

### ADENDA NÚMERO 01

## PROCESO NÚMERO 29 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 15 de Julio de 2024 en la página web de la entidad ([www.metrosalud.gov.co](http://www.metrosalud.gov.co), Menú de contrataciones), a saber:

#### PRIMERA: Modificación del cronograma:

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR
Publicación en la página web de Metrosalud	15 Julio de 2024	<a href="http://www.metrosalud.gov.co">www.metrosalud.gov.co</a> Menú de contrataciones
Recibo de observaciones y/o solicitud de aclaraciones a los términos de referencia	Hasta Julio 18 de 2024, hasta las 04:00 pm.	Enviadas al correo electrónico <a href="mailto:direccioncontratacion@metrosalud.gov.co">direccioncontratacion@metrosalud.gov.co</a> , con copia a <a href="mailto:direccioncontratacion@metrosalud.gov.co">direccioncontratacion@metrosalud.gov.co</a>
Publicación de respuesta a las observaciones y/o aclaraciones en la página web de la ESE Metrosalud	Hasta Julio 19 de 2024 o hasta que la entidad lo estime	<a href="http://www.metrosalud.gov.co">www.metrosalud.gov.co</a> Menú de contrataciones
Fecha límite de presentación de ofertas	Julio 25 de 2024 hasta las 4:00 p.m.	Centro Administración Documental. Carrera 50 No. 44-27, piso 1
Audiencia de Apertura.	Julio 25 de 2024 a las 02:15 p.m.	Dirección de contratación Carrera 50 No. 44-27, piso 4 o donde la entidad designe.
Proceso de Evaluación: Requisitos habilitantes, Jurídicos, Financieros, Sarlaft y técnicos y calificación de ofertas	Desde Julio 25 de 2024 hasta Julio 29 de 2024 o hasta que la entidad lo estime	Dirección de contratación, Subgerencia Financiera, oficina de salud pública.
Publicación Evaluación Preliminar – Traslado	Julio 29 de 2024	Página Web <a href="http://www.metrosalud.gov.co">www.metrosalud.gov.co</a>

*[Handwritten signature]*



Subsanación de requisitos y Observaciones por parte de los proponentes al informe preliminar	Julio 31 de 2024 hasta las 03:30 pm	Por escrito radicado en el Centro Administración Documental. Carrera 50 No. 44-27,
Comité de Adjudicaciones	Agosto 2 de 2024	Dirección de contratación
Publicación de evaluación definitiva a disposición de los proponentes	Agosto 2 de 2024	Página Web <a href="http://www.metrosalud.gov.co">www.metrosalud.gov.co</a>

**SEGUNDA:** Eliminar la expresión de los términos de referencia "**o en su defecto la solicitud de visita que se radica ante la autoridad competente**" del subíndice 18.2 ACREDITACIÓN LOGÍSTICA y el numeral 1 del subíndice 18.2.11. Obligaciones del contratista; los cuales quedarán así:

### 18.2 ACREDITACIÓN LOGÍSTICA

- El oferente junto con su oferta deberá acreditar que tiene la capacidad logística de suministrar los alimentos que integran el paquete alimentario de la modalidad familiar, para lo cual deberá presentar en la oferta que cuenta con mínimo ocho (8) camiones propios, arrendados o en leasing modelo 2012 en adelante, de mínimo 2 toneladas de carga, disponibles para la operación, en caso de los arrendamientos o leasing deberán estar vigentes durante la ejecución del contrato, el cual aportará copia del contrato debidamente legalizado.
- La entidad prestadora del servicio, garantizar que los vehículos transportadores destinados para el suministro de paquetes alimentarios cuenten con conductor y auxiliar, además de cumplir con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los alimentos, por ello durante las actividades de transporte y distribución estos deben contar con la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 Artículo 29 numerales 1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Además, deberán presentar la siguiente documentación vigente: Licencia de Tránsito, Licencia de conducción C1-C2-C3, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito SOAT, Revisión Técnico-Mecánica, Ficha Técnica del vehículo (donde se especifique capacidad y condiciones del mismo), Acta de inspección sanitaria (concepto favorable con o sin requerimientos), Copia cédula de ciudadanía (conductor y auxiliar), Certificado de aptitud médica (apto para manipular alimentos) tanto del conductor como del auxiliar, Soportes de la ejecución del plan de capacitación continuo y permanente del contratista, Autorizaciones respectivas.
- Garantizar 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.



Realizar en su proceso de planeación, la definición de acciones que aseguren el control y la calidad de los alimentos que conforman el paquete alimentario, complementos o suplementos desde la adquisición (especificaciones técnicas), recepción, almacenamiento, ensamble, despacho, transporte y entrega, las cuales estarán documentadas e implementadas bajo un plan de gestión de calidad, el cual será verificado por la interventoría o supervisión. 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.

- Documentar e implementar el plan de saneamiento de acuerdo con cada una de las actividades que realice y debe contener 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 supervisión.

- El proveedor que suministre los alimentos que integran el paquete alimentario de la modalidad familiar, deberá organizar la logística para compra, almacenamiento, ensamble, transporte y distribución de alimentos según cronograma enviado por la entidad prestadora del servicio. Para ello, debe contar con una bodega que cumpla con las condiciones sanitarias necesarias para el manejo de alimentos y que cuente con concepto sanitario Favorable con o sin recomendaciones, emitido por la autoridad sanitaria competente, además debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento Básico- PSB acorde con su actividad. Este plan debe estar escrito y a disposición de la interventoría o supervisión.

- Los paquetes alimentarios deberán entregarse debidamente empaquetados de acuerdo con el siguiente marco normativo: Artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013, ley 2232 de 2022 y/o demás normas que las modifiquen, adicionan o sustituyan. Para ello, el empaque del paquete alimentario debe contar con un sticker o folleto que enuncie como mínimo la siguiente información: Tabla "listado de alimentos que constituyen el paquete alimentario", grupo de alimentos, productos, unidad de medida, unidad de despacho, total por grupo de alimentos; según manual de imagen de la Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo.

- La entidad prestadora del servicio deberá garantizar que todos y cada uno de los alimentos que conforman el paquete alimentario que por sus características lo requieran, contarán con autorización sanitaria de comercialización vigente (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria) expedida por el INVIMA de acuerdo con la clasificación de riesgo del alimento o bebida. Además, cada alimento debe contar con ficha técnica y certificado de calidad previamente aprobados por los profesionales competentes del equipo de Supervisión

- Facilitar la aplicación del Perfil Higiénico Sanitario por parte del equipo designado por la Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo, con el fin de evaluar los factores de riesgo en salud pública en los espacios o lugares donde se ejecutan las actividades de almacenamiento, ensamble, transporte y distribución de alimentos. La Unidad define las siguientes calificaciones del perfil:

Bajo riesgo: 85-100%

Alto riesgo: < 84.9%

En los casos en que se obtenga una calificación de alto riesgo en la bodega, el contratista debe elaborar un plan de mejoramiento para realizar las adecuaciones necesarias durante la prestación del servicio para minimizar los factores de riesgo para la salud relacionados con el proceso de manipulación de alimentos.



El proveedor deberá atender las visitas programadas por la Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo de acuerdo con los resultados obtenidos con la aplicación del Perfil Higiénico Sanitario.

- Establecer mecanismos para prevenir los riesgos asociados en las diferentes actividades que involucran alimentos, mediante la elaboración de un plan de mejora que responda a los hallazgos u observaciones encontrados en las visitas de interventoría o supervisión o que realiza el subcomponente.
- Copia de la última acta de visita realizada por la Secretaría de Salud (inspección vigilancia y control) donde emite el concepto sanitario favorable con o sin recomendaciones a la actividad que están realizando, 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 se debe entregar el acta de inspección del vehículo. Estos conceptos deben estar vigentes del año inmediatamente anterior.
- El proveedor debe suministrar el plan de gestión de calidad, plan de Saneamiento y fichas técnicas de los productos que conforman el paquete alimentario.
- 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.
- 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
- 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 un informe mensual del resultado de dicha actividad al componente de alimentación y nutrición soportando: fecha del seguimiento, instrumentos utilizados, aspectos evaluados, resultados.
- 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.
- La autorización de cambio de marca o producto debe ser solicitada por escrito a la supervisión con mínimo cinco (5) días calendario previos a su despacho, explicando sus razones, adjuntando muestra física del alimento y ficha técnica del nuevo producto, con su respectiva captura de pantalla de la página del INVIMA, que permita verificar el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria, según aplique, legible de cada una de ellas
- 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.



- 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 reempacador 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.

- 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.
- 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.
- Teniendo en cuenta que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad, estos deben declararse siempre con su nombre específico, 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.
- 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.
- 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.
- 
- 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.
- 
- 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.
- 
- El almacenamiento de los insumos y productos que conforman los paquetes alimentarios 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.
- 
- 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.
- 
- Realizar almacenamiento de los productos que conforman los paquetes alimentarios, insumos en sitios adecuados y exclusivos, no podrán realizarse actividades diferentes en estos.
- 
- 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.
- 
- 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.
- 
- 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.
- 
- Toda persona que manipule los alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección mientras realiza las operaciones respectivas.
- 
- 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.

- 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.

- Enviar a la supervisión y al correo [nutricionbuencomienzo@medellin.gov.co](mailto: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 con o sin requerimiento de la autoridad sanitaria competente, con una vigencia menor o igual a un año.

- 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.

- 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.

- 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.

- Garantizar que los vehículos transportadores de alimentos estén marcados de forma clara y visible: Transporte de alimentos.

- 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 aisle del exterior.

- Garantizar que no existe comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor.

- 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.

- Los productos no se deben disponer directamente sobre el piso del medio de transporte.

- 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.

- 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.



- 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 resolución 5109 del 2005 y normatividad que la modifiquen, adiciónen o sustituya se llevará registro de la entrega del paquete al usuario correspondiente.
- 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.
- La entidad prestadora del servicio debe garantizar la logística para el ensamble de los paquetes de alimentos, adicionando a cada paquete los productos específicos del Proyecto BC 365 de acuerdo al tipo de paquete para niñas y niños según edad y para madres gestantes y lactantes.
- 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.
- El prestador del servicio en las etapas de, almacenamiento, ensamble, transporte o en cualquier que involucre alimentos, debe evitar que se presenten situaciones que pongan en riesgo la salud de los participantes, entre otras las siguientes situaciones:
  - ✓ Alimento alterado (vencido).
  - ✓ Alimento deteriorado o contaminado.
  - ✓ Presencia de animales, insectos o roedores o sustancias químicas en el lugar de almacenamiento, ensamble o transporte.
  - ✓ Deficientes condiciones higiénicas y sanitarias en el lugar de almacenamiento, ensamble o transporte.
  - ✓ Signos de enfermedad o evidencia de lesiones en los manipuladores de alimentos almacenamiento, ensamble o transporte.
  - ✓ Entre otros que se definan en la normativa sanitaria vigente.
- Para el manejo de los paquetes alimentarios el proveedor deberá dar cumplimiento a los criterios de calidad relacionados con rotulado, empaque y embalaje de alimentos y debe realizar seguimiento a cada uno de los productos que se van a entregar por medio de un instrumento o lista de chequeo del cual se llevara control y se realizara evaluación cada que se realice una entrega de los productos a nuestros participantes.
- Para el rotulado de los alimentos empacados, no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:
  - ✓ Frutas y hortalizas frescas, incluidas las papas que no hayan sido peladas, cortadas tratadas de otra forma análoga.
  - ✓ Productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuma por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación.
  - ✓ Vinagre.
  - ✓ Sal para consumo humano.
  - ✓ Azúcar sólido.
  - ✓ Productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados.



- ✓ Goma de mascar.
- ✓ Panela.
- ✓ Los alimentos que declaren en su rotulado que su contenido es 100% natural no deberán contener aditivos.

- 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).

- 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).

- Garantizar que los procesos de recepción, almacenamiento y distribución se realicen de acuerdo con los documentos definidos por el ICBF :

- o Guía de almacenamiento en Puntos de Entrega de Alimentos de Alto Valor Nutricional ICBF.

- o Procedimiento programación y entrega de Alimentos de Alto Valor Nutricional.

- o Procedimiento disposición final para los AAVN vencidos o averiados.

- o 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.

- o 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 UAEBE.
- 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:

- o Llevar el registro de los formatos de inventarios enviados por la supervisión del contrato de manera actualizada
- o Realizar los reportes y cumplir con las fechas solicitadas para la entrega de estos por parte de la supervisión del contrato
- o Garantizar el talento humano necesario y suficiente para la entrega del AAVN.
- o Disponer de los auxiliares de bodega para la logística que requiere el manejo del complemento desde el recibo hasta su distribución.
- o Elaborar un informe que dé cuenta de la destrucción de los costales de la AAVN, los cuales contienen la imagen corporativa del ICBF y banco de la república.
- o 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.
- o Los paquetes alimentarios se deben entregar en cada punto desde el camión a cada participante, por lo que el vehículo debe permanecer en dicho punto hasta entregar el último paquete, de acuerdo a la programación.

#### 18.2.11. 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 expedida por la Secretaría de Salud (inspección vigilancia y control) donde emite el concepto sanitario a la actividad que están realizando, 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.

**NOTA:** Las demás obligaciones quedara igual en su numeración y contenido.

**TERCERA:** Modificar el subíndice 18.2.7. Bodega de Almacenamiento y Ensamble, en relación al metraje mínimo de la bodega el cual se establecerá en **600 metros** cuadrados; el cual quedará así:

#### 18.2.7. Bodega de Almacenamiento y Ensamble

Dada la magnitud de la contratación y volumen de alimentos, que se dará en el contrato, el operador deberá operar bajo las condiciones de salubridad y en cumplimiento de las disposiciones legalmente establecidas en la legislación colombiana para salvaguardar la calidad e inocuidad alimentaria descrita en la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social, resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, decreto 1575 del 2007, resolución 2115 del 2007, que para el manejo de alimentos dispone la norma, de manera que no se ponga en riesgo la salud pública.



El contratista debe garantizar los programas de cumplimiento obligatorio que se encuentra en la resolución 2674 de 2013 como son: el plan de saneamiento básico (Programa de Limpieza y Desinfección, Manejo de residuos sólidos, Control de plagas, abastecimiento de aguas), mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, programa de proveedores, programa de metrología, plan de capacitación continua. El PSB y los demás programas deben ser entregado a la Supervisión de Metrosalud máximo a los cinco (5) días calendario posteriores a la firma del acta de inicio, este debe tener en cuenta todos los espacios de operación, como bodega, vehículos transportadores, implementos y demás elementos o espacios en los que se manipule o tengan contacto con los alimentos

Así mismo y acorde a las experiencias adquiridas en el manejo de contratos que involucran altas complejidades logísticas y operativas para el ensamble y distribución de alimentos, se evidencia la necesidad de una o más bodegas con la capacidad adecuada para la operación de los paquetes alimentarios, desde el recibo de los alimentos que lo componen, el almacenamiento, embalaje y distribución de los mismos, ésta bodega debe estar debidamente equipada con básculas, estibas en material higiénico, debe estar construida con materiales idóneos, estado de pisos, techo, paredes, ventilación etc., elementos de seguridad para el personal que labora en la planta, todo esto dando cumplimiento a la normatividad. Cuando el operador disponga de una planta o bodega con mayor capacidad, en donde concurren varias actividades, éstas tendrán que ser afines al sector de alimentos de consumo humano y estar debidamente identificados los programas que convergen en ella.

Las condiciones requeridas para la bodega (concepto sanitario FAVORABLE con o sin requerimiento), los equipos e implementos mínimos para la ejecución del contrato, serán verificadas y avalados después de firmado contrato y previo al inicio de la ejecución. El área y equipos, deben estar disponibles al momento de realizar la visita.

El proponente debe contar con una o más bodegas ubicadas en el Valle de Aburrá que demuestren una capacidad mínima de 600 metros cuadrados, excluyendo áreas administrativas (oficinas, vestier, cocineta, lockers, servicios sanitarios) de uso exclusivo para el almacenamiento, ensamble, cargue y distribución de alimentos. Todas las zonas deben estar debidamente delimitadas y marcadas. Cuando el contratista disponga de una planta o bodega con mayor capacidad, en donde concurren varias actividades, éstas tendrán que ser afines al sector de alimentos de consumo humano y estar debidamente identificados los programas que convergen en ella, delimitando el área mínima solicitada para la ejecución del programa objeto de los presentes términos.

Dicha bodega, debe contar con concepto sanitario FAVORABLE con o sin requerimiento, con enfoque en almacenamiento, emitido por Secretaría de Salud del Municipio a nombre del oferente, el cual deberá mantenerse y verificado durante toda la ejecución del contrato (Resolución 2674 de 2013 artículo 2). Con vigencia no mayor a un año.

La bodega deberá estar ubicada en el Valle de Aburrá, para facilitar el proceso de distribución y transporte hacia los puntos fijos establecidos en toda la ciudad para la distribución de los alimentos, deberá ser de uso exclusivo para el almacenamiento, ensamble y distribución de alimentos. La bodega, los equipos e implementos empleados en ella, deben cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 o la normatividad vigente que lo modifique.

La bodega o planta podrá ser propia o arrendada; o contar con una promesa de contrato de arrendamiento; En caso de ser propia, el proponente deberá adjuntar el certificado de libertad con máximo 30 días de fecha de expedición al momento



de la presentación de la propuesta; En caso de ser arrendada, deberá presentar el respectivo contrato de arrendamiento y una certificación expedida por el arrendador donde se evidencie con claridad que dicho contrato se encuentra suscrito, adicionalmente este documento deberá incluir con exactitud, la vigencia del mismo;

En caso de tener promesa de contrato de arrendamiento, deberá aportar dicha promesa. La promesa de contrato de arrendamiento deberá cumplir con los requisitos de ley, así como con los siguientes elementos:

- 1) Debe quedar por sentado la identificación clara y expresa de las partes (promitente Arrendador y promitente arrendatario que debe ser el proponente).
- 2) Debe quedar la identificación del bien inmueble (bodega), de acuerdo con los requisitos fijados para esta en el presente proceso de selección.
- 3) Las obligaciones de las partes, donde se debe incluir la obligación ineludible que, de ser adjudicado del presente proceso de selección al arrendatario, quedará formalizado inmediatamente el contrato de arrendamiento.
- 4) Que dicha bodega en el periodo pre y contractual, comprendido entre la presentación de la oferta, la adjudicación, y de ser adjudicatario, el inicio y ejecución contractual no puede ser vendida, arrendada, subarrendada o cedida o cualquier acción que impida la formalización del contrato.
- 5) Además, que se incorporen todos los demás elementos de existencia (objeto, descripción del inmueble, obligaciones, duración del contrato, valor del contrato, forma de pago, entrega, concepto sanitario, y lo demás que apliquen)

En cualquiera de los anteriores casos se deberá aportar el certificado de libertad y tradición del inmueble, con expedición no superior a 30 días, dicha certificación deberá contener con claridad la dirección y tipo inmueble registrado. En caso de que tal certificado no contenga la dirección, deberá aportarse certificaciones de impuesto predial o ficha catastral o documento que acredite la relación entre la matrícula inmobiliaria y la dirección del bien inmueble.

Asimismo, cada bodega deberá contar con su debida inspección y certificación de riesgo expedida por el cuerpo de Bomberos del Municipio de domicilio. Lo anterior de conformidad con el Plan de gestión del riesgo Nacional Ley 1575 de 2012 y código de convivencia para establecimientos de comercio ley 1881 de 2016.

La bodega y/o planta relacionada será sujeto de visita técnica durante la etapa de evaluación de las propuestas, con el fin de verificar los requisitos establecidos.

Si durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario emitido cambia a desfavorable o a favorable con observaciones y/o condicionamientos, el contratista tendrá plazo máximo de tres días (3) hábiles para elaboración del plan de mejora de acuerdo a las observaciones por las cuales cambió el concepto, además deberá enviar a la supervisión el plan de mejoramiento, soportes de las acciones relacionadas en este y la solicitud oficial a la Secretaría de Salud para la nueva visita. En el momento que se tenga el nuevo concepto FAVORABLE de la Secretaría de Salud, debe ser enviado a la supervisión.

El contratista debe contar con la dotación suficiente y necesaria para el correcto almacenamiento, transporte y distribución en forma adecuada de los alimentos (estibas, canastillas para el transporte de huevos por 30, carretillas, estantería, canastillas), según sus características físicas. Cuando las canastillas estén apiladas, se deberá tener un margen entre el borde superior de la canastilla y el tendido del alimento, para evitar el deterioro de estos. Las canastillas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado.



El operador, deberá disponer de estibas para el almacenamiento y transporte de alimentos (cuando el vehículo no tenga el piso acanalado), en número suficiente para garantizar las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013, o la normatividad vigente que lo modifique. Las estibas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado.

**Nota 1:** Si el respectivo proponente se convierte en el adjudicatario y seguidamente este procede a cambiar la bodega presentada en la propuesta durante el periodo comprendido entre la adjudicación, perfeccionamiento y legalización contractual e inicio de la ejecución, se entiende que el mismo incumplió con la propuesta presentada, por lo tanto, se hará efectiva la garantía de seriedad de la oferta.

**CUARTA:** Modificar el numeral 1 de los criterios de desempate contenidos en el numeral 30 de los términos de referencia, los cuales quedaran así:

### 30. CRITERIOS DE DESEMPATE

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

1. En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, Metrosalud escogerá el oferente que tenga el mayor puntaje en el primero de los factores de escogencia y calificación establecidos en los términos de referencia del proceso de selección. Si persiste el empate, escogerá al oferente que tenga el mayor puntaje en el segundo de los factores de escogencia y calificación establecidos en los términos de condiciones del proceso de selección y así sucesivamente hasta agotar la totalidad de los factores de escogencia y calificación establecidos en los términos de referencia.

2. Si el empate persiste, se aplicarán los Factores de desempate y acreditación establecidos en el Artículo 2.2.1.2.4.2.17 del Decreto 1860 de 2021.

**QUINTA:** Modificar en numeral 23.3 Documentos Habilitantes De La Experiencia - experiencia específica en relación al porcentaje allí descrito el cual quedará en el 60% y el eliminar el "Certificación de recibo a satisfacción por parte de la entidad contratante del servicio prestado" del anexo 7 contenido en este mismo numeral, el cual quedará así:

#### 23.3 Documentos Habilitantes De La Experiencia

Experiencia general: El proponente deberá acreditar experiencia de hasta cinco (5) contratos ejecutados, debidamente certificados en el Registro Único de Proponentes (RUP), dichas certificaciones deberán tener como objeto, alcance y/o actividades el servicio de alimentación, el suministro de paquetes de alimentos, y/o suministro de complementos alimentarios. Adicionalmente la sumatoria de dichos contratos, deberá ser igual o superior al 100% del presupuesto oficial, expresado en SMLMV.

La experiencia certificada deberá estar clasificada en al menos dos (2) códigos UNSPSC:

Uno de los códigos deberá ser alguno o algunos de los siguientes:

#### Código Descripción

80141700 DISTRIBUCIÓN



93131600 PLANIFICACIÓN Y PROGRAMAS DE POLÍTICA ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

85151700 PLANIFICACIÓN Y AYUDA DE LA POLÍTICA DE ALIMENTOS

93141500 DESARROLLO Y SERVICIOS SOCIALES

Y el otro código deberá ser en alguno o algunos de los siguientes:

**Código Descripción**

50131600 HUEVOS Y SUSTITUTOS

50192901 PASTA SEÑCILLA Y FIDEOS

50131700 PRODUCTOS DE LECHE Y MANTEQUILLA

50151500 GRASAS Y ACEITES VEGETALES, COMESTIBLES

50161500 CHOCOLATES, AZÚCARES, EDULCORANTES PRODUCTOS

**Experiencia específica:** De los cinco (5) contratos exigidos para habilitar, el proponente deberá aportar tres (3) contratos ejecutados, debidamente certificados en el Registro Único de Proponentes (RUP), dichas certificaciones deberán tener como objeto, alcance y/o actividades únicamente el suministro de paquetes alimentarios. Adicionalmente la sumatoria de dichos contratos, deberá ser igual o superior al 60% del presupuesto oficial, expresado en SMLMV.

Si el Proponente relaciona o anexa más del límite de contratos establecidos en el formato Experiencia del Proponente, para efectos de evaluar la experiencia se tendrá en cuenta el número máximo de contratos de aquellos aportados de mayor valor.

Para un proponente que haya realizado contratos como integrante de una unión temporal, consorcio o cualquier asociación permitidos por la ley, la experiencia corresponde a la ponderación del contrato por el porcentaje de participación. En caso de oferente plural todos los miembros deberán aportar al menos un contrato de dicha experiencia. No se aceptarán certificados sin la información de la empresa certificadora donde se pueda comprobar la veracidad de los mismo.

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

Anexo 7:

- ✓ Nombre de la Entidad Contratante.
- ✓ Nombre de la Entidad Contratista
- ✓ Plazo de duración total del contrato (incluyendo adiciones)
- ✓ Valor contrato
- ✓ Valor final del Contrato (incluyendo adiciones)
- ✓ No se tendrá en cuenta la experiencia diferente a la solicitada y tampoco la experiencia de los contratos en ejecución a la fecha de corte definida.

**Nota: Podrá ser certificado o acta de liquidación todos los contratos ejecutados que se relacionen en el formato Anexo 7, deben estar debidamente certificados por la entidad contratante.**

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



causado, a la fecha de cierre del presente proceso de selección, ningún tipo de sanción por incumplimiento del contratista, derivados del incumplimiento de las obligaciones contenidas en el contrato respectivo, los cuales pueden haber sido impuestas directamente por la entidad contratante, ya sea pública o privada o por terceros, ni se ha hecho efectiva, durante la vigencia del contrato o con posterioridad a su terminación, ninguno de los amparos de la garantía única. El oferente 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 que la información reposa en Metrosalud y desea hacerla 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 que contratos hará valer dentro del proceso, dicha información será validada por Metrosalud, frente a la información que reposa en los archivos de la entidad.

**SEXTA:** Se modifica el numeral 12 PRESENTACIÓN DE LA OFERTA, en relación a permitir se presenten en medio magnético (cd/dvd y usb) únicamente la copia de la propuesta, las fichas técnicas de los productos y el Registro Único de Proponentes (RUP) el cual quedara así:

## **12. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA**

La propuesta debe diligenciarse en original y copia, foliadas, en sobre sellado, con oficio remitido, según el Anexo N° 1. La entrega debe hacerse por el oferente en el Centro de Administración Documental, primer piso del edificio El Sacafín de la E.S.E. Metrosalud, el día y la hora fijada en el cronograma del proceso de selección. No se admiten propuestas ORIGINALES totales o parciales en medios magnéticos (CD-DVD-USB-MICROSD y similares), SOLO se permitirá dichos medios para la copia de la propuesta, las fichas técnicas de los productos y el Registro Único de Proponentes (RUP).

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 en original y copia en sobre sellado debe estar marcada claramente con el nombre del oferente y la dirección comercial, y estar dirigida de la siguiente manera:

E.S.E METROSALUD

DIRECCIÓN DE CONTRATACIÓN

Carrera 50 N° 44 – 27

PROPUESTA PARA SUMINISTRO DE PAQUETES ALIMENTARIOS PARA LA PROMOCIÓN DEL DESARROLLO INTEGRAL DE LOS NIÑOS Y NIÑAS A TRAVÉS DE LA MODALIDAD DE ENTORNO FAMILIAR.

Para el proceso de radicación en el Centro Documental, deberá presentarse por fuera del sobre que contiene la propuesta original, el Anexo N° 1 "carta de presentación de la propuesta" debidamente diligenciada.



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

Cualquier enmendadura que contenga la oferta, deberá ser aclarada, con la firma al pie de la misma de quien suscribe la carta de presentación de la propuesta. Sin este requisito las enmiendas no serán consideradas válidas.

En caso de discrepancias entre el original y la copia prima el contenido de la propuesta original. En caso de discrepancias entre números y letras prevalecerá la información en letras.

Los proponentes podrán solicitar por escrito el retiro de su propuesta antes de la fecha y hora previstas para el cierre del plazo del presente proceso de Selección, la cual será devuelta sin abrir, en el acto de apertura de las mismas, al oferente o a la persona autorizada. Ninguna propuesta se podrá modificar después de la fecha y hora fijadas para el cierre del proceso y apertura de propuestas.

Nota: La propuesta que no se entregue foliada, en la fecha de cierre y apertura de las propuestas presentadas al cierre del presente proceso, se solicitará la foliación de esta en la audiencia de cierre al representante asistente.

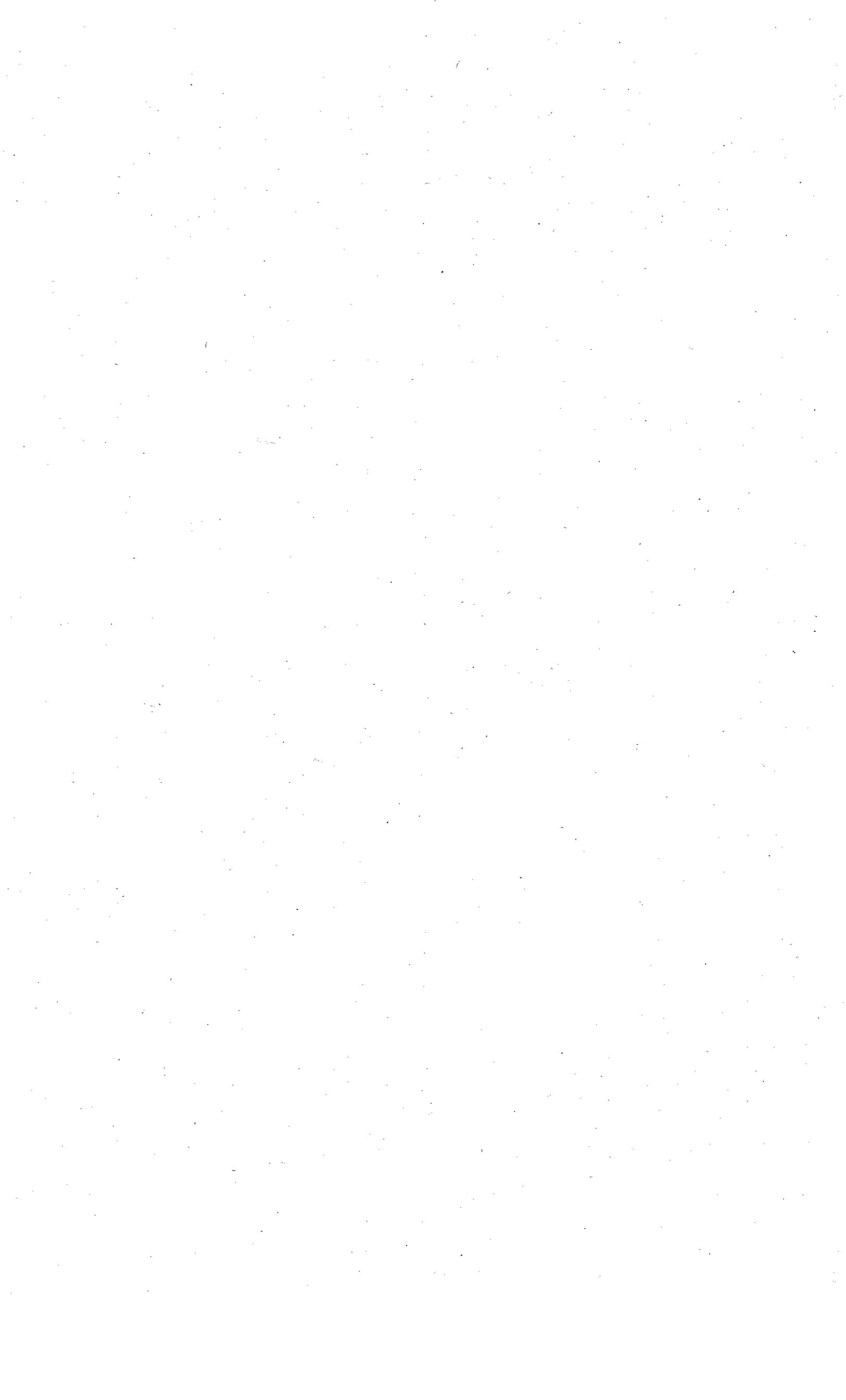
**SEPTIMA:** Adicionar a los términos de referencia en numeral 18.2.15, en relación a las OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA REFERENTE AL CUMPLIMIENTO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST) de la siguiente manera:

**18.2.5 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA REFERENTE AL CUMPLIMIENTO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST):**

El contratista debe cumplir las disposiciones contempladas en el Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019 y las demás disposiciones vigentes en materia de Seguridad Social y Seguridad y Salud en el Trabajo.

Esta obligación será verificada por los supervisores o interventores según aplique, con los siguientes documentos:

- 1) La Autoevaluación del SGSST o autoevaluaciones del año en curso. Conforme a los resultados de la autoevaluación que aporte el contratista, éste asume unas obligaciones que están expresadas en el artículo 28 Resolución 0312 de 2019, las cuales serán verificadas por el supervisor según sea el caso.
- 2) Plan de Trabajo del SG-SST acorde a la autoevaluación o autoevaluaciones del año en curso.
- 3) En los contratos donde el contratista deba dotar de elementos de protección personal, el supervisor debe constatar en campo dicha obligación, y solicitar al contratista formato de entrega de los elementos de protección personal que lleve la firma de los trabajadores que están prestando sus servicios, dejando todas las evidencias en el informe parcial de supervisión, y debe ser revisada en cada pago.
- 4) Remitir relación y copia física de las actas de recibo de dotación y elementos de protección personal a la supervisión, firmadas por el personal que tiene derecho a recibirlos para cumplir las funciones en desarrollo del objeto contractual vigente con la entidad, conforme a las normas de ley.



**OCTAVA:** Adicionar que el empaque secundario pueda ser de material de fibra de fique, siempre y cuando el sobrecosto lo asuma el proveedor, ya que en la logística no se contempló este empaque, además sus dimensiones deben ser aprobadas por la Unidad de Buen Comienzo, al igual que los stickers, garantizar que no existan daños mecánicos en los alimentos, que el empaque secundario permita verificar el contenido del paquete alimentario, todo lo anterior de acuerdo a la ley 2232 de 2022.

**NOVENA:** Aclarar y adicionar que en caso de presentar promesa o contrato de arrendamiento además de los requisitos ya descritos en los términos de referencia deberá aportar el Certificado de libertad y tradición del inmueble.

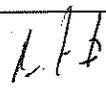
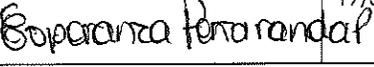
**DECIMA:** Aclarar que tal y como lo menciona los términos de referencia los huevos de gallina objeto de esta contratación son tipo A.

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

Para constancia se firma;



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

	Nombre	Firma	Fecha
Elaboró:	Andrés Jiménez Benavides -- Profesional Especializado Gerencia		19/07/2024
Aprobó:	Adriana María Velásquez Arango - Jefe Jurídica		19/07/2024
Aprobó:	Esperanza Peñaranda Pineda- Directora Operativa de Contratación		19/07/2024
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			

