

## TÉRMINOS DE CONDICIONES

### SELECCIÓN DIRECTA

#### SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN COMPLETA PARA PARA EL ACOMPAÑAMIENTO PSICOSOCIAL, EN LA ATENCIÓN A NNA CON RIESGO O VULNERACIÓN DE DERECHOS PARA PROYECTO MEDELLIN ENTORNO PROTECTOR

#### PROCESO NÚMERO 14 DE 2.025

#### 1. PRESENTACIÓN

El proponente deberá analizar cuidadosamente los términos de la invitación, 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 METROSALUD, La información y la documentación exigida, su vigencia, las fechas la hora fijada para la apertura y cierre de la invitación en sus distintas etapas, las condiciones jurídicas, técnicas, económicas y financieras a tener en cuenta para elaborar y presentar las ofertas relacionadas con el objeto de la contratación y que harán parte integral de los contratos que resulten del proceso de selección.

#### 2. OBJETO DE LA INVITACIÓN

La Empresa Social del Estado METROSALUD, está interesada en recibir ofertas para la el suministro de alimentación completa para para el acompañamiento psicosocial, en la atención a NNA con riesgo o vulneración de derechos para proyecto Medellín entorno protector relacionadas en el **Anexo 5**, el cual debe diligenciarse en su totalidad y entregarse con la oferta, verificando y precisando el cumplimiento de las condiciones técnicas, para garantizar que las características cumplen con lo requerido por METROSALUD.

Donde aplique y para el bien ofertado, deberá garantizar cumplir con los siguientes requisitos, los cuales se detallan en estas especificaciones.

#### 3. ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TÉCNICAS

Nota 1: Ver Anexo Especificaciones Técnicas del Componente de Alimentación

1. Servicio de Alimentación ubicado en la Carrera 72 B #78 B-54, dentro de las instalaciones del Centro de Diagnóstico. En esta dirección se da atención directa a 75 niñas, niños y adolescentes, y se prepara y envía alimentación preparada al programa Casa Vida.

Cantidades para despachar en la sede de preparación

Descripción	Característica 1	Cantidad	Unidad medida	Duración días	Unidad medida duración
Alimentación	Desayuno	75	Cupo	18	Día
Alimentación	Refrigerio mañana	75	Cupo	18	Día
Alimentación	Almuerzo	70	Cupo	18	Día
Alimentación	Refrigerio tarde	75	Cupo	18	Día
Alimentación	Cena	70	Cupo	18	Día

Alimentación	Merienda	75	Cupo	18	Día
Alimentación	Almuerzo hiperproteico	5	Cupo	18	Día
Alimentación	Cena hiperproteica	5	Cupo	18	Día

La alimentación deberá ser preparada en sitio y suministrada todos los días de la semana de lunes a domingo, sin ninguna interrupción en el Centro de Diagnóstico de la Unidad de Niñez.

Esta deberá ser acorde al último lineamiento técnico del ICBF para el Modelo para la Atención de las Niñas, los Niños y Adolescentes, con Derechos Amenazados y/o Vulnerados, la resolución 3803 de 2016 y el documento "Plan Nacional de Implementación de las Guías Alimentarias para Colombia 2023 – 2026", recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes (RIEN) para la población colombiana del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar 2016"2.

**2.** A continuación, se puntualizan disposiciones a tener en cuenta en la prestación del servicio de alimentación

**Experiencia:** Esta alimentación será suministrada por el contratista; para ello debe contar con experiencia mínima de tres años en el manejo de servicios de alimentación.

Si este no cuenta con lo requerido, podrá subcontratar a una entidad especializada en servicios de alimentación, que cumpla con la experiencia solicitada y la normatividad vigente en el tema.

**Documentos referentes:** El contratista deberá entregar a la supervisión, el procedimiento de manejo de alimentación preparada en la sede, así como los ciclos de menús, las listas de intercambio y el análisis nutricional de los alimentos, durante los primeros 15 días del contrato, los cuales deben ser elaborados por un profesional en Nutrición y Dietética.

Las entregas son de obligatorio cumplimiento a través del seguimiento por parte de la supervisión.

**Edad población:** La alimentación se brindará a las niñas, niños y adolescentes que ingresan a la atención transitoria entre 9 y 17 años con 11 meses de edad.

**Raciones diarias:** Se contará con una disponibilidad de raciones de hasta 75 diarias por cada momento.

Se debe suministrar las tres (3) comidas principales (desayuno, almuerzo y cena) y 3 refrigerios mañana, tarde y merienda. Debido a que algunas niñas, niños y adolescentes presentan riesgo de delgadez o delgadez asociadas a su condición de vulnerabilidad,

Se contemplan diariamente 5 cupos con dietas hiperproteicas en dos momentos de la alimentación (almuerzo y cena) que serán suministradas a la población cuya valoración nutricional ahorre dichos diagnósticos.

### 2.1. MINUTA PATRÓN:

Esta define el patrón de alimentación de acuerdo con los requerimientos nutricionales y rangos de edad (9 a 17 años) de las niñas, niños y adolescentes, los cuales deben ser ajustados a las necesidades de la población.

Los gramajes por porción de los alimentos deben ser los establecidos según el grupo de edad en la minuta patrón del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

La minuta del ICBF no contempla merienda, no obstante, debido a las características de la población (inestabilidad emocional, altos niveles de ansiedad asociados al consumo de sustancias psicoactivas), el contratista tendrá en cuenta incluir este momento de alimentación para la elaboración de los ciclos de menú acorde a lo establecido por el Distrito en las presentes especificaciones técnicas del Componente Alimentario y Nutricional.

## 2.2. CICLOS DE MENÚS

El ciclo de menú debe ser elaborado por un profesional en Nutrición y Dietética. El contratista deberá presentar un ciclo de menús de 28 días, el cual debe contemplar: Desayuno, refrigerio Mañana, Almuerzo, Refrigerio Tarde, Cena y Merienda; el ciclo debe ofrecer variedad en alimentos y preparaciones, acorde a la cultura alimentaria.

Los menús del ciclo de alimentación propuesto deben ser elaborados partiendo de una dieta normal, sin ningún tipo de restricción o modificación. A partir de esta dieta, se realizará la derivación de dietas para las patologías, condición nutricional o necesidades especiales de la población usuaria.

Durante la ejecución del contrato el operador debe garantizar la entrega estricta de las preparaciones y gramaje en las porciones según lo aprobado por la supervisión en el ciclo de menú. Cuando se presenten novedades, deberán ser informadas de manera oportuna a la supervisión.

En el formato establecido para la presentación del ciclo de menú (Anexo. Formato para Presentar el Ciclo de Menú), se deberán detallar los grupos de alimentos e incluir las preparaciones a ofrecer cada día, desagregando cada uno de los ingredientes y gramajes por usuario, de cada uno de los alimentos que la conforman, relacionando el peso bruto y el peso neto para cada ingrediente, y además, el peso de servida por preparación y/o alimento.

Para estimar el tamaño de las porciones de los alimentos a suministrar, se deberá tomar como referencia el tamaño de cada porción establecida en la Lista de Intercambio de Alimentos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF.

### 2.2.1. Menú especial

Durante la vigencia del contrato, se brindará a las niñas, niños y adolescentes menús especiales, (1 al mes, diciembre 2 veces), acorde a sus preferenciales, los cuales deberán garantizar las características nutricionales y de calidad requeridas. Las opciones de preparación serán las siguientes:

- Los gramajes relacionados corresponden al peso en servido.
- Los alimentos son para su consumo inmediato.

<b>ALMUERZO MENÚ ESPECIAL</b>	<b>Opción 1</b> <b>Preparado y servido en sitio</b>	<b>Opción 2</b> <b>Preparado en sede de proyecto y entregado en lugar del evento</b>
-------------------------------	--	---

<p><b>MENÚ ESPECIAL # 1: PICADA</b> Carne de res 35 gramos Carne de cerdo 40 gramos Costilla de cerdo 30 gramos Papas criolla 40 gramos Papa capira 40 gramos Arepa 35 gramos Mazorca dulce 30 gramos Patacones 65 gramos Mix de verduras 40 gramos</p>	<p><b>Bebida:</b> Preparación con alimentos naturales, tipo: limonada, guandolo entre otros. Tamaño: 250 cc</p>	<p><b>Bebida:</b> Agua saborizada con gas Tamaño: 280ml</p>
<p><b>MENÚ ESPECIAL # 2: BURRITO MIXTO</b> Tortilla 80 a 90 gramos (tamaño grande) Pollo 50 gramos Cerdo 50 gramos Queso mozzarella 25 gramos Lechuga 15 gramos Pico de gallo 20 gramos Nachos 40 gramos Guacamole 25 gramos (con aguacate natural)</p>	<p><b>Bebida:</b> Preparación con alimentos naturales, tipo: limonada, guandolo entre otros. Tamaño: 250 cc</p>	<p><b>Bebida:</b> Agua saborizada con gas Tamaño: 280ml</p>
<p><b>MENÚ ESPECIAL # 3: MENÚ MIXTO</b> Papa común en cascós 100 gramos Papa criollas 60 gramos Carne de res 50 gramos Carne de cerdo 50 gramos Maicitos 20 gramos Tocineta 30 gramos Ensalada de repollo y zanahoria 40 gramos Mayonesa: 10 gramos (Opciones: Tomate, rosada, BQ...)</p>	<p><b>Bebida:</b> Preparación con alimentos naturales, tipo: limonada, guandolo entre otros. Tamaño: 250 cc</p>	<p><b>Bebida:</b> Agua saborizada con gas Tamaño: 280ml</p>
<p><b>MENÚ ESPECIAL # 4: HAMBURGUESA</b> Pan grande: 50 gramos Lechuga: 20 gramos Tomate: 30 gramos Cebolla: 20 gramos Queso: 20 gramos Carne: 100 gramos Papas fritas: 80 gramos Tocineta 30 gramos Panela: 5 gramos (para caramelizar cebolla) Salsa: 10 gramos (Opciones: tomate, rosada, BBQ...)</p>	<p><b>Bebida:</b> Preparación con alimentos naturales, tipo: limonada, guandolo entre otros. Tamaño: 250 cc</p>	<p><b>Bebida:</b> Agua saborizada con gas Tamaño: 280ml</p>

### 3. MINUTA ATENCIÓN TRANSITORIA

Debido a que el porcentaje de adolescentes entre 14 a 17 años de edad, representa el mayor porcentaje de población atendida (75%), se determina que este será el rango de referencia de edad para la minuta del proceso de atención transitoria. Considerando,

además, que al realizar el proceso de cotización no se presentan variaciones en el precio al cotizar con un gramaje inferior.

El área de nutrición realizará ajustes en la entrega de la alimentación en los casos específicos donde se considere deben efectuarse variaciones en el gramaje, siempre y cuando esté soportado en la valoración nutricional.

<b>Desayuno</b>				
<b>Grupo de Alimentos</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Alimento</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Grupo de Edad</b>
<b>Lácteos</b>	Todos Los Días	Leche Líquida Entera O En Polvo Pasteurizada	210 Cc O 29 Gr	Todos
<b>Azúcares</b>	Todos Los Días	Azúcar O Panela	5gr	Todos
<b>Carnes O Huevo O Queso</b>	Todos Los Días	Huevo Con O Sin Aliño	50 Gr	Todos
		Queso Campesino, Queso O Cuajada	50 Gr	Todos
		Carnes Magras	50gr	Todos
<b>Cereal O Derivado Del Cereal</b>	Todos Los Días	Galleta Sin Crema O Relleno	28 Gr	Todos
		Pan Sin Crema O Relleno	50 Gr	Todos
		Ponqué Sin Crema O Relleno	40 Gr	Todos
		Cereal Para Colada (Trigo, Maíz Avena O Cebada)	8,5 Gr	Todos
<b>Fruta</b>	Todos Los Días	Fruta Porción Entera	80 Gr	Todos
<b>Grasa</b>	Todos Los Días	Aceite De Girasol, Maíz O Soya	3 Cc	Todos

<b>Refrigerio de la Mañana</b>				
<b>Grupo de Alimentos</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Alimento</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Grupo de Edad</b>
<b>Lácteos</b>	Todos Los Días	Yogurt, Kumis, Leche Líquida, Saborizada O Entera O En Polvo Pasteurizada	210 Cc O 29 Gr	Todos
<b>Derivados Del Cereal</b>	Todos Los Días	Galleta Sin Crema O Relleno	28 Gr	Todos
		Pan Sin Crema O Relleno	50 Gr	Todos
		Ponqué Sin Crema O Relleno	40 Gr	Todos
<b>Fruta</b>	Todos Los Días	Porción Entera	80 Gr	Todos

<b>Almuerzo</b>
-----------------

Grupo de Alimentos	Frecuencia	Alimento	Peso Neto	Grupo de Edad
Sopa o crema	Todos los días	Verdura	12 gr	Todos
		Cereal	9 gr	
		Raíces / tubérculos / plátanos	15 gr	
<b>Aliños</b>	Se debe <b>adicionar los aliños</b> para garantizar una preparación de buen sabor y aceptación			
Carne roja magra	3 veces / semana	Carne roja	110 gr	Todos
Pollo o pescado	2 veces pollo y 1 vez pescado / semana	Carne blanca Pollo o pescado	110g	Todos
Leguminosa	3 vez / semana	Leguminosa	25 gr	Todos
Cereal o derivado del cereal	Todos los días	Cereal o derivado del cereal	60gr	Todos
Tubérculos raíces o plátanos	Todos los días	Papa, plátano, ñame u otro	105gr	Todos
Verduras	Todos los días	Verdura	40gr	Todos
Grasa	Todos los días	Aceite de girasol, maíz o soya	17cc	Todos
Fruta	Todos los días	Porción entera	30gr	Todos
Lácteo	Todos los días	Leche líquida entera o en polvo pasteurizada	150cc 20,3gr	Todos
Azúcares	Todos los días	Azúcar o panela	5gr	Todos

Refrigerio de la Tarde				
Grupo de Alimentos	Frecuencia	Alimento	Peso Neto	Grupo de Edad
Lácteos	6 días / semana	Yogurt, kumis, Leche líquida saborizada o entera o en polvo pasteurizada	210 cc o 29 g	Todos
Fruta	Todos los días	Fruta Porción entera	80gr	Todos

Cena				
Grupo de Alimentos	Frecuencia	Alimento	Peso Neto	Grupo de Edad

<b>Carne roja magra</b>	3 veces / semana	Carne roja	110 gr	Todos
<b>Pollo o pescado</b>	3 veces pollo y 1 vez pescado / semana	Carne blanca Pollo o pescado	110 gr	Todos
<b>Cereal o derivado del cereal</b>	Todos los días	Cereal o derivado del cereal	60gr	Todos
<b>Tubérculos raíces o plátanos</b>	Todos los días	Tubérculos raíces o plátanos	105gr	Todos
<b>Verduras</b>	Todos los días	Verdura	40gr	Todos
<b>Grasa</b>	Todos los días	Aceite de girasol, maíz o soya	17cc	Todos

Merienda				
Grupo de Alimentos	Frecuencia	Alimento	Peso Neto	Grupo de edad
<b>Lácteos</b>	Todos los días	Leche líquida entera o en polvo pasteurizada	100 cc o 13,8 g	Todos
<b>Azúcares</b>	Todos los días	Azúcar o panela	5gr	Todos
<b>Derivados del cereal</b>	Todos los días	Galleta sin crema o relleno	28gr	Todos
		Pan sin crema o relleno	50gr	Todos
		Ponqué sin crema o relleno	40gr	Todos

La cantidad de condimentos no se estandarizan en minuta patrón. Los condimentos deben adicionarse permitiendo mejorar la calidad organoléptica de la preparación, evitando saturación. Se deben elegir condimentos de origen natural.

**Agua:** Se debe garantizar el consumo de mínimo 8 vasos de agua o bebidas al día para las niñas, niños y adolescentes de 9-13 años 11 meses, y 10,3 vasos en el menú del día para el rango de edad entre los 14-17 años 11 meses de acuerdo con los valores de Ingesta Adecuada establecidos por la resolución 3803 de 2016.

**Sal:** La cantidad de sal a adicionar es de 1,3 g para las niñas, niños y adolescentes de 9-13 años 11 meses, y 0,8 g para el rango de edad entre los 14-17 años 11 meses para cubrir los valores de Ingesta Adecuada de sodio establecidos por la Resolución 3803 de 2016.

**Nota:** El contratista debe garantizar que el tamaño de las porciones de producción y servida sean uniformes y acordes con la minuta patrón, lo cual debe ser de completo dominio de los auxiliares de manipulación de alimentos del servicio de alimentación (verificado por el profesional en nutrición y dietética del contratista), mediante la utilización de utensilios de servida estandarizados para servir las porciones (pocillos medidores, vasos medidores, cucharas, cucharones, etc).

### 3.1. RECOMENDACIONES ESPECIALES PARA ELABORACIÓN DEL CICLO DE MENÚS

En el momento de la servida de los alimentos todas las preparaciones deberán cumplir con las características de olor, sabor, textura, consistencia, color, presentación y temperaturas requeridas, las cuales serán evaluadas por el supervisor o la nutricionista asignada al contrato. El contratista deberá suministrar una ración de menú completa para el análisis organoléptico del mismo. Este proceso deberá registrarse en el formato que el contratista defina para tal fin, sustentando la situación que generó la modificación alimentaria.

- En la porción de verdura del almuerzo y la cena, se debe incluir gran variedad en las preparaciones y presentaciones.
- La ensalada siempre debe ir con dos opciones de acompañante, vinagreta y limón, buscando la aceptación y consumo por parte de las niñas, niños y adolescentes.
- La carne para las preparaciones como albóndigas, albondigones o molde de carne, debe llegar por el proveedor empacada al vacío o ser molida directamente en el servicio de alimentación sin afectar la temperatura ni calidad del producto, en un equipo que cumpla con la normatividad para tal fin.
- El chicharrón suministrado en el menú típico, deberá ser de tipo carnudo.
- De acuerdo con la lista de intercambio basadas en los requisitos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar las carnes frías y/o embutidos no están incluidas en la lista de intercambio del grupo de carnes.
- En el momento de la servida todas las preparaciones deberán cumplir con sus características de calidad las cuales, serán evaluados por el supervisor o nutricionista del contratista y en su efecto también lo podrá realizar el supervisor del contrato
- En el momento en que alguna preparación incluida en el ciclo de alimentación, presente rechazo por parte de los usuarios, se cambiará la preparación por otras de similar aporte nutricional, previa aprobación por parte del supervisor.
- Para la celebración de las fechas especiales, el contratista deberá realizar modificaciones en el menú del día correspondiente, ofreciendo un menú especial (1 mensual, excepto en diciembre que se ofrecerán dos menús especiales para el 24 y 31 de diciembre) con previa autorización de la supervisión, indicando cuál será el menú que se va a ofrecer.
- En la época navideña el contratista deberá ofrecer a las niñas, niños y adolescentes, como mínimo tres bocados navideños, compuesto por natilla y dos buñuelos.
- Todos los alimentos se deben preparar condimentados y aliñados, sin productos químicos, evitando los excesos, pero logrando un producto de buen sabor y presentación.
- El huevo debe ser tipo A y su preparación debe ser variada como: revuelto con guiso, revuelto solo, cocido entero, entre otras. Debe tener un peso de 50 g en cocido.
- En los casos en los cuales sea necesario realizar cambio de menú o de un alimento para el día, por presentarse inconvenientes con la maduración (sobre maduración o no maduración) de frutas y/o verduras, y deterioro de los alimentos, desabastecimiento entre otros; el contratista podrá realizar el cambio, informando a la supervisión, a través de correo electrónico el mismo día de la implementación del cambio, y diligenciado en el formato designado para tal fin.
- Con el fin de garantizar la calidad microbiológica y físico-organoléptica de la alimentación, no se permitirán preparaciones del día anterior o de días anteriores en

ningún servicio, todo debe ser preparado del mismo día, cumpliendo a cabalidad con las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM.

- El contratista a través de un previo aviso, deberá garantizar la alimentación de aquellos usuarios que por algún motivo (citas médicas, odontológicas o diligencias del proceso de atención) no se encuentren en la sede en el horario establecido para cada momento de la alimentación.
- El contratista deberá consignar en el ciclo de menú el tamaño de porción servida de los plátanos y tubérculos, acorde a la minuta patrón y el tipo de preparación, teniendo en cuenta la ganancia o pérdida de peso, según el método de cocción empleado.
- Las sobras limpias serán objeto de descarte, por lo tanto, deben evitarse al máximo y propender la optimización de recursos. No se podrán ofrecer preparaciones con alimentos sobrantes del día anterior.
- El ciclo de menú, lista de intercambio de alimentos y guía de preparaciones, deberán ser socializados antes del inicio de la ejecución del contrato, con todo el personal manipulador de alimentos.
- El contratista deberá realizar un taller de estandarización de porciones con todo el personal manipulador de alimentos, para lo cual se tendrá que contar con utensilios medidores y gramera calibrada.

### 3.2. CÁRNICOS CICLO DE MENÚ

Se referencia tabla que permitirá darle variedad al ciclo de menú, garantizando el no excederse en la utilización de un tipo determinado y favoreciendo un equilibrio nutricional y económico. La frecuencia en la que se suministran los diferentes tipos de carne, deberá ser acorde a lo establecido en la minuta patrón

#### TABLA. CONSOLIDADO DE CARNES A UTILIZAR EN EL CICLO DE MENÚ

##### TIPO DE CARNE

- ✓ Carne de res corte de segunda (preparaciones como carne molida, albóndigas, albondigón, entre otras)
- ✓ Carne de res corte de primera (preparaciones como carne sudada, carne guisada, carne sofrita, gulasch, carne desmechada, entre otras)
- ✓ Carne de cerdo (preparaciones como mondongo, gulasch, carne sudada, carne guisada, carne sofrita, entre otras)
- ✓ Pescado (debe ser un corte de primera tipo róbalo, bagre o filete de merluza, en preparaciones como tortas, apanado, frito, entre otras, no se permite la basa)
- ✓ Pollo (debe ser muslo, contra muslo o pechuga, en preparaciones como sudado, guisado, asado, frito, desmechado, apanado, moldes, entre otras).
- ✓ Tocino carnudo (se puede dar con los frijoles cargamanto) es un valor agregado siempre acompaña la porción de carne.

### 3.3. CAMBIOS DE MENÚS O CICLOS

Los cambios en las preparaciones alimentarias, alimentos, y/o productos que no estén incluidos en la propuesta de ciclo de menú presentada por el contratista y aprobada por la supervisión, podrán realizarse siempre y cuando el alimento sustituto presente la misma composición nutricional y calórica de los alimentos aprobados, previa autorización de la supervisión. Dichas autorizaciones deberán solicitarse a la supervisión tres (3) días hábiles previos al intercambio o modificación en el formato que disponga la supervisión.

### 3.4. LISTA DE INTERCAMBIO DE ALIMENTOS

Esta lista permite efectuar cambios sin generar autorizaciones por parte de la supervisión, sin embargo, el personal manipulador de alimentos deberá consultar la nutricionista del contratista el cambio para la autorización interna y notificar a la supervisión vía correo electrónico de manera oportuna.

### 3.5. GUÍAS DE PREPARACIÓN / ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS Y PORCIONES

El contratista deberá presentar todas las guías de preparaciones que contempla el ciclo de menú, las cuales deberán estar disponibles en el servicio de alimentación. La guía debe incluir el nombre de la preparación, nombre de los ingredientes, cantidad, procedimiento, aporte de calorías y macronutrientes. En la tabla que se presenta a continuación, se puede ver el ejemplo.

#### 1. Tabla 3. Ejemplo de Guía de Preparación

CROQUETAS DE ATÚN					
<b>Fuente:</b> Cocina Fácil					
<b>Peso de la porción:</b> 80 g					
<b>Valor nutricional por porción:</b> Calorías: 156 Proteínas: 17 g. Grasa: 9 g carbohidratos: 1.6 g Calcio: 23.8 mg Hierro: 1.3 mg					
INGREDIENTES	1 PORCIÓN		4 PORCIONES		PREPARACIÓN
	Peso	Medida Casera	Peso	Medida Casera	
Atún	50 g		200 g	1 Unidad	Mezcle el atún con la mantequilla, sal, pimienta, harina, huevo y perejil picado. Revuelva bien y forme croquetas con esto. Las croquetas se llevan al aceite bien caliente y se retiran cuando estén doradas.
Yema de Huevo	10 g		40 g	2 Yemas	
Harina de Trigo	2 g		8 g	1 Cda	
Mantequilla	2 g		8 g	1 Cda	
Sal		1 Pizca		1 Pizca	
Perejil		1 Pizca		1 Pizca	

El contratista con su profesional en nutrición y dietética, deberá implementar el proceso de estandarización de recetas, ajustando las cantidades de alimentos a preparar según la demanda que presente el servicio de alimentación para el día de operación (raciones a preparar por comida).

### 3.6 DERIVACIÓN DE DIETAS

Los menús del ciclo de alimentación propuesto, deben ser elaborados partiendo de una dieta normal, sin ningún tipo de restricción o modificación. A partir de esta dieta, se realizará la derivación para la patología o condición nutricional que más se presenta en la población atendida.

Cuando se requiera cualquier otro tipo de dieta, será obligación del contratista suministrarla de acuerdo con la prescripción del médico y/o nutricionista, realizando las adaptaciones necesarias a la dieta normal y sin ningún costo adicional.

Dentro del servicio de alimentación, se debe contar con un documento base donde se explique cada una de las dietas y se especifiquen las porciones y tipo de alimento a servir.

Para poder derivar las dietas, el contratista deberá tener en cuenta los siguientes conceptos:

**Dieta normal:** se realiza a partir del promedio de las recomendaciones de calorías y nutrientes para la Población Colombiana de la guía técnica del componente Alimentario y Nutricional vigente ICBF para el grupo de edad de 14 a 17 años con 11 meses. Este tipo de dieta está destinada a las niñas, niños y adolescentes, que no requieren modificaciones en el patrón alimentario y contribuye a mantener su estado nutricional óptimo.

**Dieta Hipercalórica:** Este tipo de dieta se utilizará cuando una niña, niño o adolescente presente déficit de peso de acuerdo a la valoración nutricional, para lo cual el/la nutricionista debe determinar el número de porciones que se van a aumentar en la alimentación del usuario para garantizar un aumento de peso o se puede utilizar un complemento nutricional.

En este caso se podrán duplicar las porciones de cereales del almuerzo y cena, o si se considera pertinente, se suministrará un complemento alimentario a cargo del contratista y preparado por las auxiliares de dieta, de acuerdo con las indicaciones entregadas.

**Dieta Hipocalórica:** solo se utiliza para aquellas niñas, niños o adolescentes que en la valoración nutricional se identifiquen con sobrepeso y obesidad. Teniendo en cuenta que se disminuyen los grupos de azúcares, grasas o cereales de acuerdo a las orientaciones dadas por el Nutricionista; pero vigilando que la niña, niño o adolescente no manifieste síntomas de hipoglucemia ni sensación de hambre al dar cumplimiento a la dieta. Para lograr el objetivo de adecuación del peso y reducción del riesgo de enfermedad, esta dieta debe ir acompañada de actividad física y acompañamiento constante en los talleres de deporte, educadores, área médica y nutricional.

Las características principales son:

- Las bebidas y los dulces deben llevar edulcorante artificial si la niña, niño o adolescente lo decide.
- Las preparaciones de energéticos y carnes deberán ser cocidas y asadas.
- Puede incluir leguminosas.
- En el almuerzo y la cena solo se sirve media porción de arroz.
- En el almuerzo y cena se debe duplicar la porción de ensalada (que no debe llevar vinagretas dulces ni a base de grasas).
- Llevar postre en el almuerzo o cena de alimentos o preparaciones sin azúcar.
- Los refrigerios pueden llevar harinas integrales o sin azúcar

**Dieta hipoglúcida:** Se prescribe cuando una niña, niño o adolescente tenga una patología de base que le dificulte mantener los niveles de glucosa dentro de los límites normales, tales como la hipoglucemia, diabetes e intolerancia a los carbohidratos.

Las características son:

- Toda bebida o postre deben estar endulzados con edulcorante artificiales.
- No se debe incluir dentro de las verduras la remolacha.
- Llevar postre en el almuerzo o cena de alimentos o preparaciones sin azúcar.
- Los refrigerios pueden llevar harinas integrales o sin azúcar.

**Dieta blanda mecánica:** Se utiliza cuando la niña, niño o adolescente tiene dificultades para masticar. Es una dieta a la cual se le modifica la consistencia de los alimentos, pero no hay restricción de condimentos, nutrientes o calorías. El objetivo de este tipo de dieta es favorecer la ingesta de alimentos y evitar modificación en el aporte de calorías y nutrientes.

Sus características son:

- La ensalada puede ser cocida o cruda, pero se debe garantizar que el corte o forma de presentación faciliten la masticación y deglución
- Dentro de la dieta se permite puré, sopas cremas, carnes cocidas, molidas, desmechadas o troceadas acorde a la tolerancia y capacidad para masticar y deglutir.
- Se pueden ofrecer flanes, mermeladas, gelatina, compotas u otras preparaciones de igual consistencia.

Se debe tener en cuenta además otro tipo de alimentos como cereales del desayuno, almuerzo y cena en su consistencia para ajustar preparación o hacer intercambios en caso de ser necesario.

**Dieta blanda química:** Se prescribe a aquellas niñas, niños o adolescentes que tengan alteraciones gastrointestinales como vómito, diarrea, colon irritable o distensión abdominal. Su objetivo es mejorar la digestión de los alimentos, evitar irritación en la mucosa intestinal o gástrica y cambios en el aporte de calorías y nutrientes.

Sus características:

- Las carnes y energéticos no deben ser fritos.
- Las preparaciones deben ser bajas en condimentos.
- La restricción de lácteos solo se realiza por los días que el niño, niña o adolescente tenga la alteración gastrointestinal. En caso de superar cinco días se debe suplementar la dieta con calcio según prescripción médica.

El ajuste en los componentes de la alimentación se hace según tolerancia y cambio en la sintomatología gastrointestinal.

**Dieta alta en fibra insoluble:** Este tipo de dieta se utiliza para aumentar el tránsito gastrointestinal cuando las niñas, niños o adolescentes tiene problemas de estreñimiento.

Sus características:

- Productos de panadería integrales o a tolerancia.
- En el desayuno y refrigerios se deben incluir frutas como granadilla, papaya, mango, kiwi, ciruela, naranja, uvas o pera.
- Revisar y ajustar preparaciones con plátano, banano, guayaba y zanahoria, o a tolerancia.

En caso de necesitar alguna otra derivación de alimentación por razones médicas, el área de nutrición del contratista deberá realizarla, con el fin de no afectar el aporte calórico y nutricional programado.

Igualmente, en caso de que ingrese una niña, niño o adolescente que no consuma los alimentos ofrecidos en la institución por creencias, cultura, tradiciones alimentarias, entre otras, se debe propender por buscar alternativas que favorezcan el consumo de los mismos, sin afectar el aporte nutricional o calidad de la alimentación.

#### 4. GESTIÓN DE PROVEEDORES

El contratista deberá presentar un documento donde relacione el sistema de gestión de proveedores que permita la selección de los mismos, garantizando que cuentan con condiciones aptas para entregar productos (alimentos e insumos) de calidad, el cual deberá ser llevado a cabo durante la ejecución del contrato.

El documento debe tener mínimamente lo siguiente:

- Objetivo
- Alcance
- Definiciones
- Protocolos de calidad (materias primas e insumos)
- Metodología de selección y seguimiento a proveedores
- Control de registros

En caso que el contrato sea por licitación o subasta, el contratista deberá garantizar que sus proveedores estén legalmente constituidos, para lo cual deberá aportar certificado de la cámara de comercio, que las facturas cumplan con todos los requisitos de ley según aplique, el aporte del concepto sanitario favorable emitido por la Secretaría de Salud y Medio Ambiente y soportes de pago a proveedores y al finalizar el contrato, paz y salvo de los proveedores que participaron en el contrato.

## 5. LISTA DE MARCAS.

El contratista deberá entregar un listado de mínimo de dos marcas por cada producto, que se utilizará durante la ejecución del contrato; éstas deberán estar relacionadas en el formato dispuesto por la supervisión, con los documentos soportes, ficha técnica y captura de pantalla donde se pueda evidenciar el registro INVIMA y su vigencia (para aquellos que aplique según la normatividad), para verificación de las características generales y posterior aprobación por parte de la Supervisión.

Las capturas de pantalla del registro INVIMA deberán presentarse en un solo documento en formato PDF, en el mismo orden del listado de marcas.

Las fichas técnicas deben presentarse de manera individual en una carpeta comprimida; cada documento debe estar marcado con nombre del alimento y marca.

Se debe mantener durante la ejecución del contrato, las opciones de marcas aprobadas; en el caso de presentarse algún inconveniente con un producto, proveedor, o que se presente rechazo por parte de los usuarios, la solicitud de autorización de cambio de producto, marca o proveedor deberá ser presentada a la supervisión para su aprobación, explicando las razones de la solicitud. El producto, marca o proveedor, no podrá ser utilizado hasta no tener su respectivo aval.

Anexo a la solicitud de autorización, el contratista deberá remitir ficha técnica y captura de pantalla del registro INVIMA del producto o marca, además se deberá dar cumplimiento de las características generales de los alimentos.

1. Cada vez que se autorice el cambio de proveedor, producto o marca, se deberá remitir a la supervisión el listado de marcas actualizado, fichas técnicas y registro INVIMA.

### Formato del listado de marcas que se deberá entregar a la supervisión

PRODUCTO	MARCA	CUENTA CON FICHA TÉCNICA (SI / NO)	CUENTA CON REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA (SI / NO)	N° DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE LA VIGENCIA
ALIMENTO 1	OPCIÓN 1				
	OPCIÓN 2				
ALIMENTO 2	OPCIÓN 1				
	OPCIÓN 2				

### 5.1 PLANTA FÍSICA, DOTACIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Es responsabilidad del contratista contar con una planta física adecuada para realizar los procesos de recepción, almacenamiento, producción, lavado, distribución y consumo de los alimentos, para lo cual deberá gestionar las adaptaciones locativas mínimas requeridas para garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM de los alimentos, cumpliendo con la Resolución 2674 del 2013, dotándola de equipos, algunos en calidad de préstamo por la Unidad de Niñez y otros propiedad del Contratista, tales como: menaje, vajilla, utensilios e implementos requeridos para los procesos. Si no se cuenta con el número suficiente, el contratista deberá completar aquellos utensilios y equipos que necesite para la buena prestación del servicio.

El contratista debe disponer de un área física para el servido y consumo de alimentos de los usuarios, espacio que debe estar alejado de cualquier riesgo de contaminación. El diseño de este espacio físico y las secciones que lo constituyen, deben responder a un cuerpo de normas que regulan el funcionamiento de las operaciones desarrolladas en este lugar relacionadas con la manipulación de alimentos.

El servicio de alimentación debe orientarse con la aplicación de un *Sistema de Aseguramiento y Control de la Calidad e Inocuidad*, que garantice el estricto cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto/servicio demandado por el contratante.

Este sistema de gestión deberá estar constituido de varios programas que aseguren la calidad de la alimentación ofrecida a la población usuaria y se encuentran detallados en la normatividad vigente y la *Resolución 2674 de 2013 / Capítulo 5 Aseguramiento y Control de la Calidad e Inocuidad / Artículo 22*. El contratista deberá contar con registros de todos los procesos desarrollados al interior de cada programa del *Sistema de Aseguramiento y Control de la Calidad e Inocuidad*.

La dotación para el funcionamiento del proyecto será entregada al contratista por parte del supervisor del contrato por inventario donde se incluirá cada uno de los artículos, número de placa, cantidad y estado. El contratista debe realizar un inventario durante los primeros ocho (8) días calendario de ejecución y los ocho (8) días antes de finalizar el contrato, dando claridad cuáles equipos pertenecen a la Administración Distrital y cuáles son de la dotación del contratista.

Los equipos deberán ser utilizados única y exclusivamente para el procesamiento y distribución de la alimentación contratada. El contratista no podrá prestarlos, utilizarlos para otros servicios de alimentación, ni arrendarlos, ni cederlos a terceros en cualquier título.

En el momento que se termine el contrato, el contratista debe garantizar que los equipos, bienes y utensilios que sean de propiedad del Distrito quedan en la sede de la Unidad de Niñez en condiciones óptimas, considerando que algunos elementos por su uso y tiempo de vida útil tendrán deterioro.

Cuando se presente el **daño, pérdida o robo** de un equipo o elemento propiedad del Distrito de Medellín, el contratista debe activar las acciones internas que correspondan para garantizar la reposición del mismo e informar a la supervisión lo ocurrido

## 5.2 Certificación Sanitaria

Las instalaciones físicas del servicio de alimentación deben contar con la certificación sanitaria expedida por la Secretaría de Salud del Distrito de Medellín, con un concepto favorable.

Si durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario cambia a favorable condicionado, el contratista deberá cumplir con las acciones que subsanen los hallazgos encontrados por la autoridad sanitaria y solicitar una nueva visita dentro de los próximos 15 días calendario siguiente a la fecha de la visita en que cambió el concepto. Si el concepto cambia a desfavorable, el contratista tendrá un día hábil para realizar las adecuaciones que retoman el concepto favorable o realizar cambio de instalaciones que cumplan dicho requisito.

Con previa autorización de la supervisión y por casos excepcionales, el contratista podrá subcontratar el servicio para que sea preparado en una planta de producción externa. En caso que se subcontrate de esta forma, el servicio de alimentación con un tercero debe tener concepto sanitario FAVORABLE antes de iniciar la contratación en su planta de producción. Le corresponde al contratista vigilar mediante visitas de inspección, que las condiciones higiénico sanitarias de la planta de producción sean adecuadas, dando cumplimiento la resolución 2674 de 2013, normatividad que la complementa, sustituya o derogue. El valor pactado por el servicio de alimentación no se modifica en caso que se llegue a optar por esta opción. De otro lado, el contratista deberá asumir y garantizar las condiciones óptimas para la entrega de los alimentos (transporte, temperatura, inocuidad, entre otros) a las niñas, niños y adolescentes en los horarios establecidos

## 5.3 Área proceso de servida y consumo de alimentos

El contratista debe disponer de un área física para el proceso de servida y consumo de alimentos de las niñas y niños, espacio que debe estar alejado de cualquier riesgo de contaminación. El diseño de este espacio físico y las secciones que lo constituyen, deben responder a lo estipulado en la resolución 2674 de 2013. Además, deberá garantizar la limpieza y desinfección de esta área en cada momento de alimentación

## 6. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

El contratista deberá dar cumplimiento a la **Circular Externa DAB 400-0201-17 del INVIMA:** “Orientaciones de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales”.

Los alimentos a suministrar según el ciclo de menú deben ser de primera calidad, de marcas reconocidas comercialmente, cumpliendo con lo exigido según las características generales de cada alimento, el empaque y rotulado establecidas en la normatividad vigente y lo estipulado en las Resoluciones 005109 de diciembre 29 de 2005, Resolución 1506

de mayo 6 de 2011 y 333 de febrero 10 de 2011 Resolución 810 de 2021 y resolución 2492 de 2022 o las normas que las complementen o modifiquen. Además, acorde con lo establecido en el título III capítulo I de la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 3168 de 2015 y las normas que las modifiquen, aclaren, complementen o sustituyan; con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, todos los alimentos deberán contar con el registro o permiso o notificación sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo.

Todos los productos alimentarios que componen el ciclo de menú deben tener una fecha de vencimiento vigente al momento de su utilización.

Cuando se detecte productos que no cumplen con las características de materia prima, el contratista deberá identificarlos como "productos no conformes" y registrarlos en un formato de producto no conforme que contenga la información básica del contratista, fecha, producto, motivo de rechazo, destinación final, firma de responsables.

Este documento debe socializarse al inicio del contrato con todo el personal del servicio de alimentación, además debe permanecer impreso y disponible para su consulta.

En el Anexo. Listado de Especificaciones de los Alimentos se encuentran las características de cada uno de los alimentos, el personal manipulador de alimentos deberá conocerlo y aplicarlo. Este documento debe socializarse con todo el personal manipulador de alimentos, además debe permanecer impreso en el servicio de alimentación, disponible para su consulta.

## 7. TRANSPORTE Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Hace referencia a los compromisos que deben de asumir los proveedores al momento de suministrar los alimentos a cada uno de los contratistas.

- El contratista deberá garantizar que la recepción se realice facilitando la verificación de la calidad y cantidad de los alimentos entregados, además, realizar la toma de temperatura de los alimentos recibidos en frío y registrarla en el formato establecido para ello, este formato puede ser del contratista o del Distrito en caso que este último lo suministre.
- La temperatura de los alimentos refrigerados no podrá ser superior a  $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ . y congelados  $-18^{\circ}\text{C}$  o menor, como se contempla en Guía técnica del componente de alimentación nutrición ICBF v5. pdf, lo cual será verificado por la Supervisión en las acciones de seguimiento a la recepción de los víveres, donde, además, se verificarán la calidad de los alimentos de acuerdo a las especificaciones y las marcas de alimentos entregados.
- El contratista deberá verificar que los vehículos para transporte de alimentos, cuenten con las condiciones higiénico-sanitarias exigidas por la normatividad vigente, y asegurando que los de alto riesgo microbiológico como productos cárnicos y lácteos conserven la cadena de frío hasta el momento del recibo y almacenamiento en el servicio de alimentación, para lo cual deben emplear vehículos que tengan control de temperaturas.
- Con el fin de garantizar la cadena de frío, el personal manipulador del contratista, deberá realizar el control de temperatura de los equipos, registrando diariamente, dos veces al día este dato, en el formato establecido para ello, este formato puede ser del contratista

o del Distrito en caso que este último lo suministre y debe mantenerse en el servicio de alimentación.

- Garantizar que el transporte de los alimentos se realice utilizando canastillas plásticas, costales de fibra o bolsas plásticas transparentes según el tipo de alimento; todos estos en adecuadas condiciones de limpieza. Cuando el transporte sea en canastillas, se deberá respetar un margen mínimo de 5 cm entre el borde superior de la canastilla y el tendido del producto, para evitar el deterioro de los alimentos cuando las canastillas sean apiladas.
- Se permitirá el transporte en cajas de cartón para los alimentos donde su empaque original de fábrica es en esta presentación y no es reutilizado. Estos empaques no deben permanecer en el servicio de alimentación, para evitar el cúmulo de desechos de reciclaje que generen riesgo de infestación de plagas.
- El contratista deberá implementar una lista de chequeo de evaluación de las condiciones de transporte.
- El transporte de los alimentos debe realizarse de acuerdo con lo establecido en las Resoluciones 2674 de 2013 y 3168 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan y deberá tener la documentación al día incluida la revisión técnica mecánica del vehículo.

### 7.1 TRANSPORTE DE ALIMENTACIÓN PREPARADA

- La alimentación se proyecta preparada en sitio, no obstante, en caso de considerarse la opción de alimentación preparada en sede externa (previa aprobación de la supervisión), deberán seguirse las siguientes orientaciones.

Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos preparados en los casos que sea por medio de un tercero hacia la sede, deben cumplir con todas las normas de tránsito y transporte y tener la documentación al día incluida la revisión técnica mecánica del vehículo.

El contratista debe entregar una relación de los vehículos utilizados para el transporte de la alimentación preparada. Deberán ser suficientes para garantizar la entrega adecuada de los alimentos y mantenerse durante toda la ejecución del contrato. En caso de requerirse el cambio de alguno de ellos, este trámite deberá ser autorizado previamente por parte de la Supervisión.

El contratista debe tener una carpeta en el servicio de alimentación copia de la siguiente documentación:

- Certificación sanitaria con concepto favorable expedida por la autoridad competente
- Matrícula del vehículo
- SOAT
- Revisión técnico mecánica
- Pase de conducción
- Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo

- Carné de manipulación de alimentos del conductor (exámenes microbiológicos y concepto médico favorable y ayudantes).

El vehículo debe conservar durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario FAVORABLE; en caso de cambio de este concepto, el contratista deberá aportar un vehículo que cumpla con todas las condiciones requeridas.

Para el almuerzo, cena u otro tipo de alimento que requiera transporte y empaque de las raciones por separado, un contenedor para la sopa, un contenedor para seco, un contenedor para ensalada y un contenedor para bebida.

El seco deberá ir empacado en material biodegradable (termoflex), en contenedores de 3 divisiones.

Las bebidas se deben conservar a temperatura mínima a  $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ , se deben transportar en elementos tipo termos térmicos o similares para favorecer la conservación de la temperatura.

En relación a lo anterior, se debe tener en cuenta el Acuerdo 20 de 2020 y la Resolución o SSS202150103075 DE 2021 donde se dan orientaciones para el plástico de un solo uso

## 8. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos deben ser almacenados dando cumplimiento al Artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. (Método PEPS o FIFO: consiste básicamente en darle salida del inventario a aquellos productos que se adquirieron primero, por lo que en los inventarios quedarán aquellos productos comprados más recientemente).

Los alimentos almacenados deberán ser rotulados con nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento, fecha de apertura, está en caso de haber sido abierto el empaque del alimento, el cual se deben conservar y/o almacenar de manera tal que se garantice su inocuidad y cumplan con la normatividad de etiquetado de los mismos donde se pueda evidenciar la fecha de vencimiento, número de lote y forma de conservación como mínimo, o en caso de reenvasar los alimentos, estos empaques deberán estar rotulados (Lote, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y fecha de apertura).

En caso tal de que la alimentación no se prepare en sitio, se debe contar con un espacio destinado para el almacenamiento transitorio de los alimentos, este espacio debe mantenerse en condiciones óptimas de higiene, y se deben llevar los controles y registros de los procesos relacionados con la ejecución del Plan de Saneamiento Básico PSB

### 8.1 HORARIOS Y DISTRIBUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN

Los horarios para la distribución de la alimentación son los siguientes:

Desayuno	Refrigerio mañana	Almuerzo	Refrigerio Tarde	Cena	Merienda
7:30 a.m. a 7:50 a.m.	10:00 a 10:15 a. m.	12:00 a 1:00 pm	3:00 a 3:30 p. m.	6:00 a 6:30 p. m.	8:30 p. m.

Estos son los horarios en los cuales las niñas, niños y adolescentes deben estar pasando al comedor. Las horas relacionadas solamente podrán ser modificadas a través de autorización de la Supervisión, **en caso que se genere un ingreso por fuera de los horarios**

**establecidos, el contratista debe de ofrecer cualquier preparación del ciclo de menús que esté disponible**

Diariamente el contratista deberá preparar las cantidades de alimentos correspondientes al menú programado para el día, según el censo de usuarios reportados y atendidos en la sede, registrados en un formato debidamente diligenciado y firmado por el responsable.

El ingreso de las niñas, niños y adolescentes, se realiza 7 días a la semana las 24 horas del día, por lo tanto, acorde a las condiciones de llegada, se puede solicitar alimentación para la atención durante el proceso de ingreso, lo anterior, se realiza a través del profesional de Nutrición de Atención Transitoria - Centro de Diagnóstico.

Se deberá asegurar que los alimentos fríos y calientes tengan la temperatura de servida adecuada (frío no mayores de 4 °C +/- 2 °C y caliente mayores de 60 °C). El contratista deberá elaborar un formato de inspección de alimentos, el cual debe diligenciarse diariamente y en cada servicio, donde se consigne la temperatura de cada una de las preparaciones, en el proceso de distribución.

Los alimentos deberán cumplir con las características organolépticas de olor, sabor, textura, consistencia, color, presentación y temperatura requeridas, lo cual será evaluado por el supervisor y/o equipo de apoyo para el servicio de alimentación.

El contratista deberá servir la alimentación en recipientes reutilizables que den cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 acuerdo 020 del 2020. Cuando la alimentación deba ser trasladada hasta el comedor destinado para la población, deberá ir tapada garantizando las condiciones higiénicas descritas en la mencionada resolución, esto también aplicará para los usuarios que deben salir durante el día de la sede a citas médicas o por urgencias y que deben llevar la alimentación.

Con el fin de garantizar la calidad microbiológica y físico-organoléptica de la alimentación; no se permitirán preparaciones del día anterior o de días anteriores en ningún de los servicios del día, es responsabilidad del contratista vigilar con su nutricionista que esta acción no se presente en la sede. La alimentación correspondiente a cada día de operación debe ser preparada y consumida el mismo día.

El contratista garantizará la prestación del servicio de alimentación a población que ingrese después de la última hora de la comida, manteniendo un Stock de alimentos no perecederos y brindándoles al menos una merienda con líquidos calientes, no recalentados, ni del día anterior, acompañada de otros elementos.

El contratista debe asegurar que los usuarios reciban la alimentación de manera digna, contando con menaje de comedor o mobiliario (mesas y sillas), suficiente para la sede de atención

## 8.2 CONTRAMUESTRA DE ALIMENTOS

Con el fin de rastrear y hacer trazabilidad de posibles brotes alimentarios de manera oportuna, el contratista deberá guardar **diariamente** en congelación por un tiempo mínimo de 72 horas, una muestra de cada alimento que compone cada uno de los servicios ofrecidos (desayuno, almuerzo, cena, refrigerio mañana, refrigerio tarde y merienda). La muestra debe almacenarse en bolsa hermética individual, previamente desinfectada y debidamente rotulada con los siguientes datos: fecha, nombre del servicio, ciclo de menú, nombre del alimento o preparación. Pasadas las 72 horas, se procederá a desecharse.

La directriz anterior no aplica para alimentos empacados no perecederos, que no hayan sido procesados en el servicio de alimentación (ejemplo: galletas, tostadas, entre otras), en caso tal de requerir los rastreos microbiológicos de estos alimentos, serán solicitados al proveedor; En caso de presentarse brote alimentario o cuando el alimento presente

características no propias del mismo, la supervisión del Distrito de Medellín podrá solicitar al laboratorio rastreos microbiológico y/o fisicoquímico de las contramuestras. Los costos de esta solicitud serán asumidos por el contratista.

En los casos en que los resultados de alguno(s) de los exámenes no cumplan con la norma sanitaria; El contratista deberá repetir los exámenes en un lapso de tiempo no mayor a cinco (5) días, y enviar nuevamente el resultado de ellos a la supervisión del contrato.

### 8.3 ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

Cada mes se realizará en el servicio de alimentación del Centro Diagnóstico, la verificación de la calidad microbiológica de los alimentos entregados en el servicio de alimentación. Las muestras serán remitidas al laboratorio que defina el contratista con la documentación requerida, previa autorización de la supervisión. La verificación de la calidad microbiológica se llevará a cabo al inicio del contrato y posterior de manera mensual.

Los rastreos microbiológicos, deberán acogerse a la normatividad nacional vigente Resolución 1407 de 2022 y las demás normas vigentes que la modifiquen o complementen, con el fin de implementar el aseguramiento sanitario de las cadenas de producción que acorde con el artículo 5 de la normatividad mencionada "El sector de alimentos y bebidas deberá utilizar los criterios microbiológicos de este acto administrativo, con el fin de verificar la calidad e inocuidad de los productos, y con el propósito de implementar, desarrollar y mantener la seguridad sanitaria de los alimentos y bebidas". Por lo anterior la guía será el anexo técnico de la Resolución.

Una vez obtenidos los resultados de los exámenes microbiológicos, en caso de presentarse un resultado no conforme, el operador debe repetir en un término no mayor de 5 días hábiles o según lo requerido hasta que la prueba cumpla el parámetro. Deberá presentar ante la supervisión un análisis de la causa del resultado no conforme y el plan de mejora a realizar.

Cuando la supervisión considere necesario y pertinente, podrá solicitar la toma de exámenes microbiológicos de cualquier muestra.

El contratista deberá enviar a la supervisión de manera mensual la copia del reporte de los resultados de los rastreos microbiológicos con los soportes respectivos que avalen el funcionamiento legal del laboratorio.

El contratista tomará para efectos de control durante la ejecución del contrato muestras para realizar análisis microbiológicos así:

TABLA. RASTREO MICROBIOLÓGICO

TIPO DE RASTREO	CANTIDAD DE RASTREOS	MUESTRA	FRECUENCIA
Alimentos terminados	3	1 jugo, 1 ensalada o 1 proteico	Mensual
Materias primas de alto riesgo	1	Yogur, quesos, leches, carnes y pulpas.	Mensual
Frotis	2	Frotis de manos (1 manipuladora)	Mensual
		Frotis de superficies (1) (Pozuelo o mesones o equipos o vajilla, entre otros)	

Placa	1	Ambiente	Bimestral
-------	---	----------	-----------

*\*Bimestral: cada dos meses*

## 9. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

La prestación del servicio alimentario debe estar enmarcada bajo los lineamientos establecidos en la resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes que la modifiquen o complementen. Además, tendrá en cuenta, "las orientaciones de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores, comercializadores de alimentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales" consignadas en la Circular Externa DAB 400-0221-17 INVIMA. La verificación de su cumplimiento, estará a cargo de la supervisión.

Cuando la supervisión observe situaciones que pueden poner en riesgo la salud pública, debe realizar inmediatamente el reporte al ente sanitario competente, para que se realice el procedimiento técnico y administrativo correspondiente

### 9.1 PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

El contratista debe diseñar un Plan de Saneamiento Básico - PSB, y presentarlo en medio digital a la supervisión, para su aprobación e implementación. El PSB deberá ser elaborado acorde a lo establecido en el Capítulo VI, artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo complementen. Su formulación debe estar sustentada en el cuerpo de normas vigentes, y el mismo estará integrado por:

- Programa de Limpieza y Desinfección
- Programa de Residuos Sólidos
- Programa de Control de Plagas
- Programa de Abastecimiento y Suministro de Agua Cada uno de estos programas, deberá incluir:
  - Caracterización por cada programa, contextualizado con las características propias de cada sede de atención.
  - Objetivos.
  - Definiciones.
  - Procesos.
  - Procedimientos.
  - Cronogramas.
  - Responsables de la ejecución o implementación de cada programa.
  - Lista de chequeo de seguimiento y verificación de la implementación de cada programa.
  - Formatos establecidos para los registros de cada uno de los procesos que se desarrollan al interior de cada programa

#### 9.1.1. Programa de limpieza y desinfección

Este programa debe describir los procedimientos de limpieza y desinfección, los cuales deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Para ello debe tener todos los POES (procedimientos operativos estandarizados de saneamiento), incluyendo los agentes y sustancias que se utilicen, indicando las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y la periodicidad de las actividades.

Se debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de los agentes o sustancias a emplear; estos documentos deben permanecer en el servicio de alimentación, al alcance del personal. Antes del inicio de la ejecución del contrato, el contratista deberá socializar las fichas técnicas y hojas de seguridad con los auxiliares de manipulación de alimentos.

Dicho programa debe contemplar los formatos de registro diario de los procesos que se ejecuten; estos deben contener: fecha, responsable, procedimiento realizado, agente y dilución utilizada (partes por millón). Este formato debe mantenerse disponible en el servicio de alimentación para su revisión.

Para la aplicación de este programa, el contratista deberá implementar los siguientes productos y lineamientos para llevar a cabo los procesos de desinfección así:

- En la desinfección de hortalizas para ensaladas, frutas (a excepción del banano y la mandarina), pulpas, enlatados, huevos, quesos y bebidas líquidas en bolsa, deberá utilizar solución desinfectante con ácido Peracético, por tiempo de inmersión recomendado para cada alimento.
- Para la desinfección de vajilla y menaje, equipos, utensilios, superficies, canastillas, estibas y canecas, deberá utilizar solución desinfectante con amonio cuaternario de quinta generación.
- Para realizar el blanqueamiento de limpiones, traperos, pisos, paredes entre otros, se debe emplear el hipoclorito de sodio incluido en el kit de aseo, el cual sólo podrá ser utilizado única y exclusivamente para este fin y no para procesos de desinfección.
- El contratista será responsable de mantener en óptimas condiciones de higiene y limpieza

El servicio de alimentación en todo momento durante el período de ejecución, incluyendo áreas altas como techos, paredes, ventanas, barreras de protección y lámparas. Es de aclarar que el comedor, hace parte del servicio de alimentación y por lo tanto, el contratista debe garantizar adecuadas condiciones de limpieza y desinfección en esta área.

### 9.1.2 Programa de control de plagas

Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo. El programa de control de plagas estará fundamentado además de las normas referenciadas (Ley 9 de 1979, Decretos 539 y 590 de 2014; Resolución 2674 de 2013, artículo 26); y en las disposiciones reglamentarias establecidas en la Resolución 1843 de 1991.

Este programa debe estar ajustado a las condiciones propias encontradas, teniendo en cuenta las diferentes áreas como son la de producción, almacenamiento, distribución y consumo. Su formulación debe contener: objetivos, procedimientos que deberá desarrollar el personal, periodicidad en la ejecución de estas acciones (cronograma), ficha técnica de los productos (pesticidas, fungicidas) usados en el control de plagas, indicadores de asepsia, formato de avistamiento de plagas y formatos en los que se dejará registro de las actividades realizadas para su verificación y cotejo por el supervisor del contrato.

Deberá realizarse un diagnóstico general, luego elaborar un documento donde se describa cómo se van a realizar las acciones preventivas de acuerdo a la particularidad del servicio de alimentación en cuanto a sus instalaciones, dotación, diseño y construcción (hacer uso de palabras claves: que, quién, con qué, cuándo, cómo, cuál, cuánto, dónde).

El contratista deberá velar por la implementación de acciones que conlleven a la prevención de situaciones que posibiliten la infestación de plagas, para lo cual debe:

- Instalar barreras físicas para evitar su ingreso del exterior al interior del servicio de alimentación específicamente en las áreas de producción y bodega, (mallas anti-insectos en marco de aluminio o plástico resistente cuyo diseño facilite el desmonte para su limpieza y no afecte la infraestructura existente; banda de neopreno u otro elemento cuyo material sea higiénico y su instalación sea segura y de fácil desmonte; claraboyas; rejillas de sifones; entre otras). En caso de presentarse deterioro o inadecuada instalación en las barreras físicas que pongan en riesgo el control del ingreso de plagas, se deberá realizar el cambio o reinstalación en máximo en 8 días hábiles, por barreras en adecuado estado.
- Reparar las condiciones físicas del sitio de operación que permiten el ingreso de plagas o roedores (grietas, orificios, empates en pisos, paredes y techos, madrigueras en zonas aledañas, entre otros).
- El contratista debe velar por mantener el espacio libre de elementos en desuso o ajenos a la operación que favorezcan los factores de riesgo, y propicien albergue de plagas, saturen el espacio e impidan las actividades de limpieza.
- Garantizar un adecuado manejo de residuos sólidos, para evitar que estos sean fuente de alimento y albergue de plagas, teniendo en cuenta que los residuos y sobras que se originan, deben ser desechados para manejo por la empresa de recolección de basuras de la ciudad. Los desechos no podrán ser donados ni regalados a ninguna persona natural o jurídica.
- Aplicación de productos (control químico o biológico): antes de comenzar la ejecución debe realizarse una fumigación, si se evidencia infestación de plagas, se deberá realizar la fumigación máximo en dos (2) días hábiles siguiente al reporte, teniendo en cuenta que para el área de producción solo se debe utilizar geles, que no representan riesgo para la contaminación de alimentos. Este se debe realizar por una empresa que se ajuste a la normatividad nacional vigente, además de contar con las medidas necesarias con el fin de proteger la seguridad de las instalaciones, productos, equipos, entre otros y garantizar el cuidado de la salud de empleados y usuarios que hacen uso de los servicios de la Institución y/o consumo de alimentos preparados y/o distribuidos allí.
- Verificación (control de gestión): Seguimiento a los controles realizados para garantizar su efectividad.
- La empresa contratada para la realización del servicio de fumigación, debe dejar claramente explicado en un documento el diagnóstico inicial del servicio, el cual debe incluir una descripción de las áreas y objetos que presenten mayor riesgo de generar plagas. Este diagnóstico debe abordar de manera específica, los posibles focos críticos de tal manera que el contratista pueda definir las acciones preventivas y correctivas necesarias.
- Realizar seguimiento a las acciones implementadas en el plan, que permitan evidenciar la efectividad de las estrategias planteadas.
- El contratista asumirá el costo total de la fumigación del servicio de alimentación, incluyendo la zona de almacenamiento y comedor de usuarios

### 9.1.3 Programa de desechos sólidos

El contratista, dentro del plan de saneamiento básico, deberá formular y ejecutar el programa de manejo integral de residuos sólidos, siguiendo los lineamientos establecidos en el "Manual para el manejo integral de residuos en el Valle de Aburrá", conforme Resolución 879 de 2007 "Por medio de la cual se adopta el Manual para el Manejo Integral de Residuos en el Valle de Aburrá como instrumento de autogestión y autorregulación", expedida por el Área Metropolitana del Valle de Aburrá.

El programa de residuos sólidos estará sustentado además de la normatividad citada en la Ley 9 de 1979, Decretos 539 y 590 de 2014 y Resolución 2674 de 2013, artículo 26. Así mismo, según resolución 316 de 2018 donde se establece las disposiciones para la adecuada gestión de los Aceites de Cocina Usados - ACU y aplica para los productores, distribuidores y comercializadores de aceites vegetales comestibles, generadores (industriales, comerciales, y servicios) y comestibles de ACU, por lo anterior el contratista debe gestionar la disposición de este residuo con una empresa certificada para ello.

La disposición y eliminación de basuras y desperdicios en el servicio de alimentación, será responsabilidad del contratista, manejándolas separadamente y clasificándolas de acuerdo con el tipo de desperdicio (Biodegradable, reciclable y no reciclable). Para tal fin la(s) sede(s) debe(n) contar con una zona de basuras que deberá contar con canecas plásticas dotadas de bolsas plásticas y con tapas debidamente identificadas, suficientes para el volumen de residuos sólidos generados por la institución. Tanto el área de almacenamiento de residuos como las canecas deben permanecer en adecuadas condiciones de higiene.

De acuerdo con la Política de Manejo Integral de Residuos Sólidos PMIRS (Resolución 879 de 2007 "Por medio de la cual se adopta el Manual para el Manejo Integral de Residuos en el Valle de Aburrá como instrumento de autogestión y autorregulación", Decreto 2981 de 2013 "Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo", Decreto 351 de 2014 "Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y otras actividades" y Resolución 2184 de 2019 "Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones"), estos deben estar retirados del área de alimentos, dormitorios y zona de comidas, cada caneca debe de estar rotulada y tener una tapa que impida la expedición de olores.

La formulación de este programa debe contener: objetivos, procedimientos que deberá desarrollar el personal en la disposición temporal de los residuos sólidos, tipo de recipientes y bolsas usadas, condiciones de operación; periodicidad en la ejecución de estas acciones (cronograma), indicadores de inocuidad; y formatos en los que se dejará registro de las actividades realizadas para su verificación y cotejo por el Supervisor del contrato.

El programa de residuos sólidos debe relacionar la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los residuos sólidos.

**NOTA:** Para la ejecución de estos programas, el operador deberá garantizar la capacitación del personal encargado de ejecutar las actividades registradas al interior de cada programa, a fin de evitar intoxicaciones, accidentes de trabajo, y episodios de contaminación cruzada de los alimentos y recipientes de preparación y consumo alimentos con agentes desinfectantes y/o usados en el control de plagas que puedan generar riesgos de envenenamiento y/o muerte en la población usuaria y en el personal contratado para la ejecución del contrato

### 9.1.4 Programa de abastecimiento o suministro de agua

El agua usada en las operaciones de lavado y preparación de los alimentos deberá cumplir con las disposiciones reglamentarias establecidas en la Resolución N° 2115 de 2007 “por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano”, y el Decreto N°1575 de 2007 “por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano”. A continuación, se presenta una orientación para el contratista sobre el cumplimiento de las disposiciones reglamentarias establecidas en la Resolución N° 2115 de 2007 y el Decreto N° 1575 de 2007, garantizando así un adecuado control y vigilancia de la calidad del agua para consumo humano:

**RESOLUCIÓN N° 2115 DE 2007:** Esta resolución regula las características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia de la calidad del agua destinada al consumo humano. Su objetivo principal es garantizar que el agua cumpla con los estándares de **DECRETO N° 1575 DE 2007:** Este decreto establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano, definiendo las responsabilidades de las autoridades, los prestadores del servicio y los usuarios. Busca garantizar la sostenibilidad y calidad del agua suministrada a las comunidades.

A fin de garantizar las características de inocuidad y calidad del agua, el contratista deberá formular programa de vigilancia y control del agua usada en las actividades antes mencionadas, disponiendo los formatos en los que se dejará registro de las actividades realizadas. Así mismo, el contratista deberá documentar y aplicar un programa de control del agua potable, el cual debe cubrir su uso en todas las etapas del proceso de almacenamiento, distribución y producción de alimentos, así como en las actividades relacionadas con saneamiento básico (como la limpieza y desinfección de utensilios, superficies y equipos). Este programa debe cumplir con todos los requisitos establecidos por la legislación colombiana, asegurando que el agua utilizada en cada una de estas etapas sea de calidad y apta para el consumo humano, tal como lo exige la normativa vigente.

Además, el contratista debe documentar las acciones preventivas y correctivas que se implementarán en caso de que se identifiquen problemas con el abastecimiento de agua, como por ejemplo, contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en las redes de suministro, suspensión del servicio o cualquier otra emergencia que pueda comprometer la calidad del agua

## 10. SUMINISTRO DE IMPLEMENTOS DE ASEO

El contratista deberá garantizar, los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada el programa de limpieza y desinfección, incluyendo las cintillas verificadoras de concentración de los desinfectantes y los productos relacionados en el Plan de Saneamiento Básico - Programa de Limpieza y Desinfección.

Los jabones y desinfectantes deberán dar cumplimiento a la Resolución 0689 del 03 de mayo de 2016 “por la cual se adopta el reglamento técnico que establece los límites máximos de fósforo y la biodegradabilidad de los tensioactivos presentes en detergentes y jabones, y se dictan otras disposiciones” Resolución expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.

Publicar en un lugar visible la tabla de dosificación de los desinfectantes a utilizar, la concentración y los tiempos de exposición, que serán de acuerdo con el tipo de desinfectante y concentración determinados por la ficha técnica del producto

Rotular los detergentes, desinfectantes y sustancias peligrosas, y almacenarlos en un lugar identificado, cerrado, ventilado y fuera del alcance de los usuarios.

## 11. MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

El Contratista debe elaborar las fichas técnicas y las hojas de vida de cada equipo, deben mantenerlas actualizadas, incluyendo el registro de los mantenimientos preventivos y correctivos que se realicen durante la ejecución del contrato.

El contratista deberá diseñar un plan de mantenimiento para equipos, indicando las actividades que llevará a cabo para los mantenimientos preventivos y correctivos; este plan deberá tener objetivo general, objetivos específicos, actividades a realizar con cada equipo objeto del mantenimiento preventivo, periodicidad, cronograma y estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias, mantenimientos correctivos.

El plan debe ser entregado a la supervisión a los 15 días hábiles después de la firma del acta de inicio del contrato, adicionalmente, estar disponible en el servicio de alimentación. Todos los mantenimientos preventivos o correctivos deben ser ejecutados por una empresa especializada y reconocida para tal fin, garantizando la calidad del trabajo realizado.

En el plan se deberá relacionar el nombre de la empresa designada por el contratista para la prestación de este servicio, o en caso de que sea una persona natural, se deberá anexar hoja de vida y documentos que certifiquen la idoneidad para desempeñar dicha labor. Las empresas seleccionadas deberán mantenerse durante toda la ejecución del contrato, en caso de requerirse algún cambio o ingresar una nueva empresa para garantizar la cobertura y oportunidad en el servicio, se deberá solicitar la autorización anticipadamente ante la supervisión allegando la documentación pertinente que se requiera.

En caso tal que los equipos sean propiedad del Distrito y se detecta el mal estado durante los mantenimientos preventivos, su vida útil estará próxima a terminar o ha finalizado, el contratista deberá enviar la relación detallada de los equipos al supervisor del contrato.

El contratista deberá presentar cronograma de mantenimiento preventivo de los equipos, el cual deberá ser ejecutado durante la vigencia del contrato, en los plazos establecidos por él mismo; los soportes documentales de estos mantenimientos preventivos y/o correctivos deberán ser adjuntados a los informes de gestión.

Los equipos utilizados en el servicio de alimentación deberán contar con un código físico adherido al equipo en material higiénico que no sea de fácil desprendimiento, igualmente debe estar en perfectas condiciones de funcionamiento que garantice la calidad de la alimentación. Se remitirá a la supervisión el listado de dichos equipos, debidamente identificados con el mismo código físico; la identificación también debe ser clara en las hojas de vida, certificados de mantenimiento y calibración.

Este plan deberá estar reposar dentro del servicio de alimentación, junto con las hojas de vida, fichas técnicas y certificadas de mantenimiento.

### 11.1 Mantenimiento preventivo

El contratista será el responsable de realizar los mantenimientos preventivos durante la ejecución del contrato a los equipos; para tal fin se deberá elaborar y entregar dentro de los 15 primeros días hábiles después de suscrita el acta de inicio, el cronograma de dichos mantenimientos teniendo en cuenta el tiempo de duración del contrato, el cual será sujeto de seguimiento por parte de la supervisión para garantizar el cumplimiento del mismo, se debe garantizar el primer mantenimiento preventivo durante el primer mes de ejecución.

Los soportes del mantenimiento preventivo realizados en el mes inmediatamente anterior (hojas de vida, fichas técnicas, etc.), serán enviados a la supervisión adjunto al informe mensual entregado por el contratista.

Para mantenimiento preventivo se relacionan estos equipos y deberá contemplar mínimo lo siguiente:

### **11.2 Mantenimiento correctivo**

A cargo del contratista estará la responsabilidad de realizar el mantenimiento correctivo de los equipos utilizados en la prestación del servicio en cualquier momento de la ejecución del contrato, cuando se detecten fallas, deterioro, averías, defectos o daño de piezas que afecten el buen funcionamiento del equipo y/o atenten contra la inocuidad y características propias de los alimentos, asumiendo la compra de repuestos necesarios y la mano de obra para su reparación.

El contratista dispondrá de máximo dos (2) días hábiles para realizar los mantenimientos correctivos, luego de reportado el daño del equipo por parte del personal manipulador, o nutricionista o por el supervisor de la unidad de niñez; de manera que garantice el adecuado funcionamiento y/o la conservación del alimento e inocuidad del mismo, así mismo que no se afecte la prestación del servicio y el cumplimiento del ciclo de menú establecido.

### **11.3 Dotación y calibración de equipos de medición**

Para verificar las condiciones de peso y temperatura de las porciones de servida, el contratista, debe contar como mínimo con una balanza digital, una báscula, un termómetro para temperatura fría y uno para caliente, ubicados en el servicio de alimentación.

Estos equipos deberán ser calibrados por el contratista al inicio de la ejecución del contrato, para garantizar la calidad del dato. Posteriormente su calibración deberá ser anual (cada 12 meses). La calibración de los equipos deberá estar a cargo de un laboratorio o empresa acreditada por el ONAC - Organismo Nacional de Acreditación de Colombia.

El soporte de la calibración de los equipos deberá ser reportado a la supervisión; además deben organizarse en una carpeta y estar disponibles en el servicio de alimentación. El contratista debe garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y la calidad del dato que arrojan durante todo el contrato.

También, se debe realizar seguimiento y control a la temperatura de todos los equipos de frío del servicio de alimentación, ya sea que los equipos tengan adecuados los termómetros internos o que se le tome con un termómetro digital. Dicho control, se realizará y se registrará dos veces al día en el formato establecido por el contratista, siendo responsable el Nutricionista administrador del servicio de alimentación, de esta actividad.

Los equipos deben contar con las especificaciones de los termómetros según Guía técnica para la metrología aplicable a los programas de los procesos misionales del ICBF, en su última versión<sup>3</sup>. Estos equipos deberán ser verificados por el contratista, como mínimo mensualmente, durante el tiempo de ejecución del contrato, para garantizar la calidad del dato.

En caso tal que un equipo presente defectos o se encuentre deteriorado, deberán ser reparados o cambiados en un tiempo máximo de 5 días hábiles, luego de ser reportados.

## **12. PERSONAL REQUERIDO**

El contratista deberá dar cumplimiento a los requisitos establecidos en el Capítulo III de la Resolución N° 2674 de 2013.

### **12.1 Estado de Salud**

El Contratista deberá contar con el personal idóneo para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato, cumpliendo con el perfil, la entrega de dotación y los elementos de protección personal que le corresponda según el personal contratado y la actividad que éstos desempeñen, que permitan el desarrollo de actividades en un ambiente saludable.

De acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Artículo 12, todo el personal que tenga contacto con los alimentos deberá "Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año".

Si durante la ejecución del contrato, un empleado presenta síntomas o diagnóstico de una enfermedad que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos, éste debe ser retirado de la labor y reemplazado en tanto se resuelve su cuadro sintomático. Por causas como gripes, infecciones de faringe, infecciones pulmonares, irritaciones cutáneas infectadas, diarreas, vómito, heridas, laceraciones, hongos en uñas de manos o por otras circunstancias el manipulador de alimentos deberá ser reemplazado a partir del segundo día de ausencia o de emitida la incapacidad, con un supernumerario para garantizar la correcta prestación del servicio.

Dicha documentación deberán tener una vigencia no mayor a doce (12) meses en el momento de vinculación del personal y permanecer vigentes durante todo el tiempo de ejecución del contrato, es decir, en la medida que se cumpla el tiempo de 12 meses de realizado el examen, el contratista será el responsable de tramitar su actualización con el fin de dar cumplimiento con lo establecido en el Capítulo III Artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente. La documentación debe reposar en la carpeta que contenga la hoja de vida de todo el personal manipulador de alimentos en el servicio de alimentación.

Adicionalmente, el contratista deberá reportar a la supervisión cada vez que se requiera cambio de personal y enviar por medio electrónico la documentación correspondiente la cual debe dar cumplimiento a los anteriores requisitos, para su verificación.

## 12.2 Plan de Capacitación Continua

De acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Artículo 12 "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. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Además, *"Las empresas deben tener 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, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales"*.

Conforme a lo anterior, el contratista diseñará un plan de capacitación continua, orientado a cualificar las labores del personal de alimentos. Es importante señalar que tal como lo exige la Resolución 2674 de 2013, el personal manipulador de alimentos deberá ser capacitado *"desde el momento de la contratación"*, por lo que se aclara que el refuerzo *"mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización"*, será adicional al proceso de capacitación inicial.

En lo referente al perfil del (os) capacitador(es) e intenciones de los procesos de capacitación en temas higiénicos y sanitarios, en caso de que la capacitación sea dictada por una persona jurídica

(empresa), esta debe dar cumplimiento a los términos dispuestos en la Circular 0203 de 2008 de la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, la Circular Externa N° DAB 4150-10264-19 del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, y demás normas que las complementen y/o sustituyan, durante la ejecución del objeto contractual.

De la ejecución o desarrollo de estos programas, se dará conocimiento a la supervisión por medio de los informes mensuales.

El plan de capacitación debe contener:

- Temas a tratar en el proceso de capacitación inicial
- Temas al específico a impartir
- Metodología
- Cronograma y programación de mínimo 1 hora mensual de formación continua, durante el tiempo de ejecución del contrato.
- Cronograma y programación de mínimo 10 horas anuales.
- Duración de cada proceso de capacitación / Intensidad horaria
- Profesional o empresa que dicte la capacitación.

**Nota:** Los soportes de la ejecución del Plan de Capacitación Continua, deberán dar cuenta como mínimo de la fecha, tema, duración de la actividad, responsable y participantes; estos serán remitidos de forma mensual con el informe de gestión

El contratista contará con el siguiente personal mínimo requerido

### 12.3 Funciones del Talento Humano

**Tabla. Perfil y funciones del talento humano que el contratista deberá tener en su capacidad instalada para el área de alimentos**

RECURSO HUMANO	EXPERIENCIA	NIVEL DE FORMACIÓN	ACTIVIDAD
Manipulador de alimentos	1 año como manipulador de alimentos en servicios de alimentación.	Certificado de manipulación de alimentos vigente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparar y distribuir los alimentos para los usuarios.</li> <li>• Recepción de la materia prima.</li> <li>• Diligenciar los formatos y registros diariamente.</li> <li>• Cumplir con las normas de manipulación de alimentos.</li> <li>• Garantizar las condiciones higiénico sanitarias según la resolución 2674 de 2013.</li> <li>• Reporte de situaciones al administrador del servicio.</li> </ul>

El contratista deberá contratar el personal suficiente para el cumplimiento de lo establecido en estas especificaciones técnicas y será responsabilidad de la empresa contratista en la parte económica y administrativa.

El contratista, antes de iniciar la prestación del servicio, deberá tener a disposición de la supervisión la siguiente documentación, para la verificación del cumplimiento de las condiciones establecidas en estas especificaciones técnicas:

- Relación del personal a contratar para el servicio de alimentación.
- Programa de educación continua para los empleados del servicio de alimentación durante el tiempo de ejecución del contrato, con el respectivo cronograma.

Cabe anotar que el contratista deberá asignar las actividades laborales y turnos del personal procesador de alimentos, de tal modo que se garantice en todo momento el adecuado desarrollo de los procesos inherentes a la prestación del servicio desde el recibo de los alimentos hasta su distribución a los usuarios

#### **12.4 Dotación**

El contratista desde el inicio del contrato deberá entregar como mínimo dos (2) uniformes completos compuesto por pantalón y camisa, de color blanco, sin botones con cierre o cremallera, con ribete de color diferente en las mangas en cada dotación, que cumpla con las especificaciones contempladas en el capítulo III artículo 14 de la resolución 2674 de 2013.

Además, el contratista debe suministrar al personal los elementos de protección personal requeridos según la labor que desempeñe, tales como: botas de caucho para lavado, guantes de calor para hornear, guantes de hule para la realización de procesos de limpieza y desinfección, gafas de protección para preparación de solución desinfectante, manga térmica para parrilla, guantes de acero inoxidable para porcionado de carnes y preliminares, entre otros.

El contratista deberá indicar que color utilizará por día de la semana, información que deberá estar por escrito en el servicio de alimentación. Cabe anotar que esta dotación no podrá ser requerida por el contratista al personal procesador una vez finalice su contrato.

El contratista será responsable de que los manipuladores de alimentos hagan uso del uniforme requerido por ley, y utilicen los elementos de protección personal, aptos para el desarrollo de las funciones inherentes al cargo que desempeñan. La supervisión verificará el uso de estos e informará cualquier anomalía observada o que se presente

#### **13. HALLAZGOS Y PLANES DE MEJORAMIENTO**

En cuanto a los hallazgos, el contratista podrá subsanar las situaciones encontradas de manera inmediata, de lo contrario, deberá presentar a la supervisión un plan de mejoramiento dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al hallazgo para hacer el respectivo seguimiento; acción correctiva y cierre según el procedimiento de calidad establecido por el Distrito de Medellín.

Los costos que se generen por hallazgos en la prestación del servicio, deberán ser asumidos por el contratista

#### **14. DOCUMENTOS ENTREGABLES DE ACUERDO CON LAS OBLIGACIONES O LINEAMIENTOS DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

A continuación, se presenta el consolidado de especificaciones y lineamientos técnicos que deben ser cumplidos a través de un producto específico en un tiempo determinado

ESPECIFICACIÓN / LINEAMIENTO TÉCNICO	DOCUMENTOS ENTREGABLES	TIEMPO DE ENTREGA
El ciclo de menú, lista de intercambio, guía de preparaciones, y protocolo de derivación de dietas, deberán ser socializados, con todo el personal manipulador de alimentos.	Acta y listado de asistencia.	A los 5 días posteriores del inicio del contrato
En el Anexo 1. Listado de Especificaciones de los Alimentos se encuentran las características de cada uno de los alimentos, el personal	Acta y listado de asistencia.	A los 5 días posteriores del inicio del contrato
Manipulador de alimentos deberá conocerlo y aplicarlo. Este documento debe socializarse con todo el personal manipulador de alimentos, además debe permanecer impreso en el servicio de alimentación, disponible para su consulta.		
Se deberá realizar un taller de estandarización de porciones con todo el personal manipulador de alimentos, para lo cual el contratista debe contar con utensilios medidores y gramera.	Acta y listado de asistencia.	Antes del inicio de la ejecución del contrato  Se deberá remitir los soportes a la supervisión, a los 5 días posteriores del inicio del contrato
Entrega del último informe de inspección sanitaria del servicio de alimentación, con concepto favorable. En caso de que el concepto sea favorable condicionado, se deberá anexar el plan de mejora y el radicado de solicitud de una nueva visita de inspección sanitaria.	Acta de Inspección Sanitaria Plan de Mejora Oficio radicado de la solicitud realizada ante la autoridad sanitaria	Deben presentarse una vez suscrito el contrato
Cronograma anual de toma de muestras para el análisis microbiológico, este cronograma debe contar con el día de cada mes en que se va a realizar la toma de las muestras.	Documento de cronograma de análisis microbiológico.  Debe anexarse el nombre del Laboratorio y sus documentos legales.	Deben presentarse una vez suscrito el contrato

<p>La verificación de la calidad microbiológica se llevará a cabo al inicio del contrato (durante el primer mes de ejecución) y posteriormente de forma mensual en el servicio de alimentación.</p> <p>Una vez obtenidos los resultados de los exámenes microbiológicos, en caso de presentarse un resultado no conforme, el contratista debe repetir los análisis en un término no mayor de 5 días hábiles o según lo requerido hasta que la prueba cumpla con parámetros establecidos en la normatividad vigente. Deberá presentar ante la supervisión</p>	<p>Resultados Conformes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Certificado / Informe de Resultados.</li> </ul> <p>Resultados No Conformes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Certificado / Informe de Resultados.</li> <li>- Plan de Mejora.</li> <li>- Programación de nuevos rastreos.</li> <li>- Informe de nuevos resultados de análisis microbiológicos.</li> </ul>	<p>Resultados Conformes: presentar de manera mensual con el informe del componente alimentario y nutricional</p> <p>Resultados No Conformes: inmediatamente el contratista reciba los resultados.</p>
<p>Un análisis de la causa del resultado no conforme y el plan de mejora a realizar.</p>		
<p>El contratista deberá presentar un documento donde relacione el sistema de gestión de proveedores que permita la selección de los mismos, garantizando que cuentan con condiciones aptas para entregar productos (alimentos e insumos) de calidad, el cual deberá ser llevado a cabo durante la ejecución del contrato.</p> <p>Debe tener: objetivo, alcance, definiciones, protocolos de calidad (materias primas e insumos), metodología de selección y seguimiento a proveedores, y control de registros.</p>	<p>Sistema de Gestión de Proveedores</p> <p>Debe anexarse listado con el nombre de los proveedores y la documentación legal.</p>	<p>Deben presentarse una vez suscrito el contrato</p>
<p>El contratista deberá entregar un listado de mínimo de dos marcas por cada producto, que se utilizará durante la ejecución del contrato; éstas deberán estar relacionadas en el formato dispuesto por la supervisión, con los documentos soportes, ficha técnica y captura de pantalla donde se pueda evidenciar el registro INVIMA y su vigencia (para aquellos que aplique según la normatividad), para verificación de las características generales y posterior aprobación por parte de la Supervisión.</p> <p>*** Las capturas de pantalla deberán presentarse en un solo documento en formato pdf, en el mismo orden del listado de marcas.</p> <p>*** Las fichas técnicas deben presentarse</p>	<p>Listado de Marcas</p> <p>Documento con capturas de pantalla de los registros INVIMA</p> <p>Carpeta con fichas técnicas de los alimentos relacionados en el listado de marcas</p>	<p>Deben presentarse una vez suscrito el contrato</p>

<p>de manera individual en una carpeta comprimida; cada documento debe estar marcado con nombre del alimento y marca.</p>		
<p>El contratista debe entregar una relación de los vehículos utilizados para el transporte de la alimentación preparada. Deberán ser suficientes para garantizar la entrega adecuada de los alimentos y mantenerse durante toda la ejecución del contrato. El vehículo debe conservar durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario FAVORABLE; en caso de cambio de este concepto, el contratista deberá aportar un vehículo que cumpla con todas las condiciones requeridas.</p>	<p>Listado de los vehículos empleados para la ejecución del contrato, donde se evidencie: Identificación del vehículo, además debe anexar certificación sanitaria con concepto favorable expedida por la autoridad competente.</p>	<p>A los 5 días posteriores del inicio del contrato y cada vez que se incluya un nuevo vehículo para la prestación del servicio</p>
<p>El contratista debe diseñar un Plan de Saneamiento Básico - PSB, y presentarlo en medio digital a la supervisión, para su aprobación e implementación.  El PSB deberá ser elaborado acorde a lo establecido en el Capítulo VI, artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo complementen. Su formulación debe estar sustentada en el cuerpo de normas vigentes, y el mismo estará integrado por:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Programa de Limpieza y Desinfección</li> <li>- Programa de Residuos Sólidos</li> <li>- Programa de Control de Plagas</li> <li>- Programa de Abastecimiento y Suministro de Agua</li> </ul>	<p>Documento de plan de saneamiento con sus 4 programas (elaborados de acuerdo con lo establecido en las ET)  Cronogramas de cada programa  Formatos a emplear para el registro de los diferentes procesos.  Formato o lista de chequeo a emplear para realizar seguimiento a la ejecución de cada programa, por parte del personal responsable.</p>	<p>Deben presentarse una vez suscrito el contrato</p>
<p>Para la ejecución de estos programas, el operador deberá garantizar la capacitación del personal encargado de ejecutar las actividades registradas al interior de cada programa, a fin de evitar intoxicaciones, accidentes de trabajo, y episodios de contaminación cruzada de los alimentos y recipientes de preparación y consumo alimentos con agentes desinfectantes y/o usados en el control de plagas que puedan generar riesgos de envenenamiento y/o muerte en la población usuaria y en el personal contratado para la ejecución del contrato.</p>	<p>Acta y listado de asistencia.</p>	<p>Antes del inicio de la ejecución del contrato  Se deberá remitir los soportes a la supervisión, a los 5 días posteriores del inicio del contrato</p>

<p>Se debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de los agentes o sustancias a emplear; estos documentos deben permanecer en el servicio de alimentación, al alcance del personal. Antes del inicio de la ejecución del contrato, el contratista deberá socializar las fichas técnicas y hojas de seguridad con los auxiliares de manipulación de alimentos.</p>	<p>Acta y listado de asistencia.</p>	<p>Deben presentarse una vez suscrito el contrato</p>
<p>Aplicación de productos (control químico o biológico): antes de comenzar la ejecución debe realizarse una fumigación, si se evidencia infestación de plagas, se deberá realizar la fumigación máximo en dos (2) días hábiles siguiente al reporte, teniendo en cuenta que para el área de producción solo se debe utilizar geles, que no representan riesgo para la contaminación de alimentos.</p> <p>Debe contar con las fichas técnicas de los productos y el correspondiente registro de aplicación y control.</p>	<p>Licencia empresa de fumigación</p> <p>Fichas técnicas de los productos empleados</p> <p>Certificado de control de plagas (el cual debe dar cuenta de lo establecido en las ET)</p>	<p>A los 5 días posteriores del inicio del contrato</p> <p>Cada vez que se realice el proceso de control de plagas</p>
<p>El contratista deberá contar con un plan de mantenimiento para equipos, indicando las actividades que llevará a cabo para los mantenimientos preventivos y correctivos. Este plan deberá tener objetivo general, objetivos específicos, actividades a realizar con cada equipo objeto del mantenimiento preventivo, periodicidad, cronograma y estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias, mantenimientos correctivos.</p>	<p>Plan de Mantenimiento de Equipos</p>	<p>Deben presentarse una vez suscrito el contrato</p>
<p>El contratista debe elaborar tanto la ficha técnica como la hoja de vida de cada equipo y mantenerlas actualizadas, incluyendo los resultados de los mantenimientos preventivos y correctivos que se hayan realizado durante la ejecución del contrato.</p>	<p>Hoja de vida de equipos Ficha técnica de equipos</p>	<p>A los 5 días posteriores del inicio del contrato</p>
<p>El contratista deberá presentar cronograma de mantenimiento preventivo de los equipos, el cual deberá ser ejecutado durante la vigencia del contrato, en los plazos establecidos por él mismo.</p>	<p>Cronograma de mantenimiento preventivo de equipos</p>	<p>A los 5 días posteriores del inicio del contrato</p>

<p>Los equipos utilizados en el servicio de alimentación deberán contar con un código físico adherido al equipo en material higiénico que no sea de fácil desprendimiento, igualmente debe estar en perfectas condiciones de funcionamiento que garantice la calidad de la alimentación. Se remitirá a la supervisión el listado de dichos equipos, debidamente identificados con el mismo código físico; la identificación también debe ser clara en las hojas de vida y certificados de mantenimiento.</p>	<p>Listado o Inventario de Equipos</p>	<p>A los 5 días posteriores del inicio del contrato</p>
<p>Todos los mantenimientos preventivos o correctivos deben ser ejecutados por la persona o empresa determinada por el proveedor, que cuente con especialización técnica y reconocida para tal fin, garantizando la calidad del trabajo realizado.</p> <p>Los soportes documentales de estos mantenimientos preventivos y/o correctivos deberán ser adjuntados a los informes de gestión.</p>	<p>Certificado o soporte de mantenimiento de equipos</p>	<p>Se solicitarán de acuerdo al cronograma establecido por el contratista</p>
<p>Para verificar las condiciones de peso y temperatura de las porciones de servida, el contratista, debe contar como mínimo con una balanza digital, una báscula, un termómetro para temperatura fría y uno para caliente, ubicados en el Servicio de Alimentación.</p> <p>Estos equipos deberán ser calibrados por el contratista al inicio de la ejecución del contrato, para garantizar la calidad del dato. Posteriormente su calibración deberá ser anual (cada 12 meses). La calibración de los equipos deberá estar a cargo de un laboratorio o empresa acreditada por el ONAC - Organismo Nacional de Acreditación de Colombia.</p>	<p>Certificado de calibración de cada equipo</p>	<p>Antes del inicio de la ejecución del contrato, se deberá realizar el proceso de calibración de los equipos</p> <p>Se deberá remitir los soportes a la supervisión, a los 5 días posteriores del inicio del contrato</p>
<p>Estos equipos deberán ser verificados por el contratista, como mínimo mensualmente, durante el tiempo de ejecución del contrato. Este proceso será registrado en el formato que establezca el contratista.</p>	<p>Registros de la verificación mensual</p>	<p>Mensual (con el informe del componente alimentario y nutricional)</p>

<p>El servicio de alimentación debe orientarse con la aplicación de un SISTEMA DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD, que garantice el estricto cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto/servicio demandado por el contratante.</p>	<p>Documento SISTEMA DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD que reúna todos los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.</p>	<p>A los 5 días posteriores del inicio del contrato</p>
<p>El contratista deberá contar con registros de todos los procesos desarrollados al interior de cada programa del SISTEMA DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD.</p>	<p>Registros de los procesos de cada mes.</p>	<p>Mensual (con el informe del componente alimentario y nutricional)</p>
<p>El contratista deberá asegurar que todo el personal que tenga contacto con los alimentos, cuente con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.</p>	<p>Certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos, del personal contratado para el servicio de alimentación</p>	<p>Antes del inicio de la ejecución del contrato, el personal manipulador de alimentos deberá contar con la Certificación Médica</p> <p>Se deberá remitir los soportes a la supervisión, a los 5 días posteriores del inicio del contrato</p>
<p>Dar cumplimiento a los términos dispuestos en la Circular 0203 de 2008 de la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, la Circular Externa N° DAB 4150- 10264-19 del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, y demás normas que las complementen y/o sustituyan, durante la ejecución del objeto contractual.</p>	<p>Documento: Plan de capacitación continua elaborado según las ET</p>	<p>Deben presentarse una vez suscrito el contrato</p>

<p>Tal como lo exige la Resolución 2674 de 2013, el personal manipulador de alimentos deberá ser capacitado “desde el momento de la contratación”, por lo que se aclara que el refuerzo “mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización”, será adicional al proceso de capacitación inicial.</p>	<p>Soporte de capacitación inicial: Acta y listado de asistencia</p>	<p>La capacitación inicial deberá realizarse, antes del inicio de la ejecución del contrato</p> <p>Remitir a la supervisión los soportes documentales, a los 5 días posteriores del inicio del contrato</p>
<p>Los soportes de la ejecución del Plan de Capacitación Continua, deberán dar cuenta como mínimo de la fecha, tema, duración de la actividad, responsable y participantes.</p>	<p>Acta y listado de asistencia</p>	<p>Mensual (con el informe del componente alimentario y nutricional)</p>
<p>El contratista deberá integrar antes de iniciar la ejecución del contrato, las hojas de vida con sus debidos soportes de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los profesionales de nutrición y dietética.</li> <li>- Relación del personal a contratar para el servicio de alimentación.</li> </ul>	<p>Hojas de vida del nutricionista con sus soportes.</p> <p>Hojas de vida del personal del servicio de alimentación con sus soportes.</p>	<p>Deben presentarse una vez suscrito el contrato</p>

Los anexos 5 y 7 (propuesta económica y especificaciones técnicas) se deben entregar en la oferta y adicionalmente enviarlas vía correo electrónico a la dirección:

[Paola.bustamante@metrosalud.gov.co](mailto:Paola.bustamante@metrosalud.gov.co)  
[Yesid.chavarria@metrosalud.gov.co](mailto:Yesid.chavarria@metrosalud.gov.co)  
[Adriana.gallego@metrosalud.gov.co](mailto:Adriana.gallego@metrosalud.gov.co)

#### **OBLIGACIONES DE LAS PARTES:**

##### **A. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:**

1. Los cambios adoptados por el contratista deberán contar con la autorización del supervisor del contrato, previa sustentación de la situación que generó la modificación alimentaria del día. Dichas autorizaciones deberán solicitarse a la supervisión tres (3) días hábiles previos al intercambio o modificación en el formato que disponga la supervisión.
2. Dentro del servicio de alimentación, se debe contar con un documento base donde se explique cada una de las dietas y se especifiquen las porciones y tipo de alimento a servir. Será obligación del contratista suministrar los usuarios que lo requieran de

acuerdo con la prescripción del médico, realizando las adaptaciones necesarias a la dieta normal, sin ningún costo adicional.

3. Garantizar que el tamaño de las porciones de producción y servida, sean uniformes y acordes con la minuta patrón, lo cual debe ser de completo dominio del personal manipulador del servicio de alimentación, mediante el uso de utensilios estandarizados para servir las porciones (pocillos medidores, vasos marcados con centímetros, cucharas, cucharones).
4. Dar cumplimiento al Listado de Especificaciones de los Alimentos y normatividad correspondiente.
5. Hacer seguimiento al sistema de gestión de proveedores, para garantizar las condiciones de entrega de productos (alimentos e insumos) con calidad; seguimiento que deberá ser documentado para la verificación por parte de la supervisión.
6. El contratista deberá verificar que los alimentos sean transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de éstos, asegurando que los de alto riesgo microbiológico como productos cárnicos y lácteos conserven la cadena de frío hasta el momento del recibo y almacenamiento en el servicio de alimentación, para lo cual sus proveedores deben emplear vehículos que tengan control de temperaturas.
7. El contratista deberá entregar un listado de mínimo de dos marcas por cada producto, que se utilizará durante la ejecución del contrato; éstas deberán estar relacionadas en el formato dispuesto por la supervisión, con los documentos soporte, ficha técnica y captura de pantalla donde se pueda evidenciar el registro INVIMA y su vigencia (para aquellos que aplique según la normatividad), para verificación de las características generales y posterior aprobación por parte de la Supervisión.
8. El contratista deberá dar cumplimiento a la Circular Externa DAB 400-0201-17 del INVIMA: "Orientaciones de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales".
9. Los alimentos para suministrar según el ciclo de menú deben ser de primera calidad, de marcas reconocidas comercialmente, cumpliendo con lo exigido según las características generales de cada alimento, el empaque y rotulado establecidas en la normatividad vigente y lo estipulado en las Resoluciones 005109 de diciembre 29 de 2005, Resolución 1506 de mayo 6 de 2011, 333 de febrero 10 de 2011, Resolución 810 de 2021 y resolución 2492 de 2022 o las normas que las complementen o modifiquen. Además, acorde con lo establecido en el título III Capítulo I de la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 3168 de 2015 y las normas que las modifiquen, aclaren, complementen o sustituyan; con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria, todos los alimentos deberán contar con el registro o permiso o notificación sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo.
10. Los alimentos deben ser almacenados dando cumplimiento al Artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013. Debe llevarse un control de primeras entradas y salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. (Método PEPS: consiste básicamente

en darle salida del inventario a aquellos productos que se adquirieron primero, por lo que en los inventarios quedarán aquellos productos comprados más recientemente).

11. La verificación de la calidad microbiológica se llevará a cabo al inicio del contrato (durante el primer mes de ejecución) y posteriormente de forma mensual en el servicio de alimentación. Una vez obtenidos los resultados de los exámenes microbiológicos, en caso de presentarse un resultado no conforme, el contratista debe repetir los análisis en un término no mayor de 5 días hábiles o según lo requerido hasta que la prueba cumpla con parámetros establecidos en la normatividad vigente. Deberá presentar ante la supervisión un análisis de la causa del resultado no conforme y el plan de mejora a realizar.
12. Con el fin de rastrear y hacer trazabilidad de posibles brotes alimentarios de manera oportuna, el contratista deberá guardar diariamente en congelación por un tiempo mínimo de 72 horas, una muestra del tamaño de la porción servida de cada alimento que compone cada uno de los servicios ofrecidos (desayuno, almuerzo, cena y entre comidas).
13. Es responsabilidad del contratista, contar con un área física adecuada para realizar los procesos de recepción, almacenamiento, producción, distribución y consumo de los alimentos, para lo cual deberá implementar las adaptaciones locativas mínimas requeridas para garantizar que el manejo de alimentos cumpla con la Resolución 2674 del 2013, dotándola de equipos, menaje, vajilla, utensilios e implementos requeridos para los procesos.
14. El contratista debe presentar al momento de la suscripción del contrato la certificación o acta de inspección sanitaria con concepto FAVORABLE o FAVORABLE CONDICIONADO expedido por la Secretaría de Salud del Distrito correspondiente. Si es favorable condicionado el contratista deberá cumplir con las acciones que subsanen los hallazgos encontrados por la autoridad sanitaria y solicitar una nueva visita dentro de los próximos 15 días calendario siguientes a la fecha de la visita. Si el concepto cambia a desfavorable, el contratista tendrá de un día hábil para realizar las adecuaciones que retoman el concepto favorable o realizar cambio de instalaciones que cumplan dicho requisito.
15. Dar cumplimiento a los horarios para el suministro de la alimentación a los usuarios acorde a lo establecido en las especificaciones técnicas.
16. El contratista debe diseñar un Plan de Saneamiento Básico - PSB, y presentarlo en medio digital a la supervisión para su aprobación e implementación. El PSB deberá ser elaborado acorde a lo establecido en el Capítulo VI, artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo complementen. Su formulación debe estar sustentada en el cuerpo de normas vigentes.
17. El contratista deberá garantizar, los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada el programa de limpieza y desinfección, incluyendo las cintillas verificadoras de concentración de los desinfectantes y los productos relacionados en el Plan de Saneamiento Básico - Programa de Limpieza y Desinfección.
18. Antes de comenzar la ejecución debe realizarse una fumigación, si se evidencia infestación de plagas, se deberá realizar la fumigación máximo en dos (2) días hábiles siguiente al reporte, teniendo en cuenta que para el área de producción solo se

debe utilizar geles, que no representan riesgo para la contaminación de alimentos. Este se debe realizar por una empresa que se ajuste a la normatividad nacional vigente, competente y con licencia para tal fin, además, debe contar con las medidas necesarias con el fin de proteger la seguridad de las instalaciones, productos, equipos, entre otros y garantizar el cuidado de la salud de empleados y usuarios que hacen uso de los servicios de la sede y/o consumo de alimentos preparados y/o distribuidos allí.

19. Garantizar el mantenimiento y la calibración de los equipos que requieran aseguramiento metrológico para la prestación de los servicios.
20. Asumir el personal requerido para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato, cumpliendo con el perfil y la entrega de la dotación y los elementos de protección personal que le corresponda según el personal contratado y la actividad que éstos desempeñen, que permitan el desarrollo de actividades en un ambiente saludable, de acuerdo a lo contemplado en la Ley 9 de Enero 24 de 1979 (Título III, Artículos 122 a 124) y en la Resolución 2400 de Mayo 22 de 1979 del Ministerio del Trabajo y la Seguridad Social (Título IV, Capítulo ii, Artículos 176 a 201).
21. El contratista deberá asegurar que todo el personal que tenga contacto con los alimentos, cuente con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
22. Dar cumplimiento a los requisitos establecidos en el Capítulo III de la Resolución N° 2674 de 2013, la Circular 0203 de 2008, regulada por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, la Circular Externa N° DAB 4150-10264-19 del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, y demás normas que las complementen y/o sustituyan, durante la ejecución del objeto contractual.
23. Desarrollar talleres grupales o sesiones educativas, con temas relacionados y que apunten con las estrategias definidas en estas guías, cuyo fin último es el de contribuir al fomento de estilos de vida saludables, al control de las deficiencias o excesos en el consumo de alimentos y a la reducción del riesgo de enfermedades relacionadas con la alimentación; a través de mensajes comprensibles, que permitan realizar la mejor selección y manejo de los alimentos.
24. El contratista deberá presentar con el informe de gestión mensual, informe de ejecución y evidencias correspondientes al Componente Alimentario y Nutricional; estos deben dar cuenta de las acciones desarrolladas por cada uno de los lineamientos establecidos en las presentes Especificaciones Técnicas. Además, deben relacionarse los indicadores de gestión definidos para el componente. El informe debe ser presentado de acuerdo a los parámetros que establezca la supervisión.
25. Dar cumplimiento a todos los lineamientos de las especificaciones técnicas establecidos, para el componente alimentario y nutricional, así mismo, a toda la normatividad aplicable
26. Cumplir con la totalidad de requerimientos y condiciones técnicas contempladas en el "Anexo Especificaciones Técnicas del Componente de Alimentación".

**B. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:**

1. Cumplir con el objeto del contrato en la forma y oportunidad pactada.
2. Cumplir con los requisitos y especificaciones ofertadas y contratadas.
3. Acatar las órdenes e instrucciones impartidas por el supervisor del contrato.
4. Cumplir con las obligaciones de carácter laboral adquiridas con el personal a cargo, la seguridad social integral y los parafiscales
5. Presentar la cuenta de cobro o factura en los tiempos establecidos para el pago del contrato.
6. Informar oportunamente al supervisor sobre alguna anomalía o dificultad presentada durante la ejecución del contrato.
7. Asistir a las reuniones acordadas.
8. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho
9. Todas las demás descritas en la propuesta presentada.

**C. OBLIGACIONES DE METROSALUD:**

1. Cancelar el valor del presente contrato como contraprestación de los servicios prestados, de conformidad con lo establecido en el presente contrato.
2. Ejercer la supervisión y control del cumplimiento del objeto y las obligaciones del presente contrato.
3. Facilitar todos los medios necesarios para el buen desarrollo del contrato
4. Las demás que se deriven de la naturaleza del presente contrato y que surjan del desarrollo del mismo.

**DOCUMENTO ECONÓMICO**

**(ANEXO N°5)** Propuesta económica debidamente diligenciada. FACTOR DE EVALUACIÓN

La oferta enviada del equipo y/o elementos requeridos, deberán cumplir estrictamente con cada una de las especificaciones, características técnicas y descripción de los elementos y/o equipos solicitados que se relacionan en el Anexo.

**4 REGULACIÓN JURÍDICA Y MODALIDAD DE SELECCIÓN**

Los procesos de contratación en la ESE METROSALUD se rigen por la normas del derecho privado, por mandato expreso del artículo 195 numeral 6° de la ley 100 de 1993 y el artículo 16 del Decreto 1876 de 1994, que establece además, que puede discrecionalmente utilizar las cláusulas excepcionales previstas en la Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007 y sus decretos modificatorios, Estatuto General de Contratación de la Administración Pública y a la norma interna Acuerdo 455 de 2024.

De conformidad con lo establecido en dicho Estatuto de Contratación y teniendo en cuenta la cuantía a contratar, este proceso se hace por la modalidad de selección directa cuando la cuantía estimada del proceso a contratar sea inferior o igual a 2000 SMLMV.

Artículo 22.2 que indica: **“METROSALUD solicitará mínimo dos (2) propuestas, cuando vaya a celebrar contratos cuya cuantía sea inferior o igual a 2000 salarios mínimos legales mensuales vigentes.”**

De conformidad con lo establecido en las modalidades del Estatuto de Contratación y según la cuantía estimada en los estudios previos, este proceso se hace por la modalidad de selección directa con términos de condiciones.

**5. 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.

## 6. PRESUPUESTO OFICIAL

Para ejecutar el contrato en el tiempo establecido para ello, METROSALUD apropió una partida presupuestal amparada por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal general PDIG **250193**, expedida por el Área de Presupuesto, estimando el valor del contrato **OCHOCIENTOS SIETE MILLONES QUINIENTOS DOS MIL DOSCIENTOS DIECINUEVE PESOS M/L (\$807.502.219) IMPOCONSUMO INCLUIDO**

El presupuesto asignado a esta contratación, para desarrollar el objeto, comprende todos los costos y gastos en que puedan incurrir en la entrega e instalación de los equipos, Por lo tanto, el proponente deberá proyectar todos los costos, gastos e impuestos en que requiera a incurrir en la ejecución del contrato, para ofertar su mejor precio dentro del presupuesto estimado.

## 7. CRONOGRAMA

El presente proceso de selección se desarrollará dentro de los siguientes plazos en el que se describen cada una de las etapas y actividades a desarrollar., por lo tanto, tenga presente seguir el cronograma y estar consultando la página web para toda la información que se vaya publicando al respecto.

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR
Publicación en la página web de Metrosalud	09 de mayo de 2025	<a href="http://www.metrosalud.gov.co">www.metrosalud.gov.co</a> , Menú de contrataciones, submenú procesos contractuales
Recibo de observaciones y/o solicitud de aclaraciones de los términos de referencia	Hasta el 12 de mayo de 2025, hasta las 09:00 am.	Enviadas al correo electrónico <a href="mailto:Paola.Bustamante@@metrosalud.gov.co">Paola.Bustamante@@metrosalud.gov.co</a> con copia al correo <a href="mailto:yesid.chavarria@metrosalud.gov.co">yesid.chavarria@metrosalud.gov.co</a> - <a href="mailto:Adriana.gallego@metrosalud.gov.co">Adriana.gallego@metrosalud.gov.co</a>
Publicación de respuesta a las observaciones y/o aclaraciones en la página web de la ESE Metrosalud	Hasta el 12 de mayo de 2025	<a href="http://www.metrosalud.gov.co">www.metrosalud.gov.co</a> , Menú de contrataciones, submenú procesos contractuales
Fecha límite de presentación de ofertas	Hasta 13 de mayo de 2025 hasta las 10:00 a.m.	<u>Centro Administración Documental, Carrera 50 No. 44-27, piso 1</u>
Apertura de propuestas.	13 de mayo de 2025 a las 10:15 p.m.	Dirección de contratación Carrera 50 No. 44-27, piso 4.

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR
Proceso de evaluación requisitos habilitantes, Jurídicos, Financieros, Sarlaft y técnicos y calificación de ofertas	Del 13 al 14 de mayo de 2025	Dirección contratación , oficina asesora de planeación y desarrollo organizacional y Subgerencia de salud,
Publicación Evaluación Preliminar – Traslado	14 de mayo de 2025	<a href="http://www.metrosalud.gov.co">www.metrosalud.gov.co</a> , Menú de contrataciones, submenú procesos contractuales
Observaciones y subsanación de requisitos por parte de los proponentes	15 de mayo de 2025 hasta las 9:00 am.	<u>Por escrito radicado en el Centro Administración Documental. Carrera 50 No. 44-27, piso</u>
Publicación de evaluación definitiva a disposición de los proponentes	16 de mayo de 2025	<a href="http://www.metrosalud.gov.co">www.metrosalud.gov.co</a> , Menú de contrataciones, submenú procesos contractuales

Las fechas indicadas en el cronograma descrito, podrán variar de acuerdo con las condiciones previstas en el presente proceso o por decisión de METROSALUD. En caso de prórroga de los plazos, METROSALUD expedirá una Adenda que será publicada en la página web <http://www.metrosalud.gov.co/contratacion/procesos>.

## 8. PLAZO DE EJECUCIÓN

**Desde el 18 de mayo hasta el 31 de diciembre de 2025** Este tiempo deberá ser relacionado en el **Anexo 1** de la carta de la presentación de la oferta., si su propuesta es enviada por encima de este tiempo, su propuesta podrá ser descalificada

En todo caso por efectos fiscales y normas de carácter presupuestal, ningún contrato podrá superar el plazo de la respectiva vigencia fiscal, es decir al **31 de diciembre de cada vigencia**,

## 9. PERSONAS QUE PUEDEN PARTICIPAR

De la presente Invitación de Ofertas, podrán participar sola las empresas invitadas 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 y demás normas complementarias, que cuenten con personal calificado y técnico en el Valle de Aburra.

Las empresas invitadas a participar en este proceso de contratación, según los estudios previos, son las siguientes:

1. **AMBROSIA EMPRESARIAL S.A.S**  
CORREO: [gerencia@ambrosiaempresarial.com](mailto:gerencia@ambrosiaempresarial.com)

1. **PIMIENTA Y CATERING S.A.**  
CORREO: [juan.suarez@pimientaeventos.com](mailto:juan.suarez@pimientaeventos.com)

Por tratarse de un proceso de selección directa, cualquier oferta recibida por otra empresa diferente a las invitadas, no será aceptada.

## 10. CONSULTA DE LA INVITACIÓN

Las condiciones de esta invitación serán publicadas en la página web de Metrosalud, [www.metrosalud.gov.co](http://www.metrosalud.gov.co) en el menú de contratación conforme a lo estipulado en el cronograma, donde se encuentran las condiciones y especificaciones solicitadas por la empresa y todos los anexos que deberá tener presente al momento de elaborar y presentar su oferta.

1. **Invitación** del proceso
2. **Anexo N° 1** carta de presentación de la oferta
3. **Anexo N° 2** Declaración juramentada
4. **Anexo N° 3** Compromiso anticorrupción
5. **Anexo N° 4.** Formato SARLAFT
6. **Anexo N° 5** Propuesta económica debidamente diligenciada
7. **Anexo No 6** planilla de información financiera
8. **Anexo No 7** Compromiso de cumplimiento especificaciones técnicas
9. **Anexo No 8** Especificaciones Técnicas del Componente de Alimentación

## 11. INTERPRETACIÓN DE LA INVITACION, ASPECTOS GENERALES Y CONDICIONES A TENER PRESENTE

La presentación de la propuesta será evidencia de que el proponente estudió, conoce y acoge completamente el Estatuto de Contratación de la E.S.E METROSALUD, así como todos los documentos de la invitación y las condiciones exigidas, 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 la invitación de referencia, especificaciones, características de los elementos requeridos y en general todos los aspectos que puedan influir en su oferta.

Para una adecuada evaluación de su oferta, es necesario el envío de **TODA LA INFORMACIÓN QUE SE SOLICITA** y de acuerdo con los parámetros e información establecidos, de lo contrario METROSALUD se reserva el derecho de analizar la propuesta o si es del caso a inhabilitarla.

No se aceptan propuestas enviadas por fax, por correo, ni por correo electrónico.

No se puede modificar, ni borrar, ni agregar otros datos distintos a los solicitados en cada uno de los anexos.

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 que se establezcan en los términos de referencia de la convocatoria.

Los requisitos y/o documentos exigidos serán 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, los términos de referencia de la convocatoria.

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.

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 que se establecerán en los términos de referencia entre los cuales se tendrán el precio, factores de calidad entre otros

## 12. INFORMACIÓN SUMINISTRADA

LA ESE Metrosalud de conformidad con el artículo 83 de la constitución política, presume que toda la información que el proponente allegue es veraz y corresponde a la realidad. No obstante, la entidad podrá verificar la información suministrada por el proponente y hacer las correcciones aritméticas que considere.

Cuando el proponente pretenda hacer valer un documento que repose en los archivos de la Entidad, deberá manifestarlo en su propuesta, señalando claramente la ubicación del documento y la dependencia en la cual reposa, además correrá a su costa la expedición de las copias de conformidad con el Decreto 019 de 2012.

## 13. ACLARACIONES U OBSERVACIONES A LA INVITACIÓN

Las observaciones, aclaración o inquietudes que se tengan de la invitación o de las condiciones técnicas de los insumos, deberán ser enviadas al correo electrónico [paola.bustamante@@metrosalud.gov.co](mailto:paola.bustamante@@metrosalud.gov.co) con copia al correo [yesid.chavarría@metrosalud.gov.co](mailto:yesid.chavarría@metrosalud.gov.co)

A más tardar el día señalado en el cronograma de esta invitación, para proceder a dar la respuesta respectiva.

De las solicitudes presentadas con posterioridad a la fecha límite de envío de las aclaraciones, no generarán para la Empresa la obligación de contestarlas de manera inmediata, a las cuales se les dará el tratamiento propio de una solicitud de información y se responderán de conformidad con la invitación, por lo tanto, se solicita formular todas las inquietudes y observaciones requeridas dentro del tiempo estipulado.

Si el proponente no hace ninguna observación a los términos se dará por entendido que se aceptan en todo su contenido.

Metrosalud analizará las preguntas realizadas, a las cuales les dará respuesta en la página web, si es del caso con la respectiva Adenda.

#### **14. MODIFICACIÓN A LA INVITACIÓN**

La entidad expedirá adenda para modificaciones pertinentes a la invitación, los cuales serán publicados en la página web de Metrosalud, <http://www.metrosalud.gov.co> menú de contrataciones, quedando de esta forma notificados los cambios a los proponentes, quienes tienen el deber de consultar dicha página 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.

Metrosalud podrá modificar el cronograma del proceso mediante acto administrativo.

#### **15. 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 proponente y LA E.S.E 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.

#### **16. 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 la audiencia de aclaraciones, por lo tanto, lea con precisión el contenido de la invitación, 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.

#### **17. CONFIDENCIALIDAD DE LA OFERTA**

Los oferentes deberán indicar en su oferta cuáles de los documentos aportados son de carácter reservado e invocar la norma que ampara dicha reserva, para así dar cumplimiento con lo estipulado en el numeral 4º del artículo 24 de la Ley 80 de 1993. Si el oferente no hace pronunciamiento expreso amparado en la ley, se entenderá que toda la oferta es pública.

#### **18. CONDICIONES TÉCNICAS A TENER EN CUENTA AL PREPARAR Y PRESENTAR A LA PROPUESTA INICIAL DE LA OFERTA**

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.

#### **19. PRECIOS**

Los precios ofertados deberán indicarse en moneda colombiana, hasta con máximo dos decimales, teniendo en cuenta registrar el % de iva / impecosumo respectivo de cada elemento para los cálculos totales sin superar los valores ni el presupuesto oficial so pena de incurrir en rechazo

#### **20. 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 noventa (90) 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 realmente entregadas, previa verificación del proyecto.

## 21. ANÁLISIS DE PROPUESTAS Y SUBSANACION DE REQUISITOS

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 económicas 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 dentro del plazo establecido por la Entidad en el requerimiento. 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, la E.S.E. Metrosalud procederá a realizar la habilitación jurídica, financiera y técnica de las mismas.

Dentro del plazo determinado para la evaluación en general, Metrosalud podrá solicitar a los proponentes las aclaraciones y explicaciones que se estimen necesarias, por cualquier medio escrito y 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 que no dé lugar a precisar que lo ofertado es lo que se requiere o es 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 proponente allegue a solicitud de METROSALUD puedan modificar o adicionar la propuesta. Es decir, la propuesta no puede ser modificada, solo aclarada o subsanados requisitos. Esta subsanación debe hacerse dentro del tiempo señalado por Metrosalud en las condiciones exigidas.

Los requisitos de subsanación serán indicados en el informe preliminar de verificación de requisitos habilitantes, que será publicado en la página web de Metrosalud.

## 22. REQUISITOS Y DOCUMENTACIÓN DE LA PROPUESTA

La propuesta debe ser presentada en original, deberá contener un índice o tabla de contenido donde se relacionarán todos los documentos de la propuesta y el(los) número(s) del folio donde se encuentra relacionado el documento, presentado en forma ordenada, de fácil manejo y búsqueda, la cual deberá contener la siguiente información organizada de esta manera que se solicita.

### 21.1 DOCUMENTOS HABILITANTES JURÍDICOS

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

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

El análisis de los documentos Jurídicos conducirá a determinar si el oferente tiene capacidad legal para celebrar el contrato en los términos establecidos, por lo tanto, el proponente deberá presentar los siguientes documentos, sobre los cuales se realizará la verificación.

#### **21.1.1 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 E.S.E METROSALUD en estos Términos de Referencia, y deberá diligenciar toda la información que en se solicita en cada campo, **incluido tiempos de entrega de los equipos, en días calendario.**

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

#### **21.1.2 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, modificado por el artículo 43 de la Ley 1955 de 2019, el cual señala lo siguiente:

Quedará inhabilitado el contratista que incurra en alguna de las siguientes conductas:

- a) Haber sido objeto de imposición de cinco (5) o más multas durante la ejecución de uno o varios contratos, con una o varias entidades estatales, durante los últimos tres (3) años.
- b) Haber sido objeto de declaratorias de incumplimiento contractual en por lo menos dos (2) contratos, con una o varias entidades estatales, durante los últimos tres (3) años;
- c) 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 inhabilidad se extenderá por un término de tres (3) años, contados a partir de la publicación del acto administrativo que impone 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 inhabilidad pertinente se hará explícita en el Registro Único de Proponentes cuando a ello haya lugar.

PARÁGRAFO. La inhabilidad a que se refiere el presente artículo se extenderá a los socios de sociedades de personas a las cuales se haya declarado esta inhabilidad, así como a las sociedades de personas de las que aquellos formen parte con posterioridad a dicha declaratoria.

Nota: Para efectos de definir si el proponente se encuentra incurso en inhabilidad 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 proponente quede excluido del proceso.

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 FORMATO REPORTE DE MULTAS Y SANCIONES DE CONTRATOS ANTERIORES.

Para el caso de consorcio o uniones temporales cada uno de las empresas que lo constituyen deberá aportar el documento.

#### **21.1.3 Compromiso Anticorrupción (Anexo N° 3)**

Los Proponentes deben suscribir el compromiso anticorrupción contenido en el 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 del mismo, sin perjuicio de que tal incumplimiento tenga consecuencias adicionales.

Para el caso de consorcio o uniones temporales cada uno de las empresas que lo constituyen deberá aportar el documento.

#### **21.1.4 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.

En el evento en que del contenido del Certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio se haga la remisión a los estatutos de la Sociedad para establecer las facultades del Representante Legal, el oferente deberá anexar copia de dichos estatutos.

Para el caso de consorcio o uniones temporales cada uno de las empresas que lo constituyen deberá aportar el documento.

#### **21.1.5 Certificado de pago de parafiscales y aporte a la seguridad social de sus empleados.**

Si el proponente es una persona jurídica deberá acreditar el pago de los aportes por sus trabajadores a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones, Caja de Compensación Familiar, SENA e ICBF, mediante constancia suscrita por el revisor fiscal si lo hubiere, si no lo hay, por el representante legal, mínimo durante los seis (6) meses anteriores a la celebración del contrato. (Art. 50, Ley 789 de 2002 "Reforma Laboral").

En caso de que el proponente, persona natural o jurídica, no tenga personal a cargo y por ende no esté obligado a efectuar el pago de aportes parafiscales y seguridad social debe, bajo la gravedad de juramento, indicar esta circunstancia en la mencionada certificación.

Las personas naturales deberán presentar copia de las planillas de pago unificadas de los aportes a los sistemas de seguridad social y aportes parafiscales.

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

Para el caso de consorcio o uniones temporales cada uno de las empresas que lo constituyen deberá aportar el documento.

#### **21.1.6 Certificado de existencia y representación legal.**

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

Si el PROPONENTE es una persona natural comerciante, deberá presentar un Certificado de Inscripción en el Registro Mercantil expedido por la Cámara de Comercio en donde conste que se encuentra inscrito, así como la determinación de su actividad relacionada con el objeto de la presente convocatoria. Este certificado debe tener fecha de expedición no mayor a tres (03) meses anteriores a la fecha límite de recepción de las ofertas.

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

En el objeto social de la empresa deberán aparecer las actividades que pueden desarrollar, las cuales deberán corresponder con lo que se pretende adquirir.

Si la oferta se presenta a nombre de una Sucursal, se deberá anexar los Certificados, tanto de la Sucursal como de la Casa Principal.

Para el caso de consorcio o uniones temporales cada uno de las empresas que lo constituyen deberá aportar el documento.

### 21.1.7 Garantía de seriedad de la propuesta

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

- Mediante dicha caución el proponente garantizará:
- El sostenimiento de la propuesta sin modificaciones de ninguna clase durante su período de validez.
- La suscripción del respectivo contrato dentro de los 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 **cuatro (04) meses contados a partir de la fecha de cierre de la invitación entendiéndose por tal la fecha de la entrega de la propuesta. La Garantía de Seriedad de la propuesta deberá ser constituida por valor equivalente al 10% del valor total de la propuesta**, METROSALUD podrá solicitar la ampliación del valor asegurado y de la vigencia de la misma, cuando en la evaluación de las propuestas, se presenten errores aritméticos resultando un valor superior al indicado por el proponente. Dicha garantía será respaldada con la firma del afianzado.

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

<b>BENEFICIARIO:</b>	<b>E.S.E. METROSALUD, NIT 800.058.016-1</b>
<b>AFIANZADO O TOMADOR:</b>	<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, a 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>

<b>VIGENCIA:</b>	Cuatro (4) meses contados a partir de la fecha de presentación de la propuesta
<b>CUANTÍA:</b>	Por un valor equivalente mínimo al diez por ciento (10%) del valor de la propuesta
<b>AMPARO:</b>	El texto de la garantía deberá indicar <u>textualmente</u> el objeto del proceso.
<b>FIRMAS:</b>	Deberá ser suscrita por quien la expide.

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

#### **21.1.8 Fotocopia del documento de identidad del Representante Legal**

Las personas naturales colombianas deberán presentar copia de su Cédula de Ciudadanía. Las personas naturales extranjeras, deberán acreditar su existencia mediante la presentación de la copia de su pasaporte, y si se encuentran domiciliadas en Colombia, mediante la presentación de la copia de la Cédula de Extranjería expedida por la autoridad colombiana competente o Visa de Residente.

En caso de personas jurídicas, se aportará copia de la cédula de ciudadanía del representante legal y en el evento de consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, copia de la cédula de ciudadanía del representante legal del mismo y del representante legal o persona natural de cada uno de los integrantes que lo conforman.

Para el caso de consorcio o uniones temporales cada uno de las empresas que lo constituyen deberá aportar el documento.

#### **21.1.9 Formato conocimiento persona jurídica sarlaft circular 009 de 2016: anexo 4**

El proponente 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.

Para el caso de consorcio o uniones temporales cada uno de las empresas que lo constituyen deberá aportar el documento.

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.

En caso de ser persona natural debe diligenciar el formato 4.1. Persona natural

#### **21.1.10 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 del mismo o de cada persona natural que integra el consorcio o unión temporal. Para el caso de personas jurídicas, igualmente debe aportar copia del mismo respecto del representante legal.

**21.1.11 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.

**21.1.12 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.

**21.1.13 Certificado del Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas:**

Metrosalud consultará y verificará, de la página Web de Policía Nacional de Colombia – Portal de Servicio al Ciudadano, el Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas, para verificar si existen multas en mora en los últimos seis (6) meses, impuestas por virtud del artículo 183 del Código Nacional de Policía, Ley 1801 de 2016, del representante legal de la persona jurídica individual de los representantes legales de los consorcios y/o uniones temporales que van a participar en el presente proceso.

**21.1.14. Aportar certificado establecido en el Decreto 1072 de 2015, implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST),**

Las cuales deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión. Cumpliendo con los estándares de la Resolución 0312 de 2019 artículo 27, con una calificación mínima de 85 puntos.

**22 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 Gestión de la Calidad
4. Programa Gestión de proveedores
5. Programa de capacitación del personal manipulador de alimentos que incluya el cronograma y temas de capacitación.
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 con aptitud laboral, con vigencia inferior a un año.
7. Cronograma de Fumigación de la planta de producción.
8. Fichas técnicas de productos químicos utilizados en el programa de limpieza y desinfección.

9. Certificado del laboratorio que se encargará de realizar los rastreos microbiológicos de los alimentos requeridos en las condiciones técnicas.
10. Documentación de 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
  - Revisión técnico-mecánica
  - Licencia de conducción del conductor.
  - Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo.
  - Matrícula del vehículo.
  - Soat.
11. Certificado de calibración de 2 equipo de medición de temperatura, (termómetros)

## 21.2 REQUISITOS FINANCIEROS Y DOCUMENTOS QUE LOS ACREDITAN

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

**Los proponentes, sean personas jurídicas o personas naturales, deberán adjuntar los estados financieros a: 31 de diciembre de 2024.**

En el caso de presentación de proponentes con la figura de Consorcio o Unión Temporal, los documentos de carácter financiero deberán presentarse por cada uno de los integrantes que conforman el Consorcio o la Unión Temporal, 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, tarjeta que debe estar vigente, impresa que sea legible, preferiblemente a color.**
- Formato **ANEXO para diligenciar información financiera,**
- **Registro Único Tributario RUT. El proponente deberá anexar el registro único tributario (RUT), expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) con fecha de generación del mismo mes de presentación de la oferta, esta exigencia aplicará para cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, cuando la oferta sea presentada en esta modalidad**

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

INDICADOR	CONDICIÓN
1. Capital de trabajo	Igual o superior al 20% del valor total de la propuesta presentada
2. Endeudamiento	Igual o inferior al 80%
3. Liquidez	Igual o superior a 1

Cada uno de los proponentes deberá calcular los índices antes descritos de acuerdo con las cifras contenidas en los Estados Financieros a 31 de diciembre de 2023 y junio de 2024, diligenciando para ello el **ANEXO N° 6 Plantilla para diligenciar información financiera**, formato resumen de información financiera, el cual debe anexarse a la propuesta.

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

- **Liquidez:** El valor se formará con dos (2) decimales y sin aproximaciones.
- **Endeudamiento y capital de trabajo:** El valor se formará con números enteros aproximando por defecto. Ejemplo: Si el indicador da como resultado 79.5, se aproxima por defecto a 80 y si el resultado es 79.4, se aproxima por defecto a 79.
- **Capital de Trabajo (CT):** Es la diferencia entre el activo corriente y pasivo corriente, constituye los recursos de que dispone un negocio para cancelar su pasivo a corto plazo. Sirve para medir la capacidad de una empresa para pagar oportunamente sus deudas en un periodo no mayor al del ejercicio fiscal.

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

**NOTA 1.** La propuesta cuyo capital de trabajo sea inferior al 20% del valor total de la propuesta presentada **SERÁ INHABILITADA**.

Para Consorcios o Uniones Temporales, se tomará como Capital de Trabajo el promedio ponderado de la sumatoria de los Capitales de Trabajo de los miembros del Consorcio o Unión Temporal, de acuerdo con su porcentaje de participación.

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

Ninguno de los integrantes del consorcio o unión temporal podrá presentar capital de trabajo negativo, so pena de ser no admisible la propuesta financieramente.

- **Nivel De Endeudamiento Total (ET):** Este indicador establece el porcentaje de participación de los acreedores dentro de la empresa, el riesgo que incurren tales acreedores, el riesgo de los dueños y la conveniencia o inconveniencia de un determinado nivel de endeudamiento para la empresa.

$$ET = \left( \frac{\text{Pasivo total}}{\text{Activo total}} \right) * 100\%$$

**Este indicador debe ser inferior o igual al 80%**

**NOTA 2.-** La propuesta cuyo nivel de endeudamiento total sea superior al 80% se **INHABILITARÁ**.

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

$$ET = \left( \frac{PT1}{AT1} \right) * \%P1 + \left( \frac{PT2}{AT2} \right) * \%P2 + \dots + \left( \frac{PTn}{ATn} \right) * \%Pn$$

**Liquidez (L)**

$$L = \frac{\text{Activo corriente}}{\text{Pasivo corriente}}$$

**El proponente deberá acreditar una liquidez igual o superior 1**

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

$$L = \left( \frac{AC1}{PC1} \right) * \%P1 + \left( \frac{AC2}{PC2} \right) * \%P2 + \dots + \left( \frac{ACn}{PCn} \right) * \%Pn$$

Cuando la liquidez que se acredite para el proceso sea menor a la requerida, la oferta quedará **INHABILITADA**.

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

La información se verificara con base en los estados financieros aportados y con base en ellos se hará el cálculo de los indicadores financieros, los cuales se confrontaran con el anexo de los indicadores financieros y en caso de ser distintos se revisaran con el cálculo de la información aportada validando eso si el cumplimiento de los indicadores establecidos por Metrosalud, sin necesidad de requerir al proponente, porque con la información aportada se puede sustanciar el cumplimiento de los requisitos financieros, porque se trata de un error en la información del anexo, el cual quedara sustanciado en el informe de habilitación.

### 23. REQUISITOS DE EVALUACION TÉCNICA Y ECONÓMICA

Se verificará que el proponente hubiere presentado la propuesta económica y técnica en debida forma, conforme a lo establecido en las condiciones de la invitación.

#### Documento económico

- ANEXO N°5 Propuesta económica debidamente diligenciada. FACTOR DE EVALUACIÓN y CALIFICACION

### 24. PLAZO PARA LA ENTREGA DE OFERTAS

La propuesta deberá ser entregada el día y hora señalado en el cronograma de invitación, **en original y en memoria USB y/o CD que contenga todos los archivos en la extensión original enviados, Word, Excel, en sobre sellado**, dejando por fuera de este sobre, un original y una copia del **Anexo 1** carta de presentación de la propuesta, en el Edificio Sacatín, Piso 1°. Cra. 50 # 44 - 27 (Archivo Central). Una copia de esta carta de presentación le será entregada sellada por el archivo central con la fecha y hora del reloj radicador.

El sobre sellado deberá estar marcado de la siguiente manera:  
E.S.E METROSALUD  
Carrera 50 N° 44 – 27

### SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN COMPLETA PARA PARA EL ACOMPAÑAMIENTO PSICOSOCIAL, EN LA ATENCIÓN A NNA CON RIESGO O VULNERACIÓN DE DERECHOS PARA PROYECTO MEDELLIN ENTORNO PROTECTOR

#### ORIGINAL

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

### 25. APERTURA DE PROPUESTAS

En el día y la hora señalado en el cronograma de invitación, después de la recepción, se procederá a la apertura de las propuestas, con asistencia de los proponentes que lo deseen; para lo cual la E.S.E METROSALUD levantará el acta respectiva que será suscrita por todos los que en ella participaron, incluidos los proponentes, y dejando consignadas el proponente, la hora de llegada, radicación, número de folios, valor total de la oferta y las observaciones pertinentes.

### 26. PLAZO PARA LA EVALUACIÓN DE LAS 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 2.018, aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje deberán ser solicitados por la entidad y entregados por los proponentes **dentro del término otorgado por la Entidad**. Caso contrario será rechazado la oferta de aquellos proponentes que no suministren la información y la documentación solicitada por la Entidad estatal.

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

## 27. TÉRMINOS DE VERIFICACIÓN

La entidad efectuara la verificación de los requisitos jurídicos, financieros y técnicos de la propuesta dentro del plazo establecido en el cronograma del proceso. Así mismo se podrá solicitar al proponente 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 proponente 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 radicado en el archivo central carrera 50 n 44 – 27 primer piso edificio el Sacatín.

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.

### REGLAS GENERALES DE VERIFICACION Y EVALUACION DE LAS OFERTAS

CRITERIO	NATURALEZA	RESULTADO
Documentación jurídica capacidad	Verificación	Habilita/ No habilita propuesta
Documentación financiera capacidad	Verificación	Habilita/ No habilita propuesta
Documentación técnica	Verificación	Habilita/ No habilita por equipo
Costo menor valor antes de impuestos	calificación	100 puntos menor valor o menor valor antes de IVA

La selección de la oferta será la más favorable en el criterio económico señalado y que cumpla con todas las especificaciones técnicas, jurídicas y financieras.

El ofrecimiento más favorable es aquel que resulte del valor del equipo antes de IVA, y que resulte ser el más beneficioso para la empresa, sin que la favorabilidad lo constituyan factores diferentes a los aquí establecidos.

Tener en cuenta que la evaluación de costos para la adjudicación se hace con la oferta económica antes de IVA, sin embargo, la oferta total con IVA no puede superar el presupuesto asignado al proceso.

La E.S.E. Metrosalud dentro del plazo de evaluación podrá solicitar a los proponentes por cualquier medio las aclaraciones y explicaciones que estime necesarias en su evaluación.

## 28. PRECIOS ARTIFICIALMENTE BAJOS

Cuando de conformidad con la información a su alcance, la Entidad estime que el valor de una oferta resulta artificialmente bajo, requerirá al oferente por cualquier medio, para que explique las razones que sustenten el valor por el ofertado. Analizadas las explicaciones y si es del caso la empresa en las instancias respectivas, recomendará el rechazo o la continuidad de la oferta en el proceso, explicando sus razones.

Procederá la recomendación de continuidad de la oferta en el proceso de selección, cuando el valor de la misma responde a circunstancias objetivas del proponente y su oferta, que no ponen en riesgo el proceso, ni el cumplimiento de las obligaciones contractuales en caso que se adjudique el contrato al proponente.

En el evento en que se decida no adjudicar a este proponente, Metrosalud podrá optar de manera motivada por adjudicar el contrato al oferente que ofreció el segundo menor valor o declarar desierto el mismo.

## 29. REQUERIMIENTOS PARA SUBSANAR

Una vez efectuada la evaluación y si es del caso se requerirá al proponente para que subsanen **los requisitos que se le solicitan**, para lo cual tendrán hasta el plazo y hora señalada en la solicitud.

Las observaciones y la información subsanada deben ser presentadas hasta la fecha y hora fijada, previa radicación en El Centro Administrativo Documental de la ESE METROSALUD, dirigida a la Dirección Administrativa. Sin el cumplimiento de este requisito no se admitirán observaciones y no se reciben observaciones vía Fax ni por otro medio que sea diferente al comunicado debidamente radicado en el Centro de Administración documental dentro del tiempo y las horas fijadas.

## 30. REGLAS DE SUBSANABILIDAD

En caso de identificar inconsistencias o errores en los documentos con los cuales el proponente acredite el cumplimiento de los requisitos habilitantes, la Entidad podrá solicitar al proponente en el término legal aclarar, aportar, completar o corregir dichos documentos

De conformidad con el parágrafo primero del artículo 5° de la Ley 1150 de 2007 (modificado por el Artículo 5° de la Ley 1882 de 2018) "(...) la ausencia de requisitos o la falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas no servirán de título suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos. En consecuencia, todos aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje, deberán ser solicitados por las entidades estatales y deberán ser entregados por los proponentes hasta el término de traslado del informe de evaluación que corresponda a cada modalidad de selección (...)".

Todos aquellos requisitos de la propuesta que afecten la calificación no podrán ser objeto de subsanabilidad, por lo que los mismos deben ser aportados por los proponentes desde el momento mismo de la presentación de la oferta.

## 31. DIFERENCIA ENTRE SUBSANABILIDAD Y ACLARACIÓN O EXPLICACIÓN

Subsanar no es lo mismo que aclarar o explicar, la diferencia radica en que la aclaración o explicación se admite, incluso, sobre requisitos que afectan la comparación de las ofertas y/o inciden en la asignación del puntaje, siempre y cuando se trate de inconsistencias o falta de claridad, porque allí no se modificará el ofrecimiento, simplemente se aclara, es decir, se

trata de hacer manifiesto lo que ya existe sólo que es contradictorio o confuso, se busca sacar a la luz lo que parece oscuro, no de subsanar algo, pues el requisito que admite ser aclarado tiene que estar incluido en la oferta, solo que la entidad tiene dudas sobre su alcance, contenido o acreditación, porque de la oferta se pueden inferir entendimientos diferentes.

### 32. CALIFICACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA

Las ofertas que sean habilitados se procederán a calificar de acuerdo con los siguientes criterios, según cotización registrada en el anexo 5 de cada uno de los proponentes.

CALIFICACIÓN	CRITERIO DE CALIFICACION	PUNTAJE MÁXIMO
De la propuesta integral	Costo menor valor de la oferta, antes de IVA.	100 puntos
<b>TOTAL</b>		<b>100 puntos</b>

**COSTO TOTAL: Puntaje máximo 100 puntos**

### 33. PUBLICACIÓN DE LA EVALUACION PRELIMINAR DE REQUISITOS HABILITANTES

Metrosalud publicará en la página web de Metrosalud el informe de evaluación preliminar de requisitos habilitantes jurídicos, financieros y técnicos, 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, y deberán subsanar la información que se les solicita para poder continuar en el proceso, las cuales deben formularse y entregarse por escrito y deben ser radicados en el centro de administración documental ubicado en la carrera 50 N 44 – 27, piso 1, dentro del plazo establecido en el cronograma del proceso de selección, dirigido a la Dirección Administrativa, para subsanar requisito solicitados o para hacer observaciones a la evaluación preliminar.

Metrosalud resolverá las observaciones presentadas por los proponentes, verificara los documentos aportados para subsanar y según el cronograma, publicara el informe definitivo con la lista de oferentes e ítems habilitados con su respectiva calificación del criterio de menor costo antes de iva, contra el cual, no procederá observación alguna por el proponente.

### 34. ADJUDICACIÓN

El acto de adjudicación es irrevocable y obliga tanto a Metrosalud como al adjudicatario, y contra él no procede recurso alguno por la vía gubernativa. No obstante, lo anterior, si dentro del plazo comprendido entre la adjudicación del contrato y la suscripción del mismo, sobreviene una inhabilidad o incompatibilidad, o si se demuestra que el acto se obtuvo por medios ilegales, este podrá ser revocado.

El principio de concurrencia, no condiciona la adjudicación del contrato a la presentación de más de una propuesta, La presentación de una sola oferta no conduce por sí sola a declarar desierta la invitación, la jurisprudencia del Consejo de Estado ha venido señalando que la presentación de una sola oferta no desconoce el principio de concurrencia de la licitación pública y que, por ende, es suficiente para que la Administración pueda adjudicar el contrato a aquél proponente único que cumple las condiciones objetivas de selección señaladas en el pliego de condiciones; y que, en esa medida, la presentación de una sola propuesta no es razón válida y suficiente para declarar desierta la respectiva licitación.

### 35. LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO RESULTANTE

El contrato resultante será entregado al proponente en la taquilla de Contratación (cuarto piso del Edificio Sacatín) y éste (el contrato) deberá regresarse a ésta misma taquilla debidamente firmado por el Representante Legal, junto con los demás documentos requeridos para su legalización, Entiéndase la legalización como la notificación de la aprobación de la garantía única, una vez el contrato esté firmado por las partes y contenga los documentos exigidos para ello.

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 proponente 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 proponente y se registrará tal incumplimiento en la base de datos de Metrosalud.

Para la formalización y legalización del contrato, se requerirán las siguientes pólizas:

- **Cumplimiento del Contrato:** por el 10% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y 120 días más.
- **Calidad del 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.
- **Pago de salarios y prestaciones sociales:** por el 5% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y 3 años más.
- **Responsabilidad Civil Extracontractual:** por el 10% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y un (01) año más.

La póliza deberá constituirse a favor de entidades estatales y el contratista deberá reestablecer el valor de la garantía cuando se aumente o adicione el valor del contrato o se prorrogue su término, ampliando el valor de la garantía o ampliar su vigencia, según sea el caso.

### 36. EMPATE

En caso de registrarse dos ofertas con el mismo precio se dirimirá así:

Se aplicara los consagrado en el DECRETO 1860 DE 2021 "Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, con el fin reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 y 35 de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones", en su el ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.17. Factores de desempate y acreditación. En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas en los Procesos de Contratación realizados con cargo a recursos públicos, en los Procesos de Contratación realizados por las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, así como los celebrados por los Procesos de Contratación de los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales, el contratante deberá utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso las obligaciones contenidas en los Acuerdos Comerciales vigentes, especialmente en materia de trato nacional.

### 37. CONFIDENCIALIDAD DEL PROCESO DE EVALUACIÓN

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

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

### **38. 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.

### **39. 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.

### **40. INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO**

La E.S.E METROSALUD, con el exclusivo objeto de evitar la paralización o la afectación grave de los servicios públicos a su cargo y asegurar su inmediata, continua y adecuada prestación, podrá interpretar los documentos contractuales y las estipulaciones en ellos convenidas, introducir modificaciones a lo contratado y cuando las condiciones particulares de la prestación así lo exijan, terminar unilateralmente el contrato celebrado de conformidad con lo establecido en la 1150 de 2007 y demás normas complementarias, acorde con el Estatuto Contractual de la E.S.E METROSALUD.

En los actos en que se ejerciten algunas de estas potestades excepcionales deberá procederse al reconocimiento y orden de pago de las compensaciones e indemnizaciones a que tengan derecho las personas objeto de tales medidas.

Contra los actos administrativos que ordenen la interpretación, modificación y terminación unilateral, procederá el recurso de reposición, sin perjuicio de la acción contractual que pueda intentar el Contratista.

### **41. CADUCIDAD**

Si se presenta alguno de los hechos constitutivos de incumplimiento de las obligaciones a cargo del Contratista que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, la entidad por medio de acto administrativo debidamente motivado lo dará por terminado y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre de conformidad con lo establecido en la Ley 80 de 1.993 y

demás normas complementarias, acorde con el Estatuto de Contratación de la E.S.E METROSALUD.

#### **42. 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 la ESE METROSALUD, cuyo valor corresponderá al 0,5% del valor del contrato por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario.

#### **43. CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA**

En caso de declaratoria de incumplimiento, la ESE METROSALUD hará efectiva la sanción penal pecuniaria equivalente al 10% del valor del contrato. Lo anterior no obsta para que judicialmente se cobre la indemnización de perjuicios a que haya lugar en los términos del artículo 1600 del código civil.

#### **44. RESTABLECIMIENTO O AMPLIACIÓN DE LA GARANTÍA**

El contratista deberá reponer el monto de la garantía cada vez que, en razón de las multas o sanciones impuestas, el mismo se disminuyere o agotare. Si el contratista se negare a constituir o a reponer la garantía exigida la ESE Metrosalud, podrá dar por terminado el contrato en el estado en que se encuentre, sin que haya lugar a reconocer o pagar indemnización alguna

#### **45. EJECUCIÓN DE CONTRATOS.**

El (los) contrato(s) se suscribirá(n) y tendrá(n) un plazo inicial hasta el tiempo de ejecución de la entrega del servicio. Antes del vencimiento del plazo de ejecución, el contrato podrá ser modificado en plazo y adicionado en recursos de acuerdo a las necesidades y conforme a lo señalado en el 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 productos y los riesgos que se deriven del mismo, correrán por cuenta de cada contratista y deberán hacerse en los tiempos, cantidades y especificaciones de los insumos que se determina en la solicitud. Por ningún motivo se aceptará el despacho de los elementos por fuera de la unidad de empaque acordada, ni podrán ser variadas las unidades de empaque o marcas, 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.

#### **46. ENTREGAS Y FACTURACIÓN**

Una vez se entreguen los insumos instalados se deberá expedir la respectiva Facturación electrónica, conforme a las condiciones legales establecidas en Colombia y en la factura deberá relacionar el número del contrato y el código del inventario de Metrosalud para el producto facturado.

Las entregas deberán realizarse en el lugar que se le indique siempre en la ciudad de Medellín o el Almacén General ubicado en la Calle 9 Sur N 52 – 42, con previa programación de entrega y deberán soportarse con **Factura**.

El contratista deberá asignar una persona encargada del seguimiento y control del contrato que se celebre, para la entrega de facturas y resolución de inquietudes que en el desarrollo del contrato se puedan presentar; dicha persona deberá contar con una cuenta de correo electrónico, además de un número de teléfono fijo y/o celular, información que debe anunciarse en la carta de presentación de la propuesta.

#### **47. 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 455 de

2024 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:

El Acuerdo 455 de 2024, en su artículo 29 adiciono los siguientes párrafos para la declaratoria de desierto:

*“PARAGRAFO UNO: Producida la declaratoria de desierto, el proceso no se podrá contratar directamente con aquellos proponentes que hubieren presentado ofertas*

*PARAGRAFO DOS: Para el proceso de contratación directa no se modificarán los elementos esenciales de los términos de condiciones.”*

#### **48. ESCOGENCIA DIRECTA DEL CONTRATISTA**

Declarada desierto la invitación de Ofertas, la E.S.E METROSALUD podrá contratar directamente la adquisición de estos bienes, como lo estipula el acuerdo 455 de 2024.

#### **49. CAUSALES DE ELIMINACION 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:

1. Cuando no se presente la garantía de seriedad de la oferta.
2. Cuando vencido el plazo para subsanar, el proponente no acredite la totalidad de los requisitos habilitantes establecidos en los términos de referencia, a pesar de haber contado con la oportunidad de subsanar y no lo hubiere realizado en debida forma.
3. Si la propuesta es presentada en moneda diferente a la colombiana
4. Cuando el valor ofertado sobrepase el valor del presupuesto.
5. Cuando se presenten inconsistencias o inconformidades entre la documentación allegada por el proponente y lo verificado por la entidad, que no puedan ser aclaradas por los proponentes, sin perjuicio de las acciones legales pertinentes
6. Cuando no se cumpla con alguno de los requisitos habilitantes.
7. Cuando el proponente se halle incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar establecidas en la Constitución o en la Ley.
8. 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.
9. Cuando el proponente haya tratado de interferir o influenciar indebidamente en el análisis de las propuestas, o cuando el proponente haya tratado de influir indebidamente en la decisión sobre adjudicación.
10. Cuando se descubra cualquier intento de fraude o engaño por parte del proponente a la Entidad o a los demás participantes.
11. Cuando el proponente manifieste y/o acredite en su propuesta que no ha sido sancionado y se corrobore que dicha información no es veraz.
12. Cuando se evidencie violación del principio de Buena fe, en los documentos e información que compone la oferta.
13. Cuando el plazo propuesto para la ejecución del Contrato sea diferente del plazo fijado.
14. Cuando sea extemporánea, es decir, si se presenta después de la fecha y hora fijadas para el cierre
15. Cuando uno o más socios de la persona jurídica proponente, o su representante legal, sean socios o representante legal de otra persona jurídica oferente en este mismo proceso.
16. Cuando uno o más socios de la persona jurídica proponente, o su representante legal, se presenten como personas naturales en este mismo proceso.
17. Cuando el objeto social o actividad mercantil del proponente no corresponda a lo requerido por la Administración, exigencia que aplica a cada uno de los integrantes del consorcio, unión temporal u otra forma de asociación si hay lugar a ello.
18. Cuando el valor de la propuesta sea considerado artificialmente bajo.
19. Cuando el objeto social o actividad mercantil del proponente inscrito en el RUP o en el

certificado de Cámara de Comercio no tenga relación directa con el objeto de la contratación, exigencia que aplica a cada uno de los integrantes de Consorcios, Uniones Temporales, si hay lugar a ello.

20. Cuando el proponente, o su representante, o alguno de sus miembros o alguno de sus socios, según sea el caso, aparezca reportado en el Boletín de Responsables Fiscales expedido por la Contraloría General de la República; o en el Certificado de Antecedentes Disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación o aparecer reportado en la consulta en línea de antecedentes judiciales que realiza la Entidad en la página de la Policía Nacional de antecedentes judiciales, siempre y cuando, este reporte constituya causal de inhabilidad o incompatibilidad. Lo anterior, de acuerdo con la consulta en línea de antecedentes que realiza la Entidad.
21. Cuando el proponentes 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.
22. Cuando se presenten elementos que puedan representar para las partes, riesgo reputacional, legales, operativos o de contagio relacionados con el lavado de activos y/o la financiación del terrorismo.

#### **50. OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y MINUTA DEL CONTRATO**

Si se le adjudica algún contrato, el contratista se compromete a garantizar cumplir con las obligaciones establecidas en la minuta contractual.

#### **51. SUSPENSIÓN DEL PROCESO DE SELECCIÓN**

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.

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

	<b>Nombre</b>	<b>Firma</b>	<b>Fecha</b>
<b>Proyectó:</b>	Paola A Bustamante J- Abogado contratista D. Contratación		09/05/2025
<b>Revisó:</b>	Alejandro Camargo Orozco. Jefe de oficina de salud pública y gestión territorial		
<b>Aprobó:</b>	Esperanza Peñaranda Pineda Director Operativo 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			