

PROCESO DE SELECCIÓN POR LA MODALIDAD DE CONVOCATORIA PÚBLICA

TÉRMINOS DE CONDICIONES

PROCESO NUMERO N° 11 DE 2025

OBJETO: TÉRMINOS DE CONDICIONES PARA CONTRATAR LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LA ATENCIÓN Y ACOMPAÑAMIENTO DIURNO PARA PERSONAS MAYORES EN LOS CENTROS VIDA GERONTOLÓGICOS DEL DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE MEDELLÍN

ABRIL 11 DE 2025



CONVOCATORIA PÚBLICA
PROCESO NÚMERO 11 DE 2025

TÉRMINOS DE CONDICIONES PARA CONTRATAR LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LA ATENCIÓN Y ACOMPAÑAMIENTO DIURNO PARA PERSONAS MAYORES EN LOS CENTROS VIDA GERONTOLÓGICOS DEL DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE MEDELLÍN

1. PRESENTACIÓN

El oferente deberá analizar cuidadosamente estos términos de condiciones, cerciorarse de que cumple las condiciones y requisitos exigidos y que no está incurso en inhabilidades e incompatibilidades generales o especiales para contratar con la E.S.E., la información y la documentación exigida, su vigencia, las fechas y hora fijadas para la apertura y cierre de la convocatoria en sus distintas etapas; las condiciones jurídicas, técnicas y económicas a tener en cuenta para elaborar y presentar las ofertas relacionadas con el objeto de la contratación y que harán parte integral de los contratos que resulten del proceso de selección.

2. OBJETO

La Empresa Social del Estado METROSALUD, está interesada en recibir ofertas que le permitan contratar LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LA ATENCIÓN Y ACOMPAÑAMIENTO DIURNO PARA PERSONAS MAYORES EN LOS CENTROS VIDA GERONTOLÓGICOS DEL DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE MEDELLÍN.

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

3. REGULACIÓN JURÍDICA

Los procesos de contratación en la ESE METROSALUD se rigen por las normas del derecho privado, por mandato expreso del artículo 195 numeral 6° de la ley 100 de 1993 y en especial la norma interna Acuerdo 455 de 2024 por medio del cual se expide el Estatuto de Contratación de la ESE Metrosalud y el artículo 16 Del Decreto 1876 de 1994, que establece además, que puede discrecionalmente utilizar las cláusulas excepcionales previstas en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios.

De conformidad con lo establecido en dicho Estatuto de Contratación y teniendo en cuenta la cuantía a contratar, este proceso se rige por el:

"Convocatoria Pública: La selección del contratista se efectuará por Convocatoria Pública cuando la cuantía del proceso a celebrar supere los 2.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes. Mediante la resolución motivada, el Gerente general o la persona en quién haya delegado tal función, ordenará la realización de la respectiva Convocatoria Pública"

Asimismo, según lo establecido en el artículo 23 del Estatuto Contractual de esta entidad en este proceso se elaborarán términos de condiciones.

"26. Términos de Condiciones: la ESE METROSALUD elaborara términos de condiciones para todos los procesos contractuales que superen los 300 SMLMV, a excepción de los que por su naturaleza requieran de una sola oferta.

Los términos de condiciones establecerán los requisitos necesarios para participar en el proceso de selección, de acuerdo a los requerimientos que en razón de la naturaleza del asunto o interés del contrato tengan las diferentes dependencias de la entidad y además fijaran las reglas que permitan la presentación de ofertas, los requisitos habilitantes y los parámetros de evaluación de tal manera que se asegure la selección objetiva y la calidad de los bienes, obras o servicios objeto de contratación..."

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

| ACTIVIDAD | FECHA Y HORA | LUGAR |
|--|--|---|
| Publicación en la página web de Metrosalud | Viernes 11 abril de 2025 | www.metrosalud.gov.co Menú de contrataciones |
| Recibo de observaciones y/o solicitud de aclaraciones a los términos de referencia | Hasta el martes 22 de abril de 2025, hasta las 10:00 am. | Enviadas al correo electrónico Adriana.gallego@metrosalud.gov.co, con copia a paola.bustamante@metrosalud.gov.co |
| Publicación de respuesta a las observaciones y/o aclaraciones en la página web de la ESE Metrosalud | Hasta el martes 23 de abril de 2025 o hasta que la entidad lo estime | www.metrosalud.gov.co Menú de contrataciones |
| Fecha límite de presentación de ofertas | Miércoles 25 de abril de 2025 hasta las 10:00 a.m. | Centro Administración Documental, Carrera 50 No. 44-27, piso 1 |
| Audiencia de Apertura | Miércoles 25 de abril de 2025 hasta las 2:15 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 | Miércoles 25 de abril de 2025 hasta el martes 29 de abril de 2025 o hasta que la entidad lo estime | Dirección de contratación, Subgerencia Financiera, oficina de salud pública. |
| Publicación Evaluación Preliminar – Traslado | Miércoles 30 de abril de 2025 | Página Web www.metrosalud.gov.co |
| Subsanación de requisitos y Observaciones por parte de los proponentes al informe preliminar | Viernes 02 mayo de 2025 hasta las 10:30 am | Por escrito radicado en el Centro Administración Documental, Carrera 50 No. 44-27, |
| Comité de Adjudicaciones | Lunes 5 mayo de 2025 | Dirección de contratación |
| Publicación de evaluación definitiva a disposición de los proponentes | Martes 6 de mayo de 2025 | Página Web www.metrosalud.gov.co |

5. PRESUPUESTO OFICIAL

Los gastos que se originen de la ejecución de los contratos resultantes de la presente invitación se imputarán al rubro presupuestal (materiales y suministros), según Certificado de disponibilidad número: PDIG N° 250174, expedido por el Área de Presupuesto, para un total estimado asignado para este proceso de **SEIS MIL NOVECIENTOS TREINTA Y UN MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y UN MIL TRESCIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/L (\$6.931.531.363)**

El presupuesto de cada producto no podrá superar los costos unitarios escritos en este ITEM incluyendo IVA, e impuesto al consumo respectivamente.

Descripción del presupuesto:

| PRODUCTO | VALOR UNITARIO | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD TOTAL A ENTREGAR | VALOR TOTAL |
|------------|----------------|---|---------------------------|-----------------|
| Almuerzo | \$22.960 | Según minuta patrón | 242.745 | \$5.573.425.200 |
| Refrigerio | \$4.600 | Según minuta patrón | 243.745 | \$1.121.227.000 |
| Endulzante | \$53.909 | Caja-Presentación en sobre individual de 1 gramo, presentación de sobre o bolsa de 500 sobres | 207 | \$11.159.163 |
| Empaques | \$2.160 | Unidad- Empaque biodegradable | 104.500 | \$225.720.000 |
| TOTAL | | | | \$6.931.531.363 |

ESTUDIO DEL MERCADO: la Secretaría de Inclusión Social del Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín es quien realiza el estudio de mercado, a través de la cotización de 3 empresas, para los valores de refrigerio, almuerzo, endulzante y empaque biodegradable, de acuerdo a esto definen el costo del mercado teniendo en cuenta el valor menor ofertado para cada uno de los ítem.

6. TIEMPO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El contrato tendrá una duración desde la aprobación de las garantías **desde el 15 de mayo hasta el 16 de octubre de 2025** o hasta agotar presupuesto, se podrán realizar adiciones y prorrogas mientras se realiza un nuevo proceso de contratación, conforme a lo señalado en el Estatuto de Contratación y en las normas en materia presupuestal aplicables a la E.S.E. METROSALUD.

7. PERSONAS QUE PUEDEN PARTICIPAR.

En la presente Invitación, podrán participar todas las personas naturales o jurídicas, individualmente, en Consorcio o Uniones Temporales, consideradas legalmente capaces de acuerdo con las disposiciones vigentes y que no se encuentren incurso en las causales de inhabilidad e incompatibilidad previstas en la Ley 80, ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011 y demás normas complementarias y se debe tener en cuenta una experiencia no inferior a 5 años, reconocido en el medio, que cumpla con la normatividad vigente para la operación de servicios de alimentación y demás normas que apliquen.

Los miembros del consorcio o uniones temporales deberán señalar las reglas básicas que regulen las relaciones entre ellos, y su responsabilidad será solidaria frente a la E.S.E. METROSALUD, de todas y cada una de las obligaciones derivadas de la propuesta y del contrato. De igual manera, deberán indicar su porcentaje de participación, y designar la persona que para todos los efectos los representará. Además, deben anexar acta mediante la cual se constituyen como Consorcio o Unión temporal.

No podrán presentar propuesta ni por sí o por interpuesta persona, quienes estén incurso en las causales de inhabilidades e incompatibilidades previstas en el artículo 54 de la Ley 734 de 2002, Ley 1474 del 2011 Capítulo I, y en las demás normas legales, además, quienes se encuentren inscritos en el Boletín de responsables Fiscales de la Contraloría General de la República de conformidad con lo establecido en el Artículo 60 de la Ley 610 de 2000; o están inhabilitados por deudores morosos o por delitos sexuales.

En la forma que se presenten deberán cumplir con los siguientes requisitos:

8.1 PERSONA NATURAL

Que su actividad comercial debe estar relacionada como proveedor de bienes y/o servicios iguales con el objeto de la presente convocatoria.

Y los participantes deben cumplir los requisitos legales y acompañar los documentos jurídicos, técnicos, de experiencia y económicos, exigidos en los presentes términos de condiciones.

8.2 PERSONA JURÍDICA

En el presente Proceso de Contratación pueden participar personas jurídicas, que cuenten con una experiencia no inferior a 5 años, reconocido en el medio, que cumpla con la normatividad vigente para la operación de servicios de alimentación y demás normas que apliquen

Los participantes deben cumplir los requisitos legales y acompañar los documentos jurídicos, técnicos, de experiencia y económicos exigidos en los presentes términos de referencia.

El Representante Legal debe estar autorizado para comprometer a la persona jurídica hasta por el valor de la propuesta y/o para suscribir el contrato en caso de serle adjudicado, aportando con la propuesta autorización del órgano social o junta directiva, cuando su facultad esté limitada a un valor inferior al de la misma.

8.3 CONSORCIOS O UNIONES TEMPORALES

En el presente Proceso de Contratación pueden participar consorcios o uniones temporales conformados por las personas naturales o jurídicas en las condiciones previstas anteriormente.

9. CONSULTA DE LOS TERMINOS Y ANEXOS

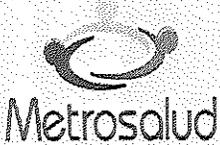
Los términos de esta invitación serán publicados en página web de Metrosalud, www.metrosalud.gov.co link de contratación, de conformidad con el cronograma establecido en el proceso de selección, donde se encuentran las condiciones y especificaciones solicitadas por la empresa y que deberá cumplir el oferente para realizar su oferta.

1. Resolución de apertura
2. Términos de Condiciones
3. Anexo N° 1 carta de presentación de la oferta e inhabilidades
4. Anexo N.º 2 Declaración juramentada
5. Anexo N° 3 Compromiso anticorrupción
6. Anexo N° 4 Formato SARLAFT persona jurídica
7. Anexo N° 4.1 Formato SARLAFT persona natural
8. Anexo N°5 Plantilla para diligenciar oferta económica
9. Anexo N.º6 Planilla para diligenciar información financiera
10. Anexo N°7 Experiencia
11. Anexo N°8 Cumplimiento De Especificaciones
12. Anexo N°9 Formato promesa de contrato de proveeduría
13. Anexo N°10 Formato de puntaje de Industria Nacional
14. Anexo N°11 Formato Pequeño Productor Agropecuario Local
15. Anexo N °12 Fichas Técnicas de Alimentos

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

Antes de presentar su oferta, el interesado deberá verificar que no se encuentra incurso dentro de las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar con la E.S.E. METROSALUD, las cuales están contenidas en la Constitución Política y en las leyes expedidas sobre la materia. Además, deberá analizar con detenimiento los términos de condiciones, especificaciones, características de los elementos requeridos, entregas, plazo de ejecución y en general todos los aspectos que deberá tener presente para calcular su mejor oferta.

La información contenida en los términos de condiciones sustituye totalmente cualquier información que, por medio de avisos, cartas o cualquier otro sistema pudiese haber suministrado la E.S.E METROSALUD con



Alcaldía de Medellín
Decreto de
Ciencia, Tecnología e Innovación

anterioridad a la fecha de apertura de la invitación. Por consiguiente, todas las informaciones preliminares que en cualquier forma haya recibido el oferente o cualquier otra persona o entidad interesada en la invitación quedan sin ningún valor.

Los proponentes deberán examinar cuidadosamente todos los documentos de esta convocatoria e informarse cabalmente de todas las circunstancias que puedan afectar el costo, tiempo de ejecución y las interpretaciones o deducciones que el oferente haga de las estipulaciones de los documentos de la presente invitación serán de su exclusiva responsabilidad.

10. VEEDURÍA CIUDADANA

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

11. MODIFICACIÓN A LOS TÉRMINOS

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

Las adendas se publicarán los días hábiles entre 7:00 a.m. y 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, mediante Resolución.

12. IDIOMA

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

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

13. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

La propuesta debe diligenciarse en original y copia, foliadas, en sobre sellado, con oficio remisorio, según el Anexo N° 1. La entrega debe hacerse por el oferente en el Centro de Administración Documental, primer piso del edificio El Sacatín de la E.S.E. Metrosalud, el día y la hora fijada en el cronograma del proceso de selección. No se admiten propuestas 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:



Metrosalud



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

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 EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LA ATENCIÓN Y ACOMPAÑAMIENTO DIURNO PARA PERSONAS MAYORES EN LOS CENTROS VIDA GERONTOLÓGICOS DEL DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE MEDELLÍN.

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.

14. APERTURA DE PROPUESTAS

En el día y la hora señalada en el cronograma de invitación, después de la recepción, se procederá a la Audiencia de apertura pública de las propuestas.

15. SOLICITUD DE INFORMACIÓN

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

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

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

17. ASPECTOS TÉCNICOS REQUERIDOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Con el fin de que el suministro de alimentación para la atención y acompañamiento diurno para personas mayores en los centros vida gerontológicos del distrito especial de ciencia y tecnología de Medellín cumpla con los requisitos exigidos por la ley y con los parámetros de calidad requeridos por la ESE

Metrosalud, el o los proponentes deberán tener presente los siguientes criterios técnicos para presentar su propuesta conforme el numeral 18 de los presentes términos.

18. CONTEXTUALIZACIÓN DEL SERVICIO EN LA ESE METROSALUD

En Colombia, las leyes que protegen a las Personas Mayores son la Ley 1251 de 2008 por la cual se dictan normas tendientes a procurar la protección, promoción y defensa de los derechos de los adultos mayores"; la Ley 1850 de 2017 por medio de la cual se establecen medidas de protección al adulto mayor en Colombia, se modifican las leyes 1251 de 2008, 1315 de 2009, 599 de 2000 y 1276 de 2009, se penaliza el maltrato intrafamiliar por abandono y se dictan otras disposiciones; la Ley 2055 de 2020 por medio de la cual se aprueba la «convención interamericana sobre la protección de los derechos humanos de las personas mayores», adoptada en Washington, el 15 de junio de 2015. Por su parte, la Ley 1276 de 2009 a través de la cual se modifica la Ley 687 del 15 de agosto de 2001 y se establecen nuevos criterios de atención integral del adulto mayor en los centros vida, relacionando los servicios mínimos que deben ofrecer los centros vida gerontológicos, los cuales se relacionan a continuación: Alimentación, Orientación Psicosocial, Atención primaria en salud, Aseguramiento en salud, Capacitación actividades productivas, Deporte, cultura, recreación, Encuentros intergeneracionales, Promoción del trabajo asociativo, Promoción y fortalecimiento de las redes de apoyo.

Los servicios de Promoción, Prevención y Asistencia para personas mayores del Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín contribuyen a los siguientes objetivos de la agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible; vinculando principalmente:

Objetivo 1: FIN DE LA POBREZA, proyectando la vejez desde un enfoque activo no solo desde lo social sino, desde el bienestar físico, emocional, previniendo en un futuro Personas Mayores en situación de pobreza extrema.

Objetivo 2: HAMBRE CERO, apuntando al logro de una seguridad alimentaria y mejora en la nutrición, a través de la promoción de estilos de vida saludables que inciden en la prevención y manejo de la enfermedad.

Objetivo 3: SALUD Y BIENESTAR, puesto que busca incidir en la gestión intersectorial y territorial para consolidar una cultura del envejecimiento y una vejez digna, activa y saludable, respondiendo a las necesidades puntuales del territorio frente a los procesos de envejecimiento, con el fin de mantener y mejorar la calidad de vida de los ciudadanos dentro del marco de la promoción, prevención y restitución de los derechos humanos; para esto el análisis debe ampliar el espectro desde las diferentes dimensiones del desarrollo humano entre las que se encuentran: la ocupación, estado de salud física, mental y emocional, relaciones socio familiares, economía y demás asociadas a los gustos, intereses y necesidades particulares; lo cual se pretende desarrollar con un enfoque biopsicosocial donde se abordarán aspectos biológicos, psicológicos y sociales.

Los servicios que se prestan en Modelos de asistencia social y de promoción del envejecimiento, retoman de la Política Pública de Envejecimiento y Vejez, diferentes aspectos que enmarcan acciones tendientes a intervenir la población, aportando al mejoramiento de su calidad de vida bajo un enfoque social de derecho de forma participativa e incluyente.

En relación con La Política Pública de Envejecimiento y Vejez del Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín, estos servicios se fundamentan principalmente en el eje 1: Ejercicio y goce efectivo de derechos, cuyas líneas (Formación en derechos y Seguimiento a la aplicación de la norma), apuntan a los diferentes servicios ofrecidos; el eje 2: Cómo queremos envejecer, donde sus tres líneas apuntan al objetivo del servicio: fortalecimiento de las redes de apoyo y relacionamiento intergeneracional, la promoción de estilos de vida saludables desde una postura diferente y positiva como seres envejecientes y la consolidación de la participación como ejercicio de ciudadanía, factor de Inclusión de la población; el eje 3: Vivir una vejez activa, donde a través del plan de servicio vigente se brinda atención permanente e integral en los casos que amerite (población vulnerable) se garantice la salud, nutrición, educación, formación, infraestructura, atención, acompañamiento, recreación, cultura y deporte y el eje 4: Gestión del conocimiento, el cual apunta a la investigación, formación del capital humano y divulgación del conocimiento.

Estos servicios asociados a la promoci3n y asistencia de Personas Mayores se encuentran enmarcados en el Plan de Desarrollo Medellin Te Quiere 2024-2027, Pilar 2: Creemos en una ciudad saludable, justa, diversa e incluyente, C3mponente No. 2.2: Medellin Territorio Incluyente, Programa: Dignificaci3n, cuidado y autonomi3a en el envejecimiento y la vejez, y responde al siguiente indicador de resultado:

- ✓ Personas Mayores de 50 aros con restituci3n y acceso a derechos que favorecen las condiciones de envejecimiento y vejez, e indicadores de producto:
 - Personas Mayores de 50 aros beneficiadas con servicios que promueven el cuidado del envejecimiento digno y activo.
 - Centros Vida Gerontol3gicos y Clubes de Vida funcionando para la promoci3n del cuidado y de la cultura del envejecimiento.

Teniendo en cuenta lo anterior, la Secretari3a de Inclusi3n Social y Familia reafirma su compromiso con la ciudadan3a respecto al cuidado y atenci3n de las personas mayores de la ciudad, lo cual se refleja en el Modelo Centro Vida Gerontol3gico, el cual tiene como objetivo Brindar atenci3n y acompaamamiento diurno en los Centros Vida Gerontol3gicos a las Personas Mayores de 60 aros o 55 aros si su condici3n de vulnerabilidad lo amerita, con capacidad funcional independiente y aut3noma en la toma de decisiones, con precariedad alimentaria y aislamiento social.

Para materializar lo anterior, desde el modelo de atenci3n se tienen los siguientes objetivos encaminados a brindar atenci3n integral a las Personas Mayores beneficiarias:

- Realizar ingreso de usuarios al modelo de promoci3n, prevenci3n con criterios de priorizaci3n establecidos.
- Brindar atenci3n segura, humanizada y diferencial a Personas Mayores, garantizando el componente nutricional y de atenci3n en diversas 3reas del desarrollo integral de este grupo poblacional, contribuyendo a una cultura del envejecimiento.
- Registrar el egreso de la poblaci3n usuaria segun lo establecido en especificaciones t3cnicas.
- Gestionar la informaci3n en el desarrollo de la atenci3n.
- Contribuir a la disminuci3n de extrema vulnerabilidad en las Personas Mayores.
- Mitigar el riesgo de inseguridad alimentaria en la poblaci3n.
- Generar estrategias de mantenimiento y mejoramiento de la funcionalidad en las Personas Mayores.
- Estimular las capacidades cognitivas en las personas mayores, evitando as3 la p3rdida de autonomi3a.

Para la vigencia 2024, La Secretari3a de Inclusi3n Social y Familia, proyecta para los Centros Vida Gerontol3gicos la atenci3n de 2315 usuarios, distribuidos en 1185 cupos financiados con Recursos Ordinarios y 1130 cupos financiados con recursos de Presupuesto Participativo, discriminados de la siguiente manera:

| COMUNA | RO | PP | TOTAL |
|-------------------|-----|-----|-------|
| 1 POPULAR | 20 | 200 | 220 |
| 2 SANTA CRUZ | 30 | 120 | 150 |
| 3 MANRIQUE | 120 | 50 | 170 |
| 4 ARANJUEZ | 100 | 0 | 100 |
| 5 CASTILLA | 100 | 0 | 100 |
| 6 DOCE DE OCTUBRE | 80 | 0 | 80 |
| 7 ROBLEDO | 20 | 200 | 220 |
| 8 VILLA HERMOSA | 20 | 150 | 170 |
| 9 BUENOS AIRES | 40 | 150 | 190 |
| 10 CANDELARIA | 80 | 0 | 80 |
| 11 LAURELES | 40 | 0 | 40 |
| 12 LA AMERICA | 50 | 0 | 50 |
| 13 SAN JAVIER | 30 | 200 | 230 |
| 14 POBLADO | 30 | 0 | 30 |

| | | | | |
|----|---------------------------|-------------|-------------|-------------|
| 15 | GUAYABAL | 50 | 0 | 50 |
| 16 | BELÉN | 100 | 0 | 100 |
| 50 | SAN SEBASTIÁN DE PALMITAS | 30 | 0 | 30 |
| 60 | SAN CRISTÓBAL | 30 | 60 | 90 |
| 70 | ALTAVISTA | 40 | 0 | 40 |
| 80 | SAN ANTONIO DE PRADO | 140 | 0 | 140 |
| 90 | SANTA ELENA | 35 | 0 | 35 |
| | TOTAL | 1185 | 1130 | 2315 |

*La cobertura y atención en sedes, podría variar dependiendo de la disponibilidad de listas de espera, rotación de cupos y capacidad instalada de las sedes. Los cambios serán notificados a la Supervisión de forma previa.

Nota 1: Para los procesos de atención en el Modelo Centro Vida Gerontológico financiada con recursos ordinarios, de ser necesario, se podrá generar reubicación de cupos en nuevas comunas, esto respondiendo a las necesidades de las comunidades, sin afectar el presupuesto inicial del contrato.

Nota 2: En caso de identificarse la necesidad de aumentar este número de cupos, se realizarán los trámites presupuestales y administrativos que correspondan.

El lugar de ejecución será el Distrito Especial de Ciencia Tecnología e Innovación de Medellín en sus diferentes comunas y corregimientos, resaltando la descentralización del servicio, lo cual favorece la participación activa de las personas mayores.

Conforme con la necesidad establecida y los servicios que componen el proceso contractual, se establece la población objeto, así:

Personas Mayores de 60 años o 55 años si su condición de vulnerabilidad lo amerita, que presentan aislamiento social, condición de riesgo desde el componente nutricional, entendiéndose éste como inseguridad alimentaria leve, moderada o severa; sin embargo, son usuarios que cuentan con autonomía para tomar decisiones e independencia para el desarrollo de las actividades básicas de la vida diaria, algunas personas mayores cuentan con actividad ocupacional desde la informalidad que les permite ingresos para satisfacer necesidades básicas, cuentan con capacidad para auto gestionar trámites en salud, cuentan también con seguridad habitacional y en algunos casos disponen de redes de apoyo primarias o secundarias sin el acompañamiento permanente de éstas.

Para el servicio prestado en el componente Centro Vida Gerontológico, en vigencias anteriores, se ha contado con financiación de coberturas con recursos de presupuesto participativo, teniendo que se contará también con este recurso para el 2025 en este Modelo de Atención, situación que evidencia el compromiso de las comunidades con las personas mayores y la manera en que se le apuesta a la promoción de un envejecimiento activo desde escenarios de participación social y comunitaria.

En síntesis, el Modelo Centro Vida Gerontológico, brinda una atención integral a las Personas Mayores beneficiarias, incluyendo el componente alimentario. Este producto corresponde a la entrega de un alimento conformado por un almuerzo y un refrigerio que se entrega a los beneficiarios de lunes a viernes sin incluir festivos, con el fin de garantizar una alimentación adecuada y balanceada, además se constituye como un espacio para la socialización y sana convivencia.

Consciente de las acciones que en corresponsabilidad obliga, deriva y define la ley y el sistema de normas para la garantía y atención integral de las Personas Mayores, el distrito de Medellín precisa la necesidad de realizar un trabajo articulado e intersectorial que oriente las bases técnicas, conceptuales y de gestión; con entidades como Metrosalud y otras que trabajan por la promoción de la salud en la etapa de la vejez, para que de manera articulada con la Alcaldía de Medellín puedan vincularse en la construcción y planeación que permita establecer las acciones y asegurar la calidad de la atención a las Personas Mayores.



Metrosalud



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

En este sentido Metrosalud desde su experiencia técnica, como entidad prestadora de salud la cual brinda atención para el cuidado de la salud de las personas mayores en la ciudad de Medellín que cuenta además con todas las condiciones administrativas, profesionales y multidisciplinarias que permiten la realización de un trabajo integral en la atención de los usuarios que hacen parte del Modelo Centro Vida Gerontológico del distrito de Medellín, define la suscripción de un contrato interadministrativo con la Secretaría de Inclusión Social y Familia con el objetivo de Prestar servicios de atención y acompañamiento diurno para personas mayores en los Centros Vida Gerontológicos.

La modalidad responde a los retos que supone el envejecimiento demográfico, el cual evidencia un aumento de la población mayor y la necesidad de fortalecer la autonomía e independencia de las personas mayores, desplegando estrategias para incidir y transformar creencias, prácticas y ambientes, que requieren reflexión bajo la corresponsabilidad de la familia, la comunidad y el Estado, para favorecer el reconocimiento de las personas mayores más allá de los estereotipos negativos de la vejez. Teniendo en cuenta lo anterior, La educación nutricional, el acceso a alimentos saludables y las intervenciones biopsicosociales son aspectos clave que deben fortalecerse para promover el envejecimiento saludable en las Personas Mayores del Distrito. Para el desarrollo de la modalidad se proponen encuentros educativos grupales. Bajo la línea de intervención alimentación y nutrición, la cual vincula temas orientados al fortalecimiento de prácticas de alimentación y nutrición, fomento de hábitos alimentarios y estilos de vida saludable.

Para la selección de los usuarios se validan los siguientes criterios:

- ✓ Personas mayores de 60 años o 55 si su condición de vulnerabilidad lo amerita.
- ✓ Fotocopia de la cédula de ciudadanía.
- ✓ Residencia en el Distrito de Ciencia, Tecnología e innovación de Medellín.
- ✓ Se utilizará la base de priorización del SISBEN, validado a nivel nacional, registrado en el Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín o que se encuentre en el Listado Censal. En caso de no tener registro en Sisbén versión actualizada, la persona mayor deberá presentar el soporte del trámite en Sisbén.
- ✓ Se dará prioridad a las Personas Mayores que hayan sido atendidas en las vigencias anteriores del Modelo.
- ✓ Los usuarios del Modelo deben tener funcionalidad independiente y ser autónomos para la toma de decisiones.
- ✓ Las Personas Mayores no deben ser beneficiarios activos de otros servicios sociales del Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación, que se equiparen con otro igual o de las mismas condiciones, exceptuando los casos que se validen con la Supervisión para su atención especial.

Este componente además propicia espacios para la movilización y apropiación de prácticas de alimentación adecuada y adopción de hábitos de vida saludables para personas mayores, a través del desarrollo de acciones educativas que den respuesta a las particularidades, necesidades y tradiciones culturales de los participantes, reconociendo la cotidianidad y dinámicas familiares en torno a los procesos alimentarios, fortaleciendo prácticas saludables o resignificando acciones que favorezcan el envejecimiento saludable.

La alimentación definida para el Modelo Centro Vida Gerontológico está fundamentada en la Resolución 2674 de 2013 y disposiciones reglamentarias establecidas en la Ley 9 de 1979 "Código Sanitario Nacional" y demás normas que sustituyan o complementen estas leyes en materia sanitaria - Talento Humano - Plan de Saneamiento Básico - Buenas Prácticas de Manufactura - Rastreo microbiológico - Mantenimiento, cronogramas y hoja de vida de equipos - Mantenimiento y calibración de equipos de medición - Planes y protocolos.

Para lo anterior, en este componente se definen acciones relacionadas con los procesos necesarios para garantizar las condiciones higiénicas que se deben implementar desde la compra, hasta la entrega de la alimentación a los beneficiarios, minimizando los factores de riesgo de contaminación que pueden afectar la salud de las Personas mayores atendidas.

En este sentido y de acuerdo con el contrato interadministrativo 4600104715 de 2025 suscrito entre ESE METROSALUD y la Secretaría de Inclusión Social y Familia, el cual tiene por objeto PP- CONTRATO INTERADMINISTRATIVO PARA PRESTAR SERVICIOS DE ATENCIÓN Y ACOMPAÑAMIENTO DIURNO PARA PERSONAS MAYORES EN LOS CENTROS VIDA GERONTOLÓGICOS. Por lo tanto, la ESE METROSALUD requiere realizar un proceso de contratación de suministro de alimentación (almuerzo y refrigerio) el cual dé respuesta a estas obligaciones contractuales.

19. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Para atender el requerimiento técnico mencionado se requiere realizar la contratación de Suministro de alimentación para la atención y acompañamiento diurno para personas mayores en los Centros Vida Gerontológicos del Distrito Especial de Ciencia y tecnología de Medellín, bajo las siguientes características técnicas:

19.1 ESPECIFICACIONES

El servicio de alimentación se prestará con la idoneidad requerida cumpliendo con la normatividad vigente y aplicable, la Resolución 2674 de 2013 y disposiciones reglamentarias establecidas en la Ley 9 de 1979 "Código Sanitario Nacional" y demás normas que sustituyan o complementen estas leyes en materia sanitaria.

La atención integral que se ofrece a las Personas Mayores de los Centros Vida Gerontológicos desde el componente alimentario contempla un refrigerio y un almuerzo diarios de lunes a viernes para cada uno de los usuarios matriculados en el servicio, según la jornada, mañana o tarde.

El contratista deberá contar con capacidad operativa suficiente para la prestación, tomando en consideración que el requerimiento diario aproximadamente es de 4500 servicios, por lo tanto, su capacidad mínima debe ser de 5000 servicios/día, contando refrigerios de la mañana, almuerzos y refrigerios en la jornada de la tarde de acuerdo a las siguientes modalidades:

1. **Modo A - Servida en sitio:** este modo de entrega se contempla cuando la alimentación es preparada en la sede de atención.
2. **Modo B - Alimentación transportada servida en sede:** este modo de entrega incluye transporte de alimentos de la planta de producción a las sedes de entrega, así como personal de servida. La alimentación deberá llegar al centro de distribución de las sedes en contenedores, cambros, cantinas de acero inoxidable o cualquier tipo de menaje que permita conservar la temperatura de los alimentos, según corresponda y acorde a la normatividad, estos deberán estar limpios y desinfectados.
3. **Modo C - Alimentación transportada empacada:** en caso de que no se pueda desarrollar la entrega de la alimentación servida en sede, el contratista podrá implementar el Modo C, que consiste en transportar la alimentación servida en contenedores desechables (según normatividad aplicable sobre el uso de plásticos) de manera diaria, de lunes a viernes, encontrando los alimentos listos para el consumo.

El equipo técnico del área de alimentación y Nutrición del proyecto por parte de la ESE METROSALUD suministrará al proveedor a la firma del contrato el Ciclo de menú por 21 días, la minuta Patrón, el Análisis nutricional del ciclo de menú y el protocolo de ETA con el fin de que se planifique la prestación del servicio con base en estos documentos técnicos.

ENTREGABLES: al inicio de la ejecución del contrato se acordará con la supervisión la entrega por parte del contratista, los siguientes documentos esenciales para la atención de los usuarios:

- Listado de 3 marcas de todos los alimentos a utilizar por el servicio.
- Plan de Saneamiento Básico, con sus 4 programas
- Cronograma de fumigaciones de la planta de producción.
- Fichas técnicas de productos químicos utilizados en el Programa de Limpieza y Desinfección.

- Cronograma de mantenimientos preventivos de equipos utilizados en el servicio de Alimentación o planta de producción.
- Relación o certificado del laboratorio que se encargará de realizar los rastreos microbiológicos de los alimentos
- Relación o certificado de la empresa que se encargará de la fumigación del servicio de alimentación o planta de producción.

INFORME DE EJECUCIÓN MENSUAL: el contratista deberá presentar un informe de ejecución por cada mes de operación, teniendo en cuenta los siguientes indicadores:

| INDICADORES SERVICIO DE ALIMENTACIÓN | META | EJECUTADO |
|---|------|-----------|
| Número total de servicios producidos en el mes | | |
| Número de sesiones educativas a personal manipulador de alimentos | | |
| Número de microbiológicos realizados | | |
| Número de fumigaciones realizadas | | |
| Número de mantenimientos correctivos y preventivos realizados | | |

- ✓ El servicio de alimentación requiere contar como mínimo con las capacidades operativas de equipos y almacenamiento descrito a continuación

| ITEM | CANTIDAD | OBSERVACIONES |
|-------------------------------------|----------|--|
| Procesadores de vegetales | 1 | Con capacidad para procesar cantidad suficiente para el número de raciones diarias. |
| Mantenedores Industriales | 2 | Éste, garantiza temperatura de mantenimiento de producto, (condiciones mínimas bajo especificaciones técnicas de contrato 65°C) |
| Cavas de refrigeración | 2 | Área mínima de ocho (8) metros cúbicos cada una para garantizar separación de materias primas y evitar focos de contaminación. |
| Cavas de congelación | 1 | Área mínima de seis (6) metros cúbicos cada una para garantizar separación de materias primas y también evitar focos de contaminación. |
| Horno combinado | 1 | Con un mínimo de veinte (20) bandejas |
| Marmita con capacidad superior | 2 | Necesarias para la realización de 2.300 raciones de sopa diarias. |
| Plancha BBQ | 1 | Para carnes y pollos a la plancha o bbq |
| Estufa industrial | 1 | Para producción simultánea de salsas y bases, con un mínimo de ocho (8) puestos. |
| Freidora industrial de tanque doble | 2 | Capacidades mínimas de treinta (30) litros |
| Licadoras industriales | 2 | Mínimo de 20 litros, se utilizan para la preparación de cremas y jugos |

- ✓ El contratista garantizará el servicio de alimentación a todos los usuarios de lunes a viernes, bajo las condiciones propias de salubridad, calidad, cantidad y variedad requerida
- ✓ El proveedor debe contar con una experiencia no inferior a 5 años, reconocido en el medio, que cumpla con la normatividad vigente para la operación de servicios de alimentación y demás normas que apliquen y en todo caso, serán los responsables de garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentación y nutrición.

19.2 ALIMENTACIÓN PREPARADA EN SITIO:

- ✓ Esta modalidad se prestará desde cada sede de atención que cuente con la capacidad en infraestructura y dotación necesaria para el funcionamiento, desde la fase 1 a la fase 3.

- ✓ El contratista deberá cumplir con la normatividad aplicable vigente, la Resolución 2674 de 2013 y disposiciones reglamentarias establecidas en la Ley 9 de 1979 "Código Sanitario Nacional" y demás normas que sustituyan o complementen estas leyes en materia sanitaria

19.3 CONDICIONES GENERALES DE LAS OPERACIONES

Todas las sedes destinadas para la operación del servicio de alimentación, deberán cumplir con las condiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que apliquen y ser adaptadas según las condiciones particulares en cada sede.

Para la efectiva prestación del servicio, el Contratista deberá garantizar el personal idóneo para los procesos de manipulación de los alimentos, cuyos requisitos deben ser acorde al Capítulo III - Personal Manipulador de Alimentos, Resolución 2674 de 2013, entre los cuales están contemplados:

- Contar con certificación médica en el que conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos, con vigencia de 1 año.
- Se considera necesario que dentro de la valoración médica se garantice por razones clínicas y epidemiológicas la aptitud para manipulación de alimentos, descartando enfermedades infecciosas que pudieran provocar contaminación de los alimentos que se manipulen, siendo necesarias las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias (KOH de uñas, coprológico, frotis de garganta), registrando las medidas preventivas y/o correctivas según sea el caso.
- Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.
- Todo el personal que interviene en los procesos de elaboración, transporte y distribución de alimentos, deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.
- El contratista debe contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, u otros medios efectivos para su actualización
- El contratista tendrá un plan de capacitación de mínimo 10 horas anuales, (mínimo 1 hora por mes) que contenga: metodología, duración, docente o facilitador, cronograma y temas específicos a impartir de acuerdo a las necesidades. En todo caso, se deberá demostrar a través del desempeño del personal y la condición sanitaria del establecimiento, la efectividad e impacto de las capacitaciones realizadas.
- El personal de servicios generales no podrá ejercer la labor en el servicio de alimentación el mismo día laborado.
- Cada una de las sedes deberá contar con la cantidad de manipuladores de alimentos requeridos para la prestación del servicio en cada uno de los tiempos de comida establecidos por las especificaciones técnicas. (1 manipuladora por cada 50 usuarios).

19.4 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN:

Se deberá garantizar la dotación que cumpla con la normatividad vigente, para lo cual la vestimenta de trabajo debe cumplir los siguientes requisitos:

- De color claro, que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento, sin bolsillos ubicados encima de la cintura. Para las sedes de atención se deberá entregar doble dotación de uniformes con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria, el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.
- Garantizar que los guantes estén limpios, sin rupturas o desperfectos y deben ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos (cuando sea necesario su uso).
- Verificar que el personal no coma, beba o mastique cualquier objeto o producto, como tampoco que fume o escupa en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.



- Disponer la dotación de jabón líquido antibacterial o yodado sin olor, para el lavado de manos periódico por parte del personal.
- Excluir de los procesos de manipulación directa de alimentos al personal manipulador de alimentos que presenta heridas, irritaciones cutáneas infectadas, diarrea, vómito, gripe, enfermedades virales o hepatitis.
- Garantizar que los visitantes y profesionales encargados del proceso de verificación que ingresen al servicio de alimentación cumplan con las medidas higiénicas, teniendo siempre disponible gorro desechable y bata de color claro.

19.5 FASES PARA LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

| Fase 1 Planeación Estratégica | Fase 2 Abastecimiento y procesamiento | Fase 3 Distribución y entrega de alimentos |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Minuta patrón • Ciclo de menú (21 días) con su respectivo análisis nutricional por cada día de menú. • Lista de intercambio. • Definición de proveedores • Listado de marcas | <ul style="list-style-type: none"> • Compra y recibo • Almacenamiento • Producción y Ensamble de alimentos | <p>Modo A: Servida en sitio</p> <p>Modo B: Transportada servida en sitio.</p> <p>Modo C: Transportada empacada.</p> <p>Nota: el modo deberá ser establecido, de acuerdo a las condiciones mínimas sanitarias y de operación por cada sede de atención, para la elaboración y/o ensamble de la alimentación</p> |
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Hora y lugar • Modo de entrega • Condiciones para alimentación transportada |

Fase 1. Planeación Estratégica

La minuta que diseña el equipo técnico de alimentación y nutrición del proyecto se realiza teniendo en cuenta las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la Población Colombiana -RIEN- Resolución 3803 del 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social, y las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos - GABA para la población colombiana mayor de 2 años.

- ✓ En la ejecución del contrato se debe dar cumplimiento al ciclo de menú construido a partir de la minuta patrón.
- ✓ En la construcción de los ciclos de menú es obligante realizar una adecuada combinación de alimentos, de acuerdo a las GABA y características organolépticas.
- ✓ El ciclo de menú debe estar publicado en el comedor, en un lugar visible y legible para el conocimiento por parte de los usuarios.
- ✓ -La minuta patrón (gramaje de cada uno de los alimentos) y ciclo de menú, debe estar impreso en el servicio de alimentación, para conocimiento y operación por parte del personal manipulador de alimentos.
- ✓ Elaborar lista de intercambio: este documento tendrá como referente la Lista de Intercambio de Alimentos de la Universidad de Antioquia, Escuela de Nutrición y Dietética quinta edición 2023, también será el referente para los intercambios a los que haya lugar.

Definición de proveedores: debe tener en cuenta una experiencia no inferior a 5 años, reconocida en el medio, que cumpla con la normatividad vigente para la operación de servicios de alimentación y demás normas que apliquen y en todo caso, serán los responsables de garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentación y nutrición.

El proveedor debe disponer de una planta de producción con la capacidad instalada requerida para el procesamiento de la totalidad de las raciones diarias solicitadas, que acredite el concepto favorable inferior a un año por parte del ente de control (secretaría de Salud del ente territorial correspondiente).

El área de desinfección y procesamiento para frutas, verduras y carnes, separado de los demás procesos de producción y con la capacidad requerida para el procesamiento de la cantidad total de raciones solicitadas.

Debe tener áreas mínimas separadas y acondicionadas para recepción de materia prima, bodegaje de productos secos, área de lavado de utensilios y canastillas, área de comedor, lockers, zona de despacho, zona de basuras, y baños para colaboradores y/u operarios independientes del área de producción.

LOGÍSTICA DE TRANSPORTE PARA ENTREGA DE ALIMENTACIÓN: El proveedor debe garantizar vehículos en la cantidad suficiente para atender todas las sedes del Modelo y entregar cada jornada de alimentación de manera oportuna (am y pm), aptos para el transporte de alimentos, isotérmica y con acta de inspección sanitaria inferior a un año, con concepto favorable. Contenedores isotérmicos en material sanitario en buen estado, en la cantidad suficiente para entregar cada componente de alimentos por separados a cada sede y en cada jornada de atención (sopa, jugo, ensalada y demás alimentos), teniendo en cuenta que se debe entregar en todas las sedes de manera simultánea y que estos recipientes deben conservar la temperatura de los alimentos según los lineamientos de las especificaciones técnicas. Contenedores isotérmicos en material sanitario en buen estado con pilas de frío que permita conservar la temperatura de alimentos como las ensaladas, en la cantidad suficiente para entregar en todas las sedes de manera simultánea.

Equipos en acero inoxidable de carácter alimenticio para el procesamiento de los alimentos como: marmitas, planchas BBQ, freidoras industriales y licuadoras industriales, que permitan garantizar preparación de alimentos seguros, en las cantidades requeridas para cada servicio y preparadas el mismo día de entrega, de manera tal que no se genere riesgo de descomposición o alteración antes de su consumo.

El contratista deberá implementar, el ciclo de menú, l con las características ya descritas que suministra el equipo técnico de alimentación y Nutrición del proyecto, elaborar el listado con mínimo 3 marcas comerciales de los productos con los que se elaboraran los ciclos de menú en la ejecución, este listado deberá estar expuesto en el área del servicio de alimentación, igualmente los productos serán revisados por el profesional de Nutrición y Dietética del equipo del supervisor o supervisor y podrán solicitar modificaciones a dicha lista. Los productos que figuren en la lista, serán las marcas que se solicitaran por parte de la supervisión, al encontrarse otras marcas, se considerara una falta al cumplimiento de las especificaciones técnicas.

Fase 2. ABASTECIMIENTO Y PROCESAMIENTO

Por ningún motivo podrán tener en el servicio de alimentación, alimentos en mal estado o vencidos, ello se configura en una falta grave a la norma sanitaria.

La carne debe llegar al servicio de alimentación rotulada por parte del proveedor, donde se relacione: nombre del corte, peso, fecha de empaque o distribución y fecha de vencimiento, (según fecha establecida para el canal en el matadero municipal o distrital). El contratista deberá garantizar que el expendedor o proveedor de los diferentes cortes de carne cumpla con los requisitos higiénicos sanitarios establecidos, en su expendio, así como durante el transporte y manipulación y entrega de estos hasta la sede, para ello, presentará a la supervisión la documentación correspondiente para dicha verificación, cada vez que sea solicitado.

Por ningún motivo se aceptarán donaciones de alimentación, sin ninguna excepción.

Todas las preparaciones alimentarias deberán cumplir con las características de olor, sabor, textura, consistencia, color, temperatura y presentación requerida.

Las carnes frías como chorizo a suministrar deben ser de la línea estándar que cumplan, con un contenido nutricional en 100 g del producto, 12 g de proteína (9 g proteína animal y 3 g proteína vegetal) y 1.5 mg de hierro. Deberá ser complemento de un alimento que haga parte del grupo de carnes, huevos y leguminosas secas según las GABA.

Los alimentos almacenados deberán ser rotulados con nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y fecha de apertura, en caso de que los empaques de los alimentos hayan sido abiertos, o en caso de que los alimentos hayan sido re-empacados, deberán estar rotulados (Lote, marca, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y fecha de apertura).

Los equipos de frío deben contar con control de temperatura, mínimo dos veces al día (mañana y tarde), consignando la hora de revisión y la firma del responsable en la hoja de registro.

Los utensilios de aseo deben ser exclusivos del servicio de alimentación, deben estar marcados y dispuestos fuera del servicio en un lugar exclusivo para ello. Deben estar correctamente rotulados para identificar la naturaleza del mismo y contar con su respectiva ficha técnica.

Todos los alimentos que se utilicen para la producción de los servicios (media mañana, almuerzo, algo, según aplique) deberán tener registro sanitario vigente y ficha técnica, que estarán relacionados en la lista de las 3 marcas de los productos empacados y cumplir con la normatividad que les sea aplicable a cada producto en lo referente a fortificación, etiquetado, rotulado, almacenamiento y transporte.

Para las fechas especiales dentro de la institución o sedes, deberán realizarse modificaciones en el menú del día correspondiente, ofreciendo un menú especial. Previa autorización por parte de la supervisión, mínimo 10 días de antelación. Este menú debe cumplir con todos los grupos de alimentos establecidos en el ciclo de menú cotidiano.

Los alimentos deben cumplir con las condiciones descritas en las fichas técnicas relacionadas en el presente documento.

Fase 3: DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS

Los alimentos serán servidos en menaje en buen estado, sin manchas, partiduras, ni hendiduras provocadas por temperatura, elaborado en melamina, con la capacidad para contener las cantidades establecidas en la minuta patrón, de igual manera se deberá suministrar en cada servicio una servilleta, cubiertos en buen estado de uso, sin óxido, sin partiduras ni doblados, según aplique para el tipo de Operación y Modo de contratación.

En caso de aplicar la Operación 1 – Modo C, (Alimentación transportada empacada) se deberá distribuir la alimentación en recipientes desechables biodegradables, en armonía con la política ambiental. En todo caso, se deberá cumplir con recipientes individuales por separado para los alimentos calientes y fríos, de manera que se conserve la temperatura respectiva de cada alimento (un recipiente para los alimentos calientes y recipientes individuales para los alimentos fríos).

ALIMENTACIÓN TRANSPORTADA SERVIDA EN SEDE Y ALIMENTACIÓN TRANSPORTADA EMPACADA respectivamente, el Contratista deberá acreditar las condiciones mínimas operativas para cada una de estas sedes, garantizando las siguientes cantidades por elemento:

| ITEM | CANTIDAD | DESCRIPCIÓN |
|--|----------|---|
| Vehículos con Concepto Sanitario Favorable de la secretaría de salud inferior a un (1) año | 13 | Se calcula que cada vehículo pueda hacer máximo la entrega de dos (2) sedes por día, para un total de veintiséis (26) |

| | | |
|---|----|--|
| Contenedores de líquidos para mantener temperatura caliente | 26 | Mínimo de veinticinco (25) litros cada uno, en sede doble jornada se requiere de capacidad suficiente para mantenimiento óptimo del producto |
| Contenedores de líquidos para mantener temperatura fría | 26 | Mínimo de veinticinco (25) litros cada uno, en sede doble jornada se requiere de capacidad suficiente para mantenimiento óptimo del producto |
| Contenedores de sólidos para mantener temperatura fría | 26 | Necesarios para mantener temperatura por medio de pilas refrigeradas o similares (uno por sede) |
| Contenedores de sólidos para mantener temperatura caliente | 52 | Mínimo dos contenedores por sede para garantizar la temperatura de los alimentos sólidos |
| Termómetros | 26 | Medición de temperatura por cada sede para verificación y control de acuerdo a especificaciones |
| Balanzas eléctricas | 26 | Medición de peso por cada sede para verificación de gramaje y control de acuerdo a especificaciones |
| Estufas de sobremesa y pipeta de gas | 26 | Uso para preparación de productos de bebida calientes en sede para refrigerios (uno por sede) |

El transporte, deberá cumplir con la normatividad establecida para la conservación, distribución y calidad de la cadena de alimentos. Se garantizará que se cuente con un espacio adecuado, para recibir y distribuir los alimentos a los usuarios. Para garantizar sus características organolépticas la alimentación deberá ser entregada en cada sede de atención con un tiempo aproximado de no más de una hora antes de su consumo.

Para la entrega de los alimentos a nivel individual, se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- ✓ Refrigerio en empaque sellado con capacidad para las porciones estipuladas en la minuta patrón, teniendo en cuenta que la bebida proporcionada debe cumplir con las mismas características, es decir, la bebida del refrigerio a base de leche deslactosada en todas las modalidades.
- ✓ Para el almuerzo, el seco deberá disponerse en un empaque que conserve la temperatura, con compartimentos, con capacidad para el empaque de las porciones estipuladas en la minuta patrón, garantizando que la ensalada cocida y la carne estén separadas de los demás componentes; y en caso de que la ensalada sea fría, deberá ser empacada en recipiente individual.
- ✓ La sopa deberá estar en recipiente individual que conserve la temperatura, la bebida y el postre en empaque individual y/o sellado, según aplique, garantizando las características de bioseguridad y organolépticas para cada alimento.
- ✓ Los alimentos durante su distribución, deben mantenerse a temperaturas que aseguren su adecuada conservación hasta el destino final.
- ✓ Se debe tener un adecuado proceso de limpieza y desinfección.
- ✓ Los recipientes que se utilizarán para empacar la alimentación individual deberán ser de material biodegradable.

19.6 LUGAR Y HORA DE DISTRIBUCIÓN POR COMPONENTE:

- ✓ El ensamble de los alimentos se realizará teniendo en cuenta las siguientes características:
- ✓ Los espacios deben estar limpios y organizados, de acuerdo al Plan de Saneamiento Básico.
- ✓ Las porciones de servida de cada alimento deberán contar con su respectiva estandarización.
- ✓ La servida del plato será de forma organizada, evitando alimentos desordenados y desbordados del plato o recipiente biodegradable.
- ✓ Se debe entregar servilletas por cada servicio o cuando los usuarios lo soliciten.
- ✓ Según la necesidad el Contratista se compromete a llevar los alimentos hasta las diferentes sedes de atención en los días que aplique y de acuerdo a los horarios establecidos.
- ✓ El Contratista se comprometerá a propender la hora de entrega de la alimentación en cada sede, de acuerdo con la jornada en que asistan, previa solicitud. Por lo tanto, la entrega de los

alimentos para los almuerzos y refrigerios de cada jornada deben estar disponibles para ofrecer a los usuarios en los siguientes tiempos de consumo, teniendo en cuenta que se deben entregar en cada sede con un lapso máximo de una hora entre la recepción y el proceso de servido.

| TIEMPO DE COMIDA | HORARIO |
|------------------|--------------------|
| Refrigerio AM | 8:00 am a 9:00 am |
| Almuerzo | 11:00 am a 1:45 pm |
| Refrigerio PM | 3:40 pm a 4:30 pm |

19.7 CONSIDERACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE LA MINUTA PATRÓN

Se debe elaborar y dar cumplimiento a un ciclo de menú de 21 días para refrigerios y almuerzos, que se ofrecerán de lunes a viernes, teniendo en cuenta la siguiente distribución por alimentos:

| GRUPO DE ALIMENTOS | Refrigerio | Almuerzo |
|-------------------------------|------------|----------|
| Cereales, raíces y tubérculos | 1 | 3 |
| Frutas | | 1 |
| Verduras y hortalizas | | 2 |
| Lácteos | 1 | |
| Carnes magras (crudo) | | 1 |
| Grasas | | 2 |
| Dulces y postres | 1 | 1.5 |

19.8 CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA ALIMENTACIÓN

| Centro Vida Gerontológico - Atención diurna |
|---|
| La minuta patrón deberá cubrir el 43% (32% almuerzo y 11 % refrigerio) de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana de hombres y mujeres mayores de 60 años (2050 calorías). Teniendo en cuenta que algunas Personas Mayores presentan una capacidad gástrica reducida característica en la etapa de envejecimiento, se brindará media porción de algunos componentes a excepción de la proteína para garantizar el consumo de todos los grupos de alimentos por parte de los usuarios pertenecientes al modelo. Esta modificación únicamente la puede realizar el nutricionista previo a una valoración y análisis de consumo de la Persona Mayor. |
| Se ofrecerá variedad en las preparaciones, así como también en la presentación de los alimentos en cuanto a su servida y combinación de los mismos, teniendo en cuenta los colores, dando como resultado un plato estético y bien presentado. La presentación de alimentos de un solo color dará lugar a la desaprobación por parte del supervisor del contrato. |
| No se permite el suministro de preparaciones alimentarias repetidas en una misma semana; a excepción del arroz (teniendo en cuenta que este a su vez deberá tener variedad de preparaciones) y de las pulpas de fruta para la bebida del almuerzo, conforme al abastecimiento y temporadas de cosecha. |
| Se debe incluir variedad de cereales en la porción del refrigerio de la media mañana y algo, tales como diferentes tipos de panificados, galletas de sal, tostadas, entre otros. (se pueden incluir productos de panadería típica como pandebonos, almojábanas, entre otros) |
| La sopa debe tener un volumen de 250cc |
| En la porción de acompañante del almuerzo se debe incluir variedad en las preparaciones y se debe especificar en el ciclo de menú. No se permitirán preparaciones tales como arroz con pollo, arroz mixto, arroz cubano y demás similares. |
| Las verduras pueden ser ofrecidas en ensaladas crudas y/o cocidas |
| La porción de ensalada debe ir acompañada de un aderezo tipo vinagreta, limón, mayonesa, entre otros. |

| |
|--|
| El tamaño de la porción servida de la bebida debe ser de 250 cc (sin hielo). |
| Los jugos de fruta deben ser naturales, serán permitidas combinaciones de frutas, para mayor variedad. El contratista deberá enviar la ficha técnica del producto, en caso de contratar una empresa para la elaboración de los mismos. |
| Los jugos se elaborarán con un contenido de 90 g (neto) de fruta o 100 g de pulpa de fruta por usuario; en este último caso si los 100 g de pulpa no son suficientes para obtener una bebida de las mismas características logradas con los 90 g en peso neto de fruta natural, debe adicionarse más pulpa hasta conseguir una bebida con las características descritas. |
| Se permite el suministro de jugos a base de un mismo sabor máximo 2 veces en una semana teniendo en cuenta el abastecimiento y temporadas de cosecha. |
| Para endulzar las bebidas del refrigerio y el jugo del almuerzo, el contratista proporcionará azúcar en empaque individual por 5 gr junto con su respectivo mezclador biodegradable. En el caso de las Personas Mayores que tengan patología de diabetes se les proporcionará un sobre de edulcorante por 1 gr. |
| La bebida láctea de los refrigerios deberá prepararse con leche deslactosada y ser saborizada con chocolate amargo, café, cocoa o chocolate en polvo, además de avena, en la cantidad suficiente para lograr una bebida de buena calidad y sabor. |
| En el ciclo de 21 días se permitirá la repetición máxima de 4 preparaciones a base de carne molida magra, tipo tortas y similares. |
| Para las Personas Mayores que opten por una alimentación sin carne como su fuente de proteína, el contratista deberá presentar un listado detallado de opciones de preparaciones alternativas que aseguren un adecuado aporte de proteínas y nutrientes esenciales. De este listado se podrá repetir máximo 2 veces a la semana una misma preparación y esta modificación únicamente la puede realizar el nutricionista, previo a una valoración y análisis de consumo de la Persona Mayor. |
| Se puede brindar chorizo de la línea estándar que cumplan con un contenido nutricional en 100 g del producto, 12 g de proteína (9 g proteína animal y 3 g proteína vegetal) y 1.5 mg de hierro. Además, deberá ser complemento de un alimento que haga parte del grupo de carnes, huevos y leguminosas secas según las GABA. |
| Se permitirá 1 vez en todo el ciclo de menú 1 preparación tipo albóndiga o albondigones, estas deberán ser de marca comercial y a base de carne de res sin mezcla de otro tipo de corte de carne (pollo y tocino). |
| En los 21 días del ciclo de menú se ofrecerá a la hora del almuerzo en reemplazo de sopa, 3 veces frijol, 2 veces lentejas y 1 vez garbanzos. Asumiendo que la porción de leguminosa de 50 gramos en crudo equivale a una porción de cereal y adicionándole ½ porción de plátano o tubérculo (papa o plátano) para la preparación de la leguminosa. |
| El aceite para las frituras debe ser 100% vegetal, puro, utilizando aceite a base de soya, girasol, maíz o canola; no está permitido el uso de aceite de coco, de palma o mezclas. |
| Los almuerzos deben ir acompañados de un dulce o postre hipoglucídico, tal como bocadillo, panelita, galletas, entre otros, cumpliendo con la variedad dentro del ciclo de menú de 21 días. No se permitirá la repetición de un solo producto más de 3 veces por semana, con alternancia entre días. Además, 1 vez a la semana este postre será reemplazado por una fruta entera de cosecha, la cual no debe repetirse dentro del ciclo de menú y debe tener un grado de madurez apto para su consumo. |
| No se permitirán la utilización de alimentos etiquetados como alta fuente de azúcares y grasas. |
| Todos los alimentos se deben preparar con aliños o sazonzadores naturales, evitando los excesos, logrando un producto de buen sabor y presentación. |
| No se permitirá el uso de condimentos concentrados (color, trigrisar, ablanda carnes, entre otros de tipo industrializado) en ninguna de sus diferentes presentaciones comerciales. Se podrá tener como referente la publicación de Sazonadores Naturales – Especies, hierbas y frutas. Ministerio de Salud y Protección Social - 2014. |
| La consistencia de la alimentación estándar deberá ser acorde a la población atendida, teniendo en cuenta preparaciones como gulasch, desmechada, trozos, puré, entre otras. |

19.9 CARACTERÍSTICAS DE LAS CARNES

Cuadro. Frecuencia de suministro por tipo de carnes.

| TIPO DE CORTE | FRECUENCIA DE SUMINISTRO | CORTES A UTILIZAR ENTRE OTROS | SERVICIO | TIPO DE PREPARACIÓN |
|---------------------------------|--------------------------|--|----------|---|
| | | | ALMUERZO | |
| Carne de res (corte de primera) | 1 | Solomo redondo, posta, muchacho | 1 | En salsa, desmechada, rellena |
| Carne de res (corte de segunda) | 5 | Solomo extranjero, huevo de Aldana, tabla, tableado, punta de espaldilla | 5 | Goulash, estofado, sudada, trozos, desmechado |
| Carne de cerdo | 5 | Pierna | 5 | Goulash, estofado, sudada, trozos, desmechado |
| Pescado | 1 | Robalo, bagre, filete de merluza, filete de tilapia | 1 | Frito, al horno, sudado, torta |
| Pollo | 5 | Pechuga, muslo, contramuslo | 5 | Asado, cocido, frito, al horno |
| Atún | 1 | Lomito en agua | 1 | En torta, soufflé, croquetas |
| Tocino carnudo | 1 | Se brinda uno de los días del menú que contenga frijoles | 1 | Sofrito, al horno |
| Chorizo | 1 | Se dará acompañado con huevo, servirá de acompañante a un día que se brinde frijoles | 1 | Cocido o al horno |

- El peso de las porciones de carne en cocido es el siguiente: carnes de res, pechuga de pollo y cerdo 70 g, pescado 70 g, atún en agua 60 g después de drenado, pollo con hueso 100 g, chorizo 50 g, tocino carnudo 60 g. Tener en cuenta el porcentaje de pérdida descrito en las fichas técnicas.

Nota: No se permitirá en reemplazo de la porción proteica, el uso de huesos carnudos tipo osobuco, espinazo, cola, entre otros.

- ✓ Se ofrecerán vinagretas que sean de buena aceptación por parte de los usuarios, para lo cual se podrá tener en cuenta la siguiente tabla para la utilización de especias, aderezos y demás, para lo cual se podrá tener como referente la publicación de Sazonadores Naturales – Especias, hierbas y frutas. Ministerio de Salud y Protección Social – 2014

| PREPARACIÓN | INGREDIENTES | PESO NETO (Gramos) |
|--|--|---|
| Sopa | Cilantro | 3g |
| | Ajo | 3g |
| | Cebolla larga | 10g |
| | Aceite | 5cc |
| | Tomate | 20g |
| Guiso casero: para Preparaciones o como carnes guisadas, tubérculos, raíces, plátanos, hortalizas y/o verduras cocidas, entre otras. | Aceite vegetal | 15cc |
| | Cebolla Cabezona blanca o larga (o mezcla) | 30g |
| | Ajo | 3g |
| | Tomate chonto o pimentón rojo | 30g |
| | Sal | 1.5g |
| | Agua | Al gusto para Alcanzar la consistencia esperada |

| | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|------|
| Vinagreta: para ensaladas crudas | Aceite vegetal | 10cc |
| | Vinagre o Limón | 5cc |
| | Perejil fresco o cilantro (o mezcla) | 4g |
| | Ajo | 3g |
| | Limón | 5cc |
| | Sal | 1g |

Nota: Estandarización para cinco (5) porciones. Para el guiso casero y la vinagreta el peso de la porción es de 20 cc y la medida casera 1 cucharada.

19.10 CONSIDERACIONES OPERATIVAS-ADMINISTRATIVAS

- Los cambios en el menú deben ser reportados y sustentados al supervisor antes del inicio de la jornada de atención y debe ser aprobado por este.
- De manera mensual, el contratista enviará a cada sede del modelo una torta para celebrar los cumpleaños de las Personas Mayores nacidas durante ese mes. Esta torta debe ser hipoglúcida y tener un peso mínimo de 50 gramos por porción. El día que se proporcione, no se brindará en el momento del almuerzo el componente del postre.
- Se deberá presentar un listado con mínimo 3 marcas comerciales de los productos con los que se elaborarán los ciclos de menú en la ejecución, este listado deberá estar expuesto en el área del servicio de alimentación, igualmente los productos serán revisados por el profesional en Nutrición y Dietética del equipo de supervisión. Los productos establecidos en la lista, serán las marcas que podrá solicitar la supervisión. Al encontrarse otras marcas, se considerará una falta al cumplimiento de las especificaciones técnicas
- Para las fechas especiales deberán realizarse adaptaciones en la presentación del menú del día correspondiente, basados en la minuta patrón y sin alterar los costos. Dicho menú debe ser diferente a las preparaciones establecidas en el ciclo de menú de los demás días, además, el proveedor deberá entregar mínimo 3 opciones por cada menú programado en alguna fecha especial, para aprobación por parte de la supervisión.
- Si durante la ejecución del contrato se presenta rechazo por parte de los usuarios de alguna o algunas de las preparaciones incluidas en los ciclos de menú, se deberá tener en cuenta la encuesta de satisfacción y protocolo de sobras, para cambiar la preparación o preparaciones por otras de similar aporte nutricional, previa aprobación por parte del supervisor designado por la Secretaría de Inclusión Social y Familia.

19.11 CONDICIONES PARA ALIMENTACIÓN TRANSPORTADA

Transporte de los alimentos: el Contratista se comprometerá a velar por que el vehículo utilizado para el transporte diario de los alimentos desde el centro de producción hasta las sedes, cumpla con todas las normas establecidas para este tipo de manejo, en este sentido la unidad de transporte del vehículo deberá ser isotermo.

Los vehículos portarán una carpeta con los soportes necesarios para la verificación de las condiciones higiénico-sanitarias exigidas. (Formato de limpieza, certificados de fumigación, entre otros).

El contratista garantizará que los vehículos dispuestos para la entrega de la alimentación cuenten con:

- Acta de inspección sanitaria.
- Concepto sanitario con fecha no mayor a un año.
- Matrícula del vehículo.
- Carnet de manipulación de alimentos del conductor y ayudantes
- Revisión técnico mecánica
- Licencia de conducción del conductor.
- Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo.

Estos documentos reposarán en cada vehículo para las verificaciones pertinentes.

El vehículo transportador de alimentos deberá contar con concepto sanitario favorable con fecha no superior a un año.



Metrosalud



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

Las bebidas y alimentos calientes deben transportarse de 70 a 75°C para que al momento de la distribución cumpla con temperaturas de 60 a 65°C. Los alimentos que manejen temperaturas en frío, se deben entregar a 4°C en el momento de llegada a la sede de atención, según normatividad vigente, siendo el límite permisible para la entrega del alimento, excepto para la leche que maneja temperatura de 4°C +/- 2°C. Los productos panificados, el postre y la fruta, se entregarán a temperatura ambiente.

En el momento de la entrega de los alimentos, el contratista verificará y firmará el recibido a entera satisfacción de la remisión de entrega, donde se debe relacionar como mínimo la siguiente información:

- Fecha de entrega.
- Hora de entrega.
- Cantidad de raciones por tiempo de comida, según aplique (refrigerios am-pm, almuerzo.)
- Ciclo y menú.
- Nombre y cédula de quien entrega.
- Nombre, cédula y cargo de quien recibe.

El proveedor debe aplicar la normatividad contenida en la resolución 2674 de 2013 y disposiciones reglamentarias establecidas en la Ley 9 de 1979 "Código Sanitario Nacional" y demás normas que sustituyan o complementen estas leyes en materia sanitaria Talento Humano Plan de Saneamiento Básico - Buenas Prácticas de Manufactura - Rastros microbiológicos - Mantenimiento, cronogramas y hoja de vida de equipos - Mantenimiento y calibración de equipos de medición - Planes y protocolos.

El proveedor debe contar y aplicar el Sistema de Gestión de la calidad.

El contratista se comprometerá a cumplir con todo lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, garantizando el cumplimiento de las normas establecidas para la producción y distribución de alimentos, mediante modelos de protección y conservación de los mismos, a fin de evitar deterioro en contenidos nutricionales y alteraciones que afecten la salud de las personas mayores.

El proveedor debe crear e implementar el Plan de Saneamiento Básico - PSB con base en los criterios normativos, que incluya todas las áreas del servicio y que contenga los cuatro programas:

- Programa de Limpieza y Desinfección
- Programa de Manejo Integral de Residuos Sólidos.
- Programa de Control de Plagas
- Programa de Manejo de Agua.

El Plan de Saneamiento Básico -PSB deberá estar representado en flujogramas e impreso en el servicio de alimentación, permitiendo al personal manipulador de alimentos verificar los procesos y procedimientos implementados al interior del servicio.

EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEBE CONTENER

Deberá incluir en su contenido objetivos, alcance, conceptos básicos, descripción de cada procedimiento de todas las áreas, tablas de dosificación y los respectivos cronogramas que definan de forma clara la periodicidad de su aplicación y control, según corresponda.

- Se deberá cumplir con el registro de las actividades, teniendo en cuenta la frecuencia de los procesos de limpieza y desinfección, sustancias utilizadas con su concentración, responsable, fecha, áreas y otras variables importantes a considerar.
- Las soluciones desinfectantes se verificarán a través de la tirilla de concentración de cloro, el cual se consignará en un formato destinado para tal fin. Cada sede deberá tener a su disposición las tirillas de verificación para dar cumplimiento a este ítem.
- La utilización de productos químicos para la desinfección (hipoclorito, amonios cuaternarios) u otro, deberán contar con la ficha técnica respectiva y garantizar su eficiencia, con el fin de eliminar efectivamente los microorganismos patógenos presentes en el servicio de alimentación.

Así mismo, deberá incluir las fichas técnicas de productos químicos, matriz de compatibilidad de almacenamiento de productos químicos publicadas en el lugar de almacenamiento de dichos productos.

Edificio El Sacatín – Carrera 50 N° 44-27
Conmutador: 511 75 05
Medellín – Colombia

www.metrosalud.gov.co

Los servicios de alimentación de cada una de las sedes, deberán estar dotados con jabón desinfectante o yodado, y los servicios sanitarios de cada una de las sedes, deberán estar dotados con jabón desinfectante que garantice la limpieza y desinfección de las manos de los manipuladores de alimentos.

Los limpiones del servicio de alimentación deberán ser de un material que garantice las condiciones higiénicas sanitarias. No podrán utilizarse limpiones en material tipo tela de toalla.

Los termos, canastillas, y demás recipientes que se utilicen para el almacenamiento, transporte y distribución de la alimentación deberán estar en perfectas condiciones higiénico sanitarias; y sometidas a procesos de lavado y desinfección previa utilización.

El servicio de alimentación deberá contar con implementos de aseo exclusivos, tipo escoba, trapero, recogedor, balde, cepillo para pisos, detergente y desinfectante en buen estado y en las cantidades suficientes para el desarrollo adecuado de los procesos del programa de limpieza y desinfección.

Programa de Control de Plagas: éste deberá tener un componente descriptivo en el que se especifiquen los procedimientos a realizar con un enfoque preventivo en la planta de producción, debe contener la estrategia a utilizar, de acuerdo a las especies a tratar, métodos de barrera, incluyendo el cronograma de fumigación, teniendo en cuenta la frecuencia para cada Componente (se tendrá en cuenta el ciclo anual).

La fumigación debe ser efectiva y especializada para el control de roedores, insectos rastreros, y demás plagas que pueda contaminar las superficies, menaje y los alimentos y colocar en riesgo la inocuidad del alimento y la salud de las Personas Mayores.

La empresa que realice la fumigación debe ser especializada en control de plagas y roedores y debe certificar la actividad cada vez que tenga lugar, describiendo en dicho certificado el método y productos utilizados, este soporte reposará en el repositorio documental del servicio de alimentación.

Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos: Para la construcción de este programa se tendrá en cuenta la normatividad vigente, Resolución 2184 de 2019, se describirán en el programa los objetivos, alcance, procesos, procedimientos, metas, planes y estrategias para realizar la separación en la fuente de los residuos generados. La recolección se realizará de acuerdo al volumen.

Los aceites producto de algunas preparaciones de alimentos de servicio de alimentación, (aceites de cocina usados) deben conservarse en un recipiente de plástico con tapa hasta que se entreguen a una entidad competente para realizar la disposición final y correcta de este.

El proveedor debe realizar una fumigación al mes en la planta de producción teniendo en cuenta las siguientes características: controles generales al servicio de alimentación, contra roedores, insectos rastreros e insectos voladores, la primera fumigación se realizará al inicio de la ejecución; y en virtud de la fecha de realización de la misma, el Contratista establecerá las fechas de las fumigaciones posteriores según la periodicidad solicitada

19.13 PROGRAMA DE MANEJO DEL AGUA.

Debe incluir además de los objetivos, alcance, fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos del agua cada 6 meses, así como controles de alcalinidad, PH residual, en las frecuencias establecidas en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismo.

La empresa encargada de la limpieza de los tanques deberá ser una empresa certificada para la actividad y entregará una certificación en la que conste la realización de la limpieza y en el que describa los procedimientos de limpieza y desinfección realizada, así como los productos utilizados.

Se llevará a cabo mediante la práctica mensual de análisis microbiológicos en laboratorio, donde se garantice la inocuidad de las preparaciones alimentarias suministradas a la población. Los resultados deben ser presentados al profesional en Nutrición y Dietética o supervisor de la ejecución, delegado por la Secretaría de Inclusión Social y Familia; quién puede solicitar la repetición de resultados no conformes que representen un riesgo para la salud de los usuarios de manera inmediata.

En los casos en que los resultados de alguno(s) de los exámenes presenten alteraciones, el Contratista deberá repetir los exámenes posteriores a la aplicación del plan de mejora dispuesto para la superación del evento adverso. El Contratista asume el costo de estos exámenes durante el período de ejecución del contrato.

El contratista deberá relacionar el nombre del laboratorio que se encargará de tomar las muestras para los rastreos. Los microbiológicos se realizarán de acuerdo a la siguiente tabla.

| Tipo de Rastreo | Cantidad | Tipo de Muestra | Periodicidad |
|-----------------|----------|------------------------------|--------------|
| Alimento | 3 | Jugo, ensalada y proteína | Mensual |
| Frotis | 2 | Frotis de manos (1 operaria) | Mensual |
| | | Frotis de superficies | Mensual |
| Placa | 1 | Ambiente | Mensual |
| Fisicoquímicos | 1 | Agua | Semestral |

19.15 MUESTRA TESTIGO.

El Contratista deberá garantizar que se guarde diariamente una muestra (porción) de cada preparación alimentaria correspondiente al menú del día para cada servicio por un tiempo no superior a 72 horas en congelación; una ración mínima de 100 g (de arroz, sopa, bebida y ensalada) y la porción completa (de carne, acompañante, producto de panadería y bebida) de cada tiempo de comida, según aplique (refrigerios am-pm, almuerzo) en bolsas de cierre hermético con el tamaño suficiente para guardar y sellar la muestra, previamente desinfectadas y debidamente rotuladas con la siguiente información: Fecha, ciclo, menú, nombre del servicio, nombre del alimento, o preparación alimentaria, posibilitando la detección oportuna en caso de brote alimentario.

Es fundamental almacenar adecuadamente las muestras, evitando derrames en el recipiente seleccionado para ello, contaminando todas las muestras. Cuando se considere pertinente, el Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín podrá solicitar al laboratorio rastreos microbiológicos de dichas muestras, cuyos costos serán asumidos por el Contratista.

19.15 EQUIPOS PARA VERIFICACIÓN Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.

El Contratista se comprometerá a disponer de termómetros digitales en la planta de producción y donde se realizará el servicio de los alimentos, los cuales deberán ser calibrados cada doce (12) meses y dispondrán de 2 unidades para temperaturas frías y calientes, así como también, contará como mínimo con 1 gramera digital con una sensibilidad de 1 gr, la cual deberá calibrarse de manera anual. Se deberá contar en la planta de producción y en cada una de las sedes de atención con los respectivos certificados de calibración.

19.16 MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS.

El contratista asumirá todas las actividades de mantenimiento de los equipos; para esto deberá diseñar un cronograma de mantenimiento preventivo, donde se registre el nombre del equipo, hoja de vida del mismo, fecha de mantenimiento y la empresa que lo realizará. En la hoja de vida deberán consignarse todos los mantenimientos, anexando evidencia del mismo (copia del certificado expedido por la entidad que realiza el mantenimiento).

El contratista deberá presentar el registro mercantil de la empresa que realizará el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos utilizados en la etapa de producción.

El mantenimiento preventivo deberá tener una periodicidad mínima de 6 meses, garantizando un mantenimiento básico de la totalidad de los equipos desde el inicio de la ejecución; los equipos utilizados en la etapa de producción deben permanecer en buenas condiciones de funcionamiento y deben ser reparados inmediatamente en caso de daño.

El daño de los equipos y planta física del servicio de alimentación no podrá interferir con la prestación del servicio, ni con la entrega diaria de las preparaciones establecidas para cada día en los ciclos de menú.

El contratista deberá contar con las hojas de vida de los equipos, cronograma en el cual se evidencie su programación y soportes de su ejecución. Esta documentación deberá reposar en la planta de producción y en cada sede de atención, según aplique.

REFRIGERIO ACOMPAÑANTES PRODUCTO 4 REFRIGERIO, ASAMBLEA FAMILIAR Y ENCUENTROS INTERGENERACIONALES

Para la preparación del refrigerio el proveedor debe tener en cuenta los siguientes criterios:

- ✓ **Sólido:** Panificado tipo hojaldrado o similar
- ✓ **Líquido:** Se debe brindar una bebida láctea tipo yogur natural o saborizado, leche natural, avena en tetra Pak, larga vida o jugo de fruta natural, según las opciones descritas en el cuadro anexo:

Fruta: La fruta a entregar debe ser entera, sin ningún tipo de manipulación o procedimientos de pelado o picado. Además, debe tener características, que favorezcan el transporte, la entrega y el consumo de los alimentos (un adecuado estado de maduración)

| OPCIONES | Opciones de bebida | Unidad de medida | Opciones de panificado | Unidad de medida | Opciones de fruta | Unidad de medida |
|----------|--|------------------|--------------------------|-------------------|--|------------------|
| Opción 1 | Bebida láctea con avena | 1 unidad x 200cc | Pan de queso | 1 unidad x 80 gr | Manzana, pera, granadilla, banano, mango. | 1 unidad |
| Opción 2 | Leche de vaca entera líquida pasteurizada y larga vida (UHT), natural. | 1 unidad x 200cc | Pan de Bono | 1 unidad x 80 gr | Manzana, | 1 unidad |
| | | | | | pera, granadilla, banano, mango. | |
| Opción 3 | Yogurt sabor natural o saborizado | 1 unidad x 200cc | Almojábana | 1 unidad x 80 gr | Mandarina, manzana, pera, granadilla, banano, mango. | 1 unidad |
| Opción 4 | Yogurt saborizado | 1 unidad x 200cc | Palo Hojaldrado de Queso | 1 unidad x 100 gr | Mandarina, manzana, pera, granadilla, | 1 unidad |



| | | | | | | |
|----------|-------------------------|------------------|-------------------------------|-------------------|--|----------|
| Opción 5 | Bebida láctea con avena | 1 unidad x 200cc | Croissant hojaldrado de queso | 1 unidad x 100 gr | Mandarina, manzana, pera, granadilla, banano, mango. | 1 unidad |
| Opción 6 | Jugo de fruta natural | 1 unidad x 200cc | Pastel Hojaldrado de queso | 1 unidad x 130 gr | Mandarina, manzana, pera, granadilla, banano, mango. | 1 unidad |

El contratista podrá realizar intercambios entre las diferentes opciones relacionadas en el cuadro anexo

NOTAS IMPORTANTES

- ✓ En ninguna circunstancia el contratista podrá entregar alimentos alterados, contaminados y/o adulterados. El contratista será el único responsable por daños y perjuicios que pueda ocasionar a terceros en caso de suministrar alimentos que produzcan intoxicación u otro daño.
- ✓ Los productos a suministrar deben cumplir con características organolépticas de calidad e inocuidad propias de un alimento apto para consumo humano, con la cantidad y variedad requerida.
- ✓ El refrigerio debe ser entregado en empaque amigable con el medio ambiente con sello de consumo inmediato, el panificado debe tener empaque individual con rotulado que especifique fecha de elaboración y vencimiento, ingredientes, lote.
- ✓ El empaque y entrega de los refrigerios deberá hacerse en material biodegradable, con el fin de garantizar el cumplimiento con el Acuerdo Municipal 020 de 2020, por medio del cual se establece una estrategia para reducir la adquisición de plásticos de un solo uso en la contratación pública del Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín y sus entidades descentralizadas y dando cumplimiento a la Resolución SSS202150103075 de 2021 expedida por la Secretaría de Suministros y Servicios, por medio de la cual se adopta un plan de acción para la reducción total e inmediata de la utilización de Poliestireno expandido (EPS), Policloruro de vinilo - PVC y Plásticos que tengan características de "oxo plásticos" o "plásticos oxodegradables" en el abastecimiento del conglomerado público del Distrito especial de ciencia, tecnología e innovación de Medellín, por lo tanto el contratista deberá restringir de manera total e inmediata la utilización de los siguientes plásticos de un solo uso:
 - Poliestireno expandido (EPS).
 - Policloruro de vinilo - PVC.
 - Plásticos que tengan características de "oxo plásticos" o "plásticos oxodegradables"
- ✓ Tanto el proceso de preparación, transporte y distribución de los alimentos deben cumplir con las recomendaciones según resolución N° 2674 de 2013 y a la normatividad vigente en temas de alimentación

Nota: Se precisa que durante la ejecución del contrato, se realizarán los eventos diferenciales como: Asambleas Familiares, Grupo Focal Fortaleciendo mi Red y Encuentros Intergeneracionales, para los cuales se deberá suministrar refrigerios con las características ya especificadas.

20. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

Edificio El Sacatín – Carrera 50 N° 44-27
Conmutador: 511 75 05
Medellín – Colombia

www.metrosalud.gov.co

1. Suministrar las preparaciones de almuerzo y refrigerio diariamente de lunes a viernes a cada uno de las personas mayores matriculadas en el servicio, según jornada de asistencia: mañana o tarde.
2. Cumplir con la normatividad vigente y aplicable, la Resolución 2674 de 2013 y disposiciones reglamentarias establecidas en la Ley 9 de 1979 "Código Sanitario Nacional" y demás normas que sustituyan o complementen estas leyes en materia sanitaria.
3. Suministrar la alimentación de acuerdo a la necesidad del programa, según las siguientes modalidades de atención:
 1. Modo A - Servida en sitio: este modo de entrega se contempla cuando la alimentación es preparada en la sede de atención.
 2. Modo B - Alimentación transportada servida en sede: este modo de entrega incluye transporte de alimentos de la planta de producción a las sedes de entrega, así como personal de servida.
 3. Modo C - Alimentación transportada empacada: en caso de que no se pueda desarrollar la entrega de la alimentación servida en sede, el contratista podrá implementar el Modo C, que consiste en transportar la alimentación servida en contenedores desechables (según normatividad aplicable sobre el uso de plásticos) de manera diaria, de lunes a viernes, encontrando los alimentos listos para el consumo.
4. Entregar al inicio del contrato los siguientes documentos:
 - Listado de 3 marcas de todos los alimentos a utilizar por el servicio.
 - Plan de Saneamiento Básico, con sus 4 programas
 - Cronograma de fumigaciones de la planta de producción
 - Fichas técnicas de productos químicos utilizados en el Programa de Limpieza y Desinfección.
 - Relación o certificado del laboratorio que se encargará de realizar los rastreos microbiológicos de los alimentos
 - Relación o certificado de la empresa que se encargará de la fumigación de la planta de producción.
5. El servicio de alimentación requiere contar como mínimo con las capacidades operativas de equipos y almacenamiento descrito a continuación:

| ITEM | CANTIDAD | OBSERVACIONES |
|-------------------------------------|----------|--|
| Procesadores de vegetales | 1 | Con capacidad para procesar cantidad suficiente para el número de raciones diarias. |
| Mantenedores Industriales | 2 | Éste, garantiza temperatura de mantenimiento de producto, (condiciones mínimas bajo especificaciones técnicas de contrato 65°C) |
| Cavas de refrigeración | 2 | Área mínima de ocho (8) metros cúbicos cada una para garantizar separación de materias primas y evitar focos contaminación. |
| Cavas de congelación | 1 | Área mínima de seis (6) metros cúbicos cada una para garantizar separación de materias primas y también evitar focos de contaminación. |
| Horno combinado | 1 | Con un mínimo de veinte (20) bandejas |
| Marmita con capacidad superior | 2 | Necesarias para la realización de 2.300 raciones de de sopa diarias. |
| Plancha BBQ | 1 | Para carnes y pollos a la plancha o bbq |
| Estufa industrial | 1 | Para producción simultánea de salsas y bases, con un mínimo de ocho (8) puestos. |
| Freidora industrial de tanque doble | 2 | Capacidades mínimas de treinta (30) litros |
| Licadoras industriales | 2 | Mínimo de 20 litros, se utilizan para la preparación de cremas y jugos |

6. Garantizar el personal idóneo para los procesos de manipulación de los alimentos, cuyos requisitos deben ser acorde al Capítulo III - Personal Manipulador de Alimentos, Resolución 2674 de 2013, entre los cuales están contemplados: certificación médica en el que conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos, con vigencia de 1 año, las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias (KOH de uñas, coprológico, frotis de garganta), registrando las medidas

- preventivas y/o correctivas según sea el caso, capacitación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.
7. Contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos, mínimo 10 horas anuales, (mínimo 1 hora por mes) que contenga: metodología, duración, docente o facilitador, cronograma y temas específicos a impartir de acuerdo a las necesidades.
 8. Todo el personal que interviene en los procesos de elaboración, transporte y distribución de alimentos, deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.
 9. Contar con la cantidad de manipuladores requeridos, 1 manipulador por cada 50 usuarios.
 10. Garantizar la dotación a los manipuladores que cumpla con la normatividad vigente: De color claro, que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento, sin bolsillos ubicados encima de la cintura. Para las sedes de atención se deberá entregar doble dotación de uniformes con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria, el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla, garantizar que los guantes estén limpios, sin rupturas o desperfectos y deben ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos (cuando sea necesario su uso). Verificar que el personal no coma, beba o mastique cualquier objeto o producto, como tampoco que fume o escupa en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento y disponer la dotación de jabón líquido antibacterial o yodado sin olor, para el lavado de manos periódico por parte del personal.
 11. Excluir de los procesos de manipulación directa de alimentos al personal manipulador de alimentos que presenta heridas, irritaciones cutáneas infectadas, diarrea, vómito, gripe, enfermedades virales o hepatitis.
 12. Garantizar que los visitantes y profesionales encargados del proceso de verificación que ingresen al servicio de alimentación cumplan con las medidas higiénicas, teniendo siempre disponible gorro desechable y bata de color claro.
 13. Dar cumplimiento al ciclo de menú diseñado por el equipo técnico de alimentación y nutrición del proyecto, con todos los requerimientos técnicos solicitados.
 14. El tamaño de las porciones será el contemplado en la Lista de Intercambio de Alimentos de la Universidad de Antioquia, Escuela de Nutrición y Dietética quinta edición 2023, cuyo documento también será el referente para los intercambios a los que haya lugar. En caso de incluir en el ciclo de menú, alimentos que no se encuentren contemplados dentro de estas listas de intercambio, la porción será aquella que tenga un aporte calórico y nutricional similar al grupo de alimentos que corresponda.
 15. El ciclo de menú debe estar publicado en el comedor, en un lugar visible y legible para el conocimiento por parte de los usuarios. La minuta patrón (gramaje de cada uno de los alimentos) y ciclo de menú, debe estar impreso en el servicio de alimentación, para conocimiento y operación por parte del personal manipulador de alimentos.
 16. El ciclo de menú deberá ser enviada conforme a lo establecido en el cronograma general de ejecución, después del inicio del contrato a la supervisión para la respectiva aprobación.
 17. Disponer de una planta de producción con la capacidad instalada requerida para el procesamiento de la totalidad de las raciones diarias solicitadas, que acredite el concepto favorable inferior a un año por parte del ente de control (secretaría de Salud del ente territorial correspondiente).
 18. Elaborar lista de intercambio: este documento tendrá como referente la Lista de Intercambio de Alimentos de la Universidad de Antioquia, Escuela de Nutrición y Dietética quinta edición 2023, también será el referente para los intercambios a los que haya lugar.
 19. El área de desinfección y procesamiento para frutas, verduras y carnes de la planta de producción, debe estar separado de los demás procesos de producción y con la capacidad requerida para el procesamiento de la cantidad total de raciones solicitadas.
 20. La planta de producción debe tener áreas mínimas separadas y acondicionadas para recepción de materia prima, bodegaje de productos secos, área de lavado de utensilios y canastillas, área

de comedor, lockers, zona de despacho, zona de basuras, y baños para colaboradores y/u operarios independientes del área de producción.

21. Garantizar vehículos en la cantidad suficiente para atender todas las sedes del Modelo y entregar cada jornada de alimentación de manera oportuna (am y pm), apta para el transporte de alimentos, isotérmica y con acta de inspección sanitaria inferior a un año, con concepto favorable. Contenedores isotérmicos en material sanitario en buen estado, en la cantidad suficiente para entregar cada componente de alimentos por separados a cada sede y en cada jornada de atención (sopa, jugo, ensalada y demás alimentos), teniendo en cuenta que se debe entregar en todas las sedes de manera simultánea y que estos recipientes deben conservar la temperatura de los alimentos según los lineamientos de las especificaciones técnicas. Contenedores isotérmicos en material sanitario en buen estado con pilas de frío que permita conservar la temperatura de alimentos como las ensaladas, en la cantidad suficiente para entregar en todas las sedes de manera simultánea.
22. El proveedor debe disponer de equipos en acero inoxidable de carácter alimenticio para el procesamiento de los alimentos como: marmitas, planchas BBQ, freidoras industriales y licuadoras industriales, que permitan garantizar preparación de alimentos seguros, en las cantidades requeridas para cada servicio y preparadas el mismo día de entrega, de manera tal que no se genere riesgo de descomposición o alteración antes de su consumo.
23. Presentar listado con mínimo 3 marcas comerciales de los productos con los que se elaboraran los ciclos de menú. Los productos que figuren en la lista, serán las marcas que se solicitaran por parte de la supervisión, al encontrarse otras marcas, se considerara una falta al cumplimiento de las especificaciones técnicas.
24. Todas las preparaciones alimentarias deberán cumplir con las características de olor, sabor, textura, consistencia, color, temperatura y presentación requerida.
25. La carne debe llegar al servicio de alimentación rotulada por parte del proveedor, donde se relacione: nombre del corte, peso, fecha de empaque o distribución y fecha de vencimiento, (según fecha establecida para el canal en el matadero municipal o distrital). Lo anterior en caso de procesar proteína cruda directamente en el servicio de alimentación. El contratista deberá garantizar que el expendedor o proveedor de los diferentes cortes de carne cumpla con los requisitos higiénicos sanitarios establecidos, en su expendio, así como durante el transporte y manipulación y entrega de estos hasta la sede, para ello, presentará a la supervisión la documentación correspondiente para dicha verificación, cada vez que sea solicitado.
26. Todas las preparaciones alimentarias deberán cumplir con las características de olor, sabor, textura, consistencia, color, temperatura y presentación requerida.
27. Las carnes frías como chorizo a suministrar deben ser de la línea estándar que cumplan, con un contenido nutricional en 100 g del producto, 12 g de proteína (9 g proteína animal y 3 g proteína vegetal) y 1.5 mg de hierro. Deberá ser complemento de un alimento que haga parte del grupo de carnes, huevos y leguminosas secas según las GABA.
28. Los alimentos almacenados deberán ser rotulados con nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y fecha de apertura, en caso de que los empaques de los alimentos hayan sido abiertos, o en caso de que los alimentos hayan sido re-empacados, deberán estar rotulados (Lote, marca, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y fecha de apertura).
30. Los equipos de frío deben contar con control de temperatura, mínimo dos veces al día (mañana y tarde), consignando la hora de revisión y la firma del responsable en la hoja de registro.
31. Todos los alimentos que se utilicen para la producción de los servicios (media mañana, almuerzo, algo, según aplique) deberán tener registro sanitario vigente y ficha técnica, que estarán relacionados en la lista de las 3 marcas de los productos empacados y cumplir con la normatividad que les sea aplicable a cada producto en lo referente a fortificación, etiquetado, rotulado, almacenamiento y transporte.
32. Para las fechas especiales dentro de la institución o sedes, deberán realizarse modificaciones en el menú del día correspondiente, ofreciendo un menú especial. Previa autorización por parte de la supervisión, mínimo 10 días de antelación.
33. Los alimentos serán servidos en menaje en buen estado, sin manchas, partiduras, ni hendiduras provocadas por temperatura, elaborado en melamina, con la capacidad para contener las cantidades establecidas en la minuta patrón, de igual manera se deberá suministrar en cada



servicio una servilleta, cubiertos en buen estado de uso, sin óxido, sin partiduras ni doblados, según aplique para el tipo de Operación y Modo de contratación.

34. Para la alimentación transportada servida en sede y Alimentación transportada empacada respectivamente, el contratista deberá acreditar las condiciones mínimas operativas para cada una de estas sedes, garantizando las siguientes cantidades por elemento:

| ITEM | CANTIDAD | DESCRIPCIÓN |
|--|----------|--|
| Vehículos con Concepto Sanitario Favorable de la secretaria de salud inferior a un (1) año | 13 | Se calcula que cada vehículo pueda hacer máximo la entrega de dos (2) sedes por día, para un total de veintiséis (26) |
| Contenedores de líquidos para mantener temperatura caliente | 26 | Mínimo de veinticinco (25) litros cada uno, en sede doble jornada se requiere de capacidad suficiente para mantenimiento óptimo del producto |
| Contenedores de líquidos para mantener temperatura fría | 26 | Mínimo de veinticinco (25) litros cada uno, en sede doble jornada se requiere de capacidad suficiente para mantenimiento óptimo del producto |
| Contenedores de sólidos para mantener temperatura fría | 26 | Necesarios para mantener temperatura por medio de pilas refrigeradas o similares (uno por sede) |
| Contenedores de sólidos para mantener temperatura caliente | 52 | Mínimo dos contenedores por sede para garantizar la temperatura de los alimentos sólidos |
| Termómetros | 26 | Medición de temperatura por cada sede para verificación y control de acuerdo a especificaciones |
| Balanzas eléctricas | 26 | Medición de peso por cada sede para verificación de gramaje y control de acuerdo a especificaciones |
| Estufas de sobremesa y pipeta de gas | 26 | Uso para preparación de productos de bebida calientes en sede para refrigerios(uno por sede) |

36. En caso de aplicar la Operación 1 – Modo C, (Alimentación transportada empacada) se deberá distribuir la alimentación en recipientes desechables biodegradables, en armonía con la política ambiental. En todo caso, se deberá cumplir con recipientes individuales por separado para los alimentos calientes y fríos, de manera que se conserve la temperatura respectiva de cada alimento (un recipiente para los alimentos calientes y recipientes individuales para los alimentos fríos).

37. El transporte, deberá cumplir con la normatividad establecida para la conservación, distribución y calidad de la cadena de alimentos. Se garantizará que se cuente con un espacio adecuado, para recibir y distribuir los alimentos a los usuarios. Para garantizar sus características organolépticas la alimentación deberá ser entregada en cada sede de atención con un tiempo aproximado de no más de una hora antes de su consumo.

38. El Refrigerio se entregará en empaque sellado con capacidad para las porciones estipuladas en la minuta patrón, teniendo en cuenta que la bebida proporcionada debe cumplir con las mismas características, es decir, la bebida del refrigerio a base de leche deslactosada en todas las modalidades.

35. Para el almuerzo el seco deberá disponerse en un empaque que conserve la temperatura, con compartimentos, con capacidad para el empaque de las porciones estipuladas en la minuta patrón, garantizando que la ensalada cocida y la carne estén separadas de los demás componentes; y en caso de que la ensalada sea fría, deberá ser empacada en recipiente individual. La sopa deberá estar en recipiente individual que conserve la temperatura, la bebida y el postre en empaque individual y/o sellado, según aplique, garantizando las características de bioseguridad y organolépticas para cada alimento.

36. Los alimentos durante su distribución, deben mantenerse a temperaturas que aseguren su adecuada conservación hasta el destino final.

37. El ensamble de los alimentos se realizará teniendo en cuenta las siguientes características:

Los espacios deben estar limpios y organizados, de acuerdo al Plan de Saneamiento Básico.

Las porciones de servida de cada alimento deberán contar con su respectiva estandarización.

La servida del plato será de forma organizada, evitando alimentos desordenados y desbordados del plato o recipiente biodegradable.

38. Entregar servilletas por cada servicio o cuando los usuarios lo soliciten. Según la necesidad el Contratista se compromete a llevar los alimentos hasta las diferentes sedes de atención en los días que aplique y de acuerdo a los horarios establecidos.
39. La entrega de alimentos se realizará en el siguiente horario:

| TIEMPO DE COMIDA | HORARIO llegada de alimentos a la Sede | Horario entrega a beneficiarios |
|------------------|--|--|
| Refrigerio AM | 7:00 am | 8:00 am a 9:00 am |
| Almuerzo | 9:45 am y -10:00 am jornada mañana 12m y 12:30 pm Jornada tarde | 11:00 am a 12:15 pm 12:45pm -1: 45 pm |
| Refrigerio PM | 12m y 12:30 pm Jornada tarde | 3:40 pm a 4:30 pm |

40. Elaborar y dar cumplimiento a un ciclo de menú de 21 días para refrigerios y almuerzos, que se ofrecerán de lunes a viernes, teniendo en cuenta la siguiente distribución por alimentos:

| GRUPO DE ALIMENTOS | Refrigerio | Almuerzo |
|-------------------------------|------------|----------|
| Cereales, raíces y tubérculos | 1 | 3 |
| Frutas | | 1 |
| Verduras y hortalizas | | 2 |
| Lácteos | 1 | |
| Carnes magras (crudo) | | 1 |
| Grasas | | 2 |
| Dulces y postres | 1 | 1.5 |

- 41 La alimentación suministrada debe cumplir con las siguientes características:

- Ofrecer variedad en las preparaciones, así como también en la presentación de los alimentos en cuanto a su servida y combinación de los mismos, teniendo en cuenta los colores, dando como resultado un plato estético y bien presentado. La presentación de alimentos de un solo color dará lugar a la desaprobación por parte del supervisor del contrato.
- No se permite el suministro de preparaciones alimentarias repetidas en una misma semana; a excepción del arroz (teniendo en cuenta que este a su vez deberá tener variedad de preparaciones) y de las pulpas de fruta para la bebida del almuerzo, conforme al abastecimiento y temporadas de cosecha.
- Incluir variedad de cereales en la porción del refrigerio de la media mañana y algo, tales como diferentes tipos de panificados, galletas de sal, tostadas, entre otros. (se pueden incluir productos de panadería típica como pandebonos, almojábanas, entre otros)
- La sopa debe tener un volumen de 250cc
- Las verduras pueden ser ofrecidas en ensaladas crudas y/o cocidas
- La porción de ensalada debe ir acompañada de un aderezo tipo vinagreta, limón, mayonesa, entre otros.
- El tamaño de la porción servida de la bebida debe ser de 250 cc (sin hielo).
- Los jugos de fruta deben ser naturales, serán permitidas combinaciones de frutas, para mayor variedad. El contratista deberá enviar la ficha técnica del producto, en caso de contratar una empresa para la elaboración de los mismos.
- Los jugos se elaborarán con un contenido de 90 g (neto) de fruta o 100 g de pulpa de fruta por usuario; en este último caso si los 100 g de pulpa no son suficientes para obtener una bebida de las mismas características logradas con los 90 g en peso neto de fruta natural, debe adicionarse más pulpa hasta conseguir una bebida con las características descritas.
- Se permite el suministro de jugos a base de un mismo sabor máximo 2 veces en una semana teniendo en cuenta el abastecimiento y temporadas de cosecha.

- Para endulzar las bebidas del refrigerio y el jugo del almuerzo, el contratista proporcionará azúcar en empaque individual por 5 gr junto con su respectivo mezclador biodegradable. En el caso de las Personas Mayores que tengan patología de diabetes se les proporcionará un sobre de edulcorante por 1 gr.
- La bebida láctea de los refrigerios deberá prepararse con leche deslactosada y ser saborizada con chocolate amargo, café, cocoa o chocolate en polvo, además de avena, en la cantidad suficiente para lograr una bebida de buena calidad y sabor.
- En el ciclo de 21 días se permitirá la repetición máxima de 4 preparaciones a base de carne molida magra, tipo tortas y similares.
- Para las Personas Mayores que opten por una alimentación sin carne como su fuente de proteína, el contratista deberá presentar un listado detallado de opciones de preparaciones alternativas que aseguren un adecuado aporte de proteínas y nutrientes esenciales. De este listado se podrá repetir máximo 2 veces a la semana una misma preparación y esta modificación únicamente la puede realizar el nutricionista, previo a una valoración y análisis de consumo de la Persona Mayor.
- Se puede brindar chorizo de la línea estándar que cumplan con un contenido nutricional en 100 g del producto, 12 g de proteína (9 g proteína animal y 3 g proteína vegetal) y 1.5 mg de hierro. Además, deberá ser complemento de un alimento que haga parte del grupo de carnes, huevos y leguminosas secas según las GABA.
- Se permitirá 1 vez en todo el ciclo de menú 1 preparación tipo albóndiga o albondigones, estas deberán ser de marca comercial y a base de carne de res sin mezcla de otro tipo de corte de carne (pollo y tocino).
- En los 21 días del ciclo de menú se ofrecerá a la hora del almuerzo en reemplazo de sopa, 3 veces frijol, 2 veces lentejas y 1 vez garbanzos. Asumiendo que la porción de leguminosa de 50 gramos en crudo equivale a una porción de cereal y adicionándole ½ porción de plátano o tubérculo (papa o plátano) para la preparación de la leguminosa.
- El aceite para las frituras debe ser 100% vegetal, puro, utilizando aceite a base de soya, girasol, maíz o canola; no está permitido el uso de aceite de coco, de palma o mezclas.
- Los almuerzos deben ir acompañados de un dulce o postre hipoglucídico, tal como bocadillo, panelita, galletas, entre otros, cumpliendo con la variedad dentro del ciclo de menú de 21 días. -No se permitirá la repetición de un solo producto más de 3 veces por semana, con alternancia entre días. Además, 1 vez a la semana este postre será reemplazado por una fruta entera de cosecha, la cual no debe repetirse dentro del ciclo de menú y debe tener un grado de madurez apto para su consumo.
- No se permitirán la utilización de alimentos etiquetados como alta fuente de azúcares y grasas.
- Todos los alimentos se deben preparar con aliños o sazónadores naturales, evitando los excesos, logrando un producto de buen sabor y presentación.
- No se permitirá el uso de condimentos concentrados (color, trigrisar, ablanda carnes, entre otros de tipo industrializado) en ninguna de sus diferentes presentaciones comerciales. Se podrá tener como referente la publicación de Sazonadores Naturales – Especies, hierbas y frutas. Ministerio de Salud y Protección Social - 2014.
- La consistencia de la alimentación estándar deberá ser acorde a la población atendida, teniendo en cuenta preparaciones como gulasch, desmechada, trozos, puré, entre otras.

-Para el suministro de carnes tener en cuenta:

| TIPO DE CORTE | FRECUENCIA DE SUMINISTRO | CORTES A UTILIZAR ENTRE OTROS | SERVICIO | TIPO DE PREPARACIÓN |
|---------------------------------|--------------------------|--|----------|---|
| | | | ALMUERZO | |
| Carne de res (corte de primera) | 1 | Solomo redondo, posta, muchacho | 1 | En salsa, desmechada, rellena |
| Carne de res (corte de segunda) | 5 | Solomo extranjero, huevo de Aldana, tabla, tableado, punta de espaldilla | 5 | Goulash, estofado, sudada, trozos, desmechado |

| | | | | |
|----------------|---|--|---|---|
| Carne de cerdo | 5 | Pierna | 5 | Goulash, estofado, sudada, trozos, desmechado |
| Pescado | 1 | Robalo, bagre, filete de merluza, filete de tilapia | 1 | Frito, al horno, sudado, torta |
| Pollo | 5 | Pechuga, muslo, contramuslo | 5 | Asado, cocido, frito, al horno |
| Atún | 1 | Lomito en agua | 1 | En torta, soufflé, croquetas |
| Tocino carnudo | 1 | Se brinda uno de los días del menú que contenga frijoles | 1 | Sofrito, al horno |
| Chorizo | 1 | Se dará acompañado con huevo, servirá de acompañante a un día que se brinde frijoles | 1 | Cocido o al horno |

- Peso de las porciones de carne en cocido es el siguiente: carnes de res, pechuga de pollo y cerdo 70 g, pescado 70 g, atún en agua 60 g después de drenado, pollo con hueso 100 g, chorizo 50 g, tocino carnudo 60 g. Tener en cuenta el porcentaje de pérdida descrito en las fichas técnicas.
- Ofrecer vinagretas que sean de buena aceptación por parte de los usuarios, para lo cual se podrá tener en cuenta la siguiente tabla para la utilización de especias, aderezos y demás, para lo cual se podrá tener como referente la publicación de Sazonadores Naturales – Especias, hierbas y frutas. Ministerio de Salud y Protección Social - 2014.

| PREPARACIÓN | INGREDIENTES | PESO NETO (Gramos) |
|--|--|---|
| Sopa | Cilantro | 3g |
| | Ajo | 3g |
| | Cebolla larga | 10g |
| | Aceite | 5cc |
| | Tomate | 20g |
| Guiso casero: para Preparaciones o como carnes guisadas, tubérculos, raíces, plátanos, hortalizas y/o verduras cocidas, entre otras. | Aceite vegetal | 15cc |
| | Cebolla Cabezona blanca o larga (o mezcla) | 30g |
| | Ajo | 3g |
| | Tomate chonto o pimentón rojo | 30g |
| | Sal | 1.5g |
| | Agua | Al gusto para Alcanzar la consistencia esperada |
| Vinagreta: para ensaladas crudas | Aceite vegetal | 10cc |
| | Vinagre o Limón | 5cc |
| | Perejil crespo o cilantro (o mezcla) | 4g |
| | Ajo | 3g |
| | Limón | 5cc |
| | Sal | 1g |

Nota: Estandarización para cinco (5) porciones. Para el guiso casero y la vinagreta el peso de la porción es de 20 cc y la medida casera 1 cucharada.

- Presentar en los tiempos definidos al inicio del contrato, la minuta patrón, el ciclo de menú y análisis nutricional con las características ya descritas.
- Enviar a cada sede del modelo una torta para celebrar los cumpleaños de las Personas Mayores nacidas durante ese mes. Esta torta debe ser hipoglúcida y tener un peso mínimo de 50 gramos por porción. El día que se proporcione, no se brindará en el momento del almuerzo el componente del postre.



44. Los cambios en el menú deben ser reportados y sustentados al supervisor antes del inicio de la jornada de atención y debe ser aprobado por este.

45. Realizar adaptaciones en las fechas especiales en la presentación del menú del día correspondiente, basados en la minuta patrón y sin alterar los costos. Dicho menú debe ser diferente a las preparaciones establecidas en el ciclo de menú de los demás días, además, el proveedor deberá entregar mínimo 3 opciones por cada menú programado en alguna fecha especial, para aprobación por parte de la supervisión.

46. Si durante la ejecución del contrato se presenta rechazo por parte de los usuarios de alguna o algunas de las preparaciones incluidas en los ciclos de menú, se deberá tener en cuenta la encuesta de satisfacción y protocolo de sobras, para cambiar la preparación o preparaciones por otras de similar aporte nutricional, previa aprobación por parte del supervisor designado por la Secretaría de Inclusión Social y Familia.

47. Velar por que el vehículo utilizado para el transporte diario de los alimentos desde el centro de producción hasta las sedes, cumpla con todas las normas establecidas para este tipo de manejo, en este sentido la unidad de transporte del vehículo deberá ser isótermo.

48. Los vehículos portarán una carpeta con los soportes necesarios para la verificación de las condiciones higiénico-sanitarias exigidas. (Formato de limpieza, certificados de fumigación, entre otros).

49. Garantizará que los vehículos dispuestos para la entrega de la alimentación cuenten con:

- Acta de inspección sanitaria.
- Concepto sanitario con fecha no mayor a un año.
- Carnet de manipulación de alimentos del conductor y ayudantes
- Revisión técnico mecánica
- Licencia de conducción del conductor.
- Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo.
- Estos documentos reposarán en cada vehículo para las verificaciones pertinentes.
- El vehículo transportador de alimentos deberá contar con concepto sanitario favorable con fecha no superior a un año.-Matrícula del vehículo.

50. Las bebidas y alimentos calientes deben transportarse de 70 a 75°C para que al momento de la distribución cumpla con temperaturas de 60 a 65°C. Los alimentos que manejen temperaturas en frío, se deben entregar a 4°C en el momento de llegada a la sede de atención, según normatividad vigente, siendo el límite permisible para la entrega del alimento, excepto para la leche que maneja temperatura de 4°C +/- 2°C. Los productos panificados, el postre y la fruta, se entregarán a temperatura ambiente.

51. El contratista verificará y firmará el recibido a entera satisfacción de la remisión de entrega, donde se debe relacionar como mínimo la siguiente información:

- Fecha de entrega.
- Hora de entrega.
- Cantidad de raciones por tiempo de comida, según aplique (refrigerios am-pm, almuerzo.)
- Ciclo y menú.
- Nombre y cédula de quien entrega.
- Nombre, cédula y cargo de quien recibe.

52. Aplicar la normatividad contenida en la resolución 2674 de 2013 y disposiciones reglamentarias establecidas en la Ley 9 de 1979 "Código Sanitario Nacional" y demás normas que sustituyan o complementen estas leyes en materia sanitaria Talento Humano Plan de Saneamiento Básico - Buenas Prácticas de Manufactura - Rastreo microbiológicos - Mantenimiento, cronogramas y hoja de vida de equipos - Mantenimiento y calibración de equipos de medición - Planes y protocolos.

53. Contar y aplicar el Sistema de gestión de la calidad.

58. Crear e implementar el Plan de Saneamiento Básico - PSB con base en los criterios normativos, que incluya todas las áreas del servicio y que contenga los cuatro programas:

- Programa de Limpieza y Desinfección
- Programa de Manejo Integral de Residuos Sólidos.
- Programa de Control de Plagas
- Programa de Manejo de Agua

54. Dotar con jabón desinfectante o yodado, los servicios de alimentación de cada una de las sedes, que garantice la limpieza y desinfección de las manos de los manipuladores de alimentos.

55. El servicio de alimentación deberá contar con implementos de aseo exclusivos, tipo escoba, trapero, recogedor, balde, cepillo para pisos, detergente y desinfectante en buen estado y en las cantidades suficientes para el desarrollo adecuado de los procesos del programa de limpieza y desinfección.

56. Realizar una fumigación al mes en la planta de producción, teniendo en cuenta las siguientes características: controles generales al servicio de alimentación, contra roedores, insectos rastreros e insectos voladores, la primera fumigación se realizará al inicio de la ejecución; y en virtud de la fecha de realización de la misma, el Contratista establecerá las fechas de las fumigaciones posteriores según la periodicidad solicitada.

57. Realizar mensualmente el análisis microbiológico en laboratorio, donde se garantice la inocuidad de las preparaciones alimentarias suministradas a la población. Los resultados deben ser presentados al profesional en Nutrición y Dietética o supervisor de la ejecución, delegado por la Secretaría de Inclusión Social y Familia; quién puede solicitar la repetición de resultados no conformes que representen un riesgo para la salud de los usuarios de manera inmediata. El Contratista asume el costo de estos exámenes durante el periodo de ejecución del contrato, y relacionar el nombre del laboratorio que se encargará de tomar las muestras para los rastreos. Los microbiológicos se realizarán de acuerdo a la siguiente tabla:

| Tipo de Rastreo | Cantidad | Tipo de Muestra | Periodicidad |
|-----------------|----------|------------------------------|--------------|
| Alimento | 3 | Jugo, ensalada y proteína | Mensual |
| Frotis | 2 | Frotis de manos (1 operaria) | Mensual |
| | | Frotis de superficies | Mensual |
| Placa | 1 | Ambiente | Mensual |
| Fisicoquímicos | 1 | Agua | Semestral |

58. Garantizar que se guarde diariamente una muestra (porción) de cada preparación alimentaria correspondiente al menú del día para cada servicio por un tiempo no superior a 72 horas en congelación; una ración mínima de 100 g (de arroz, sopa, bebida y ensalada) y la porción completa (de carne, acompañante, producto de panadería y bebida) de cada tiempo de comida, según aplique (refrigerios am-pm, almuerzo) en bolsas de cierre hermético con el tamaño suficiente para guardar y sellar la muestra, previamente desinfectadas y debidamente rotuladas con la siguiente información: Fecha, ciclo, menú, nombre del servicio, nombre del alimento, o preparación alimentaria, posibilitando la detección oportuna en caso de brote alimentario.

59. Disponer de termómetros digitales en la planta de producción y donde se realizará el servicio de los alimentos, los cuales deberán ser calibrados cada doce (12) meses y dispondrán de 2 unidades para temperaturas frías y calientes, así como también, contará como mínimo con 1 gramera digital con una sensibilidad de 1 gr, la cual deberá calibrarse de manera anual. Se deberá contar en la planta de producción y en cada una de las sedes de atención con los respectivos certificados de calibración.

60. Contar con las hojas de vida de los equipos, cronograma en el cual se evidencie su programación y soportes de su ejecución. Esta documentación deberá reposar en la planta de producción y en cada sede de atención, según aplique.

69. REFRIGERIO ACOMPAÑANTES PRODUCTO 4 REFRIGERIO, ASAMBLEA FAMILIAR, GRUPO FOCAL - FORTALECIENDO MI RED Y ENCUENTROS INTERGENERACIONALES

Para la preparación del refrigerio el proveedor debe tener en cuenta los siguientes criterios:

- ✓ **Sólido:** Panificado tipo hojaldrado o similar
- ✓ **Líquido:** Se debe brindar una bebida láctea tipo yogur natural o saborizado, leche natural, avena en tetra Pak, larga vida o jugo de fruta natural, según las opciones descritas en el cuadro anexo:
- ✓ **Fruta:** La fruta a entregar debe ser entera, sin ningún tipo de manipulación o procedimientos de pelado o picado. Además, debe tener características, que favorezcan el transporte, la entrega y el consumo de los alimentos (un adecuado estado de maduración)

| OPCIONES | Opciones de bebida | Unidad de medida | Opciones de panificado | Unidad de medida | Opciones de fruta | Unidad de medida |
|----------|------------------------------|------------------|------------------------|------------------|---|------------------|
| Opción 1 | Bebida láctea con avena | 1 unidad x 200cc | Pan de queso | 1 unidad x 80 gr | Manzana, pera, granadilla, banano, mango. | 1 unidad |
| | Leche de vaca entera líquida | | | | Manzana, | 1 unidad |



| | | | | | | |
|----------|---|------------------|-------------------------------|-------------------|--|----------|
| Opción 2 | pasteurizada y larga vida (UHT), natural. | 1 unidad x 200cc | Pan de Bono | 1 unidad x 80 gr | pera, granadilla, banano, mango. | |
| Opción 3 | Yogurt sabor natural o saborizado | 1 unidad x 200cc | Almojábana | 1 unidad x 80 gr | Mandarina, manzana, pera, granadilla, banano, mango. | 1 unidad |
| Opción 4 | Yogurt saborizado | 1 unidad x 200cc | Palo Hojaldrado de Queso | 1 unidad x 100 gr | Mandarina, manzana, pera, granadilla, | 1 unidad |
| Opción 5 | Bebida láctea con avena | 1 unidad x 200cc | Croissant hojaldrado de queso | 1 unidad x 100 gr | Mandarina, manzana, pera, granadilla, banano, mango. | 1 unidad |
| Opción 6 | Jugo de fruta natural | 1 unidad x 200cc | Pastel Hojaldrado de queso | 1 unidad x 130 gr | Mandarina, manzana, pera, granadilla, banano, mango. | 1 unidad |

El contratista podrá realizar intercambios entre las diferentes opciones relacionadas en el cuadro anexo.

NOTAS IMPORTANTES

- ✓ En ninguna circunstancia el contratista podrá entregar alimentos alterados, contaminados y/o adulterados. El contratista será el único responsable por daños y perjuicios que pueda ocasionar a terceros en caso de suministrar alimentos que produzcan intoxicación u otro daño.
- ✓ Los productos a suministrar deben cumplir con características organolépticas de calidad e inocuidad propias de un alimento apto para consumo humano, con la cantidad y variedad requerida.
- ✓ El refrigerio debe ser entregado en empaque amigable con el medio ambiente con sello de consumo inmediato, el panificado debe tener empaque individual con rotulado que especifique fecha de elaboración y vencimiento, ingredientes, lote.
- ✓ El empaque y entrega de los refrigerios deberá hacerse en material biodegradable, con el fin de garantizar el cumplimiento con el Acuerdo Municipal 020 de 2020, por medio del cual se establece una estrategia para reducir la adquisición de plásticos de un solo uso en la contratación pública del Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín y sus entidades descentralizadas y dando cumplimiento a la Resolución SSS202150103075 de 2021 expedida por la Secretaría de Suministros y Servicios, por medio de la cual se adopta un plan de acción para la reducción total e inmediata de la utilización de Poliestireno expandido (EPS), Policloruro de vinilo - PVC y Plásticos que tengan características de "oxo plásticos" o "plásticos oxodegradables" en el abastecimiento del conglomerado público del Distrito especial de ciencia, tecnología e innovación de Medellín, por lo tanto el contratista deberá restringir de manera total e inmediata la utilización de los siguientes plásticos de un solo uso:
 - Poliestireno expandido (EPS).

- Policloruro de vinilo - PVC.
- Plásticos que tengan características de "oxo plásticos" o "plásticos oxodegradables"
- ✓ Tanto el proceso de preparación, transporte y distribución de los alimentos deben cumplir con las recomendaciones según resolución N° 2674 de 2013 y a la normatividad vigente en temas de alimentación

61. Los alimentos utilizados para el servicio de alimentación deben cumplir con las condiciones descritas en las fichas técnicas relacionadas en el presente documento.

Documentación TÉCNICA requerida para la propuesta:

1. Certificación o acta de inspección sanitaria vigente con concepto favorable, con vigencia inferior a 1 año.
2. Presentar el plan de saneamiento que incluya mínimo: los 4 programas reglamentarios, objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento y suministro de aguas.
3. Programa de Gestión de calidad.
4. Programa Gestión de proveedores
5. Programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.
6. Presentar la documentación del personal manipulador que incluya: evidencia de capacitación y exámenes médicos de aptitud laboral.
7. Cronograma de fumigaciones de la planta de producción
8. Cronograma de mantenimientos preventivos de equipos.
9. Relación o certificado del laboratorio que se encargará de realizar los rastreos microbiológicos de los alimentos
10. Documentación de por lo menos 2 vehículos de transporte de alimentos con la siguiente información:
 - Acta de inspección sanitaria con concepto sanitario favorable con fecha no superior a un año
 - Carnet de manipulación de alimentos del conductor y ayudantes.
 - Revisión técnico mecánica
 - Licencia de conducción del conductor.
 - Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo.
 - Matrícula del vehículo.
 - Soat.

20.1 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 expresas 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.

20.2 GARANTIZAR Y REALIZAR INFORME DE COMPRAS LOCALES

El prestador del servicio debe contribuir con la dinamización de la economía en el territorio a través de compras locales, de acuerdo con las necesidades del componente de Alimentación y Nutrición.

Para dar cumplimiento a este criterio de calidad el prestador del servicio debe:

Garantizar que mínimo el 30% de los alimentos requeridos para la atención de los participantes sean adquiridos a través de compras locales y apoyo a proyectos productivos y de emprendimientos existentes en el Municipio, de acuerdo con la normatividad vigente Decreto 248 del 9 de marzo de 2021 Compras Locales identificar y valorar proveedores locales a fin de identificar el cumplimiento de criterios de calidad en sus productos.

Registrar en el formato definido por la Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo, la información relacionada con las compras locales.

Conservar evidencias del proceso de compras locales, a fin de presentar a la interventoría los soportes requeridos del mismo.

20.3. PEQUEÑOS PRODUCTORES

En atención a lo previsto en la Ley 2046 de 2020, en la cual se establece mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos y el decreto 248 de 2021, el oferente deberá Adjuntar una (1) o más promesas de contrato de proveeduría la cual deberá consolidar, entre otras, la siguiente información:

- Identificación del Productor
- Identificación del Proponente
- Producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere
- Fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios
- Condiciones de embalaje o empaque de estos
- Intención de la compra de productos agropecuarios

La E.S.E METROSALUD validará que el pequeño productor y/o los productores de Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria - ACFC con el (o los) que el proponente haya suscrito promesa de contrato de proveeduría se encuentren inscritos en el registro de información de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural de la Gobernación de Antioquia.

El producto y variedad(es) del producto agropecuario debe cumplir las características establecidas en la especificación técnica por lo cual el proponente deberá presentar la ficha técnica del alimento

20.4 COMPRA PÚBLICA SOCIALMENTE RESPONSABLE

La E.S.E METROSALUD tiene la firme intención de fomentar el crecimiento de la inclusión social, prácticas sostenibles e innovadoras, por medio de la estructuración de procesos de contratación desde la visión del sistema de compra pública dentro de la perspectiva del conglomerado público del Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín, lo cual se ha planteado hacer desde la política como instrumento normativo que puedan materializarse en un gana-gana de los diversos lados de la sociedad: privado y público, fomentando con ello el cumplimiento de la función del Estado de fortalecer las organizaciones solidarias, la calidad de vida, y el desarrollo empresarial.

Es así que uno de los modelos que establece el Decreto 0310 de 2022, por el cual se reglamenta el Acuerdo 016 de 2020, el modelo de compras públicas socialmente responsable no solo se presenta como una herramienta eficaz para disminuir las brechas sociales sino además como un modelo innovador que promueve el fortalecimiento institucional a partir de diversos mecanismos establecidos por el gobierno nacional por medio del buen gobierno, teniendo como uno de sus objetivos implantar prácticas de transparencia que evidencien una buena gestión y pulcritud en el manejo de los recursos públicos, contribuyendo de esta manera a nutrir la relación y confianza entre el Estado y la ciudadanía.

Es por ello, que la E.S.E METROSALUD tiene como una de sus buenas prácticas dentro de los procesos de contratación el incluir criterios diferenciadores, llegando a impactar de manera positiva a grupos vulnerables, o minorías.

20.5 PROMOCIÓN AL FOMENTO DEL IMPACTO SOCIAL

El proponente deberá aportar el Formato de Política de Fomento al Impacto Social, firmado por el representante legal, donde se comprometa a mantener durante la ejecución del contrato dos (2) integrantes del recurso humano solicitado para la ejecución del contrato, que cumpla con alguna de las siguientes condiciones:

1. Hombre, mujer joven de edad de 18 a 28 años (promoción del primer empleo)
2. Padre o madre cabeza de familia
3. Víctimas del conflicto armado
4. Comunidades Afrodescendientes
5. Comunidades Indígenas
6. Personas pospenadas
7. Migrantes
8. Población campesina
9. Mujeres víctimas de violencia basada en género

Las fuentes de verificación de la Política de Fomento al Impacto Social, durante la ejecución, serán las siguientes:

1. Hombre, mujer joven de edad de 18 a 28 años (promoción del primer empleo): con la cédula de ciudadanía.
2. Padre o madre cabeza de familia: con el certificado de afiliación al SISBEN en donde se pueda observar el núcleo familiar o declaración ante Notario.
3. Víctimas del conflicto armado: Certificado de inclusión en el Registro Único de Víctimas -RUV.
4. Comunidades Afrodescendientes: con certificado expedido por la Organización de Base o Consejo Comunitario.
5. Comunidades Indígenas: a través del certificado expedido por el cabildo indígena al cual pertenece.
6. Personas pospenadas: certificado de antecedentes judiciales
7. Migrantes: con pasaporte
8. Población campesina: con declaración juramentada o extra-juicio autenticada en notaría.
9. Mujeres víctimas de violencia basada en género: con declaración juramentada o extra-juicio autenticada en notaría.

Nota: El supervisor del contrato verificará el cumplimiento de este ofrecimiento durante la ejecución del contrato conforme las siguientes consideraciones:

El contratista deberá presentar en el informe mensual de ejecución, la siguiente información del personal empleado: nombre, sexo, comuna, dirección de residencia, estrato, si tiene calidad de desplazado o víctima de conflicto armado, si pertenece a un grupo étnico, nivel de escolaridad, fecha de nacimiento, padre o madre cabeza de familia.

A cada persona presentada solo se le aplicará un criterio, así pertenezca a varios de estos.

21. SUPERVISIÓN AL CONTRATO

La dirección general del contrato, su control y vigilancia en la ejecución idónea y oportuna del mismo, estarán a cargo de Profesional Universitario Salud Pública de la ESE Metrosalud, quien (es) será (n) responsable (s) del control técnico, administrativo, financiero y legal del contrato.

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

En los casos donde se identifiquen inconsistencias en el cumplimiento de alguna de las obligaciones contractuales, estas serán notificadas por escrito al contratista para establecimiento de planes de mejoramiento con fechas preestablecidas. Cuando las inconsistencias sean reiterativas (más de 3 veces el mismo evento), se notificará por parte de la supervisión a la gerencia de la ESE Metrosalud, para la imposición de multas.

22. PROCESO DE FACTURACION DEL SERVICIO

Teniendo en cuenta las condiciones técnicas anteriormente descrito los proponentes calcularan de acuerdo con el presupuesto entregado para la ejecución del contrato interadministrativo y descrito en la parte superior de los términos de condiciones.

El valor económico total de la propuesta será calculado por el oferente diligenciando el **anexo 5** donde se especifica el valor de los productos que confirman la propuesta y de acuerdo con programación enviada y coordinada por el proyecto.

Para realizar la facturación mensual el proveedor deberá entregar la totalidad de los servicios solicitados y acordados para el mes, sin presentar faltantes.

Teniendo en cuenta el cronograma mensual de cierre financiero establecido por la ESE Metrosalud ambas partes se reunirán para consolidar la información y la documentación legal requerida para finalizar el proceso de facturación.

23. FORMA DE PAGO

La E.S.E. METROSALUD pagará el valor del contrato, en forma parcial por mensualidades vencidas, con un plazo no menor a sesenta (60) días siguientes al recibo de la respectiva factura electrónica, previa la certificación que el interventor y/o supervisor del contrato de acuerdo con el consumo en el mes, soportado por informe de raciones alimentarias entregadas, previa verificación del proyecto.

La liquidación de la factura se realiza con un informe en Excel que dé cuenta la dirección de los centros de entrega, el número de raciones alimentarias, el valor contratado, la fecha de entrega, la persona que los recibe y el soporte físico de la remisión a entregar.

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

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

24. EVALUACIÓN DE PROPUESTAS

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

De conformidad con el parágrafo 1 del Artículo 5 de la ley 1882 de 2018, aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje deberán ser solicitados por la entidad y entregados por los proponentes hasta el traslado del informe de evaluación.

Serán rechazadas las ofertas de aquellos proponentes que no suministren la información y la documentación solicitada por la Entidad estatal hasta el plazo anteriormente señalado.

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

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

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

Las propuestas se pueden subsanar sin que con ello se violen los principios de igualdad y transparencia de la contratación, sin que las aclaraciones o documentos que el oferente allegue a solicitud de METROSALUD puedan modificar o adicionar la propuesta. La subsanación de requisitos debe hacerse dentro del tiempo señalado por Metrosalud y se harán a través de la página WEB de la entidad www.metrosalud.gov.co link de contratación

25. DOCUMENTOS QUE DEBE APORTAR

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

25.1. 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 oferente 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 oferente deberá presentar los siguientes documentos, sobre los cuales se realizará la verificación.

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

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

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

B. Declaración de multas y sanciones de contratos anteriores (Anexo N°2)

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

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

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

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

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



Metrosalud



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

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

Para efectos de facilitar la evaluación jurídica, el oferente deberá diligenciar el Anexo 6. **FORMATO REPORTE DE MULTAS Y SANCIONES DE CONTRATOS ANTERIORES.**

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

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

C. Compromiso Anticorrupción (Anexo N° 3)

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

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

D. Autorización de la junta directiva o asamblea de socios.

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

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

Si el oferente 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 los hubiere, si no lo hay, por el representante legal, mínimo durante los seis (6) meses anteriores a la celebración del contrato. (Art. 50, Ley 789 de 2002 "Reforma Laboral").

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

F. Certificado de existencia y representación legal.

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

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

G. Garantía de seriedad de la propuesta

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

Mediante dicha caución el oferente garantizará:

- El sostenimiento de la propuesta sin modificaciones de ninguna clase durante su período de



Alcaldía de Medellín
Centro de
Ciencia, Tecnología e Innovación

validez.

- La suscripción del respectivo contrato dentro de los cinco (05) días calendario (siguientes a la fecha en que la adjudicación le sea notificada oficialmente).

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

La vigencia de la Garantía de Seriedad de la propuesta será de tres (03) 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 esta, cuando en la evaluación de las propuestas, se presenten errores aritméticos resultando un valor superior al indicado por el proponente. Dicha garantía será respaldada con la firma del afianzado.

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

| | |
|----------------------|--|
| BENEFICIARIO: | E.S.E. METROSALUD, NIT 800.058.016-1 |
| AFIANZADO: | <p>- 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, o no ser que el Certificado de la Cámara de Comercio o su equivalente establezca que la firma podrá identificarse con la sigla).</p> <p>- 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.</p> <p>- El /los nombre(s) debe(n) señalarse de la misma forma como figura(n) en el Certificado de Existencia y Representación Legal.</p> |
| VIGENCIA: | Tres (3) meses contados a partir de la fecha de presentación de la propuesta |
| CUANTÍA: | Por un valor equivalente mínimo al diez por ciento (10%) del valor de la propuesta |
| AMPARO: | El texto de la garantía deberá indicar textualmente el objeto del proceso. |
| FIRMAS: | Deberá ser suscrita por quien la expide. |

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

H. Registro Único de Proponentes

El oferente deberá anexar el registro Único de proponentes (RUP), expedido por la Cámara de Comercio con corte a 31 de diciembre 2024.

El Certificado de Inscripción, Clasificación y Calificación en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio deberá haber sido expedido dentro de los tres (3) meses anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección. Esta exigencia aplicará para cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, cuando la oferta sea presentada en esta modalidad.

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

El proponente, sea persona natural o jurídica, deberá estar inscrito y clasificado en el Registro Único de Proponentes (RUP) de la Cámara de Comercio de su jurisdicción. Esta exigencia aplicará para cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, cuando la oferta sea presentada en esta modalidad.

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

El Certificado de Inscripción, Clasificación y Calificación en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio deberá haber sido expedido dentro de los tres (3) meses anteriores a la fecha del cierre de la convocatoria.

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

Los códigos exigidos de acreditación del RUP son los siguientes con el fin de garantizar la idoneidad y experiencia de ésta:

| NIVEL | CODIGO | DESCRIPCIÓN |
|-------|----------|---|
| Clase | 39121000 | EQUIPAMIENTO PARA DISTRIBUCIÓN Y CONVERSIÓN DE ALIMENTACIÓN |
| Clase | 50192700 | PLATOS COMBINADOS EMPAQUETADOS |
| Clase | 50193000 | BEBIDAS Y COMIDAS INFANTILES |
| Clase | 80141700 | DISTRIBUCIÓN |
| Clase | 85151700 | POLÍTICA, PLANIFICACIÓN Y AYUDA ALIMENTARIA |
| Clase | 85151600 | CUESTIONES RELACIONADAS CON LA NUTRICIÓN |
| Clase | 90101500 | ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS Y BEBIDAS |
| Clase | 90101700 | SERVICIOS DE CAFETERÍA |
| Clase | 90101800 | SERVICIOS PARA LLEVAR Y A DOMICILIO |
| Clase | 93131600 | POLÍTICA, PLANIFICACIÓN Y PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN |
| Clase | 93131600 | POLÍTICA, PLANIFICACIÓN Y PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN |

I. Certificado de Registro Mercantil.

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

J. Fotocopia del documento de identidad del Representante Legal

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

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

El oferente deberá diligenciar el anexo denominado formato de conocimiento de persona jurídica, mediante este formato la entidad establece elementos necesarios para asegurarse de la transparencia de cada una de las transacciones que realizan las personas naturales y jurídicas con quienes se tiene vínculo contractual o legal.

Al diligenciar debe tener en cuenta:

- La Razón o denominación social, NIT, deben estar de acuerdo a la información escrita en el RUT.
- Debe suministrar los datos del representante legal como: apellidos y nombres, tipo de identificación, número, lugar y fecha de expedición, y consignados de acuerdo al RUT y/o certificado de la Cámara de Comercio.

- Si usted si tiene actividad en operaciones internacionales, describa la actividad que realiza, indicando el producto y la entidad por la que realizan las transferencias.
- **Debe tener la huella original del representante legal y la firma respectiva**, en la que conste haber leído, entendido, aceptado y autorizado lo estipulado en el documento, debe declarar con firma y huella del representante legal, que la información suministrada es exacta. Recuerde que se debe suministrar los datos y la información correcta de lo contrario tendrá consecuencias de tipo legal.
- **No debe tener espacios en blanco, salvo los exclusivos de la entidad.**

L. Registro Único Tributario

M. Autoevaluación del SGSST vigente con calificación igual o mayor al 85%.

Los siguientes documentos deben ser anexados con la oferta. En caso de encontrarse inhabilidades será **causal de rechazo de la propuesta**:

- Certificado de antecedentes Judiciales: El proponente, sea que actúe como persona natural, como consorcio o unión temporal, deberá aportar copia de dicho documento, con vigencia no mayor a un (1) año, respecto de este o de cada persona natural que integra el consorcio o unión temporal. Para el caso de personas jurídicas, igualmente debe aportar copia del mismo respecto del representante legal.
- Certificación de no ser responsable fiscalmente: Se debe anexar certificación expedida por la CONTRALORIA NACIONAL (Ley 610 de 2000, Art. 60), con vigencia no mayor a tres (03) meses, donde se establezca que el oferente no aparece en el boletín de responsables fiscales. Esta observación también es válida para los miembros integrantes de Consorcios o Uniones Temporales y para el Representante Legal de las personas jurídicas.
- Certificado de Antecedentes Disciplinarios: Para personas naturales y todos los integrantes de consorcios o uniones temporales y para el representante Legal de las personas jurídicas, deberán presentar certificado de antecedentes vigente a la fecha de cierre del presente proceso de selección (no mayor a tres (03) meses), emitido por la PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN, de conformidad con lo consagrado en el artículo 174 de la Ley 734 de 2002.
- Certificado de medidas correctivas RNMC del oferente persona natural o del representante legal de la persona jurídica (Ley 1801 de 2016)
- REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS la E.S.E verificará con base en el Certificado del Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM que los proponentes no se encuentren incursos en inhabilidades. El proponente deberá presentar el certificado del Registro de Deudores Alimentarios Morosos en el que conste que el proponente no tiene obligaciones en mora. Igual requisito deberá cumplir: 1) la proponente persona natural, 2) el representante legal de las personas jurídicas, 3) el representante de los consorcios, uniones temporales o cualquier otra forma de asociación y 4) personas naturales o los representantes legales integrantes de las uniones temporales o cualquier otra forma de asociación y sus respectivos representantes legales.

El certificado deberá ser gestionado en la página web: <https://www.redam.gov.co/>

El certificado deberá presentarse con una fecha de expedición no mayor a tres (3) meses, Previos a la fecha de presentación de la propuesta.

- Certificado de INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES CONTRA NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES. El proponente no deberá presentar inhabilidades por delitos sexuales contra niños, niñas y adolescentes de conformidad con lo consagrado en la Ley 1918 de 2018 y su Decreto Reglamentario 753 de 2019; situación que será verificada por la entidad. Este requisito lo deberá cumplir: 1) El proponente persona natural 2) el representante legal de las personas jurídicas, 3) el representante de los consorcios, uniones temporales o cualquier otra forma de asociación y 4) los integrantes de los consorcios, uniones temporales.

El certificado deberá ser gestionado en la página WEB <https://inhabilidades.policia.gov.co:8080>

25.2. Documentos Técnicos a aportar para verificación técnica

1. Certificación o acta de inspección sanitaria vigente con concepto favorable, con vigencia inferior a 1 año.
2. Presentar el plan de saneamiento que incluya mínimo: los 4 programas reglamentarios, objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento y suministro de aguas.
3. Programa de Gestión de calidad.
4. Programa Gestión de proveedores
5. Programa de capacitación del personal manipulador de alimentos, que incluya el cronograma y

- temas de capacitación.
6. Presentar la documentación del personal manipulador que incluya: evidencia de capacitación y exámenes médicos de aptitud laboral, con vigencia inferior a un año.
 7. Cronograma de fumigaciones de la planta de producción
 8. Fichas técnicas de productos químicos utilizados en el programa de limpieza y desinfección
 9. Cronograma de mantenimientos preventivos de equipos.
 10. Certificado del laboratorio que se encargará de realizar los rastreos microbiológicos de los alimentos requeridos en las condiciones técnicas.
 11. Documentación de 13 vehículos de transporte de alimentos con la siguiente información:
 - ✓ Acta de inspección sanitaria con concepto sanitario favorable con fecha no superior a un año
 - ✓ Carnet de manipulación de alimentos del conductor y ayudantes.
 - ✓ Revisión técnico mecánica
 - ✓ Licencia de conducción del conductor.
 - ✓ Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo.
 - ✓ Matrícula del vehículo.
 - ✓ Soat.

25.3 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 raciones alimentarias, el suministro de paquetes de alimentos, y/o suministro de complementos alimentarios. Adicionalmente la sumatoria de dichos contratos, deberá ser igual o superior al 90% 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 |
|----------|----------------------------------|
| 50192700 | PLATOS COMBINADOS EMPAQUETADOS |
| 90101700 | SERVICIOS DE CAFETERIA |
| 90101600 | SERVICIO DE BANQUETES Y CATERING |

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 en operación de servicio de alimentación. 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 mismos.

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.

25.3.1 EXPERIENCIA PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES

El proponente individual o plural que cuente con la calidad de emprendimiento o empresa de mujeres a los que se refieren los artículos 2.2.1.2.4.2.14 y 2.2.1.2.4.2.1.5 del Decreto 1082 de 2015, adicionados por el artículo 3 Decreto 1860 de 2021, deberá acreditar experiencia en las condiciones indicadas en la Experiencia General, no obstante, podrá acreditar experiencia hasta de un contrato adicional al exigido, además, la sumatoria de estos contratos deberá ser igual o superior a 10% menos de lo exigido frente al presupuesto oficial expresado en salarios mínimos mensuales legales vigentes SMMLV.

Nota 1: Tratándose de proponentes plurales, será aplicable las condiciones de emprendimientos o empresas de mujeres que trata el Decreto 1860 de 2021, siempre y cuando, quien acredite esta condición tenga una participación igual o superior al diez (10%) por ciento en dicha forma asociativa.

Nota 2: Para que el proponente pueda acreditar la calidad de emprendimientos o empresas de mujeres, deberá aportar el formato Acreditación Emprendimiento y Empresa de Mujeres, debidamente diligenciado, conforme al artículo 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo 3 Decreto 1860 de 2021, además, deberá de aportar toda la información y documentación necesaria para acreditar dicha(s) condición(es) de la siguiente manera:

- i. Cuando más del cincuenta por ciento (50%) de las acciones, partes de interés o cuotas de participación de la persona jurídica pertenezcan a mujeres y los derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección.
Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las mujeres han mantenido su participación.
- ii. Cuando por lo menos el cincuenta por ciento (50%) de los empleos del nivel directivo de la persona jurídica sean ejercidos por mujeres y éstas hayan estado vinculadas laboralmente a la empresa durante

al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección en el mismo cargo u otro del mismo nivel.

Se entenderá como empleos del nivel directivo aquellos cuyas funciones están relacionadas con la dirección de áreas misionales de la empresa y la toma de decisiones a nivel estratégico. En este sentido, serán cargos de nivel directivo los que dentro de la organización de la empresa se encuentran ubicados en un nivel de mando o los que por su jerarquía desempeñan cargos encaminados al cumplimiento de funciones orientadas a representar al empleador.

Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde se señale de manera detallada todas las personas que conforman los cargos de nivel directivo del proponente, el número de mujeres y el tiempo de vinculación. La certificación deberá relacionar el nombre completo y el número de documento de identidad de cada una de las personas que conforman el nivel directivo del proponente. Como soporte, se anexará copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones, así como el certificado de aportes a seguridad social del último año en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

iii. Cuando la persona natural sea una mujer y haya ejercido actividades comerciales a través de un establecimiento de comercio durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección.

Esta circunstancia se acreditará mediante la copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, así como la copia del registro mercantil con una fecha de expedición no superior a 30 días calendario contados a partir de la fecha de cierre del proceso.

iv. Para las asociaciones y cooperativas, cuando más del cincuenta por ciento (50%) de los asociados sean mujeres y la participación haya correspondido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección.

Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal.

25.4. Requisitos financieros y documentos que los acreditan

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 oferente deberá presentar los siguientes documentos, sobre los cuales se realizará la verificación de la capacidad financiera.

Sea persona jurídica o persona natural el proponente deberá adjuntar los estados financieros a 31 de diciembre de 2024. 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 Unión Temporal.

25.4.1. 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 2024, 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 2024.
- 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.

Para el presente proceso de contratación se establecen los siguientes indicadores como requisito habilitante para evaluar la capacidad financiera y de organización de los proponentes:

| Índice de liquidez | Nivel de endeudamiento | Razón de Cobertura | Rentabilidad sobre el Patrimonio | Rentabilidad sobre el Activo | Capital de trabajo |
|--------------------|------------------------|--------------------|----------------------------------|------------------------------|--------------------|
| Igual o superior a | Igual o inferior a | mayor o igual a | mayor o igual a | mayor o igual a | mayor o igual a |
| 1.5 | 0,60 | 4 | 0,1 | 0,1 | \$ 1.386.200.000 |

Para la verificación de los indicadores financieros solicitados, los proponentes deberán aportar el Registro Único de Proponentes (RUP) en firme.

En caso de ser oferente plural (consorcio, unión temporal), cada uno de sus integrantes deberá aportar el documento anteriormente descrito.

De conformidad con las disposiciones establecidas en la Subsección 5, de la Sección 1, del Capítulo 1, del Título 1, de la Parte 2 del Decreto 1082 de 2015, la entidad evaluará los requisitos habilitantes de capacidad financiera y organizacional teniendo en cuenta la información que conste en el Registro Único de Proponentes y para ello, tendrá en cuenta la información vigente y en firme en el RUP., al momento del cierre de presentación de ofertas. En tal sentido, la evaluación de la capacidad financiera se realizará de acuerdo con la información reportada en el Registro, de acuerdo con lo dispuesto en los numerales 1.3 y 2.3 del artículo 2.2.1.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, esto es: "Si la persona está obligada a llevar contabilidad, copia de la información contable del último año exigida por las normas tributarias y "2.3. Estados financieros de la sociedad y los estados financieros consolidados del grupo empresarial, cuando la norma aplicable lo exige, auditados con sus notas y los siguientes anexos, suscritos por el representante legal y el revisor fiscal, si la persona jurídica está obligada a tenerlo, o suscritos por el representante legal y el auditor o contador si la persona jurídica no está obligada a tener revisor fiscal:

- I. Principales cuentas detalladas del balance general.
- II. Principales cuentas del estado de pérdidas y ganancias.
- III. Cuentas contingentes deudoras y acreedoras.

Si el interesado no tiene antigüedad suficiente para tener estados financieros auditados a 31 de diciembre de 2024, debe inscribirse con estados financieros de corte trimestral, suscritos por el representante legal y el auditor o contador o estados financieros de apertura."

En caso de que deba evaluarse la oferta con la información registrada en el RUP que se encuentra en trámite de renovación la entidad estatal evaluará los indicadores de capacidad financiera y organizacional teniendo en cuenta la información del año 2022, que corresponde al último año fiscal reportado.

Si el proponente presenta la información financiera en la forma exigida y cuenta con los indicadores de capacidad financiera y capacidad organizacional requeridos, la propuesta será calificada con CUMPLE y estará habilitado financiera y organizacionalmente. En el caso que la proponente presente información que no sea clara o no allegara la documentación exigida completa, la entidad podrá solicitarla para que sea aportada durante el término del traslado del informe de evaluación.

La Entidad evaluará los siguientes indicadores de conformidad con lo reportado en el RUP así:

- Índice de Liquidez: Activo corriente sobre pasivo corriente, expresado en número de veces
- Índice de Endeudamiento: Pasivo total sobre activo total, expresado con dos decimales.
- Razón de Cobertura de Intereses: Utilidad Operacional / Gastos de Intereses, expresado en número de veces.
- Rentabilidad sobre patrimonio: Utilidad Operacional / Patrimonio
- Rentabilidad sobre Activos: Utilidad Operacional / Activo Total

En caso de que, por la naturaleza de algunos indicadores, se tenga denominador cero (0), la división dará una indeterminación y no habrá un indicador lógico, en cuyo caso la entidad realizará el análisis respectivo, con el fin de verificar el cumplimiento del requisito.

Para el indicador de razón de cobertura de intereses, los oferentes cuyos gastos de intereses sean cero (0), no podrán calcular el indicador de razón de cobertura de intereses.

En este caso el Oferente cumple el indicador, salvo que su utilidad operacional sea negativa o pérdida, caso en el cual no cumple con dicho indicador.

CAPACIDAD FINANCIERA

Los Proponentes deberán acreditar los indicadores en los términos señalados de acuerdo con la fórmula que a continuación se describe:

| Indicador | Fórmula |
|---------------------------------|---|
| Liquidez | $\frac{\text{Activo Corriente (componente 1)}}{\text{Pasivo Corriente (componente 2)}}$ |
| Nivel de Endeudamiento | $\frac{\text{Pasivo Total (componente 1)}}{\text{Activo Total (componente 2)}}$ |
| Razón de Cobertura de Intereses | $\frac{\text{Utilidad Operacional (componente 1)}}{\text{Gastos Interes (componente 2)}}$ |

El Proponente que no tiene pasivos corrientes está habilitado respecto del índice de liquidez.

El Proponente que no tiene gastos de intereses está habilitado respecto de la razón de cobertura de intereses, siempre y cuando la utilidad operacional sea igual o mayor a cero (0).

Para las propuestas en Consorcio, Unión Temporal u otra forma de asociación, cada uno de los integrantes del proponente plural deberá aportar el indicador solicitado independiente de su porcentaje de participación en el proponente plural.

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

Los Proponentes deberán acreditar los indicadores en los términos señalados de acuerdo con la fórmula que a continuación se describe:

| Indicador | Fórmula |
|-------------------------------------|---|
| Rentabilidad sobre Patrimonio (ROE) | $\frac{\text{Utilidad Operacional (componente 1)}}{\text{Patrimonio (componente 2)}}$ |
| Rentabilidad del Activo (ROA) | $\frac{\text{Utilidad Operacional (componente 1)}}{\text{Activo Total (componente 2)}}$ |

Para las propuestas en Consorcio, Unión Temporal u otra forma de asociación, cada uno de los integrantes del proponente plural deberá aportar el indicador solicitado independiente de su porcentaje de participación en el proponente plural.

Capacidad financiera y de organización proponente extranjero sin sucursal en Colombia:

Los Proponentes extranjeros deberán presentar la siguiente información financiera de conformidad con la legislación propia del país de origen. Los valores deben: (1) presentarse en pesos colombianos; (2) convertirse a la tasa de cambio de la fecha de corte de los mismos, y (3) estar avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa del país de origen.

- i. El estado de situación financiera (balance general) y estado de resultado integral (estado de resultados), con traducción simple al castellano de acuerdo con las normas NIIF.
- ii. Copia de la tarjeta profesional del Contador Público o Revisor Fiscal y certificado de antecedentes disciplinarios vigente expedido por la Junta Central de Contadores de quien realiza la conversión.
- iii. El formato Capacidad financiera y organizacional para extranjeros diligenciado. En caso de presentarse discrepancias entre la información consignada en él y los documentos señalados en el numeral i, prevalecerá la información consignada en los estados financieros incluidos en la oferta.

Los citados oferentes deberán aportar los documentos señalados en el literal i, debidamente certificados de la última vigencia y respecto a la fecha de corte establecida en los países de origen o en sus estatutos sociales.

Si alguno de estos requerimientos no aplica en el país del domicilio del proponente extranjero, el Representante Legal o el apoderado en Colombia deberán hacerlo constar bajo la gravedad de juramento en el formato Capacidad financiera y organizacional para extranjeros. El Proponente podrá acreditar este requisito con un documento que así lo certifique emitido por una firma de auditoría externa.

Si los valores de los estados financieros están expresados originalmente en una moneda diferente a dólares de los Estados Unidos de América, estos deberán convertirse a pesos en los términos definidos en la sección "Procedimiento para la conversión de moneda"

Indicadores adicionales

Las Entidades Estatales pueden establecer indicadores adicionales a los establecidos en el Decreto 1082 de 2015 con ocasión de la naturaleza o complejidad del Proceso de Contratación.

Para el presente proceso se establece como indicador adicional:

- Capital de Trabajo: Activo corriente - Pasivo corriente

Para las propuestas en Consorcio, Unión Temporal u otra forma de asociación, cada uno de los integrantes deberá cumplir con la siguiente fórmula:

$$CT_{Integrante\ i} \geq \%Part_{Integrante\ i} * CT_{Requerido}$$

CT_{Integrante i}: Capital de trabajo del integrante *i* de la forma de asociación

%Part_{Integrante i}: Porcentaje de participación del integrante *i*

CT_{Requerido}: Capital de trabajo Requerido.

Justificación:

Este indicador permitirá contar con proponentes con buena solvencia económica para atender la puesta en marcha y la ejecución del proyecto en sus inicios hasta el primer pago, lo que mitiga el riesgo financiero del proyecto.

26. INFORME A DISPOSICIÓN DE LOS PROPONENTES

Una vez efectuada la evaluación se pondrá a disposición de los proponentes en la página web www.metrosalud.gov.co, menú de contrataciones, 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 Por escrito radicado en el Centro Administración Documental, Carrera 50 No. 44-27, piso y/o el medio electrónico que la entidad defina en el informe.

27. RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES

Metrosalud resolverá las reclamaciones presentadas por cada uno de los proponentes y publicará su respuesta en la página web www.metrosalud.gov.co, menú de contrataciones, 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.

28. TERMINOS DE VERIFICACIÓN

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

Serán subsanables todos los documentos que no atenten contra la capacidad legal acorde con lo exigido en los términos. Para la entrega de documentos subsanables, el oferente a quien se le requiera la presentación de documentación cuenta con el plazo establecido en el informe de evaluación preliminar,

por tal razón deberá estar atento a las observaciones y documentos que se le indiquen, los cuales deberán ser radicados a través del medio indicado en los términos de referencia.

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

29 REGLAS GENERALES DE VERIFICACION Y HABILITACIÓN DE LAS OFERTAS

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

30. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La ESE METROSALUD, hará los estudios del caso y el análisis comparativo de las propuestas, teniendo en cuenta para ello los requisitos habilitantes y los criterios de selección objetiva establecidos en este documento.

Los requisitos y/o documentos exigidos en este proceso son de obligatorio y estricto cumplimiento. La ausencia de requisitos o falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, necesarios para la comparación de propuestas servirá de causa suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos.

La ESE METROSALUD, a su juicio, podrá descartar propuestas, si durante el período del proceso de selección se presentan circunstancias que alteren sustancialmente la capacidad financiera u operativa del proponente, que lo lleven a incumplir con los requisitos exigidos en los términos de referencia.

El procedimiento empleado en el análisis de ofertas, así como los factores específicos incluidos en la evaluación, serán los establecidos en este documento.

La ESE METROSALUD adjudicará el contrato al proponente cuya oferta se ajuste a los aspectos sustanciales de los términos de referencia, sus requerimientos técnicos, siendo la más favorable a los intereses de la entidad y obtenga el más alto puntaje, siempre que cumpla con todos los requisitos habilitantes y evaluables establecidos dentro de este proceso de selección.

Sólo serán objeto de EVALUACIÓN las ofertas que resulten habilitadas.

30.1 FACTORES DE CALIFICACIÓN DE LAS OFERTAS HABILITADAS

La evaluación de las propuestas y adjudicación del Contrato que resulte del presente proceso de selección, se harán teniendo en cuenta la propuesta más favorable para la Entidad, previa verificación y cotejo de cada una de las propuestas presentadas.

Se entiende por propuesta más favorable, aquella que, habiendo cumplido con los requisitos mínimos de carácter jurídico, financiero, organizacional y de experiencia, obtenga el mayor puntaje en los criterios de selección descritos.

Para la evaluación de las propuestas se considerarán los siguientes criterios, con una calificación máxima 1.000 Puntos, así:

30.2 FACTOR/CRITERIO PUNTAJE MAXIMO CALIFICACIÓN

| Cráterios | puntaje |
|---|---------|
| Precio | 650 |
| Pequeño productor agropecuario local y productores de la ACFC artículo 2.20.1.2.3 Decreto 248 de 2021 | 50 |
| Pequeño productor agropecuario local y productores de la ACFC literal a del Artículo 2.20.1.2.1 Decreto 248 de 2021 | 50 |
| Pequeño productor agropecuario local y productores de la ACFC literal b del artículo 2.20.1.2.1 del Decreto 248 de 2021 | 50 |
| Políticas de fomento al impacto social | 50 |
| Estímulo a la industria Nacional Colombiana | 100 |
| Emprendimientos y empresas de mujeres | 50 |

PUNTAJE MÁXIMO: 1.000 puntos
Reducción por incumplimiento de contratos 20 puntos

30.2.1.2 POLÍTICAS DE FOMENTO AL IMPACTO SOCIAL (PUNTAJE MÁXIMO 50 PUNTOS)

Para obtener este puntaje el proponente deberá aportar diligenciado y firmado el Formato POLÍTICAS DE FOMENTO AL IMPACTO SOCIAL (Criterio de evaluación), en la cual se compromete a contar con mínimo tres (3) personas del Recurso Humano adicionales a las presentadas en los requisitos habilitantes, que pertenezcan a las comunas en las cuales se llevará a cabo el presente proceso, que cumpla con mínimo una de las siguientes condiciones:

1. Hombre, mujer joven de edad de 18 a 28 años (promoción del primer empleo)
2. Padre o madre cabeza de familia
3. Víctimas del conflicto armado
4. Comunidades Afrodescendientes
5. Comunidades Indígenas
6. Personas pospenadas
7. Migrantes
8. Población campesina
9. Mujeres víctimas de violencia basada en género.

Nota 1. La fuente de verificación de la Política de fomento al impacto social se realizará dentro de los cinco días (5) hábiles siguientes a la marcación de inicio del contrato, de la siguiente forma:

1. Hombre, mujer joven de edad de 18 a 28 años (promoción del primer empleo): con la cédula de ciudadanía.
2. Padre o madre cabeza de familia: con el certificado de afiliación al SISBEN en donde se pueda observar el núcleo familiar o declaración ante Notario.
3. Víctimas del conflicto armado: Certificado de inclusión en el Registro Único de Víctimas -RUV.
4. Comunidades Afrodescendientes: con certificado expedido por la Organización de Base o Consejo Comunitario.
5. Comunidades Indígenas: a través del certificado expedido por el cabildo indígena al cual pertenece.
6. Personas pospenadas: certificado de antecedentes judiciales
7. Migrantes: con pasaporte
8. Población campesina: con declaración juramentada o extra juicio autenticada en notaría.
9. Mujeres víctimas de violencia basada en género: con declaración juramentada o extra juicio autenticada en notaría.

Nota 2: El supervisor verificará el cumplimiento de este ofrecimiento durante la ejecución del contrato conforme las siguientes consideraciones:

El contratista deberá presentar en el informe mensual de ejecución, la siguiente información del personal empleado: Nombre, sexo, comuna, dirección de residencia, estrato, si tiene calidad de desplazado o víctima de conflicto armado, si pertenece a un grupo étnico, nivel de escolaridad, fecha de nacimiento, padre o madre cabeza de familia.

30.2.1.3 ESTÍMULO A LA INDUSTRIA NACIONAL

Los Proponentes pueden obtener puntaje de apoyo a la industria nacional por: i) Servicios Nacionales o con Trato Nacional o por ii) la incorporación de componente nacional en servicios extranjeros. La Entidad en ningún caso otorgará simultáneamente el puntaje por ambos aspectos.

Los puntajes para estimular a la industria nacional se relacionan en la siguiente tabla:

| Concepto | Puntaje |
|---|---------|
| Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional | 100 |
| Incorporación de componente nacional en servicios extranjeros | 50 |

PROMOCIÓN DE SERVICIOS NACIONALES O CON TRATO NACIONAL

En los contratos que deban cumplirse en Colombia, el servicio es nacional cuando además de ofertarse por una persona natural colombiana o por un residente en Colombia, por una persona jurídica constituida de conformidad con la legislación colombiana o por un Proponente Plural conformado por estos y un extranjero con Trato Nacional, (i) usa el o los bienes nacionales relevantes definidos por la Entidad Estatal para el desarrollo del objeto o (ii) vincula el porcentaje mínimo de personal colombiano, según corresponda.

En los contratos que no deban cumplirse en Colombia, que sean prestados en el extranjero y estén sometidos a la legislación colombiana, un servicio es colombiano si es prestado por una persona natural colombiana o por un residente en Colombia, por una persona jurídica constituida de conformidad con la legislación colombiana o por un Proponente Plural conformado por estos, sin que sea necesario el uso de bienes colombianos o la vinculación de personal colombiano.

En el caso de los Proponentes extranjeros con trato nacional que participen en el Proceso de Contratación de manera singular o mediante la conformación de un Proponente Plural podrán definir si aplican las reglas previstas en este numeral o, si por el contrario, deciden acogerse a la regla de origen de su país. Para definir la regla aplicable al proceso, el Proponente extranjero con trato nacional así lo manifestará con el diligenciamiento de la opción 3 del formato Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional. En el caso que no se diligencie la opción 3 de tal formato, la Entidad Estatal deberá evaluar la oferta de acuerdo con las reglas previstas en este numeral.

De conformidad con el análisis realizado se determinó que no existen bienes relevantes para el presente proceso toda vez que ninguno de los bienes del presente proceso cuenta con una participación individual superior al 80%. Por tal motivo, se otorgará el puntaje de apoyo a la industria nacional a los Proponentes que se comprometan a vincular al desarrollo del objeto contractual un porcentaje de empleados o contratistas por prestación de servicios colombianos, de al menos el ochenta por ciento (80%) del personal requerido para el cumplimiento del contrato.

En el caso de Proponentes Plurales, todos, varios o cualquiera de sus integrantes podrá vincular un porcentaje de empleados o contratistas por prestación de servicios colombianos, de al menos el ochenta por ciento (80%), del personal requerido para el cumplimiento del contrato.

Para asignar el puntaje deberán tenerse en cuenta las siguientes consideraciones:

i. Los puntajes por apoyo a la industria nacional por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional solo se otorgarán a los Proponentes que se comprometan a adquirir uno, varios o todos los bienes nacionales relevantes para el cumplimiento del contrato. Para efectos de obtener el puntaje, la oferta respectiva no podrá someterse a condicionamientos.

ii. Cuando se determine la existencia de oferta de los bienes nacionales relevantes requeridos para el desarrollo del presente objeto contractual dentro del Registro de Productores de Bienes Nacionales, no se otorgará puntaje a los Proponentes que no ofrezcan alguno de los bienes mencionados. Esto, aunque se comprometan a vincular al cumplimiento del objeto contractual un porcentaje de empleados o contratistas por prestación de servicios colombianos.

iii. Cuando la Entidad Estatal haya determinado la existencia de más de un bien nacional relevante, se otorgará el puntaje de manera proporcional a la cantidad de bienes nacionales relevantes que los Proponentes se comprometan a incorporar durante la ejecución del contrato y dependiendo del porcentaje de participación de estos bienes, en los términos del anexo Análisis de Bienes Nacionales Relevantes:

Para efectos de la asignación de puntaje, la Entidad Estatal definirá el puntaje de cada bien nacional relevante de acuerdo con su porcentaje de participación, para lo cual aplicará la siguiente fórmula.

$$P_i = \text{Participación (\%)} * (P_{\max}) \sum \text{Participación (\%)} n_i$$

Donde:

P_i: Puntaje de cada bien relevante

i: Bien o bienes nacionales relevantes

n: Número de bienes nacionales relevantes

Participación (%): Porcentaje de participación del bien

P_{max} = Puntaje máximo para el factor de evaluación de apoyo a la industria nacional (20 puntos)

∑ Participación (%): Sumatoria de los porcentajes de participación de los bienes

Para efectos de la asignación de los puntajes indicados, la Entidad Estatal tendrá en cuenta hasta el séptimo decimal.

Definido el puntaje de cada bien nacional relevante, la Entidad Estatal otorgará el puntaje a cada Proponente dependiendo de la cantidad de bienes nacionales relevantes ofertados y el puntaje individual asignado a cada uno de ellos. Para la asignación de este puntaje se aplicará la siguiente fórmula.

Donde: Puntaje proponente: Puntaje asignado al Proponente

∑ P_{ij} = 0: Sumatoria de los puntajes de los bienes relevantes seleccionados por el Proponente

Para efectos de la asignación del puntaje a los Proponentes, la Entidad Estatal tendrá en cuenta hasta el séptimo decimal. En todo caso, el puntaje asignado a los Proponentes no podrá superar los 100 puntos.

En el caso de Proponentes Plurales, todos, varios o cualquiera de sus integrantes podrá incorporar todos o algunos de los bienes nacionales relevantes. Además de la incorporación del bien nacional relevante, tratándose de Proponentes Plurales, su composición deberá estar acorde con la definición de Servicios Nacionales prevista en el artículo 2.2.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, de lo que dependerá la franja del puntaje aplicable en lo referente con el apoyo de la industria nacional.

Para esos efectos en la siguiente tabla se indican las posibles composiciones de Proponentes Plurales, la regla de origen que les aplica en virtud de dicha conformación, así como la franja de puntaje correspondiente:

| No. | Composición del Proponente Plural | Regla de origen aplicable | Puntaje aplicable |
|-----|--|--|---|
| 1 | Únicamente integrantes colombianos | Decreto 1082 de 2015 | Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional |
| 2 | Colombianos en asocio con extranjeros con trato nacional | Decreto 1082 de 2015 | Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional |
| 3 | Únicamente integrado por extranjeros con trato nacional | La regla de origen del país con el que se tenga acuerdo comercial o la del Decreto 1082 de 2015. Si el Proponente Plural no especifica a cuál regla se acoge, se aplicará la del Decreto 1082 de 2015. | Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional |
| 4 | Proponente plural en el que al menos uno de los integrantes es extranjero sin trato nacional | No aplica la regla de origen del Decreto 1082 de 2015, ni la de los países de origen. | Incorporación de componente nacional en servicios extranjeros |

ACREDITACIÓN DEL PUNTAJE POR SERVICIOS NACIONALES O CON TRATO NACIONAL

La Entidad asignará hasta 100 puntos a la oferta de: i) Servicios Nacionales o ii) con Trato Nacional.

Para que el Proponente nacional obtenga puntaje por Servicios Nacionales debe presentar, además del formato Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional, alguno de los siguientes documentos, según corresponda:

- i. Persona natural colombiana: La cédula de ciudadanía del Proponente.
- ii. Persona natural extranjera residente en Colombia: La visa de residencia que le permita la ejecución del objeto contractual de conformidad con la ley.
- iii. Persona jurídica constituida en Colombia: El certificado de existencia y representación legal emitido por alguna de las cámaras de comercio del país.

Para que el Proponente extranjero con trato nacional obtenga el puntaje por apoyo a la industria nacional por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional solo deberá presentar el formato Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

Para que el Proponente extranjero con trato nacional que diligencie la opción 3 del formato Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional obtenga el puntaje por Trato Nacional, deberá acreditar que los servicios son originarios de: a) los Estados mencionados en la sección de acuerdos comerciales aplicables al presente Proceso de Contratación; b) los Estados en los cuales si bien no existe Acuerdo Comercial, el Gobierno Nacional ha certificado que los oferentes extranjeros gozan de Trato Nacional, en los términos del artículo 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015; o c) los Estados miembros de la Comunidad Andina de Naciones. Para esto, deberá demostrar que cumple con la regla de origen contemplada para los Servicios Nacionales del respectivo país, allegando la información y/o documentación que sea requerida.

El Proponente nacional podrá subsanar la falta de presentación de la cédula de ciudadanía del certificado de existencia y representación legal para acreditar el requisito habilitante de capacidad jurídica. No obstante, no podrá subsanar esta circunstancia para la asignación del puntaje por Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

La Entidad Estatal asignará el puntaje por apoyo a la industria nacional por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional al Proponente Plural conformado por nacionales cuando cada uno de sus integrantes presente alguno de los documentos indicados en este numeral, según corresponda. A su vez, el representante del Proponente Plural deberá diligenciar el formato Promoción de Servicios



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

Nacionales o con Trato Nacional. Cuando uno o varios de sus integrantes no cumplan con las condiciones descritas, el Proponente Plural no obtendrá puntaje por Promoción de Servicios Nacionales o Trato Nacional.

INCORPORACIÓN DE COMPONENTE NACIONAL EN SERVICIOS EXTRANJEROS

La Entidad Estatal asignará 50 puntos a los Proponentes extranjeros sin derecho a Trato Nacional o a Proponentes Plurales en los que al menos uno de sus integrantes sea un extranjero sin derecho a Trato Nacional, que incorporen a la ejecución del contrato más del ochenta por ciento (80 %) del personal técnico, operativo y profesional de origen colombiano.

Por otro lado, el Proponente que ofrezca personal colombiano con títulos académicos otorgados en el exterior deberá acreditar la convalidación de estos títulos en Colombia ante el Ministerio de Educación Nacional. En este sentido, para acreditar los títulos académicos otorgados en el exterior se requiere presentar la Resolución expedida por el Ministerio de Educación Nacional que convalida el título obtenido en el exterior.

Para recibir el puntaje por incorporación de componente colombiano, el representante legal o el apoderado del Proponente deberá diligenciar el formato Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros el cual manifieste bajo la gravedad de juramento que incorporará en la ejecución del contrato más del ochenta por ciento (80%) de personal técnico, operativo y profesional de origen colombiano, en caso de resultar adjudicatario del Proceso de Contratación.

La Entidad Estatal únicamente otorgará el puntaje por promoción de la incorporación de componente nacional cuando el Proponente que presente el formato Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros no haya recibido puntaje alguno por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

El formato Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros solo debe ser aportado por los Proponentes extranjeros sin derecho a trato nacional que opten por incorporar personal colombiano. En el evento que un Proponente extranjero sin derecho a Trato a Nacional o un Proponente Plural en el que al menos uno de sus integrantes sea un extranjero sin Trato Nacional, en lugar del formato Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros, presente el formato Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional, no habrá lugar a otorgar puntaje por el criterio de industria nacional.

En caso de no efectuar ningún ofrecimiento, el puntaje por este factor será de cero (0).

30.2.1.4 EMPRENDIMIENTO Y EMPRESAS DE MUJERES

Para obtener el puntaje, el proponente deberá cumplir y acreditar los requisitos indicados en el pliego de condiciones para acceder al criterio diferencial de emprendimientos y empresas de mujeres.

En caso de que el proponente deba subsanar alguno de los documentos mediante el cual acredite el cumplimiento del requisito, podrán ser subsanados para el requisito de experiencia diferencial, pero no será tenido en cuenta para la asignación de puntaje.

30.2.1.5 PEQUEÑO PRODUCTOR AGROPECUARIO LOCAL Y PRODUCTORES DE LA ACFC (PUNTAJE MÁXIMO 50 PUNTOS)

Conforme lo establecido por el artículo 2.20.1.2.3. del Decreto 248 de 2021, Las entidades públicas del nivel nacional, departamental, distrital, municipal, sociedades de economía mixta, y entidades privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que contraten, bajo cualquier modalidad, con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus formas de atención, asignarán un puntaje mínimo del 10% del total de los puntos, en las modalidades de selección previstas en el artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, en las que se otorguen puntajes a los oferentes dentro de sus procedimientos, adicional a los puntajes de los artículos 2.20.1.2.1 y 2.20.1.2.2 del presente Título, los cuales serán asignados proporcionalmente a los oferentes que presenten promesas de contrato de proveeduría comprometiéndose con la entidad a adquirir productos provenientes de pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones, en una proporción mayor al mínimo exigido por la entidad contratante.

Los proponentes deberán de aportar debidamente diligenciado y suscrito por el Representante Legal el Formato Pequeño Productor Agropecuario Local y Productores de la ACFC artículo 2.20.1.2.3 decreto 248 de 2021.

Productor agropecuario local es la persona cuyo sistema de producción se encuentra ubicado en la vereda, o el municipio, o el departamento o la región en donde la entidad contratante requiere la entrega de los alimentos, esto es donde se van a consumir.

Para acreditar la calidad de pequeño productor y productor de la Agricultura, Campesina, Familiar y Comunitaria se tomará el medio de prueba dispuesto en el parágrafo 2 del artículo 2.20.1.2.1. del presente Título.

Para acreditar la calidad de productor agropecuario local, se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los inductores tienen la capacidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios.

En caso de empate frente a los puntajes establecidos en los artículos 2.20.1.2.1 y 2.20.1.2.2. del presente Título, se acogerán los criterios de desempate dispuestos en la normativa vigente.

30.2.1.6 PEQUEÑO PRODUCTOR AGROPECUARIO LOCAL Y PRODUCTORES DE LA ACFC (PUNTAJE MÁXIMO 50 PUNTOS).

Se otorgará un puntaje máximo de 50 puntos de acuerdo con el artículo 2.20.1.2.1 literal a del Decreto 248 de 2021. Este criterio se acreditará a través de la certificación emitida por el Fondo Parafiscal respectivo o a través de factura de compra o venta hombre del productor que acredite el descuento de la cuota parafiscal en su venta, o a través del documento que acredite el paz y salvo dispuesto por el respectivo Fondo.

30.2.1.7 PEQUEÑO PRODUCTOR AGROPECUARIO LOCAL Y PRODUCTORES DE LA ACFC (PUNTAJE MÁXIMO 50 PUNTOS)

Se otorgará un puntaje máximo de 50 puntos de acuerdo con el artículo 2.20.1.2.1 literal b del Decreto 248 de 2021. Condición que se acreditará a través del Registro Único Tributario - RUT, en el que se evidencie el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería.

30.2.2 CRITERIO DE CALIFICACIÓN POR PRECIO

Los proponentes que cumplan con las condiciones habilitantes pasarán a ser evaluados en lo relacionado con el valor de la propuesta.

A la propuesta que presente el precio más bajo, se le asignarán 650 puntos y a las demás propuestas que excedan este precio, se les asignará un puntaje proporcional de acuerdo con la siguiente expresión:

$P_{vi} = 600 * VI/Vi$ Dónde:

P_{vi}: Puntaje asignado a una propuesta aceptable para el factor valor de comparación.

VI: Valor más bajo entre las propuestas a evaluar.

Vi: Valor de la propuesta evaluada.

No se tendrá en cuenta, para la asignación de puntaje, los decimales que resulten de estas operaciones.

Para efectos de evaluación de la oferta económica, se tendrá en cuenta el valor total ofertado, esto es el valor total IVA incluido cuando aplique, el cual en ningún momento podrá superar el presupuesto oficial, es decir, la suma de **\$6.931.531.363**.

Todos los ítems de la propuesta económica deberán ser presentados en valores enteros, así mismo la sumatoria de estos.

Si en la propuesta económica, hay diferencias entre el valor en número de la sumatorias de los ítems y el valor en letras, se tendrá como oferta el valor en letras.

Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurra al momento de elaborar su propuesta económica, incluidos los costos directos e indirectos, lo cual implica que deberá asumir los mayores costos o pérdidas que se deriven de dichos errores u omisiones.

30.2.3 PROPUESTA ECONÓMICA

Los proponentes deberán presentar su oferta especificando el valor unitario de lo que ofrecen. Los precios unitarios y valores totales deben escribirse en forma legible, sin enmendaduras, ni tachaduras, en el anexo suministrado por la Entidad.

IMPORTANTE: La propuesta económica es un documento inmodificable puesto que es calificable, por lo tanto, éste debe ser muy claro en su contenido, sin ambigüedades ni que induzca a error o confusión a la Entidad o que se deba conjeturar sobre ésta. Por lo tanto, deben seguirse cuidadosamente las siguientes instrucciones:

- El representante legal deberá firmar la propuesta, para lo cual se deberá diligenciar el Anexo N°5 Plantilla para diligenciar oferta económica, que establece las condiciones definitivas y que forma parte de esta Convocatoria Pública.
- Los proponentes deberán hacer propuesta exclusivamente en relación con las especificaciones técnicas descritas en los Estudios y Documentos Previos y en la presente Convocatoria.
- Deben especificarse los valores unitarios y totales.
- Deben especificarse los valores en números enteros sin decimales.
- Considerar las variables económicas que estime pertinentes, teniendo en cuenta la totalidad de las condiciones previstas en el presente pliego. Las variables a tener en cuenta, así como las proyecciones que de ellas se realicen, para efectos de la formulación de la propuesta económica, son de responsabilidad exclusiva del proponente y, por tanto, serán por su cuenta y riesgo las diferencias que pueda presentarse entre dichas proyecciones y el comportamiento real de las variables durante la ejecución del contrato.
- En el caso de que los bienes y servicios estén excluidos de IVA, no se deberán diligenciar dichos campos en el Anexo de la propuesta económica.
- El concepto y los valores deberán escribirse en forma legible, en caso de diferencias entre los valores en número y letra se tendrán los expuestos en letra.
- Deberá tener en cuenta que la totalidad de los tributos, independientemente de la denominación que asuman o del nivel del que provengan, que se causen o llegaren a causar por la celebración, ejecución y liquidación del contrato objeto del presente proceso de selección, serán de su cargo exclusivo.
- La oferta económica debe presentarse con los valores expresados en Moneda Legal Colombiana y debe contemplar todos los costos directos, indirectos, impuestos, tasas y contribuciones y cualquier otra erogación necesaria para la ejecución del contrato resultado del presente proceso, teniendo en cuenta las especificaciones técnicas.
- El precio ofertado, no estará sujeto a ajuste alguno, razón por la cual, el proponente deberá prever en su oferta que tiene que asumir los posibles incrementos que se ocasionen, inclusive aquellos que se presenten en la ejecución del contrato por variación de tasa de cambio, sin perjuicio de lo referido al equilibrio económico del contrato y sus partes.

Nota 1: Al diligenciar este anexo el proponente no podrá excluir algún componente solicitado por la Entidad o modificarlo en cuanto a descripciones, unidades o cantidades, pues de lo contrario, la propuesta será rechazada.

Nota 2: El oferente se responsabiliza de identificar los insumos y/o productos que se encuentren gravados con el Impuesto del IVA.

30.2.4 REDUCCIÓN PUNTAJE POR INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS (20 Puntos)

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 58 de la ley 2195 de 2022 se realizará una reducción en el puntaje obtenido durante la evaluación de las ofertas correspondiente a 20 puntos el proceso a los proponentes que se les haya impuesto una o más multas o cláusulas penales con posterioridad al 18 de enero de 2022.

Esta reducción también afecta a los consorcios y uniones temporales si alguno de sus integrantes se encuentra en la situación anterior.

La reducción del puntaje no se aplicará en caso de que los actos administrativos que hayan impuesto las multas sean objeto de medios de control jurisdiccional a través de las acciones previstas en la Ley 1437 de 2011 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

La reducción de puntaje por incumplimiento de contratos se aplicará sin perjuicio de lo contenido en el artículo 6 de la Ley 2020 de 2020.

30.2.5 PUNTAJE TOTAL DE LA OFERTA

Se sumarán los puntajes obtenidos en los factores de evaluación. La adjudicación se efectuará al proponente que obtenga el mayor puntaje.

31. RESULTADO DE LA EVALUACION DE LA PROPUESTA

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

Dicha evaluación preliminar podrá ser objeto de observación por parte de los proponentes, las cuales deben formularse por escrito y radicados en el Centro Administración Documental Carrera 50 No. 44-27, piso y/ el medio electrónico que la entidad defina en el informe.

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

32. 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.

33. RESERVA EN DOCUMENTOS

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

Si en la Propuesta se incluyen documentos que conforme a la ley colombiana tienen el carácter de información reservada, dicha circunstancia deberá ser indicada con absoluta claridad y precisión, identificando el documento o información que tiene el carácter de reservado y la disposición legal que la

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

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

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

34. ADJUDICACIÓN

Se realizará una adjudicación integral con todos los productos solicitados.

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

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

33. ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES

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

Riesgo Imprevisible: Son aquellos hechos o circunstancias donde no es factible su previsión, tales como desastres naturales, actos terroristas, guerra o evento que alteren la ejecución del contrato.

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

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

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

33.1. DISTRIBUCIÓN DE RIESGOS

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

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

| RIESGOS | TIPIFICACIÓN | ESTIMACIÓN puede ser Cualitativa ó (probabilidad de ocurrencia o de impacto) | | | ASIGNACIÓN | |
|----------------------|--|--|--|-----------------------------|-------------|------------|
| | | VALORACIÓN CUALITATIVA | | VALORACIÓN CUANTITATIVA | CONTRATISTA | METROSALUD |
| | | PROBABILIDAD | IMPACTO (alta, media-alta, Media-baja, Baja) | | | |
| ECONÓMICOS | Por la variación de precio de los insumos | Probable | Mayor | 30% del valor del contrato | 50% | 50% |
| | Por desabastecimiento | Posible | Mayor | 30% del valor del contrato | 50% | 50% |
| | Por especulación | Posible | Insignificante | 1% del Valor del contrato | 100% | |
| DE LA NATURALEZA | Cambios climáticos | Posible | Moderado | 10 % del Valor del Contrato | 100% | |
| SOCIALES O POLITICOS | Paros | Posible | Moderado | 10 % del Valor del Contrato | 50% | 50% |
| | Huelgas | Improbable | Menor | 5% del valor del contrato | 100% | |
| | Actos Terroristas | Raro | Moderado | 7% del valor del contrato | 50% | 50% |
| TECNOLOGICOS | Nuevos desarrollos tecnológicos que deben ser tenidos en cuenta para la ejecución del contrato | Raro | Moderado | 10 % del Valor del Contrato | 100% | |

35. LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO RESULTANTE.

El contrato deberá ser legalizado inmediatamente se aprueben las pólizas de garantías, las cuales deben ser presentadas dentro de los tres (3) días siguientes a la suscripción del contrato.

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

Para el efecto se requerirán de las siguientes garantías:

- Cumplimiento:** 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 bien y/o 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 del contrato y 3 años más.
- Responsabilidad civil extracontractual:** Por el 20% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato.

Las garantías deben establecer tanto al **Distrito de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín** como a la E.S.E. METROSALUD como asegurados y beneficiarios, según aplique. Las pólizas deberán contemplar los amparos y margen de cobertura contemplado en el Decreto Ley 1082 de 2015.

36. EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El contrato que se suscribirá tendrá un plazo inicial de ejecución hasta **16 de octubre de 2025** o hasta agotar presupuesto, fecha que podrá ser prorrogado en tiempo y valor de acuerdo a las necesidades y Estatuto de Contratación vigente para Metrosalud. Se debe tener en cuenta que el presente documento hace parte integral de los contratos a suscribir.

El costo del transporte en el que se incurra para la entrega de los alimentos y los riesgos que se deriven del mismo, correrán por cuenta de cada contratista y deberán hacerse en los tiempos, cantidades y especificaciones de las preparaciones de almuerzo y refrigerio que se determina en la solicitud. Por ningún

motivo se aceptará el despacho de los alimentos por fuera de la unidad de empaque acordada, ni podrán ser variadas las unidades de empaque, ni el ciclo de menú sin la previa autorización del supervisor del contrato por parte de Metrosalud, en cuyo caso Metrosalud podrá proceder a la terminación del contrato por incumplimiento contractual y posterior liquidación.

37. DECLARATORIA DE DESIERTO

Dentro del mismo término estipulado para la adjudicación del contrato la E.S.E METROSALUD podrá declarar desierto el proceso, de conformidad con lo estipulado en el acuerdo 252 de 2014 que consagra: Causales para declarar desierto un proceso de contratación. Mediante resolución motivada, el Gerente de METROSALUD podrá declarar desierto un proceso de contratación y ordenará la contratación directa en los siguientes casos:

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

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

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

38. ESCOGENCIA DIRECTA DEL CONTRATISTA

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

39. CAUSALES DE RECHAZO O ELIMINACIÓN DE LA PROPUESTA

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

- a) Cuando no se aporte alguno de los documentos necesarios para la verificación y la comparación de las propuestas.
- b) Cuando exista varias propuestas presentadas por el mismo proponente, bajo el mismo nombre o con nombre diferente para la misma convocatoria.
- c) Cuando no se presenten los documentos solicitados para subsanar dentro del plazo otorgado por METROSALUD.
- d) Si la propuesta es presentada en moneda diferente a la colombiana.
- e) Si luego de evaluar la propuesta se presentan contradicciones en los documentos aportados.
- f) Cuando no se cumpla con alguno de los requisitos habilitantes.
- g) Cuando los elementos no cumplan con las condiciones técnicas requeridas
- h) Cuando el oferente se halle incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar establecidas en la Constitución o en la Ley.
- i) Cuando la propuesta sea presentada por personas jurídicamente incapaces para obligarse o que no cumpla con todas las calidades y condiciones de participación indicadas dentro de estos términos de referencia.
- j) Cuando el oferente haya tratado de interferir o influenciar indebidamente en el análisis de las propuestas, o cuando el oferente haya tratado de influir indebidamente en la decisión sobre adjudicación.
- k) Cuando se descubra cualquier intento de fraude o engaño por parte del oferente a la Entidad o a los demás participantes.
- l) Cuando el oferente manifieste y/o acredite en su propuesta que no ha sido sancionado y se corrobore que dicha información no es veraz.
- m) Cuando se evidencie violación del principio de Buena fe, en los documentos e información que compone la oferta.
- n) Cuando no se presente la oferta en el sitio, fecha y hora indicados y no cumpla con las fechas establecidas en cada momento de la subasta
- o) Cuando las muestras no cumplan con las condiciones técnicas requeridas.



Metrosalud



Alcaldía de Medellín
Oficina de
Ciencia, Tecnología e Innovación

- p) Cuando no aporte los registros Invima y fichas técnicas.
- q) Cuando la oferta no contenga todos los campos requeridos para la evaluación técnica.
- r) Cuando no subsane información dentro de los términos y tiempos señalados
- s) Cuando no cumpla con algún parámetro exigido en esta invitación
- t) Cuando el proponente o sus accionistas o sus asociados, o sus representantes legales o miembros de Junta Directiva, estén reportados en una o algunas de las listas vinculantes para el Estado Colombiano en relación con LA/FT.
- u) Cuando se presenten elementos que puedan representar para las partes, riesgos reputacionales, legales, operativos o de contagio relacionados con el lavado de activos y/o la financiación del terrorismo.
- v) Cuando el representante legal o miembros de junta directiva, estén vinculados a algún proceso de investigación con la superintendencia y no es conveniente realizar la contratación por el riesgo reputacional de la organización.
- w) Cuando después de publicado el informe de evaluación, no subsane la información requerida dentro del tiempo estipulado.

40. OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Si se le adjudica el contrato, el contratista se compromete a garantizar cumplir con las obligaciones establecidas en la minuta contractual. En el Anexo N° 9 se presenta el proyecto de minuta del Contrato derivado del proceso de selección y que deberá ser suscrito por el Adjudicatario en los términos y condiciones aquí contempladas.

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

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

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

42. 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.

43. 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.

44. MODIFICACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO

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

45. 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:



Metrosalud



Alcaldía de Medellín
Dirección de
Ciencia, Tecnología e Innovación

- ✓ 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.

46. 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.

47. 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.

48. 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.

49. 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.

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

| | Nombre | Firma | Fecha |
|---|---|-------|------------|
| Proyectó | Paola Andrea Bustamante J- Profesional Especializado - Dirección Contratación | | 11/04/2025 |
| Revisó | Adriana María Velásquez A.- jefe Jurídica | | |
| Revisó: | Esperanza Peñaranda Pineda. -Directora Operativa Contratación | | |
| Revisó: | Adriana María Taborda Zapata-Subgerente Financiero (E) | | |
| Revisó: | Alejandro Camargo Orozco-Jefe Oficina de Salud Pública y Gestión Territorial | | |
| 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 | | | |