

PROCESO NUMERO 6 DE 2020

CONVOCATORIA PÚBLICA PARA CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LAS UNIDADES HOSPITALARIAS, UNIDAD MENTAL DE SAN CRISTÓBAL DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO METROSALUD, PRESTANDO EL SERVICIO DURANTE TODOS LOS DÍAS, EN FORMA PERMANENTE EN LAS INSTALACIONES DE CADA UNIDAD

1. PRESENTACIÓN

El proponente deberá analizar cuidadosamente estos términos de referencia, cerciorarse de que cumple las condiciones y requisitos exigidos y que no está incurso en inhabilidades e incompatibilidades generales o especiales para contratar con la E.S.E., la información y la documentación exigida, su vigencia, las fechas y hora fijadas para la apertura y cierre de la convocatoria en sus distintas etapas; las condiciones jurídicas, técnicas, 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

La Empresa Social del Estado METROSALUD, está interesada en recibir ofertas que le permitan contratar la prestación del servicio de preparación y distribución de alimentos a los pacientes hospitalizados en las Unidades Hospitalarias y la Unidad Mental de San Cristóbal de la Empresa Social del Estado Metrosalud, prestando el servicio durante todos los días, en forma permanente en las instalaciones de cada unidad.

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

3. REGULACIÓN JURÍDICA

Los procesos de contratación en la ESE METROSALUD se rigen por la normas del derecho privado, por mandato expreso del artículo 195 numeral 6º de la ley 100 de 1993 y en especial la norma interna Acuerdo 252 de 2014 por medio del cual se expide el Estatuto de Contratación de la ESE Metrosalud y el artículo 16 Del Decreto 1876 de 1994, que establece además, que puede discrecionalmente utilizar las cláusulas excepcionales previstas en la Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007 y sus decretos modificatorios.

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 **CONVOCATORIA PÚBLICA** utilizando el mecanismo de subasta inversa electrónica, de acuerdo a lo señalado en el artículo 22 del Acuerdo 252 de 2014, que indica:

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

Además, a través del Decreto 4735 de marzo 24 de 2020, la ESE Metrosalud adoptó las medidas de urgencia en materia de contratación, con ocasión del estado de emergencia económica, social y ecológica derivada de la pandemia COV/D -19.

4. RESOLUCIÓN DE APERTURA

La contratación de los servicios de esta Convocatoria Pública de Ofertas, fue ordenada por el Gerente de la E.S.E Metrosalud, mediante Resolución de 2020.

5. CRONOGRAMA

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

Nº	ACTIVIDAD	FECHA	RESPONSABLE
1	Publicación de los términos de referencia, en la página web de la empresa, www.metrosalud.gov.co en el submenú de contrataciones	Marzo 27 de 2020	E.S.E Metrosalud
2	Observaciones a los Términos de Referencia, a los correos electrónicos abogadacontratacion1@metrosalud.gov.co y alimentacionmetrosalud@gmail.com	Hasta Marzo 31 de 2020 hasta las 2:00 p.m.	E.S.E. Metrosalud
3	Respuesta a las Observaciones hechas a los Términos de Referencia, en la página web de la empresa, www.metrosalud.gov.co en el submenú de contrataciones.	Hasta abril 03 31 de 2020 hasta las 2:00 p.m.	E.S.E. Metrosalud
4	Presentación de la propuesta con todos los documentos y soportes requeridos, a los correos electrónicos abogadacontratacion1@metrosalud.gov.co y alimentacionmetrosalud@gmail.com	Abril 13 de 2020 hasta las 11:00 a.m.	Proponentes
5	Evaluación de habilitación jurídica, financiera y técnica.	Hasta abril 17 de 2020	E.S.E Metrosalud
6	Publicación y Traslado de la evaluación a los proponentes para subsanar requisitos y presentar observaciones.	Abril 17 de 2020	E.S.E Metrosalud
7	Subsanación de requisitos y observaciones a la evaluación preliminar, que hacen los proponentes, debidamente presentadas a los correos electrónicos abogadacontratacion1@metrosalud.gov.co y alimentacionmetrosalud@gmail.com	Hasta abril 21 de 2020	Proponentes
8	Respuesta a proponentes de las observaciones presentadas. Publicada en página www.metrosalud.gov.co , submenú de contratación a proveedores.	Hasta abril 24 de 2020	E.S.E Metrosalud
9	Presentación de adjudicación ante el Comité de Recomendaciones y Adjudicaciones	Abril 29 de 2020	E.S.E Metrosalud
10	Publicación de resolución de adjudicación	Hasta abril 29 de 2020	E.S.E Metrosalud
11	Elaboración y legalización del contrato adjudicado	A partir de la fecha de publicación	E.S.E Metrosalud-Contratista

6. PRESUPUESTO OFICIAL

1. Los gastos que se originen de la ejecución de los contratos resultantes de la presente invitación se imputarán al presupuesto de egresos de Metrosalud para la presente vigencia, según Certificado de disponibilidad presupuestal número PDIG PDIG 200193 de marzo 24 de 2020, expedido por el Área de Presupuesto, para un total estimado asignado para este proceso de DOS MIL QUINIENTOS SESENTA Y SEIS MILLONES CIENTO CINCUENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS VEINTICUATRO PESOS M.L. (\$2.566.158.724).

7. TIEMPO DE EJECUCIÓN DE LOS CONTRATOS

Los contratos tendrán una duración hasta el 30 de Noviembre de 2020, se podrán realizar adiciones y prorrogas mientras se realiza un nuevo proceso de contratación, conforme a lo señalado en el Estatuto de Contratación y en las normas en materia presupuestal aplicables a la E.S.E. METROSALUD.

8. PERSONAS QUE PUEDEN PARTICIPAR

En la presente invitación, podrán participar todas las personas naturales o jurídicas, individualmente, en Consorcio o Uniones Temporales, consideradas legalmente capaces de acuerdo con las disposiciones vigentes y que no se encuentren incurso en las causales de inhabilidad e incompatibilidad previstas en la Ley 80, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011 y demás normas complementarias y que cuenten con personal técnico en el Valle de Aburrá.

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

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

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

8.1 PERSONA NATURAL

1. Su actividad comercial debe estar relacionada como proveedor de bienes y/o servicios iguales con el objeto de la presente convocatoria.
2. Los participantes deben cumplir los requisitos legales y acompañar los documentos jurídicos, financieros, técnicos, de experiencia y económicos, exigidos en los presentes términos de referencia.

8.2 PERSONA JURÍDICA

El objeto social debe estar relacionado como proveedor de bienes y/o servicios iguales con el objeto de la presente convocatoria.

1. Los participantes deben cumplir los requisitos legales y acompañar los documentos jurídicos financieros, técnicos, de experiencia y económicos exigidos en los presentes términos de referencia.
2. El Representante Legal debe estar autorizado para comprometer a la persona jurídica hasta por el valor de la propuesta y/o para suscribir el contrato en caso de serle adjudicado, aportando con la propuesta autorización del órgano social o junta directiva, cuando su facultad esté limitada a un valor inferior al de la misma.

9. CONSULTA DE LOS TERMINOS Y ANEXOS

Las condiciones y sus respectivos anexos podrán ser consultado a partir del momento de la publicación según lo establecido en el cronograma, en la página Web de METROSALUD: www.metrosalud.gov.co link de contratación, donde se puede consultar:

1. Términos de referencia
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 4.1 Formato SARLAFT (persona natural)
7. Anexo N° 5 Plantilla para diligenciar oferta económica
8. Anexo N°5.1. Minutas patrón
9. Anexo N° 6 Información financiera
10. Anexo N°7 Experiencia
11. Anexo N° 8 minuta contrato servicio alimentación
12. Anexo N°9 minuta arrendamiento
13. Anexo N°10 Inventario de equipos por cada servicio de alimentación

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

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

La información contenida en los términos de referencia sustituye totalmente cualquier información que por medio de avisos, cartas o cualquier otro sistema pudiese haber suministrado la E.S.E. METROSALUD con anterioridad a la fecha de apertura de la invitación. Por consiguiente, todas las informaciones preliminares que en cualquier forma haya recibido el proponente o cualquier otra persona o entidad interesada en la invitación quedan sin ningún valor.

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

10. VEEDURÍA CIUDADANA

De conformidad con la Ley 850 de 2003, las veedurías ciudadanas establecidas de conformidad con la Ley podrán desarrollar su actividad durante las etapas precontractual, contractual y post contractual de

este proceso, realizando oportunamente las recomendaciones escritas que consideren necesarias, e interviniendo en las audiencias que se convoquen durante el proceso, caso en el cual se les suministrará toda la información y documentación pertinente que soliciten y que no esté publicada en los sitios Web. El costo de las copias y las peticiones presentadas seguirán las reglas previstas en el Código Contencioso Administrativo.

11. AUDIENCIA DE ACLARACIONES

Se celebrará en la fecha, hora y forma establecido en el cronograma, una audiencia de aclaraciones, todos los proponentes que estén interesados en presentar oferta, con el fin de dar claridad sobre el contenido, el alcance de los términos, la metodología del proceso y para resolver dudas, observaciones e inquietudes a los términos y anexos.

Esta audiencia es el espacio que tienen los proponentes para presentar inquietudes y pedir aclaraciones a los términos de referencia, por lo tanto, tenga presente revisar cuidadosamente las condiciones establecidas y cada uno de los anexos, para que pueda formular las preguntas que requiera hacer y así obtener toda la claridad que le permita presentar una oferta en las mejores condiciones.

Dentro del tiempo y celebración de la audiencia, cualquier interesado podrá solicitar las aclaraciones que crea pertinente realizar o presentarla por escrito, el día de la audiencia de aclaraciones, en caso contrario, es decir las solicitudes radicadas con posterioridad a la audiencia de aclaraciones, no generarán para la Empresa la obligación de contestarlas, y se les dará el tratamiento propio de una solicitud de información, por lo tanto se recomienda formular todas las aclaraciones requeridas en la audiencia para tener las claridades antes del cierre de la invitación, porque de no hacerlo puede incurrir en errores y su propuesta o algún ítem pueden quedar inhabilitados.

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

12. MODIFICACIÓN A LOS TÉRMINOS

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

Las adendas se publicarán los días hábiles entre 7:00 a.m. y 7:00 p.m. a más tardar el día hábil anterior al vencimiento del plazo para presentar propuesta.

La E.S.E. Metrosalud podrá modificar el cronograma una vez vencido el plazo para la presentación de las ofertas y antes de la adjudicación del contrato, mediante Resolución.

13. 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 ESE METROSALUD, deberán estar escritos en cualquier medio mecánico o digital y en idioma castellano. Por lo tanto, los documentos en idioma extranjero deben venir acompañados en traducción simple, salvo en los casos en que la Ley exija traducción oficial. Lo presente aplica igualmente para toda correspondencia que se requiera cursar dentro del proceso de selección.

14. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

La presentación en físico de la información de la propuesta será en sobre sellado, debidamente legajada y foliada, dentro de la hora y la fecha señalada en el cronograma, la cual debe contener toda la información jurídica, financiera y técnica habilitante de cada proponente.

Todos estos documentos, deben ser entregados de manera impresa, con toda la información solicitada y la que sea necesaria aportar para dar claridad al elemento ofertado.

Esta información se deberá entregar con la carta de presentación de la oferta según Anexo N° 1 en original y copia foliadas, en sobre sellado, hasta la **fecha y hora** establecidos en el cronograma, en la Carrera 50 N° 44 – 27 primer piso del Edificio Sacatín, la hora de radicación será la señalada en el reloj radicador del Archivo Central.

El sobre sellado deberá estar marcado de la siguiente manera:

E.S.E. METROSALUD – DIRECCION ADMINISTRATIVA- CONTRATACIÓN
Carrera 50 N° 44 – 27
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN METROSALUD 2020

Las propuestas que lleguen después del tiempo y la hora señalada, se devolverán en las mismas condiciones que fueron recibidas, sin ser tenidas en cuenta en el proceso, **no se le olvide entregar físicamente la información de la oferta dentro del tiempo que se le indicó y en el lugar señalado en el cronograma de estos términos, porque de no hacerlo su propuesta quedará inhabilitada.**

No se aceptan las propuestas presentadas en los siguientes casos:

- a) Propuestas enviadas por fax, correo electrónico o cualquier otro medio
- b) Propuestas físicas entregadas por fuera del tiempo establecido

15. APERTURA DE PROPUESTAS

En el día y la hora señalado en el cronograma de invitación, después de la recepción, se procederá a la apertura pública 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 y las observaciones pertinentes.

En la fecha y hora establecidos en el cronograma, se procederá a la apertura pública de las propuestas, con asistencia de los proponentes que lo deseen; para lo cual se levantará un acta por parte de Metrosalud, que será suscrita por todos los que en ella participaron, incluidos los proponentes.

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 estos términos, todos los anexos, las especificaciones técnicas de los elementos requeridos, las condiciones de negociación y tenga presente las fechas de las distintas etapas del proceso.

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

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

18. ASPECTOS TÉCNICOS REQUERIDOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

Con el fin de que los servicios de alimentación cumplan con los requisitos exigidos por la ley y con los parámetros de calidad requeridos por la ESE Metrosalud, el o los proponentes deberán tener presente los siguientes criterios técnicos para presentar sus propuestas:

CONTEXTUALIZACIÓN DEL SERVICIO EN LA ESE METROSALUD.

La E.S.E. Metrosalud es una institución de carácter público que presta servicios de salud a la población de Medellín en diferentes puntos de atención, los cuales están ubicados en unidades hospitalarias de primer y segundo nivel.

Cuenta con 354 camas en los servicios de hospitalización, sin embargo en los servicios de urgencias también se hospitalizan pacientes mientras son reubicados en la red de salud del municipio de Medellín, pacientes a los cuales también se solicita alimentación.

El Servicio de hospitalización y urgencias se presta en las siguientes unidades hospitalarias:

Tabla 1: Distribución actual de camas por cada unidad hospitalaria en los servicios de hospitalización – ESE Metrosalud.

Unidad Hospitalaria	# Camas habilitadas a febrero 2020
Manrique	52
Santa Cruz	34
Castilla	35
Nuevo occidente	70
Belén	55
San Cristóbal	35
Salud Mental*	18
San Javier	19
San Antonio de Prado	19
Doce de octubre	17
Total camas en la red	354

De acuerdo a los históricos de alimentación ofrecida se estima un aproximado de **44.895** servicios por mes, para los pacientes hospitalizados en la Red de Metrosalud, no obstante, Metrosalud solo establece estos promedios y raciones para efectos de determinar el valor del contrato; el número de raciones pueden ser mayores o menores a este estimado, dependiendo del porcentaje ocupacional en cada Unidad Hospitalaria, el cual puede variar de mes a mes.

Cada una de las unidades hospitalarias cuentas con espacio físico para el funcionamiento del servicio de alimentación a excepción del Centro de salud mental*, por lo tanto, el contratista seleccionado deberá garantizar la distribución y el suministro de alimentación a los pacientes hospitalizados en este lugar desde la UH San Cristóbal.

En promedio los 44.895 servicios de alimentación se distribuyen de la siguiente forma por cada tipo de comida de acuerdo al histórico de tipo de dietas y solicitudes manejadas durante año 2018 – 2019:

Tabla 2: Promedio mensual de servicios ofrecidos por tipo de comida– ESE Metrosalud. Año 2018 - 2019

Tipo de comida	Promedio de servicios al mes
----------------	------------------------------

Desayuno	11.903
Media Mañana	3.514
Almuerzo	11.283
Algo*	3.752
Comida	10.558
Merienda*	3.292
Adiciones	593

*Incluyen 439 refrigerios para la unidad mental, en cada uno de estos servicios.

18.1. RECURSO HUMANO REQUERIDO.

- Todo el personal requerido para el cumplimiento de este contrato debe ser administrado por la firma contratista, incluyendo su vinculación y desvinculación; además deberá garantizar que cumpla con las competencias requeridas para la adecuada prestación del servicio.
- Se sugiere a la empresa contratante dar continuidad laboral al personal que viene prestando los servicios y que la empresa considere idóneo.
- El proponente deberá describir en su propuesta la forma como estaría organizado el procedimiento de gestión en la administración del talento humano que asignaría a la E.S.E Metrosalud y manifestar los recursos físicos y humanos con que cuenta para la ejecución del contrato a celebrarse.

Las unidades Hospitalarias deben contar mínimo con el siguiente personal teniendo en cuenta el número de camas habilitadas:

Tabla 3: Requerimiento mínimo de personal en cada punto de atención de acuerdo al número de camas habilitadas. ESE Metrosalud.

Número de camas Habilitadas	Unidad hospitalaria	Jefe del servicio	Personal manipulador de alimentos
1-20	Doce de Octubre San Antonio de Prado San Javier	1 supervisor	1 Parrillero y 2 auxiliares
21-40	Santa Cruz Castilla San Cristóbal por incluir servicios de unidad mental	1 ND administrador	1 Parrillero y 4 auxiliares
>40 camas	Nuevo occidente Belén Manrique	1 ND administrador	1 Parrillero y 5 auxiliares

Es de anotar que la habilitación de los servicios de hospitalización puede variar de nivel de complejidad en cualquier momento así como el cierre o apertura de camas hospitalarias modificando complejidad y número de pacientes, lo que obligará al contratista a hacer los ajustes pertinentes en las necesidades del personal de acuerdo al cuadro anterior.

Se anota que el recurso humano requerido en el cuadro anterior debe garantizarse de manera permanente de lunes a domingo (a excepción del jefe del servicio de lunes a sábado) para lo cual deben

tener en cuenta los tiempos de descanso y ausencias imprevistas las cuales deben ser cubiertas con personal supernumerario.

Se debe garantizar que el personal debe tener mínimo estabilidad de 3 meses en la unidad hospitalaria a la cual ingresa.

El contratista que prestará sus servicios y que cuente en su nómina con personal extranjero debe garantizar el cumplimiento de los requisitos exigidos por las leyes vigentes en Colombia para el ingreso y trabajo de este personal. El administrador del contrato debe asegurar el efectivo cumplimiento de lo dispuesto en este numeral.

A continuación se describe las obligaciones en personal que debe cumplir el contratista seleccionado:

18.1.1. PROFESIONAL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO Y PROFESIONAL DE CONTROL DE CALIDAD.

El contratista seleccionado deberá disponer de una persona profesional con experiencia en manejo administrativo de servicios de alimentación y manejo de personal quien será encargado del manejo del contrato, será quien se encargue de la vigilancia del adecuado funcionamiento de cada uno de los puntos de atención, la verificación de la facturación y pagos de cuentas.

También disponer de un profesional en el área de calidad para garantizar que todos los procesos que incluyen la prestación del servicio cumplan con la normatividad vigente en este tema; ambos profesionales serán exclusivos para el manejo del contrato y serán quienes estén en permanente contacto con el o los profesionales designados por Metrosalud para la supervisión del contrato.

18.1.2. ADMINISTRADORES PARA CADA SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

- El contratista seleccionado, deberá disponer en cada uno de los servicios de alimentación de las diferentes Unidades Hospitalarias de la ESE Metrosalud, de un Nutricionista de tiempo completo (de lunes a sábado) quien será el administrador del servicio de alimentación.
- En los servicios de alimentación Doce de Octubre, San Antonio de Prado y San Javier, por la complejidad del servicio, no requieren profesional en nutrición, en estos se dispondrá de un administrador del servicio, técnico o tecnólogo con conocimientos y experiencia mínima de 2 años en servicios de alimentación (de lunes a sábado).
- Estos administradores tendrán dedicación exclusiva, por tanto no realizarán funciones diferentes a las asignadas para atender este contrato.
- El Administrador responsable de la UH de San Cristóbal, asumirá la atención del centro de salud mental.

18.1.3. MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

Los manipuladores de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos durante la ejecución contractual:

- Haber realizado el curso de manipulación de alimentos y carné que lo acredite vigente.
- Las manipuladoras de alimentos deben tener una capacitación de 10 horas anuales durante la ejecución del contrato sobre buenas prácticas de manufacturas.
- Si el contrato se extiende por más de 1 año no se requiere nuevamente carné de manipulación de alimentos, este se homologará con las horas de capacitación.
- El personal contratado debe tener experiencia en servicios de alimentación hospitalaria no inferior a un año, soportada en la hoja de vida, las cuales deben reposar en cada una de las sedes donde se

presta servicio. Estas deben estar disponibles para las visitas de habilitación, acreditación, interventoría y entes de control externos a la ESE Metrosalud.

- Exámenes de laboratorio al inicio del contrato con vigencia de un año: KOH de uñas, coprológico y frotis faríngeo, debidamente evaluados por el médico de salud ocupacional, quien certificará si el personal es apto para manipular los alimentos. Estos exámenes deben tener como mínimo un año de elaborado, con control cada año y que repose en la hoja de vida.
- Personal con eventos de salud reconocidos como infectocontagiosos, deberá ser retirado del servicio y remplazado.
- En los casos de incapacidades, licencias o ausencias de personal, la empresa debe contar con personal supernumerario para cubrir las necesidades del servicio.
- El personal vinculado por el contratista deberá estar afiliado al sistema general de seguridad social en salud, pensiones, riesgos profesionales y demás aportes parafiscales que la ley establece.
- Dado que la solicitud de dietas se realiza a través de aplicativo sistematizado, es necesario que dicho personal certifique grado de bachillerato.
- En caso de que se presenten cambios de personal en alguno de los servicios, el contratista, reportará oportunamente a la interventoría o supervisión del contrato, el cambio respectivo para su visto bueno, presentando la hoja de vida del nuevo personal y los requisitos anteriormente nombrados.
- El contratista debe garantizar al inicio del contrato la disposición de las hojas de vida de cada uno de los empleados en todos los servicios de alimentación, de igual forma esto debe cumplirse al ingreso de personal nuevo. Las hojas de vida deberán contener como mínimo:
 - Contrato firmado por las partes
 - Certificado de afiliación al Sistema general de seguridad social en salud (SGSSS)
 - Carné de Manipulación de alimentos vigente.
 - Concepto médico que avale aptitud ocupacional como manipulador de alimentos.
 - Certificado de entrega de dotación.

La interventoría o supervisión del contrato podrá presentar al contratista las dificultades que se presenten con el personal por ellos asignados, con el fin de que la empresa tome los correctivos que mejoren la prestación en el servicio contratado.

18.1.4. Capacitación del personal: El contratista seleccionado deberá presentar dentro del primer mes de iniciada la ejecución contractual un plan de capacitación con su respectivo cronograma anual de educación formal en aspectos tales como: inducción, salud ocupacional, manipulación y preparación higiénico sanitaria de los alimentos, calidad en el servicio, desarrollo y humano y otros temas que fomenten la capacitación técnica y la formación personal de los empleados, este plan debe incluir una duración mínima de 10 horas por año.

18.1.5. Dotación para las preparadoras y personal que distribuye la alimentación:

- El contratista seleccionado deberá dotar a las manipuladoras de alimentos de: Uniformes elaborados en tela fresca, de color claro con pantalón, blusa y delantal; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento.
- Cuando una preparadora de alimentos realice el proceso de distribución, el contratista deberá garantizar la dotación necesaria para el cambio de delantal entre las dos tareas.
- No deben tener bolsillos ubicados por encima de la cintura; en caso de utilizar delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura, para evitar contaminar los alimentos, y accidentes de trabajo.
- Gorros en material que permita la ventilación y que sean cómodos para garantizar el uso adecuado y el cubrimiento total del cabello.
- Zapatos tapados, livianos, de color claro y suela antideslizante.
- Tapabocas desechables para manipular alimentos terminados con cambio al mismo en cada servicio (desayuno, almuerzo y comida)

- Guantes plásticos transparentes para el proceso de servida de alimentos terminados.
- Guantes de caucho diferentes para cada tarea de aseo.
- Guantes de malla para uso de cuchillos
- Guantes térmicos para preparación de alimentos calientes.
- Manoplas de calor para manejo de recipientes calientes.

18.1.6. Características de presentación del personal.

- Dentadura, manos y piel sana que reflejen cuidado y limpieza con un aspecto físico general agradable.
- Uniforme adecuado a su talla y al cargo, completo y limpio, con rotación controlada por día.
- El personal de distribución deberá portar guantes que permitan soportar la temperatura de la bandeja y los debe mantener limpios y en buen estado. Por ningún motivo se permitirá su uso para la manipulación de loza sucia por lo cual se debe portar también guantes desechables, inclusive durante la distribución.
- Tener identificación del personal en un sitio visible.

18.2. SALUD OCUPACIONAL

- El contratista desarrollará un programa de salud ocupacional y lo presentará por escrito máximo 1 mes después de iniciar la ejecución contractual, tiempo en el que debe identificar su panorama de riesgo para realizarlo de acuerdo a la normatividad vigente que trata el sistema general de riesgos profesionales.
- El contratista debe entregar a la interventoría o supervisión del contrato el resultado de valoraciones médicas en donde especifique aptitud laboral.
- En cada centro de producción al interior de Metrosalud debe disponerse un botiquín de primeros auxilios y extintores que cumpla con la normatividad vigente desde el primer día del contrato.
- El contratista deberá garantizar la dotación completa de uniformes y elementos de seguridad para sus empleados desde el primer día del contrato y suministrarlos periódicamente de acuerdo a la normatividad.
- Todo incidente y accidente laboral en el que se vea involucrado personal o un proceso de responsabilidad de la ESE Metrosalud deberá ser reportado por el contratista a su respectiva oficina de salud ocupacional, a la supervisión de este contrato y a la oficina de Seguridad y salud en el trabajo de la ESE Metrosalud.

18.3. INFRAESTRUCTURA Y MANTENIMIENTO.

18.3.1. INSTALACIONES FISICAS:

El proponente deberá contar con una sucursal en la ciudad de Medellín o en el área metropolitana que cuente con la estructura administrativa y operativa que garantice el cumplimiento del contrato, para ello deberá especificar en su propuesta como se compone esta.

La E.S.E Metrosalud entregará al contratista seleccionado en arriendo el área física y equipos existentes en cada una de las unidades hospitalarias para la preparación y almacenamiento de los alimentos.

El arrendamiento se cobrará de acuerdo con las áreas en metros cuadrados que se encuentra especificado en el **Anexo N°9**.

Las áreas que se entregan a título de arrendamiento deben ser destinadas de manera exclusiva para el desarrollo de procesos y subprocesos de alimentación objeto de la presente convocatoria; en consecuencia esta prohibido para el contratista ejecutar cualquier tipo de actividad o desarrollo de otro tipo de actividades diferentes a este.

El canon de arrendamiento se estipula por un año; el cual se reajustará de acuerdo al índice de precios al consumidor (IPC) del año inmediatamente anterior cada que se cumpla un año de arrendamiento.

El canon de arrendamiento no incluye servicios públicos, en consecuencia el contratista asumirá el costo de los mismos de la siguiente manera: los servicios públicos se cobrarán en cada unidad hospitalaria conforme al registro que marquen los contadores de energía, gas y acueducto que se encuentran instalados en cada servicio de alimentación; al momento de iniciar el contrato se elaborará un documento entre las partes donde se especifique el registro inicial.

18.3.2. Mantenimiento de instalaciones físicas: Metrosalud será responsable del mantenimiento de la infraestructura física en lo que respecta a:

- Redes de acueducto y alcantarillado internas.
- Redes de energía internas.
- Redes de telecomunicaciones internas.

Todos los mantenimientos y adecuaciones en la infraestructura que se requieran posterior al deterioro que genere el contratista durante la ejecución por uso de la planta física serán responsabilidad de este.

Para las adecuaciones requeridas y mantenimiento general de los espacios físicos para cumplimiento de normatividad vigente el contratista deberá presentar por escrito 1 mes después de iniciar la ejecución del contrato, el cronograma de adecuaciones en infraestructura física y mantenimiento de ductos de campanas que realizará con el fin de dar cumplimiento a las áreas mínimas requeridas dentro del servicio de alimentación dando cumplimiento a normatividad vigente, esta propuesta será analizada por la supervisión del contrato y las áreas pertinentes de la ESE Metrosalud para aprobarlos y permitir que los valores se facturaren según su ejecución mensual y se crucen con el pago del canon de arrendamiento.

18.3.3. Responsabilidad del contratista ante actuaciones de los terceros: Será responsabilidad del contratista la gestión, seguimiento y resolución de las situaciones que afecten la planta física o equipos propiedad de Metrosalud que hayan sido causadas por sus proveedores o terceros contratados para la prestación del servicio.

18.3.4. EQUIPOS.

Metrosalud entregará mediante inventario los equipos que hoy tiene en existencia en el servicio de alimentación con sus respectivas hojas de vida, los cuales solo utilizará el contratista para la prestación de los servicios objetos de la presente convocatoria.

Durante la ejecución contractual el contratista deberá completar y garantizar los demás equipos y todo el menaje que se requieran para una óptima prestación del servicio. El contratista de acuerdo a las necesidades, podrá realizar traslado de los equipos, a la Unidad Hospitalaria que se requiera, cumpliendo todos los procedimientos internos de traslado de bienes que tiene establecido la empresa.

18.3.5. Mantenimiento de equipos: El contratista es responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos dejando los respectivos registros; además es responsable de llevar la hoja de vida de cada equipo. Al término del contrato se debe dejar copia del mantenimiento de los equipos y de sus respectivas hojas de vida.

Para ello, el contratista deberá presentar 15 días después de iniciada la ejecución contractual la propuesta del plan de mantenimiento de equipos (preventivo – correctivo) con respectivo cronograma que será de estricto cumplimiento durante la ejecución contractual.

Al finalizar el contrato las partes deberán realizar inventario de la totalidad de los bienes entregados, en cualquier momento de la vigencia del contrato si se encuentran faltantes, daños irreparables y/o daños reparables sobre los bienes entregados, el contratista tiene la obligación de informar por escrito a la Supervisión y/o interventoría del contrato y dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al conocimiento del hecho.

En caso de que el daño sea irreparable el contratista asumirá la suma que corresponde al valor del bien o repondrá el bien por uno de iguales características y marca dentro de los quince (15) días siguientes a que

Metrosalud se lo comunique por cualquier medio, si a pesar de tal comunicación el contratista no atiende la obligación, que acepta mediante la presentación de la oferta, faculta desde ya a Metrosalud, sin necesidad de que medie más autorizaciones, para que se le descuente al contratista del monto de la factura que esté pendiente de pago el valor del bien objeto del daño irreparable y/o pérdida.

En caso de que el daño sufrido por el bien, sea reparable, el contratista asumirá el trámite y costo de la reparación y tendrá un término de quince (15) días hábiles para realizarla; la reparación debe garantizar el adecuado funcionamiento del bien de no ser así el contratista asumirá el valor del bien como se describió para los bienes irreparables.

En caso de que se le dé de baja a algún equipo por haber cumplido su vida útil soportado en un concepto técnico, esta situación deberá notificarse por escrito a la Supervisión y/o interventoría quien lo retirará del inventario y el contratista deberá reemplazarlo para dar continuidad en la prestación del servicio.

18.4. VISITAS DE RECONOCIMIENTO

Dada la situación actual respecto al aislamiento obligatorio decretado por el gobierno debido a la emergencia sanitaria por el Covid 2019, las visitas a los diferentes servicios de alimentación, no será obligatoria.

En las observaciones a los términos de referencia, los proponentes que consideren necesario realizarlas, deberán solicitar ante la ESE Metrosalud para la respectiva programación.

De antemano se informa que todos los servicios de alimentación cuentan con los espacio de infraestructura mínimos para recibo, almacenamiento, preparación, ensamble y acceso a las áreas donde se debe distribuir la alimentación.

Se presenta como anexo N.10 los inventarios de equipos que la ESE Metrosalud entregaría al contratista bajo el contrato de arrendamiento, actualmente todos ellos en operación por el contratista.

Partiendo del anexo 10 el proponente deberá presentar en su propuesta discriminado por cada unidad hospitalaria:

- Listado de equipos que ajustara para la ejecución contractual garantizando en cada unidad hospitalaria el adecuado almacenamiento, conservación y preparación de los alimentos.
- Listado de menaje a dotar para la ejecución contractual teniendo en cuenta que las camas hospitalarias reportadas son para los servicios de hospitalización, históricamente se maneja un 30% de pacientes adicionales que se encuentran hospitalizados en los servicios de urgencias.

Lo anterior, debido a que el contratista estará obligados a completar los equipos faltantes para la adecuada prestación del servicio y cumplimiento de la normatividad en el tema y se compromete a cumplir con lo presentado en su propuesta.

19. PROCESO ADMINISTRATIVO DE SOLICITUD, DISTRIBUCIÓN, ADICIÓN Y CANCELACIÓN DE DIETAS.

19.1. SOLICITUDES DE DIETAS

La solicitud de dietas se realizará mediante el formato en medio electrónico establecido por la ESE Metrosalud para todas las solicitudes del día, de acuerdo a las órdenes médicas o prescripción especial del nutricionista de la institución a través del aplicativo SAFIX

Tabla 4: Horarios de solicitud de dietas por el personal de enfermería de la ESE Metrosalud a través del sistema SAFIX

Tipo de servicio	Horario establecido para solicitud
Desayuno	4:00 a.m. a 7:00 a.m.

Media mañana	4:00 a.m. a 9:30 a.m.
Almuerzo	4:00 am a 10:30 a.m.
Algo	4:00 am a 14:30 pm
Comida	4:00 am a 16:00 p.m.
Merienda	4:00 am a 18:30 p.m.

En el proceso de sistematización de dietas, los pacientes que están con alta médica aparecen resaltados en color amarillo y con alta administrativa en color rojo en el aplicativo SAFIX, una vez se identifiquen los pacientes con esta coloración no se suministrará dieta a estos así tengan solicitud abierta.

Media hora antes del inicio de la distribución de dietas el administrador del servicio de alimentación o el auxiliar de alimentación deberá llamar al puesto de enfermería para confirmar o conocer novedades como: traslados a otras unidades, suspensión de la vía oral, dietas para guardar (extemporáneas) u otros.

19.2. ADICIONES DE DIETAS

Las adiciones se refiere al ofrecimiento de una porción de harina, una porción de proteico y una bebida caliente o fría sin leche y en las dietas líquidas claras la adición será una aromática.

Estas adiciones están habilitadas para solicitar en el sistema cuando se ha cerrado el horario para solicitar cada uno de los servicios del día, situación que se requiere por lo diversos horario en los que se hospitalizan los pacientes a fin de no tener ayunos prolongados.

Los siguientes son los horarios de solicitud de adiciones cuando se haya pasado el tiempo de solicitud de comidas y cancelaciones de comidas por servicio:

Tabla5: Horarios de solicitud de Adiciones por el personal de enfermería de la ESE Metrosalud a través del sistema SAFIX.

SERVICIO	HORA ADICION
DESAYUNO	7:01 a 11:59
MEDIA MAÑANA	9:31 a 11:59
ALMUERZO	10:31 a 16:00
ALGO	14:31 a 16:00
COMIDA	16:01 a 18:25
MEDIENDA	18:31 a 19:25

19.3. CANCELACIÓN DE DIETAS

Se consideran dietas o preparaciones canceladas y no facturables las que cumplen con el proceso de cancelación por parte del enfermero jefe en el sistema Safix antes de salir del servicio de alimentación en el horario establecido para ello.

Se establece que enfermería debe realizar las cancelaciones en el sistema de acuerdo al siguiente horario:

Tabla6: Horarios de Cancelación de dietas por el personal de enfermería de la ESE Metrosalud a través del sistema SAFIX.

SERVICIO	HORA CANCELACION
DESAYUNO	4 a 7:30
MEDIA MAÑANA	4 a 9:30
ALMUERZO	4 a 11:30
ALGO	4 a 14:30
COMIDA	4 a 17:30

MEDIENDA	4 a 19:30
----------	-----------

Por lo anterior, el contratista deberá ingresar al sistema Safix y actualizarlo en estos horarios para verificar dichas novedades y evitar ensamblar alimentos ya cancelados.

Cuando no se realiza por enfermería el adecuado proceso de cancelaciones de dietas y estas son ensambladas y llevadas a los servicios donde ya no se encuentra el paciente, las dietas se llevarán de nuevo al servicio de alimentación para ser desechadas, facturadas y diligenciar el registro en planilla de "dietas solicitadas y no entregadas".

Se debe generar por el contratista: Indicador mensual de dietas no canceladas con sus causas y el valor respectivo de dichas dietas y el indicador de pacientes que aparecen en el sistema en amarillo y la enfermera Jefe no realizó cancelación de la dieta oportunamente.

19.4. DISTRIBUCIÓN DE DIETAS

En los siguientes horarios deben salir los carros de distribución hacia los diferentes servicios.

Tabla7: Horarios de Distribución de dietas por el contratista del servicio de alimentación a los pacientes hospitalizados en la ESE Metrosalud.

Tipo de servicio	Horario establecido para distribución
Desayuno:	7:50 am
Media mañana:	9:50 am
Almuerzo	11:50 m
Algo:	2:50 pm
Comida:	5:50 pm
Merienda	7:30 pm

Las auxiliares de distribución deben dispensar de manera informada la dieta a cada paciente confirmando su identificación con el ficho realizado previamente de acuerdo a los datos suministrados por el sistema Safix en la solicitud de dieta.

Los primeros servicios en entregarse en cada piso deben ser los pediátricos e hipoglúcidos.

Por ningún motivo podrá realizarse transferencia de dietas de un paciente a otro con el fin de garantizar el suministro de la dieta indicada para cada uno, tampoco es permitido dejar alimentación en los servicios de enfermería o a los acompañantes salvo que se presenten alguna de las situaciones especiales relacionadas a continuación:

19.5. Entrega de dietas para pacientes con situaciones especiales:

19.5.1. Pacientes con aislamiento y alimentación por sonda: A los pacientes con aislamiento o solicitud de gastroclisis se entregarán las dietas en recipientes desechables directamente al personal de enfermería quien firmará formato correspondiente "entrega de alimentación para paciente aislado" y será encargado de dispensarla al paciente. Si al momento de realizar la recolección de loza de los demás pacientes en cada uno de los servicios aún se encuentran estas dietas en los puestos de enfermería, el contratista se llevará estos alimentos al servicio de alimentación para desechar y se registrará datos del paciente en formato "dietas solicitadas y no entregadas".

19.5.2. Pacientes de la unidad mental: Como la unidad mental no cuenta con área para preparar los alimentos, estos deben ser preparados en el servicio de alimentación de la UH San Cristóbal, para este centro de atención se suministrará las 3 comidas principales empacadas en loza irrompible de fácil limpieza y desinfección y dos refrigerios 1 en la tarde (algo) y otro en la noche (merienda) ofrecidos en empaque individual (bebida y producto comestible tipo harina)

El transporte de estos alimentos estará a cargo del contratista y deben llegar al servicio de la unidad mental en los siguientes horarios donde serán recibidos por el personal de enfermería quien se encarga de dispensarlos al paciente:

Desayuno 8:00 am: incluye desayuno y las media mañana a lugar de acuerdo a tipo de dieta.

Almuerzo 12:00 m: incluye desayuno y Algo (refrigerio 1 para todos los pacientes).

Comida: 5:30 pm: incluye comida y meriendas (refrigerio 2 para todos los pacientes).

La loza será recogida por el contratista en el servicio de alimentación posterior, para ser llevada a la unidad de San Cristóbal donde se realizará su respectiva limpieza y desinfección.

19.5.3. Pacientes ausentes por procedimientos: Si al momento de entregar las dietas, el paciente no se encuentra en su habitación por algún procedimiento que se le esté practicando en áreas internas o externas al hospital, el jefe de enfermería debe firmar formato para que el servicio de alimentación pueda guardar la dieta, la alimentación no se dejará por ningún motivo en la habitación del paciente, ni en ningún servicio de enfermería.

Se aclara que las dietas a guardar corresponden solo a las comidas principales, y se guardaran en el siguiente horario:

Desayuno: hasta 10:00 am

Almuerzo: hasta las 2:00 pm

Comida: hasta las 7:00 pm.

Pasado este tiempo el administrador del servicio de alimentación o las auxiliares de cocina deberán llamar al puesto de enfermería para conocer el regreso del paciente y dispensarle la dieta, de no estar en el servicio esta será desechada además de realizar el respectivo descargo de la inconsistencia en el formato de "dietas solicitadas y no entregadas".

20. REQUERIMIENTO NUTRICIONAL DE DIETAS A OFRECER.

20.1. TIPOS DE DIETAS.

El plan terapéutico de alimentación para la E.S.E. Metrosalud, va dirigido a la atención del tratamiento nutricional individual que requieren nuestros pacientes hospitalizados y que hacen parte importante de su recuperación; por tanto, las preparaciones deberán ajustarse a la condición de salud del usuario. Las siguientes son las dietas que más se solicitan en las Unidades Hospitalarias de Metrosalud:

- Normal.
- Controlada en carbohidratos o hipoglúcida
- Líquida clara
- Líquida completa
- Blanda
- Hiposódica

- Hipograsa
- Hipoproteica
- No lácteos.
- Pediátricas: P1: de 6 a 9 meses, P2: de 10 a 12 meses, P3: de 13 a 35 meses, P4: de 35 meses a 7 años, P5: de 8 a 12 años.

Además, usualmente se solicitan combinaciones de las dietas básicas de la siguiente manera tanto para adultos como para pediátricos:

- Hiposódica – hipoglúcida
- Blanda hiposódica
- Blanda hipoglúcida
- Blanda hiposódica – hipoglúcida
- Líquida completa hiposódica
- Líquida completa hipoglúcida
- Líquida completa hiposódica – hipoglúcida
- No Lácteo – hiposódica
- No lácteo – hipoglúcida
- No lácteo hiposódica- hipoglúcida
- Hipograsa – hiposódica
- Hipograsa- hipoglúcida
- Hipograsa Hiposódica- hipoglúcida

Igualmente, los nutricionistas asistenciales de la Red solicitarán otros tipos de dietas de acuerdo a su criterio profesional y estas deberán ser garantizadas por el contratista.

20.2. MINUTAS PATRÓN

La ESE Metrosalud entrega las diferentes minutas patrón para cada tipo de dieta (ver ANEXO 5.1), con base en ellas el proponente presentará los ciclos de menú y cotizará los valores de las dietas, el contratista se ve obligado a cumplir durante la ejecución contractual los ciclos de menú presentados en su propuesta y no solamente las minutas establecidas por Metrosalud.

20.3. CICLOS DE MENU.

El proponente deberá presentar un ciclo de menús diferentes para 14 días; para ello deberá tener en cuenta las porciones de alimentos de la lista de intercambio del grupo de consumo de alimentos de la U de A, escuela de nutrición y dietética, cuarta edición revisada en enero de 2017, con la cual se realizó por el equipo de nutrición de la ESE Metrosalud, la minuta patrón y los análisis nutricionales de las dietas para esta convocatoria.

Es importante que para la planeación de los diferentes menús el proponente tenga presente que los pacientes hospitalizados en la ESE Metrosalud pertenecen a población del régimen subsidiado de Medellín por tanto, su cultura alimentaria está basada en alimentos convencionales y preparaciones básicas y típicas de la región, por lo que los ingredientes a usar en los menús y su forma de presentación deben ser ajustados a esta necesidad.

El proponente también deberá tener en cuenta las siguientes especificaciones puntuales por cada grupo de alimentos y de dietas para planear el ciclo de menú:

20.3.1. Características requeridas por tipos de alimentos:

Bebidas: El tamaño de la porción será de 200cc servida por lo cual la capacidad del recipiente deberá ser mayor.

- En caso de usar café este será instantáneo.
- El Chocolate debe ser en polvo.

- Todas las bebidas llevarán azúcar en empaque comercial o edulcorante y mezclador biodegradable.
- Los jugos deben ser de fruta natural (60 gramos) o pulpas cuya dilución sea equivalente a 60 gramos de fruta por paciente.

20.3.2. Lácteos:

- El tamaño de la porción es de 200 cc
- Para los adultos, la leche será con las modificaciones especificadas en la solicitud de dietas, para lo cual siempre debe haber disponibilidad en cada servicio de leches modificadas (deslactosada, semidescremada y descremada).
- Para los niños de 6 a 12 meses se utilizará fórmula de iniciación con prebióticos y pro bióticos en las preparaciones que se requieran.
- Para las dietas especiales sin lactosa, se utilizará leche libre de lactosa con proteína de origen animal o leche libre de disacáridos con proteína vegetal según prescripción.

20.3.3. El tamaño de la porción es de 80 gramos

- Las compotas para los niños de un año serán preparadas con frutas naturales, sin cocción, ni adición de azúcar, miel ni preservativos.
- La porción de fruta se ofrecerá picada y servida en utensilio individual, teniendo en cuenta las características del producto que se va a ofrecer.
- En la propuesta presentada por cada proponente se deberá incluir mínimo 4 frutas diferentes en una misma semana.

20.3.4. Postres: Los postres a ofrecer en las dietas que no requiere control de carbohidratos tendrán una proporción de 30% comerciales y 70% de preparación casera servidos en presentación individual con un tamaño de porción comercial de 40 a 50 gramos y casero de 70 gramos.

Para los pacientes con dieta controlada en carbohidratos el postre será elaborado con endulzantes artificiales y debe estar debidamente identificado y marcado como apto para paciente diabético, en estos casos los postres deben ser tipo galletería, pudines o flanes, tortas etc. para cumplir con media porción de harina por paciente como se especifica en las minutas.

20.3.5. Carnes, pollo y pescado: La porción de este grupo de alimentos para adulto y niños esta especificada en cada una de las minutas patrón, por lo cual el deberá contemplar los porcentajes de pérdida en preliminar y método de cocción para cumplirla.

- Para los pacientes pediátricos se dará carne en presentación molida, rollos, croquetas, tortas, albóndigas o desmechada.
- Por semana deberá ofrecerse en los menús las carnes así: 2 veces pollo, 2 veces res, 2 veces cerdo y 1 vez pescado, tanto para el almuerzo como para la comida.
- Si programa dentro de los menús preparaciones donde las carnes lleven mezcla de vegetales, condimentos, harina u otros, debe mantener por paciente las porciones de carne de acuerdo a las minutas de cada tipo de dieta para garantizar el cumplimiento del tamaño de la porción de este grupo de alimentos. Este tipo de preparaciones solo se permitirán incluir 2 veces por semana para almuerzos y 2 para las comidas.
- Si la ejecución del contrato incluye la época de vigilia, el contratista presentara a la supervisión la respectiva modificación al menú a fin de ofrecer como proteico pescado y evitar pérdidas de alimentos por esta condición.
- Los cortes de carne permitidos serán: cerdo: pierna y cañón, res: tabla, hueso de Aldana, solomo extranjera y posta; pollo: pechuga, muslo y contramuslo (teniendo en cuenta la pérdida por huesos y piel) y pescado en filete y atún enlatado.

20.3.6. Verduras. Tamaño porción: 80 gramos

- Todas las ensaladas llevarán mínimo dos verduras y su aderezo.
- Las verduras pueden ser crudas o cocidas.
- Las ensaladas se servirán en plato separado aun cuando esta sea cocida.

20.3.7. Grasas. Tamaño de porción: 5 cc

- se utilizarán aceites de canola, girasol, o soya. No se utilizarán aceites de mezclas vegetales.
- La mantequilla del desayuno deberá ser en presentación individual para cada paciente.

20.3.8. Leguminosas. Tamaño de porción: 100 gramos de grano cocido.

- En el ciclo de minutos se ofrecerá frijol 1 vez por semana, las demás leguminosas (garbanzo, lentejas, soya o blanquillos) 1 vez semana.

20.3.9. Sustitutos. Tamaño de porción: 30 gramos, en caso de ser huevo ofrecer una unidad por paciente.

- Se permitirá como sustitutos: huevo de gallina, queso, quesito, cuajada y carnes frías tipo jamón, salchichas y morcilla.

20.3.10. Cereales. Tamaño de porción variado según el alimento.

- Para los desayunos y las entre comidas el tamaño de la porción de los cereales debe corresponder a los gramos definidos en las listas de intercambio de alimentos
- En el almuerzo y comida siempre se ofrecerá 1.5 porciones de cereal en arroz equivalente a 120 gramos cocido.
- Siempre se debe disponer de productos de panadería integral para las dietas que lo requieran.

20.3.11. Plátanos y tubérculos. Tamaño de porción: 80 gramos

- Este grupo será ofrecido en el almuerzo y cena de la siguiente manera:
Una de las porciones será ofrecida en cada servicio como sopa cumpliendo con el tamaño de la porción del grupo y totalizando la capacidad del plato (250 cc) con el caldo, en caso de que se ofrezca sopa en crema se debe respetar la cantidad de la porción.
- La otra porción de este grupo de alimentos será equivalente al energético.

20.4. Características requeridas según tipo de dieta.

El proponente se ceñirá a las siguientes especificaciones en la propuesta de ciclo de menú para dar cumplimiento a las minutos solicitadas:

20.4.1. Dieta Normal Adultos: No tiene restricciones de alimentos y por la tanto incluye todos los alimentos básicos de la lista de intercambio, estas dietas se ofrecerán para pacientes a partir de los 13 años.

20.4.2. Dieta liquidad clara: El cálculo del aporte nutricional de esta minuta será realizado por el proponente y presentarlo en la oferta, para ello deberá cumplir con 800 calorías distribuidas en 6 comidas al día.

- Las preparaciones calientes podrán ser consomés desgrasados, té, aromática o agua panela excepto para los pacientes controlados en carbohidratos.
- Las preparaciones frías serán jugos de fruta no ácidos, gelatina y té.

20.4.3. Líquida Completa: Se permite que en la preparación de esta dieta se incluyan todo tipo de alimentos garantizando la palatabilidad del licuado y cumpliendo con su minuta patrón. La consistencia de esta dieta deberá ser intermedia (ni líquida ni espesa, y debe estar distribuida en seis comidas al día).

20.4.4. Controlada En Carbohidratos (Hipoglúcida): No se permiten alimentos preparados o comerciales que contengan azúcar, panela o miel. Los edulcorantes individuales para el paciente serán de sucralosa o aspartame; no se utilizará sacarina para ninguna preparación.

20.4.5. Dieta Blanda: La dieta blanda cumplirá con las características de blanca química y mecánica, el proponente deberá tener en cuenta las siguientes consideraciones en la planeación de los menús:

- Los alimentos serán de consistencia blanda.
- Las verduras deberán ser cocidas.
- No se suministrarán leguminosas.
- No se suministrará café ni chocolate.
- Los jugos y frutas no serán ácidos.
- No se darán salsas que contengan crema de leche, mayonesa ni condimentos fuertes.
- Las carnes se presentarán en consistencia muy blanda o molida.
- Están excluidos los alimentos fritos.
- El postre será gelatina o dulces de frutas.
- La leche será deslactosada y el sustituto cuajada.

20.4.6. Hiposódica: En la dieta hiposódica se manejarán todas las preparaciones sin sal y se adicionará al almuerzo y la comida un sobre individual de sal de 1 gramo.

- No se permite el uso de alimentos fuentes de sodio como caldos concentrados, carnes frías, enlatados, dulces comerciales, salsas preparadas como mayonesa, mostaza, salsa tártara.
- Para mejorar el sabor de las preparaciones se debe utilizar hierbas y especias naturales.

20.4.7. Hipograsa: No se permitirán carnes frías, salsas basadas en crema de leche o mayonesa, ni alimentos fritos.

- Se utilizará leche descremada y no se permite el uso de leche integra en ninguna de las preparaciones.
- El queso será bajo en grasa.
- Los postres no deberán incluir leche entera, ni crema de leche.

20.4.8. Gastroclisis: El proponente deberá presentar el cálculo nutricional de las gastroclisis con aporte total de 800, 1000, 1200 y 1500 Kcal para dieta normal e hipoglúcida.

El proponente deberá presentar la estandarización de las recetas indicando los alimentos a utilizar teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

- La receta estandarizada debe realizarse con 100 calorías adicionales a las requeridas a fin de tener disponible 100 ml de la mezcla para ser almacenada como referente en caso de una enfermedad transmitida por alimentos (ETA).
- Cada gastroclisis deberá ser distribuida en 6 tomas por día independiente del aporte calórico.

- Cada toma solicitada se entregará directamente al personal de enfermería debidamente rotuladas en empaque individual desechable.
- Los lácteos utilizados deberán ser deslactosados.
- El aporte nutricional deberá ser isocalórico (1 caloría por mililitro).
- Para garantizar la consistencia de la mezcla se permite el uso de cereales comerciales y módulos de proteína dentro de la propuesta.
- No se utilizarán alimentos cítricos ni ácidos.
- Cuando se solicite una gastroclisis, la preparación de esta por el contratista será completa (es decir 800, 1000, 1200 o 1500 calorías por paciente) independiente si se pide finalizando el día, el contratista deberá garantizar su adecuado almacenamiento y control de temperatura para suministrar las tomas requeridas para el paciente y se facturará el costo total de la misma.

20.4.9. Dieta para pacientes de Unidad Mental: En la unidad mental de la ESE Metrosalud ubicada en el corregimiento de San Cristóbal se hospitalizan pacientes con patologías psiquiátricas a los cuales se les solicita cualquier tipo de dietas de las anteriormente nombradas pero adicionalmente por sus características clínicas requieren un incremento al aporte calórico diario por lo que adicionalmente a su patrón de dieta se le suministra 2 refrigerios uno en la tarde y otro en la noche:

Se recuerda que en este punto de atención no se cuenta con espacio para la preparación de alimentos, proceso que se realiza en el servicio de alimentación de la unidad hospitalaria de San Cristóbal desde donde se trasporta dichos servicios.

Para cumplir con las necesidades de este tipo de pacientes el proponente deberá tener en cuenta para desarrollar su propuesta los siguientes aspectos:

- El proponente debe presentar en su propuesta la descripción de refrigerios para 2 semanas incluyendo en ella los productos a ofrecer y su valor tanto para las características de dieta normal como de hipoglúcida, estos serán ofrecidos en empaque individual y deben contener 1 bebida comercial y 1 producto comestible tipo harina.
- Para la alimentación y los refrigerios distribuidos a la unidad mental se debe tener en cuenta que estos no deben contener productos con cafeína, teobromina o teofilina dadas las condiciones clínicas de los pacientes a los cuales se les va a suministrar.
- Las comidas principales deberán distribuirse en vajilla irrompible que permita la posterior limpieza y desinfección y los refrigerios por ser comerciales en presentación individual.

20.4.10. Dietas con observaciones por personal de salud: Existen situaciones especiales asociadas a la patología del paciente que requieren modificaciones a la dieta diferentes a los patrones establecidos por Metrosalud, como es el caso de restricción de líquidos, alimentos específicos o consistencias de dietas, los cuales son notificados por el personal de enfermería de manera telefónica o en la casilla de observaciones de la dieta del paciente.

Por lo anterior, el contratista deberá cumplir estas indicaciones en el momento de suministrar los alimentos.

En cuanto al control de líquidos estos se distribuirán en cada comida, de acuerdo a lo estipulado por enfermería en la solicitud de las dietas.

Las dietas prescritas por nutricionista serán distribuidas teniendo en cuenta la solicitud del profesional y serán facturadas por el contratista por porciones de alimentos.

20.4.11. Dietas Pediátricas 1 y 2: La dieta pediátrica 1 es para niños de 6 a 9 meses y la 2 para niños de 9 a 12 meses. El proponente debe tener en cuenta las siguientes indicaciones para el planteamiento del ciclo de menú:

- Se suministrará fórmula láctea de continuación con dilución estándar de acuerdo al laboratorio propuesto por el proponente, para ello deben especificar el producto a utilizar y los gramos requeridos para cumplir con la minuta patrón.
- No se utilizarán frutas ácidas y las frutas permitidas serán banano, papaya, manzana, pera, granadilla, mango, guayaba, preparadas en jugos o compotas.
- Las verduras deben ser cocidas en la sopa.
- Las bebidas del desayuno serán coladas de cereales comerciales con contenido de hierro y probiótico, el proponente deberá especificar la marca comercial a utilizar.
- No se darán verduras productoras de gas como repollo, brócoli, coliflor.
- No se utilizarán leguminosas.
- Las carnes irán licuadas en la sopa y el tamaño de la porción será equivalente a 20 gramos en cocido.
- Los jugos serán sin azúcar y su preparación será con una porción de frutas con un máximo de 6 onzas.
- Para el total de las preparaciones se utilizará 1 gramo de sal.
- No se servirá ningún alimento en biberón.
- No dar arepa en ninguna comida, ni productos crocantes.

20.4.12. Dietas Pediátricas 3, 4 y 5: Estas son ofrecidas a todos los mayores de 1 año así P3 de 13 a 35 meses P4 de 3 a 7 años y P5 mayores de 8 a 12 años.

- Las porciones requeridas de acuerdo a la edad están especificadas en el **anexo 5.1.** de las minutas.
- Las frutas irán porcionadas en rodajas o picadas.
- La carne irá en preparaciones de consistencia blanda en los menores de 3 años, a partir de esta edad podrá ir entera.
- La minuta pediátrica de 1 – 3 años, siempre llevará postre elaborado.
- El huevo revuelto no llevará cebolla ni tomate.
- En el desayuno de los niños menores de treinta y cinco meses no se suministrará arepa o productos crocantes; para los mayores de 3 años sí estará permitido.

El contratista incluirá cada día una dieta sin ningún costo para que la supervisión del contrato evalúe el cumplimiento de patrones y las características óptimas de olor, color, sabor, textura y apariencia de acuerdo al patrón que se desee evaluar.

21. REQUERIMIENTOS DE CALIDAD EN LA PRESTACION DEL SERVICIO.

21.1. REQUERIMIENTOS EN LA PRODUCCION DE LOS ALIMENTOS.

21.1.1. Recepción de materias prima y transporte de alimentos:

La empresa contratista debe garantizar, el cumplimiento de la resolución 2674 de 2013, capítulo VII y Resolución 2505 de 2004, en lo referente al transporte de alimentos que utilizará como materia prima para la elaboración de las minutas y para los alimentos preparados ya sea a través de proveedores o carros de su propiedad desde su centro de producción.

Estará a cargo del contratista el control a sus proveedores haciendo que ellos cumplan con la legislación, el contratista deberá presentar mensualmente un informe consolidado de la inspección realizada a sus

proveedores, sin embargo la Supervisión podrá verificar en cualquier momento las condiciones de entrega de materia prima así como el estado de los carros transportadores y definir según hallazgos cambio de proveedores a lugar.

El contratista se obliga a mantener el suministro de todos los productos, marcas comerciales y proveedores presentados en la propuesta, los cuales solo podrán ser modificados con previa autorización de la supervisión del contrato.

El proponente debe presentar un stock mínimo de insumos de alimentos, aseo, limpieza y desinfección de una semana de servicio según los ciclos de minutos solicitadas en esta convocatoria discriminado para cada uno de los servicios de alimentación.

El contratista estará obligado a mantener los stocks mínimos presentados en su propuesta inicial.

Para la distribución externa de alimentos hacia el CS Mental de San Cristóbal el proponente debe presentar una propuesta de transporte idóneo que garantice las características físico – organolépticas de las preparaciones y su temperatura y que de igual forma cumpla con la legislación vigente en el tema de transporte.

El proponente deberá presentar en su propuesta el proceso de compra y distribución a cada una de las unidades hospitalarias de Metrosalud de los alimentos perecederos, no perecederos, insumos de aseo y desechables que utilizará para la ejecución contractual, si en su proceso centraliza la recepción de alguna materia prima deberá especificar la ubicación de su centro de acopio, anexar el acta de la última visita de inspección sanitaria realizada por la secretaría de salud de Medellín y describir el proceso de conservación y almacenamiento en dicho punto.

21.1.2. Calidad de la materia prima: El proponente deberá presentar con la propuesta, la lista de especificaciones de materias primas a utilizar, clasificados por grupos de alimentos. Deben contener: Especificaciones propias del alimento (color, olor, sabor, textura, gramaje y presentación), almacenamiento, control de temperatura, condiciones de rechazo y aceptación.

Igualmente debe presentar un listado de mínimo 5 marcas de productos comerciales que utilizará de cada alimento, esto teniendo en cuenta posibles contingencias por escases de productos o dificultades con proveedores.

Los alimentos cuya cosecha no es continua durante el año, se puede reemplazar previa consulta con los supervisores del contrato.

Es de carácter obligatorio que todos los productos utilizados en la preparación de alimentos que así lo requieran, tengan el registro del INVIMA vigente, fecha de vencimiento, lote y que cumplan con los estándares de calidad y requisitos de orden legal establecidos en Colombia. (Resolución 2674/2013, 2505/2004, 5109/2005).

El proponente deberá presentar en su propuesta los proveedores de carnes, pollo y pescado que utilizará para la ejecución contractual presentando las fichas técnicas de los productos cárnicos donde se evidencie los procesos de calidad y los permisos del INVIMA que tiene el proveedor y que certifiquen que están habilitado para realizar actividades relacionadas con la cadena productiva de la carne, es decir con el sacrificio, desposte y desprese, importación y exportación, buscando garantizar la inocuidad de carne usada en la ejecución del contrato.

21.1.3. Almacenamiento de insumos: El proponente deberá presentar la guía de almacenamiento de la materia prima (incluye frío y seco) teniendo en cuenta los controles establecidos por la norma, los espacios físicos de cada servicio de alimentación, los equipos propiedad de Metrosalud y los que propone completar el proponente para la ejecución contractual; el contratista deberá realizar los procedimientos necesarios para garantizar el cumplimiento de la guía de almacenamiento presentada para cumplir con

la protección y calidad micro biológicas, organoléptica y nutricional de los vivieres, desde su ingreso al servicio de alimentación hasta el producto final.

21.1.4. Producción de alimentos: El proponente deberá presentar un flujograma del proceso de producción de alimentos donde especifique los puntos críticos de control y los formatos de inspección a utilizar.

El proponente deberá presentar la guía de limpieza y desinfección especificando productos químicos a utilizar, diluciones y sus usos.

En todos los procesos de producción de alimentos el contratista deberá llevar controles a los manipuladores en hábitos higiénicos, manipulación adecuada de alimentos, limpieza y desinfección de planta física, equipos, utensilios y alimentos, durante todo el proceso; dichos controles deberán registrarse en los instrumentos diseñados para tal fin los cuales serán evaluados por el profesional de calidad solicitado en esta convocatoria quien presentará mensualmente los informes respectivos a la supervisión del contrato.

En el proceso de producción de los alimentos el contratista estará obligado a cumplir con las minutas establecidas por Metrosalud a través de los ciclos de menús contratados, garantizando su calidad nutricional, organoléptica, microbiológica y respondiendo a la demanda del servicio de acuerdo a la solicitud de las dietas.

El contratista deberá presentar durante el primer mes de ejecución contractual la estandarización de las recetas que den cumplimiento a todos los menús contratados y su personal deberá estar capacitado en su manejo.

21.1.5. Instalaciones físicas del proponente: Aun sabiendo que la ESE Metrosalud entrega en arriendo las instalaciones físicas en donde se debe realizar la producción de los alimentos requeridos para la ejecución de este contrato, pueden presentarse situaciones que comprometan el desarrollo normal de este, para lo cual se requiere que el proponente disponga de los siguientes aspectos:

- Los proponentes deberán contar con un centro de producción ubicado en la ciudad de Medellín o en el área metropolitana con capacidad para realizar la producción de alimentos y su transporte hacia la unidad hospitalaria que por alguna contingencia no pueda desarrollar el proceso de producción, para ello el proponente presentará con su propuesta la descripción detallada de su capacidad instalada además de anexar el acta de la última visita de inspección sanitaria realizada por la secretaría de salud de Medellín.

Si la última certificación que presenta el proponente de la planta de producción o el área de almacenamiento de las materias primas (en caso de hacer recepción de materia prima para este contrato) emitidas por el ente de control (Secretaría de Salud Del municipio donde opera) **emite concepto desfavorable esta descalificará la propuesta.**

Si la visita del ente de control esta próxima a vencerse o tiene concepto condicionado la ESE Metrosalud, realizará visita de reconocimiento a la luz del cumplimiento de la norma para verificar condiciones actuales y su equipo técnico evaluará o no la habilitación de la propuesta.

Cabe resaltar que en los casos que se deba hacer uso de estas instalaciones y transporte de la alimentación el costo del contrato no podrá ser modificado.

22. REQUERIMIENTO EN LA DISTRIBUCION Y SERVICIO AL CLIENTE.

22.1. Proceso de ensamble y distribución de los alimentos: El contratista deberá garantizar en este proceso las siguientes indicaciones:

- a) Deberá disponer de utensilios de servida estandarizados tales como: Pocillos o vasos medidores para preparaciones como el arroz, jarras medidoras para controles de líquidos, cucharas, cucharones y demás que se hagan necesarios para servir las porciones.
- b) Para verificar el peso de las porciones de servida, el contratista deberá contar como mínimo con una balanza digital en cada servicio de alimentación y para los controles de temperatura deberá contar con 1 termómetro para frío y 1 para caliente desde el inicio de la ejecución contractual y garantizar el total dominio de los elementos de medición, por el personal que los utilice.
- c) El contratista deberá presentar a la supervisión el plan de calibración de equipos de pesaje y medición de temperatura durante el primer mes de ejecución contractual.
- d) Cada comida debe ser revisada antes de salir a distribución por el administrador del servicio, comparando la lista de solicitud vs lo ensamblado cumpliendo con las características específicas de cada dieta.
- e) La distribución interna de dietas será transportada en carros termos, garantizando la temperatura óptima (superior a 65°) y el transporte a la unidad mental de igual manera deberá garantizar esta temperatura.
- f) Las preparaciones de los alimentos calientes no deben terminarse con más de dos horas de anterioridad al ensamble, con el fin de evitar cambios en sus características organolépticas y nutricionales.
- g) Los alimentos en frío tendrán una temperatura inferior a 4° centígrados al momento de la distribución y estos se deben transportar en carro auxiliar.
- h) La ensalada y el postre deberán ser servidos en plato separado debidamente tapado con papel película.
- i) El personal debe utilizar gorro, tapabocas y guantes desechables transparentes, para el proceso de servida de la bandeja y en general para manipular alimentos terminados.
- j) Las preparaciones de soporte nutricional o gastroclisis, deben ir tapadas, en envase individual, marcadas con el horario de la toma, el nombre del paciente y el número de cama; esta debe ser entregada directamente al profesional de enfermería del servicio.
- k) Para los pacientes hospitalizados se utilizará vajilla y la bebida ira en vasos de material irrompible de fácil limpieza y desinfección o vaso de cartón.
- l) Para los pacientes hospitalizados en la unidad mental de San Cristóbal, los servicios de urgencias y los pacientes aislados se debe utilizar loza irrompible de fácil limpieza y desinfección y sólo se le llevará cuchara y servilleta.
- m) Para pediatría se utilizarán bandejas de pasta y vajilla en material irrompible de color diferente a la usada en los pacientes descritos en numeral anterior, para las dietas pediátricas 1, 2, 3, y 4, solo llevará cuchara y servilleta.
- n) Los cubiertos para adultos serán en material que facilite su limpieza y desinfección deberá lleva el juego completo de cuchara, tenedor, cuchillo y cuchara para el postre, empacados en bolsa de papel, y servilleta.
- o) Los primeros servicios en entregarse en cada piso deben ser los pediátricos e hipoglúcidos.
- p) Cada bandeja debe llevar un ficho que identifique al paciente, tipo de dieta, y número de cama. Los fichos de dietas se clasificarán por colores de acuerdo con el patrón de alimentación de tal manera que permita una identificación rápida.
- q) El contratista contará con un protocolo que incluye: saludo verificando el nombre del paciente, identificación de quien está entregando, presentación del tipo de dieta y tiempo de recogida de la loza.
- r) A primera hora de la mañana serán entregadas en los servicios jarras de agua a los pacientes hospitalizados que tengan vía oral y no presenten restricción de líquidos, estas deben tener tapa y máximo de 1000 cc; estas no serán entregadas a pacientes aislados ni de urgencias, para evitar situaciones asociadas a contaminación cruzada.

22.2. Proceso de recolección de bandejas

El contratista iniciará la recolección de bandejas 45 minutos después de haber entregado la alimentación al paciente, pasado este tiempo no se permite dejar ningún alimento en áreas hospitalarias ni en puestos de enfermería.

Por ningún motivo quedarán bandejas y loza en las habitaciones, servicios o pasillos del hospital, los residuos serán llevados a la bodega de residuos de cada servicio de alimentación y estos serán recogidos por la ruta institucional de Metrosalud.

La loza de los pacientes hospitalizados en la unidad mental de San Cristobal deberán ser recogidos por el contratista en el servicio posterior.

El contratista deberá presentar el proceso de recolección de bandejas donde se evidencia el desobre de alimentos y cada servicio de alimentación mensualmente deberá presentar el indicador de sobras de alimentos.

22.3 REQUERIMIENTOS EN CONTROLES DE CALIDAD.

Para garantizar la calidad del servicio a ofrecer el proponente deberá presentar un programa de control de calidad según la resolución 2674 del 22 de Julio del 2013, dentro del cual se incluya los siguientes aspectos:

22.3.1. Programa de limpieza y desinfección: El proponente deberá especificar los productos que utilizar en cada proceso, sus concentraciones y procedimiento de uso. El contratista deberá garantizar de manera permanente la disponibilidad de químicos, equipos de protección personal e insumos necesarios para cumplir con su propuesta y será responsable del adecuado almacenamiento y manejo de los químicos.

22.3.2. Programa de control de plagas: El proponente deberá presentar un programa de control de plagas con la obligatoriedad de implementarlo con una frecuencia mínima mensual en cada uno de los servicios de alimentación; el contratista está obligado a realizar los cierres y protecciones requeridas para evitar las situaciones de riesgo relaciones con plagas.

22.3.3. Manejo integral de residuos: Estará a cargo del contratista la recolección de bandejas y residuos generados durante la dispensación de las dietas y durante el proceso de producción de alimentos al interior de cada uno de los servicios de alimentación.

El contratista deberá acogerse al plan de residuos hospitalarios de la ESE Metrosalud quien realizará la segregación final de los residuos sólidos y reciclables los cuales son recogidos por la ruta al interior de cada una de las unidades hospitalarias, Metrosalud dotará de las bolsas y el contratista deberá contar con las canecas suficientes al interior de cada uno de sus servicios.

El contratista deberá realizar la segregación final de los residuos biodegradable para ellos deberá contar con los recipientes y bolsas acordes al código de colores establecido por la legislación, y deberá contar con una empresa externa certificada para realizar la recolección final.

Para los residuos líquidos (grasas y aceites) y los recipientes de los químicos, el contratista deberá contar con los recipientes y el proveedor certificado en el manejo y disposición final de estos.

Para lo anterior, el proponente deberá presentar el proceso que implementara para el manejo de residuos líquidos y biodegradables y anexar la certificación de los proveedores que utilizara para cumplir con el proceso de segregación final de estos.

22.3.4. Controles de calidad del agua: El contratista deberá garantizar el control diario del cloro residual, para ello deberá contar con los reactivos químicos de medición para dicha actividad, de igual manera cada tres meses deberá realizar análisis de laboratorio a las características fisicoquímicas y microbiológicas de muestra de agua en cada una de las sedes.

En caso de que el registro de cloro residual o las características físicas del agua no sean aptos para el consumo humano el contratista deberá garantizar un plan de contingencia a fin de no interrumpir la prestación del servicio.

22.3.5. Controles en calidad microbiológica del alimento: El contratista realizará análisis microbiológicos mensuales en cada una de las sedes, debe presentar análisis de mesófilos, coliformes totales, coliformes fecales, hongos y levaduras de las dietas suministradas, las muestras de alimentos analizadas debe ser seleccionada dentro de las dietas (a mínimo 3 alimento listo para consumo) y aleatorio a 1 de los elementos potencialmente contaminantes para el alimento (manipulador, superficie, agua, ambiente).

La programación de toma de las muestras en el Hospital debe estar registrada en un cronograma para conocimiento del interventor o del supervisor del contrato.

Se debe realizar protocolo de manejo de resultados positivos o negativos que incluya planes de mejoramiento y seguimiento a los mismos. En el protocolo de manejo deben constar los periodos de repetición de análisis hasta cerrar el circuito de análisis microbiológico, impacto y mejora.

Estas muestras deben ser analizadas por un laboratorio idóneo, reconocido y avalado, los costos derivados serán asumidos por el contratista.

El contratista deberá guardar diariamente por 36 horas en refrigeración, una muestra del menú del día y de las fórmulas enterales o gastroclisis y rotularlas, con el fin de realizar análisis pertinentes en caso de intoxicación alimentaria.

Los proponentes deben entregar documentado el proceso de manejo de intoxicaciones alimentarias y reportar si han tenido alguna intoxicación en los últimos 5 años y en qué empresas.

22.3.6. Controles y seguimiento a proveedores: Será obligación del contratista velar por el cumplimiento en la legislación referente al adecuado almacenamiento y transporte de los insumos y materias primas requeridos para la ejecución contractual por parte de sus proveedores, para ello el proponente deberá presentar en su propuesta el esquema de controles que implementará.

22.3.7. Controles en el almacenamiento: El proponente deberá presentar el proceso o los procedimientos a implementar para garantizar:

- Control de temperatura y humedad relativa de las bodegas en seco.
- Controles de temperatura en almacenamiento en frío.
- Control de temperatura de los alimentos antes de salir del servicio de alimentación.
- Controles de fecha de vencimiento desde el recibo hasta su utilización.
- Buenas prácticas de manufactura para evitar contaminación cruzada en el almacenamiento.
- El contratista estará obligado a contar con la dotación en equipos y menaje requeridos en cada punto para cumplir con los procedimientos presentados en lo referente al almacenamiento.

23. REQUERIMIENTOS EN CONTINGENCIAS.

El proponente deberá presentar planes de contingencia para daños en la planta física, equipos, menaje, daño en ascensores, desabastecimiento de insumos, infestación de plagas y roedores, control del medio ambiente, descargas eléctricas, fugas de gas, suspensión en el suministro de servicios públicos (gas, agua,

energía), cierre de la planta física del servicio de alimentación y ausencias de personal de tal manera que se garantice la continuidad y la calidad en la prestación del servicio. Deberá, además, contar con personal suficiente para déficit de personal por calamidades domésticas, incapacidades o renuncias, con el fin de evitar los incumplimientos en el proceso.

24. SUPERVISIÓN AL CONTRATO.

La dirección general del contrato, su control y vigilancia en la ejecución idónea y oportuna del mismo, estarán a cargo de quien designe para ello el Gerente de la ESE Metrosalud, quien (es) será (n) responsable (s) del control técnico, administrativo, financiero y legal del contrato.

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

Para avalar el cumplimiento en el servicio final prestado (dieta al pacientes) la supervisión evaluará los alimentos de acuerdo a la propuesta de menú contratados, características técnicas, físico-organolépticas y gramaje de las dietas; se permitirá cambio en algún componente del menú 2 veces al mes previamente notificado y avalado por la supervisión, en caso de cambios no permitidos o incumplimiento en las características contratadas se notificará por escrito para la respectiva elaboración del plan de mejoramiento.

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

25. PROCESO DE FACTURACION DEL SERVICIO.

Teniendo en cuenta el pliego de condiciones técnicas anteriormente descrito los proponentes calcularán el valor económico de su propuesta la cual será para la vigencia año 2020 con posibilidad de realizar una adición presupuestal hasta del 50% contratado.

El valor económico total de la propuesta será calculado por el proponente diligenciando el **anexo 5** donde se especifica el promedio de servicios de alimentación manejados históricamente por la ESE Metrosalud por cada uno de los tipos de dietas y de servicios.

Para realizar la facturación mensual de los servicios prestados en cada una de las Unidades hospitalarias de la ESE Metrosalud se llevará el siguiente proceso en conjunto con el contratista y la supervisión definida por la ESE Metrosalud:

- La solicitud de dieta se realiza a través del sistema Safix de la ESE Metrosalud por el personal de enfermería de acuerdo a las ordenes médicas, en los horarios descritos anteriormente para este proceso los administradores de cada servicio de alimentación darán clic en la entrega de cada uno de los servicios, información que será registrada diariamente en archivo de Excel que cruza el número de dietas con el costo para ellas contratados.

- De manera periódica la supervisión definida por la ESE Metrosalud revisará la planilla de facturación reportada por el contratista comparándola con los informes generados por el sistema Safix y las novedades del servicio para avalar el valor final mensual facturado en cada una de las sedes.
- Cuando el contratista cumpla a cabalidad con las características de los menú contratados y las especificaciones de calidad requeridos por la ESE Metrosalud la facturación se realizará teniendo en cuenta los costos contratados y presentados por el proponente en el Anexo 5 por cada tipo de dieta y servicio.
- El proponente deberá realizar la propuesta económica del costo por porciones solicitada en el **anexo 5** teniendo en cuenta que:
 - Bajo este listado se facturará por porciones las dietas solicitadas por Nutrición.
 - Ningún otro profesional del área de la salud podrá solicitar alimentos de este listado.
 - Estos valores se tendrán en cuenta para disminuir a la facturación final los alimentos en los que se observó incumplimientos como se describe a continuación:
- Cada vez que la supervisión identifique un incumplimiento en alguno de los componentes del menú ofrecido, las dietas se facturaran normal en la planilla de Excel y se diligenciará un archivo de Excel adicional donde se registrará el número de porciones de los alimentos incumplidos en la pestaña "por porción" valor que se disminuirá a la facturación final del mes.
- Teniendo en cuenta el cronograma mensual de cierre financiero establecido por la ESE Metrosalud ambas partes se reunirán para consolidar la información y la documentación legal requerida para finalizar el proceso de facturación.

26. FORMA DE PAGO.

La E.S.E. METROSALUD pagará el valor del contrato, en forma parcial por mensualidades vencidas, con un plazo no menor a sesenta (60) días siguientes al recibo de la respectiva factura y previa la certificación que el interventor y/o supervisor del contrato expida sobre la entrega a satisfacción del número servicios entregados en los distintos puntos de atención.

Para avalar el cumplimiento en el servicio final prestado (dieta al pacientes) la supervisión evaluará los alimentos de acuerdo a la propuesta de menú contratados, características técnicas, físico-organolépticas y gramaje de las dietas; se permitirá cambio en algún componente del menú 2 veces al mes previamente notificado y avalado por la supervisión, en caso de cambios no permitidos o incumplimiento en las características contratadas se notificará por escrito para la respectiva elaboración del plan de mejoramiento. En los casos donde se identifiquen inconsistencias en el cumplimiento de alguna de las obligaciones contractuales, estas serán notificadas por escrito al contratista para establecimiento de planes de mejoramiento con fechas preestablecidas. Cuando las inconsistencias sean reiterativas (más de 3 veces el mismo evento), se notificará por parte de la supervisión a la gerencia de la ESE Metrosalud, para toma de decisiones frente a la situación. -

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

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

27. EVALUACIÓN DE PROPUESTAS

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

De conformidad con el parágrafo 1 del Artículo 5 de la ley 1882 de 2018, aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje, deberán ser solicitados por la entidad y entregados por los proponentes hasta el traslado del informe de evaluación. Serán rechazadas las ofertas de aquellos proponentes que no suministren la información y la documentación solicitada por la Entidad estatal hasta el plazo anteriormente señalado.

Posterior a la entrega de las propuestas en su segundo momento, la E.S.E. Metrosalud procederá a realizar la habilitación jurídica, 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, las cuales deberán ser respondidas por escrito y si es del caso radicadas dentro del plazo establecido.

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

Las propuestas se pueden subsanar sin que con ello se violen los principios de igualdad y transparencia de la contratación, sin que las aclaraciones o documentos que el proponente allegue a solicitud de METROSALUD puedan modificar o adicionar la propuesta. La subsanación de requisitos debe hacerse dentro del tiempo señalado por Metrosalud y se harán mediante el correo electrónico estipulado por el oferente o en la publicación en la página web de la empresa, por tal razón, esté atento a las fechas del proceso y revise el correo respectivo.

28. DOCUMENTOS QUE DEBE APORTAR

La entidad efectuará la verificación de los requisitos jurídicos, financieros y técnicos 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.

27.1 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.

Si se presenta información o documentación que el oferente considera que es confidencial, es necesario que en el Anexo 1, Carta de presentación de la propuesta, indique tal carácter de confidencialidad y cite la norma en que se apoya la misma, en el evento que proceda anexo el soporte. En caso contrario se entiende que ningún documento tiene tal carácter y por ende es documento público.

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

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

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

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

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

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

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

- a) Haber sido objeto de imposición de cinco (5) o más multas durante la ejecución de uno o varios contratos, durante una misma vigencia fiscal con una o varias entidades estatales.
- b) Haber sido objeto de declaratorias de incumplimiento contractual en por los menos dos (2) contratos durante una misma vigencia fiscal, con una o varias entidades estatales.
- 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 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 texto del respectivo certificado.

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 ésta inhabilidad, así como las sociedades de personas de las que aquéllos 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 2. FORMATO REPORTE DE MULTAS Y SANCIONES DE CONTRATOS ANTERIORES.

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

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

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

C. Compromiso Anticorrupción (Anexo N° 3)

Los Proponentes deben suscribir el compromiso anticorrupción contenido en el 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.

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

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

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

Si el 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").

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

F. Certificado de existencia y representación legal.

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

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

G. Garantía de seriedad de la propuesta

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

Mediante dicha caución el proponente garantizará:

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

BENEFICIARIO:	E.S.E. METROSALUD, NIT 800.058.016-1
AFIANZADO:	- 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).
	- 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.
	- El /los nombre(s) debe(n) señalarse de la misma forma como figura(n) en el Certificado de Existencia y Representación Legal.
VIGENCIA:	Cuatro (4) meses contados a partir de la fecha de presentación de la propuesta
CUANTÍA:	Por un valor equivalente mínimo al diez por ciento (10%) del valor de la propuesta
AMPARO:	El texto de la garantía deberá indicar textualmente el objeto del proceso.
FIRMAS:	Deberá ser suscrita por quien la expide.

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

H. Registro Único de Proponentes

El proponente deberá anexar el registro único de proponentes (RUP), expedido por la Cámara de Comercio.

La inscripción del proponente debe estar vigente en los términos establecidos por el Decreto 1082 de 2015. El proponente, sea persona natural o jurídica, deberá estar inscrito y clasificado en el Registro Único de Proponentes (RUP) de la Cámara de Comercio de su jurisdicción. Esta exigencia aplicará para cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, cuando la oferta sea presentada en esta modalidad.

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

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

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

I. Certificado de Registro Mercantil.

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

J. Fotocopia del documento de identidad del Representante Legal

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

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

El 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.

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.

Los siguientes documentos que serán consultados directamente por la E.S.E. Metrosalud (No es necesario que el proponente lo aporte aunque podrá hacerlo). En caso de encontrarse inhabilidades será causal de rechazo de la propuesta:

- Certificado de antecedentes Judiciales: El proponente, sea que actúe como persona natural, como consorcio o unión temporal, deberá aportar copia de dicho documento, con vigencia no mayor a un (1) año, respecto 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.
- Certificación de no ser responsable fiscalmente: Se debe anexar certificación expedida por la CONTRALORIA NACIONAL (Ley 610 de 2000, Art. 60), con vigencia no mayor a tres (03) meses, donde se establezca que el oferente no aparece en el boletín de responsables fiscales. Esta observación también es válida para los miembros integrantes de Consorcios o Uniones Temporales y para el Representante Legal de las personas jurídicas.
- Certificado de Antecedentes Disciplinarios: Para personas naturales y todos los integrantes de consorcios o uniones temporales y para el representante Legal de las personas jurídicas, deberán presentar certificado de antecedentes vigente a la fecha de cierre del presente proceso de selección (no mayor a tres (03) meses), emitido por la PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN, de conformidad con lo consagrado en el artículo 174 de la Ley 734 de 2002.
- Certificado de medidas correctivas RNMC del proponente persona natural o del representante legal de la persona jurídica

27.2. DOCUMENTOS HABILITANTES FINANCIEROS

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 2018.

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 2018; 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 2018
- ✓ Fotocopia de la tarjeta profesional del contador que esté vigente, a color y ampliada al 100%
- ✓ Formato **ANEXO N° 6 Plantilla para diligenciar información financiera**, de información financiera diligenciado
- **Registro Único Tributario RUT:** El proponente deberá anexar el registro único tributario (RUT), expedido por la dirección de impuestos y aduanas nacionales (DIAN). Para el caso de consorcios, uniones temporales u otra forma de asociación se deberá presentar el RUT cada uno de los integrantes. El certificado que se aporta debe **ser generado e impreso con fecha no inferior a un mes de la fecha de entrega de la oferta.**

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 70%
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 2018, 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 69.5, se aproxima por defecto a 70 y si el resultado es 69.4, se aproxima por defecto a 69.
- **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 70%.

NOTA 2. - La propuesta cuyo nivel de endeudamiento total sea superior al 70% 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.

25.3. DOCUMENTOS HABILITANTES DE LA EXPERIENCIA

El oferente deberá Anexar máximo dos certificados de experiencia, donde se contemple el desarrollo del objeto de la presente de los últimos dos años (2018 y 2019), los certificados deberán sumar un valor igual o superior al presupuesto de este proceso.

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

Anexo 7:

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

Nota: Todos los contratos ejecutados que se relacionen en el formato Anexo 7, deben estar debidamente certificados por la entidad contratante.

Se entenderá por aceptada, la ejecución de contratos cuyo objeto principal sea el definido en los presentes términos de referencia, ejecutado o en ejecución a satisfacción del contratante respectivo, en cuyo desarrollo no se causó o ha causado, a la fecha de cierre del presente proceso de selección, ningún tipo de sanción por incumplimiento del contratista, derivados del incumplimiento de las obligaciones contenidas en el contrato respectivo, los cuales pueden haber sido impuestas directamente por la entidad contratante, ya sea pública o privada o por terceros, ni se ha hecho efectiva, durante la vigencia del contrato o con posterioridad a su terminación, ninguno de los amparos de la garantía única. El proponente debe tener en cuenta que la información a suministrar, está amparada bajo el juramento sobre veracidad contenido en la carta de presentación de la propuesta.

Certificación de contratos con METROSALUD El oferente deberá indicar en su propuesta qué información que reposa en Metrosalud desea hacer valer dentro del presente proceso, con el objeto de proceder a su verificación, de conformidad no sólo con lo establecido en el artículo 9 del Decreto ley 019 de 2012, sino también conforme a lo dispuesto en el artículo 10 del Código Contencioso Administrativo y en el artículo 13 del Decreto ley 2150 de 1995. Para el caso de la acreditación de la experiencia el oferente deberá indicar en su oferta qué contratos hará valer dentro del proceso, dicha información será validada por Metrosalud, frente a la información que reposa en los archivos de la entidad.

26. INFORME A DISPOSICIÓN DE LOS PROPONENTES

Una vez efectuada la evaluación se pondrá a disposición de los proponentes en la página web, la evaluación, a fin de que los proponentes, presenten las observaciones que consideren pertinentes a dicho informe, para lo cual tendrán plazo y hora señalada en el cronograma. Las observaciones deben ser presentadas hasta la fecha y hora fijada, previa radicación en El Centro Administrativo Documental de la ESE METROSALUD. Sin el cumplimiento de este requisito no se admitirán observaciones, No se reciben observaciones vía Fax ni por otro medio que sea diferente al comunicado debidamente radicado en el Centro de Administración documental en las horas fijadas.

27. RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES

Metrosalud resolverá las reclamaciones presentadas por cada uno de los proponentes y publicará su respuesta en la página web, a fin de que todos conozcan su contenido. Seguidamente, publicará el informe definitivo de evaluación, contra el cual, no procederá observación alguna por los proponentes.

28. TERMINOS DE VERIFICACIÓN

La entidad efectuará la verificación de los requisitos jurídicos, 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 capacidad jurídica	Verificación	Habilita/ No habilita propuesta
Documentación capacidad financiera	Verificación	Habilita/ No habilita propuesta
Evaluación del cumplimiento de las especificaciones de cada ítem ofertado.	Verificación	Habilita/ No habilita por ítem
Subasta inversa electrónica	Puja en subasta electrónica	Se otorga al mejor precio por ítem o por paquete

29. RESULTADO DE LA EVALUACION DE LA PROPUESTA

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

Dicha evaluación preliminar podrá ser objeto de observación por parte de los proponentes, las cuales deben formularse por escrito y radicados en el centro de administración documental ubicado en la carrera 50 N 44 – 27 , piso 1, dentro del plazo establecido en el cronograma del proceso de selección.

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

30. CRITERIOS DE DESEMPATE

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

1. En caso de que se presente igualdad en el puntaje de uno o todos los ítems ofertados, se desempatará adjudicando al proponente que haya radicado primero la propuesta, según la hora de recepción en el Centro de Administración Documental.
2. Si el empate persiste, se realizará el sorteo por balotas, el cual se efectuara de la siguiente manera:

El sorteo se llevará a cabo con balotas, mediante el siguiente procedimiento:

- a) En el día y fecha de la audiencia de sorteo, a cada proponente se le asignará un número inmodificable de uno (1) a n (siendo n el número máximo de proponentes empatados), de forma aleatoria mediante sorteo de balota.
- b) La audiencia pública será conducida por la Dirección Administrativa o su designado, y de ella se levantará un acta en la que conste los resultados del sorteo, la cual será suscrita por los funcionarios y demás interesados que asistan a ella.
- c) Las balotas asignadas serán ingresadas nuevamente en la urna y la Dirección Administrativa o su designado será el responsable de extraer las mismas, la primera en salir coincidirá con el proponente que se ubicará en el primer orden de elegibilidad y así sucesivamente hasta completar el cuadro de elegibles.

El orden de elegibilidad resultante será publicado en la página web www.metrosalud.gov.co

31. LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO

El acto de adjudicación obliga a la E.S.E METROSALUD y al adjudicatario, siendo de carácter irrevocable. Los contratos asignados deberán ser legalizados por el respectivo contratista dentro de los tres (03) días calendario siguiente a la fecha en que le sea entregado el contrato. Entiéndase la legalización como la notificación de la aprobación de las garantías de calidad y cumplimiento, una vez el contratista entregue el contrato debidamente firmado por el representante legal, junto con los documentos exigidos para su legalización.

Si el adjudicatario no suscribe el contrato dentro de los tres (03) días calendario siguiente a la fecha de la notificación, la E.S.E METROSALUD podrá mediante resolución motivada, adjudicar el contrato al Proponente calificado en segundo lugar, siempre que su propuesta sea también favorable a la E.S.E METROSALUD y esté ajustada a los términos de referencia.

32. 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.

33. ADJUDICACIÓN

Se reanalizará una adjudicación integral con todos los servicios solicitados.

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

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

34. LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO RESULTANTE

El contrato resultante será entregado al proponente en la taquilla de Contratación (cuarto piso del Edificio Sacatin) 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, **dentro de los tres (03) días calendario siguiente a la fecha en que le sea entregado el contrato.** 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 el efecto se requerirán de las siguientes garantías:

- ✓ 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 servicio: por el 10% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y 120 días más.
- ✓ Salarios y Prestaciones Sociales: Por el 10% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y 3 años más.
- ✓ Responsabilidad civil extracontractual: Por el 20% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo del contrato y 120 días más.

Dentro de los tres (03) días calendario siguiente a la fecha en que le sea notificado el contrato, entiéndase la legalización como la notificación de la aprobación de las garantías, una vez el contratista entregue el contrato debidamente firmado por el representante legal, junto con los documentos exigidos para su legalización.

35. EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El contrato que se suscribirá tendrá un plazo inicial de ejecución hasta Diciembre 31 de 2020 fecha que podrá ser prorrogado en tiempo y valor de acuerdo a las necesidades y Estatuto de Contratación vigente para Metrosalud. Se debe tener en cuenta que el presente documento hace parte integral de los contratos a suscribir.

El costo del transporte en el que se incurra para la entrega de los 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.

36. DECLARATORIA DE DESIERTO

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

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

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

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

37. ESCOGENCIA DIRECTA DEL CONTRATISTA

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

38. CAUSALES DE ELIMINACIÓN DE LA PROPUESTA O DEL ÍTEM

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

- a) Cuando no se aporte alguno de los documentos necesarios para la verificación y la comparación de las propuestas.
- b) Cuando exista varias propuestas presentadas por el mismo proponente, bajo el mismo nombre o con nombre diferente para la misma convocatoria.
- c) Cuando no se presenten los documentos solicitados para subsanar dentro del plazo otorgado por METROSALUD
- d) Si la propuesta es presentada en moneda diferente a la colombiana.
- e) Si luego de evaluar la propuesta se presentan contradicciones en los documentos aportados.
- f) Cuando no se cumpla con alguno de los requisitos habilitantes.
- g) Cuando los elementos no cumplan con las condiciones técnicas requeridas
- h) Cuando el proponente se halle incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar establecidas en la Constitución o en la Ley.
- i) Cuando la propuesta sea presentada por personas jurídicamente incapaces para obligarse o que no cumpla con todas las calidades y condiciones de participación indicadas dentro de estos términos de referencia.
- j) Cuando el 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.
- k) Cuando se descubra cualquier intento de fraude o engaño por parte del proponente a la Entidad o a los demás participantes.
- l) Cuando el proponente manifieste y/o acredite en su propuesta que no ha sido sancionado y se corrobore que dicha información no es veraz.
- m) Cuando se evidencie violación del principio de Buena fe, en los documentos e información que compone la oferta.
- n) Cuando no se presente la oferta en el sitio, fecha y hora indicados y no cumpla con las fechas establecidas en cada momento de la subasta
- o) Cuando las muestras no cumplan con las condiciones técnicas requeridas.
- p) Cuando no aporte los registros Invima y fichas técnicas.
- q) Cuando la preoferta no contenga todos los campos requeridos para la evaluación técnica.
- r) Cuando no subsane información dentro de los términos y tiempos señalados
- s) Cuando no cumpla con algún parámetro exigido en esta invitación
- t) Cuando el 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.
- u) Cuando se presenten elementos que puedan representar para las partes, riesgos reputacionales, legales, operativos o de contagio relacionados con el lavado de activos y/o la financiación del terrorismo.
- v) Cuando el representante legal o miembros de junta directiva, estén vinculados a algún proceso de investigación con la superintendencia y no es conveniente realzar la contratación por el riesgo reputacional de la organización.
- w) Cuando después de publicado el informe de evaluación, no subsane la información requerida dentro del tiempo estipulado.

39. OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Si se le adjudica el contrato, el contratista se compromete a garantizar cumplir con las obligaciones establecidas en la minuta contractual. En el Anexo N° 8 se presenta el proyecto de minuta del Contrato derivado del proceso de selección y que deberá ser suscrito por el Adjudicatario en los términos y condiciones aquí contempladas.

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

El proceso de selección podrá suspenderse mediante acto administrativo motivado en el que se señalara 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.

41. MANIFESTACIÓN UNILATERAL

El contratista afirma, con la presentación de su propuesta, que no se encuentra incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades consagradas en los artículos 8, 9 y 10 de la ley 80 de 1993.

42. INTERPRETACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO

Si durante la ejecución del contrato surgen discrepancias entre Metrosalud y el contratista sobre la interpretación de alguna(s) de sus cláusulas que puedan dar lugar a la paralización o a la afectación grave del servicio contratado, y no se logra acuerdo entre las partes, Metrosalud podrá interpretar la cláusula o cláusulas objeto de la diferencia, mediante Resolución Motivada.

43. MODIFICACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO

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

44. TERMINACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO

Cuando en el desarrollo del contrato se presenten alguno de los siguientes eventos, Metrosalud dispondrá mediante Resolución Motivada la terminación anticipada del mismo:

- ✓ Por disolución de la persona Jurídica del contratista.
- ✓ Por la liquidación obligatoria del contratista.
- ✓ La cesación de pagos, concurso de acreedores o Judiciales del contratista que afecten de manera cumplimiento del contrato.
- ✓ Cuando las exigencias del servicio público lo requieran o la situación de orden público lo imponga.
- ✓ La iniciación del trámite concordatario no dará lugar a la declaración de terminación unilateral, si se presenta tal evento, la ejecución del contrato se hará con sujeción a las normas sobre administración de negocios del deudor en concordato.
- ✓ Metrosalud dispondrá las medidas de inspección, vigilancia y control necesarias para asegurar el cumplimiento del objeto del contrato y evitar su paralización.

45. 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.

46. MULTAS

En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al CONTRATISTA, El valor de las multas será proporcional al valor del contrato y a los perjuicios que sufra METROSALUD, cuyo valor corresponderá al 0,5% del valor del contrato por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario.

47. CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA

En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento, la E.S.E METROSALUD hará efectiva, la sanción penal pecuniaria, la cual tendrá un monto del diez por ciento (10%) del valor de este contrato y se considerará como pago parcial de los perjuicios causados a la E.S.E METROSALUD.

48. IMPUESTOS Y DERECHOS

El contratista deberá pagar por su cuenta todos los derechos, impuestos y gastos legales en que incurra para cumplir con lo contratado, de acuerdo a lo estipulado en las leyes, ordenanzas, acuerdos, Estatuto de Contratación de la E.S.E METROSALUD y demás normas legales aplicables que existan sobre el particular. Este Contrato estará sujeto a la retención de industria y comercio y demás estampillas a que haya lugar.


LEOPOLDO ABDIEL GIRALDO VELASQUEZ
Gerente E.S.E. Metrosalud

ELABORO: Vanessa Jiménez Zapata, Profesional Universitaria Abogada
REVISÓ TERMINOS TECNICOS: Yuly Olarte Cañas, Liliana Aristizabal Gómez, Nutricionistas ESE Metrosalud
APROBO: Olga Cecilia Mejía Jaramillo, Directora Administrativa