# **CONTRATO No. XXXX-2025**

**CONTRATANTE: E.S.E METROSALUD**

**NIT: 800.058.016-1**

**CONTRATISTA: XXXXXXXX**

**NIT: XXXXXXXXX**

**OBJETO: 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.**

**VALOR: XXXXXXXXX M/L (XXXXXXXXX)**

**PLAZO: DESDE EL 15 DE MAYO HASTA EL 16 DE OCTUBRE DE 2025**  **PREVIA APROBACION DE LAS GARANTIAS**

Entre los suscritos **JUAN DAVID ARTEAGA FLOREZ**, identificado con la cédula de ciudadanía N° 71.735.992 obrando en calidad de Gerente de la Empresa Social del Estado METROSALUD, nombrado mediante Decreto 0246 del 22 de marzo de 2024 y respaldado contractualmente con los Acuerdos 455 de 2024, de una parte que en adelante se denominará **METROSALUD**, y **XXXXXX,** identificado con cedula de ciudadanía número **XXXXXX**, obrando en calidad de representante legal de la empresa **XXXXXXXXXXX,** denominado **EL CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente contrato, para la prestación del servicio de alimentación, previas las siguientes consideraciones:

1. 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 intrafamillar 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.
2. 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.
3. Para la vigencia 2024, La Secretaría de Inclusión Social y Familia, proyecta para los Centros Vida Gerontológicos la atención de 2315 usuarios, distribuidos en 1185 cupos financiados con Recursos Ordinarios y 1130 cupos financiados con recursos de Presupuesto Participativo.
4. 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.

1. 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.
2. 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.
3. 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 multidisciplinares 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.
4. 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 - Rastreos microbiológicos - Mantenimiento, cronogramas y hoja de vida de equipos - Mantenimiento y calibración de equipos de medición - Planes y protocolos.
5. 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:

**CLÁUSULAS**:

**PRIMERA. OBJETO:** El CONTRATISTA se obliga para con la E.S.E. Metrosalud a **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.**, de conformidad con términos de condiciones de la convocatoria pública realizada por E.S.E. Metrosalud y la propuesta presentada por EL CONTRATISTA, las cuales hacen parte integral del contrato.

**SEGUNDA**. **ALCANCE DEL OBJETO**: Las especificaciones. Condiciones técnicas, propuesta económica 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, bajo las siguientes características técnicas, son los contenidas en los términos de condiciones del proceso, relacionadas en el Anexo (FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS) y Anexo 5 (PLANTILLA PARA DILIGENCIAR LA OFERTA ECONÓMICA) del presente contrato.

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

**TERCERA. OBLIGACIONES**: **EL CONTRATISTA** tendrá las siguientes obligaciones:

**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.

1. 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 BBǪ | 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 |
| Licuadoras 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 cumplimento 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 (secretaria 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 frio 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-envasados, deberán estar rotulados (Lote, marca, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y fecha de apertura).

**29.** 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.

**30.** 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.

**31.** 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.

**32.** 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 oxido, sin partiduras ni doblados, según aplique para el tipo de Operación y Modo de contratación.

**33**. Para la alimentación transportada servida en sede y Alimentación transportada empacadarespectivamente,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) |

**34**. 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),

**35**. 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.

**36**. 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.

**37**. 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.

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

**39.** En los casos en que se presenten rechazos de los productos por incumplimiento a las 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.

**40.** 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

**41.** 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 |

**42.** 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 |

**43**. 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 hipoglúcido, 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 sazonadores 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 – Especias, 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, souflé, 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 |
|  | Aceite vegetal | 15cc |
| Guiso casero: para Preparaciones o como carnes guisadas, tubérculos, raíces, plátanos, hortalizas y/o verduras cocidas, entre otras. | 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**

**45.** Presentar en los tiempos definidos al inicio del contrato, la minuta patrón, el ciclo de menú y análisis nutricional con las características ya descritas.

**46.** 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.

**47**. 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.

**48.** 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.

**49**. 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.

**50.** 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.

**51**. 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).

**52**. 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.

**53.** 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.

**54**. 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

**55.** 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 - Rastreos microbiológicos - Mantenimiento, cronogramas y hoja de vida de equipos - Mantenimiento y calibración de equipos de medición - Planes y protocolos.

**56**. Contar y aplicar el Sistema de gestión de la calidad..

**57**. 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

**58.** 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.

**59**. 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.

**60.** 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.

**61**. 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 |

**62.** 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

**63.** Disponer de termómetros digitales en la planta de producción y donde se realizará el servido 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.

**64.** 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, 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, | 1 unidad |
| banano, |
| mango. |
| Opción 2 | Leche de vaca entera líquida pasteurizad a 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.

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

**66**. 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.

**El CONTRATANTE** tendrá las siguientes obligaciones:

**1**). Ejercer el respectivo control y vigilancia del cumplimiento del objeto del contrato

**2**). Pagar 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 y previa el informe del supervisor o interventor del contrato expida sobre la entrega a satisfacción del número servicios entregados en los distintos puntos de atención.

**3**). Suministrar al contratista todos aquellos documentos, información e insumos que este requiera para la ejecución del objeto contractual.

**4**). Solicitar por escrito al Contratista el reemplazo de los [bienes o servicios] objeto de suministro, cuando estos presenten defectos de calidad o funcionamiento, o cuando no cumplan con las especificaciones y/o condiciones técnicas exigidas en los Documentos del Proceso.

**CUARTA. PLAZO:** El plazo de ejecución del presente contrato será hasta el **16 de octubre de 2025** y su inicio es a partir de la notificación al contratista de la aprobación de las garantías o hasta agotar presupuesto.

**QUINTA. VALOR**: El valor del presente contrato se estima en la suma de  **XXXXXXXXXXXX PESOS M/L (XXXXXXXXXXX)**

**SEXTA. 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 paquetes entregados y remisiones, previa verificación del proyecto.

**PARAGRAFO PRIMERO:** La liquidación de la factura se realiza con un informe en Excel que dé cuenta la dirección de los paquetes alimentarios entregados, el número de paquetes, el valor contratado, la fecha de entrega, la persona que los recibe y el soporte físico de la remisión a entregar. **PARAGRAFO SEGUNDO:** La facturación de los servicios prestados se realizará entre las partes de acuerdo al proceso establecido en los términos de la licitación que hacen parte integral de este contrato. **PARAGRAFO TERCERO:** 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. **PARAGRAFO CUARTO:** 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 auditoria respectiva y pasará a Tesorería los soportes requeridos para su trámite de pago.

**SEPTIMA. IMPUTACIÓN DE GASTOS:** Los gastos que demande la legalización de este contrato correrán a cargo del CONTRATISTA, y los que impliquen para METROSALUD el cumplimiento del mismo, se imputarán con cargo al rubro 212020100301, según Certificado de registro presupuestal xxxxxx del xxx de xxx de 2025.

**OCTAVA. CLÁUSULAS EXCEPCIONALES:** Entiéndase incorporadas a este contrato las cláusulas excepcionales del artículo 14 de la ley 80 de 1.993, aunque su contenido no se halle consignado. El proceso para su declaratoria, así como los efectos que produce se ceñirán a lo estipulado en dicha Ley.

**NOVENA. 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.

**DÉCIMA. 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.

**DÉCIMA PRIMERA. CADUCIDAD:** METROSALUD podrá declarar la caducidad del contrato cuando EL CONTRATISTA incumpla las obligaciones que por medio de este adquiere, que afecte grave y directamente la ejecución del contrato. La declaratoria de caducidad será proferida por el Gerente de METROSALUD mediante resolución motivada que prestará merito ejecutivo contra EL CONTRATISTA.

**DÉCIMA SEGUNDA. SUPERVISOR**: El control y vigilancia en la ejecución idónea y oportuna del presente contrato, estarán a cargo de Profesional Universitario Salud Pública de la ESE Metrosalud o quien designe para ello la Gerente de la ESE Metrosalud, quien será responsable del control técnico, administrativo, financiero y legal del contrato, quien además de observar las obligaciones propias de la actividad, en cumplimiento de lo estipulado en el Manual de Contratación y Manual de supervisión e Interventoría de la ESE METROSALUD y demás normas que regulan la materia, deberá cumplir especialmente, las siguientes obligaciones: 1) El interventor y/o supervisor ejercerá el control y vigilancia de la ejecución del contrato, exigiendo al Contratista el cumplimiento idóneo y oportuno del mismo, para dar inicio a la ejecución del contrato, el interventor y/o supervisor deberá verificar que el contrato se encuentre legalizado. Así mismo, el interventor y/o supervisor verificará el cumplimiento de lo dispuesto en el Estatuto de contratación de la ESE Metrosalud. 2) Hacer cumplir a cabalidad las condiciones pactadas en el presente contrato, las cuales solamente podrán ser modificadas mediante acta de adición, modificación o prorroga, previo cumplimiento del trámite dispuesto para tal fin, según el procedimiento establecido por METROSALUD. 3) Responder por el recibo a satisfacción de las actividades o bienes que comporta la ejecución del objeto del presente contrato de conformidad con lo pactado en el mismo. 4) Requerir al contratista, con copia al respectivo garante, cuando advierta incumplimientos y estructurar los soportes del caso con las cuantificaciones a que haya lugar, que le permitan adelantar a la entidad el trámite que corresponda, en observancia a la reglamentación que esté vigente en materia de imposición de multas, sanciones y declaratorias de incumplimiento frente a los contratistas. 5) Elaborar los informes, actas y documentos, con la remisión respectiva a las áreas que correspondan. 6) Autorizar los pagos al contratista, previa verificación del cumplimiento del objeto dentro del contexto estipulado y de la acreditación de que el Contratista se encuentra al día en el pago de los aportes que le corresponden respecto del Sistema de Seguridad Social Integral, de conformidad especialmente con el parágrafo 1º del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. Las mismas verificaciones tendrán que llevarse a cabo por parte del interventor y/o supervisor, cuando se pretendan tramitar eventuales adiciones, prórrogas o modificaciones del contrato, al igual que para la liquidación correspondiente cuando a ésta hubiere lugar. 7) En el evento que el objeto contratado involucre la asignación de bienes, el interventor deberá verificar que los conserve y use adecuadamente con la obligación del Contratista de responder por su deterioro o pérdida imputables a él. 8). El interventor y/o supervisor debe ejercer un control integral sobre el contrato, para lo cual, podrá en cualquier momento, exigir al contratista la información que considere necesaria, así como la adopción de medidas para mantener, durante el desarrollo y ejecución del contrato, las condiciones técnicas, económicas y financieras existentes al momento de la celebración del mismo. 9) Ninguna orden de un interventor y/o supervisor puede emitirse verbalmente. El interventor y/o supervisor debe entregar por escrito sus órdenes o sugerencias, las cuales deben enmarcarse dentro de los términos del contrato. 10) Realizar las actas de liquidación de los contratos que lo requieran y remitir a la Dirección Administrativa la totalidad de las carpetas de supervisión o de interventoría de los contratos, una vez terminados y Liquidados.

**DÉCIMA TERCERA. Garantía única:** Una vez perfeccionado el contrato, EL CONTRATISTA dentro de los dos (2) días calendario siguientes prestará una garantía única, la cual consistirá en una póliza expedida por una compañía de seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia o en garantía bancaria, que avale:

1. **Cumplimiento del Contrato:** por el 10% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y 120 días más.
2. **Calidad del bien y del Servicio:** por el 10% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y 120 días más.
3. **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.
4. **Responsabilidad civil extracontractual:** Por valor de 500 SMLV y con una vigencia igual al plazo 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.

**PARAGRAFO PRIMERO:** En todo caso, la anterior garantía se entenderá vigente hasta la liquidación del contrato y la prolongación de sus efectos y no expirará por falta de pago de la prima o por revocatoria unilateral. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** EL CONTRATISTA deberá ajustar la garantía antes mencionada cuando en razón de las sanciones impuestas o de otros hechos se disminuyere o agotare su valor y cuando el valor de las mismas se vea afectado por causa de siniestros durante el término de ejecución del contrato, según el caso.

**DÉCIMA CUARTA. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** EL CONTRATISTAdeclara expresamente que no encuentra incurso en alguna de las Inhabilidades e Incompatibilidades consagradas en las normas legales. Si durante la ejecución del contrato llegare a sobrevenir alguna de ellas, EL CONTRATISTA renunciará su ejecución.

**DÉCIMA QUINTA. CONTROL A LA EVASIÓN DE LOS RECURSOS PARAFISCALES:** De conformidad con el artículo 50 de la ley 789 de 2.002, EL CONTRATISTA deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas de al Sistema de Seguridad Social Integral y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Servicio Nacional de Aprendizaje, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, mediante certificación expedida por el Revisor Fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o por el Representante Legal.

**DÉCIMA SEXTA. LIQUIDACIÓN:** La liquidación procederá en los siguientes casos:

1. Cuando se haya ejecutoriado la providencia que declaró la caducidad.
2. Cuando las partes den por terminado el contrato por mutuo acuerdo, lo cual podrá hacerse en todos los casos en que tal determinación no implique renuncia a derechos causados o adquiridos en favor de METROSALUD.
3. Cuando se haya ejecutoriado la providencia judicial que la declaro nula.
4. **Terminación anticipada causales SARLAFT.** Cada una de las partes se reserva la facultad de dar por terminado el contrato antes de la fecha pactada, previa notificación escrita a la otra parte, con diez (10) días corridos de anticipación a la fecha en que desea terminarlo; sin pago de indemnización alguna, por las siguientes causales: **A)** Cuando alguna de las partes no diere cumplimiento a las disposiciones legales relacionadas con la prevención y control al lavado de activos y el financiamiento del terrorismo que le sean aplicables. **B)** Cuando alguna de las partes o algunos de sus accionistas, asociados o socios que directa o indirectamente tengan el cinco por ciento (5%) o más del capital social, aporte o participación, figuren en las listas internacionales vinculantes para Colombia de conformidad con el derecho internacional (listas de las Naciones Unidas), en las listas de la OFAC y/o en las listas nacionales. **C)** Cuando exista en contra de alguna de las partes o de sus accionistas, asociados o socios que directa o indirectamente tengan el cinco por ciento (5%) o más del capital social, aporte o participación, de sus representantes legales y sus miembros de la Junta Directiva, sentencia judicial en firme que los condene por la comisión de los delitos de lavado de activos o financiación del terrorismo o se encuentren vinculados a investigaciones o procesos penales por dichos delitos, o exista información pública con respecto a tales personas que pueda poner a la otra parte , frente a un riesgo legal o reputacional. **D)** 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. **E)** Cuando se presenten elementos que conlleven dudas fundadas sobre la legalidad de las operaciones de alguna de las partes, la licitud de sus recursos, o que alguna de las partes ha efectuado transacciones u operaciones destinadas a dichas actividades o a favor de personas relacionadas con las mismas. **F)** Cuando se presenten yerros, inconsistencias, discrepancias o falsedades en la documentación e información aportada por alguna de las partes para la ejecución de la relación contractual.
5. Cuando el Gerente de METROSALUD lo declare terminado unilateralmente, conforme a lo dispuesto en el presente contrato.
6. Una vez se hayan cumplido las obligaciones que EL CONTRATISTA adquiere por este contrato.
7. La liquidación del contrato se realizará por el supervisor y EL CONTRATISTA, dentro de los seis (6) meses siguientes a la finalización de éste o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación o a la fecha del acuerdo que lo disponga, mediante acta en la cual se hará constar los productos entregados y la suma de dinero que haya recibido EL CONTRATISTA, por dichos productos; además se determinaran las obligaciones a cargo de las partes, el valor de las sanciones por aplicar, las indemnizaciones a favor del CONTRATISTA si a ello hubiere lugar de conformidad con las estipulaciones del contrato, los ajustes, revisiones y reconocimiento a que hubiere lugar; también constarán los acuerdos, conciliaciones y las transacciones a que llegaren las partes para poner fin a las divergencias presentadas y poder declararse a paz y salvo.

**PARAGRAFO ÚNICO:** Si las partes no llegan a un acuerdo para liquidar el contrato o EL CONTRATISTA no se presenta a la liquidación dentro del plazo estipulado en esta cláusula, METROSALUD hará la liquidación en forma directa y unilateral mediante resolución motivada, la cual estará sujeta al recurso de reposición.

**DÉCIMA SEPTIMA**. **SOLUCIÓN DIRECTA DE LAS CONTROVERSIAS CONTRACTUALES:** Las partes disponen, que, en caso de presentarse controversias contractuales, estas serán resueltas de mutuo acuerdo, sin perjuicio de poder acudir a las instancias y procedimientos contemplados en los artículos 68 y siguientes de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes.

**DÉCIMA OCTAVA. 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.

**DÉCIMA NOVENA. ANTICORRUPCIÓN**: EL CONTRATISTA se compromete a actuar de manera consistente la Política Anti-Corrupción del CONTRANTE durante la vigencia de su relación comercial. EL CONTRATISTA y sus directivos, agentes y/o empleados por este medio representan, garantizan y se comprometen a no hacer, prometer u ofertar cualquier pago o transferencia de artículos o bienes de valor, directa o indirectamente a cualquier funcionario del gobierno o cualquier persona,  con el fin de obtener o retener de manera indebida un negocio en beneficio del CONTRANTE o de sus productos.

**VIGÉSIMA. CUMPLIMIENTO DE NORMAS SOBRE PREVENCIÓN Y AUTOGESTIÓN DEL RIESGO DE LAVADO DE ACTIVOS Y/O FINANCIACIÓN DEL TERRORISMO:** EL CONTRATANTE se obliga a dar cumplimiento a todas las normas vigentes sobre prevención y autogestión del riesgo de lavado de activos y/o financiación del terrorismo que le sean aplicables, en especial a la Circular Externa No. 09- de 2016 de la Superintendencia de Salud y/o cualquier norma que la modifique, complemente o sustituya. EL CONTRATISTA, deberá contar con procesos y procedimientos que permitan prevenir el riesgo de lavado de activos y financiación del terrorismo. En cualquiera de estos dos eventos, EL CONTRATISTA se obligan a tomar las medidas que razonablemente considere sean necesarias para tener un adecuado conocimiento de todas aquellas personas con las cuales tenga relaciones comerciales, a efectos de evitar verse involucrado directa o indirectamente en cualquier actividad de lavado de activos y/o financiación del terrorismo.

**VIGÉSIMA PRIMERA.** **DOCUMENTOS:** Para todos los efectos legales se entienden incorporados a este contrato: A) Estudios previos; B) Términos de condiciones y sus adendas; C) Certificado de disponibilidad; D) La propuesta presentada por EL CONTRATISTA y todos los anexos. E) La Póliza Única de Garantía. D) Paz y salvo aportado por EL CONTRATISTA de conformidad con el artículo 50 de la ley 789 de 2002, y demás normas que la complementen aclaren y/o modifiquen.

Para constancia se firma en Medellín,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## **JUAN DAVID ARTEAGA FLOREZ XXXXXXXX**

## **Gerente-ESE Metrosalud Representante Legal**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Nombre** | **Firma** | **Fecha** |
| **Proyectó:** | Paola Andrea Bustamante Jaramillo - Abogada Dirección Contratación |  | XXXXXXX |
| **Revisó** | Alejandro Camargo Orozco – Jefe de oficina de salud pública y gestión territorial |  |
| **Aprobó:** | Esperanza Peñaranda Pineda  Directora Operativa de Contratación |  |
| 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 | | | |