


Código:		FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Versión:	01		
Vigente a partir de:	01/10/2019		
Página:	1 de 16		

1. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ESE METROSALUD PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN

Para dar cumplimiento a las obligaciones adquiridas con la suscripción del contrato interadministrativo N°: 4600086120 de 2020 con la Secretaría de inclusión social, familia y Derechos humanos, cuyo objeto es "Contrato interadministrativo para el acompañamiento psicosocial y restablecimiento de derechos de niños, niñas y adolescentes y seguimiento a la política pública."

Es necesario realizar contrato con un proveedor que suministre la alimentación acorde con la Guía técnica del componente de alimentación y nutrición para las modalidades del ICBF vigente y a especificaciones técnicas de la Alcaldía de Medellín, para el proyecto para los niños, niñas y adolescentes y funcionarios públicos de la alcaldía de Medellín.

2. OBJETO A CONTRATAR

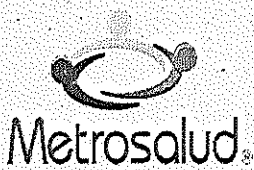
Suministro de Alimentación completa según guía técnica del componente de alimentación y nutrición del ICBF vigentes y especificaciones técnicas de la Alcaldía de Medellín, para los niños, niñas y adolescentes del proyecto crecer con dignidad y funcionarios del Municipio de Medellín

3. ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TECNICAS

CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL/DIA
Desayuno	Unidad	85
Refrigerio de la mañana	Unidad	85
Almuerzo	Unidad	85
Refrigerio de la tarde	Unidad	85
Cena	Unidad	85
Merienda	Unidad	85

- Adicionalmente, se atenderán a los servidores públicos, conforme a lo establecido en el Acuerdo 29 de 1978, en su artículo 8, que dice: "El Municipio de Medellín continuará suministrando en aquellos lugares de trabajo donde se elaboran

Yes

Código:		FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Versión:	01		
Vigente a partir de:	01/10/2019		
Página:	2 de 16		

alimentos, dos comidas durante el turno, a todos los servidores públicos que allí laboren, conforme a la reglamentación que al efecto tiene la contraloría municipal

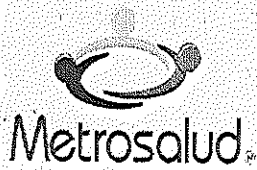
CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL/SEMANA
Desayunos para empleados del Municipio de Medellín	Unidad	15 (4)
Almuerzo para empleados del Municipio de Medellín	Unidad	15 (4)

- Entiéndase la cantidad, 15 por 4 semanas
- Para la prestación del servicio de alimentación, la entidad contratada seguirá las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013, normatividad que la complemente, modifique o derogue
- Cantidades a despachar para la sede Cra 56 n 45-18 Casa Vida desde la sede del centro de diagnóstico (sede de preparación)

CONCEPTO CANTIDAD DIARIA CANTIDAD TOTAL

- Media mañana y algo Casa Vida 25 (10 media mañanas y 15 algo) Oscila entre 15 y 20 días del mes, incluyendo sábados
- Almuerzo y cena Casa Vida 35 (25 almuerzos y 10 cenas) Oscila entre 25 y 26 días del mes, incluyendo sábados
- Cantidades a despachar en la sede de preparación, centro de diagnóstico
- Adicionalmente, se atenderán a los servidores públicos, conforme a lo establecido en el Acuerdo 29 de 1978, en su artículo 8, que dice: "El Municipio de Medellín continuará suministrando en aquellos lugares de trabajo donde se elaboran alimentos, dos comidas durante el turno, a todos los servidores públicos que allí laboren, conforme a la reglamentación que al efecto tiene la contraloría municipal"
- Entiéndase la cantidad, 15 por 4 semana
- Para la prestación del servicio de alimentación, la entidad contratada seguirá las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013, normatividad que la complemente, modifique o derogue
- Cantidades a despachar para la sede Cra 56 n 45-18 Casa Vida desde la sede del centro de diagnóstico (sede de preparación)

VPB

Código:		FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Versión:	01		
Vigente a partir de:	01/10/2019		
Página:	3 de 16		

- El contratista deberá contratar con empresa de alimentación el suministro de los alimentos para los niños, niñas y adolescentes que asisten a Casa Vida, y para ello la empresa debe ser especializada en servicios de alimentación.
- La población para atender en Casa Vida 1 es hasta 30 cupos día en promedio y podrá disminuir o aumentar según el ingreso de los niños, niñas y adolescentes. La alimentación será suministrada todos los días de la semana (de lunes a sábado), sin ninguna interrupción, previo pedido que se realizará diario en la mañana por parte de la Nutricionista de Casa Vida 1, al servicio de alimentación ubicado en el Centro de Diagnóstico y Derivación, según el número de niños, niñas y adolescentes que estén asistiendo diariamente a Casa Vida

RECURSO HUMANO

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.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Los manipuladores de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

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 durante la ejecución del contrato sobre buenas prácticas de manufacturas.

El personal contratado debe tener experiencia en servicios de alimentación 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.

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.

Yis

Código:		FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Versión:	01		
Vigente a partir de:	01/10/2019		
Página:	4 de 16		

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.

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.

Una vez se realice todo el proceso de contratación con el personal, en cada servicio debe reposar la hoja de vida completa de los empleados.

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.

Se anota que el recurso humano requerido debe garantizarse de manera permanente de lunes a domingo para lo cual deben tener en cuenta los tiempos de descanso y ausencias imprevistas las cuales deben ser cubiertas con personal supernumerario.

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.

Personal Requerido para producción y distribución de la alimentación:


1 profesional graduado(a) en nutrición y dietética de tiempo completo. Será responsable de los aspectos técnicos del contrato y del mejoramiento continuo de la producción y del servicio.

3 procesadoras de alimentos de tiempo completo para el proceso de preparación y distribución de los alimentos.

1 parrillera.

En caso de que el contratista considere necesario y no alcance con este personal a realizar las actividades propias del servicio de alimentación sin alterar el normal funcionamiento, deberá aumentar el número de procesadoras.

Handwritten signature

Código:		FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Versión:	01		
Vigente a partir de:	01/10/2019		
Página:	5 de 16		

El/la profesional en Nutrición y Dietética será responsable del funcionamiento adecuado del servicio. Una vez inicie la ejecución del contrato, se debe tener a disposición de la supervisión, las hojas de vida de todo el personal.

Antes de iniciar actividades todo el personal del Servicio de Alimentación debe certificar la capacitación básica en manipulación de alimentos o capacitación continuada si la realiza un ente avalado para esta actividad.

El personal se debe capacitar en el manejo de los ciclos de alimentación y la derivación de dietas, puntos críticos de control, saneamiento básico, entre otros. Este programa de capacitación continua, se debe ejecutar de acuerdo a lo planteado en la propuesta entregada, cumpliendo con el cronograma propuesto para esta actividad y se deberá indicar la forma como se realiza el seguimiento en la aplicación por parte del personal.

En el momento de iniciar la ejecución del presente contrato todos los empleados, deberán contar con el certificado médico vigente que los acredita como manipuladores de alimentos expedido por una entidad autorizada por la Seccional de Salud según resolución 2674 de 2013 y deberán tener el examen médico general reciente (menos de un año), examen de KOH de uñas, coprológico y frotis de garganta. Estos mismos requisitos se exigirán cuando un empleado nuevo ingrese a laborar en el servicio de alimentación durante la ejecución del contrato.

En el Servicio de Alimentación debe permanecer una carpeta con toda la información del recurso humano, Certificado de capacitación básico o continua y certificado de aptitud laboral.

Para la sede que se derivan de Centro diagnóstico, el personal que distribuye los alimentos debe cumplir con las normas mínimas establecidas para esta labor y se debe contar con una carpeta en la sede donde se distribuyan los alimentos con los siguientes documentos: certificación curso básico en manipulación de alimentos, certificación de aptitud laboral.

CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

El contratista seleccionado deberá presentar 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 de 10 horas anuales según resolución 2674/2013.

gpc

Código:		FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Versión:	01		
Vigente a partir de:	01/10/2019		
Página:	6 de 16		

SALUD OCUPACIONAL

- El contratista desarrollará un programa de salud ocupacional y lo presentará por escrito 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 y exámenes de laboratorio de los empleados.
- En cada centro de producción debe disponerse un botiquín de primeros auxilios y extintores que cumpla con la normatividad vigente.
- El contratista deberá garantizar la dotación completa de uniformes y elementos de seguridad para sus empleados.

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.

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.

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 preparados. Los conductores de los vehículos en los que se transporten los alimentos también deberán contar con toda la documentación que los acredite como manipuladores de alimentos, además de contar con la dotación pertinente según sus funciones.

CP

Código:		FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	 Metrosalud
Versión:	01		
Vigente a partir de:	01/10/2019		
Página:	7 de 16		

CONTROL DE CALIDAD

El oferente 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 reglamentarios:

Seguimiento y control a proveedores.

Control de temperatura y humedad relativa de las bodegas en seco.

Cumplimiento de especificaciones de materias primas.

Control de temperatura de los alimentos antes de salir del servicio de alimentación.

Controles de fecha de vencimiento desde el recibo hasta su utilización.

El contratista realizará análisis microbiológicos mensuales, debe presentar análisis de mesófilos, coliformes totales, coliformes fecales, hongos y levaduras de las dietas suministradas, las muestras de alimentos analizada debe ser seleccionada dentro de las dietas (a mínimo 3 alimento listo para consumo) y aleatorio de los elementos potencialmente contaminantes para el alimento (manipulador, superficie, agua, ambiente), para un total de 6 muestras.

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 72 horas en congelación, una muestra del menú del día 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.

YCS

Código:		FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Versión:	01		
Vigente a partir de:	01/10/2019		
Página:	8 de 16		

SEGUIMIENTO AL RIESGO

De conformidad con la ley, el oferente debe presentar el manual de seguimiento de los riesgos que se puedan presentar en toda la ejecución del contrato; además para ello deberá reportar los eventos adversos asociados a los niños, niñas y adolescentes y al personal al interventor o supervisor del contrato y deberá elaborar los planes de mejoramiento que le correspondan. (Riesgos asociados: inoportunidad en la solicitud, cancelación de dietas, solicitud errónea de dietas, inoportunidad en los horarios de distribución, solicitudes extemporáneas no autorizadas, solicitudes de dietas de manera verbal, entrega errónea de dietas)

PLANES DE CONTINGENCIA

El oferente deberá presentar planes de contingencia para daños en la planta física, equipos, menaje, 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), 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 renunciaciones, con el fin de evitar los incumplimientos en el proceso

APORTE NUTRICIONAL

Las recomendaciones de energía y nutrientes para la población beneficiaria fueron definidas de acuerdo con las Recomendaciones Diarias de Calorías y Nutrientes Para la Población Colombiana entre los 7 y los 17 años y 11 meses, elaboradas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar; se debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de conformidad con el documento que se adjunta.

CICLOS DE MENÚS O MINUTAS

Los nutricionistas elaborarán los ciclos de menús para 4 semanas (esto lo desarrolla el oferente), el oferente debe presentar la guía de preparación y la respectiva lista de intercambios.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD Y COMPRA DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos que integran las raciones, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad, para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos, como para prevenir las enfermedades transmitidas por ellos. Estas condiciones, deben

UP

Código:		FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Versión:	01		
Vigente a partir de:	01/10/2019		
Página:	9 de 16		

acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con las características referidas en la guía Técnica del componente de alimentación y nutrición del ICBF.

PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

La preparación de los alimentos será en el centro de diagnóstico y derivación, lugar de la alcaldía de Medellín que será entregado bajo inventario, donde el contratista deberá responder por la custodia, cuidado y poner por su cuenta los utensilios o equipos faltantes para la correcta operación de esta de acuerdo al ANEXO INVENTARIO

El contratante dispone de una bodega (centro de acopio) con capacidad para recibir, manipular y almacenar las cantidades de productos el cual será administrado por el contratista y será responsable de su adecuada limpieza y desinfección

Verificar y adecuar las condiciones del almacenamiento de los alimentos acorde a las normas.

El espacio físico empleado para la ejecución del contrato, debe cumplir con las normas higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 aplicable en la normatividad colombiana, acorde a la actividad a desempeñar.

Para el almacenamiento (en caso de llevarse a cabo en lugar diferente a la producción) deberá adjuntar la certificación o acta de inspección sanitaria con concepto FAVORABLE. Si durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario emitido cambia a FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, el contratista deberá cumplir con las acciones que subsanen los hallazgos encontrados por la autoridad sanitaria y solicitar nueva visita, en un tiempo inferior a 15 días calendario, siguientes a la fecha de la visita en que se cambió el concepto.

Adicionalmente el contratista deberá aportar al iniciar la ejecución del contrato, copia del acta de visita de la secretaria de salud y diagnóstico Técnico emitido por la empresa que realiza las actividades de Control de Plagas, con el fin de validar las condiciones higiénico sanitarias y dar cumplimiento a recomendaciones dadas para garantizar la inocuidad y baja infestación de plaga

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS:

Los alimentos o productos a suministrar deben ser acorde a lo indicado en la ficha técnica donde se indican las características generales, microbiológicas, físico

43

Código:		FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Versión:	01		
Vigente a partir de:	01/10/2019		
Página:	10 de 16		

químicas y normatividad que le aplica; deberá tener disponible y acorde a solicitud del supervisor análisis microbiológicos del alimento adquirido mínimo de forma trimestral.

El empaque y rotulado de los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y demás normas vigentes.

DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE DE LA MATERIA PRIMA:

Los alimentos deberán ser transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias y conservación de acuerdo a sus características implementando y registrando acciones de limpieza y desinfección de los vehículos.

El Contratista debe tener disponible para la supervisión, una carpeta con la documentación de los vehículos y el personal que labore en ellos, la cual debe contener la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente según el ente territorial que la emita, carné de manipulación de alimentos del conductor y ayudantes emitidos por oferentes habilitados por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, registros de limpieza y desinfección de los vehículos, registros de temperatura de carga y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo. El vehículo debe conservar durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario FAVORABLE, en caso de cambio de este concepto, el contratista deberá aportar un vehículo que cumpla con todas las condiciones requeridas.


MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO:

El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del contrato, están enmarcados bajo los lineamientos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 para el manejo de alimentos y productos alimenticios.

Deberá disponer de estibas cuando el vehículo no tenga el piso acanalado, en número suficiente para garantizar las condiciones sanitarias establecidas en la resolución 1229 de 2013 y la resolución 2674 de 2013. Las estibas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado.

El contratista deberá contar con mínimo una carretilla por vehículo empleado para el transporte de alimentos.

[Handwritten signature]

Código:		FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Versión:	01		
Vigente a partir de:	01/10/2019		
Página:	11 de 16		

OTROS REQUERIMIENTOS:

Para la prestación del servicio el contratista debe tener vigente el certificado de su sistema de gestión de Calidad en las áreas de producción.

Tener como mínimo el 80% en la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST), el cual debe ser certificado por la ARL

Tener más de 6 años de experiencia en la ejecución de servicios de alimentación en programas sociales y alimentación transportada, para lo cual deberá adjuntar los respectivos certificados.

Adjuntar copia del último informe de visita de inspección sanitaria realizada por la autoridad competente, con concepto favorable, del centro de producción que el oferente vaya a destinar para la producción de este servicio.

Disponer de manera permanente de mínimo dos vehículos transportadores de alimentos durante la ejecución del contrato, con el concepto sanitario FAVORABLE, de manera que si surge algún inconveniente no se retrase la prestación del servicio y se garantice que esta se hará de manera óptima.

Las cantidades de alimentación estipuladas se refieren al tope máximo por día, sin embargo estas pueden variar según el número de usuarios con que cuente el proyecto.

La elaboración de la alimentación se debe producir con todo lo estipulado en la Resolución 2674 del 2013

En el lugar de distribución se debe implementar baño maría, nevera y menajería completa (melanina) para servir la alimentación a los usuarios tipo Buffet. Se debe entregar cuchara desechable y servilleta por servicio. El contratista es responsable del menaje y demás dotación suministrada para el cumplimiento del objeto contractual, así mismo debe disponer de una gramera, termómetros y porcionadores para poder garantizar en ensamble correcto a cada uno de los niños, niñas y adolescentes.

IMPLEMENTOS DE ASEO

La empresa contratista, asumirá el costo total de los implementos de aseo requeridos para realizar en forma correcta el programa de limpieza y desinfección del Servicio de Alimentación. Durante la ejecución del contrato el supervisor verificará permanentemente el cumplimiento estricto del programa de Limpieza y Desinfección

[Handwritten signature]

Código:		FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Versión:	01		
Vigente a partir de:	01/10/2019		
Página:	12 de 16		

4. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA

Los procesos de contratación en la ESE METROSALUD se rigen por las normas del derecho privado, por mandato expreso del artículo 195 numeral 6° de la ley 100 de 1993 y el artículo 16 del Decreto 1876 de 1994, que establece además, que puede discrecionalmente utilizar las cláusulas excepcionales previstas en la Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007 y sus decretos modificatorios, Estatuto General de Contratación de la Administración Pública y a la norma interna Acuerdo 252 de 2014, por medio del cual se expide el Estatuto de Contratación de la ESE Metrosalud, Este proceso se hace por contratación directa, artículo 21.2 que indica:

"METROSALUD solicitará mínimo dos (2) propuestas, cuando vaya a celebrar contratos cuya cuantía sea inferior o igual a 2000, salarios mínimos legales mensuales vigentes. Excepto para aquellos procesos contractuales en los que medie certificación técnica debidamente sustentada relativa a la exclusividad del contratista"

Teniendo en cuenta lo anterior se realizara la invitación directa a las siguientes empresas: La Cocina de Luis, Nutriser, Banquetes San Agustín puesto que son proveedores que de acuerdo a su experiencia con la ESE METROSALUD cumplen con los requisitos técnicos necesarios para la operación del servicio; aún que Nutriser apenas inicio labores en mayo, a la fecha no presenta informes de supervisión donde esté incumpliendo las obligaciones contractuales y con los proveedores de La cocina de Luis y San Agustín su valor agregado es que han ejecutado minutas de ICBF en proyectos sociales

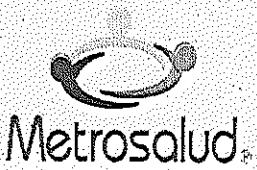
5. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

Para la ejecución del contrato, la ESE METROSALUD apropió una partida presupuestal para la vigencia 2020 del rubro presupuestal de Comunicaciones y Transporte, por valor \$ 447.434.360 Cuatrocientos Cuarenta y Siete Millones Cuatrocientos treinta y cuatro mil Pesos MLC

6. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA

La selección de la oferta se hará con base en el cumplimiento de las condiciones de tipo Jurídico, financiero y técnico, estos aspectos no darán puntaje, ellos habilitan o deshabilitan la propuesta.

47

Código:		FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Versión:	01		
Vigente a partir de:	01/10/2019		
Página:	13 de 16		

La selección de la oferta más favorable se ciñe a los criterios de evaluación para los proponentes que presente el valor más económico, una vez cumplidos todos los requisitos anteriores; el oferente que presente la menor oferta económica siempre y cuando cumpla con las condiciones técnicas establecidas ocupará el primer puesto.

7. ANÁLISIS DE RIESGOS Y FORMA DE MITIGARLOS

Ver matriz adjunta

8. GARANTÍAS EXIGIDAS EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

Teniendo en cuenta los posibles riesgos que pueden darse durante la ejecución del contrato, dentro del contrato adjudicado se exigirá una garantía única, la cual consistirá en una póliza expedida por una compañía de seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia o en garantía bancaria, la cual deberá ser aprobada previamente por la ESE METROSALUD para poder iniciar la ejecución del contrato y será requisito de legalización del mismo y que avalará:

- Seriedad de la Propuesta: Por el 10% del valor de la propuesta o del presupuesto oficial estimado.
- Cumplimiento del Contrato: Por el 20% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo del contrato y 120 días más.
- Salarios y Prestaciones Sociales: Por el 10% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo del contrato y 3 años más.
- Responsabilidad Civil Extracontractual: por el 10% del valor del contrato, por el término de ejecución del mismo y un (1) año 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

9. DEMÁS ASUNTOS QUE CONSIDERE PERTINENTES (FORMA DE PAGO, SUPERVISIÓN O INTERVENTORÍA, CONDICIONES DE ENTREGA Y DE NEGOCIACION)

La ESE METROSALUD pagará al CONTRATISTA el valor del contrato mediante facturas parciales mensuales (mes vencido) con el lleno de requisitos legales dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de la factura respectiva(s) junto con los soportes pertinentes.

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 supervisor del contrato, anexando la constancia de parafiscales y la planilla de pago de Aportes Al Sistema De Seguridad Social Integral. El supervisor elaborará el acta de recibido a satisfacción

[Handwritten signature]

Código:		FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	 Metrosalud
Versión:	01		
Vigente a partir de:	01/10/2019		
Página:	14 de 16		


y la auditoria respectiva y pasará a Tesorería los soportes requeridos para su trámite de pago.

La factura debidamente soportada, debe entregarse al supervisor del contrato a más tardar el 5° día hábil siguiente al corte previa autorización del supervisor del contrato con el fin de que éste adelante los trámites internos correspondientes y pueda radicarla en el área de Tesorería de la entidad

Elaboró: 	Revisó: 	Aprobó: 
Nombre: Yesid Alberto Chavarria Chavarria	Nombre: Carlos Arturo Zapata Zapata	Nombre: Martha Cecilia Castrillon Suarez
Cargo: Profesional Administrativo	Cargo: Jefe de Oficina salud pública, gestión territorial y convenios	Cargo: Gerente
Fecha: 23/06/2020	Fecha: 23/06/2020	Fecha: 23/06/2020

Código:			
Versión:	01		
Vigente a partir de:	01/10/2019		
Página:	15 de 16		

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS



Metrosalud

Matriz de Riesgo

N	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	Específico	Interno	Contratación	Operacional	No tener transporte altera la ejecución del contrato.	Incumplimiento en la planeación de las actividades programadas por el proyecto / no cumplir los productos pactados.	Possible	5	5	Extremo	Contratista	Se cumple con la planeación de actividades y los productos pactados	Raro	1	2	Bajo	SI	Dirección Administrativa	16/03/2020	25/12/2020	Seguimiento a la facturación, revisión de las planillas, conciliación de la información.	Mensual
2	General	Interna	Planeación	Operacionales	Demora en la evacuación de la etapa precontractual	Retardo en la ejecución en la prestación del servicio	Possible	4	8	Extrema	Contratante	Evitar - Cumplir con los procedimientos estandarizados del proceso interno de contratación	Raro	4		Bajo	SI	Dirección Administrativa			Seguimiento en el proceso precontractual	Periódica
3	General	Externa	Contratación	Operacionales	Dilación en la legalización del contrato	Atraso de la ejecución del contrato de transporte.	possible	4	8	Extrema	Contratista	Evitar - comunicación constante con el contratista	Raro	4		Bajo	SI	Dirección Administrativa			Seguimiento en el proceso precontractual	Etapas inicial del contrato
4	General	Interno	Ejecución	Operación	Incumplimiento de las obligaciones contractuales.	Incumplimiento en el pago en los tiempos establecidos que genera	possible	1	4	Bajo	Contratista	Transferible- Reclamo a través de las pólizas de garantía	Improbable	1		Baja	SI	Interventor o			Seguimiento y control de las obligaciones contractuales	Durante la ejecución del contrato

