

TÉRMINOS DE CONDICIONES

SELECCIÓN DIRECTA

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LA ATENCIÓN Y ACOMPAÑAMIENTO DIURNO PARA PERSONAS MAYORES EN LOS CENTROS VIDA GERONTOLÓGICOS DEL DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE MEDELLÍN

PROCESO NÚMERO 29 DE 2.026

1. PRESENTACIÓN

El proponente deberá analizar cuidadosamente los términos de la invitación, cerciorarse de que cumple las condiciones y requisitos exigidos, y que no está incurso en inhabilidades e incompatibilidades generales o especiales para contratar con la E.S.E METROSALUD, La información y la documentación exigida, su vigencia, las fechas la hora fijada para la apertura y cierre de la invitación en sus distintas etapas, las condiciones jurídicas, técnicas, económicas y financieras a tener en cuenta para elaborar y presentar las ofertas relacionadas con el objeto de la contratación y que harán parte integral de los contratos que resulten del proceso de selección.

2. OBJETO DE LA INVITACIÓN

La Empresa Social del Estado METROSALUD, está interesada en recibir ofertas para el Suministro de alimentación para la atención y acompañamiento diurno para personas mayores en los Centros Vida Gerontológicos del Distrito Especial de Ciencia y tecnología de Medellín relacionadas en el **Anexo 5**, el cual debe diligenciarse en su totalidad y entregarse con la oferta, verificando y precisando el cumplimiento de las condiciones técnicas, para garantizar que las características cumplen con lo requerido por METROSALUD.

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

3. ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TÉCNICAS

El servicio de alimentación se prestará con la idoneidad requerida cumpliendo con la normatividad vigente y aplicable, la Resolución 2674 de 2013 y disposiciones reglamentarias establecidas en la Ley 9 de 1979 "Código Sanitario Nacional" y demás normas que sustituyan o complementen estas leyes en materia sanitaria.

La atención integral que se ofrece a las Personas Mayores de los Centros Vida Gerontológicos desde el componente alimentario contempla un refrigerio y un almuerzo diarios de lunes a viernes para cada uno de los usuarios matriculados en el servicio, según la jornada, mañana o tarde.

El servicio de alimentación deberá ser prestado por una misma empresa, y las preparaciones deberán provenir de una única planta de producción, garantizando así una alimentación uniforme para todos los usuarios.

El contratista deberá contar con capacidad operativa suficiente para la prestación del servicio contando refrigerios de la mañana, almuerzos y refrigerios en la jornada de la tarde de acuerdo a las siguientes modalidades:

1. Modo A - Servida en sitio: este modo de entrega se contempla cuando la alimentación es preparada en la sede de atención.
2. Modo B - Alimentación transportada servida en sede: este modo de entrega incluye transporte de alimentos de la planta de producción a las sedes de entrega, así como personal de servida

La alimentación deberá llegar al centro de distribución de las sedes en contenedores, cambros, cantinas de acero inoxidable o cualquier tipo de menaje que permita conservar la temperatura de los alimentos, según corresponda y acorde a la normatividad, estos deberán estar limpios y desinfectados.

3. Modo C - Alimentación transportada empacada: en caso de que no se pueda desarrollar la entrega de la alimentación servida en sede, el contratista podrá implementar el Modo C, que consiste en transportar la alimentación servida en contenedores en material biodegradable (según normatividad aplicable sobre el uso de plásticos) de manera diaria, de lunes a viernes, encontrando los alimentos listos para el consumo

El equipo técnico del área de alimentación y Nutrición del proyecto por parte de la ESE METROSALUD suministrará al proveedor a la firma del contrato el Ciclo de menú por 21 días, la minuta Patrón, el Análisis nutricional del ciclo de menú y el protocolo de ETA con el fin de que se planifique la prestación del servicio con base en estos documentos técnicos.

Entregables: al inicio de la ejecución del contrato se acordará con la supervisión la entrega por parte del contratista, los siguientes documentos esenciales para la atención de los usuarios:

- Listado de 3 marcas de todos los alimentos a utilizar por el servicio.
 - Plan de Saneamiento Básico, con sus 4 programas
 - Cronograma de fumigaciones de la planta de producción.
 - Fichas técnicas de productos químicos utilizados en el Programa de Limpieza y Desinfección.
 - Cronograma de mantenimientos preventivos de equipos utilizados en el servicio de Alimentación o planta de producción.
 - Relación o certificado del laboratorio que se encargará de realizar los rastreos microbiológicos de los alimentos
 - Relación o certificado de la empresa que se encargará de la fumigación del servicio de alimentación o planta de producción.
- El servicio de alimentación requiere contar como mínimo con las capacidades operativas de equipos y almacenamiento descrito a continuación.

ITEM	CANTIDAD	OBSERVACIONES
Procesadores de vegetales	1	Con capacidad para procesar cantidad suficiente para el número de raciones diarias.
Mantenedores Industriales	2	Éste, garantiza temperatura de mantenimiento de producto, (condiciones mínimas bajo especificaciones técnicas de contrato 65°C)
Cavas de refrigeración	2	Área mínima de ocho (8) metros cúbicos cada una para garantizar separación de materias primas y evitar focos contaminación.
Cavas de congelación	1	Área mínima de seis (6) metros cúbicos cada una para garantizar separación de materias primas y también evitar focos de contaminación.
Horno combinado	1	Con un mínimo de veinte (20) bandejas

Marmita con capacidad superior	2	Necesarias para la realización de 2.300 raciones de sopa diarias.
Plancha BBQ	1	Para carnes y pollos a la plancha o bbq
Estufa industrial	1	Para producción simultánea de salsas y bases, con un mínimo de ocho (8) puestos.
Freidora industrial de tanque doble	2	Capacidades mínimas de treinta (30) litros
Licadoras industriales	2	Mínimo de 20 litros, se utilizan para la preparación de cremas y jugos

Nota: Estos equipos se verificarán en la visita técnica, y hará parte de la evaluación técnica.

- El contratista garantizará el servicio de alimentación a todos los usuarios de lunes a viernes, bajo las condiciones propias de salubridad, calidad, cantidad y variedad requerida.
- El proveedor debe contar con una experiencia no inferior a 5 años, reconocido en el medio, que cumpla con la normatividad vigente para la operación de servicios de alimentación y demás normas que apliquen y en todo caso, serán los responsables de garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentación y nutrición.

Alimentación preparada en sitio:

Esta modalidad se prestará desde cada sede de atención que cuente con la capacidad en infraestructura y dotación necesaria para el funcionamiento, desde la fase 1 a la fase 3.

El contratista deberá cumplir con la normatividad aplicable vigente, la Resolución 2674 de 2013 y disposiciones reglamentarias establecidas en la Ley 9 de 1979 "Código Sanitario Nacional" y demás normas que sustituyan o complementen estas leyes en materia sanitaria.

CONDICIONES GENERALES DE LAS OPERACIONES:

Todas las sedes destinadas para la operación del servicio de alimentación, deberán cumplir con las condiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que apliquen y ser adaptadas según las condiciones particulares en cada sede.

- Para la efectiva prestación del servicio, el Contratista deberá garantizar el personal idóneo para los procesos de manipulación de los alimentos, cuyos requisitos deben ser acorde al Capítulo III - Personal Manipulador de Alimentos, Resolución 2674 de 2013, entre los cuales están contemplados:
 - Contar con certificación médica en el que conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos, con vigencia de 1 año.
 - Se considera necesario que dentro de la valoración médica se garantice por razones clínicas y epidemiológicas la aptitud para manipulación de alimentos, descartando enfermedades infecciosas que pudieran provocar contaminación de los alimentos que se manipulen, siendo necesarias las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias (KOH de uñas, coprológico, frotis de garganta), registrando las medidas preventivas y/o correctivas según sea el caso.
 - Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.
 - Todo el personal que interviene en los procesos de elaboración, transporte y distribución de alimentos, deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

- El contratista debe contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, u otros medios efectivos para su actualización.
- El contratista tendrá un plan de capacitación de mínimo 10 horas anuales, (mínimo 1 hora por mes) que contenga: metodología, duración, docente o facilitador, cronograma y temas específicos a impartir de acuerdo a las necesidades. En todo caso, se deberá demostrar a través del desempeño del personal y la condición sanitaria del establecimiento, la efectividad e impacto de las capacitaciones realizadas.
- El personal de servicios generales no podrá ejercer la labor en el servicio de alimentación el mismo día laborado.
- Cada una de las sedes deberá contar con la cantidad de manipuladores de alimentos requeridos para la prestación del servicio en cada uno de los tiempos de comida establecidos por las especificaciones técnicas. (1 manipuladora por cada 50 usuarios).

Prácticas higiénicas y medidas de protección:

- Se deberá garantizar la dotación que cumpla con la normatividad vigente, para lo cual la vestimenta de trabajo debe cumplir los siguientes requisitos:
 - De color claro, que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento, sin bolsillos ubicados encima de la cintura. Para las sedes de atención se deberá entregar doble dotación de uniformes con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria, el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.
 - Garantizar que los guantes estén limpios, sin rupturas o desperfectos y deben ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos (cuando sea necesario su uso).
 - Verificar que el personal no coma, beba o mastique cualquier objeto o producto, como tampoco que fume o escupa en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.
 - Disponer la dotación de jabón líquido antibacterial o yodado sin olor, para el lavado de manos periódico por parte del personal.
 - Excluir de los procesos de manipulación directa de alimentos al personal manipulador de alimentos que presenta heridas, irritaciones cutáneas infectadas, diarrea, vómito, gripe, enfermedades virales o hepatitis.
- .Garantizar que los visitantes y profesionales encargados del proceso de verificación que ingresen al servicio de alimentación cumplan con las medidas higiénicas, teniendo siempre disponible gorro desechable y bata de color blanco.
- Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento.
- Es importante realizar un adecuado proceso de registro de información durante la prestación del servicio de alimentación, teniendo en cuenta los formatos que se diligencian durante el ensamble de la alimentación (registro de temperatura de alimentos, porción de alimentos, y los demás que apliquen).

- Fases para la Ejecución del Servicio de Alimentación:

Fase 1 Planeación Estratégica	Fase 2 Abastecimiento y procesamiento	Fase 3 Distribución y entrega de alimentos
--	--	---

- Minuta patrón - Ciclo de menú (21 días) con su respectivo análisis nutricional por cada día de menú, en el que se incluirá un menú especial para actividades diferenciales, para el cual se deberán presentar 3 opciones de propuesta para su escogencia y aprobación por parte de la supervisión, sin que se genere una erogación adicional al presupuesto. - Lista de intercambio. - Listado de marcas	- Compra y recibo - Almacenamiento - Producción y Ensamble de alimentos	Modo A: Servida en sitio Modo B: Transportada servida en sitio. Modo C: Transportada empacada. Nota: el modo deberá ser establecido, de acuerdo a las condiciones mínimas sanitarias y de operación por cada sede de atención, para la elaboración y/o ensamble de la alimentación. - Hora y lugar - Modo de entrega - Condiciones para alimentación transportada
---	---	---

Fase 1. Planeación Estratégica

- La minuta que diseña el equipo técnico de alimentación y nutrición del proyecto se realiza teniendo en cuenta las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la Población Colombiana -RIEN- Resolución 3803 del 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social, y las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos - GABA para la población colombiana mayor de 2 años.
- En la ejecución del contrato se debe dar cumplimiento al ciclo de menú construido a partir de la minuta patrón.
 - La minuta patrón (gramaje de cada uno de los alimentos) y ciclo de menú, debe estar impreso en el servicio de alimentación, para conocimiento y operación por parte del personal manipulador de alimentos.
 - Elaborar lista de intercambio: este documento tendrá como referente la Lista de Intercambio de Alimentos de la Universidad de Antioquia, Escuela de Nutrición y Dietética quinta edición 2023, también será el referente para los intercambios a los que haya lugar.
 - Definición de proveedores: debe tener en cuenta una experiencia no inferior a 5 años, reconocida en el medio, que cumpla con la normatividad vigente para la operación de servicios de alimentación y demás normas que apliquen y en todo caso, serán los responsables de garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentación y nutrición.
 - El proveedor debe disponer de una planta de producción con la capacidad instalada requerida para el procesamiento de la totalidad de las raciones diarias solicitadas, que acredite el concepto favorable inferior a un año por parte del ente de control (secretaría de Salud del ente territorial correspondiente).
 - El área de desinfección y procesamiento para frutas, verduras y carnes, separado de los demás procesos de producción y con la capacidad requerida para el procesamiento de la cantidad total de raciones solicitadas.

- Debe tener áreas mínimas separadas y acondicionadas para recepción de materia prima, bodegaje de productos secos, área de lavado de utensilios y canastillas, área de comedor, lockers, zona de despacho, zona de basuras, y baños para colaboradores y/u operarios independientes del área de producción.
- Logística de Transporte para entrega de alimentación: El proveedor debe garantizar vehículos en la cantidad suficiente para atender todas las sedes del Modelo y entregar cada jornada de alimentación de manera oportuna (am y pm), apta para el transporte de alimentos, isotérmica y con acta de inspección sanitaria inferior a un año, con concepto favorable. Contenedores isotérmicos en material sanitario en buen estado, en la cantidad suficiente para entregar cada componente de alimentos por separados a cada sede y en cada jornada de atención (sopa, jugo, ensalada y demás alimentos), teniendo en cuenta que se debe entregar en todas las sedes de manera simultánea y que estos recipientes deben conservar la temperatura de los alimentos según los lineamientos de las especificaciones técnicas. Contenedores isotérmicos en material sanitario en buen estado con pilas de frío que permita conservar la temperatura de alimentos como las ensaladas, en la cantidad suficiente para entregar en todas las sedes de manera simultánea.
- Equipos en acero inoxidable de carácter alimenticio para el procesamiento de los alimentos como: marmitas, planchas BBQ, freidoras industriales y licuadoras industriales, que permitan garantizar preparación de alimentos seguros, en las cantidades requeridas para cada servicio y preparadas el mismo día de entrega, de manera tal que no se genere riesgo de descomposición o alteración antes de su consumo.
- **Listado de marcas:** listado de 3 marcas de cada uno de los alimentos a utilizar por el servicio.

El contratista deberá implementar , el ciclo de menú, I con las características ya descritas que suministra el equipo técnico de alimentación y Nutrición del proyecto, elaborar el el listado con mínimo 3 marcas comerciales de los productos con los que se elaboraran los ciclos de menú en la ejecución, este listado deberá estar expuesto en el área del servicio de alimentación, igualmente los productos serán revisados por el profesional de Nutrición y Dietética del equipo del supervisor o supervisor y podrán solicitar modificaciones a dicha lista. Los productos que figuren en la lista, serán las marcas que se solicitaran por parte de la supervisión, al encontrarse otras marcas, se considerara una falta al cumplimiento de las especificaciones técnicas.

Fase 2. Abastecimiento y procesamiento aplica Operación 1: Alimentación subcontratada y Operación 2: Alimentación preparada en sitio:

- Por ningún motivo podrán tener en el servicio de alimentación, alimentos en mal estado o vencidos, ello se configura en una falta grave a la norma sanitaria.
- La carne debe llegar al servicio de alimentación rotulada por parte del proveedor, donde se relacione: nombre del corte, peso, fecha de empaque o distribución y fecha de vencimiento, (según fecha establecida para el canal en el matadero municipal o distrital). El contratista deberá garantizar que el expendedor o proveedor de los diferentes cortes de carne cumpla con los requisitos higiénicos sanitarios establecidos, en su expendio, así como durante el transporte y manipulación y entrega de estos hasta la sede, para ello, presentará a la supervisión la documentación correspondiente para dicha verificación, cada vez que sea solicitado.
- Por ningún motivo se aceptarán donaciones de alimentación, sin ninguna excepción.
- Todas las preparaciones alimentarias deberán cumplir con las características de olor, sabor, textura, consistencia, color, temperatura y presentación requerida.
- Las carnes frías como chorizo a suministrar deben ser de la línea estándar que cumplan, con un contenido nutricional en 100 g del producto, 12 g de proteína (9 g proteína animal

- y 3 g proteína vegetal) y 1.5 mg de hierro. Deberá ser complemento de un alimento que haga parte del grupo de carnes, huevos y leguminosas secas según las GABA.
- Los alimentos almacenados deberán ser rotulados con nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y fecha de apertura, en caso de que los empaques de los alimentos hayan sido abiertos, o en caso de que los alimentos hayan sido re-empacados, deberán estar rotulados (Lote, marca, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y fecha de apertura).
 - Los equipos de frío deben contar con control de temperatura, mínimo dos veces al día (mañana y tarde), consignando la hora de revisión y la firma del responsable en la hoja de registro.
 - Los utensilios de aseo deben ser exclusivos del servicio de alimentación, deben estar marcados y dispuestos fuera del servicio en un lugar exclusivo para ellos.
 - Todos los alimentos que se utilicen para la producción de los servicios (media mañana, almuerzo, algo, según aplique) deberán tener registro sanitario vigente y ficha técnica, que estarán relacionados en la lista de las 3 marcas de los productos empacados y cumplir con la normatividad que les sea aplicable a cada producto en lo referente a fortificación, etiquetado, rotulado, almacenamiento y transporte.
 - Para las fechas especiales dentro de la institución o sedes, deberán realizarse modificaciones en el menú del día correspondiente, ofreciendo un menú especial. Previa autorización por parte de la supervisión, mínimo 10 días de antelación.
 - Los alimentos deben cumplir con las condiciones descritas en las fichas técnicas relacionadas en el presente documento.

Producción: Esta fase se desarrolla en la planta o servicio de alimentación, donde se realiza la transformación del alimento en crudo a alimentos preparados, cuyos procesos deben cumplir con la normatividad sanitaria vigente y condiciones del Sistema de Gestión de Calidad del servicio

Fase 3: DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS:

- Los alimentos serán servidos en menaje en buen estado, sin manchas, partiduras, ni hendiduras provocadas por temperatura, elaborado en melamina, con la capacidad para contener las cantidades establecidas en la minuta patrón, de igual manera se deberá suministrar en cada servicio una servilleta, cubiertos en buen estado de uso, sin oxido, sin partiduras ni doblados, según aplique para el tipo de Operación y Modo de contratación.
- En caso de aplicar la Operación 1 – Modo C, (Alimentación transportada empacada) se deberá distribuir la alimentación en recipientes desechables biodegradables, en armonía con la política ambiental. En todo caso, se deberá cumplir con recipientes individuales por separado para los alimentos calientes y fríos, de manera que se conserve la temperatura respectiva de cada alimento (un recipiente para los alimentos calientes y recipientes individuales para los alimentos fríos).

Modos de entrega de alimentación:

Modo A - Servida en sitio: este modo de entrega se contempla cuando la alimentación es preparada en la sede de atención.

●Modo B - Alimentación transportada servida en sede: este modo de entrega incluye transporte de alimentos de la planta de producción a las sedes de entrega, así como personal de servida.

La alimentación deberá llegar al centro de distribución de las sedes en contenedores, cambros, cantinas de acero inoxidable o cualquier tipo de menaje que permita conservar la temperatura de los alimentos, según corresponda y acorde a la normatividad, estos deberán estar limpios y desinfectados.

●Modo C - Alimentación transportada empacada: en caso de que no se pueda desarrollar la entrega de la alimentación servida en sede, el contratista podrá implementar el Modo C, que consiste en transportar la alimentación servida en contenedores desechables (según normatividad aplicable sobre el uso de plásticos) de manera diaria, de lunes a viernes, encontrando los alimentos listos para el consumo.

En lo referente a los modos B y C, que consisten en Alimentación transportada servida en sede y Alimentación transportada empacada respectivamente, el oferente deberá acreditar las condiciones mínimas operativas para cada una de estas sedes, garantizando las siguientes cantidades por elemento:

ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
Vehículos con Concepto Sanitario Favorable de la secretaria de salud inferior a un (1) año	13	Se calcula que cada vehículo pueda hacer máximo la entrega de dos (2) sedes por día, para un total de veintiséis (26)
Contenedores de líquidos para mantener temperatura caliente	26	Mínimo de veinticinco (25) litros cada uno, en sede doble jornada se requiere de capacidad suficiente para mantenimiento óptimo del producto
Contenedores de sólidos para mantener temperatura fría	26	Necesarios para mantener temperatura por medio de pilas refrigeradas o similares (uno por sede)
Contenedores de sólidos para mantener temperatura caliente	52	Mínimo dos contenedores por sede para garantizar la temperatura de los alimentos sólidos
Termómetros	26	Medición de temperatura por cada sede para verificación y control de acuerdo a especificaciones
Balanzas eléctricas	26	Medición de peso por cada sede para verificación de gramaje y control de acuerdo a especificaciones
Estufas de sobremesa y pipeta de gas	26	Uso para preparación de productos de bebida calientes en sede para refrigerios(uno por sede)

- El transporte, deberá cumplir con la normatividad establecida para la conservación, distribución y calidad de la cadena de alimentos. Se garantizará que se cuente con un espacio adecuado, para recibir y distribuir los alimentos a los usuarios. Para garantizar sus características organolépticas la alimentación deberá ser entregada en cada sede de atención con un tiempo aproximado de no más de una hora antes de su consumo.
- Para la entrega de los alimentos a nivel individual, se deberá tener en cuenta lo siguiente:
 - Refrigerio en empaque sellado con capacidad para las porciones estipuladas en la minuta patrón, teniendo en cuenta que la bebida proporcionada debe cumplir con las mismas características, es decir, la bebida del refrigerio a base de leche deslactosada en todas las modalidades.
 - Para el almuerzo, el seco deberá disponerse en un empaque que conserve la temperatura, con compartimentos, con capacidad para el empaque de las porciones estipuladas en la minuta patrón, garantizando que la ensalada cocida y la carne estén separadas de los demás componentes; y en caso de que la ensalada sea fría, deberá ser empacada en recipiente individual.
 - La sopa deberá estar en recipiente individual que conserve la temperatura, la bebida y el postre en empaque individual y/o sellado, según aplique, garantizando las características de bioseguridad y organolépticas para cada alimento.
 - Los alimentos durante su distribución, deben mantenerse a temperaturas que aseguren su adecuada conservación hasta el destino final.

- Se debe tener un adecuado proceso de limpieza y desinfección.
- Los recipientes que se utilizarán para empacar la alimentación individual deberán ser de material biodegradable.

Lugar y Hora de distribución por componente:

- El ensamble de los alimentos se realizará teniendo en cuenta las siguientes características:
 - Los espacios deben estar limpios y organizados, de acuerdo al Plan de Saneamiento Básico.
 - Las porciones de servida de cada alimento deberán contar con su respectiva estandarización.
 - Durante el proceso de servida, el contratista deberá realizar verificación de las porciones, cada 10 servidas en Modo B - Transportada y servida en sede y en Modo C - transportada y empacada, se tomarán 2 o 3 verificaciones para evitar la sobre manipulación de los alimentos, mediante toma de pesos y volúmenes.
 - La servida del plato será de forma organizada, evitando alimentos desordenados y desbordados del plato o recipiente biodegradable.
 - Se debe entregar servilletas por cada servicio o cuando los usuarios lo soliciten.
 - Según la necesidad el Contratista se compromete a llevar los alimentos hasta las diferentes sedes de atención en los días que aplique y de acuerdo a los horarios establecidos.
- El Contratista se comprometerá a propender la hora de entrega de la alimentación en cada sede, de acuerdo con la jornada en que asistan, previa solicitud. Por lo tanto, la entrega de los alimentos para los almuerzos y refrigerios de cada jornada deben estar disponibles para ofrecer a los usuarios en los siguientes tiempos de consumo, teniendo en cuenta que se deben entregar en cada sede con un lapso máximo de una hora entre la recepción y el proceso de servido

TIEMPO DE COMIDA	HORARIO
Refrigerio AM	8:00 am a 9:00 am
Almuerzo	11:00 am a 1:45 pm
Refrigerio PM	3:40 pm a 4:30 pm

Características generales de la alimentación

Centro Vida Gerontológico - Atención diurna
La minuta patrón deberá cubrir el 43% (32% almuerzo y 11 % refrigerio) de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana de hombres y mujeres mayores de 60 años (2050 calorías). Teniendo en cuenta que algunas Personas Mayores presentan una capacidad gástrica reducida característica en la etapa de envejecimiento, se brindará media porción de algunos componentes a excepción de la proteína para garantizar el consumo de todos los grupos de alimentos por parte de los usuarios pertenecientes al modelo. Esta modificación únicamente la puede realizar el nutricionista previo a una valoración y análisis de consumo de la Persona Mayor.
Se ofrecerá variedad en las preparaciones, así como también en la presentación de los alimentos en cuanto a su servida y combinación de los mismos, teniendo en cuenta los colores, dando como resultado un plato estético y bien presentado. La presentación de alimentos de un solo color dará lugar a la desaprobación por parte del supervisor del contrato.
No se permite el suministro de preparaciones alimentarias repetidas en una misma semana; a excepción del arroz (teniendo en cuenta que este a su vez deberá tener variedad de preparaciones) y de las pulpas de fruta para la bebida del almuerzo, conforme al abastecimiento y temporadas de cosecha.

Se debe incluir variedad de cereales en la porción del refrigerio de la media mañana y algo, tales como diferentes tipos de panificados, galletas de sal, tostadas, entre otros. (se pueden incluir productos de panadería típica como pandebonos, almojábanas, entre otros)
La sopa debe tener un volumen de 250cc
En la porción de acompañante del almuerzo se debe incluir variedad en las preparaciones y se debe especificar en el ciclo de menú. No se permitirán preparaciones tales como arroz con pollo, arroz mixto, arroz cubano y demás similares.
Las verduras pueden ser ofrecidas en ensaladas crudas y/o cocidas
La porción de ensalada debe ir acompañada de un aderezo tipo vinagreta, limón, mayonesa, entre otros.
El tamaño de la porción servida de la bebida debe ser de 250 cc (sin hielo).
Los jugos de fruta deben ser naturales, serán permitidas combinaciones de frutas, para mayor variedad. El contratista deberá enviar la ficha técnica del producto, en caso de contratar una empresa para la elaboración de los mismos.
Los jugos se elaborarán con un contenido de 90 g (neto) de fruta o 100 g de pulpa de fruta por usuario; en este último caso si los 100 g de pulpa no son suficientes para obtener una bebida de las mismas características logradas con los 90 g en peso neto de fruta natural, debe adicionarse más pulpa hasta conseguir una bebida con las características descritas.
Se permite el suministro de jugos a base de un mismo sabor máximo 2 veces en una semana teniendo en cuenta el abastecimiento y temporadas de cosecha.
Para endulzar las bebidas del refrigerio y el jugo del almuerzo, el contratista proporcionará un sobre de edulcorante o endulzante no calórico, por 1 gramo para las personas mayores que tengan patologías como la diabetes.
La bebida láctea de los refrigerios deberá prepararse con leche deslactosada y ser saborizada con chocolate amargo, café, cocoa o chocolate en polvo, además de avena, en la cantidad suficiente para lograr una bebida de buena calidad y sabor, así mismo como en las modalidad de empaçado la leche entregada a los usuarios también debe ser deslactosada.
En el ciclo de 21 días se permitirá la repetición máxima de 4 preparaciones a base de carne molida magra, tipo tortas y similares.
Para las Personas Mayores que opten por una alimentación sin carne como su fuente de proteína, el contratista deberá presentar un listado detallado de opciones de preparaciones alternativas que aseguren un adecuado aporte de proteínas y nutrientes esenciales. De este listado se podrá repetir máximo 2 veces a la semana una misma preparación y esta modificación únicamente la puede realizar el nutricionista, previo a una valoración y análisis de consumo de la Persona Mayor.
Se puede brindar chorizo de la línea estándar que cumplan con un contenido nutricional en 100 g del producto, 12 g de proteína (9 g proteína animal y 3 g proteína vegetal) y 1.5 mg de hierro. Además, deberá ser complemento de un alimento que haga parte del grupo de carnes, huevos y leguminosas secas según las GABA.
Se permitirá 1 vez en todo el ciclo de menú 1 preparación tipo albóndiga o albondigones, estas deberán ser de marca comercial y a base de carne de res sin mezcla de otro tipo de corte de carne (pollo y tocino).
En los 21 días del ciclo de menú se ofrecerá a la hora del almuerzo en reemplazo de sopa, 3 veces frijol, 2 veces lentejas y 1 vez garbanzos. Asumiendo que la porción de leguminosa de 50 gramos en crudo equivale a una porción de cereal y adicionándole ½ porción de plátano o tubérculo (papa o plátano) para la preparación de la leguminosa.
El aceite para las frituras debe ser 100% vegetal, puro, utilizando aceite a base de soya, girasol, maíz o canola; no está permitido el uso de aceite de coco, de palma o mezclas.
Los almuerzos deben ir acompañados de un dulce o postre hipoglúcido, tal como bocadillo, panelita, galletas, entre otros, cumpliendo con la variedad dentro del ciclo de menú de 21 días. No se permitirá la repetición de un solo producto más de 3 veces por semana, con alternancia entre días. Además, 1 vez a la semana este postre será

reemplazado por una fruta entera de cosecha, la cual no debe repetirse dentro del ciclo de menú y debe tener un grado de madurez apto para su consumo.
No se permitirán la utilización de alimentos etiquetados como alta fuente de azúcares y grasas.
Todos los alimentos se deben preparar con aliños o sazónadores naturales, evitando los excesos, logrando un producto de buen sabor y presentación.
No se permitirá el uso de condimentos concentrados (color, trigrisar, ablanda carnes, entre otros de tipo industrializado) en ninguna de sus diferentes presentaciones comerciales. Se podrá tener como referente la publicación de Sazonadores Naturales – Especies, hierbas y frutas. Ministerio de Salud y Protección Social - 2014.
La consistencia de la alimentación estándar deberá ser acorde a la población atendida, teniendo en cuenta preparaciones como gulasch, desmechada, trozos, puré, entre otras.

Características de las carnes

Cuadro. Frecuencia de suministro por tipo de carnes.

TIPO DE CORTE	FRECUENCIA DE SUMINISTRO	CORTES A UTILIZAR ENTRE OTROS	SERVICIO	TIPO DE PREPARACIÓN
			ALMUERZO	
Carne de res (corte de primera)	1	Solomo redondo, posta, muchacho	1	En salsa, desmechada, rellena
Carne de res (corte de segunda)	5	Solomo extranjero, huevo de Aldana, tabla, tableado, punta de espaldilla	5	Goulash, estofado, sudada, trozos, desmechado
Carne de cerdo	5	Pierna	5	Goulash, estofado, sudada, trozos, desmechado
Pescado	1	Robalo, bagre, filete de merluza, filete de tilapia	1	Frito, al horno, sudado, torta
Pollo	5	Pechuga, muslo, contramuslo	5	Asado, cocido, frito, al horno
Atún	1	Lomito en agua	1	En torta, soufflé, croquetas
Tocino carnudo	1	Se brinda uno de los días del menú que contenga frijoles	1	Sofrito, al horno
Chorizo	1	Se dará acompañado con huevo, servirá de acompañante a un día que se brinde frijoles	1	Cocido o al horno

El peso de las porciones de carne en cocido es el siguiente: carnes de res, pechuga de pollo y cerdo 70 g, pescado 70 g, atún en agua 60 g después de drenado, pollo con hueso 100 g, chorizo 50 g, tocino carnudo 60 g. Tener en cuenta el porcentaje de pérdida descrito en las fichas técnicas.

Nota: No se permitirá en reemplazo de la porción proteica, el uso de huesos carnudos tipo osobuco, espinazo, cola, entre otros.

-Se ofrecerán vinagretas que sean de buena aceptación por parte de los usuarios, para lo cual se podrá tener en cuenta la siguiente tabla para la utilización de especias, aderezos y demás,

para lo cual se podrá tener como referente la publicación de Sazonadores Naturales – Especies, hierbas y frutas. Ministerio de Salud y Protección Social - 2014

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO NETO (Gramos)
Sopa	Cilantro	3g
	Ajo	3g
	Cebolla larga	10g
	Aceite	5cc
	Tomate	20g
Guiso casero: para Preparaciones o como carnes guisadas, tubérculos, raíces, plátanos, hortalizas y/o verduras cocidas, entre otras.	Aceite vegetal	15cc
	Cebolla Cabezona blanca o larga (o mezcla)	30g
	Ajo	3g
	Tomate chonto o pimentón rojo	30g
	Sal	1.5g
	Agua	Al gusto para Alcanzar la consistencia esperada
Vinagreta: para ensaladas crudas	Aceite vegetal	10cc
	Vinagre o Limón	5cc
	Perejil crespo o cilantro (o mezcla)	4g
	Ajo	3g
	Limón	5cc
	Sal	1g

Nota: Estandarización para cinco (5) porciones. Para el guiso casero y la vinagreta el peso de la porción es de 20 cc y la medida casera 1 cucharada.

Consideraciones operativas-administrativas.

Los cambios en el menú deben ser reportados y sustentados al supervisor antes del inicio de la jornada de atención y debe ser aprobado por este.

- De manera mensual, el contratista enviará a cada sede del modelo una torta para celebrar los cumpleaños de las Personas Mayores nacidas durante ese mes. Esta torta debe ser hipoglúcida y tener un peso mínimo de 40 gramos por porción. El día que se proporcione, no se brindará en el momento del almuerzo el componente del postre.
- Se deberá presentar un listado con mínimo 3 marcas comerciales de los productos con los que se elaborarán los ciclos de menú en la ejecución, este listado deberá estar expuesto en el área del servicio de alimentación, igualmente los productos serán revisados por el profesional en Nutrición y Dietética del equipo de supervisión. Los productos establecidos en la lista, serán las marcas que podrá solicitar la supervisión. Al encontrarse otras marcas, se considerará una falta al cumplimiento de las especificaciones técnicas.
- Para las fechas especiales deberán realizarse adaptaciones en la presentación del menú del día correspondiente, basados en la minuta patrón y sin alterar los costos. Dicho menú debe ser diferente a las preparaciones establecidas en el ciclo de menú de los demás días, además, el proveedor deberá entregar mínimo 3 opciones por cada menú programado en alguna fecha especial, para aprobación por parte de la supervisión.

• Si durante la ejecución del contrato se presenta rechazo por parte de los usuarios de alguna o algunas de las preparaciones incluidas en los ciclos de menú, se deberá tener en cuenta la encuesta de satisfacción y protocolo de sobras, para cambiar la preparación o preparaciones por otras de similar aporte nutricional, previa aprobación por parte del supervisor designado por la Secretaría de Inclusión Social y Familia.

Condiciones para alimentación transportada

- **Transporte de los alimentos:** el Contratista se comprometerá a velar por que el vehículo utilizado para el transporte diario de los alimentos desde el centro de producción hasta las sedes, cumpla con todas las normas establecidas para este tipo de manejo, en este sentido la unidad de transporte del vehículo deberá ser isoterma.

• Los vehículos portarán una carpeta con los soportes necesarios para la verificación de las condiciones higiénico-sanitarias exigidas. (Formato de limpieza, certificados de fumigación, entre otros).

• El contratista garantizará que los vehículos dispuestos para la entrega de la alimentación cuenten con:

- Acta de inspección sanitaria.

- Concepto sanitario con fecha no mayor a un año.

- Matrícula del vehículo.

- Carnet de manipulación de alimentos del conductor y ayudantes.

- Soat

- Revisión técnico mecánica

- Licencia de conducción del conductor.

- Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo.

- Estos documentos reposarán en cada vehículo para las verificaciones pertinentes.

El vehículo transportador de alimentos deberá contar con concepto sanitario favorable con fecha no superior a un año

Temperaturas: Las bebidas y alimentos calientes deben transportarse de 70 a 75°C para que al momento de la distribución cumpla con temperaturas de 60 a 65°C. Los alimentos que manejen temperaturas en frío, se deben entregar a 4°C en el momento de llegada a la sede de atención, según normatividad vigente, siendo el límite permisible para la entrega del alimento, excepto para la leche que maneja temperatura de 4°C +/- 2°C. Los productos panificados, el postre y la fruta, se entregarán a temperatura ambiente.

Entrega: En el momento de la entrega de los alimentos, el contratista verificará y firmará el recibido a entera satisfacción de la remisión de entrega, donde se debe relacionar como mínimo la siguiente información:

- Fecha de entrega.
- Hora de entrega.
- Cantidad de raciones por tiempo de comida, según aplique (refrigerios am-pm, almuerzo.)
- Ciclo y menú.

- Nombre y cédula de quien entrega.
- Nombre, cédula y cargo de quien recibe.

-El proveedor debe aplicar la normatividad contenida en la resolución 2674 de 2013 y disposiciones reglamentarias establecidas en la Ley 9 de 1979 "Código Sanitario Nacional" y demás normas que sustituyan o complementen estas leyes en materia sanitaria Talento Humano Plan de Saneamiento Básico - Buenas Prácticas de Manufactura - Rastreo microbiológicos - Mantenimiento, cronogramas y hoja de vida de equipos - Mantenimiento y calibración de equipos de medición - Planes y protocolos.

-El proveedor debe contar y aplicar el Sistema de Gestión de la calidad.

-El contratista se comprometerá a cumplir con todo lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, garantizando el cumplimiento de las normas establecidas para la producción y distribución de alimentos, mediante modelos de protección y conservación de los mismos, a fin de evitar deterioro en contenidos nutricionales y alteraciones que afecten la salud de las personas mayores.

-El proveedor debe crear e implementar el Plan de Saneamiento Básico - PSB con base en los criterios normativos, que incluya todas las área del servicio y que contenga los cuatro programas:

- Programa de Limpieza y Desinfección
- Programa de Manejo Integral de Residuos Sólidos.
- Programa de Control de Plagas
- Programa de Manejo de Agua.

El Plan de Saneamiento Básico -PSB deberá estar representado en flujogramas e impreso en el servicio de alimentación, permitiendo al personal manipulador de alimentos verificar los procesos y procedimientos implementados al interior del servicio.

- Los certificados de fumigación y mantenimiento de tanques de agua (este último cuando aplique), se conservarán en cada sede para la revisión cuando se amerite y se adjuntarán al informe de gestión.

Programa de Limpieza y Desinfección

-El programa de limpieza y desinfección deberá incluir en su contenido objetivos, alcance, conceptos básicos, descripción de cada procedimiento de todas las áreas, tablas de dosificación y los respectivos cronogramas que definan de forma clara la periodicidad de su aplicación y control, según corresponda.

-Se deberá cumplir con el registro de las actividades, teniendo en cuenta la frecuencia de los procesos de limpieza y desinfección, sustancias utilizadas con su concentración, responsable, fecha, áreas y otras variables importantes a considerar.

-Las soluciones desinfectantes se verificarán a través de la tirilla de concentración de cloro, el cual se consignará en un formato destinado para tal fin. Cada sede deberá tener a su disposición las tirillas de verificación para dar cumplimiento a este ítem.

-La utilización de productos químicos para la desinfección (hipoclorito, amonios cuaternarios) u otro, deberán contar con la ficha técnica respectiva y garantizar su eficiencia, con el fin de

eliminar efectivamente los microorganismos patógenos presentes en el servicio de alimentación.

-Así mismo, deberá incluir las fichas técnicas de productos químicos, matriz de compatibilidad de almacenamiento de productos químicos publicadas en el lugar de almacenamiento de dichos productos.

-Los servicios de alimentación de cada una de las sedes, deberán estar dotados con jabón desinfectante o yodado, y los servicios sanitarios de cada una de las sedes, deberán estar dotados con jabón desinfectante que garantice la limpieza y desinfección de las manos de los manipuladores de alimentos.

-Los limpiones del servicio de alimentación deberán ser de un material que garantice las condiciones higiénicas sanitarias. No podrán utilizarse limpiones en material tipo tela de toalla.

-Los termos, canastillas, y demás recipientes que se utilicen para el almacenamiento, transporte y distribución de la alimentación deberán estar en perfectas condiciones higiénico sanitarias; y sometidas a procesos de lavado y desinfección previa utilización.

-El servicio de alimentación deberá contar con implementos de aseo exclusivos, tipo escoba, traperero, recogedor, balde, cepillo para pisos, detergente y desinfectante en buen estado y en las cantidades suficientes para el desarrollo adecuado de los procesos del programa de limpieza y desinfección.

Programa de Control de Plagas

-Deberá tener un componente descriptivo en el que se especifiquen los procedimientos a realizar con un enfoque preventivo en la planta de producción, debe contener la estrategia a utilizar, de acuerdo a las especies a tratar, métodos de barrera, incluyendo el cronograma de fumigación, teniendo en cuenta la frecuencia para cada Componente (se tendrá en cuenta el ciclo anual).

-La fumigación debe ser efectiva y especializada para el control de roedores, insectos rastreros, y demás plagas que pueda contaminar las superficies, menaje y los alimentos y colocar en riesgo la inocuidad del alimento y la salud de las Personas Mayores.

-La empresa que realice la fumigación debe ser especializada en control de plagas y roedores y debe certificar la actividad cada vez que tenga lugar, describiendo en dicho certificado el método y productos utilizados, este soporte reposará en el repositorio documental del servicio de alimentación

Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos

-Para la construcción de este programa se tendrá en cuenta la normatividad vigente, Resolución 2184 de 2019, se describirán en el programa los objetivos, alcance, procesos, procedimientos, metas, planes y estrategias para realizar la separación en la fuente de los residuos generados. La recolección se realizará de acuerdo al volumen.

-Los aceites producto de algunas preparaciones de alimentos de servicio de alimentación, (aceites de cocina usados) deben conservarse en un recipiente de plástico con tapa hasta que se entreguen a una entidad competente para realizar la disposición final y correcta de este.

El proveedor debe realizar una fumigación al mes en la plana de producción teniendo en cuenta las siguientes características: controles generales al servicio de alimentación, contra roedores, insectos rastreros e insectos voladores, la primera fumigación se realizará al inicio de

la ejecución; y en virtud de la fecha de realización de la misma, el Contratista establecerá las fechas de las fumigaciones posteriores según la periodicidad solicitada

Programa de Manejo del Agua.

-Debe incluir además de los objetivos, alcance, fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos del agua cada 6 meses, así como controles de alcalinidad, PH residual, en las frecuencias establecidas en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismo.

-La empresa encargada de la limpieza de los tanques deberá ser una empresa certificada para la actividad y entregará una certificación en la que conste la realización de la limpieza y en el que describa los procedimientos de limpieza y desinfección realizada, así como los productos utilizados.

Calidad microbiológica.

Se llevará a cabo mediante la práctica mensual de análisis microbiológicos en laboratorio, donde se garantice la inocuidad de las preparaciones alimentarias suministradas a la población. Los resultados deben ser presentados al profesional en Nutrición y Dietética o supervisor de la ejecución, delegado por la Secretaría de Inclusión Social y Familia; quién puede solicitar la repetición de resultados no conformes que representen un riesgo para la salud de los usuarios de manera inmediata.

-En los casos en que los resultados de alguno(s) de los exámenes presenten alteraciones, el Contratista deberá repetir los exámenes posteriores a la aplicación del plan de mejora dispuesto para la superación del evento adverso. El Contratista asume el costo de estos exámenes durante el periodo de ejecución del contrato.

-El contratista deberá relacionar el nombre del laboratorio que se encargará de tomar las muestras para los rastreos. Los microbiológicos se realizarán de acuerdo a la siguiente tabla:

Tipo de Rastreo	Cantidad	Tipo de Muestra	Periodicidad
Alimento	3	Jugo, ensalada y proteína	Mensual
Frotis	2	Frotis de manos (1 operaria)	Mensual
		Frotis de superficies	Mensual
Placa	1	Ambiente	Mensual
Fisicoquímicos	1	Agua	Semestral

Cuando se estime pertinente, el Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín por intermedio del supervisor delegado por la Secretaría de Inclusión Social y Familia, podrá solicitar al laboratorio rastreos microbiológicos de alimentos, utensilios, superficies, o personal; y fisicoquímicos de alimentos en situaciones en las que pueda presentarse sospechas frente a la calidad de la alimentación suministrada, debido a intoxicación alimentaria o en circunstancias en las que una preparación alimentaria o alimento no cuente con las características inherentes a su presentación física. Estos costos serán asumidos por el Contratista.

- El contratista realizará los microbiológicos adjuntos en la tabla anterior en 3 sedes diferentes cada mes durante la vigencia del contrato.

Muestra testigo.

El Contratista deberá garantizar que se guarde diariamente una muestra (porción) de cada preparación alimentaria correspondiente al menú del día para cada servicio por un tiempo no superior a 72 horas en congelación; una ración mínima de 100 g (de arroz, sopa, bebida y ensalada) y la porción completa (de carne, acompañante, producto de panadería y bebida) de cada tiempo de comida, según aplique (refrigerios am-pm, almuerzo) en bolsas de cierre hermético con el tamaño suficiente para guardar y sellar la muestra, previamente desinfectadas y debidamente rotuladas con la siguiente información: Fecha, ciclo, menú, nombre del servicio, nombre del alimento, o preparación alimentaria, posibilitando la detección oportuna en caso de brote alimentario.

-Es fundamental almacenar adecuadamente las muestras, evitando derrames en el recipiente seleccionado para ello, contaminando todas las muestras. Cuando se considere pertinente, el Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín podrá solicitar al laboratorio rastreos microbiológicos de dichas muestras, cuyos costos serán asumidos por el Contratista.

Equipos para verificación y control de la producción de alimentos.

El Contratista se comprometerá a disponer de termómetros digitales en la planta de producción y donde se realizará el servido de los alimentos, los cuales deberán ser calibrados cada doce (12) meses y dispondrán de 2 unidades para temperaturas frías y calientes, así como también, contará como mínimo con 1 gramera digital con una sensibilidad de 1 gr, la cual deberá calibrarse de manera anual. Se deberá contar en la planta de producción y en cada una de las sedes de atención con los respectivos certificados de calibración.

Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.

El contratista asumirá todas las actividades de mantenimiento de los equipos; para esto deberá diseñar un cronograma de mantenimiento preventivo, donde se registre el nombre del equipo, hoja de vida del mismo, fecha de mantenimiento y la empresa que lo realizará. En la hoja de vida deberán consignarse todos los mantenimientos, anexando evidencia del mismo (copia del certificado expedido por la entidad que realiza el mantenimiento).

-El contratista deberá presentar el registro mercantil de la empresa que realizará el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos utilizados en la etapa de producción.

-El mantenimiento preventivo deberá tener una periodicidad mínima de 6 meses, garantizando un mantenimiento básico de la totalidad de los equipos desde el inicio de la ejecución; los equipos utilizados en la etapa de producción deben permanecer en buenas condiciones de funcionamiento y deben ser reparados inmediatamente en caso de daño.

-El daño de los equipos y planta física del servicio de alimentación no podrá interferir con la prestación del servicio, ni con la entrega diaria de las preparaciones establecidas para cada día en los ciclos de menú.

-El contratista deberá contar con las hojas de vida de los equipos, cronograma en el cual se evidencie su programación y soportes de su ejecución. Esta documentación deberá reposar en la planta de producción y en cada sede de atención, según aplique

REFRIGERIO ACOMPAÑANTES PRODUCTO 4 REFRIGERIO, ASAMBLEA FAMILIAR, GRUPO FOCAL - FORTALECIENDO MI RED Y ENCUENTROS INTERGENERACIONALES

El contratista proporcionará refrigerios para los acompañantes de los usuarios atendidos en los Centros Vida Gerontológicos, durante las actividades programadas, como la Asamblea Familiar, el Encuentro Intergeneracional y los grupos focales de 'Fortaleciendo Mi Red'. Estos refrigerios deberán ser iguales o mantener las mismas condiciones que los proporcionados diariamente a los usuarios, tanto en la jornada de la mañana como en la de la tarde,

NOTAS IMPORTANTES

- ✓ En ninguna circunstancia el contratista podrá entregar alimentos alterados, contaminados y/o adulterados. El contratista será el único responsable por daños y perjuicios que pueda ocasionar a terceros en caso de suministrar alimentos que produzcan intoxicación u otro daño.
- ✓ Los productos a suministrar deben cumplir con características organolépticas de calidad e inocuidad propias de un alimento apto para consumo humano, con la cantidad y variedad requerida.
- ✓ El refrigerio debe ser entregado en empaque amigable con el medio ambiente con sello de consumo inmediato, el panificado debe tener empaque individual con rotulado que especifique fecha de elaboración y vencimiento, ingredientes, lote.
- ✓ El empaque y entrega de los refrigerios deberá hacerse en material biodegradable, con el fin de garantizar el cumplimiento con el Acuerdo Municipal 020 de 2020, por medio del cual se establece una estrategia para reducir la adquisición de plásticos de un solo uso en la contratación pública del Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín y sus entidades descentralizadas y dando cumplimiento a la Resolución SSS202150103075 de 2021 expedida por la Secretaría de Suministros y Servicios, por medio de la cual se adopta un plan de acción para la reducción total e inmediata de la utilización de Poliestireno expandido (EPS), Policloruro de vinilo - PVC y Plásticos que tengan características de "oxo plásticos" o "plásticos oxodegradables" en el abastecimiento del conglomerado público del Distrito especial de ciencia, tecnología e innovación de Medellín, por lo tanto el contratista deberá restringir de manera total e inmediata la utilización de los siguientes plásticos de un solo uso:
 - Poliestireno expandido (EPS).
 - Policloruro de vinilo - PVC.
 - Plásticos que tengan características de "oxo plásticos" o "plásticos oxodegradables"

Tanto el proceso de preparación, transporte y distribución de los alimentos deben cumplir con las recomendaciones según resolución N° 2674 de 2013 y a la normatividad vigente en temas de alimentación

OBLIGACIONES DE LAS PARTES.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:

1. Suministrar las preparaciones de almuerzo y refrigerio diariamente de lunes a viernes a cada uno de las personas mayores matriculadas en el servicio, según jornada de asistencia: mañana o tarde.
2. Cumplir con la normatividad vigente y aplicable, la Resolución 2674 de 2013 y disposiciones reglamentarias establecidas en la Ley 9 de 1979 "Código Sanitario Nacional" y demás normas que sustituyan o complementen estas leyes en materia sanitaria.

3. Suministrar la alimentación de acuerdo a la necesidad del programa , según las siguientes modalidades de atención:

1. Modo A - Servida en sitio: este modo de entrega se contempla cuando la alimentación es preparada en la sede de atención.
2. Modo B - Alimentación transportada servida en sede: este modo de entrega incluye transporte de alimentos de la planta de producción a las sedes de entrega, así como personal de servida.

La alimentación deberá llegar al centro de distribución de las sedes en contenedores, cambros, cantinas de acero inoxidable o cualquier tipo de menaje que permita conservar la temperatura de los alimentos, según corresponda y acorde a la normatividad, estos deberán estar limpios y desinfectados.

3. Modo C - Alimentación transportada empacada: en caso de que no se pueda desarrollar la entrega de la alimentación servida en sede, el contratista podrá implementar el Modo C, que consiste en transportar la alimentación servida en contenedores desechables (según normatividad aplicable sobre el uso de plásticos) de manera diaria, de lunes a viernes, encontrando los alimentos listos para el consumo.

4. Entregar al inicio de la ejecución del contrato los siguientes documentos:

- Listado de 3 marcas de todos los alimentos a utilizar por el servicio.
- Plan de Saneamiento Básico, con sus 4 programas
- Cronograma de fumigaciones de la planta de producción
- Fichas técnicas de productos químicos utilizados en el Programa de Limpieza y Desinfección.

.Cronograma de mantenimientos preventivos de equipos utilizados en el servicio de Alimentación o planta de producción.

- Relación o certificado del laboratorio que se encargará de realizar los rastreos microbiológicos de los alimentos
- Relación o certificado de la empresa que se encargará de la fumigación de la planta de producción.

5. El servicio de alimentación requiere contar como mínimo con las capacidades operativas de equipos y almacenamiento descrito a continuación:

ITEM	CANTIDAD	OBSERVACIONES
Procesadores de vegetales	1	Con capacidad para procesar cantidad suficiente para el número de raciones diarias.
Mantenedores Industriales	2	Éste, garantiza temperatura de mantenimiento de producto, (condiciones mínimas bajo especificaciones técnicas de contrato 65°C)
Cavas de refrigeración	2	Área mínima de ocho (8) metros cúbicos cada una para garantizar separación de materias primas y evitar focos contaminación.
Cavas de congelación	1	Área mínima de seis (6) metros cúbicos cada una para garantizar separación de materias primas y también evitar focos de contaminación.
Horno combinado	1	Con un mínimo de veinte (20) bandejas
Marmita con capacidad superior	2	Necesarias para la realización de 2.300 raciones de sopa diarias.
Plancha BBQ	1	Para carnes y pollos a la plancha o bbq
Estufa industrial	1	Para producción simultánea de salsas y bases, con un mínimo de ocho (8) puestos.
Freidora industrial de tanque doble	2	Capacidades mínimas de treinta (30) litros
Licadoras industriales	2	Mínimo de 20 litros, se utilizan para la preparación de cremas y jugos

6. Garantizar el personal idóneo para los procesos de manipulación de los alimentos, cuyos requisitos deben ser acorde al Capítulo III - Personal Manipulador de Alimentos, Resolución 2674

de 2013, entre los cuales están contemplados: certificación médica en el que conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos, con vigencia de 1 año, las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias (KOH de uñas, coprológico, frotis de garganta), registrando las medidas preventivas y/o correctivas según sea el caso, capacitación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

7. Contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos, mínimo 10 horas anuales, (mínimo 1 hora por mes) que contenga: metodología, duración, docente o facilitador, cronograma y temas específicos a impartir de acuerdo a las necesidades. En todo caso, se deberá demostrar a través del desempeño del personal y la condición sanitaria del establecimiento, la efectividad e impacto de las capacitaciones realizadas.

8. Todo el personal que interviene en los procesos de elaboración, transporte y distribución de alimentos, deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

9. Contar con la cantidad de manipuladores requeridos, 1 manipulador por cada 50 usuarios para cada tiempo de comida.

10. Garantizar la dotación a los manipuladores que cumpla con la normatividad vigente: De color claro, que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento, sin bolsillos ubicados encima de la cintura. Para las sedes de atención se deberá entregar doble dotación de uniformes con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria, el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla, garantizar que los guantes estén limpios, sin rupturas o desperfectos y deben ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos (cuando sea necesario su uso). Verificar que el personal no coma, beba o mastique cualquier objeto o producto, como tampoco que fume o escupa en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento y disponer la dotación de jabón líquido antibacterial o yodado sin olor, para el lavado de manos periódico por parte del personal.

11. Excluir de los procesos de manipulación directa de alimentos al personal manipulador de alimentos que presenta heridas, irritaciones cutáneas infectadas, diarrea, vómito, gripe, enfermedades virales o hepatitis.

Garantizar que los visitantes y profesionales encargados del proceso de verificación que ingresen al servicio de alimentación cumplan con las medidas higiénicas, teniendo siempre disponible gorro desechable y bata de color blanco.

13. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento.

14. Realizar un adecuado proceso de registro de información durante la prestación del servicio de alimentación, teniendo en cuenta los formatos que se diligencian durante el ensamble de la alimentación (registro de temperatura de alimentos, porción de alimentos, y los demás que apliquen).

15. Dar cumplimiento al ciclo de menú diseñado por el equipo técnico de alimentación y nutrición del proyecto, con todos los requerimientos técnicos solicitados.

16. El tamaño de las porciones será el contemplado en la Lista de Intercambio de Alimentos de la Universidad de Antioquia, Escuela de Nutrición y Dietética quinta edición 2023, cuyo documento también será el referente para los intercambios a los que haya lugar. En caso de incluir en el ciclo de menú, alimentos que no se encuentren contemplados dentro de estas listas de intercambio, la porción será aquella que tenga un aporte calórico y nutricional similar al grupo de alimentos que corresponda.

17. El ciclo de menú deberá ser enviada conforme a lo establecido en el cronograma general de ejecución, después del inicio del contrato a la supervisión para la respectiva aprobación.
18. Disponer de una planta de producción con la capacidad instalada requerida para el procesamiento de la totalidad de las raciones diarias solicitadas, que acredite el concepto favorable inferior a un año por parte del ente de control (secretaría de Salud del ente territorial correspondiente).
19. Elaborar lista de intercambio: este documento tendrá como referente la Lista de Intercambio de Alimentos de la Universidad de Antioquia, Escuela de Nutrición y Dietética quinta edición 2023, también será el referente para los intercambios a los que haya lugar.
20. El área de desinfección y procesamiento para frutas, verduras y carnes de la planta de producción, debe estar separado de los demás procesos de producción y con la capacidad requerida para el procesamiento de la cantidad total de raciones solicitadas.
21. La planta de producción debe tener áreas mínimas separadas y acondicionadas para recepción de materia prima, bodegaje de productos secos, área de lavado de utensilios y canastillas, área de comedor, lockers, zona de despacho, zona de basuras, y baños para colaboradores y/u operarios independientes del área de producción.
22. Garantizar vehículos en la cantidad suficiente para atender todas las sedes del Modelo y entregar cada jornada de alimentación de manera oportuna (am y pm), apta para el transporte de alimentos, isotérmicos y con acta de inspección sanitaria inferior a un año, con concepto favorable. Contenedores isotérmicos en material sanitario en buen estado, en la cantidad suficiente para entregar cada componente de alimentos por separados a cada sede y en cada jornada de atención (sopa, jugo, ensalada y demás alimentos), teniendo en cuenta que se debe entregar en todas las sedes de manera simultánea y que estos recipientes deben conservar la temperatura de los alimentos según los lineamientos de las especificaciones técnicas. Contenedores isotérmicos en material sanitario en buen estado con pilas de frío que permita conservar la temperatura de alimentos como las ensaladas, en la cantidad suficiente para entregar en todas las sedes de manera simultánea.
23. El proveedor debe disponer de equipos en acero inoxidable de carácter alimenticio para el procesamiento de los alimentos como: marmitas, planchas BBQ, freidoras industriales y licuadoras industriales, que permitan garantizar preparación de alimentos seguros, en las cantidades requeridas para cada servicio y preparadas el mismo día de entrega, de manera tal que no se genere riesgo de descomposición o alteración antes de su consumo.
24. Presentar listado con mínimo 3 marcas comerciales de los productos con los que se elaboraran los ciclos de menú. Los productos que figuren en la lista, serán las marcas que se solicitaran por parte de la supervisión, al encontrarse otras marcas, se considerara una falta al cumplimiento de las especificaciones técnicas.
25. Por ningún motivo podrán tener en el servicio de alimentación, alimentos en mal estado o vencidos, ello se configura en una falta grave a la norma sanitaria.
26. Todas las preparaciones alimentarias deberán cumplir con las características de olor, sabor, textura, consistencia, color, temperatura y presentación requerida.
27. La carne debe llegar al servicio de alimentación rotulada por parte del proveedor, donde se relacione: nombre del corte, peso, fecha de empaque o distribución y fecha de vencimiento, (según fecha establecida para el canal en el matadero municipal o distrital). Lo anterior en caso de procesar proteína cruda directamente en el servicio de alimentación. El contratista deberá garantizar que el expendedor o proveedor de los diferentes cortes de carne cumpla con los requisitos higiénicos sanitarios establecidos, en su expendio, así como durante el transporte y manipulación y entrega de estos hasta la sede, para ello, presentará a la supervisión la documentación correspondiente para dicha verificación, cada vez que sea solicitado.
28. Por ningún motivo se aceptarán donaciones de alimentación, sin ninguna excepción.

29. Las carnes frías como chorizo a suministrar deben ser de la línea estándar que cumplan, con un contenido nutricional en 100 g del producto, 12 g de proteína (9 g proteína animal y 3 g proteína vegetal) y 1.5 mg de hierro. Deberá ser complemento de un alimento que haga parte del grupo de carnes, huevos y leguminosas secas según las GABA.
30. Los alimentos almacenados deberán ser rotulados con nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y fecha de apertura, en caso de que los empaques de los alimentos hayan sido abiertos, o en caso de que los alimentos hayan sido re-empacados, deberán estar rotulados (Lote, marca, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y fecha de apertura).
31. Los equipos de frío deben contar con control de temperatura, mínimo dos veces al día (mañana y tarde), consignando la hora de revisión y la firma del responsable en la hoja de registro.
32. Los utensilios de aseo deben ser exclusivos del servicio de alimentación, deben estar marcados y dispuestos fuera del servicio en un lugar exclusivo para ellos.
33. Todos los alimentos que se utilicen para la producción de los servicios (media mañana, almuerzo, algo, según aplique) deberán tener registro sanitario vigente y ficha técnica, que estarán relacionados en la lista de las 3 marcas de los productos empacados y cumplir con la normatividad que les sea aplicable a cada producto en lo referente a fortificación, etiquetado, rotulado, almacenamiento y transporte.
34. Para las fechas especiales dentro de la institución o sedes, deberán realizarse modificaciones en el menú del día correspondiente, ofreciendo un menú especial. Previa autorización por parte de la supervisión, mínimo 10 días de antelación.
35. Se deberá suministrar en cada servicio una servilleta, cubiertos en buen estado de uso, sin oxido, sin partiduras ni doblados, según aplique para el tipo de Operación y Modo de contratación.
36. Para la alimentación transportada servida en sede y Alimentación transportada empacada respectivamente, el contratista deberá acreditar las condiciones mínimas operativas para cada una de estas sedes, garantizando las siguientes cantidades por elemento:

ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
Vehículos con Concepto Sanitario Favorable de la secretaria de salud inferior a un (1) año	13	Se calcula que cada vehículo pueda hacer máximo la entrega de dos (2) sedes por día, para un total de veintiséis (26)
Contenedores de líquidos para mantener temperatura caliente	26	Mínimo de veinticinco (25) litros cada uno, en sede doble jornada se requiere de capacidad suficiente para mantenimiento óptimo del producto
Contenedores de líquidos para mantener temperatura fría	26	Mínimo de veinticinco (25) litros cada uno, en sede doble jornada se requiere de capacidad suficiente para mantenimiento óptimo del producto
Contenedores de sólidos para mantener temperatura fría	26	Necesarios para mantener temperatura por medio de pilas refrigeradas o similares (uno por sede)
Contenedores de sólidos para mantener temperatura caliente	52	Mínimo dos contenedores por sede para garantizar la temperatura de los alimentos sólidos
Termómetros	26	Medición de temperatura por cada sede para verificación y control de acuerdo a especificaciones
Balanzas eléctricas	26	Medición de peso por cada sede para verificación de gramaje y control de acuerdo a especificaciones
Estufas de sobremesa y pipeta de gas	26	Uso para preparación de productos de bebida calientes en sede para refrigerios(uno por sede)

En caso de aplicar la Operación 1 – Modo C,(Alimentación transportada empacada) se deberá distribuir la alimentación en recipientes desechables biodegradables, en armonía con la política ambiental. En todo caso, se deberá cumplir con recipientes individuales por

separado para los alimentos calientes y fríos, de manera que se conserve la temperatura respectiva de cada alimento (un recipiente para los alimentos calientes y recipientes individuales para los alimentos fríos).

38. El transporte, deberá cumplir con la normatividad establecida para la conservación, distribución y calidad de la cadena de alimentos. Se garantizará que se cuente con un espacio adecuado, para recibir y distribuir los alimentos a los usuarios. Para garantizar sus características organolépticas la alimentación deberá ser entregada en cada sede de atención con un tiempo aproximado de no más de una hora antes de su consumo.

39. El Refrigerio se entregará en empaque sellado con capacidad para las porciones estipuladas en la minuta patrón, teniendo en cuenta que la bebida proporcionada debe cumplir con las mismas características, es decir, la bebida del refrigerio a base de leche deslactosada en todas las modalidades.

40. Para el almuerzo el seco deberá disponerse en un empaque que conserve la temperatura, con compartimentos, con capacidad para el empaque de las porciones estipuladas en la minuta patrón, garantizando que la ensalada cocida y la carne estén separadas de los demás componentes; y en caso de que la ensalada sea fría, deberá ser empacada en recipiente individual. La sopa deberá estar en recipiente individual que conserve la temperatura, la bebida y el postre en empaque individual y/o sellado, según aplique, garantizando las características de bioseguridad y organolépticas para cada alimento.

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

42. Los recipientes que se utilizarán para empacar la alimentación individual deberán ser de material biodegradable.

43. El ensamble de los alimentos se realizará teniendo en cuenta las siguientes características: Los espacios deben estar limpios y organizados, de acuerdo al Plan de Saneamiento Básico. Las porciones de servida de cada alimento deberán contar con su respectiva estandarización. La servida del plato será de forma organizada, evitando alimentos desordenados y desbordados del plato o recipiente biodegradable.

44. Entregar servilletas por cada servicio o cuando los usuarios lo soliciten.

Según la necesidad el Contratista se compromete a llevar los alimentos hasta las diferentes sedes de atención en los días que aplique y de acuerdo a los horarios establecidos.

45. la entrega de los alimentos para los almuerzos y refrigerios de cada jornada deben estar disponibles para ofrecer a los usuarios en los siguientes tiempos de consumo, teniendo en cuenta que se deben entregar en cada sede con un lapso máximo de una hora entre la recepción y el proceso de servido.

TIEMPO DE COMIDA	HORARIO llegada de alimentos a la Sede	Horario entrega a beneficiarios
Refrigerio AM	7:00 am	8:00 am a 9:00 am
Almuerzo	9:45 am y -10:00 am jornada mañana 12m y 12:30 pm Jornada tarde	11:00 am a 12:15 pm 12:45pm -1: 45 pm
Refrigerio PM	12m y 12:30 pm Jornada tarde	3:40 pm a 4:30 pm

46. Dar cumplimiento a un ciclo de menú de 21 días para refrigerios y almuerzos, (incluyendo menú especial o menú 21) ,que se ofrecerán de lunes a viernes, teniendo en cuenta la siguiente distribución por alimentos:

GRUPO DE ALIMENTOS	Refrigerio	Almuerzo
Cereales, raíces y tubérculos	1	3
Frutas		1
Verduras y hortalizas		2

Lácteos	1	
Carnes magras (crudo)		1
Grasas		2
Dulces y postres	1	1.5

47.La alimentación suministrada debe cumplir con las siguientes características :

- Ofrecer variedad en las preparaciones, así como también en la presentación de los alimentos en cuanto a su servida y combinación de los mismos, teniendo en cuenta los colores, dando como resultado un plato estético y bien presentado. La presentación de alimentos de un solo color dará lugar a la desaprobación por parte del supervisor del contrato.
- No se permite el suministro de preparaciones alimentarias repetidas en una misma semana; a excepción del arroz (teniendo en cuenta que este a su vez deberá tener variedad de preparaciones) y de las pulpas de fruta para la bebida del almuerzo, conforme al abastecimiento y temporadas de cosecha.
- Incluir variedad de cereales en la porción del refrigerio de la media mañana y algo, tales como diferentes tipos de panificados, galletas de sal, tostadas, entre otros. (se pueden incluir productos de panadería típica como pandebonos, almojábanas, entre otros)
- La sopa debe tener un volumen de 250cc
- Las verduras pueden ser ofrecidas en ensaladas crudas y/o cocidas
- La porción de ensalada debe ir acompañada de un aderezo tipo vinagreta, limón, mayonesa, entre otros.
- El tamaño de la porción servida de la bebida debe ser de 250 cc (sin hielo).
- Los jugos de fruta deben ser naturales, serán permitidas combinaciones de frutas, para mayor variedad. El contratista deberá enviar la ficha técnica del producto, en caso de contratar una empresa para la elaboración de los mismos.
- Los jugos se elaborarán con un contenido de 90 g (neto) de fruta o 100 g de pulpa de fruta por usuario; en este último caso si los 100 g de pulpa no son suficientes para obtener una bebida de las mismas características logradas con los 90 g en peso neto de fruta natural, debe adicionarse más pulpa hasta conseguir una bebida con las características descritas.
- Se permite el suministro de jugos a base de un mismo sabor máximo 2 veces en una semana teniendo en cuenta el abastecimiento y temporadas de cosecha.
- Para endulzar las bebidas del refrigerio y el jugo del almuerzo, el contratista proporcionará un sobre de edulcorante o endulzante no calórico, por 1 gramo para las personas mayores que tengan patologías como la diabetes.
- La bebida láctea de los refrigerios deberá prepararse con leche deslactosada y ser saborizada con chocolate amargo, café, cocoa o chocolate en polvo, además de avena, en la cantidad suficiente para lograr una bebida de buena calidad y sabor.
- En el ciclo de 21 días se permitirá la repetición máxima de 4 preparaciones a base de carne molida magra, tipo tortas y similares.
- Para las Personas Mayores que opten por una alimentación sin carne como su fuente de proteína, el contratista deberá presentar un listado detallado de opciones de preparaciones alternativas que aseguren un adecuado aporte de proteínas y nutrientes esenciales. De este listado se podrá repetir máximo 2 veces a la semana una misma preparación y esta modificación únicamente la puede realizar el nutricionista, previo a una valoración y análisis de consumo de la Persona Mayor.
- Se puede brindar chorizo de la línea estándar que cumplan con un contenido nutricional en 100 g del producto, 12 g de proteína (9 g proteína animal y 3 g proteína vegetal) y 1.5 mg de hierro. Además, deberá ser complemento de un alimento que haga parte del grupo de carnes, huevos y leguminosas secas según las GABA.

- Se permitirá 1 vez en todo el ciclo de menú 1 preparación tipo albóndiga o albondigones, estas deberán ser de marca comercial y a base de carne de res sin mezcla de otro tipo de corte de carne (pollo y tocino).
- En los 21 días del ciclo de menú se ofrecerá a la hora del almuerzo en reemplazo de sopa, 3 veces frijol, 2 veces lentejas y 1 vez garbanzos. Asumiendo que la porción de leguminosa de 50 gramos en crudo equivale a una porción de cereal y adicionándole ½ porción de plátano o tubérculo (papa o plátano) para la preparación de la leguminosa.
- El aceite para las frituras debe ser 100% vegetal, puro, utilizando aceite a base de soya, girasol, maíz o canola; no está permitido el uso de aceite de coco, de palma o mezclas.
- Los almuerzos deben ir acompañados de un dulce o postre hipoglucídico, tal como bocadillo, panelita, galletas, entre otros, cumpliendo con la variedad dentro del ciclo de menú de 21 días.
- No se permitirá la repetición de un solo producto más de 3 veces por semana, con alternancia entre días. Además, 1 vez a la semana este postre será reemplazado por una fruta entera de cosecha, la cual no debe repetirse dentro del ciclo de menú y debe tener un grado de madurez apto para su consumo.
- No se permitirán la utilización de alimentos etiquetados como alta fuente de azúcares y grasas.
- Todos los alimentos se deben preparar con aliños o sazónadores naturales, evitando los excesos, logrando un producto de buen sabor y presentación.
- No se permitirá el uso de condimentos concentrados (color, trigrisar, ablanda carnes, entre otros de tipo industrializado) en ninguna de sus diferentes presentaciones comerciales. Se podrá tener como referente la publicación de Sazonadores Naturales – Especies, hierbas y frutas. Ministerio de Salud y Protección Social - 2014.
- La consistencia de la alimentación estándar deberá ser acorde a la población atendida, teniendo en cuenta preparaciones como gulasch, desmechada, trozos, puré, entre otras:

Para el suministro de carnes tener en cuenta

TIPO DE CORTE	FRECUENCIA DE SUMINISTRO	CORTES A UTILIZAR ENTRE OTROS	SERVICIO	TIPO DE PREPARACIÓN
			ALMUERZO	
Carne de res (corte de primera)	1	Solomo redondo, posta, muchacho	1	En salsa, desmechada, rellena
Carne de res (corte de segunda)	5	Solomo extranjero, huevo de Aldana, tabla, tableado, punta de espaldilla	5	Goulash, estofado, sudada, trozos, desmechado
Carne de cerdo	5	Pierna	5	Goulash, estofado, sudada, trozos, desmechado
Pescado	1	Robalo, bagre, filete de merluza, filete de tilapia	1	Frito, al horno, sudado, torta
Pollo	5	Pechuga, muslo, contramuslo	5	Asado, cocido, frito, al horno
Atún	1	Lomito en agua	1	En torta, soufflé, croquetas
Tocino carnudo	1	Se brinda uno de los días del menú que contenga frijoles	1	Sofrito, al horno
Chorizo	1	Se dará acompañado con huevo, servirá de acompañante a un día que se brinde frijoles	1	Cocido o al horno

Peso de las porciones de carne en cocido es el siguiente: carnes de res, pechuga de pollo y cerdo 70 g, pescado 70 g, atún en agua 60 g después de drenado, pollo con hueso 100 g, chorizo 50 g, tocino carnudo 60 g. Tener en cuenta el porcentaje de pérdida descrito en las fichas técnicas.

- Ofrecer vinagretas que sean de buena aceptación por parte de los usuarios, para lo cual se podrá tener en cuenta la siguiente tabla para la utilización de especias, aderezos y demás, para lo cual se podrá tener como referente la publicación de Sazonadores Naturales – Especias, hierbas y frutas. Ministerio de Salud y Protección Social – 2014

PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO NETO (Gramos)
Sopa	Cilantro	3g
	Ajo	3g
	Cebolla larga	10g
	Aceite	5cc
	Tomate	20g
Guiso casero: para Preparaciones o como carnes guisadas, tubérculos, raíces, plátanos, hortalizas y/o verduras cocidas, entre otras.	Aceite vegetal	15cc
	Cebolla Cabezona blanca o larga (o mezcla)	30g
	Ajo	3g
	Tomate chonto o pimentón rojo	30g
	Sal	1.5g
	Agua	Al gusto para Alcanzar la consistencia esperada
Vinagreta: para ensaladas crudas	Aceite vegetal	10cc
	Vinagre o Limón	5cc
	Perejil fresco o cilantro (o mezcla)	4g
	Ajo	3g
	Limón	5cc
	Sal	1g

Nota: Estandarización para cinco (5) porciones. Para el guiso casero y la vinagreta el peso de la porción es de 20 cc y la medida casera 1 cucharada

Enviar a cada sede del modelo una torta para celebrar los cumpleaños de las Personas Mayores nacidas durante ese mes. Esta torta debe ser hipoglúcida y tener un peso mínimo de 40 gramos por porción. El día que se proporcione, no se brindará en el momento del almuerzo el componente del postre.

49. Los cambios en el menú deben ser reportados y sustentados al supervisor antes del inicio de la jornada de atención y debe ser aprobado por este.

50. Realizar adaptaciones en las fechas especiales en la presentación del menú del día correspondiente, basados en la minuta patrón y sin alterar los costos. Dicho menú debe ser diferente a las preparaciones establecidas en el ciclo de menú de los demás días, además, el proveedor deberá entregar mínimo 3 opciones por cada menú programado en alguna fecha especial, para aprobación por parte de la supervisión.

51. Si durante la ejecución del contrato se presenta rechazo por parte de los usuarios de alguna o algunas de las preparaciones incluidas en los ciclos de menú, se deberá tener en cuenta la encuesta de satisfacción y protocolo de sobras, para cambiar la preparación o preparaciones

por otras de similar aporte nutricional, previa aprobación por parte del supervisor designado por la Secretaría de Inclusión Social y Familia.

52. Velar por que el vehículo utilizado para el transporte diario de los alimentos desde el centro de producción hasta las sedes, cumpla con todas las normas establecidas para este tipo de manejo, en este sentido la unidad de transporte del vehículo deberá ser isoterma.

53. Los vehículos portarán una carpeta con los soportes necesarios para la verificación de las condiciones higiénico-sanitarias exigidas. (Formato de limpieza, certificados de fumigación, entre otros).

54. Garantizará que los vehículos dispuestos para la entrega de la alimentación cuenten con:

- Acta de inspección sanitaria.
- Concepto sanitario con fecha no mayor a un año.
- Matrícula del vehículo.
- Soat
- Carnet de manipulación de alimentos del conductor y ayudantes
- Revisión técnico mecánica
- Licencia de conducción del conductor.
- Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo.
- Estos documentos reposarán en cada vehículo para las verificaciones pertinentes.
- El vehículo transportador de alimentos deberá contar con concepto sanitario favorable con fecha no superior a un año.-.

55. Las bebidas y alimentos calientes deben transportarse de 70 a 75°C para que al momento de la distribución cumpla con temperaturas de 60 a 65°C. Los alimentos que manejen temperaturas en frío, se deben entregar a 4°C en el momento de llegada a la sede de atención, según normatividad vigente, siendo el límite permisible para la entrega del alimento, excepto para la leche que maneja temperatura de 4°C +/- 2°C. Los productos panificados, el postre y la fruta, se entregarán a temperatura ambiente.

56. El contratista verificará y firmará el recibido a entera satisfacción de la remisión de entrega, donde se debe relacionar como mínimo la siguiente información:

- Fecha de entrega.
- Hora de entrega.
- Cantidad de raciones por tiempo de comida, según aplique (refrigerios am-pm, almuerzo.)
- Ciclo y menú.
- Nombre y cédula de quien entrega.
- Nombre, cédula y cargo de quien recibe.

57. Aplicar la normatividad contenida en la resolución 2674 de 2013 y disposiciones reglamentarias establecidas en la Ley 9 de 1979 "Código Sanitario Nacional" y demás normas que sustituyan o complementen estas leyes en materia sanitaria Talento Humano Plan de Saneamiento Básico - Buenas Prácticas de Manufactura - Rastreo microbiológicos - Mantenimiento, cronogramas y hoja de vida de equipos - Mantenimiento y calibración de equipos de medición - Planes y protocolos.

58. Contar y aplicar el Sistema de gestión de la calidad.

59. Crear e implementar el Plan de Saneamiento Básico - PSB con base en los criterios normativos, que incluya todas las áreas del servicio y que contenga los cuatro programas:

- Programa de Limpieza y Desinfección: Deberá tener un componente descriptivo en el que se especifiquen los procedimientos a realizar con un enfoque preventivo en la planta de producción, debe contener la estrategia a utilizar, de acuerdo a las especies a tratar, métodos de barrera, incluyendo el cronograma de fumigación, teniendo en cuenta la frecuencia para cada Componente (se tendrá en cuenta el ciclo anual).
- Programa de Manejo Integral de Residuos Sólidos: Debe tener en cuenta la normatividad vigente, Resolución 2184 de 2019, se describirán en el programa los objetivos, alcance, procesos, procedimientos, metas, planes y estrategias para realizar la separación en la fuente de los residuos generados. La recolección se realizará de acuerdo al volumen.
- Programa de Control de Plagas: Deberá tener un componente descriptivo en el que se especifiquen los procedimientos a realizar con un enfoque preventivo en la planta de

producción, debe contener la estrategia a utilizar, de acuerdo a las especies a tratar, métodos de barrera, incluyendo el cronograma de fumigación, teniendo en cuenta la frecuencia para cada Componente (se tendrá en cuenta el ciclo anual).

• Programa de Manejo de Agua: Debe incluir además de los objetivos, alcance, fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos del agua cada 6 meses, así como controles de alcalinidad, PH residual, en las frecuencias establecidas en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismo.

60. Dotar con jabón desinfectante o yodado, los servicios de alimentación de cada una de las sedes, que garantice la limpieza y desinfección de las manos de los manipuladores de alimentos.

61. El servicio de alimentación deberá contar con implementos de aseo exclusivos, tipo escoba, traperero, recogedor, balde, cepillo para pisos, detergente y desinfectante en buen estado y en las cantidades suficientes para el desarrollo adecuado de los procesos del programa de limpieza y desinfección.

62. Realizar una fumigación al mes en la planta de producción, teniendo en cuenta las siguientes características: controles generales al servicio de alimentación, contra roedores, insectos rastreros e insectos voladores.

63. Realizar mensualmente el análisis microbiológico en laboratorio, donde se garantice la inocuidad de las preparaciones alimentarias suministradas a la población. Los resultados deben ser presentados al profesional en Nutrición y Dietética o supervisor de la ejecución, delegado por la Secretaría de Inclusión Social y Familia; quién puede solicitar la repetición de resultados no conformes que representen un riesgo para la salud de los usuarios de manera inmediata. El Contratista asume el costo de estos exámenes durante el periodo de ejecución del contrato, y relacionar el nombre del laboratorio que se encargará de tomar las muestras para los rastreos. Los microbiológicos se realizarán de acuerdo a la siguiente tabla

Tipo de Rastreo	Cantidad	Tipo de Muestra	Periodicidad
Alimento	3	Jugo, ensalada y proteína	Mensual
Frotis	2	Frotis de manos (1 operaria)	Mensual
		Frotis de superficies	Mensual
Placa	1	Ambiente	Mensual
Fisicoquímicos	1	Agua	Semestral

64. Garantizar que se guarde diariamente una muestra (porción) de cada preparación alimentaria correspondiente al menú del día para cada servicio por un tiempo no superior a 72 horas en congelación; una ración mínima de 100 g (de arroz, sopa, bebida y ensalada) y la porción completa (de carne, acompañante, producto de panadería y bebida) de cada tiempo de comida, según aplique (refrigerios am-pm, almuerzo) en bolsas de cierre hermético con el tamaño suficiente para guardar y sellar la muestra, previamente desinfectadas y debidamente rotuladas con la siguiente información: Fecha, ciclo, menú, nombre del servicio, nombre del alimento, o preparación alimentaria, posibilitando la detección oportuna en caso de brote alimentario.

65. Cuando se estime pertinente, el Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín por intermedio del supervisor delegado por la Secretaría de Inclusión Social y Familia, podrá solicitar al laboratorio rastreos microbiológicos de alimentos, utensilios, superficies, o

personal; y fisicoquímicos de alimentos en situaciones en las que pueda presentarse sospechas frente a la calidad de la alimentación suministrada, debido a intoxicación alimentaria o en circunstancias en las que una preparación alimentaria o alimento no cuente con las características inherentes a su presentación física. Estos costos serán asumidos por el Contratista.

66. Disponer de termómetros digitales en la planta de producción y donde se realizará el servido de los alimentos, los cuales deberán ser calibrados cada doce (12) meses y dispondrán de 2 unidades para temperaturas frías y calientes, así como también, contará como mínimo con 1 gramera digital con una sensibilidad de 1 gr, la cual deberá calibrarse de manera anual. Se deberá contar en la planta de producción y en cada una de las sedes de atención con los respectivos certificados de calibración.

67. Asumir todas las actividades de mantenimiento de los equipos; para esto deberá diseñar un cronograma de mantenimiento preventivo, donde se registre el nombre del equipo, hoja de vida del mismo, fecha de mantenimiento y la empresa que lo realizará. En la hoja de vida deberán consignarse todos los mantenimientos, anexando evidencia del mismo (copia del certificado expedido por la entidad que realiza el mantenimiento). El contratista deberá presentar el registro mercantil de la empresa que realizará el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos utilizados en la etapa de producción. El mantenimiento preventivo deberá tener una periodicidad mínima de 6 meses, garantizando un mantenimiento básico de la totalidad de los equipos desde el inicio de la ejecución; los equipos utilizados en la etapa de producción deben permanecer en buenas condiciones de funcionamiento y deben ser reparados inmediatamente en caso de daño. El daño de los equipos y planta física del servicio de alimentación no podrá interferir con la prestación del servicio, ni con la entrega diaria de las preparaciones establecidas para cada día en los ciclos de menú.

68. Contar con las hojas de vida de los equipos, cronograma en el cual se evidencie su programación y soportes de su ejecución. Esta documentación deberá reposar en la planta de producción y en cada sede de atención, según aplique.

69. Suministrar los refrigerios para los acompañantes de los usuarios atendidos en los Centros Vida Gerontológicos, durante las actividades programadas, como la Asamblea Familiar, el Encuentro Intergeneracional y los grupos focales de 'Fortaleciendo Mi Red'. Estos refrigerios deberán ser iguales o mantener las mismas condiciones que los proporcionados diariamente a los usuarios, tanto en la jornada de la mañana como en la de la tarde, para lo cual se incrementan trescientos (300) más de estos refrigerios al presupuesto

70. Suministrar los refrigerios para las actividades: acompañantes, asamblea familiar, grupo focal fortaleciendo mi red y encuentros, estos refrigerios tienen las mismas especificaciones de los programados para los Centros Vida.

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

72. La cobertura y la atención en las Sedes pueden variar según la disponibilidad de listas de espera, la rotación de cupos y la capacidad instalada de cada Sede. Cualquier cambio será notificado previamente". El contratista deberá atender esta situación siempre y cuando no se afecte el valor del contrato.

NOTAS IMPORTANTES

- ✓ En ninguna circunstancia el contratista podrá entregar alimentos alterados, contaminados y/o adulterados. El contratista será el único responsable por daños y perjuicios que pueda ocasionar a terceros en caso de suministrar alimentos que produzcan intoxicación u otro daño.
- ✓ Los productos a suministrar deben cumplir con características organolépticas de calidad e inocuidad propias de un alimento apto para consumo humano, con la

cantidad y variedad requerida.

- ✓ El refrigerio debe ser entregado en empaque amigable con el medio ambiente con sello de consumo inmediato, el panificado debe tener empaque individual con rotulado que especifique fecha de elaboración y vencimiento, ingredientes, lote.
- ✓ El empaque y entrega de los refrigerios deberá hacerse en material biodegradable, con el fin de garantizar el cumplimiento con el Acuerdo Municipal 020 de 2020, por medio del cual se establece una estrategia para reducir la adquisición de plásticos de un solo uso en la contratación pública del Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín y sus entidades descentralizadas y dando cumplimiento a la Resolución SSS202150103075 de 2021 expedida por la Secretaría de Suministros y Servicios, por medio de la cual se adopta un plan de acción para la reducción total e inmediata de la utilización de Poliestireno expandido (EPS), Policloruro de vinilo - PVC y Plásticos que tengan características de "oxo plásticos" o "plásticos oxodegradables" en el abastecimiento del conglomerado público del Distrito especial de ciencia, tecnología e innovación de Medellín, por lo tanto el contratista deberá restringir de manera total e inmediata la utilización de los siguientes plásticos de un solo uso:
 - Poliestireno expandido (EPS).
 - Policloruro de vinilo - PVC.
 - Plásticos que tengan características de "oxo plásticos" o "plásticos oxodegradables"
- ✓ Tanto el proceso de preparación, transporte y distribución de los alimentos deben cumplir con las recomendaciones según resolución N° 2674 de 2013 y a la normatividad vigente en temas de alimentación

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

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

OBLIGACIONES DE METROSALUD:

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

4. Las demás que se deriven de la naturaleza del presente contrato y que surjan del desarrollo del mismo.

DOCUMENTO ECONÓMICO

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

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

4. REGULACIÓN JURÍDICA Y MODALIDAD DE SELECCIÓN

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

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

Artículo 22.2 que indica: "Selección Directa mínimo dos invitaciones. La ESE METROSALUD se 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"

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

5. VEEDURÍA CIUDADANA

De conformidad con la Ley 850 de 2003, las veedurías ciudadanas establecidas de conformidad con la Ley podrán desarrollar su actividad durante las etapas precontractual, contractual y post contractual de este proceso, realizando oportunamente las recomendaciones escritas que consideren necesarias, e interviniendo en las audiencias que se convoquen durante el proceso, caso en el cual se les suministrará toda la información y documentación pertinente que soliciten y que no esté publicada en los sitios Web. El costo de las copias y las peticiones presentadas seguirán las reglas previstas en el Código Contencioso Administrativo.

6. PRESUPUESTO OFICIAL

Para ejecutar el contrato en el tiempo establecido para ello, METROSALUD apropió una partida presupuestal amparada por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal general PDIG **260067**, expedida por el Área de Presupuesto, estimando el valor del contrato **MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y SIETE MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL SESENTA Y OCHO PESOS M/L (\$1.867.289.068)**

El presupuesto de cada producto no podrá superar los costos unitarios escritos en este ITEM incluyendo IVA, e impuesto al consumo respectivamente.

Descripción del presupuesto

PRODUCTO	VALOR UNITARIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL ENTREGAR	VALOR TOTAL
Almuerzo	\$ 27.864,00	Según minuta patrón	54.340	\$ 1.514.129.760
Refrigerio	\$ 5.821,00	Según minuta patrón	54.340	\$ 316.313.140
Endulzante	\$ 52.024,00	Caja-Presentación en sobre individual de 1 gramo, presentación de sobre o bolsa de 500 sobres	21,6	\$ 1.123.718
Empaques	\$ 1.565,00	Empaque Biodegradable (contenedor de 3 divisiones + contenedor para sopa con tapa)	21.710	\$ 33.976.150
Refrigerio Asamblea Familiar , encuentro intergeneracional o grupo focal	\$ 5.821,00	Según minuta patrón	300	\$ 1.746.300
TOTAL				\$ 1.867.289.068

ESTUDIO DEL MERCADO: la Secretaría de Inclusión Social del Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín es quien realiza el estudio de mercado, a través de la cotización de 3 empresas, para los valores de refrigerio, almuerzo, endulzante y empaque biodegradable, de acuerdo a esto definen el costo del mercado teniendo en cuenta el valor menor ofertado para cada uno del ítem.

7. CRONOGRAMA

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

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR
Publicación en la página web de Metrosalud	14 de julio de 2026	www.metrosalud.gov.co , Menú de contrataciones, submenú procesos contractuales
Recibo de observaciones y/o solicitud de aclaraciones de a los términos de referencia	Hasta el 15 de julio de 2026, hasta las 11:00 am.	Enviadas al correo electrónico Paola.Bustamante@metrosalud.gov.co con copia al correo yesid.chavarria@metrosalud.gov.co - Adriana.gallego@metrosalud.gov.co
Publicación de respuesta a las observaciones y/o aclaraciones en la página web de la ESE Metrosalud	Hasta el 16 de julio de 2026	www.metrosalud.gov.co , Menú de contrataciones, submenú procesos contractuales
Fecha límite de presentación de ofertas	Hasta 17 de julio de 2026 hasta las 9:00 a.m.	Centro Administración Documental. Carrera 50 No. 44-27, piso 1
Apertura de propuestas.	17 de julio de 2026 a las 09:15 a.m.	Dirección de contratación Carrera 50 No. 44-27, piso 4.
Visita técnica de inspección	21 de julio de 2026 entre las 7 am y las 12 pm	En las instalaciones de la Planta única de operación de los proponentes invitados.

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR
Proceso de evaluación requisitos habilitantes, Jurídicos, Financieros, Sarlaft y técnicos y calificación de ofertas	Del 17 de julio de 2026 hasta 22 de julio de 2026	Dirección contratación , oficina asesora de planeación y desarrollo organizacional y Subgerencia de salud,
Publicación Evaluación Preliminar – Traslado	23 de julio de 2026	www.metrosalud.gov.co , Menú de contrataciones, submenú procesos contractuales
Observaciones y subsanación de requisitos por parte de los proponentes	24 de julio de 2026 hasta las 10: 00 am	<u>Por escrito radicado en el Centro Administración Documental. Carrera 50 No. 44-27, piso</u>
Publicación de evaluación definitiva a disposición de los proponentes	24 de julio de 2026	www.metrosalud.gov.co , Menú de contrataciones, submenú procesos contractuales

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

8. PLAZO DE EJECUCIÓN

Desde **el 25 de julio hasta el 31 de agosto de 2026** Este tiempo deberá ser relacionado en el **Anexo 1** de la carta de la presentación de la oferta., si su propuesta es enviada por encima de este tiempo, su propuesta podrá ser descalificada

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

9. PERSONAS QUE PUEDEN PARTICIPAR

De la presente Invitación de Ofertas, podrán participar sola las empresas invitadas consideradas legalmente capaces de acuerdo con las disposiciones vigentes y que no se encuentren incurso en las causales de inhabilidad e incompatibilidad previstas en la Ley 80, ley 1150 de 2007 y demás normas complementarias, que cuenten con personal calificado y técnico en el Valle de Aburra.

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

1. PIMIENTA CATERING Y EVENTOS S.A.S
CORREO: comercial@pimientaeventos.com

2. LA LONCHERA.
CORREO: laoncheramedellin@hotmail.com

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

10. CONSULTA DE LA INVITACIÓN

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

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

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

La presentación de la propuesta será evidencia de que el proponente estudió, conoce y acoge completamente el Estatuto de Contratación de la E.S.E METROSALUD, así como todos los documentos de la invitación y las condiciones exigidas, que obtuvo las aclaraciones sobre las estipulaciones que haya considerado inciertas o dudosas, que conoce la naturaleza del proceso, sus costos y su tiempo de ejecución, que formuló su oferta de manera libre, seria, precisa y coherente.

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

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

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

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

La ESE METROSALUD, hará los estudios del caso y el análisis comparativo de las propuestas, teniendo en cuenta para ello los requisitos habilitantes y los criterios de selección objetiva que se establezcan en los términos de referencia de la convocatoria.

Los requisitos y/o documentos exigidos serán de obligatorio y estricto cumplimiento. La ausencia de requisitos o falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, necesarios para la comparación de propuestas servirá de causa suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos.

La ESE METROSALUD, a su juicio, podrá descartar propuestas, si durante el período del proceso de selección se presentan circunstancias que alteren sustancialmente la capacidad financiera

u operativa del proponente, que lo lleven a incumplir con los requisitos exigidos en los términos de referencia.

La ESE METROSALUD adjudicará el contrato al proponente cuya oferta se ajuste a los aspectos sustanciales de los términos de condiciones, sus requerimientos técnicos, siendo la más favorable a los intereses de la entidad y obtenga el más alto puntaje, siempre que cumpla con todos los requisitos habilitantes y evaluables establecidos dentro de este proceso de selección.

Sólo serán objeto de EVALUACIÓN las ofertas que resulten habilitadas.

Se entiende por propuesta más favorable, aquella que, habiendo cumplido con los requisitos mínimos de carácter jurídico, financiero, organizacional y de experiencia, obtenga el mayor puntaje en los criterios de selección que se establecerán en los términos de referencia entre los cuales se tendrán el precio, factores de calidad entre otros

12. INFORMACIÓN SUMINISTRADA

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

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

13. ACLARACIONES U OBSERVACIONES A LA INVITACIÓN

Las observaciones, aclaración o inquietudes que se tengan de la invitación o de las condiciones técnicas, deberán ser enviadas al correo electrónico

paola.bustamante@metrosalud.gov.co con copia al correo

adriana.gallego@metrosalud.gov.co

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

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

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

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

14. MODIFICACIÓN A LA INVITACIÓN

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

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

Metrosalud podrá modificar el cronograma del proceso mediante adenda.

15. IDIOMA

En acatamiento a la Ley 2ª de 1979 – Defensa del Idioma – y de su Decreto Reglamentario 2744 de 1980, todos los documentos de la propuesta, correspondencia y todos los documentos intercambiados entre el proponente y LA E.S.E METROSALUD, deberán estar escritos en cualquier medio mecánico o digital y en idioma castellano. Por lo tanto, los documentos en idioma extranjero deben venir acompañados en traducción simple, salvo en los casos en que la Ley exija traducción oficial. Lo presente aplica igualmente para toda correspondencia que se requiera cursar dentro del proceso de selección.

16. SOLICITUD DE INFORMACIÓN

Toda Información referente a esta invitación, podrá ser consultada dentro de los tiempos establecidos en las etapas del proceso. Tenga presente el tiempo que tiene para presentar las dudas o aclaraciones, que está definido hasta la fecha de la audiencia de aclaraciones, por lo tanto, lea con precisión el contenido de la invitación, todos los anexos, las especificaciones técnicas de los elementos requeridos, las condiciones de negociación y tenga presente las fechas de las distintas etapas del proceso.

17. CONFIDENCIALIDAD DE LA OFERTA

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

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

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

19. PRECIOS

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

20. FORMA DE PAGO

La E.S.E. METROSALUD realizará el pago dentro de los Treinta (30) días siguientes a la fecha de presentación de la factura, previa la certificación que el interventor y/o supervisor del contrato de acuerdo con el consumo de raciones alimentarias en el mes, soportado por informe de alimentación y remisiones, previa verificación del proyecto. 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 auditoria respectiva y pasará a Tesorería los soportes requeridos para su trámite de pago. El proponente

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.

21. ANÁLISIS DE PROPUESTAS Y SUBSANACION DE REQUISITOS

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

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

Posterior a la entrega de las propuestas, la E.S.E. Metrosalud procederá a realizar la habilitación jurídica, financiera y técnica de las mismas.

Dentro del plazo determinado para la evaluación en general, Metrosalud podrá solicitar a los proponentes las aclaraciones y explicaciones que se estimen necesarias, por cualquier medio escrito y deberán ser respondidas por escrito y si es del caso radicadas dentro del plazo establecido.

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

Las propuestas se pueden subsanar sin que con ello se violen los principios de igualdad y transparencia de la contratación, sin que las aclaraciones o documentos que el proponente allegue a solicitud de METROSALUD puedan modificar o adicionar la propuesta. Es decir, la propuesta no puede ser modificada, solo aclarada o subsanados requisitos. Esta subsanación debe hacerse dentro del tiempo señalado por Metrosalud en las condiciones exigidas.

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

22. REQUISITOS Y DOCUMENTACIÓN DE LA PROPUESTA

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

21.1 DOCUMENTOS HABILITANTES JURÍDICOS

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

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

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

Carta de presentación de la propuesta con el nombre y firma del representante legal o de alguien debidamente facultado. El contenido de la carta de presentación de la propuesta debe corresponder al texto del modelo que entrega La E.S.E METROSALUD en estos Términos de Referencia, y deberá diligenciar toda la información que en se solicita en cada campo, **incluido tiempos de entrega de los equipos, en días calendario.**

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

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

Se aplicará lo estipulado en el artículo 90 de la Ley 1474 de 2011, modificado por el artículo 43 de la Ley 1955 de 2019, el cual señala lo siguiente:

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

- a) Haber sido objeto de imposición de cinco (5) o más multas durante la ejecución de uno o varios contratos, con una o varias entidades estatales, durante los últimos cinco (5) años.
- b) Haber sido objeto de declaratorias de incumplimiento contractual en por lo menos dos (2) contratos, con una o varias entidades estatales, durante los últimos cinco (5) años;
- c) Haber sido objeto de imposición de dos (2) multas y un (1) incumplimiento durante una misma vigencia fiscal, con una o varias entidades estatales.

La inhabilidad se extenderá por un término de cinco (5) años, contados a partir de la publicación del acto administrativo que impone la inscripción de la última multa o incumplimiento en el Registro Único de Proponentes, de acuerdo con la información remitida por las entidades públicas. La inhabilidad pertinente se hará explícita en el Registro Único de Proponentes cuando a ello haya lugar.

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

Nota: Para efectos de definir si el proponente se encuentra incurso en inhabilidad por incumplimiento reiterado, bastará con que se verifique por parte del comité la configuración de alguna de las conductas señaladas en el art. 90 de la Ley 1474 de 2011, para que el comité aplique la causal de rechazo y el proponente quede excluido del proceso.

Conforme a lo anterior, deberá tenerse en cuenta que la inhabilidad se extiende por un término de cinco (5) (límite temporal) contados a partir de la inscripción de la última multa o incumplimiento, situación que se verá reflejada en el Anexo FORMATO REPORTE DE MULTAS Y SANCIONES DE CONTRATOS ANTERIORES.

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

21.1.3 Compromiso Anticorrupción (Anexo N° 3)

Los Proponentes deben suscribir el compromiso anticorrupción contenido en el en el cual manifiestan su apoyo irrestricto a los esfuerzos del Estado colombiano contra la corrupción.

Si hay incumplimiento comprobado del compromiso anticorrupción por parte del Proponente, sus empleados, representantes, asesores o de cualquier otra persona que en el Proceso de Contratación actúe en su nombre, es causal suficiente para el rechazo de la oferta o para de terminación anticipada del contrato si el incumplimiento ocurre con posterioridad a la adjudicación del mismo, sin perjuicio de que tal incumplimiento tenga consecuencias adicionales.

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

21.1.4 Autorización de la junta directiva o asamblea de socios

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

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

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

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

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

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

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

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

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

21.1.6 Certificado de existencia y representación legal.

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

Si el PROPONENTE es una persona natural comerciante, deberá presentar un Certificado de Inscripción en el Registro Mercantil expedido por la Cámara de Comercio en donde conste que se encuentra inscrito, así como la determinación de su actividad relacionada con el objeto de la presente convocatoria. Este certificado debe tener fecha de expedición no mayor a treinta (30) días anteriores a la fecha límite de recepción de las ofertas.

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

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

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

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

21.1.7 Registro Único de Proponentes

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 de cierre del presente proceso de selección. Esta exigencia aplicará para cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, cuando la oferta sea presentada en esta modalidad.

La inscripción del oferente debe estar vigente en los términos establecidos por el Decreto 1082 de 2015.

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

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

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

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

21.1.8 Garantía de seriedad de la propuesta

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

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

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

La vigencia de la Garantía de Seriedad de la propuesta será de **cuatro (04) meses contados a partir de la fecha de cierre de la Invitación entendiéndose por tal la fecha de la entrega de la propuesta. La Garantía de Seriedad de la propuesta deberá ser constituida por valor equivalente al 10% del valor total de la propuesta**, METROSALUD podrá solicitar la ampliación del valor asegurado y de la vigencia de la misma, cuando en la evaluación de las propuestas, se presenten errores aritméticos resultando un valor superior al indicado por el proponente. Dicha garantía será respaldada con la firma del afianzado.

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

BENEFICIARIO:	E.S.E. METROSALUD, NIT 800.058.016-1
AFIANZADO O TOMADOR:	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 párrafo 3° del Artículo 5 de la ley 1882 de 2018, la no presentación de la póliza de seriedad de la oferta no será subsanable y será causal de rechazo de la misma.

21.1.9 Fotocopia del documento de identidad del Representante Legal

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

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

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

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

El proponente deberá diligenciar el anexo denominado formato de conocimiento de persona jurídica, mediante este formato la entidad establece elementos necesarios para asegurarse de la transparencia de cada una de las transacciones que realizan las personas naturales y jurídicas con quienes se tiene vínculo contractual o legal.

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

Al diligenciar debe tener en cuenta:

- La Razón o denominación social, NIT, deben estar de acuerdo a la información escrita en el RUT.
- Debe suministrar los datos del representante legal como: apellidos y nombres, tipo de identificación, número, lugar y fecha de expedición, y consignados de acuerdo al RUT y/o certificado de la Cámara de Comercio.
- Si usted si tiene actividad en operaciones internacionales, describa la actividad que realiza, indicando el producto y la entidad por la que realizan las transferencias.
- **Debe tener la huella original del representante legal y la firma respectiva**, en la que conste haber leído, entendido, aceptado y autorizado lo estipulado en el documento, debe declarar con firma y huella del representante legal, que la información suministrada es exacta. Recuerde que se debe suministrar los datos y la información correcta de lo contrario tendrá consecuencias de tipo legal.

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

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

21.1.12. Certificación de no ser responsable fiscalmente

Se debe anexar certificación expedida por la CONTRALORIA NACIONAL (Ley 610 de 2000, Art. 60), con vigencia no mayor a tres (03) meses, donde se establezca que el oferente no aparece en el boletín de responsables fiscales. Esta observación también es válida para los miembros integrantes de Consorcios o Uniones Temporales y para el Representante Legal de las personas jurídicas.

21.1.12. Certificado de Antecedentes Disciplinarios

Para personas naturales y todos los integrantes de consorcios o uniones temporales y para el representante Legal de las personas jurídicas, deberán presentar certificado de antecedentes vigente a la fecha de cierre del presente proceso de selección (no mayor a tres (03) meses), emitido por la PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN, de conformidad con lo consagrado en el artículo 174 de la Ley 734 de 2002.

21.1.13. Certificado del Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas:

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

21.1.15. 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. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA REQUERIDA PARA LA PROPUESTA:

Alcance de la verificación durante la visita técnica:

Durante la visita técnica se verificará, de manera integral y sin limitarse a ello, el cumplimiento de los siguientes requisitos técnicos mínimos exigidos al proponente:

- Contenedores para líquidos calientes y fríos, con la capacidad mínima exigida.
- Contenedores para sólidos calientes y fríos, en la cantidad y condiciones técnicas requeridas.
- Termómetros y balanzas eléctricas, destinados al control de temperatura y gramaje en cada sede.
- Estufas de sobremesa y pipetas de gas, conforme a lo exigido.
- Certificados de calibración vigentes de todos los equipos de medición, tanto en planta de producción como en las sedes de atención, conforme a las especificaciones técnicas del proceso.

La Entidad dejará constancia del resultado de la visita técnica, la cual hará parte integral del proceso de evaluación.

La no disponibilidad de los elementos exigidos o el incumplimiento total o parcial de cualquiera de las especificaciones técnicas verificadas, dará lugar al rechazo de la oferta, por incumplimiento de los requisitos mínimos establecidos en el proceso de selección.

Planta única de operación

Con el propósito de garantizar la trazabilidad, el control sanitario, la uniformidad del proceso productivo y la adecuada supervisión del contrato, la Entidad establece que para la ejecución del contrato el proponente únicamente podrá aportar y operar desde una (1) sola planta de producción.

No se permitirá dividir la operación en dos o más plantas, ya sea propias o de terceros.

La totalidad de los servicios objeto del contrato deberá ser producida, coordinada y despachada desde la planta única verificada durante la visita técnica.

Cualquier modificación posterior relacionada con la planta de producción deberá contar con autorización previa y expresa de la Entidad, sin perjuicio de las verificaciones que correspondan.

Este requisito resulta necesario en atención al volumen diario de servicios, a la población vulnerable atendida y a la necesidad de garantizar condiciones homogéneas de calidad, inocuidad y control operativo.

1. Certificación o acta de inspección sanitaria vigente con concepto favorable, con vigencia inferior a 1 año.
2. Presentar el plan de saneamiento que incluya mínimo: los 4 programas reglamentarios,

objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento y suministro de aguas.

3. Programa de Gestión de calidad.

4. Programa Gestión de proveedores

5. Programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.

6. Presentar la documentación del personal manipulador que incluya: evidencia de capacitación y exámenes médicos de aptitud laboral.

7. Cronograma de fumigaciones de la planta de producción

8. Cronograma de mantenimientos preventivos de equipos.

9. Relación o certificado del laboratorio que se encargará de realizar los rastreos microbiológicos de los alimentos

10. Documentación de por lo menos 13 vehículos de transporte de alimentos con la siguiente información :

-Acta de inspección sanitaria con concepto sanitario favorable con fecha no superior a un año del establecimiento en el que se realizará el proceso de producción de la alimentación objeto de este contrato.

-Carnet de manipulación de alimentos del conductor y ayudantes.

-Revisión técnico mecánica

-Licencia de conducción del conductor.

-Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo.

-Matrícula del vehículo.

-Soat.

-Relación de equipos solicitados en las condiciones técnicas, con foto de cada uno y Fichas técnicas donde se pueda evidenciar existencia y características de los mismos.

-Para la evaluación técnica de los oferentes se realizará visita de inspección a los servicios de alimentación que se presenten en la propuesta, a través del acta de inspección sanitaria, con el fin de evaluar la capacidad técnica y operativa para la ejecución del contrato. Esta vista hará parte de los criterios de evaluación técnica y se verificando lo siguiente:

1. El oferente debe disponer de una planta de producción con la capacidad instalada requerida para el procesamiento de la totalidad de las raciones diarias solicitadas, que acredite el concepto favorable inferior a un año por parte del ente de control (secretaría de Salud del ente territorial correspondiente).
2. El área de desinfección y procesamiento para frutas, verduras y carnes, separado de los demás procesos de producción y con la capacidad requerida para el procesamiento de la cantidad total de raciones solicitadas.
3. Debe tener áreas mínimas separadas y acondicionadas para recepción de materia prima, bodegaje de productos secos, área de lavado de utensilios y canastillas, área de comedor, lockers, zona de despacho, zona de basuras, y baños para colaboradores y/u operarios independientes del área de producción.
4. Equipos en acero inoxidable de carácter alimenticio para el procesamiento de los alimentos como: marmitas, planchas BBQ, freidoras industriales y licuadoras industriales, que permitan garantizar preparación de alimentos seguros, en las cantidades requeridas para cada servicio y preparadas el mismo día de entrega, de manera tal que no se genere riesgo de descomposición o alteración antes de su consumo

21.3 REQUISITOS FINANCIEROS Y DOCUMENTOS QUE LOS ACREDITAN

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

los siguientes documentos, sobre los cuales se realizará la verificación de la capacidad financiera.

Los proponentes, sean personas jurídicas o personas naturales, deberán adjuntar los estados financieros a: 31 de diciembre de 2025.

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:

- **Estado de situación financiera** comparativa a 31 de diciembre de 2025, 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 comparativo a 31 de diciembre de 2024 y 2025**
- Fotocopia de la tarjeta profesional del contador, por ambos lados, legible ampliada al 150% y preferiblemente a color.
- Formato **ANEXO para diligenciar información financiera**,
- **Registro Único Tributario RUT. El proponente deberá anexar el registro único tributario (RUT), expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) con fecha de generación del mismo mes de presentación de la oferta, esta exigencia aplicará para cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, cuando la oferta sea presentada en esta modalidad**

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

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

Cada uno de los proponentes deberá calcular los índices antes descritos de acuerdo con las cifras contenidas en los **Estado de situación financiera comparativa a 31 de diciembre de 2025**, diligenciando para ello el **ANEXO Plantilla para diligenciar información financiera**, formato resumen de información financiera, el cual debe anexarse a la propuesta.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Este indicador debe ser inferior o igual al 80%

NOTA 2.- La propuesta cuyo nivel de endeudamiento total sea superior al 80% se **INHABILITARÁ**. Para el caso de consorcios o uniones temporales se tomarán los índices de endeudamiento de cada uno de los integrantes y se sumarán de manera ponderada de acuerdo con el porcentaje de participación en la forma asociativa.

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

Liquidez (L)

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

El proponente deberá acreditar una liquidez igual o superior 1

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

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

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

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

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

22. REQUISITOS DE EVALUACION TÉCNICA Y ECONÓMICA

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

23. PLAZO PARA LA ENTREGA DE OFERTAS

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

El sobre sellado deberá estar marcado de la siguiente manera:

E.S.E METROSALUD
Carrera 50 N° 44 – 27

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LA ATENCIÓN Y ACOMPAÑAMIENTO DIURNO PARA PERSONAS MAYORES EN LOS CENTROS VIDA GERONTOLÓGICOS DEL DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE MEDELLÍN.

ORIGINAL

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

24. APERTURA DE PROPUESTAS

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

25. PLAZO PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

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

De conformidad con el parágrafo 1 del Artículo 5 de la ley 1882 de 2.018, aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje deberán ser solicitados por la entidad y entregados por los proponentes **dentro del término otorgado por la Entidad**. Caso contrario será rechazado la oferta de aquellos proponentes que no suministren la información y la documentación solicitada por la Entidad estatal.

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

26. TÉRMINOS DE VERIFICACIÓN

La entidad efectuara la verificación de los requisitos jurídicos, financieros y técnicos de la propuesta dentro del plazo establecido en el cronograma del proceso. Así mismo se podrá solicitar al proponente la presentación de los aspectos o documentos subsanables de su propuesta, de acuerdo con lo previsto en el parágrafo 1, del artículo 5 de la ley 1150 de 2007.

Serán subsanables todos los documentos que no atenten contra la capacidad legal acorde con lo exigido en los términos. Para la entrega de documentos subsanables, el proponente a quien se le requiera la presentación de documentación cuenta con el plazo establecido en el informe de evaluación preliminar, por tal razón deberá estar atento a las observaciones y documentos que se le indiquen, los cuales deberán ser radicado en el archivo central carrera 50 n 44 – 27 primer piso edificio el Sacatín.

Dentro del proceso de evaluación se podrán solicitar a los proponentes las aclaraciones a las propuestas de alguna condición que no sea muy clara y que requiera mayor precisión.

REGLAS GENERALES DE VERIFICACION Y EVALUACION DE LAS OFERTAS

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

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

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

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

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

27. PRECIOS ARTIFICIALMENTE BAJOS

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

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

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

28. REQUERIMIENTOS PARA SUBSANAR

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

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

29. REGLAS DE SUBSANABILIDAD

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

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

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

30. DIFERENCIA ENTRE SUBSANABILIDAD Y ACLARACIÓN O EXPLICACIÓN

Subsanar no es lo mismo que aclarar o explicar, la diferencia radica en que la aclaración o explicación se admite, incluso, sobre requisitos que afectan la comparación de las ofertas y/o inciden en la asignación del puntaje, siempre y cuando se trate de inconsistencias o falta de claridad, porque allí no se modificará el ofrecimiento, simplemente se aclara, es decir, se trata de hacer manifiesto lo que ya existe sólo que es contradictorio o confuso, se busca sacar a la luz lo que parece oscuro, no de subsanar algo, pues el requisito que admite ser aclarado tiene que estar incluido en la oferta, solo que la entidad tiene dudas sobre su alcance, contenido o acreditación, porque de la oferta se pueden inferir entendimientos diferentes.

31. CALIFICACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA

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

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

COSTO TOTAL: Puntaje máximo 100 puntos

32. PUBLICACIÓN DE LA EVALUACION PRELIMINAR DE REQUISITOS HABILITANTES

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

Dicha evaluación preliminar podrá ser objeto de observación por parte de los proponentes, y

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

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

33. ADJUDICACIÓN

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

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

34. LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO RESULTANTE

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

Vencido el tiempo determinado para la legalización del contrato sin que éste se haya producido, Metrosalud podrá revocar la adjudicación y proceder a adjudicar al proponente que le sigue en méritos, de acuerdo con la evaluación realizada a las propuestas. Igualmente reclamará el valor asegurado en la Garantía de Seriedad aportada por el proponente y se registrará tal incumplimiento en la base de datos de Metrosalud.

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

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

Las garantías deben establecer tanto **al Distrito de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín** como a la E.S.E. METROSALUD como asegurados y beneficiarios, según aplique. Las pólizas deberán contemplar los amparos y margen de cobertura contemplado en el Decreto Ley 1082 de 2015.

35. EMPATE

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

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

36. CONFIDENCIALIDAD DEL PROCESO DE EVALUACIÓN

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

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

37. 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.

38. 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.

39. INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO

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

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

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

40. CADUCIDAD

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

41. MULTAS

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

42. CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA

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

43. RESTABLECIMIENTO O AMPLIACIÓN DE LA GARANTÍA

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

44. EJECUCIÓN DE CONTRATOS.

El (los) contrato(s) se suscribirá(n) y tendrá(n) un plazo inicial hasta el tiempo de ejecución de la entrega del servicio. Antes del vencimiento del plazo de ejecución, el contrato podrá ser modificado en plazo y adicionado en recursos de acuerdo a las necesidades y conforme a lo señalado en el Estatuto de Contratación vigente para Metrosalud. Se debe tener en cuenta que el presente documento hace parte integral de los contratos a suscribir.

El costo del transporte en el que se incurra para la entrega de los productos y los riesgos que se deriven del mismo, correrán por cuenta de cada contratista y deberán hacerse en los tiempos, cantidades y especificaciones de los insumos que se determina en la solicitud. Por ningún motivo se aceptará el despacho de los elementos por fuera de la unidad de empaque acordada, ni podrán ser variadas las unidades de empaque o marcas, sin la previa autorización del supervisor del contrato por parte de Metrosalud, en cuyo caso Metrosalud podrá proceder a la terminación del contrato por incumplimiento contractual y posterior liquidación.

45. ENTREGAS Y FACTURACIÓN

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

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

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

46. DECLARATORIA DE DESIERTO

Dentro del mismo término estipulado para la adjudicación del contrato, la E.S.E METROSALUD podrá declarar desierto el proceso, de conformidad con lo estipulado en el acuerdo 455 de 2024 que consagra: Causales para declarar desierto un proceso de contratación. Mediante resolución motivada, el Gerente de METROSALUD podrá declarar desierto un proceso de contratación y ordenará la contratación directa en los siguientes casos:

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

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

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

47. ESCOGENCIA DIRECTA DEL CONTRATISTA

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

48. CAUSALES DE ELIMINACION DE LA PROPUESTA

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

1. Cuando no se presente la garantía de seriedad de la oferta.
2. Cuando vencido el plazo para subsanar, el proponente no acredite la totalidad de los requisitos habilitantes establecidos en los términos de referencia, a pesar de haber contado con la oportunidad de subsanar y no lo hubiere realizado en debida forma.
3. Si la propuesta es presentada en moneda diferente a la colombiana
4. Cuando el valor ofertado sobrepase el valor del presupuesto.
5. Cuando se presenten inconsistencias o inconformidades entre la documentación allegada

- por el proponente y lo verificado por la entidad, que no puedan ser aclaradas por los proponentes, sin perjuicio de las acciones legales pertinentes
6. Cuando no se cumpla con alguno de los requisitos habilitantes.
 7. Cuando el proponente se halle incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar establecidas en la Constitución o en la Ley.
 8. Cuando la propuesta sea presentada por personas jurídicamente incapaces para obligarse o que no cumpla con todas las calidades y condiciones de participación indicadas dentro de estos términos de referencia.
 9. Cuando el proponente haya tratado de interferir o influenciar indebidamente en el análisis de las propuestas, o cuando el proponente haya tratado de influir indebidamente en la decisión sobre adjudicación.
 10. Cuando se descubra cualquier intento de fraude o engaño por parte del proponente a la Entidad o a los demás participantes.
 11. Cuando el proponente manifieste y/o acredite en su propuesta que no ha sido sancionado y se corrobore que dicha información no es veraz.
 12. Cuando se evidencie violación del principio de Buena fe, en los documentos e información que compone la oferta.
 13. Cuando el plazo propuesto para la ejecución del Contrato sea diferente del plazo fijado.
 14. Cuando sea extemporánea, es decir, si se presenta después de la fecha y hora fijadas para el cierre
 15. Cuando uno o más socios de la persona jurídica proponente, o su representante legal, sean socios o representante legal de otra persona jurídica oferente en este mismo proceso.
 16. Cuando uno o más socios de la persona jurídica proponente, o su representante legal, se presenten como personas naturales en este mismo proceso.
 17. Cuando el objeto social o actividad mercantil del proponente no corresponda a lo requerido por la Administración, exigencia que aplica a cada uno de los integrantes del consorcio, unión temporal u otra forma de asociación si hay lugar a ello.
 18. Cuando el valor de la propuesta sea considerado artificialmente bajo.
 19. Cuando el objeto social o actividad mercantil del proponente inscrito en el RUP o en el certificado de Cámara de Comercio no tenga relación directa con el objeto de la contratación, exigencia que aplica a cada uno de los integrantes de Consorcios, Uniones Temporales, si hay lugar a ello.
 20. Cuando el proponente, o su representante, o alguno de sus miembros o alguno de sus socios, según sea el caso, aparezca reportado en el Boletín de Responsables Fiscales expedido por la Contraloría General de la República; o en el Certificado de Antecedentes Disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación o aparecer reportado en la consulta en línea de antecedentes judiciales que realiza la Entidad en la página de la Policía Nacional de antecedentes judiciales, siempre y cuando, este reporte constituya causal de inhabilidad o incompatibilidad. Lo anterior, de acuerdo con la consulta en línea de antecedentes que realiza la Entidad.
 21. Cuando el proponentes o sus accionistas o sus asociados, o sus representantes legales o miembros de Junta Directiva, estén reportados en una o algunas de las listas vinculantes para el Estado Colombiano en relación con LA/FT.
 22. Cuando se presenten elementos que puedan representar para las partes, riesgo reputacional, legales, operativos o de contagio relacionados con el lavado de activos y/o la financiación del terrorismo.

49. OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y MINUTA DEL CONTRATO

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

50. SUSPENSIÓN DEL PROCESO DE SELECCIÓN

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

LA ENTIDAD también podrá revocar el acto administrativo que ordenó la apertura del proceso

de selección, cuando se presente durante el mismo alguna de las circunstancias de que trata el artículo 93 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

Original firmado
ADRIANA MARIA VELASQUEZ ARANGO
Gerente (e)
E.S.E. Metrosalud

	Nombre	Firma	Fecha
Proyectó:	Paola A Bustamante J- Abogado contratista D. Contratación		14/07/2026
Revisó:	Alejandro Camargo Orozco. Jefe de oficina de salud pública y gestión territorial		
Aprobó:	Esperanza Peñaranda Pineda Director Operativo de Contratación		
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes, por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para firma			