Villavicencio, 12 de marzo de 2024.

Señor:
RESTAURANTE CURRAMBA LA BELLA
NIT. 17.314.816-3
Villavicencio

ASUNTO: INVITACIÓN A PRESENTAR PROPUESTA ESESS-DMNC-022-2024

LA E.S.E DEPARTAMENTAL "SOLUCION SALUD" DEL META TIENE EL GUSTO DE INVITARLO A COTIZAR EL SIGUIENTE OBJETO: **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN, SEGÚN CONVENIO DOCENCIA SERVICIO PARA LOS DIECISIETE (17) HOSPITALES LOCALES DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO DEL DEPARTAMENTO DEL META "ESE SOLUCION SALUD".**

LA PROPUESTA DEBERÁ SER PRESENTADA DE CONFORMIDAD CON LOS ESTUDIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD, QUE SERA PUBLICADA EN LA PLATAFORMA SECOP II Y RADICADA A MAS TARDAR **EL DÍA 14 DE MARZO DE 2024, HASTA LAS 4:00 PM**.

LUGAR DE EJECUCIÓN: El lugar de ejecución se llevará a cabo en los Hospitales Locales de los municipios de: BARRANCA DE UPIA, CABUYARO, CALVARIO, CASTILLO, CUMARAL, LEJANIAS, MACARENA, MAPIRIPAN, MESETAS, PUERTO CONCORDIA, PUERTO GAITAN, PUERTO LLERAS, RESTREPO, SAN JUAN DE ARAMA, SAN JUANITO, URIBE, VISTA HERMOSA adscritos a la E.S.E Departamental "Solución Salud".

VALOR DEL CONTRATO: El presupuesto estimado para este contrato es la suma de **CINCUENTA Y CUATRO MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS MONEDA CORRIENTE ($54.700.000)**. El valor del contrato es por monto agotable ya que esta pertenece a la dinámica propia de la ejecución contractual y no es posible determinar las cantidades exactas a requerir, el contratista debe asumir con la presentación de la propuesta responsabilidad de las cargas tributarias, es decir IVA incluido y demás erogaciones tributarias.

CLASE DE CONTRATO: Suministro.

FORMA DE PAGO: La ESE Solución Salud del departamento del Meta, pagará al contratista el valor de ejecución del contrato así:

En pagos mensuales vencidos, previa presentación de la factura con su respectivo informe de supervisión de recibido a satisfacción, informe del contratista debidamente soportado, informe mensual de nutricionista, certificación de cada uno de los directores con número y tipo de dietas suministradas, quienes deberán sustentar la certificación expedida con planilla de control de dietas alimentarias, incluido IVA y demás contribuciones si a ello hubiere lugar.

PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: El contrato tendrá un término de ejecución de **NUEVE (09) MESES**, contados a partir de la firma del Acta de Inicio, la cual debe ser firmada máximo dentro de los cinco (05) días siguientes a la fecha de nombramiento del supervisor, previo el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y legalización.

CONDICIONES TECNICAS MINIMAS.

Ítem	Hospital Local	Empresa		
		Desayuno	Almuerzo	Comida
1	BARRANCA DE UPIA	Debe contener como mínimo lo	Debe contener mínimo lo siguiente:	Debe contener como mínimo lo
2	CABUYARO			

Calle 37 No. 41-80 Barzal Alto Villavicencio - Meta
PBX: 6610200, Línea Gratuita: 018000918663
www.esemeta.gov.co
gerencia@esemeta.gov.co

3	EL CALVARIO	siguiente: Productos lácteos, cereales y derivados con fibra, fruta fresca, proteína, caldo o sopa, bebida. Los alimentos deben ser sanos, nutritivos, oportunos, en excelentes condiciones de conservación, preservación y conservación y en las porciones adecuadas.	Proteína, carbohidratos (granos u otros), vegetales o fruta, sopa y bebida Los alimentos deben ser sanos, nutritivos, oportunos, en excelentes condiciones de conservación, preservación y conservación y en las porciones adecuadas.	siguiente: Proteína, carbohidrato (granos u otros), vegetales o fruta, sopa y bebida. Los alimentos deben ser sanos, nutritivos, oportunos, en excelentes condiciones de conservación, preservación y conservación y en las porciones adecuadas.
4	CASTILLO			
5	CUMARAL			
6	LEJANIAS			
7	LA MACARENA			
8	MAPIRIPAN			
9	MESETAS			
10	PUERTO CONCORDIA			
11	PUERTO GAITAN			
12	PUERTO LLERAS			
13	RESTREPO			
14	SAN JUAN DE ARAMA			
15	SAN JUANITO			
16	URIBE			
17	VISTAHERMOSA			

Este contrato se hace indispensable en el marco de la Resolución 3803 de 2016 con el anexo técnico: Artículo 3. Para efectos de la aplicación de la presente resolución, se adoptan las siguientes definiciones:

*"3.1. **Adecuación nutricional de un nutriente**: es el nivel de ingesta de un nutriente que cubre las necesidades de un individuo de acuerdo a un criterio definido para el mismo, teniendo en cuenta el período de vida, grupo de edad, género, condición fisiológica y que no genera exceso ni deficiencia.*

*3.2. **Alimentación saludable:** es aquella que satisface las necesidades de energía y nutrientes en todas las etapas de la vida considerando su estado fisiológico y velocidad de crecimiento; promueve el PRESTACIÓN DE SERVICIO de nutrientes de la madre al feto, la práctica de la lactancia materna e incluye alimentos ricos en nutrientes en la alimentación complementaria y se caracteriza por ser una alimentación completa, equilibrada, suficiente, adecuada, diversificada e inocua que previene la aparición de enfermedades asociadas con una ingesta deficiente o excesiva de energía y nutrientes.*

*3.3. **Aporte Dietético Recomendado** (RDA - Recommended Dieta, Allowance): es una estimación del nivel de ingesta diaria promedio de un nutriente, que es suficiente para cubrir las necesidades de casi todos los individuos saludables de un grupo particular (97 - 98%) por período de vida, condición fisiológica y género.*

*3.4. **Azúcares intrínsecos:** son los que se encuentran presentes en las células de las paredes de las plantas principalmente en frutas (fructosa) o como la lactosa en la leche.*

*3.5. **Azúcares libres:** los azúcares libres incluyen los monosacáridos y los disacáridos añadidos intencionalmente a los alimentos y las bebidas por el fabricante, el cocinero o el consumidor (sacarosa, jarabe de maíz alto en fructosa, jarabe de malta, miel y melaza) más*

Calle 37 No. 41-80 Barzal Alto Villavicencio - Meta
PBX: 6610200, Línea Gratuita: **018000918663**
www.esemeta.gov.co
gerencia@esemeta.gov.co

los azúcares naturalmente presentes en la miel, los jarabes, los jugos de frutas y los concentrados de jugos de frutas.

3.6. ***Biodisponibilidad:*** *capacidad de un nutriente para ser absorbido por el organismo a partir de la combinación de alimentos que componen la dieta y luego acceder a los procesos metabólicos y fisiológicos; esta capacidad depende, entre otros factores de la forma química del nutriente y su interacción con otros nutrientes.*

3.7. ***Calidad proteica:*** *es una expresión de su capacidad para cubrir el requerimiento de nitrógeno y aminoácidos necesarios para el crecimiento, mantenimiento y reparación de tejidos, y comprende dos factores como son la digestibilidad y la composición de aminoácidos esenciales de la proteína.*

3.8. ***Cómputo aminoacídico:*** *relación del aminoácido que se encuentra en menor proporción en la proteína del alimento o dieta (aminoácido limitante) con respecto al mismo aminoácido en el patrón de requerimiento de aminoácidos, determinando con que efectividad el nitrógeno dietético absorbido puede cubrir el requerimiento de aminoácidos esenciales para un nivel seguro de ingesta de proteína.*

3.9. ***Costo energético del crecimiento****: comprende la necesidad de energía para la síntesis del tejido de crecimiento y la energía depositada en estos tejidos principalmente en forma de grasa y proteína.*

3.10. ***Dieta equilibrada****: es aquella que contiene todos los alimentos necesarios para conseguir un estado nutricional óptimo, cumpliendo los siguientes objetivos: a) Aportar una cantidad de macronutrientes que generen la energía (calorías) suficiente para llevar a cabo los procesos metabólicos y de trabajo físico; b) Suministrar suficientes nutrientes con funciones estructurales y reguladoras (proteínas, minerales y vitaminas); c) Ser variada, debido a que no existe ningún alimento que contenga todos los nutrientes esenciales, y d) Que las cantidades de cada uno de los macronutrientes se encuentren en las proporciones establecidas en los Rangos de Distribución*
Aceptable de Macronutrientes - AMDR como lo muestra la Tabla 1.

Tabla 1. Metas de ingesta de macronutrientes para la población colombiana expresadas en Rangos de Distribución Aceptable de Macronutrientes — AMDR

MACRONUTRIENTES	*AMDR % DE ENERGIA TOTAL DIARIA*
	ADULTOS
Proteínas	*14-20*
Grasa Total	*20-35*
Carbohidratos	*50-65*

3.11. ***Digestibilidad:*** *índice que cuantifica el proceso de transformación que sufren los alimentos en el tracto gastrointestinal desde su ingestión hasta la excreción de los residuos de alimentos no aprovechados.*

3.12. ***Distribución de la ingesta usual****: se construye con los datos de ingesta usual de un individuo o población (promedio de las ingestas observadas obtenidas con mínimo dos recordatorios de 24 horas en días no consecutivos o en tres días consecutivos). Para construir*

Calle 37 No. 41-80 Barzal Alto Villavicencio - Meta
PBX: 6610200, Línea Gratuita: 018000918663
www.esemeta.gov.co
gerencia@esemeta.gov.co

esta distribución los datos deben ajustarse estadísticamente por la variabilidad día a día en la ingesta.

3.13. ***Efecto adverso:*** *cualquier alteración significativa en la estructura o en la función del organismo humano, o cualquier alteración en una función fisiológicamente importante, que podría conducir a un efecto no deseable para la salud, como resultado de la ingesta excesiva de un nutriente.*

3.14. ***Efecto Calorigénico del Alimento -*** *ECA o termogénesis inducida por los alimentos: aumento del gasto energético causado por la ingesta de alimentos e incluye la energía necesaria para la digestión, absorción, transporte, metabolismo y almacenamiento de los macronutrientes.*

3.15. ***Enfermedades no transmisibles****: enfermedades relacionadas con la dieta no saludable, la nutrición y otras características del estilo de vida, como el sedentarismo, el tabaquismo, el uso abusivo del alcohol; representan una carga importante para la salud pública, tanto en términos de costo directo para la sociedad como en términos de años de vida ajustados por discapacidad. Estas enfermedades incluyen entre otras la enfermedad cardiovascular, enfermedades respiratorias crónicas, obesidad, diabetes y cáncer.*

3.16. ***Evaluación dietética****: comparación de la ingesta usual de un nutriente con el valor de referencia apropiado (EAR, RDA, AI, UL), para decidir, con un determinado nivel de confianza, si la ingesta del individuo es adecuada, deficiente o excesiva, expresada como la probabilidad de inadecuación por déficit o riesgo de efectos adversos por una ingesta excesiva.*

3.17. ***Fibra total****: es un constituyente no nutritivo presente principalmente en la pared celular de los tejidos vegetales de leguminosas, cereales, frutas y verduras. Comprende la suma de la fibra dietaria y fibra funcional.*

3.18. ***Fibra dietaria****: conforme con el artículo 3° de la Resolución 333 de 2011, son carbohidratos, análogos de carbohidratos y lignina, que no son hidrolizados por las enzimas endógenas del tracto gastrointestinal de los humanos.*

3.19. ***Fibra funcional:*** *compuestos aislados constituidos por carbohidratos no digeribles que ejercen efectos benéficos en humanos que pueden ser aislados, extraídos, purificados y adicionados a los alimentos."*

OBLIGACIÓN DE LAS PARTES:

OBLIGACIONES DE LA ESE DEPARTAMENTAL "SOLUCIÓN SALUD": En cumplimiento del objeto del contrato la ESE "Solución Salud" del Meta, se deberá comprometer a:

1. Cancelar el valor pactado en el contrato en las condiciones establecidas en la forma de pago, siempre y cuando el supervisor certifique el cumplimiento del objeto contractual.
2. Constituir la reserva presupuestal que garantice el giro de los recursos.
3. Nombrar un funcionario como Supervisor del contrato, dentro de los términos que no afecten el desarrollo normal del mismo.
4. Permitir al Contratista el acceso a las instalaciones E.S.E. Departamental "Solución Salud" en los casos que se requiera.
5. Las demás estipuladas en el Acuerdo No.003 de 2014, y las que se desprendan de la naturaleza del contrato.

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

El contratista se obliga a dar cabal cumplimiento al objeto de la contratación de manera eficiente, garantizando:

1) Ejecutar el objeto del contrato dentro del plazo estipulado.
2) Actuar con absoluta lealtad y transparencia en cada una de las actividades a desarrollar.
3) Informar las novedades que se presenten durante la ejecución del contrato.

Calle 37 No. 41-80 Barzal Alto Villavicencio - Meta
PBX: 6610200, Línea Gratuita: **018000918663**
www.esemeta.gov.co
gerencia@esemeta.gov.co

4) Cumplir con las obligaciones frente a los sistemas de seguridad social en salud, pensiones y riesgos en los términos previstos en las normas legales.
5) Ejecutar idónea y oportunamente el objeto del contrato.
6) Obrar con lealtad y buena fe evitando dilaciones y entrabamientos que pudieren presentarse.
7) Atender los requerimientos efectuados por el CONTRATANTE.
8) Asumir todos los costos en que incurra para la ejecución del contrato.
9) Las demás que se desprendan y se relacionen en los términos de la oferta, del contrato y de la Ley.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA: El contratista seleccionado se obliga para con la E.S.E Departamental "Solución Salud" a:

1. Entregar a los estudiantes convenio docencia servicio las dietas alimentarias en su lugar de práctica médica, en los (17) Hospitales Locales, ubicados en los Municipios De Barranca De Upía, Cabuyaro, Calvario, Castillo, Cumaral, Lejanías, Macarena, Mapiripán, Mesetas, Puerto Concordia, Puerto Gaitán, Puerto Lleras, Restrepo, San Juan De Arama, San Juanito, Uribe, Vista Hermosa adscritos a la E.S.E. departamental "solución salud" , que incluyen desayunos, almuerzo y comidas, y contribuir con la calidad en la prestación de los servicios.
2. El contratista debe presentar minutas especificas al supervisor para el SUMINISTRO de las dietas alimentarias para los estudiantes de las diferentes universidades con las que se haya suscrito convenio docencia servicio en los Municipios De Barranca De Upía, Cabuyaro, Calvario, Castillo, Cumaral, Lejanías, Macarena, Mapiripán, Mesetas, Puerto Concordia, Puerto Gaitán, Puerto Lleras, Restrepo, San Juan De Arama, San Juanito, Uribe, Vista Hermosa, y
3. Suministrar los diferentes tipos de dietas alimentarias de acuerdo con las minutas determinadas para cada una y aprobadas, las cuales deberán venir avaladas por parte de un nutricionista anexando copia de estas y los debidos conceptos del profesional de nutrición.
4. Verificar con el supervisor del contrato los sitios de rotación de los estudiantes de práctica para que este además de informar por parte del supervisor los centros donde se encuentran para su correspondiente entrega.
5. Deberá el personal del contratista que se dedique la preparación de las diferentes dietas alimentarias, contar con el carnet de manipulación de alimentos, seguir las normas de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM), y demás permisos para la elaboración, preparación y distribución de los mismos.
6. Asegurar la entrega de dietas de forma puntal en el horario indicado por el supervisor del contrato e incluye los siete días de la semana, sábados y domingos y festivos, de acuerdo con la necesidad del servicio.
7. Garantizar que los alimentos se transporten y se entreguen con la temperatura adecuada desde el punto de partida (producción) hasta el destino final (estudiante).
8. Suministrar las dietas en recipientes biodegradables, apropiados para cada tipo de alimento y a temperatura adecuada, cumpliendo con los protocolos de bioseguridad.
9. El contratista deberá asumir la logística necesaria al interior de los centros de atención para distribución de las dietas a los estudiantes.
10. Diligenciar las planillas de control diario de SUMINISTRO de dietas alimentarias, adoptadas por la E.S.E., las cuales deben diligenciarse en cada entrega: desayuno, almuerzo o cena según corresponda. Dicho formato debe evidenciar el SUMINISTRO del tipo de alimento por parte del estudiante y del Director del Hospital Local.
11. Presentar cuenta de cobro que consolide el cumplimiento de las obligaciones anteriores y que contenga planillas mensuales aprobadas por la ESE Departamental solución salud, por el funcionario competente y con la debida certificación del director de cada Hospital Local, avalado por el nutricionista y certificación de capacitación al personal manipulador.
12. Mantener la calidad de los alimentos, demostrando su inocuidad a través del análisis microbiológico trimestral de producto, ambientes y superficies, además del control interno a través de inspecciones y auditorias.
13. Presentar protocolo al supervisor para la reparación de cada tipo de dieta, el cual debe ser avalado por nutricionista.

Calle 37 No. 41-80 Barzal Alto Villavicencio - Meta
PBX: 6610200, Línea Gratuita: 018000918663
www.esemeta.gov.co
gerencia@esemeta.gov.co

14. Capacitar permanentemente al personal manipulador, documentando debidamente este proceso conforme a los dispuesto en la resolución N° 274 de 2013.
15. Dotar con uniformes y elementos de protección individual mediante ropa especial de trabajo que incluya gorros, tapabocas, guantes, delantal, calzado cerrado y demás prendas exigidas por el decreto 3075 de 1997 para manipulación de alimentos y prevención de riesgos.
16. Establecer documentar e implementar procesos de: limpieza y desinfección de la planta de producción; limpieza y desinfección de alimentos; limpieza y desinfección de equipos utensilios; control de plagas.
17. Cumplir con el sistema de gestión en salud y seguridad del trabajo según decreto 1072 del 2015.
18. Mantener vigentes las licencias y permisos para el SUMINISTRO de los productos objeto del presente contrato, conforme al contenido y sus reglamentaciones.
19. Certificar que sus procedimientos de manipulación de alimentos, de conformidad con la NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007.
20. Presentar en el momento de la contratación y suministro, certificados de manipulación de alimentos del personal en cada municipio donde la ESE departamental tiene Hospitales Locales-
21. No recalentar en más de una ocasión, ni almacenar (incluso en la nevera) los alimentos recalentados, y durante la elaboración de comidas nunca se deben utilizar los mismos utensilios para alimentos crudos y los cocinados.
22. Cada vez que tenga que probar un alimento para rectificar la sal o los condimentos es imprescindible usar un cubierto limpio.
23. Cuando se utilicen vegetales crudos para la elaboración de ensaladas estos se sumergirán durante 5 minutos en agua con unas gotas de hipoclorito de sodio y después se lavarán con abundante agua corriente.
24. Los alimentos congelados que vayan a utilizarse deben descongelarse en la nevera o en horno microondas, nunca a temperatura ambiente, ni re congelar alimentos ya descongelados.
25. La materia prima e insumos utilizados serán de buena calidad y deben cumplir con las especificaciones exigidas por la entidad.

MODALIDAD DE SELECCIÓN:

La E.S.E. "SOLUCION SALUD" DEL DEPARTAMENTO DEL META, previo análisis comparativo de los precios de las ofertas que se ciñan a los requisitos establecidos en el presente estudio previo, seleccionará el ofrecimiento más favorable a la Entidad y a los fines que ella busca, aplicando los mismos criterios para todas ellas, lo que permite asegurar una selección objetiva teniendo en cuenta para tal efecto lo dispuesto en el Artículo 23 del Acuerdo No.003 de 2014, y demás normativa pertinente. Así mismo el contrato se regulará conforme al Capítulo VII, Artículo 19, literal b. del Acuerdo No.003 de 2014, modificado por el ARTÍCULO 1 del Acuerdo 001 de 2015, el cual estipula: Directo de mínima cuantía. - Cuando el valor del contrato fuere igual o inferior a doscientos (200) salarios mínimos legales mensuales vigentes se contratará a precios de mercado, previa solicitud escrita de dos (2) invitaciones como mínimo.

FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA OFERTA MÀS FAVORABLE

I. EN LOS PROCESOS DIRECTOS DE MÍNIMA CUANTÍA

La modalidad de selección de mínima cuantía es aplicable a todos los objetos de contratación cuando el presupuesto oficial del contrato sea inferior o igual a la mínima cuantía de la Entidad Estatal, sin importar la naturaleza del contrato.

LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO DEL DEPARTAMENTO DEL META E.S.E "SOLUCION SALUD" adjudicara al oferente que cumpla con todas las condiciones exigidas en los documentos del proceso (estudios de conveniencia y oportunidad e invitación a participar), y que ofrezca el menor valor. No hay lugar a puntajes para evaluar las ofertas sobre las características del objeto a contratar, su calidad o condiciones. Se revisarán las ofertas económicas y se verificara que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la E.S.E "SOLUCION SALUD" debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.

Calle 37 No. 41-80 Barzal Alto Villavicencio - Meta
PBX: 6610200, Línea Gratuita: **018000918663**
www.esemeta.gov.co
gerencia@esemeta.gov.co
FR-GQ-01-V3

Requisitos Habilitantes. - En los Procesos de Contratación de mínima cuantía la Entidad Estatal, la E.S.E "Solución Salud" no debe solicitar certificado de RUP. La E.S.E "Solución Salud" debe verificar lo siguiente:

1.- **Capacidad jurídica** Las personas jurídicas acreditan su capacidad jurídica con el certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio de su domicilio, el cual debe haber sido expedido dentro de los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de presentación o por la entidad que tenga la competencia para expedir dicho certificado. La Entidad Estatal debe verificar la capacidad jurídica de una persona jurídica revisando los siguientes aspectos:

a- El objeto social de la persona jurídica para efectos de verificar que esté autorizada para cumplir con el objeto del contrato. El objeto social es transcrito en los certificados de existencia y representación legal.
b- La calidad de representante legal de quien suscribe la oferta, lo cual se verifica con la inscripción del representante legal en el certificado de existencia y representación legal.
c- Las facultades del representante legal de la persona jurídica para presentar la oferta y obligar a la persona jurídica a cumplir con el objeto del contrato, lo cual se verifica con la inscripción del representante legal en el certificado de existencia y representación legal.
d- La ausencia de inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones de la persona jurídica para contratar con el Estado. Este requisito lo debe verificar con la suscripción y presentación de los certificados de NO inhabilidades e incompatibilidades, y del compromiso anticorrupción.
e- Antecedentes judiciales, de la Procuraduría General de la Nación y de la Contraloría General de la República.

La **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO DEL DEPARTAMENTO DEL META E.S.E SOLUCIÓN SALUD** debe verificar la capacidad jurídica de las personas naturales de la siguiente manera:

a- La mayoría de edad, la cual es acreditada con la cédula de ciudadanía, para los nacionales colombianos, y con la cédula de extranjería o el pasaporte para los extranjeros. La simple presentación de este documento sirve para acreditar la capacidad jurídica.
b- La ausencia de inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones de la persona jurídica para contratar con el Estado. Este requisito lo debe verificar con la suscripción y presentación de los certificados de NO inhabilidades e incompatibilidades, y del compromiso anticorrupción.
c- Antecedentes judiciales, de la Procuraduría General de la Nación y de la Contraloría General de la República.

Documentos requeridos para hacerse participe en el proceso de contratación Directa de mínima cuantía. –

1. Carta de presentación de la oferta
2. Copia de la cedula de ciudadanía
3. Certificado de Existencia y Representación legal
4. Autorización del órgano societario correspondiente.
5. Certificado de pago de aportes de seguridad social
6. Verificación de no inclusión en el boletín de responsables fiscales
7. Verificación del Certificado de Antecedentes Disciplinarios
8. Certificado de antecedentes judiciales
9. Certificado de Medidas Correctivas
10. Inscripción en el Registro Único Tributario
11. Certificado de no encontrarse en curso de inhabilidades e incompatibilidades
12. Suscripción compromiso anticorrupción
13. Registros INVIMAS certificados de condiciones sanitarias, certificados de buenas prácticas de manufactura.

Calle 37 No. 41-80 Barzal Alto Villavicencio - Meta
PBX: 6610200, Línea Gratuita: 018000918663
www.esemeta.gov.co
gerencia@esemeta.gov.co

14. Relación de talento humano contratado para la prestación del servicio contratado con soporte de cumplimiento de requisitos para la manipulación de alimentos.
15. Plan de capacitación.
16. Procedimientos de Limpieza y desinfección de la planta de producción; limpieza y desinfección de alimentos; limpieza y desinfección de equipos y utensilios; control de plagas.
17. Certificación de procedimientos de manipulación de alimentos de conformidad con la NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007.

OFERTA CON PRECIOS ARTIFICIALMENTE BAJOS

Cuando la oferta económica parezca artificialmente baja, la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO DEL DEPARTAMENTO DEL META E.S.E SOLUCION SALUD debe requerir al oferente para que explique las razones que sustentan el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones, el comité evaluador, o quien haga la evaluación de las ofertas, debe recomendar rechazar la oferta o continuar con el análisis de la misma en la evaluación de las ofertas. Cuando el valor de la oferta sobre la cual la ESE SOLUCION SALUD tuvo dudas sobre su valor, responde a circunstancias objetivas del oferente y de su oferta que no ponen en riesgo el cumplimiento del contrato si este es adjudicado a tal oferta, la Entidad debe continuar con su análisis en el proceso de evaluación de ofertas.

Cuando se trate de un único oferente y la oferta sea inferior en un monto considerable respecto del precio promedio establecido en el estudio de mercado, que a criterio de la entidad se consideré artificialmente bajo, se abstendrá de realizar adjudicación, procediendo la declaratoria de desierta establecida en el artículo 24 del estatuto contractual, previo requerimiento al oferente cuya respuesta no sea satisfactoria para la entidad.

GARANTÍAS: El contratista prestará garantía única que avalará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato, la cual se mantendrá vigente durante el término de ejecución y liquidación y se ajustará a los límites, existencia y extensión del riesgo amparado.

1. De cumplimiento del contrato, en cuantía del diez por ciento (10%) del valor del contrato y un término de vigencia igual al término de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más.
2. Del pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones, en cuantía de quince por ciento (15%) del valor total del contrato, por una vigencia igual al término de ejecución del contrato y tres (3) años más.
3. De buena calidad del bien o servicio, en cuantía del diez por ciento (10%) del valor total del contrato, por una vigencia igual al termino ejecución del contrato y un (1) año más.
4. De responsabilidad civil extracontractual por un equivalente a 200 SMLMV, con vigencia igual al término de ejecución del contrato.

Parágrafo 1.- Cuando se trate de adquisición de bienes que por su naturaleza no puedan ser amparados por las compañías aseguradoras legalmente establecidas en el país, el contratista debe hacer entrega a la E.S.E "SOLUCION SALUD" de los respectivos certificados de garantía comercial de los bienes, productos o insumos amparando los mismos con los plazos comerciales en ellos estipulados.

Parágrafo 2.- Cuando a juicio de la E.S.E "SOLUCION SALUD", del contrato directo de mínima cuantía se infiera que existen riesgos en su ejecución, la Empresa podrá exigir al contratista la constitución de la garantía única que ampare los posibles riesgos que se puedan generar de la ejecución del contrato.

En caso de que el contrato se adicione, prorrogue, suspenda o cualquier otro evento en que fuere necesario, el CONTRATISTA se obliga a modificar las garantías. Esta garantía debe ser aprobada por la ESE de acuerdo con lo señalado en el artículo 37 del acuerdo 003 de 2014.

Así mismo, se dejará expresa constancia en el contrato que la suscripción del mismo no comporta relación ni vínculo laboral alguno de la ESE con el CONTRATISTA, ni con el personal que éste emplee para la ejecución del mismo. En caso que la ESE resulte condenada a pagar suma alguna por este concepto,

Calle 37 No. 41-80 Barzal Alto Villavicencio - Meta
PBX: 6610200; Línea Gratuita: 018000918663
www.esemeta.gov.co
gerencia@esemeta.gov.co

podrá repetir contra EL CONTRATISTA lo pagado, así como los intereses que se generen. Igualmente, se pactarán en el contrato las cláusulas de multas y penal pecuniaria del derecho común y las excepcionales de terminación interpretación y modificación unilateral, así como la de caducidad.

APROBACIÓN DE LAS GARANTÍAS: Las garantías exigidas por la entidad deberán ser aprobadas como requisito de ejecución, Articulo 34, Acuerdo 003 de 2014.

NOTA: La propuesta económica deberá entregarse según el orden establecido en el acápite denominado CONDICIONES TECNICAS MINIMAS, como se establezca en los estudios previos e invitaciones publicadas en la plataforma SECOP II, discriminando el valor del IVA si hay lugar al mismo, no puede dejarse de cotizar ningún ítem. Se debe totalizar la propuesta.

Cordialmente,

JORGE HERNÁN MOJICA MOLINARES
GERENTE

Revisó: Loren Cristina Ocampo Cabrera / Jefe Oficina Asesora Jurídica.
Revisó: Andrea Aguirre Martínez / Abogada Especializada Oficina Asesora Jurídica
Proyectó: Vanessa Rodriguez Niño /Contratista Abogada Oficina Asesora Jurídica

Calle 37 No. 41-80 Barzal Alto Villavicencio - Meta
PBX: 6610200, Línea Gratuita: 018000918663
www.esemeta.gov.co
gerencia@esemeta.gov.co
FR-GQ-01-V3