

PROCESO DE SELECCIÓN POR LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DIRECTA

TÉRMINOS DE CONDICIONES

PROCESO NUMERO N° 22 DE 2025

OBJETO: TÉRMINOS DE CONDICIONES PARA CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LAS UNIDADES HOSPITALARIAS Y 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

AGOSTO DE 2025

PROCESO NÚMERO 22 DE 2025

TÉRMINOS DE CONDICIONES PARA CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LAS UNIDADES HOSPITALARIAS Y 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 invitación en sus distintas etapas; las condiciones jurídicas, técnicas, económicas y financieras a tener en cuenta para elaborar y presentar las ofertas relacionadas con el objeto de la contratación y que harán parte integral de los contratos que resulten del proceso de selección.

2. OBJETO

La Empresa Social del Estado METROSALUD, está interesada en contratar de manera directa **la prestación del servicio de preparación y distribución de alimentos a los pacientes hospitalizados en las unidades hospitalarias y 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 las normas del derecho privado, por mandato expreso del artículo 195 numeral 6° de la ley 100 de 1993 y en especial la norma interna Acuerdo de Junta Directiva N°455 de 2024 por medio del cual se expide el Estatuto de Contratación de la ESE Metrosalud y el artículo 16 Del Decreto 1876 de 1994, que establece además, que puede discrecionalmente utilizar las cláusulas excepcionales previstas en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios. De conformidad con lo establecido en dicho Estatuto de Contratación y teniendo en cuenta la cuantía a contratar, este proceso se hace por contratación directa, de acuerdo con lo señalado en el artículo 22.2 del Estatuto, que indica:

"22.2 Selección Directa con mínimo dos invitaciones. La ESE METROSALUD solicitará mínimo dos (2) propuestas, cuando vaya a celebrar contratos cuya cuantía sea superior a cincuenta (50) SMLMV e inferior o igual a dos mil (2000) SMLMV PARAGRAFO: En los procesos cuya cuantía sea superior a trescientos (300) SMLMV se requerirá términos de condiciones".

4. CRONOGRAMA

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

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR
Publicación en la página web de Metrosalud	19 de agosto de 2025	www.metrosalud.gov.co, Menú de contrataciones
Visita a las instalaciones físicas de los servicios de alimentación de Metrosalud (estas visitas son obligatorias para que el proponente	20 de agosto de 2025	ESE Metrosalud, posibles proponentes.

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR
pueda presentar su propuesta, siendo este un requisito habilitante)		
Recibo de observaciones y/o solicitud de aclaraciones a los términos de referencia	20 de agosto de 2025	Enviadas al correo electrónico nutricion@metrosalud.gov.co con copia paola.bustamante@metrosalud.gov.co
Publicación de respuesta a las observaciones y/o aclaraciones en la página web de la ESE Metrosalud	21 de agosto de 2025	www.metrosalud.gov.co , Menú de contrataciones
Fecha límite de presentación de ofertas	22 de agosto de 2025 hasta las 03:00 pm	Centro Administración Documental, Carrera 50 No. 44-27, piso 1
Apertura de propuestas	22 de agosto de 2025 a las 03:15 pm	Dirección administrativa Carrera 50 No. 44-27, piso 4.
Proceso de evaluación requisitos habilitantes, Jurídicos, Sarlaft, técnicos y calificación de ofertas	Desde el 22 hasta el 25 de agosto de 2025 o hasta que la entidad lo estime	Dirección Operativa contratación, Subgerencia administrativa y Financiera; supervisión del contrato-Subgerencia Red de Servicios
Publicación Evaluación Preliminar – Traslado	26 de agosto de 2025	Página Web www.metrosalud.gov.co
Subsanación de requisitos y Observaciones por parte de los proponentes al informe preliminar	Hasta el 27 de agosto de 2025 a las 2:00 pm	Por escrito radicado en el Centro Administración Documental, Carrera 50 No. 44-27, piso y/ el medio electrónico que la entidad defina en el informe
Comité de Adjudicaciones	28 de agosto de 2025	Dirección de contratación
Publicación de evaluación definitiva a disposición de los proponentes	29 de agosto de 2025	Página Web www.metrosalud.gov.co

5. PRESUPUESTO OFICIAL

Los gastos que se originen de la ejecución de los contratos resultantes de la presente invitación se imputarán al presupuesto de egresos de Metrosalud para la presente vigencia, según Certificado de disponibilidad presupuestal número **PDIG 250014** expedido por el Área de Presupuesto, para un total estimado asignado para este proceso de **DOS MIL OCHOCIENTOS CUARENTA MILLONES DE PESOS (\$ 2.840.000.000)** según certificado de disponibilidad.

El proceso de selección del contratista se realiza para ejecutar el contrato desde el 31 de agosto hasta el 10 de diciembre de 2025.

6. TIEMPO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El contrato tendrá una duración de 102 días, desde el 31 de agosto hasta el 10 de diciembre de 2025, o hasta agotar presupuesto, se podrán realizar adiciones y prórrogas mientras se realiza un nuevo proceso de contratación, conforme a lo señalado en el Estatuto de Contratación y en las normas en materia presupuestal aplicables a la E.S.E. METROSALUD.

7. PERSONAS QUE PUEDEN PARTICIPAR.

De la presente invitación sólo podrán participar las siguientes empresas:

1. SALAMANCA S.A
2. NUTRISER COLOMBIA S.A.S.

Además, por tratarse de una selección directa, cualquier propuesta presentada por un interesado distinto a los directamente invitados, será rechazada.

8. 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 sobre multas y sanciones.
4. Anexo N° 3 Compromiso anticorrupción.
5. Anexo N° 4. Formato SARLAFT.
6. Anexo N° 5 Plantilla para diligenciar oferta económica.
7. Anexo N° 5.2. Minutas patrón e instrumento para ciclos de menú
8. Anexo N° 6 Información financiera.
9. Anexo N° 7 Experiencia.
10. Anexo N° 8 minuta contrato servicio alimentación.
11. Anexo N° 9 minuta contrato de arrendamiento.
12. Anexo N° 10 Inventario de equipos por cada servicio de alimentación.
13. Anexo N° 11 Cumplimiento De Especificaciones.
14. Anexo N° 12. Cronograma de visitas.

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 condiciones 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 invitación 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.

9. 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.

10. MODIFICACIÓN A LOS TÉRMINOS

Como resultado de las observaciones presentadas por los proponentes y cuando resulte conveniente en cualquier parte del proceso, el Gerente de la entidad expedirá adendas para las aclaraciones o modificaciones pertinentes a los términos de 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 1º hora 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.

11. 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.

12. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

La propuesta debe diligenciarse en original en sobre sellado, debidamente legajada y foliada, con el fin de reducir el impacto ecológico **las impresiones deberán realizarse en doble cara**, la propuesta se entregará 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.

Adicionalmente debe tener un índice que contenga una relación sucinta de todos los capítulos, numerales o párrafos que conforman la oferta, indicando el número de página en que se encuentra. En caso de que la propuesta no se presente debidamente numerada será responsabilidad del oferente la información que allí se encuentre.

La copia de la propuesta puede entregarse en USB, debidamente marcada y con el índice correspondiente.

La propuesta en original se entregará en sobre sellado, debe estar marcada claramente con el nombre del oferente y la dirección comercial, y estar dirigida de la siguiente manera: E.S.E METROSALUD DIRECCIÓN DE CONTRATACIÓN Carrera 50 N°44 – 27.

El sobre sellado deberá estar marcado de la siguiente manera:

E.S.E. METROSALUD – DIRECCION DE CONTRATACIÓN-PISO 4-CARRERA 50 N°44 – 27 PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LAS UNIDADES HOSPITALARIAS Y 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.

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 quedara 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

13. 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.

15. SOLICITUD DE INFORMACIÓN

Toda Información referente a esta invitación, podrá ser consultada dentro de los tiempos establecidos en las etapas del proceso. Tenga presente el tiempo que tiene para presentar las dudas o aclaraciones, que está definido hasta la fecha de 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.

15. 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.

16. 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:

16.1 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 **346** 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.

***Para el año 2025** se tiene proyectado abrir 56 camas de hospitalización en la Unidad Hospitalaria Buenos Aires (en esta Unidad se tienen habilitadas 25 camillas en el servicio de urgencias). Por lo anterior, se proyecta contar con **402 camas de hospitalización y 129 camillas de urgencias** para el último trimestre del año 2025.

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

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

Unidad Hospitalaria	# Camas habilitadas en servicio de hospitalización	Capacidad instalada en servicio de urgencias
Manrique	44	10
Santa Cruz	33	12
Castilla	34	10
Nuevo occidente	70	12
Belén	57	14
San Cristóbal	29	14
Salud Mental	31	0
San Javier	19	6
San Antonio de Prado	19	10
Doce de octubre	10	12
Centro de Salud Santo Domingo	0	4
Buenos Aires*	56	25
# Total de camas habilitadas en la red	402	129

De acuerdo con los históricos de alimentación ofrecida desde el mes de enero del año 2023 hasta el mes de junio de 2025 en la ESE Metrosalud, el número de dietas entregado más alto se presentó en el mes de enero de 2024, con un total de **41.835** servicios, dicha facturación presentó un incremento representativo en comparación con los años anteriores, 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.**

Es de anotar que también se tuvo en cuenta el comportamiento de servicios suministrados durante la vigencia 2020 por ser un comportamiento atípico derivado de las medidas de contingencia implementadas por el COVID -19 se registra un histórico de servicios mensuales de 29.040 para el 2020, 33.048 para el 2021, 33.174 para el 2022, 35.279 para el 2023, 37.250 para el 2024, y un promedio de 37.561 entre el 1 de enero y el 30 de junio de 2025. Este último presentó un mayor valor de facturación en el mes de marzo de 2025, con un total de 40.411 servicios entregados.

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

Los 40.411 servicios entregados en el mes con mayor valor de facturación del primer semestre del año 2025 incluyen los servicios entregados de las dietas estandarizadas y de las dietas ordenadas por nutrición, y se distribuyen de la siguiente forma por cada tipo de comida:

Tabla 2: Distribución de servicios ofrecidos por tipo de comida– ESE Metrosalud-, en el mes con mayor número de dietas entregadas en el primer semestre del año 2025.

TIPO SERVICIO	SERVICIOS POR MES
DESAYUNO	10043
MEDIA MAÑANA	3645
ALMUERZO	9501
ALGO	4189
COMIDA	8995
MERIENDA	3552
ADICIONES	486
TOTAL, DIETAS MES	40.411

Por otro lado, en las Unidades Hospitalarias se cuenta con nutricionistas dietistas, quienes valoran algunos pacientes hospitalizados y les programan dieta. Estas dietas por nutrición se facturan por porción de alimento. A continuación, se adjunta el comportamiento de dichas dietas desde el mes de junio de 2024 hasta junio de 2025.

Tabla 3: Comportamiento histórico de las dietas ordenadas por nutrición, desde junio de 2024 hasta junio de 2025. *

	jun-24	jul-24	ago-24	sep-24	oct-24	nov-24
UNIDAD HOSPITALARIA	# de dietas por mes	# de dietas por mes	# de dietas por mes	# de dietas por mes	# de dietas por mes	# de dietas por mes
CASTILLA	881	1127	1.240	1148	1.172	1576
DOCE DE OCTUBRE	6	14	-	7	12	107
SANTA CRUZ	302	356	239	382	590	469
MANRIQUE	73	148	68	87	191	546

BELÉN	339	159	213	166	112	92
SAN JAVIER	90	0	155	54	86	231
SAN CRISTÓBAL	5	10	-	0	10	86
NUEVO OCCIDENTE	633	500	381	119	246	135
# total de dietas por mes	2.329	2.314	2.296	1.963	2.419	3.242

UNIDAD HOSPITALARIA	dic-24 # de dietas por mes	ene-25 # de dietas por mes	feb-25 # de dietas por mes	mar-25 # de dietas por mes	abr-25 # de dietas por mes	may-25 # de dietas por mes	jun-25 # de dietas por mes
CASTILLA	869	135	1.464	1450	1.255	1055	1.009
DOCE DE OCTUBRE	348	37	-	0	-	15	89
SANTA CRUZ	330	738	680	529	252	570	731
MANRIQUE	666	598	1.190	1040	987	1289	920
BELÉN	62	105	102	238	153	0	179
SAN JAVIER	377	170	203	98	41	20	-
SAN CRISTÓBAL	-	20	-	0	-	2	-
PRADO	-	22	-	3	3	3	-
NUEVO OCCIDENTE	167	220	86	228	251	205	330
# total de dietas por mes	2.819	2045	3.725	3586	2.942	3159	3.258

*Información tomada del sistema Safix, plano módulo de gestión hospitalaria.

El promedio mensual de dietas por nutrición ordenadas en el primer semestre de 2025 es de **3.119 dietas**, lo que corresponde a un promedio de 104 dietas por día, en promedio 17 pacientes por día.

Se aclara que hasta el mes de julio de 2025 se contaba con nutricionistas en 5 Unidades Hospitalarias. Sin embargo, a partir del mes de agosto se cuenta con nutricionistas en las 10 Unidades Hospitalarias, por lo que se espera un incremento en el número de dietas ordenado por nutrición, por lo cual se tiene presente esta información en el Anexo 5 plantilla oferta económica.

16.2. 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, licencias y permisos requeridos 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.

También se sugiere evitar la rotación constante del personal administrativo y operativo por las diferentes Unidades Hospitalarias de la Red y asegurar su permanencia en un mismo servicio de alimentación.

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

Número de camas ocupadas **	Unidad hospitalaria	Jefe o administrador del Servicio tiempo completo	Personal Operativo *
1-20	Doce de octubre San Antonio de Prado San Javier	1 supervisor (Técnico o tecnólogo de alimentos con experiencia en servicios de alimentación, en el tiempo de experiencia requerido puede tenerse en cuenta el tiempo de prácticas).	1 parrillero (a) en turno 7 am - 4 pm. 2 auxiliares de dieta: una en el turno am y otra en el turno pm (las 2 auxiliares deben coincidir diariamente en hora del almuerzo)
21-40	Santa Cruz Castilla	<u>Santa Cruz:</u> 1 Nutricionista Dietista o 1 ingeniero de alimentos con experiencia en servicios de alimentación (en el tiempo de experiencia requerido puede tenerse en cuenta el tiempo de prácticas). <u>Castilla:</u> 1 nutricionista dietista con experiencia en servicios de alimentación (en el tiempo de experiencia requerido puede tenerse en cuenta el tiempo de prácticas).	1 parrillero (a) en turno 7 am - 4 pm. 4 auxiliares de dieta: dos en el turno am y dos en el turno pm (las 4 auxiliares deben coincidir diariamente en hora del almuerzo)
>40 camas	Belén Manrique San Cristóbal y unidad mental Nuevo occidente	<u>Manrique y San Cristóbal:</u> 1 nutricionista dietista o ingeniero de alimentos con experiencia en servicios de alimentación (en el tiempo de experiencia requerido puede tenerse en cuenta el tiempo de prácticas). <u>Belén y</u> <u>Nuevo occidente:</u> 1 Nutricionista Dietista con experiencia en servicios de alimentación (en el tiempo de experiencia requerido puede tenerse en cuenta el tiempo de prácticas)	1 Parrillero (a) en turno 7 am - 4 pm. 5 auxiliares de dieta: dos en el turno am, dos en el turno pm. Un auxiliar en turno intermedio cubriendo medio día. (las 5 auxiliares deben coincidir diariamente en hora del almuerzo)

* El número de personal operativo descrito en la tabla anterior no puede disponerse como personal supernumerario, por lo tanto, el contratista debe contar con personal supernumerario perfil parrillero y auxiliar de dietas para cubrir descansos y novedades en cada Unidad Hospitalaria.

****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, por lo tanto, el personal relacionado en el cuadro anterior no es taxativo y su cumplimiento estará condicionado a la **ocupación** de las camas, y a que el contratista facture el total de lo presupuestado, por lo que la supervisión deberá hacer un análisis técnico y financiero para que en caso de requerirse autorice al contratista ajustar el número de personas que se requieren ya sea en aumento o disminución, lo anterior con el fin de mantener el equilibrio económico del contrato.**

El contratista deberá informar inmediatamente vía telefónica y correo electrónico a la supervisión los cambios de sede, los ingresos y retiros del personal administrativo y operativo.

El recurso humano requerido en el cuadro anterior debe garantizarse **de manera permanente de lunes a domingo cubriendo el servicio de 6:00 AM a 8:00 PM por el personal operativo** para lo cual deben tener en cuenta los tiempos de descanso y ausencias imprevistas las cuales deben ser cubiertas con personal supernumerario; Por su parte el administrador de cada servicio de alimentación debe ser exclusivo para este contrato y para el servicio asignado (es decir, cada administrador debe permanecer en su servicio encargado a tiempo completo, por lo que no se debe asignar la administración dos servicios), y permanecer de lunes a sábado tiempo completo. El contratista también deberá tener presente contar con un administrador capacitado que cubra novedades, como incapacidades, descansos, vacaciones y renunciaciones.

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 describen las obligaciones del personal que debe cumplir el contratista seleccionado:

Profesional administrador del contrato y profesional de control de calidad.

El contratista seleccionado deberá disponer de una persona profesional con experiencia superior a 1 año en manejo administrativo de servicios de alimentación y manejo de personal quien será encargado del manejo del contrato, será quien tendrá la responsabilidad de vigilar el adecuado funcionamiento de cada uno de los puntos de atención, la verificación de la facturación y pagos de cuentas.

También debe 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, esta persona deberá realizar exclusivamente las tareas del profesional de calidad, realizar por lo menos 1 visita mensual a cada servicio de alimentación y dejar acta de las actividades realizadas. Igualmente deberá asistir a las reuniones mensuales programadas con la supervisión del contrato. Esta persona no podrá realizar las funciones del personal administrador de los servicios de alimentación.

Ambos profesionales (Administrador del contrato y profesional de calidad) 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.

Antes de contratar al personal administrativo y operativo para los servicios de alimentación, el contratista deberá enviar a la supervisión las hojas de vida con los respectivos certificados y soportes para la evaluación del cumplimiento de los requisitos establecidos por la E.S.E. Metrosalud y el aval de ingreso de dicho personal.

Administradores para cada servicio de alimentación.

El contratista seleccionado, deberá disponer de un administrador del servicio de alimentación tiempo completo (de lunes a sábado).

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 o ingeniero de alimentos, en estos se dispondrá de un administrador del servicio con perfil de técnico o tecnólogo de alimentos

graduado con conocimientos y experiencia mínima de 1 año en servicios de alimentación (en el tiempo de experiencia requerido puede tenerse en cuenta el tiempo de prácticas).

Los servicios de Castilla, Belén y Nuevo Occidente deberán contar con 1 administrador a tiempo completo, Nutricionista Dietista graduado con experiencia mínima de 6 meses en servicios de alimentación (en el tiempo de experiencia requerido puede tenerse en cuenta el tiempo de prácticas).

El administrador de Manrique y San Cristóbal podrá ser Nutricionista Dietista o Ingeniero de alimentos con experiencia mínima de 6 meses en servicios de alimentación (en el tiempo de experiencia requerido puede tenerse en cuenta el tiempo de prácticas). El Administrador responsable del servicio de alimentación de la Unidad Hospitalaria San Cristóbal, asumirá la atención del centro de salud mental

Personal operativo.

La asignación del personal operativo requerido en cada uno de los procesos del servicio de alimentación será acordada previamente entre el contratista y el supervisor siempre que se cumpla con calidad y oportunidad la demanda que genera este servicio.

Este personal deberá cumplir como mínimo con las actividades que se describen a continuación:

- **Actividades de las auxiliares de dietas:**

- Realizar el ensamble y posterior distribución de las dietas, de acuerdo a los protocolos establecidos.
- Realizar la recolección de bandejas y loza en los tiempos establecidos en el presente documento.
- Realizar procesos de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.
- Realizar los procesos preliminares (recepción y almacenamiento de materia prima, acondicionar los alimentos que se requieran para cada día y preparar todos los elementos necesarios para el proceso de distribución de las dietas: Menaje, fichos de distribución, edulcorantes, entre otros) que se requieran para garantizar el cumplimiento del ciclo de menú.
- Reportar al administrador encargado toda situación que afecte el correcto funcionamiento del servicio en todas sus etapas.
- El auxiliar de dieta responsable del turno de la mañana debe elaborar el desayuno y media mañana y apoyar al parrillero (a) en los preliminares del almuerzo.
- El auxiliar de dieta responsable del turno de la tarde debe elaborar el algo, apoyar los preliminares de la cena y elaborar la merienda.
- Verificar las solicitudes de dietas, adiciones y cancelaciones en el sistema SAFIX y con el personal de enfermería.
- Preparación y ensamble de jugos, bebidas y ensaladas.
- Este personal podrá realizar otras actividades asignadas por el contratista sin descuidar las actividades propias del contrato del servicio de alimentación

- **Actividades de los (las) parrilleros (as):**

- Elaborar la preparación de los alimentos que requieran algún tipo de cocción, teniendo en cuenta que éstas **no deben estar preparadas con más de dos horas previa a la distribución.**
- Mantener las condiciones higiénicas sanitarias de su puesto de trabajo.
- Por ningún motivo el (la) parrillero (a) puede realizar actividades de distribución de dieta con el fin de prevenir la contaminación cruzada.
- Otras funciones que el contratista considere dentro de sus procesos.

Todos los procesadores de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos durante la ejecución contractual:

- Haber realizado el curso de manipulación de alimentos y contar con carné que lo acredite vigente (inferior a 1 año).
- Deben tener una capacitación de 10 horas anuales durante la ejecución del contrato sobre buenas prácticas de manufactura.

- 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. Para ello el contratista deberá elaborar un diploma o certificado que soporte el cumplimiento de las mismas.
- El personal contratado debe tener experiencia en servicios de alimentación hospitalaria no inferior a cuatro (4) meses, 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.
- Carné de vacunas actualizado de acuerdo al tipo y riesgo ocupacional en la actividad que desarrollara cada persona contratada para la ejecución del objeto de esta convocatoria. (tétanos y Hepatitis B por desarrollarse la actividad al interior de una institución prestadora de servicios de salud). Igualmente, carné de vacunas actualizado para COVID-19.
- 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 (antes de realizar la contratación) 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, adiciones u otrosí en caso de que apliquen.
 - Certificado de afiliación al Sistema general de seguridad social en salud (SGSSS)
 - Certificado de capacitación en manipulación de alimentos vigente (inferior a 1 año).
 - Concepto médico que avale aptitud ocupacional como manipulador de alimentos.
 - Certificado de entrega de dotación.
 - Documentos que certifiquen la experiencia de acuerdo a cada uno de los perfiles solicitados (personal operativa experiencia superior a 4 meses, personal administrador técnico o tecnólogo de alimentos superior a 1 año).

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.

A las dos semanas de iniciar el contrato, el contratista deberá enviar a la supervisión la documentación completa del 100 % del personal administrador (administrador del contrato, líder de calidad y administradores de los servicios de alimentación) y del personal operativo requerido en los términos de condiciones.

Capacitación del personal:

El oferente deberá presentar con la propuesta un plan de capacitación con su respectivo cronograma anual de educación formal en aspectos tales como: inducción, sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, manipulación y preparación higiénico sanitaria de los alimentos, calidad en el servicio, desarrollo humano, Buenas prácticas de manufacturas - BPM en alimentos, protocolo de distribución de dietas, 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 anuales.

Cada tema debe tener **objetivos, tiempo de duración, metodología, población objetivo, y evidencias del aprendizaje** (evaluación previa y evaluación de conocimientos adquiridos), **acta de capacitación, listado de asistencia.**

El plan de inducción de personal operativo debe contener temas en todo lo referente a interpretación y cumplimiento de los ciclos de menú, tipos de dieta, tamaño de porciones de servida, manual de preparaciones, protocolo de ensamble, protocolo de distribución, manejo del sistema Safix, recorrido de toda la Unidad Hospitalaria y presentación ante el personal de salud, entre otros aspectos importantes.

Dotación para el personal procesador de alimentos y el personal que distribuye la alimentación:

- El contratista seleccionado deberá dotar a los procesadores 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.
- Para el proceso de distribución de dietas en los servicios de hospitalización y urgencias, el contratista deberá garantizar la dotación necesaria para el cambio de delantal, así como los elementos de protección personal definidos desde el área de salud y seguridad en el trabajo del contratista y de la ESE Metrosalud.
- 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 mínimo un cambio a la mitad de cada turno.
- Guantes plásticos transparentes para el proceso de servida de alimentos terminados.
- Guantes de caucho diferentes para cada tarea de aseo.
- Manoplas de calor para manejo de recipientes calientes.
- Mangas o guantes térmicos de protección para el calor.
- Otros utensilios definidos por el área de salud y seguridad en el trabajo.

Características de presentación del personal.

- Dentadura, manos y piel sana que reflejen cuidado y limpieza con un aspecto físico general.
- Uñas cortas, limpias y sin esmalte. Libres de accesorios como relojes, anillos, aretes, piercing (estos últimos dos deben ser retirados al ingresar al servicio de alimentación, no se permite que sean cubiertos con microporo).
- Uniforme adecuado a su talla y al cargo, completo y limpio, con rotación controlada por día.
- Tener identificación del personal en un sitio visible.

Dotación para visitantes al servicio de alimentación:

El contratista deberá contar en todos los servicios con suficiente dotación para los visitantes al servicio de alimentación, como el personal de mantenimiento de equipos, personal de mantenimiento de infraestructura del contratista o de Metrosalud, personal de fumigación, personal administrador o de nutrición de Metrosalud, entre otros.

16.3. SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

- El contratista desarrollará el Sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo (SG – SST) y lo presentará por escrito máximo 1 mes después de iniciar la ejecución contractual, que contenga la matriz de peligros actualizada, con los riesgos laborales a los que se encuentran expuestos los empleados de acuerdo a la normatividad vigente, soporte de inducción y capacitación de los contratistas en el procedimiento de reporte y actuación en caso de accidentes de trabajo, capacitación en primeros auxilios y uso de extintores, que permita anticiparse y responder ante una posible emergencia.
- El oferente deberá presentar autoevaluación presentada a la ARL con una calificación superior al 85%, con el fin de validar si cuenta con el adecuado sistema de GESTIÓN DE

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO y con el cumplimiento establecido por la resolución 0312 de 2019.

- Es importante que se contemple en la matriz de peligros, el riesgo Biológico, teniendo en cuenta que los contratistas ejecutaran sus labores en una Institución que presta servicios de salud.
- El contratista debe entregar a la interventoría o supervisión del contrato el resultado de valoraciones médicas en donde especifique aptitud laboral para manipular alimentos, adjunto a las hojas de vida del personal contratado para la ejecución del contrato objeto de esta convocatoria y anexar copia de Carné de vacunas actualizado de acuerdo al tipo y riesgo ocupacional en la actividad que desarrollara cada persona contratada para la ejecución del objeto de esta convocatoria: Tétanos, Hepatitis B, COVID 19.
- En cada centro de producción al interior de Metrosalud debe disponerse un botiquín de primeros auxilios y extintores que cumplan con la normatividad vigente desde el primer día del contrato.
- El contratista deberá garantizar la dotación completa de uniformes y elementos de seguridad y protección personal para sus empleados desde el primer día del contrato, capacitar sobre uso y retiro de estos elementos, así como informar el procedimiento de solicitud de reposición de acuerdo a la normatividad y cumplirlos durante la ejecución contractual.
- Todo incidente y/o accidente laboral en el que se vea involucrado el contratista, que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, en las instalaciones de la ESE Metrosalud deberá ser reportado por el contratista a su respectiva área de seguridad y salud en el trabajo, a la supervisión de este contrato y enviar a la oficina de Seguridad y salud en el trabajo de la ESE Metrosalud su respectiva investigación.
- Certificación por parte de su respectiva ARL con nivel de riesgo Bajo de acuerdo a su índice de accidentalidad

16.4. INFRAESTRUCTURA Y MANTENIMIENTO.

16.4.1. Instalaciones físicas:

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, previa revisión y valoración del estado de esos equipos para que el contratista manifieste su interés de recibir los bienes en arrendamiento. **Es obligación del contratista firmar el contrato de arrendamiento al inicio del contrato.**

Si el contratista considera que uno o varios equipos de la E.S.E no se encuentran en condiciones adecuadas, deberá informarlo a la supervisión del contrato y asegurar otro equipo que sí se encuentre en buen estado de funcionamiento y que cubra las necesidades del servicio de alimentación al cual será asignado.

El arrendamiento se cobrará de acuerdo con las áreas en metros cuadrados que se encuentra especificado en el contrato.

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 o desarrollar otro tipo de actividades diferentes a las mencionadas en el presente documento.

El canon de arrendamiento se estipula por un año; el cual se reajustará de acuerdo al índice de precios al consumidor (IPC) establecido 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.

16.4.2. 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 gas internas.
- Redes de telecomunicaciones internas.

Nota. Los daños que se generen en ocasión a fallas de servicios propios de Metrosalud, serán asumidos por la entidad, ejemplo, un daño eléctrico general de la UH que genere daños en lámparas y equipos que utilice el servicio, para tal efecto **antes de realizar el respectivo arreglo** se hará un estudio técnico del origen del daño para saber a cuál de las partes le corresponde asumir los costos del arreglo.

Todos los mantenimientos y adecuaciones en la infraestructura que se requieran generados por el contratista durante la ejecución del contrato por el uso de la planta física serán responsabilidad de este, por ejemplo, pomos de las puertas, grifos de los pozuelos o lavamanos, entre otros.

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 diagnóstico de adecuaciones en infraestructura física y mantenimiento de ductos de campanas que se requieren**, este diagnóstico será analizado por la supervisión del contrato y las áreas pertinentes de la ESE Metrosalud para definir un plan de intervención.

16.4.3. Responsabilidad del contratista ante actuaciones de los terceros: Sera 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.

16.5 EQUIPOS.

- Metrosalud entregará mediante inventario los equipos que hoy tiene en existencia en el servicio de alimentación (Anexo #10) con sus respectivas hojas de vida, los cuales solo utilizará el contratista para la prestación de los servicios objetos de la presente convocatoria, siempre y cuando estos equipos estén en buenas condiciones de uso y el contratista acepte recibirlos en arrendamiento, en caso contrario, el contratista deberá traer sus equipos y los equipos de Metrosalud se darán de baja y serán trasladados para la bodega.
- 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.

Como se mencionó anteriormente, para finales del año 2025 se espera abrir el servicio de hospitalización de la Unidad Hospitalaria Buenos Aires, las instalaciones del servicio de alimentación son completamente nuevas. Sin embargo, solamente cuentan con la campana extractora, por lo que **el contratista debe dotar el servicio con todos los equipos e insumos necesarios para la ejecución del contrato**. Desde la supervisión del contrato se informará oportunamente la fecha de apertura de manera que el contratista pueda realizar la dotación y preparación del servicio.

16.5.1. Mantenimiento de equipos:

El contratista es responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos dejando los respectivos registros, en caso de que el equipo se encuentre en malas condiciones y no sea apto para mantenimiento correctivo, se le debe informar a la supervisión y solicitar que el mismo sea dado de baja; además, el contratista es responsable de llevar la hoja de vida de cada equipo. Al término del contrato se debe dejar copia del mantenimiento de los equipos de propiedad de Metrosalud y de sus respectivas hojas de vida.

Para ello, el contratista deberá presentar **1 mes 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, asimismo, en caso de requerirse podrá solicitar a la supervisión el retiro de los equipos que se encuentren en condiciones deficientes solicitando que se les de baja y sean retirados.

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 del bien sea irreparable y se compruebe que este se generó por causas atribuibles al contratista, este deberá asumir la suma que corresponde al valor del bien o lo repondrá 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 medien 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.

16.6. VISITAS DE RECONOCIMIENTO

En caso de que la ESE Metrosalud lo considere necesario, funcionarios asignados por la entidad realizarán visita de reconocimiento de la planta física y bodega de almacenamiento de los oferentes, con el objetivo de identificar si cuenta con la capacidad logística, de insumos, de mano de obra suficientes para la ejecución del contrato, y con el propósito de verificar la información presentada en la propuesta.

Los proponentes deberán hacer visita obligatoria a las instalaciones de los hospitales donde se presta el servicio objeto del contrato, de acuerdo con el cronograma establecido en los términos de condiciones.

Cada posible proponente debe contar con transporte para su equipo de trabajo, **se sugiere que este conformado por personal administrador, área de calidad y área de mantenimiento.**

Estas visitas son fundamentales para la presentación de las respectivas propuestas, por lo tanto, quien no cumpla con este requisito no podrá presentar oferta, toda vez que se reitera la visita técnica acreditara y garantizara que:

- Los posibles proponentes conozcan el entorno de la empresa en la cual deberán prestar el servicio.
- Conocerán los equipos existentes y su estado con el fin de tenerlos en cuenta para la cotización del servicio.
- Históricamente se maneja un 30% de pacientes adicionales que se encuentran hospitalizados en los servicios de urgencias. Conocerán las condiciones físicas de cada servicio de alimentación, y los accesos a los servicios a donde deben realizar la distribución de los alimentos.

Con esta certificación de visita no podrá alegarse posteriormente causas de generación de desequilibrio en la ejecución del contrato por no conocer con claridad y previo a la participación en el proceso las condiciones de ejecución del mismo.

Posterior a la visita 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 y adicional se encuentran los pacientes hospitalizados en los servicios de urgencias.

Lo anterior, debido a que el contratista estará obligado 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.

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

16.7.1. 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 5: 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.

Nota. En caso de presentarse causas de fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobables, de común acuerdo entre supervisor y contratista podrán ajustar los horarios de entrega de cena por temas de movilidad en días de restricción sin generar problemas en el servicio o la atención, y sin generar un costo adicional por factores externos.

16.7.2. Adiciones de dietas:

Las adiciones se refieren al ofrecimiento de una porción de harina, una porción de proteico y una bebida caliente o fría sin leche, en las dietas líquidas claras la adición será un consomé (dependiendo del horario en el que se solicita), en las dietas licuadas completas la adición será 1 porción de leche deslactosada, ½ porción de cereal, ½ fruta, 1 porción de grasa con o sin dulce, dependiendo del tipo de dieta. La adición de las dietas P1 Y P2 será: una colada de cereal comercial apto para esta edad preparada en fórmula láctea de continuación, cuando se trate de una adición de almuerzo o cena se ofrecerán los mismos componentes establecidos en la minuta patrón.

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 horarios 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:

Tabla 6: 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

16.7.3. 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:

Tabla 7: 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 **"Inconsistencias, dietas solicitadas y no entregadas o dietas perdidas"**. De igual manera, el administrador del servicio de alimentación deberá enviar el mismo día un correo electrónico a la supervisión del contrato con el reporte de la dieta perdida (datos completos del paciente, número de cama, tipo de comida, respuesta del personal de enfermería frente a la dieta perdida). Esto con el propósito de que la supervisión del contrato gestione con los directivos de las unidades hospitalarias el análisis del caso y la implementación de un plan de mejora para disminuir las dietas perdidas.

Se debe generar por el contratista: Indicador mensual de dietas perdidas no canceladas con sus causas y el valor respectivo de dichas dietas, además el indicador de pacientes que aparecen en el sistema en amarillo y el jefe de enfermería no realizó cancelación de la dieta oportunamente. La supervisión del contrato entregará al contratista el formato en Excel en el que reportará semanalmente las dietas perdidas y las dietas en amarillo no canceladas.

16.7.4. Distribución de dietas:

En los siguientes horarios deben salir los carros de distribución de dietas hacia los servicios de hospitalización y urgencias:

Tabla 8: 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

Los 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 la habitación si no se encuentra el paciente, tampoco en los servicios de enfermería o a los acompañantes salvo que se presenten alguna de las situaciones especiales relacionadas a continuación

16.7.5. Entrega de dietas para pacientes con situaciones especiales:

Pacientes con aislamiento y alimentación por sonda

A los pacientes con aislamiento o solicitud de gastroclisis se entregarán las dietas en recipientes desechables, **debidamente marcadas con los fichos de identificación**, 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 registrarán datos del paciente en formato "dietas solicitadas y no entregadas" o "dietas pérdidas". El contratista deberá informar oportunamente a la supervisión del contrato, de manera que pueda realizarse retroalimentación al personal asistencial de la Unidad hospitalaria.

El contratista será responsable de asumir el costo del material desechable del 100% de los pacientes de urgencias, pacientes aislados, pacientes que requieren alimentación por sonda (gastroclisis).

Pacientes del Centro de Salud Santo Domingo

El Centro de Salud Santo Domingo cuenta con el Servicio de Urgencias, en el que se tienen habilitadas 4 camillas. En años anteriores se transportaba alimentación desde la Unidad Hospitalaria más cercana. Sin embargo, este servicio se había interrumpido.

Se evidencia la necesidad de incluir de nuevo alimentación para los pacientes de este punto de la Red, por tal motivo se solicita presentar una propuesta con el valor del transporte de estas dietas.

El sistema Safix se encuentra habilitado para que se pueda solicitar alimentación desde el Centro de Salud. **Se aclara que esta alimentación no se entregará todos los días, tampoco todas las comidas del día, sino de acuerdo a la demanda del servicio, por lo tanto, sólo se facturará el transporte de los servicios entregados.** La entrega de la alimentación se realizará de la misma manera que en la Unidad Mental, se entregarán en el primer viaje del día desayuno más media mañana, en el segundo viaje almuerzo y algo, en el tercer viaje comida y merienda (haciendo la claridad de que las dietas normales, hiposódica, blanda, blanda hiposódica no contienen entrecomidas, estas sólo se entregarán a las derivaciones de dieta que las requieren). Por lo anterior, la media mañana, el algo y la merienda deberán ser similares a las que se entregan en la Unidad mental (alimentos que no requieran almacenamiento en refrigeración, que no requieran estar calientes para su consumo, y que contengan empaque individual industrial), y teniendo en cuenta las características de cada derivación de dieta.

Además de presentar la oferta económica, el oferente describirá las condiciones en las que se realizará el transporte (horarios de salida, condiciones de empaque, almacenamiento para dicho transporte, equipos o elementos a utilizar para conservar las temperaturas de los alimentos, formato de entrega de dietas en el Centro de salud, datos, documentación y características de los vehículos, entre otros).

El transporte de estos alimentos estará a cargo del contratista, se debe cumplir con la normatividad vigente para asegurar la inocuidad durante el transporte y la entrega de las dietas, y se debe contar con los equipos necesarios para conservar la temperatura de los alimentos durante el transporte. Las dietas deben llegar al Centro de Salud 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 media mañana de acuerdo a tipo de dieta.

Almuerzo 12:00 m: incluye almuerzo y algo de acuerdo a tipo de dieta.

Comida: 5:30 pm: incluye comida y merienda de acuerdo a tipo de dieta.

En la propuesta económica (Anexo 5) se presentan los precios del transporte de dietas hasta el Centro de Salud. La E.S.E. Metrosalud analizará la propuesta económica y las condiciones de transporte, y decidirá si se incluye esta alimentación en el contrato.

El contratista deberá contar con un formato en el cual se registre el número de dietas entregadas por servicio en el Centro de Salud y la hora de entrega.

Pacientes de la unidad mental:

Como la unidad mental no cuenta con área para preparar los alimentos, estos serán preparados en el servicio de alimentación de la Unidad Hospitalaria San Cristóbal, para este centro de atención se suministrarán las 3 comidas principales empacadas en desechables y dos refrigerios, uno en la tarde (algo) y otro en la noche (merienda) ofrecidos en empaque individual (bebida y producto comestible tipo harina, productos que no requieran refrigeración y que no requieran estar calientes para su consumo).

A los pacientes que requieren dieta fraccionada, por ejemplo, dieta hipoglúcida, líquida completa, líquida clara, no lácteos, hipograsa, hipoproteica, entre otras, también se les realizará entrega de media mañana, con el fin de garantizar el aporte calórico diario y prevenir una descompensación asociada a ayunos prolongados. Los dos refrigerios de la tarde y la noche serán reemplazados por el algo y la merienda establecidos en los ciclos de menú de las dietas ya mencionadas.

El oferente presentará las condiciones en las que se realizará el transporte (horarios de salida, condiciones de empaque, almacenamiento para dicho transporte, equipos o elementos a utilizar para conservar las temperaturas de los alimentos, formato de entrega de dietas en el Centro de salud, datos, documentación y características de los vehículos, entre otros).

El transporte de estos alimentos estará a cargo del contratista, se debe cumplir con la normatividad vigente para asegurar la inocuidad durante el transporte y la entrega de las dietas, y se debe contar con los equipos necesarios para conservar la temperatura de los alimentos durante el transporte. Las dietas 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 la media mañana a lugar de acuerdo a tipo de dieta.

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

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

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 servicio de alimentación guardará la dieta (conservando la temperatura ideal para cada componente), 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 los 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 perdidas", aclarando en observaciones el motivo por el cual esta dieta no fue entregada.

16.8. REQUERIMIENTO NUTRICIONAL DE DIETAS A OFRECER.

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
- Dietas gastroclisis

Igualmente, los nutricionistas asistenciales de la Red solicitarán otros tipos de dietas de acuerdo a su criterio profesional (dietas por nutrición) y estas deberán ser garantizadas por el contratista. Las Unidades Hospitalarias que cuentan con nutricionista son: Castilla, Doce de Octubre, Santa Cruz, Manrique, Buenos Aires, Belén, San Javier, Nuevo Occidente, San Cristóbal, San Antonio de Prado.

MINUTAS PATRÓN:

La ESE Metrosalud entrega las diferentes minutas patrón para cada tipo de dieta (ver ANEXO 5.1), con base en ellas y en este mismo anexo 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.

Ciclos de menú: El proponente deberá presentar en el anexo 5.1 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 Universidad de Antioquia, 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:

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 y sin azúcar.
- Todas las bebidas llevarán azúcar o edulcorante (de acuerdo al tipo de dieta) en empaque individual comercial y mezclador biodegradable (el mezclador se entregará cubierto, de forma que se evite su contaminación).
- Los jugos deben ser de fruta natural (60 gramos) o pulpas cuya dilución sea equivalente a 60 gramos de fruta por paciente
- Se ofrecerán bebidas como: aromáticas, infusiones de frutas, bebidas instantáneas sin azúcar para dietas hipoglúcidas.

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 probióticos 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.
- Se ofrecerán bebidas vegetales para los pacientes que no puedan consumir lácteos o para los pacientes con dietas especiales como las veganas.

Frutas: 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 en trozos uniformes, 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. No se podrán repetir frutas en varias comidas o bebidas del día.
- Para pacientes con dieta Hipoglúcida no se podrán entregar frutas como: sandía, banano, uvas, pasas, mango maduro, piña oro miel, se deben incluir frutas preferiblemente verdes o con un estado de maduración muy bajo, están permitidas las siguientes frutas: guayaba, manzana, pera, manzana, arándanos, melón, mandarina, naranja, granadilla, mango, pimiento, kiwi, fresas, durazno, ciruela.

Postres: Los postres a ofrecer en las dietas que no requieren 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. La gelatina será de 100 gr cada porción.

Para los pacientes con dieta controlada en carbohidratos el postre será gelatina dietética de sabores variados y debe estar **debidamente identificado y marcado como apto para paciente diabético**.

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 contratista 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 asadas, 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 presentará 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 extranjero y posta; pollo: pechuga, muslo y contramuslo (teniendo en cuenta la pérdida por huesos y piel) y pescado en filete y atún enlatado.

Verduras. Tamaño porción: 80 gramos

- Todas las ensaladas llevarán mínimo tres verduras diferentes, más un aderezo o limón.
- Las verduras pueden ser crudas, cocidas o salteadas.
- Las ensaladas se servirán en plato separado aun cuando esta sea cocida. Las verduras se deberán procesar en cortes pequeños y uniformes, en tamaños adecuados para una adecuada aceptación por parte de los pacientes.

Grasas. Tamaño de porción: 5 cc

- Se utilizarán aceites de girasol o soya. No se utilizarán aceites de mezclas vegetales ni aceite de palma.
- Se dispondrá de aceite de oliva para las gastroclisis, dietas líquidas completas y dietas especiales ordenadas por nutrición.
- La mantequilla del desayuno deberá ser en presentación individual para cada paciente.

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

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

Sustitutos. Tamaño de porción: Una porción de 30 gramos (en el caso de los quesos), en caso de ser huevo 1 unidad por paciente.

- Se permitirá como sustitutos: huevo de gallina, queso, quesito, cuajada, morcilla (esta última deberá ser elaborada por una empresa y contar con registro sanitario).
- **No están permitidas las carnes frías** tipo jamón, salchichas, mortadela, salchichón.

Cereales. Tamaño de porción varía según el alimento y el tipo de dieta.

- 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.
- Para los pacientes con dieta hipoglúcida, la porción de arroz corresponde a 80 gr.
- Siempre se debe disponer de productos de panadería integral para las dietas que lo requieran. **Los productos integrales que se ofrecen en las dietas hipoglúcidas no deberán contener azúcar, panela, ni miel adicionados.**
- En el desayuno se tendrá una oferta variada de cereales, de manera que no se ofrezca pan todos los días, se solicita priorizar la arepa en lugar de los panes, las galletas y las tostadas.

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.
- Para la dieta Hipoglúcida se ofrecerán 2 porciones al día: 1 porción en el almuerzo y 1 porción en la cena (la distribución se especifica en la minuta patrón).

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 minutas solicitadas:

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. Esta dieta no tiene entre comidas.

Dieta líquida 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 (esta última, excepto para los pacientes controlados en carbohidratos).

-Las preparaciones frías serán jugos de fruta no ácidos, gelatina y té.

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. **El aceite de esta dieta debe ser de oliva.**

- **La leche de este tipo de dieta se solicita que sea deslactosada.**

- Las adiciones para las dietas líquidas podrán ser coladas o sorbetes (que contengan 1 porción de leche deslactosada, ½ porción de cereal, ½ fruta, 1 porción de grasa) con o sin dulce, dependiendo del tipo de dieta.

Controlada en Carbohidratos (Hipoglúcida): No se permiten alimentos preparados o comerciales que contengan azúcar, panela, miel, glucosa, jarabe de glucosa, jarabe de maíz. Los edulcorantes individuales para el paciente serán de sucralosa o aspartame; no se utilizará sacarina para ninguna preparación. Deberán restringirse los alimentos de alto índice glucémico.

No se ofrecerán ensaladas cocidas ni productos apanados. **Se debe evitar al máximo ofrecer panes y productos con trigo**, ya que son alimentos de alto índice glucémico, si se van a incluir panes o productos de panadería integral, estos **no deben contener azúcar, panela**, ni algún ingrediente de los mencionados en el párrafo anterior, evitar los cereales de caja (en especial los cereales de arroz inflado y los azucarados). Para estas dietas se deben priorizar los cereales como la arepa de maíz blanco o amarillo, la avena en hojuelas, la quinoa, las crispetas de sal, los plátanos y tubérculos como la batata, el ñame, el plátano verde, y las leguminosas. Se pueden incluir preparaciones como tortillas de maíz, de lentejas o garbanzos, también pastas elaboradas de lentejas, garbanzos, frijol o arroz.

Las ensaladas de almuerzo y cena de la dieta Hipoglúcida serán de 1 ½ porción, es decir 120 gr, se debe ofrecer en el mismo recipiente, ofrecer preferiblemente con limón y especias naturales, en caso de incluir aderezo debe ser sin azúcar ni miel.

Para las dietas hipoglúcidas no se podrán entregar frutas como: sandía, banano, uvas, pasas, mango maduro, piña oro miel, se deben incluir frutas preferiblemente verdes o con un estado de maduración muy bajo, están permitidas las siguientes frutas: guayaba manzana, pera, manzana, melón, mandarina, naranja, granadilla, mango pintón, kiwi, fresas, durazno, ciruela.

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.
- No se suministrarán alimentos como arepa, crispetas, palitroques, rosquillas o tostadas.
- 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, también podrán ofrecerse preparaciones como albóndigas o tortas de carne asadas.
- Están excluidos los alimentos fritos y las carnes frías.
- El postre será gelatina o dulces de frutas no ácidas.
- La leche será deslactosada y el sustituto cuajada.

Hiposódica: En la dieta hiposódica se manejarán **todas las preparaciones sin sal** y se entregará a los pacientes en el almuerzo y la comida un sobre individual de sal de 1 gramo, el huevo del desayuno puede contener sal en poca cantidad (en esta comida no se entregará sobre con sal).

No se permite el uso de alimentos fuentes de sodio como caldos concentrados, carnes frías, embutidos, enlatados, dulces comerciales, salsas preparadas como mayonesa, mostaza, salsa tártara, tampoco salsa de tomate o salsa de soya.

- Para mejorar el sabor de las preparaciones se debe utilizar limón, hierbas y especias naturales.
- Se debe entregar limón en almuerzo y comida con el objetivo de saborizar sopas y ensaladas.

Hipograsa:

- No se permitirán carnes frías, embutidos, salsas basadas en crema de leche o mayonesa.
- No se ofrecerán preparaciones fritas.
- Se utilizará leche descremada y no se permite el uso de leche entera en ninguna de las preparaciones.
- No se ofrecerá mantequilla en el desayuno.
- El queso será bajo en grasa.
- Los postres no deberán incluir leche entera, ni crema de leche.
- Se entregarán cortes de carne bajos en grasa y pollo sin piel.

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 preparada 2 veces al día, según el aporte calórico solicitado para el paciente.** Se prepararán a primera hora de la mañana las gastroclisis de desayuno, media mañana y almuerzo, y después de distribuir el almuerzo se prepararán algo, comida y merienda. **No está permitido preparar toda la toma del día.**
- Cada toma solicitada se entregará directamente al personal de enfermería debidamente rotulada con los datos del paciente, 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 **debe contener módulo de proteína** dentro de la propuesta.
- No se utilizarán alimentos cítricos ni ácidos.

Dieta para maternas:

Además de las tres comidas principales establecidas en la minuta patrón de las dietas que no contienen entrecomidas (como las dietas normal, hiposódica o blanda), el servicio de alimentación ofrecerá media mañana y algo a las pacientes maternas (gestantes en hospitalización o urgencias y post parto). Los componentes de estos tiempos de comida serán los siguientes:

Media Mañana: Día por medio se ofrecerá una porción de yogurt dietético de sabores variados y una porción de cereal (Hojuelas de maíz sin azúcar); y día por medio se ofrecerá sorbete de fruta en 200 ml de leche (la leche de la dieta blanda será deslactosada; fruta o pulpa de fruta, en sobre individual se entregará azúcar o endulzante de acuerdo al tipo de dieta de la paciente) y una porción de cereal.

Algo: Una porción de fruta (80 gr), una porción de gelatina (100gr, la cuál será dietética para las pacientes que tienen dieta con restricciones), una porción de cereal.

El yogurt, las frutas enteras, las frutas del sorbete, el cereal, los sabores de la gelatina, deben ser variados, no podrán repetirse más de 3 veces por semana.

En la propuesta económica (Anexo 5) se presentan los precios de estos refrigerios.

Dieta para pacientes de Unidad Mental:

En el Centro de Salud mental de la ESE Metrosalud ubicado 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 suministran 2 refrigerios uno en la tarde y otro en la noche:

Como se describió anteriormente, 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 transportan 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 el ciclo de menú de refrigerios para 2 semanas incluyendo en este los productos a ofrecer y su valor para las características de dieta normal, estos serán ofrecidos en empaque individual. El refrigerio para la tarde estará compuesto por 1 porción de fruta picada en trozos uniformes (puede ser una sola fruta o la combinación de dos frutas), 1 harina en empaque individual (procurar que este empaque no sea icopor para reducir el impacto al medio ambiente); el refrigerio noche debe contener 1 bebida comercial sin azúcar (puede contener endulzante) y 1 harina exzn empaque individual (procurar que este empaque no sea icopor). **Estos refrigerios deben ser variados y sus componentes no pueden repetirse más de tres veces por semana.**
2 días por semana se entregará yogurt como bebida en el refrigerio de la noche (el cual podrá ir acompañado de cereal de hojuelas de maíz o cereal de avena sin azúcar), **y otros 2 días diferentes por semana se cambiará la bebida de la cena por colada de avena en leche deslactosada. Los días en que se ofrece la colada en la cena, se cambiará la bebida del almuerzo por jugo en agua.**
- Se entregará pan **máximo 3 días a la semana**, este no podrá repetirse en los dos refrigerios del mismo día. Los cereales de los refrigerios deben variarse de acuerdo a la lista de intercambio de alimentos, procurando ofrecer lo menos posible alimentos elaborados con harina de trigo. Algunas opciones de cereales son crispetas de sal, rosquillas, cereal de hojuelas de maíz o de avena sin azúcar, pandequeso, galletas integrales, productos elaborados con harina de avena, de arroz, de maíz, de garbanzos o de lentejas, entre otros.
- 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 (cacao, chocolate, guaraná, te, café) o teofilina (mate, té negro, té verde) dadas las condiciones clínicas de los pacientes a los cuales se les va a suministrar.
- Independiente del tipo de dieta solicitada por el médico tratante todas las preparaciones que contengan **leche**, esta deberá ser **deslactosada**.
- Las comidas principales deberán distribuirse en recipientes desechables (elaborados en **materiales que no puedan ser convertidos en elementos corto punzantes con los cuales haya riesgo de lesionarse**, y procurar que sus materiales tengan un impacto menor en la contaminación del medio ambiente), y los refrigerios por ser comerciales se entregarán en presentación individual. **El costo de este material desechable corre por cuenta del contratista.**
- Para favorecer la seguridad del paciente los alimentos **solamente irán acompañados de cuchara** para evitar suministro de elementos que puedan generar daño (**no deberán entregarse cuchillos ni tenedores con los que se puedan autolesionar**), el contratista podrá

presentar opciones de cucharas **desechables, preferiblemente biodegradables** que por su material no puedan ser convertidas en utensilios corto punzantes.

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 o de nutrición de manera telefónica, por correo electrónico, o en la casilla de observaciones de la dieta del paciente.

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.

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

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. El proponente deberá presentar la ficha técnica de la fórmula.
- No se utilizarán frutas ácidas y las frutas permitidas serán banano, papaya, manzana, pera, granadilla, mango, guayaba, preparadas en 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 y adjuntar la ficha técnica del producto.
- No se darán verduras productoras de gas como repollo, brócoli, coliflor, pimentón.
- 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.
- No se servirá ningún alimento en biberón.
- No dar arepa en ninguna comida, ni productos crocantes.
- La adición de estas dietas será: una colada de cereal comercial apto para esta edad preparada en fórmula láctea de continuación cuando se trate de una adición de almuerzo o cena se ofrecerán los mismos componentes establecidos en la minuta patrón.
- Estas dietas no deben incluir sal, caldos concentrados, salsas, miel, azúcar, leche de vaca, carnes frías y productos enlatados.

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 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, aunque en preparaciones de consistencia blanda y de fácil consumo para los niños.
- La minuta pediátrica de 1 – 3 años, siempre llevará postre elaborado.
- El huevo revuelto no llevara 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 si estará permitido.

- No se suministrarán carnes frías.

Nota: Cuando la supervisión del contrato realice visita a los servicios de alimentación, el contratista incluirá porciones de prueba sin ningún costo para evaluar el cumplimiento de los ciclos de menú y las características óptimas de olor, color, sabor, textura y apariencia de acuerdo al patrón que se desee evaluar.

16.9. REQUERIMIENTOS DE CALIDAD EN LA PRESTACION DEL SERVICIO.

16.9.1. Requerimientos en la producción de los alimentos.

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.**

Después de un mes de ejecución, el contratista deberá presentar a la supervisión un **stock mínimo de insumos de alimentos, aseo, elementos de protección personal, limpieza y desinfección máximo de dos días de servicio** según los ciclos de menú presentados en su propuesta y de acuerdo a las camas habilitadas, discriminado para cada uno de los servicios de alimentación, el cual está obligado a cumplir durante la ejecución contractual.

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, anexas el acta de la última visita de inspección sanitaria realizada por la entidad territorial de salud y describir el proceso de conservación y almacenamiento en dicho punto.

Transporte de alimentación preparada:

Para la distribución externa de alimentos hacia el CS Mental de San Cristóbal, hacia la Unidad Hospitalaria Buenos Aires y hacia el CS Santo Domingo, u otras en las que por alguna eventualidad lo requieran, 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 de alimentos.

El contratista debe garantizar **vehículos isotérmicos** en la **cantidad suficiente** para atender las sedes mencionadas y entregar la alimentación de manera oportuna en los horarios establecidos todos los días de la semana, **aptos para el transporte de alimentos, con acta de inspección sanitaria** inferior a un año, **con concepto favorable.**

Debe contar con contenedores isotérmicos en material sanitario en buen estado, en la cantidad suficiente para entregar cada dieta en las temperaturas óptimas, teniendo en cuenta que estos recipientes deben conservar la temperatura de los alimentos según los lineamientos de las especificaciones técnicas. Contenedores isotérmicos en material sanitario en buen estado con pilas de frío que permitan conservar la temperatura de alimentos como las ensaladas, las bebidas y los postres, y contenedores para conservar temperatura de los alimentos calientes como sopas, energético, proteico, bebidas calientes, coladas, entre otros.

Especificaciones del transporte de las dietas:

- En la propuesta se debe adjuntar el listado de los vehículos que realizarán la entrega de las dietas, con todos los datos que soporten el cumplimiento normativo y garantizar que cuentan

con concepto sanitario favorable de la autoridad sanitaria competente, con una vigencia menor a un año.

-La información que se suministre de cada vehículo debe incluir la siguiente documentación vigente: Licencia de Tránsito, Licencia de conducción C2, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito SOAT, Revisión Técnico-Mecánica vigente, Ficha Técnica del vehículo (donde se especifique capacidad y condiciones del mismo), Acta de inspección sanitaria con fecha inferior a 1 año (con concepto favorable), Copia cédula de ciudadanía (del conductor y del auxiliar), Certificado de manipulación de alimentos y de aptitud médica (apto para manipular alimentos) tanto del conductor como del auxiliar, plan de capacitación continuo y permanente para el personal responsable del transporte.

-Antes del cargue del vehículo con las dietas el contratista realizará la verificación en cuanto a las condiciones sanitarias, de limpieza y desinfección, haciendo uso de instrumento para verificación de vehículos transportadores de alimentos (Instrumento perfil sanitario para vehículos transportadores de alimentos).

- Presentar el procedimiento documentado e implementado de limpieza y desinfección de los vehículos, con fichas técnicas de los productos a utilizar y formato de verificación por parte de un profesional que realizará esta acción.

- Velar porque el vehículo transportador, los recipientes (canastillas, estibas, contenedores isotérmicos, entre otros), y las carretillas de carga que se utilizarán para el transporte de los alimentos, estén fabricados en materiales duraderos y que permitan su correcta limpieza y desinfección.

- Garantizar que los vehículos transportadores de alimentos estén marcados de forma clara y visible: Transporte de alimentos.

- Velar porque el diseño de la unidad de transporte del vehículo permita la evacuación de las aguas de lavado. En caso de que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, estos cuentan con un sistema de cerrado que lo aisle del exterior.

- Garantizar que no existe comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor.

- Velar porque los productos transportados cumplan con condiciones que impidan la contaminación y proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.

- Los productos no se disponen directamente sobre el piso del medio de transporte.

- El contratista garantizará que los vehículos destinados para el transporte de las dietas hospitalarias cuenten con conductor y auxiliar, además de cumplir con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los alimentos, por ello durante las actividades de transporte y distribución estos deben contar con la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 Artículo 29 numerales 1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

- El personal involucrado en el proceso del transporte de alimentos debe recibir capacitación continua y permanente y demuestra conocimiento comprendiendo los puntos de la conservación de los productos transportados, presenta certificado médico de aptitud para manipular alimentos y la indumentaria adecuada de acuerdo con la normatividad vigente.

- Llevar registro fotográfico del transporte de las dietas en el momento que llegan a las Unidades Hospitalarias y a los Centros de salud.

-Disponer de licencias, permisos y autorizaciones de acuerdo con la normatividad colombiana, tales como uso del suelo, autorización para cargue y descargue entre otras que rijan su actividad comercial. Deberá aportar el certificado vigente con la oferta.

16.9.2. Calidad de la materia prima:

El proponente deberá presentar con la propuesta, las listas de chequeo con las especificaciones a evaluar la materia prima e insumos en el proceso de recepción para garantizar la calidad de esta.

El proponente debe presentar un listado de mínimo 2 marcas de productos comerciales que utilizará de cada alimento, y el contratista está obligado a mantener estas durante la ejecución contractual, en el caso que se presenten posibles contingencias por escases de productos o dificultades con proveedores se deberá notificar a la supervisión para autorizar el cambio de marca.

Los alimentos cuya cosecha no es continua durante el año, se puede remplazar 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 habilitados 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. El contratista adjuntará el acta de visita de la Seccional de Salud con concepto sanitario favorable.

El proponente presentará la documentación de las marcas previamente solicitada en físico y en CD.

16.9.3. Almacenamiento de insumos:

El proponente deberá presentar la guía de almacenamiento de la materia prima (incluye almacenamiento en frío y en 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 microbiológica, organoléptica y nutricional de los víveres, desde su ingreso al servicio de alimentación hasta el producto final.

Dentro de la guía de almacenamiento se debe incluir el almacenamiento de las muestras testigo que se disponen en congelación durante 72 horas.

16.9.4. 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 procesadores de alimentos** 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 (se enviarán a la supervisión los soportes de dichas capacitaciones). Durante la ejecución del contrato, la supervisión podrá realizar observaciones sobre el ciclo de menú al contratista, quien realizará los ajustes pertinentes.

16.9.5. Instalaciones físicas del proponente:

Aun sabiendo que la ESE Metrosalud entrega en arriendo las instalaciones físicas (ambas partes firmarán un contrato de arrendamiento desde el inicio del contrato de alimentación), 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 entidad territorial de salud, la cual debe tener concepto favorable.

- Para acreditar este requisito se deberá presentar certificado de libertad y tradición que acredite la propiedad del inmueble o contrato de arrendamiento celebrado con el oferente, el cual deberá tener un plazo igual al propuesto para la operación del contrato más tres meses. El contrato de arrendamiento deberá estar acompañado de certificado de libertad y tradición donde se evidencia la propiedad del arrendador y certificación de vigencia del contrato de arrendamiento con fecha de expedición no mayor a 1 mes.
- La bodega y el centro de producción presentados deberán contar con inspección de bomberos del municipio favorable, el acta debe tener vigencia de 1 año.
- Asimismo, **si el oferente cuenta con un lugar con domicilio diferente a la planta de producción destinado al almacenamiento o bodega de alimentos deberá contar con 2 conceptos sanitarios favorables SIN REQUERIMIENTO**, uno emitido por la autoridad competente para almacenamiento y otro concepto emitido por la autoridad competente para preparación de alimentos, es decir, el oferente deberá aportar estos 2 conceptos sanitarios favorables para garantizar la seguridad de los insumos de alimentación que se guardarán en ese sitio en caso de ser requerido. Si el oferente dentro de su planta de producción cuenta con el área de almacenamiento o bodega, únicamente presentará un concepto sanitario emitido por la autoridad competente.

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 emite concepto condicionado o desfavorable esto descalificará automáticamente 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.

16.10. Requerimiento en la distribución y servicio al cliente.

16.10.1. 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 las unidades pequeñas en cada servicio de alimentación y contar con al menos 2 balanzas en los servicios más grandes, 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, y verificando que se cumpla con la presentación.
- e) La distribución interna de dietas será transportada en carros termos, garantizando la temperatura óptima (superior a 65°C) y **el transporte a la unidad mental y al CS Santo Domingo 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 fríos 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 o recipiente separado debidamente tapado con papel película.
- i) El cereal de las entre comidas deberá entregarse en plato y envuelto en papel película, o dentro de su empaque original (en el caso de las galletas o los panes cuya presentación es individual por parte del fabricante).

- j) El personal debe utilizar gorro y tapabocas para el proceso de servida de la bandeja y deberá utilizar guantes transparentes para manipular alimentos terminados.
- k) Las preparaciones de soporte nutricional o gastroclisis, deben ir tapadas, en envase individual desechable, 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, por ningún motivo se dejará en la habitación del paciente.
- l) Para los pacientes hospitalizados se utilizará vajilla y la bebida irá en vasos de material irrompible de fácil limpieza y desinfección o vaso desechable.
- m) Para los pacientes hospitalizados en la unidad mental de San Cristóbal, los servicios de urgencias y los pacientes aislados se deben entregar las dietas en material desechable, y sólo se le llevará cuchara en material seguro que no pueda convertirse en elemento corto punzante y servilleta a los pacientes de la Unidad Mental.
- n) **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.
- o) Los cubiertos para adultos serán en material desechable y llevará el juego completo de cuchara, tenedor, cuchillo y cuchará para el postre, empacados en bolsa de papel, y servilleta.
- p) **Los primeros servicios en entregarse** en cada piso deben ser los **pediátricos e hipoglúcidos**.
- q) Cada bandeja debe llevar un **ficho que identifique al paciente**, tipo de dieta, y número de cama, estos fichos podrán generarse desde el sistema Safix, de manera que el personal del servicio de alimentación pueda imprimirlos, recortarlos y adherirlos a cada dieta. Los fichos de dietas se clasificarán por colores de acuerdo con el patrón de alimentación de tal manera que permita una identificación rápida. No está permitido marcar las dietas con marcador sobre el papel película o sobre el plato.
- r) El contratista contará con un **protocolo de distribución de dietas** que incluya: saludo verificando el nombre del paciente, identificación de quien está entregando, presentación del tipo de dieta y tiempo de recogida de la loza.
- s) A primera hora de la mañana serán entregadas en los servicios de hospitalización jarras o vasos desechables con agua a los pacientes hospitalizados que tengan vía oral y no presenten restricción de líquidos, estas deben tener tapa y una capacidad máxima de 1000 cc.
- t) En los casos de pacientes aislados y pacientes en los servicios de urgencias se le suministrará un vaso desechable con tapa de 16 oz con agua.
- u) El contratista deberá acogerse a las recomendaciones del protocolo de bioseguridad de la ESE Metrosalud en la distribución de dietas y contar con los elementos de protección personal según se establezca en dicho protocolo

16.10.2. 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.

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.

16.11. 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:

16.11.1. Programa de limpieza y desinfección:

El proponente deberá especificar los productos que utilizará 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.

16.11.2. 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.

El contratista está obligado a reportar a la supervisión del contrato y a la administración de cada Unidad Hospitalaria la presencia de plagas, de manera que se implementen inmediatamente las acciones correctivas y se tomen decisiones frente al funcionamiento del servicio.

16.11.3. 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 biodegradables para ello 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 en las unidades donde históricamente se genere un alto volumen de residuos biodegradables.

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 implementará para el manejo de residuos líquidos y biodegradables y anexar la certificación de los proveedores que utilizará para cumplir con el proceso de segregación final de estos

16.11.4. Controles de calidad del agua:

El contratista deberá garantizar el control diario del cloro residual y PH ***antes de iniciar la producción de alimentos***, para ello deberá contar con los reactivos químicos de medición acordes al tipo de kit, 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 inmediato*** a fin de no interrumpir la prestación del servicio.

16.11.5. 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 deben ser seleccionadas dentro de las dietas (a mínimo 3 alimentos listos para el 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 las Unidades Hospitalarias debe estar registrada en un cronograma para conocimiento del interventor o del supervisor del contrato.

El contratista deberá **informar oportunamente al supervisor** del contrato si alguna de las muestras tomadas presentó **resultado no conforme**. 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 períodos 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 y **por 72 horas en congelación**, una muestra de todas las preparaciones del día, incluyendo las dietas licuadas, las fórmulas enterales o gastroclisis. **Deberán ser recolectadas en una bolsa estéril con cierre hermético y debidamente rotuladas**, con el fin de realizar análisis pertinentes en caso de posible brote por enfermedad transmitida por alimentos (ETA). Estas muestras deben disponerse en **recipientes o empaques exclusivos** para ellas, de manera que se realice una adecuada separación de los demás alimentos que se almacenan en congelación, con el propósito de evitar riesgos de contaminación cruzada.

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.

16.11.6. 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.

16.11.7. 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.

16.12. REQUERIMIENTOS EN PLANES DE CONTINGENCIA.

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.

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

En caso de contar en la ESE Metrosalud con practicantes de nutrición y dietética, el contratista permitirá que ingresen a los servicios de alimentación, para apoyar a la supervisión del contrato en la verificación del almacenamiento de la materia prima y su calidad, la implementación del plan de saneamiento, las condiciones higiénico- sanitarias, la preparación de las dietas, el cumplimiento del tipo de dietas y los tamaños de las porciones de servida, el cumplimiento del protocolo de distribución de dietas, entre otros aspectos.

Para avalar el cumplimiento en el servicio final prestado (dietas entregadas a los 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 **4 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 la imposición de multas.

18. PROCESO DE FACTURACION DEL SERVICIO.

Teniendo en cuenta las condiciones técnicas anteriormente descritas los proponentes calcularán el valor económico de su propuesta la cual será para la vigencia año 2025.

Para la vigencia 2025 el contratista debe incluir en la facturación el 8% de impuesto al consumo, por lo que dicho porcentaje se debe tener en cuenta en la oferta económica.

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 menús 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 para facturar las dietas por nutrición 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, solamente los nutricionistas dietistas
 - 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 facturarán 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.

19. FORMA DE PAGO.

La E.S.E. METROSALUD pagará el valor del contrato, en forma parcial por mensualidades vencidas, con un plazo de 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.

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.

20. EVALUACIÓN DE PROPUESTAS

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.

En la evaluación de las Ofertas la ESE Metrosalud realizará ponderación del factor económico y el técnico de acuerdo con los porcentajes indicados a continuación:

FACTORES DE EVALUACIÓN PUNTAJE MÁXIMO	FACTORES DE EVALUACIÓN PUNTAJE MÁXIMO
ECONÓMICA	40 puntos
TÉCNICO	30 puntos
VALORES AGREGADOS:	10 puntos
1. Valor agregado si el proponente cuenta concepto sanitario favorable de planta de producción con calificación superior al 96% de cumplimiento. 2. Valor agregado si el proponente cuenta con certificación en Sistemas de Gestión de calidad u otras certificaciones. 3. Autoevaluación presentada a la ARL con una calificación superior al 85%, con el fin de validar si cuenta con el adecuado sistema de GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO y con el cumplimiento establecido por la resolución 0312 de 2019. 4. Certificación por parte de su respectiva ARL con nivel de riesgo Bajo de acuerdo a su índice de accidentalidad Se asignará el total de puntos al proponente que reúna todos esos valores agregados, o proporcional según el número que reúna.	
APOYO INDUSTRIA NACIONAL: De conformidad con lo consagrado en el Artículo 2 de la Ley 816 de 2003, se asignará el respectivo puntaje a los proponentes que acrediten, mediante certificación suscrita por el representante legal, que su propuesta oferta bienes o servicios de origen nacional	10 puntos

Trabajadores con discapacidad: Éste puntaje se otorgará de acuerdo con los requisitos, contemplados en el Artículo 2.2.1.2.4.2.6. del Decreto 392 de 2018	10 puntos
Este requisito se acreditará anexando el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre de esta Invitación	
TOTAL	100 puntos

21. 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.

21.1. DOCUMENTOS HABILITANTES JURÍDICOS

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

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

El análisis de los documentos Jurídicos conducirá a determinar si el oferente tiene capacidad legal para celebrar el contrato en los términos establecidos, por lo tanto, el 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:

- Haber sido objeto de imposición de cinco (5) o más multas durante la ejecución de uno o varios contratos, durante una misma vigencia fiscal con una o varias entidades estatales.
- Haber sido objeto de declaratorias de incumplimiento contractual en por los menos dos (2) contratos durante una misma vigencia fiscal, con una o varias entidades estatales.
- Haber sido objeto de imposición de dos (2) multas y un (1) incumplimiento durante una misma vigencia fiscal, con una o varias entidades estatales. La 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 esta 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 2. **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 invitación. 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,

Mediante dicha caución el proponente garantizará:

- El sostenimiento de la propuesta sin modificaciones de ninguna clase durante su período de validez.
- La suscripción del respectivo contrato dentro de los cinco (05) días calendario (siguientes a la fecha en que la adjudicación le sea notificada oficialmente.

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

La vigencia de la Garantía de Seriedad de la propuesta será de **cuatro (04) meses contados a partir de la fecha de cierre de la invitación entendiéndose por tal la fecha de la entrega de la propuesta.**

La **Garantía de Seriedad de la propuesta deberá ser constituida por valor equivalente al 10% del valor total de la propuesta**, METROSALUD podrá solicitar la ampliación del valor asegurado y de la vigencia de la misma, cuando en la evaluación de las propuestas, se presenten errores aritméticos resultando un valor superior al indicado por el proponente. Dicha garantía será respaldada con la firma del afianzado.

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

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 <u>textualmente</u> el objeto del proceso.
FIRMAS:	Deberá ser suscrita por quien la expide.

Conforme a lo definido en el parágrafo 3° del Artículo 5 de la ley 1882 de 2018, la 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 invitación.

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 invitación.

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 sariatt 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.

L. 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.

M. 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.

N. 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.

- O. **Certificado de medidas correctivas RNMC** del proponente persona natural o del representante legal de la persona jurídica (Ley 1801 de 2016)
- P. **Certificado de Registro de Deudores Alimentarios Morosos REDAM**, lo anterior, conforme artículo 6 de la Ley 2097 de 2021. Que reza: "**ARTÍCULO 6º. Consecuencias de la inscripción en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos.** La inscripción en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos generara las siguientes consecuencias: 1. El deudor alimentario moroso solo podía contratar con el Estado una vez se ponga a paz y salvo con sus obligaciones alimentarias. Esta inhabilidad también se predica del deudor alimentario moroso que actúe como representante legal de la persona jurídica que aspira a contratar con el Estado." La información podrá ser consultada en la página <https://redam.gov.co/>
- Q. **Aportar certificado establecido en el Decreto 1072 de 2015, implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)**, las cuales deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión. Cumpliendo con los estándares de la Resolución 0312 de 2019 artículo 27, con una calificación mínima de 85 puntos

21.2. DOCUMENTOS HABILITANTES TÉCNICOS

El oferente deberá presentar en su propuesta la siguiente documentación técnica:

- Descripción detallada de la capacidad instalada del centro de producción del proponente, 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.
- Copia del concepto sanitario favorable de las instalaciones físicas (centro de producción y bodega) del proponente. Si el oferente cuenta con un lugar con domicilio diferente a la planta de producción destinado al almacenamiento o bodega de alimentos **deberá contar con 2 conceptos sanitarios favorables SIN REQUERIMIENTO, uno emitido por la autoridad competente para almacenamiento y otro concepto emitido por la autoridad competente para preparación de alimentos.**
- Certificado de libertad y tradición de propiedad y/o contrato que garantice el centro de producción y la bodega contratada. Requisito el cual será verificado con visita realizada por la ESE METROSALUD.
- Acta de inspección de bomberos del municipio favorable, con vigencia de 1 año, de la bodega y el centro de producción presentados.
- Plan de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Plan de Gestión de la Calidad.
- **Flujograma del proceso de producción** de alimentos donde especifique los puntos críticos de control y los formatos de inspección a utilizar.
- Proceso de ensamble y protocolo de distribución de dietas a los pacientes.
- Proceso de recolección de bandejas y vajilla en las habitaciones.
- Plan de saneamiento básico incluyendo:
 - Programa de limpieza y desinfección.**
 - Programa de manejo integral de residuos sólidos y líquidos**
 - Programa de abastecimiento de agua potable**
 - Programa de Control de plagas.**
- Dentro de los programas de limpieza y desinfección y de control de plagas, deberán incluirse los vehículos que se utilizarán para el transporte de materia prima y de alimentos preparados.

- Protocolo de análisis microbiológico mensual en cada una de las sedes a mínimo 3 alimentos listos para el consumo, y aleatorio a 1 de los elementos potencialmente contaminantes para el alimento (manipulador, superficie, agua, ambiente), con su respectiva programación de toma de las muestras en las Unidades Hospitalarias, incluyendo protocolo de manejo de resultados positivos o negativos que incluya planes de mejoramiento y seguimiento a los mismos.
- Proceso documentado de manejo de intoxicaciones alimentarias o Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).
- Reporte en caso de haber tenido alguna intoxicación en los últimos 5 años o certificado en caso de no haberla presentado.
- 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.
- Listado de equipos que ajustará 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 y adicional se encuentran los pacientes hospitalizados en los servicios de urgencias.
- Ciclo de menú elaborado con base en la Minuta Patrón entregada por la ESE Metrosalud, y teniendo en cuenta las especificaciones técnicas descritas en los términos de condiciones (Anexo 5.2)
- Listado de mínimo 2 marcas de los productos a suministrar con el número de registro sanitario en el caso que aplique, incluyendo la verificación de la autorización comercial INVIMA la cual incluye registro, permiso o notificación sanitaria según aplique de acuerdo con el tipo de alimento.
- Fichas Técnicas de cada una de las marcas de alimentos; fórmulas infantiles y módulos de proteína.
- Listado de 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 habilitados 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 las carnes usadas en la ejecución del contrato. El proponente debe adjuntar el acta de visita de la Seccional de Salud con concepto sanitario favorable con fecha inferior a 1 año.
- Guía de almacenamiento de la materia prima (incluye almacenamiento en frío y en seco) teniendo en cuenta los controles establecidos por la norma; presentar los procedimientos de la guía de almacenamiento para cumplir con la protección y calidad microbiológica, organoléptica y nutricional de los víveres, desde su ingreso al servicio de alimentación hasta el producto final.
Dentro de la guía de almacenamiento se debe incluir el almacenamiento y la custodia de las muestras testigo que se disponen en congelación durante 72 horas.
- Proceso de compra y distribución a cada una de las unidades hospitalarias de Metrosalud, de la materia prima (los alimentos perecederos, no perecederos, insumos de aseo y desechables, entre otros), 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 entidad territorial de salud, y describir el proceso de conservación y almacenamiento en dicho punto.
- Documentación de por lo menos 4 vehículos y conductores **para el transporte de materia prima:** Licencia de Tránsito, Licencia de conducción C2, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito SOAT, Revisión Técnico-Mecánica vigente, Ficha Técnica del vehículo (donde se especifique capacidad y condiciones del mismo), Acta de inspección sanitaria con fecha inferior a 1 año (con concepto favorable), Copia de la cédula de ciudadanía (del conductor y del auxiliar), Certificado de aptitud médica (apto para manipular alimentos) tanto del conductor como del auxiliar, certificado de manipulación de alimentos del conductor y del auxiliar, plan de capacitación continuo y permanente para el personal responsable del transporte.

- Documentación de por lo menos 4 vehículos y conductores **para el transporte de alimentos preparados**: Licencia de Tránsito, Licencia de conducción C2, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito SOAT, Revisión Técnico-Mecánica vigente, Ficha Técnica del vehículo (donde se especifique capacidad y condiciones del mismo), Acta de inspección sanitaria con fecha inferior a 1 año (con concepto favorable), Copia de la cédula de ciudadanía (del conductor y del auxiliar), Certificado de aptitud médica (apto para manipular alimentos) tanto del conductor como del auxiliar, certificado de manipulación de alimentos del conductor y del auxiliar, plan de capacitación continuo y permanente para el personal responsable del transporte.
- **Nota aclaratoria:** los vehículos presentados para el transporte de dietas preparadas deben ser diferentes a los vehículos para el transporte de la materia prima, ya que deben cumplir características diferentes.
- Documento con la descripción de las condiciones en las que se realizará el transporte de las dietas preparadas (horarios de salida, condiciones de empaque, almacenamiento para dicho transporte, equipos o elementos a utilizar para conservar las temperaturas de los alimentos, formato de verificación del transporte, formato de entrega de dietas en la Unidad Hospitalaria o el Centro de salud, protocolo de entrega de dietas a los pacientes, datos, documentación y características de los vehículos, entre otros).
- Sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo (SG – SST), que contenga la matriz de peligros actualizada, con los riesgos laborales a los que se encuentran expuestos los empleados de acuerdo a la normatividad vigente, soporte de inducción y capacitación en el procedimiento de reporte y actuación en caso de accidentes de trabajo, capacitación en primeros auxilios y uso de extintores, que permita anticiparse y responder ante una posible emergencia.
- Autoevaluación presentada a la ARL con una calificación superior al 85%, con el fin de validar si cuenta con el adecuado sistema de GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO y con el cumplimiento establecido por la resolución 0312 de 2019.
- Plan de capacitación con su respectivo cronograma anual de educación formal en aspectos tales como: inducción, sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, manipulación y preparación higiénico sanitaria de los alimentos, calidad en el servicio, desarrollo humano, Buenas prácticas de manufacturas – BPM en alimentos, protocolo de distribución de dietas, 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 anuales. Cada tema debe tener **objetivos, tiempo de duración, metodología, población objetivo, y evidencias del aprendizaje** (evaluación previa y evaluación de conocimientos adquiridos), **acta de capacitación, listado de asistencia**.
- Plan de inducción de personal administrativo y operativo nuevo, el cual debe contener temas en todo lo referente a interpretación y cumplimiento de los ciclos de menú, tipos de dieta, tamaño de porciones de servida, manual de preparaciones, protocolo de ensamble, protocolo de distribución, manejo del sistema Safix, recorrido de toda la Unidad Hospitalaria y presentación ante el personal asistencial, entre otros aspectos importantes.
- Certificado de visitas de reconocimiento a los servicios de alimentación antes de presentar la propuesta, elaborado por la supervisión del contrato.
- Anexo 5 con la propuesta económica.

21.3. 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 RUP con información a corte de 31 de diciembre de 2024 aprobados.**

En el caso de presentación de proponentes con la figura de Consorcio o Unión Temporal, los documentos de carácter financiero deberán presentarse por cada uno de los integrantes que conforman el Consorcio o la Unión Temporal, con la siguiente información con la cual se habilitará o no la propuesta:

- ✓ Balance General a 31 de diciembre de 2024 aprobados, el cual deberá revelar por separado los activos y pasivos corrientes, es decir aquellas partidas que serán realizables o exigibles, respectivamente, en un plazo no mayor a un año.
- ✓ Estado de Resultados a 31 de diciembre de 2024 aprobados.
- ✓ 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 superior 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, para esta evaluación se tendrá en cuenta lo consignado en el RUP; así como el cumplimiento de los siguientes indicadores a **31 de diciembre de 2024:**

INDICADOR	CONDICIÓN
1. Capital de trabajo: Activo corriente (-) Pasivo corriente	Igual o superior al 20% del valor total de la propuesta presentada
2. Endeudamiento: Pasivo Total/ Activo Total X 100	Igual o inferior al 70%
3. Liquidez: Activo Corriente/ Pasivo Corriente	Igual o superior a 1.0

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 2024, diligenciando para ello el **ANEXO N°6 Plantilla para diligenciar información financiera**, formato resumen de información financiera, el cual debe anexarse a la propuesta.

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

- ✓ **Liquidez:** El valor se formará con dos (2) decimales y sin aproximaciones.
- ✓ **Endeudamiento y capital de trabajo:** El valor se formará con números enteros aproximando por defecto. Ejemplo: Si el indicador da como resultado 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.

$$ET = (\text{Pasivo total} / \text{Activo total}) * 100\%$$

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.

$$ET = (PT1 / AT1) * \%P1 + (PT2 / AT2) * \%P2 + \dots + (PTn / ATn) * \%Pn$$

Liquidez (L) $L = \text{Activo corriente} / \text{Pasivo corriente}$

El proponente deberá acreditar una liquidez igual o superior 1.0

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:

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

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.

21.4. DOCUMENTOS HABILITANTES DE LA EXPERIENCIA

El oferente deberá Anexar máximo dos certificados de experiencia, donde se verifique la prestación de servicios de alimentación similares al objeto de la presente contratación de los últimos tres años, los certificados deberán sumar un valor igual o superior al presupuesto de este proceso; o el Registro Único de Proponentes (RUP), en el que se pueda verificar la experiencia relacionada con prestación de servicios de alimentación.

NOTA: Como información que le permita acreditar la experiencia, le será autorizada la presentación de contratos o actas de terminación que se puedan evidenciar en el RUP Registro Único de proponentes.

En caso de proponente plural todos los miembros deberán aportar al menos un contrato de dicha experiencia.

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: Podrá ser certificado o acta de liquidación todos los contratos ejecutados que se relacionen en el formato Anexo 7, deben estar debidamente certificados por la entidad contratante.

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

22. 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.

23. 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.

24. 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 HABILITACIÓN DE LAS OFERTAS

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

25. ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES

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

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

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

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

28.1. DISTRIBUCIÓN DE RIESGOS

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

RIESGOS	TIPIFICACIÓN	ESTIMACIÓN puede ser Cualitativa o (probabilidad de ocurrencia o de impacto)			ASIGNACIÓN	
		VALORACIÓN CUALITATIVA		VALORACIÓN CUANTITATIVA		
		PROBABILIDAD	IMPACTO (alta, media-alta, Media-baja, Baja)		CONTRATISTA	METROSALUD

ECONÓMICOS	Por la variación de precio de los insumos	Probable	Mayor	30% del valor del contrato	50%	50%
	Por el desabastecimiento	Posible	Mayor	30% del valor del contrato	50%	50%
	por especulación	Posible	insignificante	1% del Valor del Contrato	100%	
DE LA NATURALEZA						
	Lluvias	Casi cierto	Moderado	10 % del Valor del Contrato	100%	
SOCIALES O POLITICOS	Paros	Posible	Moderado	10 % del Valor del Contrato	50%	50%
TECNOLÓGICOS	Nuevos desarrollos tecnológicos que deben ser tenidos en cuenta para la ejecución del contrato	Raro	Moderado	10 % del Valor del Contrato	100%	

26. 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 publicar 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.

27. 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 efectuará 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

28. 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.

29. 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.

30. ADJUDICACIÓN

Se realizará 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.

31. LEGALIZACIÓN Y GARANTÍAS DEL CONTRATO RESULTANTE.

El contrato resultante será entregado al proponente en la taquilla de Contratación (cuarto piso del Edificio Sacatín) y éste (el contrato) deberá regresarse a ésta misma taquilla debidamente firmado por el Representante Legal, junto con los demás documentos requeridos para su legalización, **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 20% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y 365 días más.
- ✓ **Calidad del servicio:** por el 20% 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 365 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

32. EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El contrato que se suscribirá tendrá un plazo inicial de ejecución **hasta el 10 de diciembre de 2025** fecha que podrá ser prorrogada 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.

33. 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.

34. ESCOGENCIA DIRECTA DEL CONTRATISTA

Declarada desierta 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.

35. CAUSALES DE RECHAZO O ELIMINACIÓN DE LA PROPUESTA

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

- a) Cuando no se aporte alguno de los documentos necesarios para la verificación y la comparación de las propuestas.
- b) Cuando exista varias propuestas presentadas por el mismo proponente, bajo el mismo nombre o con nombre diferente para la misma invitación.
- 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 oferta no contenga todos los campos requeridos para la evaluación técnica.
- r) Cuando no subsane información dentro de los términos y tiempos señalados
- s) Cuando no cumpla con algún parámetro exigido en esta invitación
- t) Cuando el 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 realizar la contratación por el riesgo reputacional de la organización.
- w) Cuando después de publicado el informe de evaluación, no subsane la información requerida dentro del tiempo estipulado.

36. 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.

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

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

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

38. 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.

39. 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.

40. 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.

41. 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.

42. 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.

43. 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



Metrosalud



Alcaldía de Medellín
Dirección de
Ciencia, Tecnología e Innovación

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.

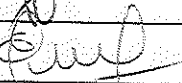
44. CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA

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.

45. IMPUESTOS Y DERECHOS

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

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

	Nombre	Firma	Fecha
Proyectó:	Paola Andrea Bustamante Jaramillo - Abogada Dirección Contratación. Elizabeth Palacio Lobo – Nutricionista Dietista Supervisora del Contrato.		19/08/2025
Revisó:	Javier Gutiérrez Rodas - Subgerente Red De Servicios		
Aprobó:	Esperanza Peñaranda Pineda Directora Operativa de Contratación		
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes, por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para firma			

