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

En el Plan de Desarrollo 2020 – 2023 "Medellín Futuro" se define el componente Recuperemos lo Social, del programa Medellín cuida y reconoce sus grupos poblacionales que busca mejorar significativamente las condiciones de vida de las diversas poblaciones que habitan la ciudad, considerando **sus características y necesidades, promoviendo el reconocimiento, el respeto de sus derechos** y una vida digna.

En Medellín según el informe del DANE en el año 2018 habitaban 2.871.133 personas, según la tasa de crecimiento anual de 1.067%, distribuido en 1.308.022 hombres y 1.563.111 mujeres, no obstante es de anotar que los niños, niñas y adolescentes entre 0 y 14 años representaron 676.529. Por otro lado según las proyecciones del DANE, al analizar la proporción que representan las NNA (0 a 17 años) respecto al total de habitantes por comuna, las mayores proporciones se encontraron en el corregimiento de Altavista y en la comuna 1-Popular, donde las NNA representaban el 31,1% de la población, en contraste, en la Comuna 11-Laureles-Estadio, los NNA representan el 10,5% (12.932) de la población, destacándose como la comuna con menor proporción de NNA de la ciudad.

En el año 2017 a nivel nacional la pobreza monetaria, es decir, aquella que se mide con base en los ingresos de las personas, se redujo y se ubicó en 26,9 %, frente al 28 % registrado en 2016. En cuanto a pobreza monetaria extrema, la cifra fue de 7,4 %, en comparación con 8,5 % registrado el año anterior. De está manera, ambos indicadores recuperaron su senda de descenso, pues en 2016 tanto pobreza monetaria como pobreza extrema habían aumentado levemente. De otro lado, el índice de pobreza multidimensional, el cual es el que mide el acceso de las personas a salud, vivienda, educación, empleo, entre otros, en 2017 se ubicó en 17%, frente a 17,8% registrado un año antes. Sobre desigualdad, el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) informó que el coeficiente de Gini a nivel nacional, que mide la desigualdad, se ubicó en 0,508, frente a 0,517 del 2016 (mientras más cerca de 1 está la cifra, más desigual es un país); en Medellín en el año 2017 fue de 0.464.

Actualmente la problemática que se vive en las diferentes comunas de la ciudad de Medellín: violencia intraurbana, desplazamiento, falta de acompañamiento de los padres y madres en la crianza de sus hijos e hijas, drogadicción, violencias sexuales, entre otras; exigen a la Administración Municipal generar acciones que garanticen la protección y el restablecimiento de derechos, además de acciones de promoción y prevención que creen ambientes protectores y mejoren la calidad de vida de la infancia y la adolescencia en Medellín.

Ello implica darle continuidad al seguimiento de las políticas públicas de primera infancia, infancia y adolescencia en Medellín desde diversas estrategias, a través de acciones de evaluación de la trayectoria que defina su actualización, partiendo desde su Plan Docenai y las propuestas metodológica construidas en el 2017 y la socialización; gestión y acompañamiento en la implementación de su Plan Docenal de primera infancia, infancias y adolescencias 2016 – 2028: "Medellín, ciudad y ruralidad de niños, niñas y adolescentes" y a través del fortalecimiento de los diferentes espacios de participación creados en el marco de la política pública con el fin de sostener las acciones vinculadas al tema en el marco de la agenda social, pública y gubernamental.

A través de las líneas y componentes de la atención, se interviene no sólo a los niños, niñas y adolescentes sino también a sus familias y comunidad en general, cada línea y componente permite el desarrollo de la Política Pública de Protección y Atención Integral a la Infancia y Adolescencia este proyecto, será la atención para el restablecimiento de derechos de los niños, niñas y adolescentes y seguimiento a la implementación de la Política Pública de protección integral a la Infancia y la Adolescencia, a través de una contratación con entidad de amplia experiencia y de reconocida idoneidad en la atención de niños, niñas y adolescentes y sus familias; que cuenten con la capacidad necesaria para desarrollar todos los componentes de la contratación bajo los principios de eficiencia, efectividad y eficacia y para atender a estas necesidades.

Es por lo anterior que el Municipio de Medellín (Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos), firmó el contrato interadministrativo 4600094544 de 2022 con la ESE Metrosalud, de donde se desprenden una serie de obligaciones para que la ESE garantice el cumplimiento del objeto contractual, entre ellas, la contratación de un proveedor que suministre la alimentación a los niños, niñas y adolescentes, acorde con la Guía técnica del componente de alimentación y nutrición para las modalidades del ICBF vigente y a lo estipulado en especificaciones técnicas para la ejecución del proyecto Medellín Cuida a sus Niñas, Niños Y Adolescentes y seguimiento a la implementación de la Política Pública.

2. OBJETO A CONTRATAR

Suministro de alimentación completa para las Niñas, Niños y Adolescentes del proyecto Medellín cuida a sus Niñas, Niños y Adolescentes y seguimiento a la implementación de la política pública.

1. ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TECNICAS

Nota 1: Ver Anexo 2 y 3 Especificaciones Técnicas del Componente de Alimentación. Se debe tener en cuenta la Minuta Patrón del ICBF vigente (que se encuentra publicada en la página web del ICBF)

Cantidades a despachar en la sede de preparación, centro de diagnostico

La población a atender es hasta 75 personas

CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL/DIA
Desayuno	Unidad	60
Refrigerio de la mañana	Unidad	60
Almuerzo	Unidad	60
Refrigerio de la tarde	Unidad	60
Cena	Unidad	60
Merienda	Unidad	60

VALOR Y CANTIDADES

Nombre genérico	Especificación	Unidad de Medida	QI	Valor Unitario
Alimentación	Completa: Desayuno, Refrigerio mañana, Almuerzo, Refrigerio tarde, cena y merienda, para 60 cupos todos los días de la semana	Unidad	6.180	$ 31.880
Alimentación	30 Almuerzos de lunes a sabado	Unidad	3.290	$ 10.900
Alimentación	15 cenas de lunes a sabado	Unidad	360	$ 10.900
Alimentación	150 refrigerios mensuales. Bebida láctea o bebida con leche 200 ml (fría o caliente a necesidad) harina/panificado de 120 gr, que incluya proteína.	Unidad	845	$ 4.959
Alimentación	Refrigerio 40 refrigerios mensuales para consejo Suprasectorial (1 consejo x40 NNA cada mes). Bebida láctea o bebida con leche 200 ml (fría o caliente a necesidad) harina/panificado de 120 gr, que incluya proteína.	Unidad	225	$ 4.959

Alimentación	Refrigerio 30 refrigerios mensuales (1 consejo x 30 NNA cada mes). Bebida láctea o bebida con leche 200 ml (fría o caliente a necesidad) harina/panificado de 120 gr, que incluya proteína.	Unidad	169	$ 4.959
Alimentación	150 refrigerios mensuales. Bebida láctea o bebida con leche 200 ml (fría o caliente a necesidad) harina/panificado de 120 gr, que incluya proteína.	Unidad	845	$ 4.959
Alimentación	400 refrigerios para todo el contrato. Bebida láctea o bebida con leche 200 ml (fría o caliente a necesidad) harina/panificado de 120 gr, que incluya proteína.	Unidad	400	$ 4.959
Alimentación	300 refrigerios para todo el contrato. Bebida láctea o bebida con leche 200 ml (fría o caliente a necesidad) harina/panificado de 120 gr, que incluya proteína.	Unidad	300	$ 4.959
Alimentación	240 refrigerios durante todo el contrato. Bebida láctea o bebida con leche 200 ml (fría o caliente a necesidad) harina/panificado de 120 gr, que incluya proteína.	Unidad	240	$ 4.959
Alimentación	1.150 refrigerios mensuales (23 consejos X 25 NNA cada 15 días). Bebida láctea o bebida con leche 200 ml (fría o caliente a necesidad) harina/panificado de 120 gr, que incluya proteína.	Unidad	3.978	$ 4.959
Alimentación	25 media mañana de lunes a sabado	Unidad	3.575	$ 3.900
Alimentación	25 algos de lunes a sabado	Unidad	3.575	$ 3.900

Cantidades a despachar para la sede Calle 56 n 45 -18 Casa Vida, desde la sede del centro de diagnóstico (sede de preparación)

Servicio de Alimentación

La población a atender es hasta 30 cupos día y podrá disminuir o aumentar según el ingreso de las y los adolescentes que se atienden en la sede de Casa Vida 1.

Para la prestación del servicio de alimentación, la entidad contratada seguirá las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013, normatividad que la complemente, modifique o derogue

CONCEPTO	CANTIDAD DIARIA	CANTIDAD TOTAL
Refrigerio de la mañana y refrigerio de la tarde	25 media mañanas y 25 algos	Oscila entre 24 a 26 días del mes, incluyendo sábados
Almuerzo y cena Casa Vida	30 almuerzos y 15 cenas	Oscila entre 24 a 26 días del mes, incluyendo sábados

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

2. Desarrollar y cumplir el objeto del contrato, en las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el presente contrato.
3. Dar cumplimiento a las condiciones técnicas del servicio descritas en los términos de referencia.
4. Para la prestación del servicio de alimentación, la entidad contratada seguirá las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013, normatividad que la complemente, modifique o derogue.
5. El contratista deberá contratar con empresa de alimentación el suministro de los alimentos para las niñas, niños y adolescentes que asisten a Casa Vida, y para ello la empresa debe ser especializada en servicios de alimentación.
6. La población para atender en Casa Vida1, es hasta 30 cupos día en promedio podría disminuir o aumentar según el ingreso de los niños, niñas y adolescentes. La alimentación será suministrada todos los días de la semana (de lunes a sábado), sin ninguna interrupción, previo pedido que se realizará diario en la mañana por parte de la nutricionista de Casa Vida 1, al servicio de alimentación ubicado en el Centro de Diagnóstico, según el número de niños, niñas y adolescentes que estén asistiendo diariamente a la Casa.
7. Todo el personal requerido para el cumplimiento de este contrato debe ser administrado por la firma contratista, incluyendo su vinculación; además deberá garantizar que cumpla con las competencias requeridas para la adecuada prestación del servicio.
8. Los manipuladores de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:
   a- Haber realizado el curso de manipulación de alimentos y carne que lo acredite vigente.
   b- Las manipuladoras de alimentos deben tener una capacitación de 10 horas durante la ejecución del contrato sobre buenas prácticas de manufacturas.
   c- El personal contratado debe tener experiencia en servicios de alimentación no inferior a un año soportados en la hoja de vida, las cuales deben reposar en cada una de las sedes donde se presta el servicio. Estas deben estar disponibles para las visitas de habilitación, interventoría y entes de control.
   d- Exámenes de laboratorio al inicio del contrato con vigencia de un año: KOH de uñas, coprológico y frotis faríngeo, debidamente evaluados por el medico de salud ocupacional quien certificara si el personal es apto para manipular los alimentos. Estos exámenes deben tener como mínimo un año de elaborado, con control cada año y que repose en la hoja de vida.
   a. Personal con eventos de salud reconocidos como infectocontagiosos, deberá ser retirado del servicio y remplazado.
   b. En los casos de incapacidades, licencias o ausencias de personal, la empresa deberá contar con personal supernumerario para cubrir las necesidades del servicio.

c. El personal vinculado por el contratista deberá estar afiliado al sistema general de seguridad social en salud, pensiones, riesgos profesionales y demás aportes parafiscales la ley establece.
d. En caso que se presenten cambios de personal en alguno de los servicios, el contratista reportara, oportunamente a la interventoría o supervisión del contrato, el cambio del respectivo para su visto bueno, presentando la hoja de vida del nuevo personal y los requisitos anteriormente nombrados.
e. Una vez se realice todo el proceso de contratación con el personal, en cada servicio debe reposar la hoja de vida completa de los empleadores. La interventoría o supervisión del contrato podrá presentar al contratista las dificultades que se presenten con el personal por ellos asignados, con el fin de que la empresa tome los correctivos que mejoren la prestación del servicio contratado.

9. El recurso humano requerido debe garantizarse de manera permanente de lunes a domingo para lo cual deben tener en cuenta los tiempos de descanso y ausencias imprevistas las cuales deben ser cubiertas con el personal supernumerario.
10. El contratista que prestara sus servicios y que cuente en su nómina con personal extranjero bebe garantizar el cumplimiento de los requisitos exigidos por las leyes vigentes en Colombia para el ingreso y trabajo de este personal. El administrador del contrato debe asegurar el efectivo cumplimiento de lo dispuesto en este numeral.
11. El personal Requerido para producción y distribución de la alimentación: 1 Profesional graduado(a) en nutrición de tiempo completo. Será responsable de los aspectos técnicos del contrato y del mejoramiento continuo de la producción y servicio. 3 procesadoras de alimentos de tiempo completo para el proceso de producción y distribución de los alimentos.1 parrillera. En caso de que el contratista considere necesario y no alcance con este personal a realizar las actividades propias del servicio de alimentación sin alterar el normal funcionamiento, deberá aumentar el número de procesadoras. El/la profesional en Nutrición y Dietética será responsable del funcionamiento adecuado del servicio. Una vez inicie la ejecución del contrato se debe tener a disposición de la supervisión, las hojas de vida de todo el personal.
12. Antes de iniciar actividades todo el personal del Servicio de Alimentación debe certificar la capacitación básica en manipulación de alimentos o capacitación continuad si la realice un ente avalado pare esta actividad.
13. El personal de debe capacitar en el manejo de los ciclos de alimentación y derivación de dietas, puntos críticos de control, saneamiento básico, entre otros. Este programa de capacitación continua, se debe ejecutar de acuerdo a lo planteado en la propuesta entregada, cumpliendo con el cronograma propuesto para esta actividad y se deberá indicar la forma como se realiza el seguimiento en la aplicación por parte del personal.
14. En el momento de iniciar la ejecución del presente contrato todos los empleados, deberán contar con el certificado médico vigente que los acredite como manipuladores de alimentos expedido por una entidad autorizada por la Seccional de Salud según Resolución 2674 de 2013 y deberán tener el examen médico general reciente (menos de un año), examen de KOH de uñas, coprológico y frotis de garganta. Estos mismos requisitos se exigirán cuando el empleado nuevo ingrese a laborar en el servicio de alimentación durante la ejecución del contrato.
15. En el servicio de alimentación debe permanecer una carpeta con toda la información del recurso humano, certificado de capacitación básica o continua y certificado de actitud laboral.
16. Para la sede que se derivan de Centro diagnóstico, el personal que distribuye los alimentos de cumplir con las normas mínimas establecidas para esta labor y se contar con una carpeta en la sede donde se distribuya los alimentos con los siguientes documentos: certificación curso básico en manipulación de alimentos, certificación de aptitud laboral.
17. Capacitación del Personal: El contratista deberá un plan de capacitación con su respectivo cronograma anual de educación formal en aspectos totales como: inducción, salud ocupacional, manipulación y preparación higiénico sanitaria de los alimentos, calidad en el servicio, desarrollo y humano y otros temas que fomenten la capacitación técnica y la formación personal de los empleados, este plan deberá incluir una duración mínima de 16 horas por año.

18. Salud Ocupacional: El contratista desarrollara un programa de salud ocupacional y lo presentara por escrito de acuerdo a la normatividad vigente que trata el sistema general de riesgos profesionales. El contratista deberá entregar a la interventoría o supervisión del contrato el resultado de valoraciones médicas y exámenes de laboratorio de los empleados. En cada centro de producción debe disponerse un botiquín de primeros auxilios y extintores que cumpla con la normatividad vigente. El contratista deberá garantizar la dotación completa de uniformes y elementos de seguridad para sus empleados.
19. Dotación para las preparadoras y personal que distribuye la alimentación: El contratista deberá dotar a las manipuladoras de alimentos de: Uniformes elaborados de tela fresca, de color claro con pantalón, blusa y delantal: con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones y otros accesorios que puedan caer en el alimento. Gorros en material que permita la ventilación y que sean cómodos para garantizar el uso adecuado y el cubrimiento total del cabello. Zapatos tapados, livianos, de color claro y suela antideslizante. Tapabocas desechables para manipular alimentos terminados con cambio al mismo en cada servicio (desayuno, almuerzo y comida) Guantes plásticos transparentes para cada proceso de servida de alimentos terminados. Guantes de caucho diferentes para cada tarea de aseo.
20. Transporte de Alimentos: La empresa contratista bebe garantizar, el cumplimiento de la resolución 2674 de 2013. Capitulo VII y Resolución 2505 de 2004, en lo referente al transporte de alimentos preparados. Los conductores de los vehículos en los que se transporta los alimentos también deberán contar con toda la documentación que los acredite como manipuladores de alimentos, además de contar con la dotación pertinente según las funciones.
21. Característica de Calidad y Compra de los Alimentos: Los alimentos que integran las raciones deben cumplir con condiciones de calidad inocuidad. Para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos, como para prevenir las enfermedades trasmitidas por ellos. Estas condiciones, deben acompañar los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con las características referidas en la guía Técnica del componente de alimentos y nutrición ICBF.
22. Preparación Y Almacenamiento De Alimentos: La preparación de los alimentos será en El Centro de diagnóstico y derivación. Lugar de la alcaldíc de Medellín que será entregado bajo inventario, donde el contratista deberá responder por la custodia, cuidado y poner por su cuenta los utensilios o equipos faltantes pare la correcta operación de esta de acuerdo al ANEXO INVENTARIO. El contratante dispone de un bodego (centro de acopio) con capacidad para recibir, manipular y almacenar las cantidades de productos el cual será administrado par el contratista y será responsable de su adecuada limpieza y desinfección. Verificar y adecuar las condiciones del almacenamiento de los alimentos acorde a las normas. El espacio físico empleado, para la ejecución del contrato. Debe cumplir con las normas higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 aplicable en la normatividad colombiano, acorde a la actividad desempeñar. Para el almacenamiento (en caso de llevarse a cabo en lugar diferente a la producción) debería adjuntar la certificación o acta de inspección sanitaria con concepto FAVORABLE Si durante la ejecución del contrato. el concepto sanitario emitido cambia a FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, el contratista deberá cumplir con las acciones que subsanen los hallazgos encontrados por la autoridad sanitaria y solicitar nueva visita, en un tiempo inferior a 15 días calendario, siguientes a la fecha de la visita en que se cambia el concepto.
23. Adicionalmente el contratista el contratista deberá aportar al iniciar la ejecución del contrato. Copia del acta de visita de la secretaria de salud y diagnostico Técnico emitido por la empresa que realiza las actividades de Control de plagas. Con el fin de validar las condiciones higiénico sanitarias y dar cumplimiento a recomendaciones dadas para garantizar la inocuidad y baja infestación de plaga.
24. Características Generales de los Alimentos: Los alimentos o productos a suministrar deben ser acorde a lo indicado en la ficha técnica donde se indican las características generales, microbiológicas, físico químicas y normatividad que aplica: deberá tener disponible y acorde a solicitud del supervisor análisis microbiológicos del alimento adquirido mínimo de forma trimestral. El empaque y rotulado de los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y demás normas vigentes.
25. *Distribución y Transporte de la Materia Prima: Los alimentos deberán ser transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias y conservación de acuerdo a sus*

características implementando y registrando acciones de limpieza y desinfección de los vehículos. El contratista debe tener disponible para la supervisión, una carpeta con la calificación sanitaria expedida por la autoridad competente según el ente territorial que la emita, carne de manipulación de alimentos del conductor y ayudante emitidos por oferentes habilitados por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, registro de limpieza y desinfección de los vehículos, registro de temperatura de carga y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo. El vehículo debe conservar durante la ejecución del contrato; el concepto sanitario FAVORABLE, en caso de cambio de este concepto, el contratista deberá aportar un vehículo que cumpla con todas las condiciones requeridas.

26. Manejo Higiénico Sanitario: El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del contrato, están enmarcados bajo los lineamientos y establecidos en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 para el manejo de alimentos y productos alimenticios. Deberá disponer de estibas cuando el vehículo no tenga el piso acanalado, en número suficiente para garantizar las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución 1229 de 2013 y la Resolución 2674 de 2013. Las estibas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado.
27. El contratista deberá contar con mínimo una carretilla por vehículo empleado para el transporte de alimentos. Para la prestación del servicio el contratista debe tener vigente el certificado de su sistema de gestión de calidad en las áreas de producción. Disponer de manera permanente de mínimo dos vehículos transportadores de alimentos durante la ejecución del contrato, con el concepto sanitario FAVORABLE, de manera que si surge algún inconveniente no se retrase la prestación del servicio y se garantice que este se hará de manera óptima.
28. La elaboración de la alimentación se debe producir con todo lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013.
29. En el lugar de distribución se debe implementar baño maría, nevera y menajería completa (melanina) para servir la alimentación a los usuarios tipo Buffet. Se debe entregar cuchara desechable y servilleta por servicio. El contratista es responsable del menaje y demás dotación suministrada para el cumplimiento del objeto contractual, así mismo debe disponer de una gramera, termómetros y porcionadores para poder garantizar en ensamble correcto a cada uno de los niños, niñas y adolescentes.
30. La empresa contratista, asumirá el costo total de los implementos de aseo requeridos para realizar en forma correcta el programa de limpieza y desinfección del servicio de alimentación.
31. De acuerdo a lo expuesto en propuesta, es entrega diaria en la sede de preparación y otra en la sede de Casa Vida, ubicada en la Cr 56 No 45 – 58, centro de Medellín donde se traslada la alimentación, dentro de los horarios establecidos en los términos de referencia. Durante la ejecución del contrato el supervisor verificara permanentemente el cumplimiento estricto del programa de Limpieza y Desinfección.

PLANTA FÍSICA Y EQUIPOS

El Municipio de Medellín entregará al Operador la planta física y los equipos tanto del servicio de alimentación como de lavandería, gimnasio, y oficinas del Centro de Diagnóstico y Derivación.

La dotación de bienes muebles y equipos del Centro de Diagnóstico y Derivación, será entregada por el Municipio de Medellín al Operador, mediante Acta de Inventario donde se incluirá el detalle y características de cada uno de los artículos, número de placa, cantidad y estado de los mismos. Estos deberán ser utilizados única y

exclusivamente para el funcionamiento del proyecto y no podrán prestarlos, ni arrendarlos, ni cederlos a terceros en cualquier título o para bodegaje en la ejecución de otros programas ajenos al objeto del contrato. El contratista velará por el cuidado de los locales, equipos y menaje. En caso de pérdida o robo de un bien mueble o equipo, el Contratista deberá informar inmediatamente de sucedido el hecho al Supervisor del contrato, con el fin de que éste le indique las acciones a seguir; teniendo en cuenta las disposiciones de la Oficina de Bienes Mueble.

El daño de los equipos y planta física del servicio de alimentación, lavandería, gimnasio, equipos de comunicación, tecnológicos, no podrá interferir con la prestación del servicio. Una vez se dé inicio a la ejecución del contrato, el Operador deberá presentar dentro de los primeros quince días, el cronograma de mantenimiento preventivo

El contratista deberá contratar con empresa de alimentación el suministro de los alimentos para las niñas, niños y adolescentes que asisten a Casa Vida, y para ello la empresa debe ser especializada en servicios de alimentación.

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

RECURSO HUMANO

a. Todo el personal requerido para el cumplimiento de este contrato debe ser administrado por la firma contratista, incluyendo su vinculación y desvinculación; además deberá garantizar que cumpla con las competencias requeridas para la adecuada prestación del servicio.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS

b. Los manipuladores de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

Haber realizado el curso de manipulación de alimentos y carné que lo acredite vigente.
Las manipuladoras de alimentos deben tener una capacitación de 10 horas durante la ejecución del contrato sobre buenas prácticas de manufacturas.

El personal contratado debe tener experiencia en servicios de alimentación no inferior a un año, soportada en la hoja de vida, las cuales deben reposar en cada una de las sedes donde se presta servicio. Estas deben estar disponibles para las visitas de habilitación, acreditación, interventoría y entes de control.
Exámenes de laboratorio al inicio del contrato con vigencia de un año: KOH de uñas, coprológico y frotis faríngeo, debidamente evaluados por el médico de salud ocupacional, quien certificará si el personal es apto para manipular los alimentos. Estos exámenes deben tener como mínimo un año de elaborado, con control cada año y que repose en la hoja de vida.
Personal con eventos de salud reconocidos como infectocontagiosos, deberá ser retirado del servicio y remplazado.
En los casos de incapacidades, licencias o ausencias de personal, la empresa debe contar con personal supernumerario para cubrir las necesidades del servicio.
El personal vinculado por el contratista deberá estar afiliado al sistema general de seguridad social en salud, pensiones, riesgos profesionales y demás aportes parafiscales que la ley establece.
En caso de que se presenten cambios de personal en alguno de los servicios, el contratista, reportará oportunamente a la interventoría o supervisión del contrato, el cambio respectivo para su visto bueno, presentando la hoja de vida del nuevo personal y los requisitos anteriormente nombrados.
Una vez se realice todo el proceso de contratación con el personal, en cada servicio debe reposar la hoja de vida completa de los empleados.
La interventoría o supervisión del contrato podrá presentar al contratista las dificultades que se presenten con el personal por ellos asignados, con el fin de que la empresa tome los correctivos que mejoren la prestación en el servicio contratado.

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

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

Personal Requerido para producción y distribución de la alimentación:

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

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

1 parrillera.

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

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

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

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

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

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

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

CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

c. El contratista seleccionado deberá presentar un plan de capacitación con su respectivo cronograma anual de educación formal en aspectos tales como: inducción, salud ocupacional, manipulación y preparación higiénico sanitaria de los alimentos, calidad en el servicio, desarrollo y humano y otros temas que fomenten la capacitación técnica y la

formación personal de los empleados, este plan debe incluir una duración de 10 horas anuales según resolución 2674/2013.

SALUD OCUPACIONAL

- El contratista desarrollará un programa de salud ocupacional y lo presentará por escrito de acuerdo a la normatividad vigente que trata el sistema general de riesgos profesionales.
- El contratista debe entregar a la interventoría o supervisión del contrato el resultado de valoraciones médicas y exámenes de laboratorio de los empleados.
- En cada centro de producción debe disponerse un botiquín de primeros auxilios y extintores que cumpla con la normatividad vigente.
- El contratista deberá garantizar la dotación completa de uniformes y elementos de seguridad para sus empleados.

DOTACIÓN PARA LAS PREPARADORAS Y PERSONAL QUE DISTRIBUYE LA ALIMENTACIÓN

e- El contratista seleccionado deberá dotar a las manipuladoras de alimentos de: Uniformes elaborados en tela fresca, de color claro con pantalón, blusa y delantal; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento.
f- Gorros en material que permita la ventilación y que sean cómodos para garantizar el uso adecuado y el cubrimiento total del cabello.
g- Zapatos tapados, livianos, de color claro y suela antideslizante.
h- Tapabocas desechables para manipular alimentos terminados con cambio al mismo en cada servicio (desayuno, almuerzo y comida)
i- Guantes plásticos transparentes para el proceso de servida de alimentos terminados.
j- Guantes de caucho diferentes para cada tarea de aseo.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

La empresa contratista debe garantizar, el cumplimiento de la resolución 2674 de 2013, capitulo VII y Resolución 2505 de 2004, en lo referente al transporte de alimentos preparados. Los conductores de los vehículos en los que se transporten los alimentos también deberán contar con toda la documentación que los acredite como manipuladores de alimentos, además de contar con la dotación pertinente según sus funciones.

CONTROL DE CALIDAD

El oferente deberá presentar un programa de control de calidad según la resolución 2674 del 22 de Julio del 2013, dentro del cual se incluya los siguientes aspectos reglamentarios:

k- Seguimiento y control a proveedores.
l- Control de temperatura y humedad relativa de las bodegas en seco.
m- Cumplimiento de especificaciones de materias primas.
n- Control de temperatura de los alimentos antes de salir del servicio de alimentación.
o- Controles de fecha de vencimiento desde el recibo hasta su utilización.
p- El contratista realizará análisis microbiológicos mensuales, debe presentar análisis de mesófilos, coliformes totales, coliformes fecales, hongos y levaduras de las dietas suministradas, las muestras de alimentos analizada debe ser seleccionada dentro de las dietas (a mínimo 3 alimento listo para consumo) y aleatorio de los elementos potencialmente contaminantes para el alimento (manipulador, superficie, agua, ambiente), para un total de 6 muestras.
q- Se debe realizar protocolo de manejo de resultados positivos o negativos que incluya planes de mejoramiento y seguimiento a los mismos. En el protocolo de manejo deben constar los periodos de repetición de análisis hasta cerrar el circuito de análisis microbiológico, impacto y mejora.
r- Estas muestras deben ser analizadas por un laboratorio idóneo, reconocido y avalado, los costos derivados serán asumidos por el contratista
s- El contratista deberá guardar diariamente por 72 horas en congelación, una muestra del menú del día y rotularlas, con el fin de realizar análisis pertinentes en caso de intoxicación alimentaria.
t- Los proponentes deben entregar documentado el proceso de manejo de intoxicaciones alimentarias y reportar si han tenido alguna intoxicación en los últimos 5 años y en qué empresas.

SEGUIMIENTO AL RIESGO

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

PLANES DE CONTINGENCIA

El oferente deberá presentar planes de contingencia para daños en la planta física, equipos, menaje, desabastecimiento de insumos, infestación de plagas y roedores, control del medio ambiente, descargas eléctricas, fugas de gas, suspensión en el suministro de servicios públicos (gas, agua, energía), ausencias de personal de tal manera que se garantice la continuidad y la calidad en la prestación del servicio.
Deberá, además, contar con personal suficiente para déficit de personal por calamidades domésticas, incapacidades o renuncias, con el fin de evitar los incumplimientos en el proceso

APORTE NUTRICIONAL

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

CICLOS DE MENÚS O MINUTAS

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

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD Y COMPRA DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos que integran las raciones, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad, para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos, como para prevenir las enfermedades trasmitidas por ellos. Estas condiciones, deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con las características referidas en la guía Técnica del componente de alimentación y nutrición del ICBF.

PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

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

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

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

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

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

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

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS:

Los alimentos o productos a suministrar deben ser acorde a lo indicado en la ficha técnica donde se indican las características generales, microbiológicas, físico químicas y normatividad que le aplica; deberá tener disponible y acorde a solicitud del supervisor análisis microbiológicos del alimento adquirido mínimo de forma trimestral.

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

DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE DE LA MATERIA PRIMA:

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

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

MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO:

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

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

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

OTROS REQUERIMIENTOS:

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

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

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

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

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

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

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

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

IMPLEMENTOS DE ASEO

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

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA

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

Este proceso se hace por **Selección Directa con mínimo dos (2) propuestas** de acuerdo a lo señalado en artículo 21.2:

"METROSALUD solicitará mínimo dos (2) propuestas, cuando vaya a celebrar contratos cuya cuantía sea inferior o igual a 2000 salarios mínimos legales mensuales vigentes."

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

Para la ejecución del contrato, la ESE METROSALUD apropió una partida presupuestal para la vigencia 2.022 por valor de ***$ 295.487.318*** **(Doscientos Noventa Y Cinco Millones Cuatrocientos Ochenta Y Siete Mil Trescientos Dieciocho Pesos M/L)**, debidamente amparada por la disponibilidad presupuestal N° **220262**, expedida por el Área de Presupuesto de la Empresa

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA

La Entidad adjudicara el Proceso de Contratación al oferente que cumpla con todas las condiciones exigidas en la invitación a participar y que ofrezca el **menor valor antes de IVA.**

Será requisito para el presente proceso:

- ✓ Tener capacidad jurídica para la presentación de la propuesta, la celebración y ejecución del contrato.
- ✓ No estar incursos en ninguna de las causales de inhabilidad, incompatibilidad o prohibición previstas en las leyes de Colombia, en especial las previstas en los artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993 y la Ley 1474 de 2011.

En caso de existir discrepancias entre el valor unitario y el valor total de cada ítem, METROSALUD tomará, para efectos de la evaluación de la propuesta, el valor unitario. Se efectuará la verificación aritmética de las operaciones, en caso de presentarse error, el valor corregido se tomará como valor propuesto.

Si al realizar la corrección aritmética, la suma de los valores incluidos en la propuesta se encuentra que ésta no corresponde a la cifra total de la propuesta, el proponente aceptará como valor de su oferta la cifra que obtenga Metrosalud.

En caso de que el valor ofertado no incluya el IVA vigente por el servicio o producto a contratar, la entidad entenderá que el mismo está incluido en el valor ofertado, En el evento que el producto no esté gravado con el IVA deberá llenar la casilla de la tarifa con la nota N/A (NO APLICA) y el valor cero. **(Anexo 5. Propuesta económica).**

6. ANÁLISIS DE RIESGOS Y FORMA DE MITIGARLOS

N/A

7. GARANTÍAS EXIGIDAS EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

El proponente con la adjudicación del contrato constituirá a favor de la ESE Metrosalud, como mecanismos de cobertura del riesgo derivado del cumplimiento de las obligaciones contractuales las garantías que cuente con los siguientes amparos:

- ✓ **Cumplimiento del Contrato:** por el 10% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y 120 días más.
- ✓ **Calidad del Bien y del servicio:** por el 10% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y 120 días más.
- ✓ **Pago de salarios y prestaciones sociales:** por el 10% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y 3 años más.
- ✓ **Responsabilidad Civil Extracontractual:** por el 20% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato

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

FORMA DE PAGO: La facturación a 30 días mes vencido, de acuérdo con el valor establecido en la factura y previo el certificado del supervisor del respectivo contrato.

El Oferente se obliga a informar a 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.

Igualmente, el proponente presentará la factura al supervisor del contrato, anexando la constancia y la planilla de pago de Aportes Al Sistema De Seguridad Social Integral, quien elaborará el acta de recibido a satisfacción y la auditoria respectiva y pasará a Tesorería los soportes requeridos para su trámite de pago.

SUPERVISION: La dirección general del contrato, su control y vigilancia en la ejecución idónec y oportuna del mismo, estarán a cargo del Jefe de Oficina de Salud Pública, Gestión Territorial y Convenios de la ESE Metrosalud.

PLAZO DE EJECUCIÓN: Desde el 21 de julio y hasta el 20 de octubre de 2022

Código:	PA03 FR 36	**FORMATO ESTUDIOS PREVIOS**	Metrosalud
Versión:	01		
Vigente a partir de:	01/10/2019		
Página:	20 de 20		

Proyectó:	**Aprobó:**	**Revisó:**
Nombre: Mariano Aníbal Restrepo Diamante	Nombre: Lina Maria Giraldo Henao	Nombre: Dra. Liliana María Álvarez Gómez
Cargo: Administrador financiero, proyecto Medellín cuida a sus Niñas, Niños y Adolescentes	Cargo: Jefe Oficina de Salud Pública, Gestión Territorial y Convenios (e)	Cargo: Jefe oficina Jurídica
Fecha: 15/07/2022	Fecha: 15/07/2022	Fecha: 15/07/2022
Firma:	**Firma:**	**Firma:**

1. INVITADOS

Señores
LA COCINA DE LUIS S.A.S .
NIT: 900319904-9
Email: lacocinadeluis@hotmail.com

Señores
INVERSIONES DOÑA RITA S.A.S
NIT: 901046.661
Cooreventosrita@gmail.com

Señores
CRES Y CATERING S.A.S.
NIT: 900.432.387
Email: comprascres@gmail.com

2. OBJETO DE INVITACIÓN:
Suministro de alimentación completa para las Niñas, Niños y Adolescentes del proyecto Medellín cuida a sus Niñas, Niños y Adolescentes y seguimiento a la implementación de la política pública.

3. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL Y VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO
Para la ejecución del contrato, la ESE METROSALUD apropió una partida presupuestal para la vigencia 2.022 por valor de ***$ 295.487.318*** **(Doscientos Noventa Y Cinco Millones Cuatrocientos Ochenta Y Siete Mil Trescientos Dieciocho Pesos *M/L*)**, debidamente amparada por la disponibilidad presupuestal N° **220262**, expedida por el Área de Presupuesto de la Empresa

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES GENERALES

a. Cumplir con el objeto del contrato en la forma y oportunidad pactada.
b. Cumplir con los requisitos y especificaciones ofertadas y contratadas.
c. Acatar las órdenes e instrucciones impartidas por el supervisor del contrato.
d. Cumplir con las obligaciones de carácter laboral adquiridas con el personal a cargo, la seguridad social integral y los parafiscales.
e. Presentar la cuenta de cobro o factura en los tiempos establecidos para el pago del contrato.
f. Informar oportunamente al supervisor sobre alguna anomalía o dificultad presentada durante la ejecución del contrató
g. Asistir a las reuniones acordadas.
h. 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.
i. Todas las demás descritas en la propuesta presentada.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS

Nota 1: Ver Anexo 2 y 3 Especificaciones Técnicas del Componente de Alimentación. Se debe tener en cuenta la Minuta Patrón del ICBF vigente (que se encuentra publicada en la página

web del ICBF)

Cantidades a despachar en la sede de preparación, centro de diagnostico

La población a atender es hasta 75 personas

CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL/DIA
Desayuno	Unidad	60
Refrigerio de la mañana	Unidad	60
Almuerzo	Unidad	60
Refrigerio de la tarde	Unidad	60
Cena	Unidad	60
Merienda	Unidad	60

VALOR Y CANTIDADES

Nombre genérico	Especificación	Unidad de Medida	QI	Valor Unitario
Alimentación	Completa: Desayuno, Refrigerio mañana, Almuerzo, Refrigerio tarde, cena y merienda, para 60 cupos todos los días de la semana	Unidad	6.180	$ 31.880
Alimentación	30 Almuerzos de lunes a sabado	Unidad	3.290	$ 10.900
Alimentación	15 cenas de lunes a sabado	Unidad	360	$ 10.900
Alimentación	150 refrigerios mensuales. Bebida láctea o bebida con leche 200 ml (fría o caliente a necesidad) harina/panificado de 120 gr, que incluya proteína.	Unidad	845	$ 4.959
Alimentación	Refrigerio 40 refrigerios mensuales para consejo Suprasectorial (1 consejo x40 NNA cada mes). Bebida láctea o bebida con leche 200 ml (fría o caliente a necesidad) harina/panificado de 120 gr, que incluya proteína.	Unidad	225	$ 4.959
Alimentación	Refrigerio 30 refrigerios mensuales (1 consejo x 30 NNA cada mes). Bebida láctea o bebida con leche 200 ml (fría o caliente a necesidad) harina/panificado de 120 gr, que incluya proteína.	Unidad	169	$ 4.959

Alimentación	150 refrigerios mensuales. Bebida láctea o bebida con leche 200 ml (fría o caliente a necesidad) harina/panificado de 120 gr, que incluya proteína.	Unidad	845	$ 4.959
Alimentación	400 refrigerios para todo el contrato. Bebida láctea o bebida con leche 200 ml (fría o caliente a necesidad) harina/panificado de 120 gr, que incluya proteína.	Unidad	400	$ 4.959
Alimentación	300 refrigerios para todo el contrato. Bebida láctea o bebida con leche 200 ml (fría o caliente a necesidad) harina/panificado de 120 gr, que incluya proteína.	Unidad	300	$ 4.959
Alimentación	240 refrigerios durante todo el contrato. Bebida láctea o bebida con leche 200 ml (fría o caliente a necesidad) harina/panificado de 120 gr, que incluya proteína.	Unidad	240	$ 4.959
Alimentación	1.150 refrigerios mensuales (23 consejos X 25 NNA cada 15 días). Bebida láctea o bebida con leche 200 ml (fría o caliente a necesidad) harina/panificado de 120 gr, que incluya proteína.	Unidad	3.978	$ 4.959
Alimentación	25 media mañana de lunes a sabado	Unidad	3.575	$ 3.900
Alimentación	25 algos de lunes a sabado	Unidad	3.575	$ 3.900

Cantidades a despachar para la sede Calle 56 n 45 -18 Casa Vida, desde la sede del centro de diagnóstico (sede de preparación)

Servicio de Alimentación

La población a atender es hasta 30 cupos día y podrá disminuir o aumentar según el ingreso de las y los adolescentes que se atienden en la sede de Casa Vida 1.

Para la prestación del servicio de alimentación, la entidad contratada seguirá las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013, normatividad que la complemente, modifique o derogue

CONCEPTO	CANTIDAD DIARIA	CANTIDAD TOTAL
Refrigerio de la mañana y refrigerio de la tarde	25 media mañanas y 25 algos	Oscila entre 24 a 26 días del mes, incluyendo sábados
Almuerzo y cena Casa Vida	30 almuerzos y 15 cenas	Oscila entre 24 a 26 días del mes, incluyendo sábados

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. Desarrollar y cumplir el objeto del contrato, en las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el presente contrato.
2. Dar cumplimiento a las condiciones técnicas del servicio descritas en los términos de referencia.
3. Para la prestación del servicio de alimentación, la entidad contratada seguirá las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013, normatividad que la complemente, modifique o derogue.
4. El contratista deberá contratar con empresa de alimentación el suministro de los alimentos para las niñas, niños y adolescentes que asisten a Casa Vida, y para ello la empresa debe ser especializada en servicios de alimentación.
5. La población para atender en Casa Vida1, es hasta 30 cupos día en promedio podría disminuir o aumentar según el ingreso de los niños, niñas y adolescentes. La alimentación será suministrada todos los días de la semana (de lunes a sábado), sin ninguna interrupción, previo pedido que se realizará diario en la mañana por parte de la nutricionista de Casa Vida 1, al servicio de alimentación ubicado en el Centro de Diagnóstico, según el número de niños, niñas y adolescentes que estén asistiendo diariamente a la Casa.
6. Todo el personal requerido para el cumplimiento de este contrato debe ser administrado por la firma contratista, incluyendo su vinculación; además deberá garantizar que cumpla con las competencias requeridas para la adecuada prestación del servicio.
7. Los manipuladores de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:
   a- Haber realizado el curso de manipulación de alimentos y carne que lo acredite vigente.
   b- Las manipuladoras de alimentos deben tener una capacitación de 10 horas durante la ejecución del contrato sobre buenas prácticas de manufacturas.
   c- El personal contratado debe tener experiencia en servicios de alimentación no inferior a un año soportados en la hoja de vida, las cuales deben reposar en cada una de las sedes donde se presta el servicio. Estas deben estar disponibles para las visitas de habilitación, interventoría y entes de control.
   d- Exámenes de laboratorio al inicio del contrato con vigencia de un año: KOH de uñas, coprológico y frotis faríngeo, debidamente evaluados por el medico de salud ocupacional quien certificara si el personal es apto para manipular los alimentos. Estos exámenes deben tener como mínimo un año de elaborado, con control cada año y que repose en la hoja de vida.
   a. Personal con eventos de salud reconocidos como infectocontagiosos, deberá ser retirado del servicio y remplazado.
   b. En los casos de incapacidades, licencias o ausencias de personal, la empresa deberá contar con personal supernumerario para cubrir las necesidades del servicio.
   c. El personal vinculado por el contratista deberá estar afiliado al sistema general de seguridad social en salud, pensiones, riesgos profesionales y demás aportes parafiscales la ley establece.
   d. En caso que se presenten cambios de personal en alguno de los servicios, el contratista reportara, oportunamente a la interventoría o supervisión del contrato, el cambio del respectivo para su visto bueno, presentando la hoja de vida del nuevo personal y los requisitos anteriormente nombrados.
   e. Una vez se realice todo el proceso de contratación con el personal, en cada servicio debe reposar la hoja de vida completa de los empleadores. La interventoría o supervisión del contrato podrá presentar al contratista las dificultades que se presenten con el personal por ellos asignados, con el fin de que la empresa tome los correctivos que mejoren la prestación del servicio contratado.

8. El recurso humano requerido debe garantizarse de manera permanente de lunes a domingo para lo cual deben tener en cuenta los tiempos de descanso y ausencias imprevistas las cuales deben ser cubiertas con el personal supernumerario.
9. El contratista que prestara sus servicios y que cuente en su nómina con personal extranjero bebe garantizar el cumplimiento de los requisitos exigidos por las leyes vigentes en Colombia para el ingreso y trabajo de este personal. El administrador del contrato debe asegurar el efectivo cumplimiento de lo dispuesto en este numeral.
10. El personal Requerido para producción y distribución de la alimentación: 1 Profesional graduado(a) en nutrición de tiempo completo. Será responsable de los aspectos técnicos del contrato y del

mejoramiento continuo de la producción y servicio. 3 procesadoras de alimentos de tiempo completo para el proceso de producción y distribución de los alimentos.1 parrillera. En caso de que el contratista considere necesario y no alcance con este personal a realizar las actividades propias del servicio de alimentación sin alterar el normal funcionamiento, deberá aumentar el número de procesadoras. El/la profesional en Nutrición y Dietética será responsable del funcionamiento adecuado del servicio. Una vez inicie la ejecución del contrato se debe tener a disposición de la supervisión, las hojas de vida de todo el personal.

11. Antes de iniciar actividades todo el personal del Servicio de Alimentación debe certificar la capacitación básica en manipulación de alimentos o capacitación continuad si la realice un ente avalado pare esta actividad.
12. El personal de debe capacitar en el manejo de los ciclos de alimentación y derivación de dietas, puntos críticos de control, saneamiento básico, entre otros. Este programa de capacitación continua, se debe ejecutar de acuerdo a lo planteado en la propuesta entregada, cumpliendo con el cronograma propuesto para esta actividad y se deberá indicar la forma como se realiza el seguimiento en la aplicación por parte del personal.
13. En el momento de iniciar la ejecución del presente contrato todos los empleados, deberán contar con el certificado médico vigente que los acredite como manipuladores de alimentos expedido por una entidad autorizada por la Seccional de Salud según Resolución 2674 de 2013 y deberán tener el examen médico general reciente (menos de un año), examen de KOH de uñas, coprológico y frotis de garganta. Estos mismos requisitos se exigirán cuando el empleado nuevo ingrese a laborar en el servicio de alimentación durante la ejecución del contrato.
14. En el servicio de alimentación debe permanecer una carpeta con toda la información del recurso humano, certificado de capacitación básica o continua y certificado de actitud laboral.
15. Para la sede que se derivan de Centro diagnóstico, el personal que distribuye los alimentos de cumplir con las normas mínimas establecidas para esta labor y se contar con una carpeta en la sede donde se distribuya los alimentos con los siguientes documentos: certificación curso básico en manipulación de alimentos, certificación de aptitud laboral.
16. Capacitación del Personal: El contratista deberá un plan de capacitación con su respectivo cronograma anual de educación formal en aspectos totales como: inducción, salud ocupacional, manipulación y preparación higiénico sanitaria de los alimentos, calidad en el servicio, desarrollo y humano y otros temas que fomenten la capacitación técnica y la formación personal de los empleados, este plan deberá incluir una duración mínima de 16 horas por año.
17. Salud Ocupacional: El contratista desarrollara un programa de salud ocupacional y lo presentara por escrito de acuerao a la normatividad vigente que trata el sistema general de riesgos profesionales. El contratista deberá entregar a la interventoría o supervisión del contrato el resultado de valoraciones médicas y exámenes de laboratorio de los empleados. En cada centro de producción debe disponerse un botiquín de primeros auxilios y extintores que cumpla con la normatividad vigente. El contratista deberá garantizar la dotación completa de uniformes y elementos de seguridad para sus empleados.
18. Dotación para las preparadoras y personal que distribuye la alimentación: El contratista deberá dotar a las manipuladoras de alimentos de: Uniformes elaborados de tela fresca, de color claro con pantalón, blusa y delantal: con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones y otros accesorios que puedan caer en el alimento. Gorros en material que permita la ventilación y que sean cómodos para garantizar el uso adecuado y el cubrimiento total del cabello. Zapatos tapados, livianos, de color claro y suela antideslizante. Tapabocas desechables para manipular alimentos terminados con cambio al mismo en cada servicio (desayuno, almuerzo y comida) Guantes plásticos transparentes para cada proceso de servida de alimentos terminados. Guantes de caucho diferentes para cada tarea de aseo.
19. Transporte de Alimentos: La empresa contratista bebe garantizar, el cumplimiento de la resolución 2674 de 2013. Capitulo VII y Resolución 2505 de 2004, en lo referente al transporte de alimentos preparados. Los conductores de los vehículos en los que se transporta los alimentos también deberán contar con toda la documentación que los acredite como manipuladores de alimentos, además de contar con la dotación pertinente según las funciones.
20. *Característica de Calidad y Compra de los Alimentos: Los alimentos que integran las raciones deben* cumplir con condiciones de calidad inocuidad. Para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos, como para prevenir las enfermedades trasmitidas por ellos. Estas condiciones, deben acompañar los

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

21. Preparación Y Almacenamiento De Alimentos: La preparación de los alimentos será en El Centro de diagnóstico y derivación. Lugar de la alcaldía de Medellín que será entregado bajo inventario, donde el contratista deberá responder por la custodia, cuidado y poner por su cuenta los utensilios o equipos faltantes pare la correcta operación de esta de acuerdo al ANEXO INVENTARIO. El contratante dispone de un bodego (centro de acopio) con capacidad para recibir, manipular y almacenar las cantidades de productos el cual será administrado par el contratista y será responsable de su adecuada limpieza y desinfección. Verificar y adecuar las condiciones del almacenamiento de los alimentos acorde a las normas. El espacio físico empleado, para la ejecución del contrato. Debe cumplir con las normas higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 aplicable en la normatividad colombiano, acorde a la actividad desempeñar. Para el almacenamiento (en caso de llevarse a cabo en lugar diferente a la producción) debería adjuntar la certificación o acta de inspección sanitaria con concepto FAVORABLE Si durante la ejecución del contrato. el concepto sanitario emitido cambia a FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, el contratista deberá cumplir con las acciones que subsanen los hallazgos encontrados por la autoridad sanitaria y solicitar nueva visita, en un tiempo inferior a 15 días calendario, siguientes a la fecha de la visita en que se cambia el concepto.
22. Adicionalmente el contratista el contratista deberá aportar al iniciar la ejecución del contrato. Copia del acta de visita de la secretaria de salud y diagnostico Técnico emitido por la empresa que realiza las actividades de Control de plagas. Con el fin de validar las condiciones higiénico sanitarias y dar cumplimiento a recomendaciones dadas para garantizar la inocuidad y baja infestación de plaga.
23. Características Generales de los Alimentos: Los alimentos o productos a suministrar deben ser acorde a lo indicado en la ficha técnica donde se indican las características generales, microbiológicas, físico químicas y normatividad que aplica: deberá tener disponible y acorde a solicitud del supervisor análisis microbiológicos del alimento adquirido mínimo de forma trimestral. El empaque y rotulado de los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y demás normas vigentes.
24. Distribución y Transporte de la Materia Prima: Los alimentos deberán ser transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias y conservación de acuerdo a sus características implementando y registrando acciones de limpieza y desinfección de los vehículos. El contratista debe tener disponible para la supervisión, una carpeta con la calificación sanitaria expedida por la autoridad competente según el ente territorial que la emita, carne de manipulación de alimentos del conductor y ayudante emitidos por oferentes habilitados por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, registro de limpieza y desinfección de los vehículos, registro de temperatura de carga y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo. El vehículo debe conservar durante la ejecución del contrato; el concepto sanitario FAVORABLE, en caso de cambio de este concepto, el contratista deberá aportar un vehículo que cumpla con todas las condiciones requeridas.
25. Manejo Higiénico Sanitario: El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del contrato, están enmarcados bajo los lineamientos y establecidos en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 para el manejo de alimentos y productos alimenticios. Deberá disponer de estibas cuando el vehículo no tenga el piso acanalado, en número suficiente para garantizar las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución 1229 de 2013 y la Resolución 2674 de 2013. Las estibas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado.
26. El contratista deberá contar con mínimo una carretilla por vehículo empleado para el transporte de alimentos. Para la prestación del servicio el contratista debe tener vigente el certificado de su sistema de gestión de calidad en las áreas de producción. Disponer de manera permanente de mínimo dos vehículos transportadores de alimentos durante la ejecución del contrato, con el concepto sanitario FAVORABLE, de manera que si surge algún inconveniente no se retrase la prestación del servicio y se garantice que este se hará de manera óptima.
27. La elaboración de la alimentación se debe producir con todo lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013.
28. En el lugar de distribución se debe implementar baño maría, nevera y menajeria completa (melanina) para servir la alimentación a los usuarios tipo Buffet. Se debe entregar cuchara desechable y servilleta

por servicio. El contratista es responsable del menaje y demás dotación suministrada para el cumplimiento del objeto contractual, así mismo debe disponer de una gramera, termómetros y porcionadores para poder garantizar en ensamble correcto a cada uno de los niños, niñas y adolescentes.

29. La empresa contratista, asumirá el costo total de los implementos de aseo requeridos para realizar en forma correcta el programa de limpieza y desinfección del servicio de alimentación.
30. De acuerdo a lo expuesto en propuesta, es entrega diaria en la sede de preparación y otra en la sede de Casa Vida, ubicada en la Cr 56 No 45 – 58, centro de Medellín donde se traslada la alimentación, dentro de los horarios establecidos en los términos de referencia. Durante la ejecución del contrato el supervisor verificara permanentemente el cumplimiento estricto del programa de Limpieza y Desinfección.

PLANTA FÍSICA Y EQUIPOS

El Municipio de Medellín entregará al Operador la planta física y los equipos tanto del servicio de alimentación como de lavandería, gimnasio, y oficinas del Centro de Diagnóstico y Derivación.

La dotación de bienes muebles y equipos del Centro de Diagnóstico y Derivación, será entregada por el Municipio de Medellín al Operador, mediante Acta de Inventario donde se incluirá el detalle y características de cada uno de los artículos, número de placa, cantidad y estado de los mismos. Estos deberán ser utilizados única y exclusivamente para el funcionamiento del proyecto y no podrán prestarlos, ni arrendarlos, ni cederlos a terceros en cualquier título o para bodegaje en la ejecución de otros programas ajenos al objeto del contrato. El contratista velará por el cuidado de los locales, equipos y menaje. En caso de pérdida o robo de un bien mueble o equipo, el Contratista deberá informar inmediatamente de sucedido el hecho al Supervisor del contrato, con el fin de que éste le indique las acciones a seguir; teniendo en cuenta las disposiciones de la Oficina de Bienes Mueble.

El daño de los equipos y planta física del servicio de alimentación, lavandería, gimnasio, equipos de comunicación, tecnológicos, no podrá interferir con la prestación del servicio. Una vez se dé inicio a la ejecución del contrato, el Operador deberá presentar dentro de los primeros quince días, el cronograma de mantenimiento preventivo

El contratista deberá contratar con empresa de alimentación el suministro de los alimentos para las niñas, niños y adolescentes que asisten a Casa Vida, y para ello la empresa debe ser especializada en servicios de alimentación.

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

RECURSO HUMANO

a. Todo el personal requerido para el cumplimiento de este contrato debe ser administrado por la firma contratista, incluyendo su vinculación y

desvinculación; además deberá garantizar que cumpla con las competencias requeridas para la adecuada prestación del servicio.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS

b. Los manipuladores de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

Haber realizado el curso de manipulación de alimentos y carné que lo acredite vigente.
Las manipuladoras de alimentos deben tener una capacitación de 10 horas durante la ejecución del contrato sobre buenas prácticas de manufacturas.
El personal contratado debe tener experiencia en servicios de alimentación no inferior a un año, soportada en la hoja de vida, las cuales deben reposar en cada una de las sedes donde se presta servicio. Estas deben estar disponibles para las visitas de habilitación, acreditación, interventoría y entes de control.
Exámenes de laboratorio al inicio del contrato con vigencia de un año: KOH de uñas, coprológico y frotis faríngeo, debidamente evaluados por el médico de salud ocupacional, quien certificará si el personal es apto para manipular los alimentos. Estos exámenes deben tener como mínimo un año de elaborado, con control cada año y que repose en la hoja de vida.
Personal con eventos de salud reconocidos como infectocontagiosos, deberá ser retirado del servicio y remplazado.
En los casos de incapacidades, licencias o ausencias de personal, la empresa debe contar con personal supernumerario para cubrir las necesidades del servicio.
El personal vinculado por el contratista deberá estar afiliado al sistema general de seguridad social en salud, pensiones, riesgos profesionales y demás aportes parafiscales que la ley establece.
En caso de que se presenten cambios de personal en alguno de los servicios, el contratista, reportará oportunamente a la interventoría o supervisión del contrato, el cambio respectivo para su visto bueno, presentando la hoja de vida del nuevo personal y los requisitos anteriormente nombrados.
Una vez se realice todo el proceso de contratación con el personal, en cada servicio debe reposar la hoja de vida completa de los empleados.
La interventoría o supervisión del contrato podrá presentar al contratista las dificultades que se presenten con el personal por ellos asignados, con el fin de que la empresa tome los correctivos que mejoren la prestación en el servicio contratado.

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

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

Personal Requerido para producción y distribución de la alimentación:

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

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

1 parrillera.

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

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

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

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

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

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

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

CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

c. El contratista seleccionado deberá presentar un plan de capacitación con su respectivo cronograma anual de educación formal en aspectos tales como: inducción, salud ocupacional, manipulación y preparación higiénico sanitaria de los alimentos, calidad en el servicio, desarrollo y humano y otros temas que fomenten la capacitación técnica y la formación personal de los empleados, este plan debe incluir una duración de 10 horas anuales según resolución 2674/2013.

SALUD OCUPACIONAL

- El contratista desarrollará un programa de salud ocupacional y lo presentará por escrito de acuerdo a la normatividad vigente que trata el sistema general de riesgos profesionales.
- El contratista debe entregar a la interventoría o supervisión del contrato el resultado de

para lo cual es necesario cumplir con las características referidas en la guía Técnica del componente de alimentación y nutrición del ICBF.

PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

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

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

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

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

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

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

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS:

Los alimentos o productos a suministrar deben ser acorde a lo indicado en la ficha técnica donde se indican las características generales, microbiológicas, físico químicas y normatividad que le aplica; deberá tener disponible y acorde a solicitud del supervisor análisis microbiológicos del alimento adquirido mínimo de forma trimestral.

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

DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE DE LA MATERIA PRIMA:

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

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

MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO:

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

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

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

OTROS REQUERIMIENTOS:

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

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

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

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

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

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

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

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

IMPLEMENTOS DE ASEO

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

5. 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 en especial la norma interna Acuerdo 252 de 2014 por medio del cual se expide el Estatuto de Contratación de la ESE Metrosalud y el artículo 16 Del Decreto 1876 de 1994, que establece además, que puede discrecionalmente utilizar las cláusulas excepcionales previstas en la Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007 y sus decretos modificatorios.

Este proceso se hace por **Selección Directa con mínimo dos (2) propuestas** de acuerdo a lo señalado en artículo 21.2:

"METROSALUD solicitará mínimo dos (2) propuestas, cuando vaya a celebrar contratos cuya cuantía sea inferior o igual a 2000 salarios mínimos legales mensuales vigentes"

6. PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA:

La propuesta deberá presentarse en original y copia **hasta el 18 de julio de 2022 hasta las 10:00 a.m.** La oferta deberá ser presentada en pesos colombianos, IVA incluido y deberá contar con todos los elementos y cantidades requeridas en el objeto de la presente invitación. Para su entrega deberá diligenciarse la carta de presentación de la propuesta Anexo 1 y ser entregada en el Centro de Administración Documental de METROSALUD, ubicada en la Carrera 50 N° 44-27 primer piso, Edificio Sacatín.

La propuesta en sobre sellado debe estar marcada claramente con el nombre del oferente y la dirección comercial y estar dirigido de la siguiente manera:

E.S.E. METROSALUD
OFICINA DE SALUD PÚBLICA, GESTIÓN TERRITORIAL Y CONVENIOS
Carrera 50 N°44-27

"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN COMPLETA PARA LAS NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES DEL PROYECTO MEDELLÍN CUIDA A SUS NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES Y SEGUIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DE LA POLÍTICA PÚBLICA".

Para el proceso de radicación en el Centro Documental deberá presentarse por fuera del sobre que contiene la propuesta original, el anexo N°1 "CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA" debidamente diligenciada.

En acatamiento a la Ley 2ª de 1979 – Defensa del Idioma – y de su Decreto Reglamentario 2744 de 1980, todos los documentos de la propuesta, correspondencia y todos los documentos intercambiados entre el proponente y LA ESE METROSALUD, deberán estar en idioma castellano.

Todos los documentos anexos a la propuesta deben estar debidamente diligenciados y firmados en su totalidad.

7. ACLARACIONES

Las consultas y aclaraciones que consideren necesario realizar, deben ser dirigidas a **LA OFICINA DE SALUD PÚBLICA, GESTIÓN TERRITORIAL Y CONVENIOS** y enviadas al correo electrónico **propuestassaludpublica@metrosalud.gov.co, hasta 24 horas antes del cierre de la convocatoria,** Las solicitudes enviadas con posterioridad solo generarán para la Empresa la obligación de contestarlas como una solicitud de información, en la que los tiempos podrían ser superiores al cierre de la invitación, por lo tanto, se recomienda formular todas las aclaraciones requeridas en el tiempo estipulado.

Si los proponentes no hacen ninguna observación, se dará por entendido que se aceptan en todo su contenido.

8. CRITERIOS DE HABILITACION Y CALIFICACION

La Entidad adjudicara el Proceso de Contratación al oferente que cumpla con todas las condiciones exigidas en la invitación a participar y que ofrezca el **menor valor antes de IVA.**

Será requisito para el presente proceso:

- ✓ Tener capacidad jurídica para la presentación de la propuesta, la celebración y ejecución del contrato.
- ✓ No estar incursos en ninguna de las causales de inhabilidad, incompatibilidad o prohibición previstas en las leyes de Colombia, en especial las previstas en los artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993 y la Ley 1474 de 2011.

En caso de existir discrepancias entre el valor unitario y el valor total de cada ítem, METROSALUD tomará, para efectos de la evaluación de la propuesta, el valor unitario. Se efectuará la verificación aritmética de las operaciones, en caso de presentarse error, el valor corregido se tomará como valor propuesto.

Si al realizar la corrección aritmética, la suma de los valores incluidos en la propuesta se encuentra que ésta no corresponde a la cifra total de la propuesta, el proponente aceptará como valor de su oferta la cifra que obtenga Metrosalud.

En caso que el valor ofertado no incluya el IVA vigente por el servicio o producto a contratar, la entidad entenderá que el mismo está incluido en el valor ofertado, En el evento que el producto no esté gravado con el IVA deberá llenar la casilla de la tarifa con la nota N/A (NO APLICA) y el valor cero.

En todo proceso de selección de contratistas primará lo sustancial sobre lo formal. En consecuencia, no podrá rechazarse una propuesta por la ausencia de requisitos o la falta de documentos que verifiquen las condiciones del proponente o soporten el contenido de la oferta, y que no constituyan los factores de escogencia establecidos por la entidad, de conformidad con lo previsto en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011. Los documentos necesarios para la comparación de las propuestas y que otorgan puntaje, deben ser entregados antes del vencimiento del plazo para presentar propuesta. Su inexactitud o falta de claridad en el contenido de los datos suministrados por el proponente dará lugar al rechazo de la propuesta.

La entidad concederá un término de un día a partir de la fecha de solicitud para que el proponente aporte los documentos no sujetos a puntaje, que hicieren falta dentro de su propuesta.

9. DOCUMENTOS QUE SE DEBEN APORTAR:

- ✓ **Carta de presentación de la propuesta (Anexo 1):** Carta de presentación de la propuesta con el nombre y firma del representante legal o de alguien debidamente facultado. El contenido de la carta de presentación de la propuesta debe corresponder al texto del modelo que entrega LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO METROSALUD en estos términos de invitación.
  Si la propuesta se hace mediante apoderado, el poder deberá ser claro expreso y ajustado a la Ley.

- ✓ **Certificado de pago de aporte a la seguridad social de sus empleados:** Certificación del pago de Aportes Parafiscales y Aportes al Sistema de Seguridad Social. 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"). De acuerdo a los establecido en el Decreto Único Reglamentario 1072 de 2015, los proponentes que se encuentran excluidos del pago de los aportes al régimen de subsidio familiar, Sena e ICBF, deberán acreditar dicha situación, presentando el certificado de exclusión emitido por la Caja de compensación familiar a la cual se encuentren afiliados o al SENA y el ICBF cuando les corresponda certificarlo

- ✓ **Registro Único Tributario:** El proponente deberá anexar el registro único tributario (RUT), expedido por la dirección de impuestos y aduanas nacionales (DIAN) **CON FECHA DE GENERACIÓN/IMPRESIÓN DEL ÚLTIMO MES.**

- ✓ **Certificado de existencia y representación legal O Registro Mercantil:** Certificado de Existencia y Representación Legal de la persona jurídica, o el Registro Mercantil para persona natural o Documento equivalente expedido por la autoridad competente dentro de los seis (6) meses anteriores a la fecha fijada para la presentación de la propuesta. La vigencia de la sociedad oferente, la cual consta en el certificado de existencia y representación legal, no

puede ser menor a la duración del contrato y dos años más y el objeto de la empresa debe corresponder al objeto de esta contratación. (Original) **NO MENOR A TRES MESES**

Si el proponente es persona natural, comerciante, deberá estar inscrito en la Cámara de Comercio, teniendo en cuenta que su actividad mercantil registrada deberá estar relacionada con el objeto de la presente invitación.

En todo caso el proponente debe haber cumplido con su obligación de RENOVACIÓN ante la Cámara de Comercio correspondiente, de modo que el certificado se encuentre debidamente renovado.

- ✓ **Autorización De La Junta Directiva O Asamblea De Socios:** Cuando el valor de la oferta sea superior al límite autorizado al Representante Legal para contratar, el oferente debe anexar la correspondiente acta donde conste la autorización impartida por la Junta de Socios o el estamento de la sociedad que tenga esa función y que lo faculta para celebrar el Contrato respectivo en caso de resultar seleccionado.

- ✓ **Fotocopia de la cedula de ciudadanía del representante legal.**

- ✓ **Anexo 2. Declaración de multas y sanciones:** El representante legal deberá suscribir la declaración juramentada en el anexo N°3, mediante el cual certifica que no ha sido objeto de multas y/o sanciones a consecuencia de incumplimientos cualquiera sea su denominación durante los últimos tres (3) años.

- ✓ **Anexo 3. Compromiso anticorrupción:** El representante legal deberá suscribir el compromiso anticorrupción. Según Anexo, en el cual manifiestan su apoyo irrestricto a los esfuerzos del Estado colombiano contra la corrupción

- ✓ **Formato SARLAFT (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.

- ✓ **Anexo 5. Propuesta económica debidamente diligenciado.**

- ✓ **Anexo 6. Compromiso de cumplimiento de especificaciones técnicas.**

Los siguientes documentos serán verificados directamente por la ESE Metrosalud. **ES NECESARIOS QUE EL PROPONENTE LOS APORTE**, cumpliéndose con las especificaciones que se señala para cada uno de ellos. En caso de encontrarse inhabilidades será causal de rechazo de la propuesta:

- ➢ **Certificado de antecedentes Judiciales:** El proponente, sea que actúe como persona natural, como consorcio o unión temporal, deberá aportar copia de dicho documento, con vigencia no mayor a un (1) año con anterioridad al cierre del plazo.

- ➢ **Certificación de no ser responsable fiscalmente:** Se debe anexar certificación expedida por la CONTRALORIA NACIONAL *(Ley 610 de 2000, Art. 60), donde se establezca que el oferente no* aparece en el boletín de responsables fiscales. **(Empresa y Representante Legal)**

- ➢ **Certificado de Antecedentes Disciplinarios:** Para personas naturales 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 emitido por la PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN, de conformidad con lo consagrado en el artículo 174 de la Ley 734 de 2002. **(Empresa y Representante Legal)**

- **Certificado de medidas correctivas RNMC** del proponente persona natural o del representante legal de la persona jurídica.

10. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo para la ejecución del objeto contractual será desde la suscripción del contrato hasta el 20 de octubre

11. FORMA DE PAGO:

METROSALUD pagará al contratista mediante facturas parciales, de acuerdo con los servicios prestados, con el lleno de requisitos legales mes vencido, dentro de los treinta (30) días hábiles siguientes a la presentación de la factura, acompañado del certificado de aportes a la seguridad social, informe de gestión, aval del proyecto e informe del interventor del contrato.

12. GARANTIAS EXIGIDAS PARA EL CONTRATO:

El proponente con la adjudicación del contrato constituirá a favor de la ESE Metrosalud, como mecanismos de cobertura del riesgo derivado del cumplimiento de las obligaciones contractuales las garantías que cuente con los siguientes amparos:

- ✓ **Cumplimiento del Contrato:** por el 10% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y 120 días más.
- ✓ **Calidad del Bien y del servicio:** por el 10% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y 120 días más.
- ✓ **Pago de salarios y prestaciones sociales:** por el 10% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y 3 años más.

Responsabilidad Civil Extracontractual: por el 20% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato

13. CRITERIOS DE DESEMPATE:

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

- En caso de que se presente igualdad en el puntaje de uno o todos los ítems ofertados, en este caso precio, se desempatará adjudicando al proponente que haya enviado primero la propuesta, según la hora de recepción en el correo institucional indicado previamente.

14. SUPERVISION

La supervisión del contrato se realizará por el **Jefe de Oficina de Salud Pública, Gestión Territorial y Convenios)** de la ESE Metrosalud, quien hará el control técnico, administrativo y financiero del contrato o quien mediante acto administrativo se delegue.

15. CAUSALES DE ELIMINACIÓN DE LA PROPUESTA

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

- ✓ Cuando el valor de la propuesta, exceda el valor del presupuesto inicial destinado para el presente proceso de selección.
- ✓ Cuando no se presente la propuesta económica o se presente de manera incompleta, o se modifiquen o alteren dicho anexo.
- ✓ 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.
- ✓ Cuando el valor de la propuesta sea considerado artificialmente bajo, conforme lo establecido en el numeral 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 de 2015
- ✓ Cuando no se aporte alguno de los documentos necesarios para la comparación de las propuestas.
- ✓ Si la propuesta es presentada en moneda diferente a la colombiana.
- ✓ Si luego de evaluar la propuesta se presentan contradicciones en los documentos aportados.
- ✓ Cuando no se cumpla con alguno de los requisitos habilitantes.
- ✓ 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.
- ✓ 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.
- ✓ 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.
- ✓ Cuando se descubra cualquier intento de fraude o engaño por parte del proponente a la Entidad o a los demás participantes.
- ✓ Cuando el proponente manifieste y/o acredite en su propuesta que no ha sido sancionado y se corrobore que dicha información no es veraz.
- ✓ Cuando se evidencie violación del principio de Buena fe, en los documentos e información que compone la oferta.
- ✓ Cuando el plazo propuesto para la ejecución del Contrato sea diferente del plazo fijado.
- ✓ Cuando la forma de pago propuesta sea inferior a la forma de pago fijada en la presente invitación
- ✓ Cuando sea extemporánea, es decir, si se presenta después de la fecha y hora fijadas para el cierre
- ✓ 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.
- ✓ Cuando se presenten elementos que puedan representar para las partes, riesgos reputacionales, legales, operativos o de contagio relacionados con el lavado de activos y/o la financiación del terrorismo.

16. TRASLADO DE INFORME DE EVALUACIÓN

El resultado de la evaluación de las ofertas, será comunicado por correo electrónico a los

proponentes, con lo cual quedará en firme.

17. PROPONENTE ÚNICO

Metrosalud podrá adjudicar el contrato cuando se haya presentado una sola oferta y esta cumpla con los requisitos exigidos en la presente invitación.

LINA MARIA GIRALDO HENAO
JEFE DE OFICINA DE SALUD PÚBLICA, GESTIÓN TERRITORIAL Y CONVENIOS (E)
Subgerente Red de Servicios

Proyectó: Claudia Correa Arbeláez. Profesional Administrativo Contratista

Empresa Social del Estado Metrosalud
Nit: 800.058.016-1

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL Nº: PDIG 220262

Expedido a los 08 dias del mes de Julio de la Vigencia del 2022

Por el Profesional Universitario Presupuesto.

ISABEL VELEZ GALLEGO

CERTIFICA

Que en la Apropiación Presupuestal de:

RUBRO PRESUPUESTAL	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO	CONTRATO	C. COSTO	VALOR
212020200901	Remuneracion por servicios técnicos	PDIG 220262		1504913	4,201,630,717
245010201	Alimentación	PDIG 220262		1504913	476,584,368
212020200801	Mantenimiento	PDIG 220262		1504913	54,880,000
245010203	Material médico quirúrgico	PDIG 220262		1504913	3,988,544
212020100301	Materiales y suministros	PDIG 220262		1504913	236,923,087
212020200702	Seguros	PDIG 220262		1504913	4,806,027
212020200502	Transporte	PDIG 220262		1504913	722,590,134
212020200803	Comunicaciones	PDIG 220262		1504913	68,114,003
212020200701	Arrendamientos	PDIG 220262		1504913	57,929,991
212020200601	Servicios públicos	PDIG 220262		1504913	13,020,252
212020200807	Servicio de vigilancia	PDIG 220262		1504913	98,201,596

Valor Total: 5,938,668,719.00

De la Vigencia Fiscal del 2022 se ENCUENTRAN REGISTRADOS ESTOS VALORES :

A Nombre de :
NIT :

OBJETO : CONTRATO INTERADMINISTRATIVO PARA EL ACOMPAÑAMIENTO PSICOSOCIAL Y RESTABLECIMIENTO DE DERECHOS DE NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES Y SEGUIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DE LA POLÍTICA PÚBLICA.

Dependencia Solicitante: SALUD PUBLICA
Elabbrado Por: ISAVELEZ

Vence a los 31 dias del Mes de Diciembre de la Vigencia del 2022

ISABEL VELEZ GALLEGO

Código:	PA03 FR 40
Versión:	01
Vigente a partir de:	13/05/2020
Página:	1 de 2

EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS

Metrosalud

OBJETO DEL PROCESO DE SELECCIÓN: Prestación del servicio a través del suministro de alimentación completa para las Niñas, Niños y Adolescentes del proyecto Medellín cuida a sus Niñas, Niños y Adolescentes y seguimiento a la implementación de la política pública.

PROPONENTE: LA COCINA DE LUIS

EVALUACIÓN DE REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES

REQUISITO TÉCNICO SOLICITADO	REQUISITO PRESENTADO	FOLIO	CUMPLE/NO CUMPLE/NO APLICA	OBSERVACIONES
Programa de Control de Calidad	- Procedimiento Gestión de Compras y proveedores. - Formato de Control de temperatura y humedad bodega y formato temperatura alimentos. - Procedimiento Gestión de recibo y almacenamiento. - Control de puntos críticos. - Procedimiento Plan de muestreo. - Análisis microbiológico mensual. (cronograma mensual a diciembre de 2022) - Manejo de intoxicaciones y reportes	35 - 99	CUMPLE	
Plan de capacitación anual	Programa de capacitación 2022	203-238	CUMPLE	
Manual de Seguimiento al riesgo	Manual de seguimiento al riesgo	100	CUMPLE	
Planes de Contingencia	Plan de Contingencia para daños en planta física, equipos, menaje, desabastecimiento de insumos, infestación	101-102	CUMPLE	

	de plagas y roedores y control del medio ambiente			
ciclos de menús para 4 semanas	Ciclo de menú y guía de preparaciones	103-162	CUMPLE	
certificado de su sistema de gestión de Calidad en las áreas de producción. Tener como mínimo el 80% en la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST), el cual debe ser certificado por la ARL	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST) con puntaje del 98%	163-176	CUMPLE	
Acta de inspección sanitaria, planta, producción y vehículos	Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de alimentos con concepto favorable (3 vehículos)	177-204	CUMPLE	

MARIANO RESTREPO DIAMANTE
Líder Administrativo
Medellín Cuida sus NNA´s

LINA MARIA GIRALDO HENAO
Jefe Oficina de Salud Pública, Gestión Territorial y Convenios (e)
ESE Metrosalud

Código:	PA03 FR 41
Versión:	01
Vigente a partir de:	13/05/2020
Página:	1 de 5

FORMATO EVALUACIÓN JURÍDICA DE OFERTAS

Metrosalud

OBJETO DEL PROCESO DE SELECCIÓN: Suministro de alimentación completa para las Niñas, Niños y Adolescentes del proyecto Medellín cuida a sus Niñas, Niñas y Adolescentes y seguimiento a la implementación de la política publica

PROPONENTE: LA COCINA DE LUIS S.A.S

EVALUACIÓN DE REQUISITOS JURIDICOS

REQUISITO JURIDICO SOLICITADO	REQUISITO PRESENTADO	FOLIO	CUMPLE/ NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Carta de presentación de la propuesta con el nombre y firma del representante legal o de alguien debidamente facultado. El contenido de la carta de presentación de la propuesta debe corresponder al texto del modelo que entrega LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO METROSALUD en estos Términos de Referencia. Si la propuesta se hace mediante apoderado, el poder deberá ser claro y expreso y ajustado a la Ley.	Adjunta el anexo, en el cual se encuentra la carta de presentación de la propuesta firmada por LUIS SEBASTIAN DUQUE representante legal.	1-3	CUMPLE	
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 los 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"). De acuerdo a lo establecido en el Decreto Único Reglamentario 1072 de 2015, los proponentes que se encuentran excluidos del pago de los aportes al régimen de subsidio familiar, Sena e ICBF, deberán	Se presenta certificado de paz y salvo de aportes parafiscales y seguridad social, firmado el revisor fiscal el Doctor JORGE ALBEIRO PARRA SANCHEZ C.C 15.486.669 TP. 103293-T	4	CUMPLE	

acreditar dicha situación, presentando certificado de exclusión emitido por la Caja de Compensación familiar a la cual se encuentren afiliados o al SENA y el ICEBF cuando corresponda certificarlo				
Registro Único Tributario El proponente deberá anexar el Registro Único Tributario (RUT), expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) CON FECHA DE GENERACION /IMPRESIÓN ULTIMO MES	Presenta RUT con fecha de impresión del 22/06/2022	5-8	CUMPLE	
Certificado de existencia y representación legal o Registro Mercantil Certificado de Existencia y Representación Legal de la persona Jurídica, o el registro Mercantil para persona natural o Documentos equivalentes expedido por la autoridad competente dentro de los seis (6) meses anteriores a la fecha fijada para la presentación de la propuesta. La vigencia de la sociedad oferente, la cual consta en el certificado de existencia y representación legal, no puede ser menor a la duración del contrato y dos años más y el objeto de la empresa debe corresponder al objeto de esta contratación. (Original). NO MENOR A TRES (3) MESES	Se presenta Certificado de existencia y representación de la Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia 07/07/2022 Renovada su matrícula mercantil el 28/03/2022 y con vigencia indefinida La Empresa tiene dentro de su objeto social la preparación, empacado, almacenamiento, conservación y en general todas las	10-18	CUMPLE	

	actividades complementarias y relacionadas con la manipulación de alimentos los cuales serán destinados a la comercialización			
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	N.A			El valor del objeto de contrato es inferior a la limitación para celebrar contratos que aparece en el certificado de existencia y representación el cual es de 4000 SMLMV
Fotocopia del documento de identidad del Representante Legal	Anexa fotocopia de la Cedula de ciudadanía de LUIS SEBASTIAN DUQUE RESTREPO representante legal identificado con C.C. 3.438.291	19	CUMPLE	
Declaración de multas y sanciones de contratos anteriores (Anexo N°2) Los Proponentes deben suscribir el formato de declaración de multas y sanciones donde deben insertar la información sobre multas y sancione impuestas por Entidades Estatales	Presenta declaración de multas y sanciones de contratos anteriores firmada por el representante legal	20	CUMPLE	
Compromiso Anticorrupción (Anexo N° 3) Los Proponentes deben suscribir el compromiso anticorrupción contenido en el en el cual	Presenta compromiso anticorrupción firmada por representante legal.	21	CUMPLE	

manifiestan su apoyo irrestricto a los esfuerzos del Estado colombiano contra la corrupción.				
Certificado debida diligencia (SARLAFT)	Obra en el expediente certificación de debida diligencia donde la oficial de cumplimiento concluye que no existe alertas asociadas a la perspectiva de riesgos LA/FT	22	CUMPLE	
Certificado de antecedentes Judiciales: se deberá consultar por la ESE METROSALUD, respecto del proponente, sea que actúe como persona natural, como consorcio o unión temporal. Para el caso de personas jurídicas, igualmente se consulta respecto del representante legal.	Se consulta el certificado de antecedentes judiciales del Representante Legal el 18/07/2022, en el cual consta que el señor DUQUE RESTREPO LUIS SEBASTIAN no tiene asuntos pendientes con las autoridades judiciales	29	CUMPLE	
Certificación de no ser responsable fiscalmente: Se deberá consulta por parte de la ESE METROSALUD la certificación expedida por la CONTRALORIA NACIONAL (Ley 610 de 2000, Art. 60), 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.	Se consulta Certificado de Antecedentes de la Contraloría General de la republica de la persona natural representante legal y de la Empresa el 18/07/2022 No figuran reportados como responsable fiscal	30-31	CUMPLE	
Certificado de Antecedentes Disciplinarios: Para personas	Se consulta Certificado de			

naturales y todos los integrantes de consorcios o uniones temporales y para el representante Legal de las personas jurídicas, se deberá consultar el certificado de antecedentes, emitido por la PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN, de conformidad con lo consagrado en el artículo 174 de la Ley 734 de 2002.	Antecedentes de la Procuraduría general de la Nación de la persona natural representante el 18/07/2022, No Registra sanciones ni inhabilidades vigentes.	32-33	CUMPLE	
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.	Se consulta el certificado del Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas – RNMC del 11/07/2022, en el cual no reporta medidas correctivas pendientes por cumplir	27	CUMPLE	

LILIANA MARÍA ÁLVAREZ GÓMEZ
Jefe Asesora Oficina Jurídica ESE METROSALUD

	Nombre	Firma	Fecha
proyectó:	Elizabeth Zuleta vallejo		18/07/2022
Revisó y aprobó :	Liliana María Álvarez Gomez		

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

Metrosalud

Alcaldía de Medellín

SELECCIÓN DIRECTA PARA CONTRATAR PRESTACIÓN DEL SERVICIO A TRAVÉS DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN COMPLETA PARA LAS NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES DEL PROYECTO MEDELLÍN CUIDA A SUS NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES Y SEGUIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DE LA POLÍTICA PÚBLICA.

APERTURA DE PROPUESTAS

Siendo las 10:30 A.M. del día 18 de julio de 2022, se procedió a la apertura de la propuesta presentada de manera física y radicada en el archivo de la ESE Metrosalud en presencia de la dra. Lina Maria Giraldo Henao, Jefe de Oficina de Salud Pública, Gestión Territorial y Convenios (e) y Subgerente Red de Servicios; y Julián A. Sánchez Grisales, Economista (contratista).

Una vez se cumplió el plazo fijado para la entrega de ofertas, se recibieron las siguientes propuestas, tal como se detalla a continuación:

PROPONENTE	RADICADO	FECHA Y HORA	FOLIOS	VALOR TOTAL
LA COCINA DE LUIS S.A.S.	R-4315	18/07/2022 09:53 A.M.	238	$289.089.800

Para constancia firman los asistentes a la apertura de propuestas.

LINA MARIA GIRALDO HENAO
Jefe Oficina Salud Publica, Gestión Territorial y convenios (e)
Subgerente Red de Servicios

JULIAN A. SÁNCHEZ GRISALES
Economista-contratista