JUSTIFICACION OTRO SI 2 AL CONTRATO No. 4600084485 DE 2020

CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE MEDELLÍN- SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL, FAMILIA Y DERECHOS HUMANOS
NIT:	890.905.211-1
CONTRATISTA:	CORPORACIÓN VIVE
NIT:	900.236.771-9
OBJETO:	Prestación de servicios para la atención a población en emergencia social, natural o antrópica, en la modalidad de albergue
VALOR INICIAL:	Seiscientos treinta y seis millones setecientos sesenta y seis mil seiscientos cuarenta y seis pesos M.L ($636.766.646).Sin IVA
ADICION N°1:	Trecientos dieciocho millones ciento noventa y tres mil setecientos cincuenta y nueve pesos M.L. ($318.193.759).
DURACIÓN INICIAL:	Trescientos treinta y nueve (339) días calendario, sin superar la presente vigencia.
FECHA DE INICIO:	28 de Enero del 2020
FECHA DE TERMINACIÓN:	31de Diciembre de 2020
Otrosí No. 01	Adición de recursos por valor de trecientos dieciocho millones ciento noventa y tres mil setecientos cincuenta y nueve pesos M.L. ($318.193.759). Modificación de especificaciones técnicas: Aumento de la capacidad instalada de cupos del albergue, pasando a 65 cupos diarios más de los 35 contratados en inicialmente.
MODIFICACIÓN ACTUAL	- Modificación de especificaciones técnicas de acuerdo a lo expuesto en la presente justificación. - Redistribución de recursos

ANTECEDENTES:

La Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, suscribió el contrato No. 4600084485 de 2020, con la Corporación VIVE cuyo objeto es la **"Prestación de servicios para la atención a población en emergencia social, natural o antrópica, en la modalidad de albergue"**, el cual se ha venido ejecutando de acuerdo a las obligaciones y especificaciones técnicas establecidas en la minuta y los estudios previos.

Centro Administrativo Municipal – CAM – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia

El contrato inició el 28 de enero de 2020, con una duración de 339 días, con fecha de terminación del 31 de diciembre de 2020 y por valor de *Seiscientos treinta y seis millones setecientos sesenta y seis mil seiscientos cuarenta y seis pesos M.L ($636.766.646).Sin IVA.* Posteriormente se realiza Otrosí N°01 por valor de trecientos dieciocho millones ciento noventa y tres mil setecientos cincuenta y nueve pesos M.L. ($318.193.759), con modificación de especificaciones técnicas, aumentando la capacidad instalada de cupos del albergue, pasando a 65 cupos diarios más de los 35 contratados inicialmente.

El albergue temporal presta los servicios de: asistencia básica diurna y nocturna en los componentes de alimentación, enfermería, insumos de aseo personal, menaje de cama, lavandería, transporte y acompañamiento permanente, garantizando los derechos fundamentales de la población usuaria del mismo.

El contrato en ejecución se ha desarrollado en el marco de la planeación inicial, presentada por el contratista al momento de la firma del acta de inicio, así como la modificación realizada mediante otrosí No. 1; dicha ejecución está cumplida tanto física como financieramente y se ha desarrollado conforme a lo establecido en las especificaciones técnicas y el mencionado otrosí.

El cupo diario establecido por especificaciones técnicas posterior a la modificación realizada a través del otrosí N°01 es de 100. Durante el mes de febrero de 2020 se observa que continúa el incremento en la solicitudes para acceder a un albergue, sobre todo por la contingencia porque en razón las medidas tomadas por la declaratoria de emergencia por el COVID 19 muchas personas que generan sus ingresos a través de actividades informales no han podido seguir desarrollando estas actividades por lo que a la fecha no cuenta con los recursos para satisfacer sus necesidades básicas y las de su familia por esta razón muchas personas están siendo expulsadas de los lugares donde ha residido, situación que por obvias razones ha incrementado el número de personas y familias con imposibilidad de tener condiciones habitacionales y de garantizar los mínimos de seguridad alimentaria para sí mismos y para los suyos; estas situaciones actuales han hecho que se incremente diariamente esta demanda en los albergues colectivos.

- **Resumen de la ejecución de los recursos:**

Valor del Contrato	$ 636.766.646
Total valor del contrato más adiciones	**$ 954.960.405**
Pagos Realizados (Acumulado)	**$ 57.183.886**
Pago autorizado de 28 enero AL 29 febrero de 2020	**$ 57.183.886**
Pago autorizado de 1 al 31 de Marzo de 2020	**$81.276.182**
Porcentaje de ejecución financiera	**5.99%**

JUSTIFICACIÓN:

Ante la identificación del nuevo Coronavirus (COVID-19) desde el pasado 7 de enero de 2020, se declaró este brote como Emergencia de Salud Pública de Importancia Internacional (ESPII) por parte de la Organización Mundial de la Salud, por lo que el

Gobierno Nacional ha venido implementando medidas para enfrentar su llegada en las fases de prevención y contención en aras de mantener los casos y contactos controlados.

El 9 de marzo de 2020, el Director General de la OMS, en relación con el COVID-19, instó a los gobiernos de cada país a adapten respuestas a esta situación, de acuerdo al escenario en que se encuentre su territorio. La OMS declaró el 11 de marzo de los corrientes el brote de COVID-19 como una pandemia, esencialmente por la velocidad en su propagación e indicó que los gobiernos de cada país tienen la tarea de implementar todas las medidas necesarias para proteger la población controlando la propagación del virus.

En virtud de la declaratoria de pandemia por la OMS mediante la Resolución No. 385 del 12 de marzo de 2020 se declara la emergencia sanitaria en el territorio nacional por causa del coronavirus COVID2019 por parte del Ministerio de Salud y Protección Social, y se adoptan entre otras, las siguientes medidas sanitarias:

> *"Ordenar a los alcaldes y gobernadores que evalúen los riesgos para la transmisibilidad del COVID-19 en las actividades o eventos que impliquen la concentración de personas en un número menor a 500, en espacios cerrados o abiertos y que, en desarrollo de lo anterior, determinen si el evento o actividad debe ser suspendido."*
>
> *"Ordenar a todas las autoridades del país y particulares, de acuerdo con su naturaleza y en el ámbito de su competencia, cumplir, en lo que les corresponda, con el plan de contingencia que expida este Ministerio para responder a la emergencia sanitaria por COVID-19, el cual podrá actualizarse con base en la evolución de la pandemia."*

Mediante Decreto Ley 417 de 17 de marzo de 2020, el Gobierno Nacional declara el Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica en todo el territorio Nacional, en el entendido que sobrevendrán hechos distintos de los previstos en los artículos 212 y 213 de la Constitución Política, que perturben o amenacen perturbar en forma grave e inminente el orden económico, social y ecológico del país o que constituyan grave calamidad pública con el fin de adoptar todas aquella medidas necesarias para conjurar la crisis e impedir la extensión de sus efectos generando mecanismos agiles que permitan atender eficientemente las necesidades de la población afectada por la emergencia, económica, social y ecológica derivada de la pandemia.

A su vez, el artículo 49 de la constitución Política preceptúa que toda persona tiene el deber de procurar el cuidado integral de su salud y la de su comunidad y el artículo 95 del mismo ordenamiento dispone que las personas deben obrar conforme al principio de solidaridad social, respondiendo con acciones humanitarias, ante situaciones que pongan en peligro la vida o la salud.

Y ante las condiciones actuales en materia de salud pública en el país se debe dar estricta aplicación a lo dispuesto en el Decreto Único Reglamentario 780 de 2016 del Sector Salud y Protección Social en el parágrafo 1 de su artículo 2.8.8.1.4.3 el cual indica que el Ministerio de Salud y Protección Social, como autoridad sanitaria del Sistema de Vigilancia en Salud

Pública, podrá adoptar medidas de carácter urgente y otras precauciones basadas en principios científicos recomendadas por expertos con el objetivo de limitar la diseminación de una enfermedad o un riesgo que se haya extendido ampliamente dentro de un grupo o comunidad en una zona determinada".

En consecuencia con lo expuesto, se hace necesario facilitar a la población, el acceso a servicios, que permitan el aislamiento social en procura de prevenir la expansión de la pandemia. En razón de esto cabe resaltar que gran parte de las acciones adelantadas por la Administración municipal se han dedicado al apoyo y atención de la contingencia del Covid-19, en recepción y distribución de donaciones, así como entrega de alimentación para la población vulnerable y asistencia para los albergues colectivos.

De ahí que surge la necesidad de provisionar con alimentos y kits de aseo y hogar a estos albergues en tanto permanezcan las condiciones establecidas por la emergencia actual.

Con fundamento en todo lo anterior, se evidencia la necesidad de adelantar la modificación al Contrato 4600084485 de 2020 con la Corporación Vive que permita ampliar los servicios de atención en la modalidad de albergue en el Municipio de Medellín, y así mantener los niveles de atención sanitaria y de emergencia en salud para la contención del COVID – 19.

Se resalta para efectos de viabilidad jurídica del presente acto de modificación 02, que el Gobierno Nacional Mediante Decreto Legislativo 440 de 20 de Marzo de 2020 en su artículo 8 autoriza la adición y modificación de contratos estatales que guarden relación directa con la prestación de servicios bienes y obras para la atención de la emergencia sanitaria del coronavirus permitiendo una mejor gestión pública y mitigación en la población en general.

Es deber de la Administración Municipal en todas sus dependencias, y en especial en la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, en razón a la población vulnerable que tiene encomendada en el Decreto 883 de 2015, disponer de las acciones rápidas y oportunas para enfrentar con los medios y recursos idóneos y pertinentes que permitan prevenir, y mitigar el contagio que puede darse por la PANDEMIA DEL CORONAVIRUS-COVID 19. Se entiende que los actos incluidos en este Otrosí 02 tienen como fin primordial hacerle frente al reto que nos demanda esta problemática de salud pública y que los productos, servicios y actividades incluidas tienen como fin la respuesta oportuna del Estado, mas no la intención de eludir el cumplimiento de requisitos legales de contratación.

En consecuencia las solicitudes de atención en albergue temporal ha venido presentando un incremento considerable debido a que la demanda ha rebasado las capacidades en los últimos días por el alto número de personas en situación de desamparo y sin red familiar que satisfaga sus necesidades básicas.

Así las cosas a raíz de la emergencia generada por la Pandemia del coronavirus Covid- 19, la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos humanos, como coordinadora de la comisión de protección social según del decreto 1240 de 2015, tiene bajo su

responsabilidad en las funciones para el manejo de desastres aplicar protocolos de intervención social y participar en el funcionamiento y montaje de albergues temporales o alojamientos de paso de acuerdo a las condiciones específicas de cada evento, razón por la cual se ha venido implementando en diversos puntos de la ciudad otras modalidades de albergues colectivos que requieren garantizar una estructura de funcionamiento de acuerdo a los protocolos establecidos en la EMRE (Estrategia de respuesta a emergencias) adoptada por la Administración Municipal con el fin de posibilitar el cumplimiento de la cuarentena de las personas vulnerables con inseguridad alimentaria y habitacional.

Con ello se busca garantizar la respuesta a la población en cuanto a la garantía de derechos que implica la prestación de este servicio, ante la contingencia que se presenta.

En este sentido, la supervisión considera viable realizar un otrosi 02 al presente contrato, conforme a lo señalado en la presente justificación y por consiguiente solicita al Comité Interno de Planeación de la Secretaría de Inclusión Social y Familia y Derechos Humanos, aprobar la siguiente necesidad:

SOLICITUD:

1. **MODIFICACIÓN DE ESPECIFICACIONES TECNICAS:** Para dar respuesta a los requerimientos planteados se modifican las especificaciones técnicas en los siguientes aspectos:

1.1. Creación del rubro de Alimentación para albergues colectivos, con la respectiva redistribución.

El Albergue Colectivo consiste en proveer asistencia y protección a las personas afectadas por las medidas de aislamiento preventivo originadas por la pandemia del COVD 19 siguiendo los acuerdos contenidos en el marco legal de protección y las normas mínimas de asistencia humanitaria, y salvaguardando los Derechos Humanos básicos de estas poblaciones.

El objetivo general del Albergue Colectivo es asegurar que las personas que no cuentan temporalmente con un sitio de estancia surgido por las medidas sanitarias de aislamiento preventivo puedan gozar de la garantía de sus derechos humanos básicos.

El contratista deberá proporcionar la alimentación en los puntos establecidos por la Administración para el funcionamiento de los albergues colectivos, la cual consta de desayuno, refrigerio, almuerzo y cena; se estima que en total se atienda hasta 500 personas diariamente a quienes se deberá entregar esta alimentación según las condiciones y características establecidas en el anexo de alimentación, el cual hace parte integral de la presente justificación. El tiempo durante el cual se entregaran estas raciones de alimentos

será desde el inicio del presente otrosí hasta la terminación del contrato o hasta agotar los recursos.

Diariamente al finalizar el día, se debe confirmar el número de alimentos a proporcionar el día siguiente.

El valor de los costos establecidos inicialmente para los insumos en la presente modificación no puede ser reajustado durante la ejecución, excepto que medie autorización de autoridad competente, previamente notificada a la supervisión.

1.2. Crear el rubro de "Insumos de aseo personal (kit de aseo)

Este rubro será establecido como un techo presupuestal de hasta treinta y dos millones de pesos ($38.080.000), en el cual el contratista solo podrá adquirir elementos de aseo personal para conformar kits diferenciados de acuerdo al tipo de población (bebes, hombres, mujeres, personas mayores), se estima una entrega de 400 kits a la población albergada en los diferentes puntos establecidos.

En este rubro solo se podrán adquirir elementos como: papel higiénico, jabón en barra, desodorante, cepillo de dientes para adultos y niños, toallas higiénicas, máquinas de afeitar, shampoo en sobre, jabón para ropa (azul), jabón líquido, gel antibacterial, crema antipañalitis, pañales para bebe (etapas 1 a 4), pañales para adultos, leche en polvo para bebes, crema antipañalitis, toallas de tela para adultos y para niños, seda dental, peinilla, teteros. Estos kits serán solicitados a demanda, de acuerdo con el flujo de personas al ingresar al albergue.

El contenido de kit será solicitado y aprobado por la supervisión del contrato previa a la entrega.

1.3. Crear el rubro de Kits de Hogar

Este rubro será establecido como un techo presupuestal de hasta doscientos catorce millones doscientos mil pesos M/L ($214.200.000) de pesos, en el cual el contratista solo podrá adquirir elementos para dormir como son colchonetas de 7cms de espesor, almohadas y cobija. Estos kits serán solicitados a demanda, de acuerdo con el flujo de personas al ingresar al albergue.

El valor de los costos establecidos inicialmente para los insumos en la presente modificación no puede ser reajustado durante la ejecución, excepto que medie autorización de autoridad competente, previamente notificada a la supervisión.

El contenido de kit será solicitado y aprobado por la supervisión del contrato previa a la entrega.

1.4. Condicionar el tiempo de ejecución del contrato

Modificar la cláusula del plazo del contrato la cual quedara de la siguiente manera: Trescientos treinta y nueve (339) días calendario sin superar la presente vigencia o hasta agotar presupuesto.

1.5. Redistribución de rubros

Para el cumplimiento de las actividades establecidas en el presente otrosí, se redistribuirán los rubros de la siguiente manera:

		REDISTRIBUCION			
	TOTAL CONTRATO DESPUES DE OTRO SI 1	OTRO SI 2	AUMENTA	DISMINUYE	TOTAL AL FINALIZAR EL CONTRATO
CUPOS	$ 855.929.662			$ 502.348.104	$ 353.581.558
OTROS COSTOS (FUERA DEL VALOR CUPO) ADMINISTRACION E IMPUESTOS Y POLIZAS	$ 34.820.204			$ 15.521.896	$ 19.298.308
COMPONENTE ALBERGUE COLECTIVO	$ 64.210.538	36.617.071			$ 64.210.538
Alimentacion		265.590.000	$ 265.590.000		$ 265.590.000
kit de aseo		38.080.000	$ 38.080.000		$ 38.080.000
kit Hogar		214.200.000	$ 214.200.000		$ 214.200.000
	$ 954.960.405	**$ 554.487.071**	**$ 517.870.000**	**$ 517.870.000**	**$ 954.960.405**

Actividades que continúan igual

El contratista seguirá respondiendo con la atención de hasta 100 cupos contratados en el contrato inicial y el otrosí 01, en las mismas condiciones establecidas, incluye entonces el suministro de la alimentación, los kits de aseo, alquiler de equipos, insumos y papelería respectivos hasta la terminación del contrato después del presente otrosí.

Los costos de la presente necesidad se establecen así:

OBJETO: OTRO SI 2 MODIFICACION 2 REDISTRIBUCION 1 AL CONTRATO 4600084485 CUYO OBJETO ES "Prestación de servicios para la atención a poblacion en emergencias

NECESIDAD: 39.862

Fecha Inicial: 17/04/2020 Fecha Final: 12/05/2020 Meses: 0,87 Días: 26

COSTOS POR CLASIFICADORES							
Alimentación						$	265.590.000
Asec Institucional						$	38.080.000
Bienes muebles, equipos, tecnologia						$	214.200.000
SUBTOTAL GRUPOS DE CLASIFICADORES DE COSTO						$	517.870.000
COSTOS POR COMPONENTE							
Coordinacion de albergues colectivos						$	517.870.000
SUBTOTAL COMPONENTES						$	517.870.000
COSTOS POR PRODUCTO							
Coordinacion de albergues colectivos						$	517.870.000
SUBTOTAL PRODUCTOS						$	517.870.000
SUBTOTAL COSTOS DIRECTOS						$	517.870.000
Modalidad	Costos fijos	% Costos fijos	Costos variables	% Costos variables			
TOTAL PRODUCTOS	$ -	0,00%	$ 517.870.000	100,00%		$	517.870.000
Total Costos	$ -		$ 517.870.000			$	517.870.000
Administración y Utilidad (Contra Ejecución)					6,00%	$	31.072.200
Estampillas (Contra Ejecución)					1,00%	$	5.544.871
SI Estampillas Universidad de Antioquia					1,00%	$	5.544.871
SUBTOTAL ANTES DE IVA						$	554.487.071
IVA					0,00%	$	-
TOTAL						$	554.487.071
Costos INCLUIDOS en Vlr Cupo		$	-				
Costos EXCLUIDOS del Vlr Cupo		$	554.487.071			$	554.487.071

El presente otrosí empezará a regir a partir de la fecha de su legalización hasta la terminación del mismo o hasta agotar recursos.

Es de aclarar que en esta modificación de especificaciones técnicas no se modifica ni el objeto contractual, ni sus alcances.

ANEXOS:

1. Acta de inicio del contrato
2. Copia del contrato
3. Último informe de supervisión del contrato
4. Estudios de costos
5. Carta de solicitud del ordenador del gasto a la entidad

6. Carta de aceptación del representante legal del contratista
7. Antecedentes Fiscales y Disciplinarios de Corporación VIVE y su representante
8. Anexo del Servicio de alimentación

Para constancia se firma por los que en ella intervienen a los Veinte (20) días del mes de abril, del año dos mil veinte (2020).

Atentamente,

CARLOS ALBERTO VILLA VILLA
Supervisor

CHRISTIAN YAMITH VELASQUEZ
Apoyo financiero a la supervisión

Centro Administrativo Municipal – CAM – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia

Anexo del Servicio de alimentación

"Un servicio de alimentación es un espacio físico compuesto de áreas utilizadas para uno o varios procesos vinculados con las etapas de transporte, almacenamiento, producción, comercialización, y/o expendio de alimentación con fines al consumo humano presentada en forma de raciones servidas".

El contratista deberá brindar el servicio de alimentación a la población albergada, en los 4 puntos que la alcaldía de Medellín establezca para este fin, bajo la modalidad de plato servido, el cual deberá ser entregado directamente en cada una de las sedes de acuerdo a programación previamente establecida y según el número de personas albergadas al momento de prestarse el servicio.

El cumplimiento de las normas que regentan la manipulación de alimentos con fines al consumo humano es obligatorio e inmediato; no está sujeto a procesos de negociación que coloquen en riesgo la inocuidad del alimento, y el incumplimiento reiterativo de las mismas puede generarle sanciones al infractor, debido a la relación existente entre enfermedad y alimento contaminado.

Por tanto, la operación de un servicio de alimentación demanda un conocimiento detallado en normatividad sanitaria, y procesos de administración e interventoría relacionados con la producción de alimentos para colectivos humanos.

El servicio de alimentación del alojamiento temporal debe orientarse con la aplicación de un Sistema de gestión de calidad, que garantice el estricto cumplimiento de las especificaciones técnicas del producto/servicio demandado por el contratante. Este sistema de gestión deberá estar constituido de varios programas que aseguren la calidad de la alimentación ofrecida a la población usuaria: Programa de limpieza y desinfección; control de plagas, adecuada disposición de residuos sólidos, programa de abastecimiento de agua, orientación y asesoría para el personal operario.

La empresa contratista formulará e implementará un Plan de Saneamiento Básico que este compuesto de los programas de: Limpieza y desinfección, control de plagas, disposición final de residuos sólidos y programa de abastecimiento de agua en los términos y condiciones exigidos por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, el cual dará a conocer al supervisor.

También deberá contar con un programa de capacitación continuo orientado a cualificar las labores del personal operario en los términos y condiciones dispuestos en la resolución 000848 de 1998, y circular 203 de 2008 de la Dirección Seccional de Salud de Antioquia; y en las demás normas que las complementen y/o sustituyan durante la ejecución del objeto contractual en lo referente al perfil del (os) capacitador(es) e intenciones de los procesos de capacitación en temas higiénicos y sanitarios.
El sistema de gestión de calidad, los programas que integran el plan de saneamiento básico; el sistema de análisis y puntos críticos de control; son procesos que se implementan en el

día a día con el diseño de formatos para el registro de las observaciones realizadas por el personal de nutrición administrador del servicio de alimentación. Estos registros estarán exhibidos en el servicio de alimentación según la variable de control objeto de observación, ejemplo: Los registros de temperaturas y muestras/ contra-muestras estarán expuestos en el área de almacenamiento, los formatos de limpieza y desinfección en el área física en donde se preparan las soluciones desinfectantes; tabla de producción en área de producción; etc.

Tabla 1: Tipos de Servicio, Cobertura y Periodicidad de distribución:

TIPO DE ALIMENTACIÓN	CANTIDAD/DIA	PERIODICIDAD
Desayunos	700	Lunes a Domingo
Refrigerio	700	Lunes a Domingo
Almuerzos	700	Lunes a Domingo
Comida	700	Lunes a Domingo

Observaciones generales para la prestación del servicio:

-Los excedentes generados por la no utilización de las alimentaciones pueden ser destinadas en cualquiera de los servicios (desayunos, refrigerios, almuerzos, algo, comidas) que se requieran, previa autorización del supervisor.
-Los horarios de entrega de la alimentación será convenido según dinámica de cada una de las sedes de atención.

Minuta patrón para la alimentación

El contratista que preste el servicio de alimentación debe elaborar y dar cumplimiento a un ciclo de 21 menús para desayunos, almuerzos y cenas, por un profesional Nutricionista graduado con dos años de experiencia en servicio de alimentación, teniendo en cuenta la siguiente minuta patrón:

Centro Administrativo Municipal – CAM – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia

Tabla N°2. Minuta patrón

Grupo de Alimentos	Total, Porciones	Desayuno	M.M	Almuerzo	Comida
Cereales, Tubérculos y Plátanos.	12,5	4		4,5	4
Queso o Sustitutos	1	1			
Carnes	2			1	1
Leguminosas	½				1/2
*Fruta			1		
Grasas	6	2		2	2
**Azucares	4	1		1	1

* Fruta entera de cosecha: Manzana verde, granadilla, pera, banano, manzana gala.
**Las bebidas obedecerán a bebidas saborizadas.

Observaciones generales a los ciclos de menús:

1. Se debe realizar un ciclo de menús de 21 días para desayunos, almuerzos, cenas, algo y/o refrigerio.
2. El tamaño de las porciones será el contemplado en la lista de intercambio de alimentos de la universidad de Antioquia, escuela de nutrición y dietética, Medellín 2011, código 210108, este documento también será el referente para los intercambios a los que haya lugar.
3. En la construcción del ciclo se debe especificar cada ingrediente por preparación y su respectivo gramaje así como también el aporte calórico por menú.
4. El huevo a utilizar en las preparaciones debe ser tipo A y debe tener un peso de 50gr en cocido.
5. La porción de la carne ofrecida (res, cerdo y pechuga) debe ser de 80gr en crudo, chicharrón de 100gr en crudo, 130 gr de pollo con hueso, la porción de pescado en crudo es de 80 gramos.
6. No se permite preparaciones como pollo desmechado, carne desmechada, o pescado desmechado.
7. El aceite a utilizar en los procesos de fritura debe ser de origen vegetal. El contratista no podrá utilizar mantecas, aceites de Origen animal.
8. La porción de sopa debe ser de 300cc.
9. La bebida del desayuno debe ser chocolate amargo, café, coca y chocolate en polvo.
10. Las carnes frías o embutidos a suministrar deben ser de la línea tipo estándar no de la línea económica, con un contenido nutricional en 100gr del producto de 12gr de proteína (9gr proteína animal y 3gr proteína vegetal) y de 1.5mgs de hierro.
11. En los 21 días del ciclo de alimentación del menú, se incluye lo siguiente con relación a la porción de carne del almuerzo y comida:

Tabla N° 3 Tipo de cortes carnes Almuerzo y Comida

TIPO DE CARNE	ALMUERZO	COMIDA
Carne de corte de segunda (molida, torta, rollos, moldes, goulash)	6 veces	6 veces
Carne de cerdo	5 veces	6 veces
Pescado, pueden ser preparaciones en tortas y apanadas	2 veces	2 veces
Pollo (debe ser muslo, contra muslo o pechuga, en preparaciones como sudadas, guisadas, asadas, frito, apanadas, entre otras).	5 veces	7 veces
Chicharrón carnudo.	3 veces	0 veces

*Debe ser muslo, contra muslo o pechuga.

Disposiciones para el servicio de alimentación

1. Se deberá cumplir con las disposiciones reglamentarias establecidas en la resolución 2674 de 2013.
2. El Contratista debe asegurar la calidad de los alimentos, cuidando la inocuidad del mismo.
3. Se deberá levantar un PSB (plan de saneamiento básico), con los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y roedores, manejo y control del agua, disposición de residuos sólidos, cuya aplicación se extenderá desde la planta de producción hasta las sedes de atención.
4. Se utilizará examen metrológico para constatar el tamaño de las porciones que componen el plato.
5. Se deberá guardar muestras de las preparaciones alimentarias, durante las 72 horas posteriores a la elaboración del menú, en bolsas de cierre hermético previamente desinfectadas y debidamente rotuladas con la siguiente información: Fecha, ciclo, menú, nombre del servicio, nombre del alimento.
6. Se debe realizar rastreo microbiológico mensual (Ensaladas, 1 de ambiente, 1 superficie, y un manipulador de alimentos.)
7. El número de alimentaciones deben estar ajustadas al número de personas albergadas en cada una de las sedes a atender.
8. La Minuta Patrón, ciclos de menú, y composición nutricional de los mismos; estarán publicados en cada una de las sedes, incluyendo la planta de producción.
9. Las sobras limpias serán entregadas a la población albergada, en las siguientes dos horas de recibidas en la sede, mediante estrategia definida por el contratista.
10. Cada sede debe contar con un espacio destinado para la distribución, y almacenamiento transitorio de las alimentaciones, este espacio debe mantenerse en condiciones óptimas de higiene, y se deben llevar los controles del plan de saneamiento básico.
11. Se deberá adquirir alimentos que cumplan con la normatividad vigente, así mismo deberá cumplir con la normatividad sanitaria, normas de etiquetado y rotulado de alimentos.
12. No se permitirán preparaciones del día anterior o de días anteriores en ninguna comida.
13. En caso que el resultado de alguno(s) de los exámenes microbiológicos no cumpla con la norma sanitaria; el contratista debe repetir los exámenes en un lapso de tiempo no

mayor a cinco (5) días, y enviar nuevamente el resultado de ellos a la interventoría y/o supervisión. El contratista asume el costo de éstos exámenes.

14. En caso que se presente situación de intoxicación alimentaria o sospecha, el contratista debe mandar las muestras de alimentos al laboratorio para confirmar o descartar situación anómala.
15. El contratista debe relacionar el nombre del laboratorio que se encargará de tomar las muestras para los rastreos
16. Los costos de los microbiológicos serán asumidos por la entidad contratista.
17. Antes de dar inicio a la ejecución del contrato se deberán suministrar exámenes microbiológicos recientes (menos de dos meses a partir de la fecha de inicio), de las marcas de quesito, leche, chorizo, salchicha, mortadela, jamonada y cualquier producto cárnico procesado utilizado en el ciclo de menú propuesto. Estos exámenes microbiológicos deberán ser realizados por laboratorio de alimentos con licencia para su funcionamiento.
18. El contratista debe garantizar las características organolépticas (sabor, olor, color, consistencia, textura, etc.) propias de las preparaciones alimentarias que aseguren la aceptación y posterior consumo de la alimentación por la población beneficiaria.
19. Los desayunos almuerzos y cenas se servirán en icopor individual, con capacidad para la servida de cada una de las preparaciones separadas por grupo de alimentos.
20. Todas las alimentaciones deben entregarse en canastillas plásticas.
21. Las bebidas que ameriten almacenamiento en frio, deberán almacenarse en equipos destinados para estos fines con el propósito de mantener la cadena de frio, prevenir su contaminación y controlar su temperatura.
22. Cumplir con la minuta patrón establecida en las presentes especificaciones técnicas y con el ciclo de menú establecido por el contratista.
23. Cumplir con los horarios de entrega de la alimentación en los diferentes Centros de Atención según dinámica de los mismos.
24. Se Debe contar con un cronograma de mantenimiento preventivo y cumplir con el mismo.
25. Presentar informe de ejecución en las fechas en las que sea requerido, se relacionará en dicho informe los indicadores de gestión descritos en las presentes especificaciones técnicas.
26. En caso de presentarse algún inconveniente con un producto o proveedor, el contratista deberá presentar a la interventoría y/o supervisión dentro de los 5 días calendario siguiente a la solicitud, el nombre del posible proveedor o producto y los exámenes microbiológicos o fisicoquímicos según el caso.
27. Se podrá solicitar al laboratorio rastreos microbiológicos de alimentos, utensilios, superficies o personal; y fisicoquímicos de alimentos en situaciones en las que pueda presentarse sospechas frente a la calidad de la alimentación suministrada debido a intoxicación alimentaria o en circunstancias en las que una preparación o alimento no exponga características inherentes a su presentación física. Estos costos serán asumidos por la entidad contratista.
28. El contratista tendrá un sistema de gestión de calidad; exigido por la resolución 2674 de 2013, que asegure la protección y conservación de la calidad de los alimentos distribuidos entre la población en situación de calle atendida; a fin de evitar el deterioro

nutricional de los mismos, y alteraciones en su características naturales que afecten la salud de las población sujeto de atención del programa.

Transporte de las raciones alimentarias

1. Los vehículos utilizados para el transporte deberán cumplir con todas las disposiciones establecidas en la resolución 2674 de 2013; y la resolución 002505 de 2004 del Ministerio de Transporte.
2. Los vehículos usados deberán disponer de concepto favorable por autoridad sanitaria, con una vigencia no superior a un año a la fecha de entrega de la propuesta.
3. Se deberá contar con el número de vehículos suficientes que garanticen la oportunidad del servicio.

Auxiliares de manipulación de alimentos

1. Deben ostentar el certificado de manipulación de alimentos con vigencia no mayor a un año.
2. Deben tener como exámenes de ingreso: examen médico general reciente (menos de un año a la fecha de inicio del contrato), examen de KOH de uñas, coprológico y frotis de garganta.
3. Deben ser dotados de uniforme en colores claros y elementos de protección según la norma.
4. Deben cumplir con las funciones asignadas en el presente documento garantizando la inocuidad del espacio en el que se desempeñan.
5. Deben contar con afiliación a seguridad social.

Fumigación y disposición de residuos sólidos

1. Se deberá entregar programa y cronograma de control de plagas, incluyendo roedores, insectos rastreros y voladores.
2. La empresa contratada para este servicio debe ser especializada y con experiencia certificada en el ejercicio de su labor.
3. Cada mes serán enviados los soportes de dicha fumigación como anexo al informe de gestión dejando copia de la misma en cada sede de Atención.
4. La disposición y evacuación de basuras y desperdicios del servicio de alimentación, será responsabilidad del contratista; realizando su disposición de acuerdo a las exigencias establecidas en la ley sanitaria.

Implementos de aseo

La entidad contratista asumirá el costo total de los implementos de aseo requeridos para ejecutar el programa de limpieza y desinfección en el servicio de alimentación y/o planta de producción; y en las sedes en donde se distribuye la alimentación.

REQUISITOS LEGALES

Centro Administrativo Municipal – CAM – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia

- Licencia sanitaria vigente (favorable o favorable condicionada mínimo 12 meses de expedición)
- Licencia de funcionamiento vigente
- Certificado de Existencia y Representación Legal actualizado.
- Garantías exigidas en el Contrato.
- Copia del documento de identidad del Representante Legal.
- Certificación Bancaria.
- Carta de certificación de pago de aportes.
- RUT
- Certificado de Antecedentes expedido por la Procuraduría y Contraloría.
- Certificado de suficiencia patrimonial y financiera de la institución, expedido por el Revisor Fiscal o Contador de la Institución. El Contratista deberá anexar a dicho documento copia de la tarjeta profesional y cédula del Revisor Fiscal o Contador.

Centro Administrativo Municipal – CAM – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia