de recepción de productos, almacenamiento ensamble y despacho del paquete alimentario no generen contaminación y alteración, evitar la proliferación de microorganismos y el deterioro o daño del envase o embalaje.
16. Las actividades de almacenamiento, ensamble y despacho de productos deben cumplir con la resolución 2674 de 2013 y la normatividad que la modifiquen, adicionen o sustituya en cuanto a:
- Edificación e instalaciones: localización y diseño, condiciones de pisos y paredes, techos, -iluminación y ventilación, instalaciones sanitarias.
 - Condiciones de equipos y utensilios.
 - Personal manipulador de alimentos: estado de salud, reconocimiento médico, prácticas -higiénicas, educación y capacitación.
 - Requisitos higiénicos: recepción y requisitos legales, condiciones de almacenamiento, conservación de los productos.
 - Saneamiento: suministro y calidad del agua potable, residuos líquidos y residuos sólidos, control integral de plagas, limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios, soportes documentales de saneamiento.
17. Garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y locativas con operaciones de limpieza y desinfección en áreas, equipos y superficies y principios de las buenas prácticas de manufactura contempladas en la resolución 2674 de 2013 y la normatividad que la modifiquen, adicionen o sustituya.
18. La recepción de los productos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen adicionen o sustituyan. Se realizará verificación por medio de registro de ingreso de los productos cumpliendo las especificaciones técnicas.
19. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos. Además, se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida de acuerdo con las especificaciones técnicas de los alimentos que conforman el paquete alimentario establecidas en el plan de gestión de calidad.
20. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales y disponerse sobre pales o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y control de plagas.
21. Realizar almacenamiento de los productos que conforman los paquetes alimentarios, insumos en sitios adecuados y exclusivos, no podrán realizarse actividades diferentes en estos.

22. Disponer un lugar exclusivo para el almacenamiento de los productos no conformes e identificarlo claramente, en cumplimiento de la normatividad vigente. En caso de evidenciarse productos con fecha de vencimiento caducada, se encuentran identificados, separados en este sitio y no se evidencia que se utilicen o reprocesen.
23. Las operaciones de ensamble y almacenamiento-despacho deben realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación del alimento y debe realizarse en un área exclusiva para este fin.
24. Los productos que hacen parte de los paquetes alimentarios e insumos deben ser inspeccionados previo al ensamble y clasificados si es del caso de acuerdo con las especificaciones técnicas definidas para cada producto, aquellas que lo requieren cumplir con rotulado de acuerdo con la norma.
25. Toda persona que manipule los alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección mientras realiza las operaciones respectivas.
26. Llevar control del despacho de los paquetes alimentarios, de acuerdo con el plan de gestión de calidad y tener soporte que permita realizar trazabilidad por medio de un instrumento que especifique cantidad y condiciones el cual debe ser entregado al conductor para verificación en el punto de entrega.
27. Garantizar que el transporte y la entrega de los paquetes alimentarios, cumple con los requerimientos normativos para que los alimentos no sufran deterioro y/o contaminación hasta el momento de la entrega a los participantes, garantizando el mantenimiento de las condiciones sanitarias de estos. Resolución 2674 de 2013.
28. Enviar a la supervisión y al correo nutricionbuencomienzo@medellin.gov.co el listado de los vehículos que realizan la entrega de los paquetes alimentarios, los AAVN y productos de Buen Comienzo 365, cuando aplique, con todos los datos que soporten el cumplimiento normativo y garantizar que cuentan con concepto sanitario favorable o favorable de la autoridad sanitaria competente, con requerimiento con una vigencia menor o igual a un año.
29. Garantizar que antes de cargar el vehículo con los paquetes se realice verificación en cuanto a las condiciones sanitarias, de limpieza y desinfección, haciendo uso del instrumento para verificación de vehículos transportadores de alimentos incluido en el Anexo 6.3.2 instrumento verificación vehículo transportador de alimentos.
30. Presentar el procedimiento documentado e implementado de limpieza y desinfección de los vehículos, con fichas técnicas de los productos que utiliza y registro de verificación por parte de un profesional que se realiza esta acción
31. Presentar el procedimiento documentado e implementado de limpieza y desinfección de los vehículos, con fichas técnicas de los productos que utiliza y registro de verificación por parte de un profesional que se realiza esta acción.

32. Velar porque el vehículo transportador y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, estén fabricados en materiales tales que permitan la correcta limpieza y desinfección.
33. Garantizar que los vehículos transportadores de alimentos estén marcados de forma clara y visible: Transporte de alimentos.
34. Velar porque el diseño de la unidad de transporte del vehículo permita la evacuación de las aguas de lavado. En caso de que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, estos cuentan con un sistema de cerrado que lo aísla del exterior.
35. Garantizar que no existe comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor.
36. Velar porque los productos transportados cumplan con condiciones que impidan la contaminación y proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.
37. Los productos no se deben disponer directamente sobre el piso del medio de transporte.
38. El personal involucrado en el proceso del transporte de alimentos debe recibir capacitación continua y permanente y demuestra conocimiento comprendiendo los puntos de la conservación de los productos transportados, presentar certificado médico de aptitud para manipular alimentos y la indumentaria adecuada de acuerdo con la normatividad vigente.
39. Llevar registro fotográfico del transporte de los paquetes alimentarios en el momento que llegan a la entrega en las sedes de atención para los encuentros con las familias.
40. El paquete alimentario se entregará garantizando las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos de acuerdo con la normatividad vigente resolución 2674 de 2013 y normatividad que la modifiquen, adiciónen o sustituya se llevará registro de la entrega del paquete al usuario correspondiente.
41. Garantizar condiciones básicas de recepción y manejo de los productos en el punto de entrega. Teniendo en cuenta que esta actividad es transitoria, no es necesario que los agentes educativos dispongan de dotación específica para este fin.
42. El proveedor debe garantizar la entrega de los productos que hacen parte del proyecto Buen Comienzo 365 en las comunas priorizadas, en cumplimiento a las orientaciones y disposiciones definidas en el Anexo Orientaciones técnicas para la operación del proyecto estratégico Buen Comienzo 365.
43. Todas las orientaciones descritas en los criterios de calidad, se deben implementar en los procedimientos definidos para la recepción, almacenamiento transitorio y entrega de las raciones infantiles de los programas nutrir para sanar, sanar para crecer y Buen Comienzo 365 días y el alimento AAVN. (Alimento de Alto valor Nutricional).
44. El proveedor de paquetes alimentarios deberá realizar todo el proceso de recibo almacenamiento y distribución del AAVN (Alimento de Alto Valor Nutricional- Bienestarina) y cumplir con todos los requerimientos técnicos exigidos por el ICBF y a la Unidad Especial de Buen Comienzo:
 - El proveedor debe garantizar los procesos de recepción, almacenamiento, suministro, inventario y custodia del Alimento de

Alto Valor Nutricional –AAVN (dispuesto por el ICBF) teniendo en cuenta :

- Guía de almacenamiento en Puntos de Entrega de Alimentos de Alto Valor Nutricional ICBF.
 - Procedimiento programación y entrega de Alimentos de Alto Valor Nutricional.
 - Procedimiento disposición final para los AAVN vencidos o averiados.
 - Anexo N°57: instrumento de seguimiento al cumplimiento de condiciones para la recepción, almacenamiento y control de Alimentos de Alto Valor Nutricional en punto de entrega.
 - Demás documentos que el ICBF disponga.
- Realizar la recepción, almacenamiento, suministro, inventario y custodia de los Alimentos de Alto Valor Nutricional – AAVN y responsabilizarse del cuidado del producto desde el momento en que lo recibe y durante todo el tiempo que permanezca bajo su custodia. El proveedor deberá enviar un reporte mensual del inventario y de las entregas, de conformidad con la cantidad de cupos programados y en los formatos definidos por el ICBF según las orientaciones de la UAEBC.
- Realizar la rotación adecuada del producto de forma que las primeras en entrar sean las primeras en salir.
- Entregar el AAVN – Alimento de Alto Valor Nutricional, en los puntos de entrega de los paquetes alimentarios de acuerdo con el cronograma establecido por el proyecto.
- Vigilar que los responsables de los puntos de entrega verifiquen que la cantidad por sabor, el número de lote y la fecha de vencimiento del AAVN que reciben, coincidan con la información registrada en la respectiva acta de entrega que deberá firmarse para evidenciar el recibo a satisfacción del producto y en la que se deja constancia de las inconformidades referentes a lo recibido, en el evento que las mismas existan.
- Entregar oportunamente el AAVN a los usuarios del servicio, para evitar su deterioro, garantizando su inocuidad y calidad.
- Almacenar el AAVN de conformidad con lo establecido en la Guía de almacenamiento alimentos de alto valor nutricional y el cumplimiento normativo, cuidado y uso de Alimentos de Alto Valor Nutricional (ICBF).
- Asistir a las capacitaciones, mesas públicas o audiencias de veeduría ciudadana las cuales sean convocadas por el ICBF o por la UAEBC.
- Cancelar al ICBF el valor del AAVN cuando se presenten vencimientos o generen averías por mal almacenamiento o redistribución de producto teniendo en cuenta el precio del mes de entrega o el precio definido por el ICBF en caso de entregarse otro tipo de AAVN.
- Atender con oportunidad las visitas que se efectúen por parte del ICBF y/o supervisión del contrato de producción y distribución de los AAVN.
- Dar trámite oportuno a las acciones preventivas y correctivas necesarias para la solución de las novedades reportadas por el ICBF.

- Capacitar y educar al personal de acuerdo con lo contemplado en la "GUÍA DE ALMACENAMIENTO EN PUNTOS DE ENTREGA DE ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL"
- Revisar, evaluar y supervisar las condiciones higiénicas sanitarias y administrar, las existencias de los AAVN para proteger la calidad y minimizar las pérdidas o daños.
- Recibir los AAVN comprobando que correspondan a las cantidades y calidades establecidas en las fichas técnicas de cada AAVN, facturas (según aplique) o guía de despacho del proveedor. Deberá rechazar productos que estén deteriorados o no correspondan a la programación.
- Mantener diligenciados y actualizados los registros de control de existencias de los bienes bajo su custodia, de acuerdo con el formato entregado por el supervisor del contrato.
 - Realizar y garantizar que se ejecute el plan de capacitación.
 - Envío de reportes, según lo establecido por el ICBF
 - Garantizar las prácticas higiénicas y medidas de protección según lo compartido en la "GUÍA DE ALMACENAMIENTO EN PUNTOS DE ENTREGA DE ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL"
 - Garantizar el cumplimiento de todo manipulador de alimentos de acuerdo con lo estipulado en la guía compartida.
 - Los vehículos deberán cumplir con las condiciones sanitarias, relacionadas con limpieza, desinfección, estibas (la carga debe estar aislada del piso del vehículo para evitar contaminación), de tal forma que se garantice la adecuada protección y conservación de los alimentos. Se prohíbe el transporte de alimentos dispuesto sobre bolsas, costales u otro tipo de elementos, como medio para separar los alimentos del piso.
 - El vehículo deberá estar en buenas condiciones de limpieza y desinfección.
 - Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos con sustancias químicas peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de la contaminación del alimento como combustibles, agroquímicos, detergentes etc.
 - Acatar el procedimiento o la directriz solicitada referente a la organización operativa de entrega del AAVN
 - Llevar el registro de los formatos de inventarios enviados por la supervisión del contrato de manera actualizada
 - Realizar los reportes y cumplir con las fechas solicitadas para la entrega de estos por parte de la supervisión del contrato
 - Disponer de los auxiliares de bodega para la logística que requiere el manejo del complemento desde el recibo hasta su distribución.
 - Al finalizar el contrato o convenio derivado, la entidad prestadora del servicio deberá redistribuir por su cuenta (transportar de un lugar a otro) los saldos de los AAVN que queden en sus puntos de entrega de acuerdo con las indicaciones que imparta el ICBF.
- 45. Realizar seguimiento mensual a todos los proveedores de alimentos o productos que conforman el paquete alimentario. El contratista deberá tener los siguientes soportes del seguimiento: formatos de verificación in situ, evidencias fotográficas del almacenamiento, ensamble, transporte,

verificación de rotulado de los productos que conforman el paquete alimentario y los demás que considere

46. Diseñar e implementar un programa de selección y evaluación de los proveedores de alimentos, el cual debe dar cuenta del cumplimiento de las especificaciones técnicas de los productos que conforman el paquete alimentario, las fichas técnicas presentadas a la supervisión y el cumplimiento de las resoluciones 2674 de 2013 y 5109 de 2005. Se debe enviar informe mensual del resultado de dicha actividad al componente de alimentación y nutrición soportando: fecha del seguimiento, instrumentos utilizados, aspectos evaluados y resultados.
47. **Garantizar que los alimentos requeridos para la atención de los niños y las niñas sean adquiridos a través de compras locales y apoyo a proyectos productivos y de emprendimientos existentes en el Valle de Aburra, garantizando la compra local de mínimo el 30% de los productos adquiridos (materia Prima o productos transformados) que hacen parte del paquete alimentario.**
48. El proveedor del servicio deberá realizar el registro de compras locales de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente para este tema (Decreto 248 del 9 de marzo de 2021 Compras Locales), diligenciando el Formato de seguimiento mensual a compras locales el cual el supervisor entregará.
49. Impulsar compras sostenibles durante la ejecución del contrato que promuevan el cuidado del medio ambiente y la construcción de estrategias de Eco ciudad, según el Acuerdo Municipal 16 de 2020.
50. Apoyar con el desarrollo del proyecto Nutrir para sanar y Sanar para crecer al igual que el proyecto 365, los cuales procuran el desarrollo de los niños y niñas.
51. Identificar y valorar proveedores locales a fin de identificar el cumplimiento de criterios de calidad en sus productos.
52. Utilizar productos, empaques y materiales amigables con el medio ambiente.
53. Conservar evidencias del proceso de compras locales, a fin de presentar a la interventoría los soportes requeridos del mismo.
 - Nutrición, el prestador del servicio deberá mantener el protocolo de bioseguridad de Para las actividades realizadas en el marco de las estrategias de la Subdirección de acuerdo a la normatividad vigente, adicional a lo anterior los profesionales deberán realizar como mínimo las siguientes acciones antes de los encuentros educativos:
 - Realizar proceso de desinfección de equipos
 - Lavado de manos o desinfección con alcohol glicerinado.
 - Mantener tapabocas y las demás condiciones que consideren necesarias de acuerdo al protocolo.
54. Realizar la entrega de los paquetes alimentarios de acuerdo a la programación establecida teniendo en cuenta que se harán con un mínimo de 3 y un máximo de 50 entregas a puntos por día, en todas las comunas y corregimientos de la ciudad.
55. Apoyar la entrega de paquetes alimentarios de los convenios y/o alianzas estratégicas de la Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo.

56. En relación con el empaque secundario de los paquetes alimentarios, el proveedor debe tener en cuenta las siguientes especificaciones:
- Material: Polietileno baja densidad original.
 - Dimensiones: se sugieren empaques con tamaño 60 cm x 80 cm, sin embargo, este puede variar según las características de los productos que conforman el paquete y en todo caso, se debe garantizar que no existan daños mecánicos en los alimentos.
 - Se debe garantizar que el empaque secundario sea transparente, de manera que se permita verificar el contenido del paquete alimentario.
57. Los alimentos que se deben adicionar de la estrategia 365 algunos beneficiarios, deben ir en el mismo empaque del paquete de Gestante lactante, 1-a 5 años y de 7- 11 meses, que corresponda, pero en el stiker se debe separar la descripción del contenido del paquete 365 del otro.
58. El proveedor debe garantizar la etiqueta con la información de la conformación del paquete alimentario, en los casos que aplique, se debe incluir la información de las raciones que hacen parte del proyecto estratégico Buen Comienzo 365, teniendo en cuenta las siguientes características:
- Material: Papel Adhesivo.
 - Incluir la imagen vigente del Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación y la leyenda "Prohibida su venta", ya sea impreso en el empaque original o con un sticker en cualquiera de los dos casos el diseño debe ser aprobado por el área de comunicaciones de la UAEBC. (Unidad Especial de Buen Comienzo).

CUARTO. En el numeral 18.2 ACREDITACIÓN LOGISTICA se modifica la siguiente viñeta,

- El oferente junto con su oferta deberá aportar copia de la última acta de visita realizada por la Secretaria de Salud (Inspección vigilancia y control) donde emite el concepto sanitario FAVORABLE a la actividad que están realizando sin requerimiento, con enfoque en almacenamiento, emitido a nombre del oferente, el cual deberá mantenerse y verificado durante toda la ejecución del contrato (Resolución 2674 de 2013 artículo. Con vigencia no menor a un año. Igualmente para la totalidad de los carros disponibles para el concepto sanitario favorable de los vehículos transportadores de alimentos, se debe adjuntar el acta de inspección del vehículo.

Quedará así:

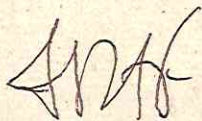
- El oferente junto con su oferta deberá aportar copia de la última acta de visita realizada por la Secretaria de Salud (Inspección vigilancia y control) donde emite el concepto sanitario FAVORABLE a la actividad que están realizando sin requerimiento, con enfoque en almacenamiento, emitido a nombre del oferente, el cual deberá mantenerse y verificado durante toda la ejecución del contrato (Resolución 2674 de 2013). Con vigencia no menor a un año. Igualmente para la totalidad de los carros disponibles para el concepto sanitario FAVORABLE de los vehículos transportadores

de alimentos, se debe adjuntar el acta de inspección del vehículo. Con vigencia no menor a un año.

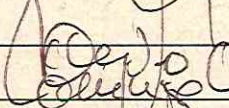
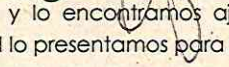
QUINTO: Donde se menciona la resolución 5109 de 2005, entiéndase que es la resolución 2499 de 2022.

En las demás condiciones, los términos de referencia continúan iguales.

Para constancia se firma, el 07 de junio de 2024.



JUAN DAVID ARTEAGA FLOREZ
Gerente E.S.E. Metrosalud

	Nombre	Firma	Fecha
Elaboró:	Adriana María Velásquez A. –Directora Operativa de Contratación D		07/06/2024
Aprobó:	Mauricio Jaramillo Montoya- Subgerente Administrativo y Financiero		07/06/2024
Aprobó:	Alejandro Camargo Orozco- Líder de Salud Pública		07/06/2024
Los arriba, firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes, por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para firma			

