Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	**FORMATO COMUNICADO DE ACEPTACIÓN DE PROPUESTA**	CÓDIGO: AP-CT-F-08
		VERSIÓN: 8
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN CONTRACTUAL	PÁGINA: 1 DE 4
		FECHA: 20/02/2025

Bogotá D.C. 19 de diciembre del 2025

La SUBRED INTEGRADA DE UNIDAD DE SALUD NORTE E.S.E., en cumplimiento de su Manual de Contratación, comunica la aceptación de la propuesta económica del proceso: ***IC-182-2025 "SUMINISTRO DE REFRIGERIOS COMO APOYO PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DIRIGIDAS A LA PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN, CON EL FIN DE GARANTIZAR EL BIENESTAR INTEGRAL DE LA POBLACIÓN USUARIA DE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E."***

1. **INFORMACIÓN DEL CONTRATISTA**

NOMBRE DEL CONTRATISTA O PROVEEDOR:	JOAQUIN SORPRESA S.A.S.
NIT:	901182039 5
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:	Viviana Angelica Martínez Morales
CEDULA DE CIUDADANIA:	52.757.624
DIRECCIÓN:	Cl 71 A Sur No. 77 L 16 DG 70 D Sur 78 A 61 P1
CORREO ELECTRÓNICO:	desayunos.joaquin@gmail.com
NUMERO TELEFÓNICO:	3144714795- 3006327811

2. **INFORMACIÓN PRESUPUESTAL DEL CONTRATO**

NOMBRE RUBRO PRESUPUESTAL:	MATERIALES Y SUMINISTROS AUX
CDP No:	1616
FECHA DEL CDP:	19 de noviembre de 2025

3. **DESCRIPCIÓN TÉCNICA**

ÍTEM	NOMBRE / DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	V/R UNITARIO	IVA (SI APLICA)	V/R TOTAL UNITARIO
1	REFRIGERIO TIPO DESAYUNO	UNIDAD	A DEMANDA	Compuesto por: 1. Bebida: Deberá contener al menos 200 mililitros. Jugo de frutas y/o yogurt y/o kumis y/o avena, y/o similares, no se permitirá el suministro de bebidas empacadas en bolsa plástica, la Alcaldía Local de Suba requiere que las mismas sean entregadas a los asistentes en empaque tetra pack. 2. Un producto cereal o producto de panadería tipo: Deberán tener un peso mínimo de 100 gramos. Pastel de pollo o carne, y/o ponqué, y/o arepa, y/o empanada, y/o mantecada, y/o arepa con queso, y/o pastel gloria, y/o croissant de jamón y queso, y/o alimentos tipo mantecada, y/o brownie, y/o ponqué y/o similares. Los gramajes corresponden a los productos ya elaborados. 3. Una fruta de temporada: Porción de fruta no menor de 100 gramos. Mandarina y/o naranja y/o manzana y/o pera y/o durazno y/o similares. 4. Dulce: Deberá tener mínimo entre 12 y 15 gramos. Chocolatina, y/o Arequipe, y/o bocadillo y/o similares. Incluido menaje y transporte.	$ 18.723	$ 3.177	$ 19.900

2	REFRIGERIO TIPO ALMUERZO I	UNIDAD	A DEMANDA	Se contará con un refrigerio balanceado para cada una de las sesiones de nutrición, compuesto por: Proteína 200 gr (Carne, pollo, pescado o cerdo), Mixto de fruta 150 gr, Verduras 200 gr y Carbohidrato 180 gr, Bebida de fruta 280 ml, incluido menaje y transporte.	$21.849	$4.161	$26.000
3	REFRIGERIO TIPO ALMUERZO II	UNIDAD	A DEMANDA	El refrigerio tipo almuerzo está compuesto por: 1. Jugo de frutas o bebida caliente 7 onzas. 2. proteína 200 gr. (pechuga de pollo, carne de res, pernil de cerdo), carbohidrato de 40 gramos. 3. ensalada surtida de vegetales 40 gr. 4. ensalada de fruta variada 40 gr. 5. postre de 10 a 20 gr. 6. Este deberá ser suministrado en plato, vaso y cubiertos (cuchara, tenedor, cuchillo) y servilleta individual. Incluido menaje y transporte.	$29.412	$6.688	$35.000

VALOR TOTAL DEL CONTRATO:	DIEZ MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y DOS MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($10.992.500)
FORMA DE PAGO:	Noventa (90) Días
PLAZO DE EJECUCIÓN	Cinco (5) meses

4. SUPERVISOR DEL CONTRATO

NOMBRE:	Ingrid Paola Lozano Torres
CARGO:	Directora de Gestión del Riesgo en Salud
CORREO ELECTRÓNICO:	direcciongestiondelriesgo@subrednorte.gov.co
NUMERO DE CONTACTO:	3174224072

5. GARANTÍAS DE EXIGIBILIDAD

RIESGO A AMPARAR	PORCENTAJE	VIGENCIA
Del cumplimiento del contrato	10% del monto del contrato	Igual al plazo del contrato y cuatro (04) meses más.
De la calidad del servicio	10% del monto del contrato	Igual al plazo del contrato y cuatro (04) meses más.

Nota: Las prórrogas, adiciones o modificaciones que se surtan en la ejecución del contrato, deberán ampliar las coberturas en tiempo y en valor de la póliza correspondiente dentro del término establecido.

6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Generales:

a) Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, de conformidad a la oferta y condiciones exigidas en los estudios previos.

b) Actuar de buena fe y abstenerse de realizar cualquier cambio en las condiciones iniciales del contrato sin previo visto bueno del supervisor del mismo o del ordenador del gasto.

c) Garantizar que todos los recursos adquiridos en virtud de la correcta ejecución contractual tengan un origen acorde a la normatividad vigente y la legalidad.

d) Mantener durante la ejecución, prórrogas y/adiciones del contrato, las mismas condiciones exigidas en los estudios previos y ofrecidas en la oferta, en términos de calidad, precio, características especiales y disponibilidad.
e) Suscribir el contrato, el acta de inicio de ejecución y garantía dentro de los tiempos solicitados.
f) Presentar ante el supervisor del contrato para la generación de la certificación de cumplimiento, la factura, informes, ingreso al almacén y certificación de pago de aportes parafiscales o documento equivalente suscrito por el representante legal, revisor fiscal o quien haga sus veces, dentro de los plazos establecidos.
g) Presentar ante la dirección financiera (central de cuentas por pagar) de la Subred Integrada de UNIDAD de Salud Norte E.S.E, la certificación de cumplimiento, la factura y soportes respectivos para su correspondiente radicación.
h) Notificar a la Subred Integrada de UNIDAD de Salud Norte E.S.E. de cualquier inconveniente que impida la debida ejecución del contrato ya sea que provenga de causas externas o de su propia organización, con el fin de tomar los correctivos del caso para garantizar la óptima prestación del servicio.
i) Dar cumplimiento a los protocolos, procesos y procedimientos institucionales, sistema obligatorio de garantía de la calidad institucional durante el desarrollo de las responsabilidades asignadas, en el marco de operación de los componentes del sistema único de habilitación, auditoria para el mejoramiento de la calidad, sistema único de acreditación y sistema de información.
j) Ejecutar las acciones preventivas y/o correctivas, y/o plan de mejoramiento a que haya lugar de acuerdo a las evaluaciones y recomendaciones emitidas por los órganos externos, supervisor del contrato y/o directrices internas.
k) Conocer, divulgar y aplicar la política ambiental establecida por la Subred Integrada de UNIDAD de Salud Norte E.S.E.
l) Subir a la plataforma del SECOP II las facturas correspondientes, para su respectiva aprobación o rechazo por parte del supervisor del contrato.
m) Cumplir con el Decreto N° 317 de 2021 de la secretaria general de la Alcaldía Mayor de Bogotá D.C, alineándose a los objetivos del Plan Institucional de Gestión Ambiental - PIGA de la Subred Integrada de UNIDAD de Salud Norte E.S.E, para minimizar los impactos negativos al ambiente, respecto a la adquisición y consumo de plástico de un solo uso.

7. OBLIGACIONES ESPECIFICAS

a) Suministrar los refrigerios y alimentos preparados cumpliendo estrictamente con cada una de las especificaciones del componente técnico (cantidad, contenido, peso, volumen, temperatura y calidad nutricional) y con los requerimientos de almacenamiento, ensamble, distribución tiempo (horarios).
b) Suministrar los refrigerios y alimentos preparados, en un tiempo máximo de seis (6) horas siguientes a la solicitud realizada por el supervisor del contrato.
c) Procesar, empacar, almacenar y entregar los refrigerios y alimentos preparados, de acuerdo con las especificaciones solicitadas por el Supervisor del contrato.
d) Entregar productos de primera calidad de conformidad con las especificaciones técnicas solicitadas; la fecha de vencimiento no puede ser inferior a seis (6) meses, contados a partir del día de entrega del producto en cualquiera de las Unidades de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E., y/o donde se realicen las actividades.
e) Presentar el plan de capacitación continua y permanente en materia de manipulación de alimentos del personal a su cargo que prepare, elabore, manipule y/o brinde el servicio objeto del contrato.
f) Entregar los alimentos preparados en empaque individual, de acuerdo con las especificaciones técnicas solicitadas por el supervisor del presente contrato.
g) Cumplir con los horarios establecidos de acuerdo cronograma de actividades y las cantidades solicitadas para cada actividad de acuerdo a la solicitud realizada por la Subred.
h) Atender de manera oportuna todos los requerimientos solicitados por el supervisor del contrato.
i) Entregar todos los refrigerios incluidos en el contrato hasta que sean recibidos a satisfacción por parte de la entidad. El mal estado o daño de cualquier refrigerio será plena responsabilidad del contratista. En dicho caso deberá realizar el cambio del mismo de forma inmediata so pena de las sanciones y acciones que la entidad pueda interponer.
j) Entregar los refrigerios en los lugares indicados por la Subred Norte E.S.E., de acuerdo a la solicitud realizada por el supervisor del contrato.
k) El contratista se hará responsable de cualquier daño o perjuicio a la salud, que se llegaren a ocasionar o presentar por inadecuada manipulación o transporte de los alimentos.
l) Avisar de manera oportuna a la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E., las situaciones previsibles que puedan afectar el equilibrio financiero del contrato.
m) El contratista deberá Cumplir con las Especificaciones Técnicas. Servicio de logística/catering (elaborar y/o servir bebidas y alimentos en un evento): - Cumplir con las normas de higiene, calidad y oportunidad, de acuerdo con los lineamientos establecidos en la Ley 9 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las adicionen, complemente o modifiquen. Incluir dentro de los alimentos suministrados por lo menos un (1) productor orgánico para dar cumplimiento al Acuerdo 540 de 2013.

n) Garantizar que todos los productos están certificados, con fechas claras de vencimiento para los que las posean todos los refrigerios deben venir con su etiqueta de embalaje.
o) Entregar los alimentos que incluyan y/o productos perecederos (pollo, pescado, tomate, etc.) preparados el mismo día de su entrega a la Subred Norte E.S.E.
p) El contratista deberá contar con el personal requerido para presentar un servicio óptimo, de modo que los refrigerios sean suministrados al momento que lo solicite el supervisor.
q) No entregar alimentos alterados, falsificados, contaminados, adulterados.
r) El contratista deberá utilizar materiales reciclados para el embalaje del producto y los insumos. (No se permite el uso de poliestireno expandido-icopor y plástico de un solo uso), en cumplimiento del Decreto Distrital 317 de 2021. Por medio del cual se reglamenta el Acuerdo Distrital No 808 de 2021 y se establecen medidas para reducir progresivamente la adquisición y consumo de plásticos de un solo uso en las Entidades del Distrito Capital.
s) Los productos de papel como servilletas, toallas de manos, entre otros, deben ser fabricados con residuos agroindustriales, papel reciclado, o maderas provenientes de fuentes forestales sostenibles.
t) Garantizar que el personal que preste el servicio a su nombre cuenta con la edad mínima para trabajar, así como también no promueve el trabajo infantil.
u) Garantizar que el personal que presta el servicio se encuentra afiliado al sistema de seguridad social y salud en el trabajo.
v) Garantizar que el personal encargado de preparar los alimentos debe estar debidamente uniformado de acuerdo a las normas de bioseguridad (Resolución 2674 de 2013).
w) Todos los productos deben ser frescos y estar exentos de hongos.
x) La Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E por las dinámicas propias de su labor podrá incluir o excluir, aumentar o disminuir los refrigerios objeto del presente contrato con las mismas características y especificaciones, para ello se realizará el requerimiento por escrito al proponente, quien remitirá cotización para aprobación y posterior certificación (debidamente justificada en su aspecto técnico y en el valor aprobado, así mismo, deberá anexar la especificación técnica y las características propias del elemento o servicio requerido) por parte del supervisor del proceso, quien informará los trámites a seguir, así como el lugar, fecha y hora de entrega. Mantener un inventario suficiente de productos cotizados en la oferta para presentar un servicio ágil y oportuno.
y) Cumplir con las Obligaciones descritas en el Decreto 4741 de 2005, Resolución 1362 de 2007 y Resolución 0371 de 2009 del Ministerio del Medio Ambiente, para los Generadores, Distribuidores y Comercializadores de Residuos o desechos peligrosos en cuanto a la devolución del producto Pos consumo.
z) Las demás que se deriven de la ejecución del contrato.

Cargo funcionario / Contratista	Nombre	Firma
Aprobado por: Director Contratación	Ana Tatiana Quintana Torres	
Revisado por: Líder de Bienes y Servicios	Cindy Elizabeth Neira Rojas	
Proyecto: Contratista de Bienes y Servicios	Natalia Sandoval Muñoz	Natalia Sandoval M.