

	HOSTERIA BOHIOS TROPICAL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS
---	---

Pseudomonas aeruginosa

Su presencia es en cierto modo un indicador de la eficacia de la cloración, ya que su resistencia al cloro es superior a la de los restantes microorganismos del agua.

Aluminio

Proviene fundamentalmente de la adición de floculantes (sulfato de aluminio y polihidroxiclورو de aluminio) para mejorar la eficacia de los filtros en el proceso de depuración del agua de la piscina.

Cobre

Su ausencia es debida, principalmente, al sulfato de cobre, utilizado como algicida, aunque también puede provenir de las canalizaciones para la conducción, que son atacadas por el oxígeno disuelto, la acidez y la temperatura del agua.

Hierro

Un elevado contenido en hierro confiere al agua poder corrosivo, así mismo, puede comunicar al agua color y sabor metálico.

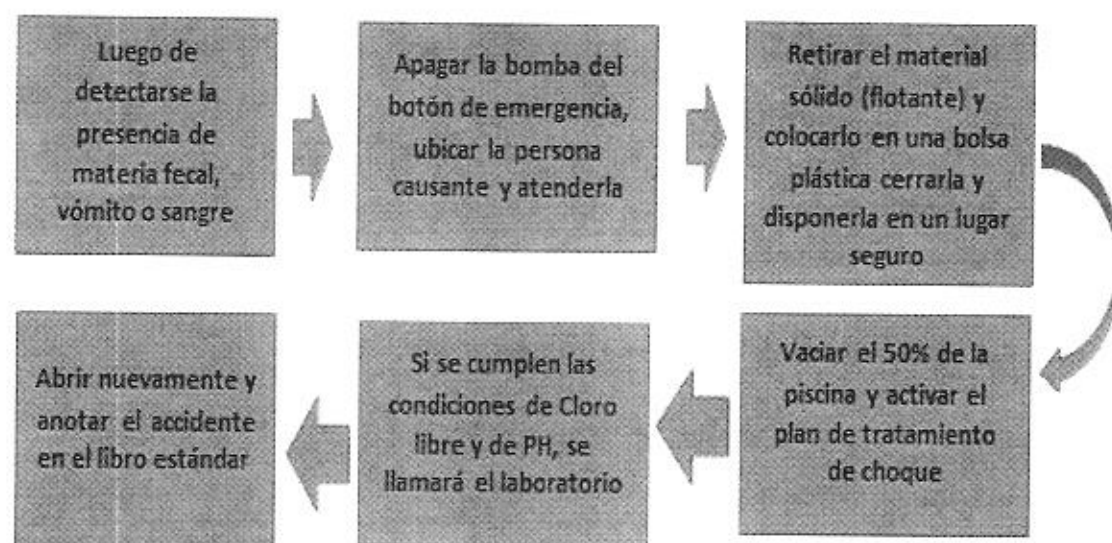
2.4 MANEJO DEL AGUA POR PRESENCIA DE MATERIAL FECAL, VÓMITO, AGUA RESIDUAL Y SANGRE

Se establecen los aspectos técnicos que debe tener en cuenta el personal encargado en caso de accidentes fecales, sangre y vómito en la piscina del establecimiento

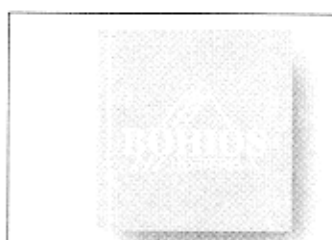
1. Evacuar la piscina.
2. Retirar el material fecal o de vómito visible empleando la nasa
3. Aspirar y eliminar el material fecal en forma sanitaria. El personal encargado debe utilizar el equipo y los elementos de protección personal adecuados.
4. Limpiar y desinfectar el equipo con una concentración de hipoclorito.
5. Examinar el agua para garantizar que la concentración de cloro libre no es menor que 2 ppm y el pH no es mayor que 7.5.
6. Desocupar la piscina e iniciar el proceso de tratamiento convencional.
7. Tomar muestras en diferentes lugares de la piscina, para determinar el cumplimiento de los parámetros que permitan el descarte de la existencia microorganismos relacionados con la existencia de residuos del material contaminante. Estos muestreos se deberán tomar por parte del laboratorio acreditado. Mientras surjan resultados se deberá constatar y mantener los niveles de cloro y pH.
8. **PLAN DE CHOQUE:** sobre dosifique 3 veces la cantidad usual de cloro, y saque la piscina de servicio inmediatamente.

	HOSTERIA BOHIOS TROPICAL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS
---	---

Proceso



La seguridad microbiológica está garantizada con los análisis mensuales de mesófilos, coliformes totales, E. Coli, mohos y levaduras. Dispuestos en carteleras para que los usuarios los



HOSTERIA BOHIOS TROPICAL

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS

2.5 PROGRAMA DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA DIARIA DEL ESTANQUE DE PISCINA

En lo concerniente a este ítem, se brinda la información sobre la limpieza del agua del estanque de la piscina de HOSTERIA ACUARELA DEL RIO, teniendo en cuenta que es fundamental para asegurar unas condiciones higiénico-sanitarias óptimas a los usuarios, de acuerdo a lo que marca la legislación vigente.

2.5.1 Condiciones Generales

Este programa sigue los lineamientos enmarcados dentro de la Resolución 1510 de 2011, por la cual se definen los criterios técnicos y de seguridad para piscinas, y en su Artículo 16, el cual menciona la importancia de implementar el Plan de Saneamiento Básico y Emergencia de piscinas de uso colectivo, y donde se incluye el Programa de actividades de Limpieza Diaria del Estanque de Piscina, actividades enfocadas a la aplicación y puesta en marcha de diversos procesos para mantener el agua lo más pura posible y así los clientes pueden gozar de un buen estado de salud.

2.5.2 justificación

Es necesario realizar limpieza a los estanques de la piscina, ya que es importante la prevención de enfermedades en los usuarios, teniendo en cuenta las múltiples maneras en las que puede contraer una enfermedad, ya sea por contacto o ingestión del agua, además del aspecto estético que es también importante.

Las piscinas reciben contaminantes externos y microorganismos que tarde o temprano, sin un correcto mantenimiento, terminan descomponiendo el agua y dejándola en condiciones poco sanas y muy desagradables a los sentidos. Existen distintos factores que afectan o contribuyen a la calidad del agua o cantidad de contaminantes y microorganismos que llegan a esta y demandarán más desinfectante (cloro) y/o pueden desbalancear el agua:

La calidad de la fuente de agua de llenado o de repuesto:

Cuando se llena por primera vez la piscina o se repone agua por aspirar a drenaje o evaporación, esta agua llega con muchos contaminantes y un balance químico distinto al ideal o al de la piscina y no ayuda a tener el balance químico adecuado.

Los usuarios de la piscina:

Los usuarios usan protector solar, cremas, además sudan y desgraciadamente algunos orinan dentro de la piscina. Estos elementos (con amonio), además de demandar más cloro para ser contrarrestados, se llegan a combinar con el cloro y hacen que parte de este se convierta en cloraminas (cloro ineficiente) y que la desinfección no sea la adecuada. Por esto es que se sugiere ducharse antes de entrar a la piscina.

El agua de lluvia:

Al igual que el agua de llenado, el agua de lluvia normalmente trae un balance químico distinto al de la piscina y contaminantes que demandarán más cloro, lo que termina descomponiéndola regularmente.

El aire:

Terminan mezclándose con el agua e incluso disolviéndose en ella. Por medio del aire se transporta mucha suciedad y basura que en algún momento

Evaporación:

Altas temperaturas, tanto de la piscina como del medio ambiente, ocasionan que se consuman ciertos químicos a mayor velocidad (el más común es el cloro) y se tenga que utilizar más. También influye en esta evaporación el viento y la existencia de cascadas o chorros de agua,



HOSTERIA BOHIOS TROPICAL

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS

ya que al caer el agua se evapora más fácilmente.

Temperatura de la piscina:



PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS

Si la temperatura de la piscina es alta (mayor a 28°) el consumo de productos químicos se eleva considerablemente por cada grado que se incrementa, ya que la evaporación de algunos químicos se intensifica y las condiciones de vida para algunos microorganismos son propicias para reproducirse.

Debido a los factores del punto anterior, para mantener al 100% una piscina, no basta con un buen tratamiento químico, se requiere de la combinación de 3 aspectos fundamentales:

1. Filtración:

Toda piscina requiere de un buen sistema de filtración y circulación. La filtración remueve físicamente (de 3 a 30 micras según el medio filtrante), materia en suspensión, tal como basura, polvo, hojas, materia orgánica u otras suciedades en el agua. La circulación ayuda a airear y llevar toda el agua de la piscina al filtro para limpiarla, además de asegurar que los químicos que han sido añadidos se repartan homogéneamente en toda la piscina. No serviría de mucho que el cloro se concentre en la parte bajita de la piscina mientras que las bacterias y algas que requerimos eliminar están en la parte profunda de esta.

2. Limpieza física:

La limpieza física cubre principalmente 3 conceptos

- 1) Limpieza de la basura flotante: Esto se hace mediante una nasa, malla o red en la superficie del agua, y por medio del peinado que consiste en retirar las grasas que flotan, pasando la manguera por todo el espejo de agua, además del funcionamiento adecuado del desnatador.
- 2) Cepillar pisos y muros: Para desprender polvo, suciedad, incluso algas y moho, para poder los retirar mediante el filtro, aspirado o incluso con ayuda de tratamiento químico.
- 3) Aspirar la suciedad acumulada en el fondo: Ya sea directo al filtro para que se quede ahí o cuando la suciedad es abundante o muy fina (que el filtro no alcanza a retener) directo al drenaje, para no saturar en exceso el filtro o no devolver a la piscina la suciedad fina (que el filtro no retiene).
- 4) Limpiar las canastillas de los desnatadores y de la trampa de pelo de la motobomba: Se debe hacer regularmente, ya que si se saturan de hojas o basura, la circulación del agua será deficiente y por lo tanto la filtración y la eficiencia de los químicos.

3. Tratamiento Químico:

La piscina y sus equipos se protegen mejor si mantenemos un adecuado balance químico del agua. Además, mantener un agua balanceada químicamente permite una mayor eficiencia en los desinfectantes y/o oxidantes utilizados (el más común es el cloro).

	HOSTERIA BOHIOS TROPICAL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS
---	---

2.5.3 Consideraciones a tener en cuenta para el programa de limpieza y desinfección

PROCEDIMIENTO

- Lavar con agua y desengrasante neutro
- Estregar con un cepillo o escoba para retirar incrustaciones.
- Enjuagar con abundante agua y retirar residuos
- Aplicar desinfectantes; **Si usa cloro granular (65-70%)** disolver una cucharada (aproximadamente 4 gramos) en un balde con agua.
Si usa cloro líquido (13%) disolver ¼ de vaso, aproximadamente 50 cm³ en un balde con agua.
- Dejar actuar de 15 a 20 min y enjuagar con abundante agua.

PROGRAMA DE DESINFECCIÓN

- El día lunes o martes de mantenimiento realizar un completo cepillado de pisos y paredes.
- Después de terminar el mantenimiento superclorar (Aplicar una dosis triple de cloro)
- El algicida se aplica un día antes de cepillar piscina.
- Ejecutar el Programa de Actividades de Limpieza Diaria del Estanque de Piscina en todas las áreas de la piscina, duchas, Lavapiés, baños, orinales, lavamanos, bordes, andenes, sillas mesas. Lavar estos sitios con agua y jabón.
- Retirar incrustaciones y aplicar desinfectantes (cloro), dejar actuar de 15 a 20 min y enjuagar con abundante agua.

**HOSTERIA BOHIOS TROPICAL****PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS****2.5.4 Valoración y solución de los problemas más frecuentes que puede presentar el agua de los vasos*****Formación de algas***

Provocan coloración verde del agua. Las paredes y el suelo del vaso se vuelven resbaladizos.

Tratamiento:

- Ajustar el pH entre 7,0 y 7,5.
- Efectuar cloración de choque.
- Añadir algicida.
- Filtrar.
- Cepillar con intensidad el vaso, al cabo de unas horas.
- Continuar filtrando.
- Evitar el uso de lavaplatos en la limpieza de piscinas.

Enturbiamiento

Puede ser consecuencia de un pH alto y/o alcalinidad alta, de una filtración pobre, contracorrientes ineficaces, o formación de algas.

Tratamiento:

- Ajustar el pH entre 7,0 y 7,5.
- Disponer de una filtración adecuada.
- Hacer un tratamiento contra las algas, si las hay.
- Flocular.

**HOSTERIA BOHIOS TROPICAL****PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS*****Manchas en paredes***

Causadas por la corrosión de metales (cobre, hierro y manganeso) debida a pH bajo

Tratamiento:

- Ajustar el pH entre 7,0 y 7,5.
- Ajustar la alcalinidad y dureza.
- Reducir el nivel de sólidos disueltos, si es elevado.
- Vaciar y limpiar el vaso si las manchas son importantes.

Incrustaciones

**HOSTERIA BOHIOS TROPICAL****PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS**

La formación de incrustaciones puede causar:

- Agua blanca.
- Superficies rugosas.
- Calcificación de filtros.
- Reducción de su diámetro.
- Ineficacia del intercambiador de calor.

Tratamiento:

- Ajustar la dureza del agua, cuando sea posible.
- Ajustar la alcalinidad.
- Mantener el pH entre 7,0 y 7,5.
- Filtrar.
- Añadir un anticalcáreo.

Corrosión



HOSTERIA BOHIOS TROPICAL

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS

Los factores que aceleran la corrosión son:

- pH bajo.
- Oxígeno disuelto.
- Los oxidantes.
- Las altas temperaturas.
- Velocidades de Filtración elevadas.
- Total de sólidos disueltos.

Tratamiento:

- Mantener el agua químicamente equilibrada.
- No sobrecargar la bomba.
- No combinar metales incompatibles.

Mantener el total de sólidos

- Un
- disueltos por debajo de 1000 ppm

2.5.5 Cronogramas de actividades generales de limpieza

Actividades a desarrollar	Frecuencia	Días de Limpieza						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	viernes	Sábado	Domingo
Recolección de Partículas grandes flotantes y limpieza de la línea de flotación.	Diario							
Limpieza de grasas y bronceadores de línea de flotación.	Dos veces por semana							
Aspirar y limpiar el fondo	Diario							
Limpiar la trampa de cabellos, canastillas y canaletas desnatadoras.	Diario							
Limpiar y desinfectar canastillas, tapas, canaleta desnatadora y trampa de cabellos.	Semanal							
Cepillar paredes y pisos del estanque.	Semanal							
Analiza el PH del agua y añade el producto necesario para que se mantenga entre 7.0 y 7.5	Diario							
Analiza el nivel de cloro (cloro residual libre). Ajustalo a los niveles necesarios.	Diario							
Limpia los skimmers	Semanal							
Limpia paredes y fondos	Semanal							
Haz un contra lavado y limpia el pre filtro de la depuradora	Semanal							
Llenar Registros diarios	Diario							
Limpieza y desinfección de baños, duchas, bordes y corredores	Diario							
Inspección visual a cargo del responsable, para hacer la debida evaluación, control y seguimiento, comprobando que se ejecuten las anteriores actividades.	Diario							

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

2.5.6 Procedimientos de Limpieza Diaria En El Estanque de Piscina

Actividad	Equipo	Frecuencia
Limpiar la superficie del agua Retirar hojas e insectos con la red de mano, y usar una cubierta si la piscina se encuentra debajo de muchos árboles y está expuesta a muchos escombros.	Nasa enmallada	Diario
Limpieza de trampa de cabellos Se deben cerrar todas las llaves, desairar la tubería, y encender el equipo, tener en cuenta la posición de las válvulas según se requiera (aspirar o filtrar).	Motobomba	Diario
Pasar el limpia fondos Para recoger la suciedad del fondo y las paredes de la piscina. En caso de que haya mucha suciedad, puede ser conveniente colocar la llave de 6 vías en vaciado en lugar de en filtración, para evitar que toda esa suciedad colmate las arenas del filtro.	Limpia fondos	Diario
Realizar la filtración de la piscina. Como referencia se suele indicar que las horas de depuración deben ser la mitad de los °C de temperatura del agua: es decir, si el agua está a 20 °C, lo ideal sería depurar durante 10 horas diarias. Recomendable es llevar a cabo un proceso de filtración durante 24 horas.	Filtro	Semanal
Vaciar las trampas de Cabello , una vez a la semana. Revisálas con más frecuencia ya que pueden llegar a llenarse de escombros en los días ventosos. Levántalas de sus retenedores y bota el contenido. El agua circulará mejor con las canastas vacías. Importante: Observar la bomba todos los días. Este equipo se encarga de filtrar el agua y mantenerla circulando. Un filtro obstruido hace que el agua se enturbie. Verificar que el agua fluya libremente a través de ella. Si no es así cambia el filtro.	Trampas de Cabello	Diario

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

Dosificar con pastillas desinfectantes de Cloro al 90%, en los dosificadores en línea del sistema.	Dosificadores en línea o automáticos	Seminal o quincenal.
--	--------------------------------------	----------------------

Actividad	Equipo	Frecuencia
Habitualmente productos multifunción, que combinan el cloro con otros efectos como regulación de pH, anti incrustante, algicida, para la depuración química del agua y reponerlas según necesidad, en función de las mediciones semanales de cloro y pH. Importante: Opcionalmente, para evitar el deterioro de los skimmers con el producto químico, se pueden colocar las pastillas en dosificadores auto flotantes que se dejan en el agua de la piscina.	dosificadores auto flotantes.	
Realizar una prueba de pH para controlar los niveles químicos: 1) Tomar una muestra de agua de la piscina en el recipiente. 2) Agregar 5 gotas de rojo fenol, se agita y se espera 15 segundos para realizar la lectura. 3) El color que toma el agua se compara con el color del aparato medidor de pH y de esta manera se realiza la lectura de la muestra de agua. 4) El pH debe mantenerse en un rango entre 7,0 – 7,5. Si el pH se encuentra por encima del rango se agrega Ácido Muriático, Piedra lumbre o Sulfato de Aluminio, y se realiza nuevamente la medición de pH hasta que se encuentre en el rango aceptable. 5) Si el pH se encuentra por debajo del rango, se agrega Soda Caustica, y se realiza nuevamente la medición de pH hasta que se encuentre en el rango aceptable, sin embargo es importante tener en cuenta que la dosificación de cloro al 70% incrementa el pH.	Medidor de pH	Diario

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

Medición de Cloro, dicha medición se realiza a los 45 minutos de haber aplicado cloro 1) Tomar una muestra de agua de la piscina en el recipiente. 2) Agregar 1 pastilla de DPD 1, se agita y se espera 15 segundos para realizar la lectura. 3) El color que toma el agua se compara con el color del aparato medidor de pH y de esta manera se realiza la lectura de la muestra de agua. 4. El cloro residual debe mantenerse en un rango entre 2.0 -4.0 ppm.	Medidor de cloro	Diario
---	-------------------------	---------------

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

Actividad	Equipo	Frecuencia
4) Si el cloro se encuentra por encima del rango se realiza nuevamente la medición de pH y se ajusta dicho parámetro, puesto que, al ajustar el pH, la medición de cloro llega al rango aceptable. 5) Si el cloro se encuentra por debajo del rango, se agrega una cantidad mayor de cloro hasta llegar al rango aceptable.		
Cepillar las paredes, Usando un cepillo de cerdas duras en piscinas de hormigón y un cepillo de cerdas suaves en las de paredes de fibra de vidrio, baldosas y vinilo. Para la acumulación de algas, utiliza un cepillo de cerdas de acero (a menos que tengas una piscina de vinilo). Coloca el cepillo en un palo largo y elimina los residuos como algas y calcio. Frota desde la parte menos profunda a la parte más profunda, usando trazos que se superpongan. Trabaja en círculo, llevando la suciedad al drenaje principal de la piscina	Cepillos	Semanal
Aspira la piscina 1) Soplar ligeramente para asegurar que no dejes suciedad ni escombros. 2) Cerrar las llaves de las desnatadoras, y abre la llave de fondo, para llevar a cabo la aspiración se deben tapar 1 de los 2 succionadores. 3) Una vez se finalice la aspiración de la piscina se vuelve a limpiar la trampa de cabellos.	Llaves de fondo	Semanal

2.5.7 Resumen de las funciones del operario de piscinas

Funciones Diarias	FUNCIONES SEMANALES
Aplicar la dosis de cloro rutinaria Medición de cloro, pH y demás indicadores Ajustar si es necesario Recoger partículas grandes que flotan en el agua con la nasa Aspirar la piscina Limpieza de trampa de cabello Limpieza de canastillas desnatadores Lavado y retro lavado mecánico del filtro si así se requiere Supervisar que el motor de la piscina este encendido las horas estipuladas por el periodo de recirculación Limpieza, desinfección y reposición del agua del Lavapiés. Llenar los registros diarios de operación y control de la piscina	Superclorar el agua de la piscina. Adicionar algicida si así se requiere. Cepillar paredes y pisos de la piscina. FUNCIONES SEMANALES Apertura del filtro. Limpieza y desinfección de la tapa del filtro. Lavado Manual del lecho filtrante, y desinfección. Revisión del lecho filtrante. Ejecutar los correctivos necesarios si los resultados de los exámenes de laboratorio así lo exigen

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

2.5.8 Condiciones higiénicas de las instalaciones

2.5.9 Aseos y vestuarios

Actuaciones previas a la apertura o reapertura de la temporada de baño.

Depósitos de agua:

Se han de limpiar antes de la apertura o reapertura, con el siguiente procedimiento:

- Vaciarlos y a continuación limpiarlos con un cepillo duro, agua y lejía.
- Limpiar a fondo paredes y suelos.
- Enjuagar bien con agua a presión.
- El personal encargado de realizar estas operaciones deberá llevar protección respiratoria y ropa adecuada.

Grifos y duchas:

- Realizar revisión, limpieza y desinfección antes de la apertura o reapertura.
- Desmontar los elementos, limpiar y enjuagar, posteriormente sumergirlos en una solución de hipoclorito de 20 ppm (añadir por cada cinco litros de agua un tapón de lejía) durante treinta minutos.
- Esta operación deberá realizarse también en las duchas situadas en la proximidad del vaso.
- Los elementos difíciles de desmontar o sumergir se pueden cubrir con una bayeta limpia impregnada en la misma solución y dejarla durante el mismo tiempo, posteriormente enjuagar con agua fría.

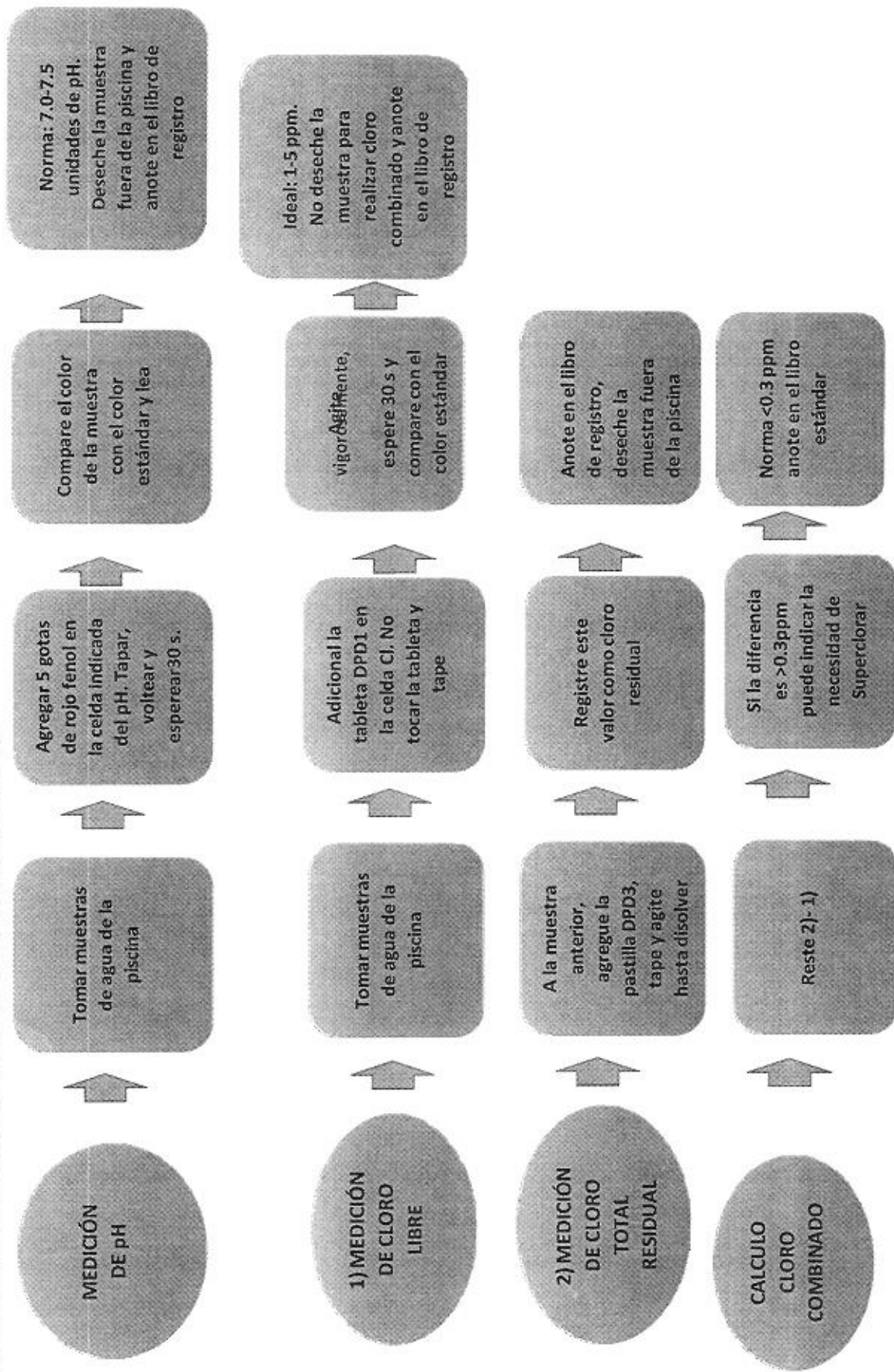
Durante la temporada de baño

- Realizar limpieza diaria de aseos y vestuarios con productos de uso doméstico.
- Se evitarán las alfombras y enrejados de plástico.

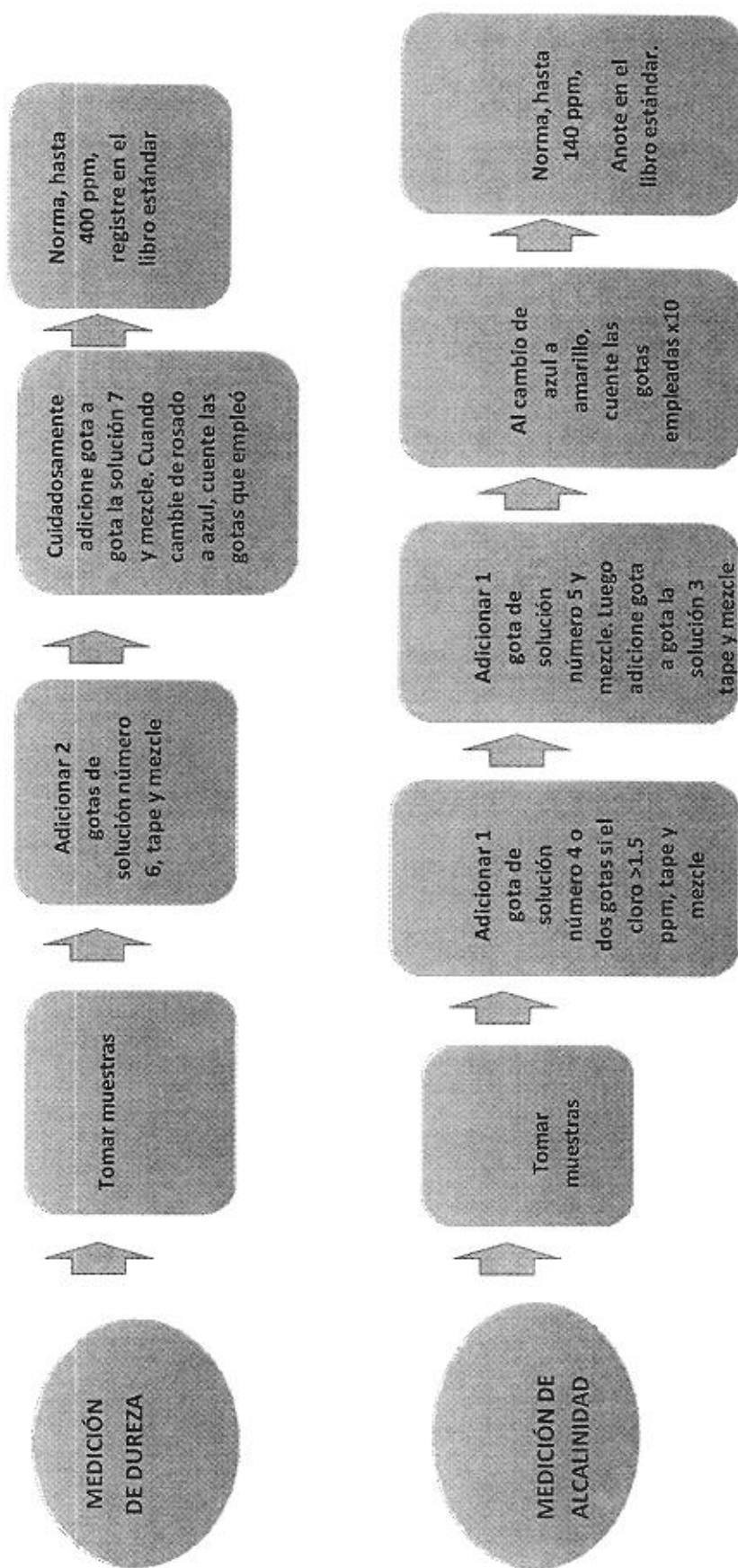
Los aseos dispondrán en todo momento de agua corriente, papel higiénico, toallas monouso y dosificador de jabón.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

2.6 PROCESO PARA EL TRATAMIENTO DEL AGUA DE LA PISCINA

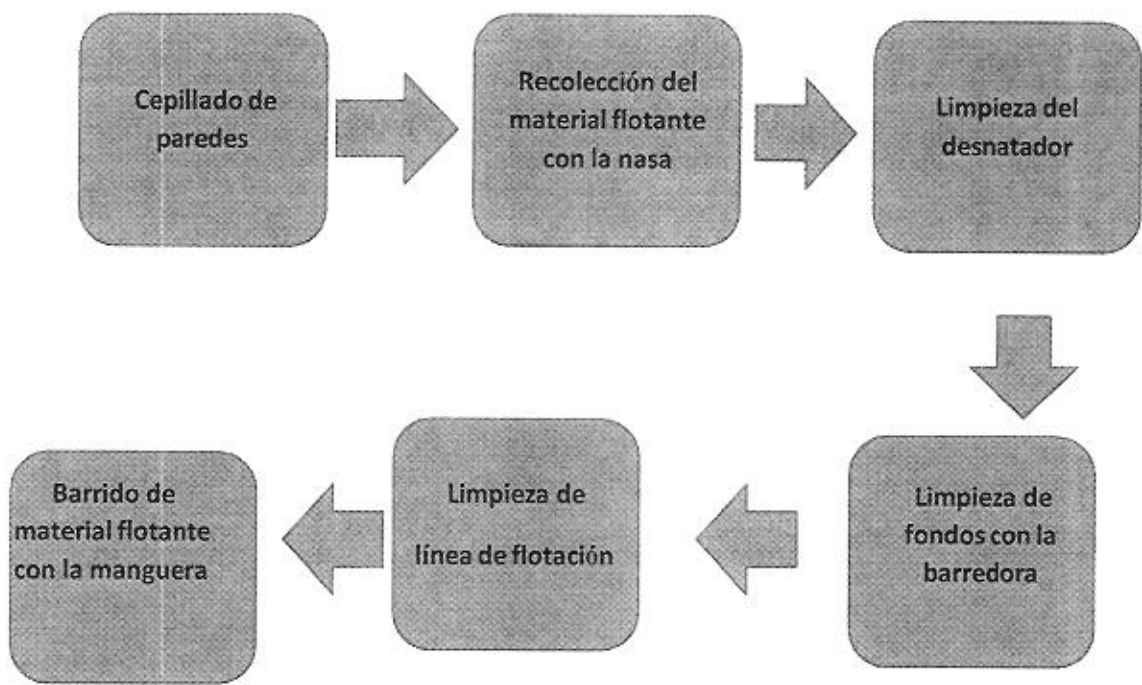


PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA



PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

2.7 PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DIARIA DE SUPERFICIES



2.8 PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DIARIA DE SUPERFICIES

Actividad	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Cepillado de paredes							
Barrido del material flotante con la nasa							
Limpieza del desnatador							
Limpieza de fondos con la barredora							
Limpieza de línea de flotación							
Barrido de material flotante con la manguera hacia el desnatador							

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

2.9 PROGRAMA DE CONTROL DE EMERGENCIAS- EN CASO DE SISMO

Una vez que se activa la señal de alarma que indica emergencia (megáfono, altoparlante), se activarán los procedimientos de evacuación

- 1) Se deberá suspender inmediatamente cualquier actividad que se esté realizando en las dependencias de la fundación.
- 2) Las personas que se encuentran en el interior de la piscina, deberán ser evacuadas y dirigidas hacia el costado de la piscina.
- 3) Una vez que la señal de alarmar ha dejado de sonar, el encargado deberá canalizar el primer desalojo desde el interior de la piscina hacia la vía de evacuación.
- 4) El encargado deberá asegurarse de que en los camerinos y baños no hayan personas, y en tal caso, deberá dirigirlos hacia la zona de seguridad.
- 5) Las personas deberán salir de las instalaciones evitando llevar pertenencias que entorpezcan la evacuación.
- 6) El encargado deberá ser el último en abandonar las instalaciones, asegurando que todos los usuarios abandonen las instalaciones.
- 7) Los usuarios deberán estar mantener alejados de muros, panderetas, ventanales, árboles, cables o cualquier otro elemento voladizo

2.9.1 Dentro de la Piscina

Se recomienda alejarse de ventanales, luminarias, cielos falsos y muros con enchapes (recubrimiento de murallas). Protegerse la cabeza por posibles desprendimientos de materiales. Los alumnos y profesores que se encuentren en la pileta deberán salir del agua y ubicarse en la zona interior oriente o sur del recinto (zona segura) evitando quedar en la zona cercana a los ventanales de la zona norte o poniente.

2.10 PROGRAMA DE CONTROL DE EMERGENCIAS- EN CASO DE INCENDIO

2.10.1 Recomendaciones generales

- 1) Mantenga siempre los extintores y la Red Húmeda en buen estado y libres de obstáculos.
- 2) Los equipos de control y combate de incendios deben estar debidamente señalizados.
- 3) Si manipula sustancias inflamables manténgalos en recipientes cerrados, en lugares donde no representen peligro y alejados de fuentes de calor.
- 4) Realice revisiones periódicas de las instalaciones eléctricas y de gas.
- 5) Al producirse un amago de incendio se debe informar inmediatamente a su jefe directo o a quien se designe en su ausencia para estos efectos y proceder a su control con rapidez utilizando los extintores y/o Red Húmeda.
- 6) Junto con la alarma interna de evacuación el personal asignado procederá a llamar a los Bomberos y Carabineros.
- 7) El encargado designará al personal que se encuentre disponible para ayudar a los usuarios con dificultades de desplazamiento.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

2.10.2 Durante el amago de incendio

- 1) Deberá suspender inmediatamente cualquier actividad que esté realizando en las dependencias de la hostería.
- 2) En el caso de que el fuego se produzca en donde usted se encuentra o aledaño debe evacuar el lugar de inmediato, rápidamente y sin correr.
- 3) No genere aglomeraciones.
- 4) No se detenga, manténgase en silencio y calmado.
- 5) No se devuelva a las graderías, camarines o baños por algún objeto olvidado.
- 6) La persona encargada deberá asegurarse de que todos los usuarios evacuen las dependencias
- 7) Si se encuentra en un lugar con humo salga agachado cubriéndose nariz y boca con alguna tela (de preferencia húmeda.)

2.10.3 Después del amago de incendio

- 1) Procure tranquilizar a los usuarios que se encuentren muy asustados.
- 2) No relate historias de desastres ocurridos ya que puede asustar más a las personas.
- 3) Procure que todas las personas se encuentren en la zona de evacuación.
- 4) No obstruya la labor de los Bomberos y organismos de socorro.
- 5) Una vez apagado el incendio, asegúrese a través de personal experto, que la estructura no haya sufrido debilitamiento.

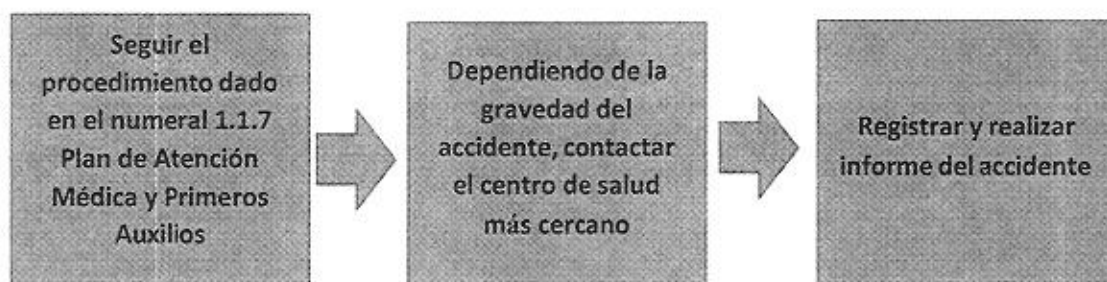
2.11 PROGRAMA DE CONTROL DE EMERGENCIAS- RIESGO MECÁNICO

Pueden ocurrir por fallas humanas ignoradas e imprudencia, produciéndose golpes, Cortadas, caídas por malos diseños estructurales tales como superficies lisas, baldosas rotas, pendientes bruscas, heridas, golpes en pies. Etc. A continuación, estamos ofreciendo algunas recomendaciones para minimizar posibles accidentes en las piscinas.

- 1) Constantemente supervise los niños. No permita que los niños estén solos en la piscina y exija que utilicen los servicios en compañía de un adulto responsable.
- 2) El piso debe estar limpio y libre de escombros. Limpie y recoja continuamente el material del piso que pueda ocasionar heridas a los bañistas
- 3) El piso no debe tener superficies lisas. Identifique zonas de alto riesgo y coloque información que advierta posible accidente. Repare la superficie colocando materia antideslizante.
- 4) No mantenga vasos de vidrio o platos cerca de la piscina que podrían quebrarse y ocasionar accidentes en los bañistas.
- 5) Baje las escaleras lentamente. Se debe culturizar al usuario, ya que se puede ocasionar una lesión al bajar escaleras rápidamente.
- 7) Si usa la piscina en la noche provea una adecuada iluminación de todos sus alrededores de tal manera que el fondo pueda verse.
- 8) Botón de emergencia o liberación de vacío se activa cuando hay un atrapamiento de un usuario en la rejilla de fondo o succionadores.
- 9) Cuando se presenta tormenta eléctrica, se debe evacuar todos los bañistas de las zonas húmedas.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

2.11.1 Procedimiento frente a un riesgo mecánico



2.12 PROGRAMA DE CONTROL DE EMERGENCIAS- RIESGO QUÍMICO

Pueden ocurrir por fallas humanas ignoradas e imprudencia al manipular, respirar, inhalar y mantener contacto prolongado con los productos químicos, produciéndose incendios, intoxicación, ataque de asma, paro cardíaco, quemaduras químicas. A continuación, se ofrecen algunas recomendaciones para minimizar posibles accidentes en las piscinas.

- 1) No deje productos químicos al alcance de los niños y animales.
- 2) Mantenga la tapa original sobre los recipientes de productos químicos y ligeramente cerrados cuando no estén en uso. Esto garantiza la estabilidad de los productos con cualquier otro químico que ocasione un accidente.
- 3) No deje que los productos químicos hagan contacto con los ojos, nariz y boca. En caso de contacto o si un producto químico es inhalado, siga las exigencias del fabricante en las etiquetas de los productos. Llame a su doctor o puesto de atención más cercano.
- 4) Use guantes, delantal, bolsa plástica y máscara respiratoria cada vez que maneje productos químicos.
- 5) Póngase gafas de seguridad y guantes para protegerse mientras presta asistencia a alguien que haya tenido contacto con sustancias químicas peligrosas.
- 6) No mezcle o amontone diferentes productos químicos ya que pueden reaccionar y generar productos peligrosos o mortales para la salud. Además, pueden generar explosión o incendios.
- 7) Almacene los productos en un lugar fresco y seco, bien entilado, preferiblemente lejos del piso.
- 8) No almacene productos químicos con productos inflamables. Pueden mezclarse y generar incendio.
- 9) Antes de usar productos químicos lea las indicaciones de las etiquetas. Esta buena práctica facilita el uso y la operación de los productos químicos.
- 10) Siempre adicione el producto químico al agua y no el agua al producto químico, pueden ocurrir reacciones violentas ocasionando accidentes.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

- 11) Nunca adicione químicos al agua, mientras los bañistas estén usando la piscina. Un accidente podría ocurrir si un producto llega directamente a cualquier usuario.
- 12) Las personas que usan test para medir propiedades en el agua de las piscinas, deben tener un kit confiable como regla general y tomar decisiones al respecto. Usar equipos no calibrados o con reactivos confiables pueden ocasionar accidentes a los usuarios sin que el operador se dé cuenta que tiene un parámetro físico-químico salido de la norma.
- 13) Nunca reutilice envases viejos de productos químicos. Estos pueden estar contaminados y generar reacciones violentas.
- 14) No fume cuando esté usando productos químicos. Puede ocasionar un accidente o explosiones.
- 15) Lave bien las manos luego de usar productos químicos
- 16) Evite usar dosificaciones por encima de la dosis recomendada

2.12.1 Procedimiento frente al contacto con una sustancia peligrosa

La piel:

- Quitar la ropa al herido.
- Quitar los zapatos; las sustancias químicas pueden acumularse en los zapatos
- Lavar el área con grandes cantidades de agua durante al me - nos 15 minutos (fregadero, ducha o manguera).
- NO APLICAR NINGÚN UNGÜENTO, SPRAY O POMADA PARA LAS QUEMADURAS EN LAS ÁREAS AFECTADAS
- Cubrir con un material limpio y seco o estéril
- Para grandes áreas, llamar al Servicio Médico.

Los ojos:

- Quitar las lentes de contacto lo más rápidamente posible para eliminar por lavado cualquier sustancia química peligrosa que hubiera entrado en los ojos
- Se debe forzar la apertura de los párpados para asegurar un lavado efectivo del interior del ojo.
- Asegurarse de lavar desde la nariz hasta el exterior de los ojos, ello evitará que los productos químicos arrastrados por el lavado vuelvan a entrar en el ojo o en el otro ojo no afectado
- Lavar los ojos y los párpados con abundante agua o con una disolución durante un mínimo de 15 minutos
- Cubrir los ojos con una gasa limpia o estéril

MODELO PARA EL CALCULO DE ÍNDICES DE CALIDAD DEL AGUA (LANGELIER – IRAPI)

2.13 LISTAS DE CHEQUEO Y LIBRO DE CONTROL Y SEGUIMIENTO.

Toda piscina, debe llevar un libro de registro foliado en el cual el operador o piscinero, señale los detalles más relevantes del estanque o estructura similar en cada jornada. Los detalles que el operador o piscinero deben anotar, se señalan a continuación.

1	• Resultados de los análisis hechos in situ
2	• Consumo y tipo de materiales químicos
3	• Hora de lavado de los filtros
4	• Fecha de lavado y desinfección de pisos
5	• Fecha de vaciado, limpieza y puesta en funcionamiento de la piscina o estructura similar.
6	• Fecha de lavado de vestidores, baños, corredores, entre otros.
7	• Los resultados de todos los análisis de las características físicas, químicas y microbiológicas del agua, que realizaron de acuerdo con la frecuencia
8	• Registrar el correspondiente resultado del ISL
9	• Consignar el valor obtenido del IRAPI
10	• Número de Bañistas
11	• Volumen del agua recirculada
12	• Fecha de aplicación de plaguicidas en instalaciones anexas, entre otros.
13	• Constancia de las visitas de inspección sanitaria que realice la autoridad sanitaria competente.
14	• Constancia del incidente cuando se presente en el estanque: material fecal, vómito, agua residual, sangre u otro tipo de contaminante.

MODELO PARA EL CALCULO DE ÍNDICES DE CALIDAD DEL AGUA (LANGELIER – IRAPI)

3 MODELO PARA EL CÁLCULO DE ÍNDICES DE CALIDAD DEL AGUA (LANGELIER – IRAPI)

3.1 ÍNDICE DE SATURACIÓN LANGELIER – ISL

También llamado Índice de Estabilidad o Índice Cosmetológico, se emplea como método de aproximación, para determinar la condición corrosiva o incrustante de un cuerpo de agua en estanque de piscina. Normalmente es un valor asociado a las características de:

pH
Alcalinidad Total
Dureza Total
Temperatura

Ésta es una cualidad sumamente importante para el agua de la piscina, se trata del balance o equilibrio del agua. Esta propiedad tiene relación con la tendencia del agua a ser corrosiva o por el contrario a ser incrustante

3.1.1 Cálculo del ISL

Para medir este indicador se debe tener en cuenta:

- Medir las características de Temperatura, pH, Dureza Total y Alcalinidad Total del agua contenida en estanque de piscina y estructura similar, In Situ.
- Comparar los resultados de los análisis obtenidos del numeral anterior con los valores señalados en la Tabla No.3 y utilizar el correspondiente coeficiente encontrado para llevarlo a la siguiente fórmula

$$ISL = pH + CT + CD + CA - 12.1p$$

Dónde:

ISL= Índice de Saturación, de Langelier o Cosmetológico

pH= Valor del pH del agua

CT= Coeficiente de temperatura del agua °C

CD= Coeficiente de dureza total

CA= Coeficiente de alcalinidad total

12,1= Constante correctora aplicable a piscinas y estructuras similares

MODELO PARA EL CALCULO DE ÍNDICES DE CALIDAD DEL AGUA (LANGELIER – IRAPI)

Las siguientes tablas o correlaciones, permiten determinar los parámetros de los coeficientes.

Temperatura (°C)	Coeficiente de Temperatura (CT)	Dureza Total (mg/L)	Coeficiente de Dureza (CD)	Alcalinidad Total (m/L)	Coeficiente de Alcalinidad (CA)
5	0,130	5	0,305	10	1,006
10	0,257	10	0,606	20	1,307
15	0,376	15	0,782	30	1,484
17	0,422	25	1,004	35	1,551
19	0,466	50	1,306	40	1,609
20	0,487	75	1,482	45	1,660
21	0,509	100	1,607	50	1,706
22	0,529	125	1,704	55	1,747
23	0,550	150	1,784	60	1,785
24	0,570	175	1,851	65	1,820
25	0,590	200	1,909	70	1,852
26	0,610	225	1,960	75	1,882
27	0,629	250	2,006	80	1,910
28	0,648	275	2,047	85	1,937
29	0,667	300	2,085	90	1,961
30	0,685	350	2,152	95	1,985
31	0,703	400	2,210	100	2,007
32	0,721	450	2,261	105	2,028
33	0,738	500	2,307	110	2,049
34	0,755	550	2,348	120	2,087
35	0,772	600	2,386	130	2,121
36	0,789	650	2,421	140	2,154
37	0,805	700	2,453	150	2,184
38	0,820	800	2,511	200	2,309
39	0,836	900	2,563	250	2,406
40	0,851	1000	2,608	300	2,485

MODELO PARA EL CALCULO DE ÍNDICES DE CALIDAD DEL AGUA (LANGELIER – IRAPI)

Correlaciones

Coefficiente de temperatura

$$CT=0,0207*(Temperatura)+0,0551$$

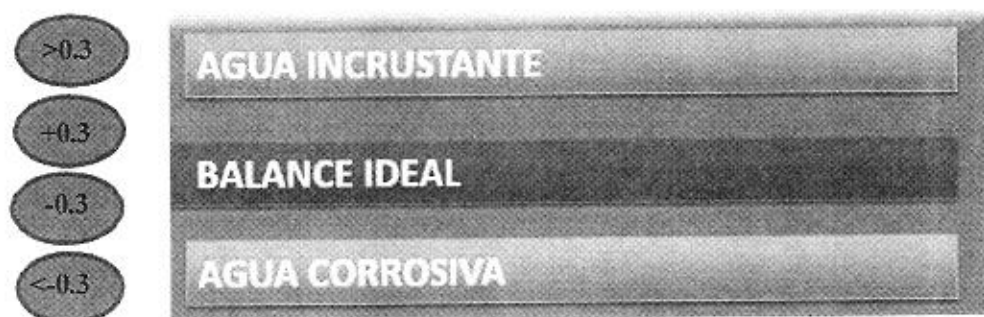
Coefficiente de Dureza

$$CD=0,4348*\ln(Dureza)-0,395$$

Coefficiente de Alcalinidad

$$CA=0,4349*\ln(Alcalinidad)+0,0044$$

Una vez es calculado el ISL, se deben comparar los resultados obtenidos del Índice de Saturación o de Langelier – ISL, con los siguientes criterios, los cuales permiten determinar el balance químico del agua



Si el resultado corresponde a agua que presenta tendencia corrosiva o incrustante, se debe revisar y mejorar el proceso de tratamiento del agua hasta que esta quede totalmente balanceada.

MODELO PARA EL CALCULO DE ÍNDICES DE CALIDAD DEL AGUA (LANGELIER – IRAPI)

3.2 INDICE DE RIESGO PARA AGUAS DE PISCINAS Y ESTRUCTURAS SIMILARES - IRAPI

Es el grado de riesgo de ocurrencia de enfermedades relacionadas con el no cumplimiento de las características físicas, químicas y microbiológicas del agua contenida en estanques de piscinas y estructuras similares

3.2.1 CALCULO DE IRAPI

$$\%IRAPI = VCM + VCR + VAC + VCT$$

Dónde:

VCM = Valor de las características microbiológicas del agua = 40%

VCR = Valor Concentración del Residual del desinfectante en el agua = 25%

VAC = Valor de las características asociadas a la cloración (ORP Acido Cianúrico, pH) = 30 %

VCT = Valor Características de turbidez = 5%

La sumatoria matemática total de los puntajes asignados para cada componente de la fórmula es igual a 100 %

El valor del Índice de Riesgo del Agua de Estanque de Piscina y estructura similar – IRAPI, es cero (0) puntos, que corresponde a sin riesgo, cuando cumple con los valores aceptables de las características microbiológicas, el residual de desinfectante, índice de saturación de LANGELIER – ISI, y otras características físicas y químicas analizadas contempladas y cien (100) puntos, que corresponde a riesgo alto, cuando no cumple ninguno de ellos. La asignación de riesgo se establece a partir de los siguientes criterios establecidos en la presente tabla.

MODELO PARA EL CALCULO DE ÍNDICES DE CALIDAD DEL AGUA (LANGELIER – IRAPI)

Descripción de los componentes de la fórmula	Criterios del componente		Valor a tener en cuenta en el cálculo	
	Cumple	Incumple	Valor del cumplimiento Del criterio	Valor del incumplimiento del criterio
VCM (Valor de las Características Microbiológicas del agua)	Cuando se cumple con los valores aceptables de todas las características microbiológicas señaladas en la presente resolución		Cero (0) %	
		Cuando no se cumple con todas las características microbiológicas		Cuarenta (40)%
VCR (Valor Concentración del Residual del desinfectante en el agua)	Cuando se cumple con el valor aceptable del residual del desinfectante señalado en la presente resolución		Cero (0)%	
		Cuando el valor del residual del desinfectante está por debajo del valor aceptable		Quince (25)%

MODELO PARA EL CALCULO DE ÍNDICES DE CALIDAD DEL AGUA (LANGELIER – IRAPI)

Descripción de los componentes de la fórmula	Criterios del componente		Valor a tener en cuenta en el cálculo	
	Cumple	Incumple	Valor del cumplimiento Del criterio	Valor del incumplimiento del criterio
VCA	Valor de las Características asociadas a la Cloración (ORP, Acido			(30%)
VCT (Valor características turbidez)				(5%)

Luego se comparan los valores obtenidos en la fórmula con los valores señalados en la columna "Clasificación del índice de riesgo para agua de estanque de piscina y estructura similar – IRAPI".

Clasificación del índice de riesgo para agua de estanque de piscina y estructura similar – IRAPI absoluto (%)	Nivel del riesgo
75.1 – 100	Riesgo alto
35.1 – 75	Riesgo medio
10.1 – 35	Riesgo bajo
0 – 10	Sin riesgo

INSTRUCTIVO PARA EL MANEJO SEGURO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS

4. INSTRUCTIVO PARA EL MANEJO SEGURO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS.

Consultar lo dispuesto en el Programa de Control De Emergencias- Riesgo Químico.

Almacenamiento de sustancias corrosivas (especialmente soda Caustica)

Las áreas de almacenamiento destinadas a las sustancias corrosivas deben aislarse del resto del centro de producción o de otros depósitos de mercancías mediante la disposición de paredes y suelos impermeables, previendo además la evacuación de derrames en condiciones de seguridad

Buenas prácticas en el almacenamiento

En líneas generales se actuará según lo indicado en la etiqueta o en la ficha de seguridad del comercializador.

						
	SI	NO	NO	NO	NO	NO
	NO	SI	NO	NO	NO	NO
	NO	NO	SI	NO	(1)	SI
	NO	NO	NO	SI	SI	SI
	NO	NO	(1)	SI	SI	SI
	NO	SI	SI	SI	SI	SI

Recomendaciones en el almacenamiento de sustancias corrosivas

- No se deben almacenar productos químicos en pasillos ni lugares de paso de vehículos, en huecos de escaleras, en vestíbulos de acceso general, salas de visitas y lugares de descanso.
- Los recipientes más grandes se colocarán en las zonas más bajas y preferentemente en armarios. Todos los armarios de seguridad deben de estar convenientemente señalizados.
- Correcto etiquetado del producto.
- Disponer de Ficha de seguridad.
- Registro de recepción.
- Agrupar según el riesgo.
- Los materiales inertes se pueden usar como separadores.
- Aislar o confinar productos cancerígenos, pestilentes o inflamables.

INSTRUCTIVO PARA EL MANEJO SEGURO DE SUSTANCIAS QUIMICAS

4.1 PICTOGRAMAS DE LAS SUSTANCIAS UTILIZADAS

Los químicos representativos que se utilizan en las instalaciones, para el tratamiento de la piscina se presentan en la tabla siguiente, con sus respectivos pictogramas

Reactivo	Pictogramas de señalización	Descripción
SODA CAUSTICA	  	CORROSIVO
COLORO AL 90%	   COMBURENTE NOCIVO PELIGROSO PARA EL MEDIO AMBIENTE	COMBURENTE
FLOCULANTE		CORROSIVO

Teniendo en cuenta la matriz de compatibilidad, se hace evidente que los productos con predominancia corrosiva (soda caustica y floculante), no se pueden almacenar junto con el cloro que es de tipo comburente (marcado con rojo) y se debe tener precauciones a la hora de almacenar. Los productos deberán ser almacenados según las condiciones indicadas en las fichas técnicas de dichos productos.

INSTRUCTIVO PARA EL MANEJO SEGURO DE SUSTANCIAS QUIMICAS

4.2 PROCEDIMIENTO PARA EL TRABAJO SEGURO EN LA PISCINA

4.2.1 Limpieza de piscinas

No de personas a Cargo:	1
Periodicidad:	Diaria
Permiso:	No requiere
Recomendaciones Generales	Seguir procedimientos establecidos en el manual de operaciones de piscinas y procedimiento para el manejo de sustancias químicas

Tarea	Elementos De trabajo	Elementos De Protección Personal	Medidas Preventivas
Tratamiento químico a piscinas	Recipiente plástico	Guantes de caucho, Botas de caucho, Respirador contra gases ácidos y Vapores orgánicos	Seguir procedimientos y recomendaciones establecidos en la respectiva ficha técnica

4.2.2 Puesta en marcha de filtros

No de personas a Cargo:	1
Periodicidad:	2 veces a la semana
Permiso:	No requiere
Recomendaciones Generales	Seguir procedimientos establecidos en el manual de operaciones de piscinas y procedimiento para el manejo de sustancias químicas

INSTRUCTIVO PARA EL MANEJO SEGURO DE SUSTANCIAS QUIMICAS

Tarea	Elementos de Trabajo	Elementos De Protección Personal	Medidas Preventivas
Apagar el motor Cerrar la válvula de filtración Abrir las válvulas para el Retro lavado. Encender el motor Bombear el agua del cuarto de máquinas con una manguera y una moto bomba por la escaleras hasta los desagües de la duchas Abrir las válvulas	Motobomba	Guantes de caucho, Botas de caucho, Respirador contra gases ácidos y Vapores orgánicos	Seguir procedimientos y recomendaciones establecidos en las respectivas fichas técnica
Encender los motores	Motobomba	Respirador contra gases ácidos y Vapores orgánicos	recomendaciones establecidos en las respectiva ficha técnica

4.2.3 Lavado y desinfección de tanques de agua y albercas

No de personas a Cargo:	1
Periodicidad:	Cada 6 meses
Permiso:	No requiere
Recomendaciones Generales	Seguir procedimientos establecidos en el manual de operaciones de piscinas y procedimiento para el manejo de sustancias químicas

INSTRUCTIVO PARA EL MANEJO SEGURO DE SUSTANCIAS QUIMICAS

Tarea	Elementos de Trabajo	Elementos De Protección Personal	Medidas Preventivas
Vaciar tanque Raspar sedimentos y desechos sólidos de paredes y fondo... Realizar la debida disposición de todos los desechos fuera del sitio Desinfectar paredes con hipoclorito de sodio, hipoclorito de calcio y detergente en polvo industrial	Motobomba, cepillos, Hidro lavadora	Guantes de caucho, Botas de caucho Filtro de cartucho gases ácidos y Vapores orgánicos	Seguir procedimientos y recomendaciones establecidos en la respectiva ficha técnica

4.3 DOSIFICACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS

Químico	Dosificación	Recomendación
CLORO AL 91 %	20 gramos. cada 10.000 litros	Disolución lenta (granulado grueso). Recomendado para piscinas revestidas. Combate el hongo negro y sirve como estabilizador del potencial de hidrógeno (pH) Colocar la medida total de cloro en un recipiente o vaso que no se use y hacer una marca en el nivel justo para su volumen de agua, en aplicaciones posteriores solo llene el recipiente con cloro hasta esa marca y lo aplica en la piscina.

INSTRUCTIVO PARA EL MANEJO SEGURO DE SUSTANCIAS QUIMICAS

BICARBONATO DE SODIO	300 g por cada 50 mil litros de agua,	Se debe aplicar si el PH esta de 7.0 a 7.5, y sirve para estabilizar y aumentar la alcalinidad hay que diluirlo previamente en 10 litros de agua.
HIPOCLORITO DE CALCIO (CLORO AL 70)	Se dosifica 5 gramos por cada metro cubico	Este cloro realiza un desinfeccion mucho mas rapida que el cloro al 91 Pero tiene una falencia que nos aumenta el ph.
ECO CLEAR	Se dosifica dependiendo del grado de turbidez del estanque	Este producto nos a porta a la floculacion de los solidos disueltos en el estanque de piscina
ALGUICIDA	Se dosifica dependiendo del grado de la cantidad de algas en el estanque de piscina	Este producto Como su nombre lo indica es para remover todo tipo de algas en el agua
DESENGRASANTE PARA LIMPIESA	Se prepara una cantidad acorde a la Limpieza del area de la piscina	Este producto nos sirve para limpiar los rompe olas del estanque, ya que estos acaparan todas las grasas de las materias inorganicas y organicas

4.3.1 Dosificación

Dimensiones piscina adultos

Área Superficial (m ²)	72 (m ²)
Profundidad adultos (m)	1.50
Volumen piscina (m ³)	108 (m ³)
Volumen piscina (Litros)	108.000 litros de agua

Dimensiones piscina niños

Área Superficial (m ²)	
Profundidad niños (m)	
Volumen piscina (m ³)	
Volumen piscina (Litros)	

INSTRUCTIVO PARA EL MANEJO SEGURO DE SUSTANCIAS QUIMICAS

4.3.2 Ensayo para determinar la dosificación, para subir el pH.

1. Determine el pH del agua. Si está por debajo del parámetro establecido (de 7.0 a 7.5), es necesario SUBIRLO para situarlo dentro de los límites necesarios.
2. Prepare una solución, pesando lo más exactamente posible 5,0 gramos de soda caustica disponible en forma de barras, lentejas o escamas y disuélvalos directamente en los 500 centímetros cúbicos que dice contener una botella plástica de agua potable de fácil adquisición en cualquier supermercado. El producto se debe pasar rápidamente pues es altamente higroscópico, o sea que se humedece muy rápidamente en la atmósfera.
3. Cuando la disolución se complete, transfiera una porción de ésta solución a un pequeño frasco gotero.
4. Use una botella plástica transparente vacía para medir el agua de la piscina que va a ser analizada y llénela hasta la marca o la señal que se supone contiene 1000 centímetros cúbicos (1 Litro) de agua.
5. Invierta el frasco gotero y a la muestra añada 4 gotas de la solución preparada.
6. Agite suavemente para mezclar y determine el pH. Si el pH no ha alcanzado a llegar hasta el parámetro a que se ha propuesto, agregue otras gotas de la Solución preparada, agite y determine nuevamente el pH. Lleve la cuenta de las gotas agregadas.
7. Cuando el pH sea exactamente el que se pretende alcanzar o se estima que está lo suficientemente cerca de lo que se considera como adecuado, calcule la cantidad de soda cáustica que hay que agregar a la piscina aplicando la siguiente fórmula

$$NG * VT * 0.5 = \text{granos soda caustica por agregar a la piscina}$$

Dónde:

NG: número de gotas agregadas

VT: Volumen Total de la piscina, expresado en metros c

OTRAS DISPOSICIONES DE LA NORMA

5. OTRAS DISPOSICIONES DE LA NORMA

5.1 MÁXIMA CAPACIDAD DE BAÑISTAS

La carga máxima de bañistas o aforo está dada por el cociente entre el área de lámina o espejo de agua y el factor de uso.

PROFUNDIDAD O NIVEL NORMAL DE OPERACIÓN (m)	MÁXIMA CARGA DE BAÑISTAS (Bañista/m²)
Menor a 1.0 mts	1 Bañista por 2.2 m²
Entre 1.0 – 1.5 mts	1 Bañista por 2.7 m²
Mayor que 1.5 mts	1 Bañista por 4.0m²

Parámetros de Control	
Área superficial	72 m²
Profundidad Máxima	1.50 metros
Número De bañistas	27 bañistas

5.2 PERIODO DE RECIRCULACION

Los periodos mínimos de recirculación que debe cumplir el agua contenida en el estanque o estructura similar de la piscina al sistema de tratamiento y retornar nuevamente al estanque, son

DIÁMETROS DE TUBERÍA DE SUCCIÓN		TASAS MÁXIMAS DE FLUJO DE AGUA	
Milímetros (mm)	Pulgadas (Pul. o")	Presión litros por minuto (l/min)	Succión litros por minuto (l/min)
44	1 ¾	85	51
38	1 ½	204	119
50	2	306	170
62	2 ½	490	272
75	3	770	476
100	4	1.190	748
150	6	2.720	1.530

OTRAS DISPOSICIONES DE LA NORMA

ESTANQUE O ESTRUCTURA SIMILAR	PERIODO DE RECIRCULACIÓN (H)
De propiedad privada unihabitacional	6 a 8
De uso colectivo	4 a 6

Parámetros de Control	
Volumen de la piscina (litros)	108.000 L
Caudal Filtración	300 L/min
Tiempo de Filtración	24 horas
Caudal Recirculación	00.03 L/min
Tiempo de Recirculación	6 horas

EVALUACIÓN

6 EVALUACIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

6.1 Evaluación y control del plan de saneamiento básico de piscina

Son las actividades de supervisión llevadas a cabo por el responsable del establecimiento, ya sea la administración o el supervisor del piscinero. Se hace por medio de recorridos semanales o quincenales, donde se inspeccionan minuciosamente las áreas y se registra en una planilla las observaciones.

SUPERVISIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Fecha:		Marque equis x en la casilla que corresponda. Según lo observado.			
Descripción		Limpio	sucio	deterioro	observación
1	franco borde				
2	paredes de piscinas				
3	fondo del estanque				
4	Boquillas de succión				
5	Boquillas de Inyección				
6	Desnatador				
7	Escaleras				
8	Pasamanos				
Parámetros <i>in situ</i> y, organolépticos.					
Descripción		Acceptable	No Acceptable	observación	
9	Cloro: entre 2y 4 mg - L				
10	pH: entre 7.0 y 7,5				
11	ORP: mayor a 650 mV				
12	Color del agua				
13	Olor del agua				
14	Material flotantes				
Realizado por:		Firma y cargo:			

EVALUACIÓN

SUPERVISIÓN DE LIMPIEZA DE PISCINAS

Fecha:		Marque equis x en la casilla que corresponda.			
Descripción o ítem		Limpio	Sucio	Deterioro	Observación
1	duchas de ingreso				
2	Lavapiés				
3	corredores y bordes				
4	escaleras en spa				
5	paredes de cerramiento				
6	vestidores				
7	baños y duchas				
8	cuarto de máquinas				
9	cuarto de químicos				
Realizado por:		Firma y cargo:			

SUPERVISIÓN SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA

Fecha:		SI	NO	observación
Descripción o ítem.				
1	Se llevó a cabo el procedimiento establecido para la atención del accidente			
2	Evacuó las personas a tiempo			
3	Apagó motobomba			
4	Retiró el material o excremento			
5	Midió parámetros in situ			
6	Verificó parámetros			
7	Dosificó el desinfectante para lograr el rango indicado.			
8	Realizó el retrolavado al desagüe.			
9	Garantizó la filtración durante el tiempo de la desinfección.			
10	Midió parámetros in situ para abrir el estanque al público.			
11	Esperó el tiempo indicado para abrir el estanque al público.			
Responsables de las actividades:		Realizado por: Firma y Cargo:		



Outlook

Traslado de documentación para evaluación técnica - Subsanación

Desde CARLOS ANDRES MERIZALDE GARTNER <carlos.merizalde@metrosalud.gov.co>

Fecha Lun 04/05/2026 16:52

Para Laura martinez alvarez <lauramartinezalvarez8@gmail.com>

Buenas tardes

De acuerdo a la invitación realizada para el proceso contractual con objeto: **SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLÍN.**

Se presentó subsanación de requisitos y observaciones técnicas al informe preliminar de **MARTÍN ABEL SÁNCHEZ GRISALES** y se tienen ya dispuestos los documentos para la revisión y evaluación técnica, para que pasen por ellos por favor.

Cordialmente,



Alcaldía de Medellín
Departamento de
Ciencia, Tecnología e Innovación

CARLOS ANDRÉS MERIZALDE GARTNER

Abogado Contratista

Dirección Operativa Contratación

carlos.merizalde@metrosalud.gov.co

www.metrosalud.gov.co



Código:	PA09 FR 40
Versión:	02
Vigente a partir de:	07/02/2025
Página:	1 de 3

EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS



Metrosalud.

OBJETO DEL PROCESO DE SELECCIÓN: Selección Directa para contratar: Servicios Logísticos para el día de sol de los adultos mayores beneficiarios del proyecto Centro Vida Gerontológico del Distrito de Medellín

PROPONENTE: MARTIN ABEL SANCHEZ GRISALES (Hostería Bahías)

EVALUACIÓN DE REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES

REQUISITO TÉCNICO SOLICITADO	REQUISITO PRESENTADO	FOLIO	CUMPLE/ NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1. Certificados de calibración vigentes de todos los equipos de medición, (gramera y termómetro no mayor a un año)		31	cumple	Anexa la certificación de calibración de juego de pesas febrero 10 del 2026, balanza digital 29 de abril 2026, termómetro digital 1 fecha 11 de febrero 2026 , termómetro 2 fecha 29 de abril 2026
2. Certificación o acta de inspección sanitaria vigente con concepto favorable, con vigencia inferior a 1 año.	Anexo 3 Solicitud de visita técnica higiénico – sanitarias	32	cumple	Se presenta sello con visita del 29/11/2024 con en subsanación adjuntan acta de inspección sanitaria con fecha 27/04/2026 con porcentaje de cumplimiento 67% favorable con requerimiento

Código:	PA09 FR 40
Versión:	02
Vigente a partir de:	07/02/2025
Página:	2 de 3

EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS



3. Programa de capacitación del personal manipulador de alimentos. Presentar la documentación del personal manipulador que incluya: evidencia de capacitación y exámenes médicos de aptitud laboral. Cronograma de fumigaciones y certificado de la última fumigación realizada.	Anexo 5 certificado de fumigación	32	cumple	Anexo certificado de fumigación y cronograma de fumigación 2026, presente acta de asistencia de capacitación, presente certificado de fumigación de fecha 27/04/2026 Anexan adicional los exámenes médicos los empleados : malanny susana Ospina tilano, maría Maribel Piedrahita muñoz, cesar armando granada hernandez y Alejandro serna campillo.
4. Resultados de los últimos rastreos microbiológicos tomados en el servicio de alimentación		32	cumple	Anexo certificado microbiológico de carnes y agua piscina tomada 27/04/2026
5. El contratista deberá contar con disponibilidad del espacio mínimo cuatro (4) días con capacidad de aforo de 800 personas, para una ejecución máxima diaria de 800 adultos mayores atendidos.	El contratista refiere disponibilidad exclusiva para la prestación del servicio de día de sol durante 4 días.	28	Cumple	Ninguna

Código:	PA09 FR 40
Versión:	02
Vigente a partir de:	07/02/2025
Página:	3 de 3

EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS



6. Prever que en el caso que se presente alguna situación de afectación en la salud (grave) de alguno de los asistentes al Día de Sol, se podrá garantizar el traslado de aquellas personas que por preexistencias y de acuerdo con las recomendaciones médicas requieren de un transporte tipo ambulancia medicalizada y en el caso de que estas personas requieran de una permanencia en el hospital local por más tiempo para ser estabilizado, contar con personal de acompañamiento por parte del operador, una vez sea dado de alta, garantizará el transporte (Expreso) y deberá aportar certificación de la afiliación y/o contar con el servicio de zona segura.	Anexo 6 de pólizas de todo riesgo del parque.	28	CUMPLE	Refieren servicio de transporte (camioneta) para traslado de usuarios en caso de presentar emergencia en salud, refieren contacto directo con bomberos y hospital municipal en caso de emergencia. Expresan que contratan personal de salud para la prestación del servicio y disponen de habitación disponible para eventualidades en salud. No proveen documento que lo acredite. Anexos pólizas
--	--	-----------	---------------	---

Celia Cordero

Firma del evaluador

Nombre y Cargo: ingeniera de alimentos

Firma del evaluador

Josefina

Nombre y Cargo: administradora

Código:	PA09 FR 40
Versión:	02
Vigente a partir de:	07/02/2025
Página:	1 de 2

EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS



OBJETO DEL PROCESO DE SELECCIÓN: Selección Directa para contratar: Servicios Logísticos para el día de sol de los adultos mayores beneficiarios del proyecto Centro Vida Gerontológico del Distrito de Medellín.

PROPONENTE:

MARTIN ABEL SANCHEZ GRISALES (Hostería Acuarela del Río).

EVALUACIÓN DE REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES

REQUISITO TÉCNICO SOLICITADO	REQUISITO PRESENTADO	FOLIO	CUMPLE/NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1. Certificados de calibración vigentes de todos los equipos de medición, (gramera y termómetro no mayor a un año)		31	Cumple	Anexa certificación de termómetro digital con fecha 11 febrero 2026, juego de pesas 10 de febrero 2026, termómetro digital 29 abril 2026, juego de pesas 10 de febrero 2026 y balanza digital (gramera) 29 abril 2026 .
2. Presentar el plan de saneamiento que incluya mínima: los 4 programas reglamentarios, objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento y suministro de aguas.		32	Cumple	Anexa plan de saneamiento adecuado

Código:	PA09 FR 40
Versión:	02
Vigente a partir de:	07/02/2025
Página:	2 de 2



Metrosalud.

EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS

3. Programa de capacitación del personal manipulador de alimentos. Presentar la documentación del personal manipulador que incluya: evidencia de capacitación y exámenes médicos de aptitud laboral. Cronograma de fumigaciones y certificado de la última fumigación realizada.	Anexo 4 EL CERTIFICADO DE FUMIGACION	32	cumple	Presentan certificado de fumigación, última fecha 08-09-2025 Anexo 4 EL CERTIFICADO DE FUMIGACION adicionalmente anexas el cronograma de fumigación 2025 , copia asistencia de capacitación.
4. Resultados de los últimos rastreos microbiológicos tomados en el servicio de alimentación		32	cumple	Anexo certificado microbiológico de ensalada tomada 27 /04/2026

_____ *Chela Gabriela Cordero*

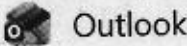
Firma del evaluador

Nombre y Cargo: Ingeniera de alimentos

Firma del evaluador

Josefina

Nombre y Cargo: administradora



Audiencia de Adjudicación Proceso N°12 de 2026

Organizador	CARLOS ANDRES MERIZALDE GARTNER <carlos.merizalde@metrosalud.gov.co>
Hora de la reunión	Mié 06/05/2026, de 10:00 a 11:00
Ubicación	OFICINA PISO 4 CONTRATACION
Mi respuesta	Aún no respondido
Asistentes necesarios	Esperanza Peñaranda, Laura martinez alvarez, Gerencia Metrosalud, Martin abel Sanchez grisales
Mensaje enviado	Mar 05/05/2026 9:02

Buenos días

Siguiendo el cronograma publicado se cita a la Audiencia de Adjudicación Proceso de Convocatoria Pública N°12 de 2026, con objeto: **SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLÍN.**

Ubicación: Oficina de la Dirección de Contratación, piso 4.
Hora: 10:00

INFORME FINAL DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES Y ADJUDICACIÓN

REFERENCIA: PROCESO N° 12 DE 2026

OBJETO: SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLÍN

FECHA: 06 de mayo de 2026

1. PROCEDIMIENTO DE LA CONVOCATORIA PÚBLICA

Mediante Resolución N°13861 de 16 de abril de 2026 dio apertura al proceso de convocatoria pública y el proceso fue publicado en la página web de la empresa en el menú de contrataciones, el día 17 de abril de 2026 con las condiciones, especificaciones técnicas y anexos respectivos.

No se presentaron observaciones a los términos de condiciones por parte de ningún oferente.

El día 21 de abril de 2026, se realizó la apertura de las propuestas conforme a condiciones dadas en los términos de referencia, tal como se detalla a continuación:

2. VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES.

Conforme a lo establecido en los términos de condiciones de este proceso, se procedió a realizar la verificación sobre la capacidad jurídica, capacidad financiera, y capacidad técnica de los oferentes, de acuerdo al cronograma del proceso de selección de conformidad con el siguiente detalle:

A. REQUISITOS DE ORDEN JURÍDICO:

Los requisitos legales de las propuestas recibidas, fueron evaluados por el profesional Abogado Especializado, según informes anexos de evaluación, que hacen parte del expediente y posterior subsanación presentada de acuerdo al cronograma se verifica, encontrando lo siguiente:

PROponente	HABILITA
MARTÍN ABEL SÁNCHEZ GRISALES	HABILITADO

B. REQUISITOS DE SARLAFT

El anexo N° 4 SARLAFT recibido con la propuesta fue evaluado por la Oficial de Cumplimiento de la Oficina Asesora Planeación y Desarrollo Organizacional para el SARLAFT, según informes anexos a la evaluación, que hacen parte del expediente, encontrando lo siguiente:

PROponente	HABILITA
MARTÍN ABEL SÁNCHEZ GRISALES	HABILITADO

C. REQUISITOS DE ORDEN FINANCIERO

No aplica evaluación financiera

PROPONENTE	HABILITA
MARTIN ABEL SANCHEZ GRISALES	N/A

D. REQUISITOS DE ORDEN TÉCNICO

Una vez realizada la evaluación Jurídica y SARLAF y conforme a lo establecido en los términos de condiciones, según informes anexos a la evaluación, que hacen parte del expediente y posterior subsanación presentada de acuerdo al cronograma se verifica el cumplimiento de las condiciones, características técnicas, dando como resultado lo siguiente:

OBJETO DEL PROCESO DE SELECCIÓN: Selección Directa para contratar: Servicios Logísticos para el día de sol de los adultos mayores beneficiarios del proyecto Centro Vida Gerontológico del Distrito de Medellín				
PROPONENTE: MARTIN ABEL SANCHEZ GRISALES (Hostería Bohíos)				
EVALUACIÓN DE REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES				
REQUISITO TÉCNICO SOLICITADO	REQUISITO PRESENTADO	FOLIO	CUMPLE/NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1. Certificados de calibración vigentes de todos los equipos de medición, (gramera y termómetro no mayor a un año)		31	CUMPLE	Anexa la certificación de calibración de juego de pesas febrero 10 del 2026, balanza digital 29 de abril 2026, termómetro digital 1 fecha 11 de febrero 2026 , termómetro 2 fecha 29 de abril 2026
2. Certificación o acta de inspección sanitaria vigente con concepto favorable, con vigencia inferior a 1 año.	Anexo 3 Solicitud de visita técnica higiénico sanitarias	32	CUMPLE	Se presenta sello con visita del 29/11/2024 con en subsanación adjuntan acta de inspección sanitaria con fecha 27/04/2026 con porcentaje de cumplimiento 67% favorable con requerimiento
3. Programa de capacitación del personal manipulador de alimentos. Presentar la documentación del personal manipulador que incluya: evidencia de capacitación y exámenes médicos de aptitud laboral. Cronograma de fumigaciones y certificado de la última fumigación realizada.	Anexo 5 certificado de fumigación	32	CUMPLE	Anexo certificado de fumigación y cronograma de fumigación 2026, presente acta de asistencia de capacitación, presente certificado de fumigación de fecha 27/04/2026 Anexan adicional los exámenes médicos los empleados : malaryn susana Ospina tilano, maria Maribel Piedrahita Muñoz, cesar armando granada hernandez y Alejandro serna campillo.

4. Resultados de los últimos rastreos microbiológicos tomados en el servicio de alimentación	32	CUMPLE	Anexo certificado microbiológico de carnes y agua piscina tomada 27 /04/2026
5. El contratista deberá contar con disponibilidad del espacio mínimo cuatro (4) días con capacidad de aforo de 800 personas, para una ejecución máxima diaria de 800 adultos mayores atendidos.	28	CUMPLE	Ninguna
6. Prever que en el caso que se presente alguna situación de afectación en la salud (grave) de alguno de los asistentes al Día de Sol, se podrá garantizar el traslado de aquellas personas que por preexistencias y de acuerdo con las recomendaciones médicas requieren de un transporte tipo ambulancia medicalizada y en el caso de que estas personas requieran de una permanencia en el hospital local por más tiempo para ser estabilizado, contar con personal de acompañamiento por parte del operador, una vez sea dado de alta, garantizará el transporte (Expreso) y deberá aportar certificación de la afiliación y/o contar con el servicio de zona segura.	28	CUMPLE	Referen servicio de transporte (camioneta) para traslado de usuarios en caso de presentar emergencia en salud, refieren contacto directo con bomberos y hospital municipal en caso de emergencia. Expresan que contratan personal de salud para la prestación del servicio y disponen de habitación disponible para eventualidades en salud No proveen documento que lo acredite. Anexas pólizas

OBJETO DEL PROCESO DE SELECCIÓN: Selección Directa para contratar: Servicios Logísticos para el día de sol de los adultos mayores beneficiarios del proyecto Centro Vida Gerontológico del Distrito de Medellín.

PROPONENTE:

MARTIN ABEL SÁNCHEZ GRISALES (Hostería Acuarela del Río).

EVALUACIÓN DE REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES

REQUISITO TÉCNICO SOLICITADO	REQUISITO PRESENTADO	FOLIO	CUMPLE/NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1. Certificados de calibración vigentes de todos los equipos de medición, (gramera y termómetro no mayor a un año)		31	Cumple	Anexa certificación de termómetro digital con fecha 11 febrero 2026, juego de pesas 10 de febrero 2026, termómetro digital 29 abril 2026, juego de pesas 10 de febrero 2026 y balanza digital (gramera) 29 abril 2026 .
2. Presentar el plan de saneamiento que incluya mínimo: los 4 programas reglamentarios, objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento y suministro de aguas.		32	Cumple	Anexa plan de saneamiento adecuado
3. Programa de capacitación del personal manipulador de alimentos. Presentar la documentación del personal manipulador que incluya: evidencia de capacitación y exámenes médicos de aptitud laboral. Cronograma de fumigaciones y certificado de la última fumigación realizada.	Anexo 4 EL CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	32	cumple	Presentan certificado de fumigación, última fecha 08-09-2025 Anexo 4 EL CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN adicionalmente anexan el cronograma de fumigación 2025, copia asistencia de capacitación.
4. Resultados de los últimos rastreos microbiológicos tomados en el servicio de alimentación		32	cumple	Anexo certificado microbiológico de ensalada tomada 27 /04/2026

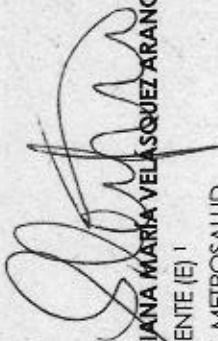
3. CALIFICACIÓN DE LAS PROPUESTAS

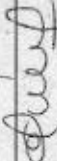
En cumplimiento de lo descrito en los términos de condiciones, solo se consideran para calificación las propuestas que hayan acreditado el cumplimiento de las condiciones habilitantes de capacidad jurídica, mínimas de experiencia, requisitos técnicos mínimos, y que hayan presentado la totalidad de la documentación exigida.

4. RESULTADOS CONSOLIDADOS:

PROponente	Jurídica	Financiera	Técnica	Resultado
MARTÍN ABEL SÁNCHEZ GRISALES	HABILITADO	N/A	HABILITADO	HABILITADO

El presente informe se publica en la página web de Metrosalud 06 de mayo de 2026


ADRIANA MARÍA VELÁSQUEZ ARANGO
GERENTE (E) 1
E.S.E. METROSALUD

	Nombre	Firma	Fecha
Proyectó:	Carlos Andrés Merizalde Gartner – Abogado contratista Contratación		06/05/2026
Aprobó:	Alejandro Camargo Orozco – Jefe Oficina Salud Pública y Gestión territorial		
Aprobó:	Esperanza Peñaranda Pineda – Directora Oficina de Contratación		
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes, por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para firma			

ACTA AUDIENCIA DE ADJUDICACIÓN

ADRIANA MARÍA VELÁSQUEZ ARANGO, identificada con la cédula de ciudadanía N°43.568.912 obrando en calidad de GERENTE (E) de la Empresa Social del Estado METROSALUD, encargada mediante Decreto 0071 del 21 de enero de 2026, y respaldada contractualmente con el Acuerdo 455 de 2024, presidirá la presente audiencia de Adjudicación del proceso de Convocatoria Pública No. 12 de 2026, que tiene por objeto **"SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLÍN"**

ORDEN DEL DÍA:

1. Verificación de asistencia
2. Lectura de los antecedentes e informe final de la convocatoria Pública N° 12 de 2026.
3. Lectura de la Resolución de adjudicación.
4. Cierre.

"Antes de dar inicio a la presente audiencia, quiero invitarlos para que las intervenciones se hagan, se realicen en el marco del máximo respeto no sólo con la Administración sino también con todos los Proponentes intervinientes en el Proceso."

1. VERIFICACIÓN DE LISTADO DE ASISTENCIA

Se adjunta listado de asistencia conformado por personal directivo y administrativo de la ESE Metrosalud y los asistentes externos interesados en el proceso de selección.

2. LECTURA DE LOS ANTECEDENTES E INFORME FINAL DE LA CONVOCATORIA PÚBLICA N° 12 de 2026

INFORME FINAL DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES Y EVALUACIÓN

REFERENCIA: PROCESO N° 12 DE 2026

OBJETO: SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLÍN

FECHA: 06 de mayo de 2026

1. PROCEDIMIENTO DE LA CONVOCATORIA PÚBLICA

El proceso fue publicado en la página web de la empresa en el menú de contrataciones, el día 17 de abril de 2026 con las condiciones, especificaciones técnicas y anexos respectivos.

No se presentaron observaciones a los términos de condiciones por parte de ningún oferente.

El día 21 de abril de 2026, se realizó la apertura de las propuestas conforme a condiciones dadas en los términos de referencia, tal como se detalla a continuación:

PROPONENTE	RADICADO	FECHA Y HORA	PROPUESTA ECONÓMICA	PÓLIZA DE SERIEDAD	OBSERVACIONES
MARTÍN ABEL SÁNCHEZ GRISALES	R-1974	21/04/2026 09:50 AM	\$185.900.000.	N/A	ORIGINAL

Teniendo en cuenta lo dispuesto en los términos de condiciones, se realiza el análisis de la propuesta presentada y radicada en los aspectos Jurídicos y Técnicos, como se describe a continuación:

Los proponentes deberán tener en cuenta en este informe, que todos los requisitos habilitantes, jurídicos y técnicos, requieren su total cumplimiento, tal como está establecido en los términos y según este informe preliminar, el oferente deberá revisar, cuáles pueden ser subsanados y cuales son insubsanables, lo cual dará lugar a inhabilitar toda la oferta.

1. VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES.

Conforme a lo establecido en los términos de condiciones de este proceso, se procedió a realizar la verificación sobre la capacidad jurídica, capacidad financiera, y capacidad técnica de los oferentes, de acuerdo al cronograma del proceso de selección de conformidad con el siguiente detalle:

A. REQUISITOS DE ORDEN JURÍDICO:

Los requisitos legales de las propuestas recibidas, fueron evaluados por el profesional Abogado Especializado, según informes anexos de evaluación, que hacen parte del expediente y posterior subsanación presentada de acuerdo al cronograma se verifica, encontrando lo siguiente:

PROPONENTE	HABILITA
MARTÍN ABEL SÁNCHEZ GRISALES	HABILITADO

B. REQUISITOS DE SARLAFT

El anexo N° 4 SARLAFT recibido con la propuesta fue evaluado por la Oficial de Cumplimiento de la Oficina Asesora Planeación y Desarrollo Organizacional para el SARLAFT, según informes anexos a la evaluación, que hacen parte del expediente, encontrando lo siguiente:

PROPONENTE	HABILITA
MARTÍN ABEL SÁNCHEZ GRISALES	HABILITADO

C. REQUISITOS DE ORDEN FINANCIERO

No aplica evaluación financiera

PROPONENTE	HABILITA
MARTÍN ABEL SÁNCHEZ GRISALES	N/A

D. REQUISITOS DE ORDEN TÉCNICO

Una vez realizada la evaluación Jurídica y SARLAFT y conforme a lo establecido en los términos de condiciones, según informes anexos a la evaluación, que hacen parte del expediente y posterior subsanación presentada de acuerdo al cronograma se verifica el cumplimiento de las condiciones, características técnicas, dando como resultado lo siguiente:

OBJETO DEL PROCESO DE SELECCIÓN: Selección Directa para contratar: Servicios Logísticos para el día de sol de los adultos mayores beneficiarios del proyecto Centro Vida Gerontológico del Distrito de Medellín					
PROPONENTE: MARTIN ABEL SÁNCHEZ GRISALES (Hostería Bohíos)					
EVALUACIÓN DE REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES					
REQUISITO TÉCNICO SOLICITADO	REQUISITO PRESENTADO	FOLIO	CUMPLE/NO CUMPLE	OBSERVACIONES	
1. Certificados de calibración vigentes de todos los equipos de medición, (gramera y termómetro no mayor a un año)		31	CUMPLE	Anexa la certificación de calibración de juego de pesas febrero 10 del 2026, balanza digital 29 de abril 2026, termómetro digital 1 fecha 11 de febrero 2026 , termómetro 2 fecha 29 de abril 2026	
2. Certificación o acta de inspección sanitaria vigente con concepto favorable, con vigencia inferior a 1 año.	Anexo 3 de Solicitud de visita técnica higiénico sanitarias	32	CUMPLE	Se presenta sello con visita del 29/11/2024 con en subsanación adjuntan acta de inspección sanitaria con fecha 27/04/2026 con porcentaje de cumplimiento 67% favorable con requerimiento	
3. Programa de capacitación del personal manipulador de alimentos. Presentar la documentación del personal manipulador que incluya: evidencia de capacitación y exámenes médicos de aptitud laboral. Cronograma de fumigaciones y certificado de la última fumigación realizada.	Anexo 5 de certificado de fumigación	32	CUMPLE	Anexo certificado de fumigación y cronograma de fumigación 2026, presente acta de asistencia de capacitación, presente certificado de fumigación de fecha 27/04/2026 Anexan adicional los exámenes médicos los empleados : malanynn susana Ospina tilano, maría Maribel Piedrahita Muñoz, cesar armando granada hernandez y Alejandro sema campillo.	

4. Resultados de los últimos rastreos microbiológicos tomados en el servicio de alimentación		32	CUMPLE	Anexo certificado microbiológico de carnes y agua piscina tomada 27 /04/2026
5. El contratista deberá contar con disponibilidad del espacio mínimo cuatro (4) días con capacidad de aforo de 800 personas, para una ejecución máxima diaria de 800 adultos mayores atendidos.	El contratista refiere disponibilidad exclusiva para la prestación del servicio de día de sol durante 4 días.	28	CUMPLE	Ninguna
6. Prever que en el caso que se presente alguna situación de afectación en la salud (grave) de alguno de los asistentes al Día de Sol, se podrá garantizar el traslado de aquellas personas que por preexistencias y de acuerdo con las recomendaciones médicas requieren de un transporte tipo ambulancia medicalizada y en el caso de que estas personas requieran de una permanencia en el hospital local por más tiempo para ser estabilizado, contar con personal de acompañamiento por parte del operador, una vez sea dado de alta, garantizará el transporte (Expreso) y deberá aportar certificación de la afiliación y/o contar con el servicio de zona segura.	Anexo 6 de pólizas de todo riesgo del parque.	28	CUMPLE	Refieren servicio de transporte (camioneta) para traslado de usuarios en caso de presentar emergencia en salud, refieren contacto directo con bomberos y hospital municipal en caso de emergencia. Expresan que contratan personal de salud para la prestación del servicio y disponen de habitación disponible para eventualidades en salud No proveen documento que lo acredite. Anexas pólizas

OBJETO DEL PROCESO DE SELECCIÓN: Selección Directa para contratar: Servicios Logísticos para el día de sol de los adultos mayores beneficiarios del proyecto Centro Vida Gerontológico del Distrito de Medellín.

PROPONENTE:

MARTIN ABEL SÁNCHEZ GRIJALES (Hostería Acuarela del Río).

EVALUACIÓN DE REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES

REQUISITO TÉCNICO SOLICITADO	REQUISITO PRESENTADO	FOLIO	CUMPLE/NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1. Certificados de calibración vigentes de todos los equipos de medición, (gramera y termómetro no mayor a un año)		31	Cumple	Anexa certificación de termómetro digital con fecha 11 febrero 2026, juego de pesas 10 de febrero 2026, termómetro digital 29 abril 2026, juego de pesas 10 de febrero 2026 y balanza digital (gramera) 29 abril 2026 .
2. Presentar el plan de saneamiento que incluya mínimo: los 4 programas reglamentarios, objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento y suministro de aguas.		32	Cumple	Anexa plan de saneamiento adecuado
3. Programa de capacitación del personal manipulador de alimentos. Presentar la documentación del personal manipulador que incluya: evidencia de capacitación y exámenes médicos de aptitud laboral. Cronograma de fumigaciones y certificado de la última fumigación realizada.	Anexo 4 EL CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	32	cumple	Presentan certificado de fumigación, última fecha 08-09-2025 Anexo 4 EL CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN adicionalmente anexan el cronograma de fumigación 2025, copia asistencia de capacitación.
4. Resultados de los últimos rastreos microbiológicos tomados en el servicio de alimentación		32	cumple	Anexo certificado microbiológico de ensalada tomada 27 /04/2026

PROponente	HABILITA
MARTÍN ABEL SÁNCHEZ GRISALES	HABILITADO

1. RESULTADOS CONSOLIDADOS:

El proponente deberá subsanar los requisitos exigidos en cada ítem de verificación:

PROponente	JURÍDICA	FINANCIERA	TÉCNICA	RESULTADO
MARTÍN ABEL SÁNCHEZ GRISALES	HABILITADO	N/A	HABILITADO	HABILITADO

El presente informe se publica en la página web de Metrosalud 06 de mayo de 2026

3. LECTURA DE LA RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN

Resolución número 13930 del 06 de mayo de 2026

**POR MEDIO DE LA CUAL SE ADJUDICA EL PROCESO NUMERO 12 DE 2026,
CONVOCATORIA PÚBLICA PARA CONTRATAR EL SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS
ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLÓGICO DEL DISTRITO
DE MEDELLÍN.**

La Gerente encargada de la Empresa Social del Estado METROSALUD, en uso de sus facultades legales y estatutarias, contenidas en el Decreto 0071 del 21 de enero de 2026, respaldada contractualmente con el acuerdo 455 de 2024 y

CONSIDERANDO

1. Que mediante Resolución de Apertura N° 13861 del 16/04/2026, la Gerente de la entidad, ordenó la apertura de la de la Convocatoria Pública, para contratar el SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLÍN.
2. Que, dentro del trámite del proceso de selección, se invitó públicamente a los interesados a presentar propuesta, mediante publicación de los Términos de condiciones en la página web de la E.S.E METROSALUD el 17 de abril de 2026.
3. Que el presente proceso se encuentra respaldado en el Certificado de disponibilidad presupuestal número **PDIG N° 260067**, expedido por el Área de Presupuesto, para un total estimado asignado para este proceso de **DOSCIENTOS DIEZ MILLONES CUATROCIENTOS DIEZ MIL DOSCIENTOS PESOS ML/CTE (\$210.410.200) IVA INCLUIDO.**
4. Que el plazo de ejecución del contrato adjudicado, será hasta el treinta y uno (31) de Agosto de 2026.
5. Que, dentro del plazo previsto en el cronograma, el día el día 21 de abril de 2026, a las 11:30 p.m., en el Edificio Sacatín, se realizó la apertura pública de propuestas radicadas dentro del proceso. Una vez se cumplió el plazo fijado para la entrega de ofertas, se procedió a la apertura de las siguientes propuestas radicadas en el Archivo Central, tal como se detalla a continuación:

PROPONENTE	RAD	FECHA Y HORA (d/m/a)	PROPUESTA ECONÓMIC A	OBSERVACION ES
MARTÍN ABEL SÁNCHEZ GRISALES	R-1974	21/04/2026 09:50 AM	\$185.900.00 0	ORIGINAL

6. Que el día 24 de abril de 2026, se publicó en la página del web E.S.E METROSALUD el informe de evaluación preliminar y Adenda N°1 modificando el cronograma de actividades de la Convocatoria Pública para conocimiento de los interesados.
7. Que el día 24 de abril de 2026, el único oferente presentó solicitud de ampliación en el tiempo para la subsanación de los requisitos y observaciones técnicas publicadas en el informe preliminar.
8. Que el día 24 de abril de 2026, se publicó en la página del web E.S.E METROSALUD Adenda N°1 modificando el cronograma de actividades de la Convocatoria Pública para conocimiento de los interesados.

9. Que el día 30 de abril de 2026 el oferente presentó subsanación de los requisitos y observaciones técnicas publicadas en el informe preliminar.
10. Que en mérito a lo expuesto la entidad:

RESUELVE

Artículo 1º. Adjudicar dentro de la **Convocatoria Pública del Proceso No. 12 de 2026**, para el **SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLÍN**, al proponente **MARTÍN ABEL SÁNCHEZ GRISALES**, identificado con el NIT 8.471.831-3

Artículo 2º. La presente Resolución deberá publicarse en la página web de la ESE Metrosalud.

Artículo 3º. La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE,



ADRIANA MARÍA VELÁSQUEZ ARANGO
Gerente E
E.S.E. Metrosalud

4. CIERRE

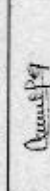
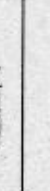
Siendo las 11:00 am del día 06 de mayo de 2026 se da por cerrada la audiencia pública de adjudicación al proceso de Convocatoria Pública N° 12 de 2026 para **CONTRATAR SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLÍN**.

Código: PE02 FR 437
Versión: 02
Vigente a partir de:
15/05/2024
Página:

REGISTRO DE ASISTENCIA A REUNIÓN Y/O CAPACITACIÓN



TEMÁTICAS DE LA REUNIÓN Y/O CAPACITACIÓN: AUDIENCIA DE ADJUDICACIÓN PROCESO N°12 DE 2026 - OBJETO: "SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLÍN"

FECHA: 06/05/2026		HORARIO: 10:00AM		LUGAR: DIR. DE CONTRATACIÓN		RESPONSABLE: CARLOS ANDRÉS MERIZALDE GARTNER	
FAVOR DILIGENCIAR CON LETRA CLARA. GRACIAS							
No.	No. CÉDULA	NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS	CARGO	UNIDAD ADMINISTRATIVA SEDE - SERVICIO	CORREO ELECTRÓNICO	No. CELULAR	FIRMA
1	43.568.912	ADRIANA MARÍA VELÁSQUEZ ARANGO	GERENTE (E)	—	gerencia@metrosalud.gov.co	3206934559	
2	37.318.400	ESPERANZA PEÑARANA PINEDA	DIRECTORA DE CONTRATACIÓN		direccioncontratacion@metrosalud.gov.co	3183305243	
3	1.152.194.084	LAURA MARTÍNEZ ÁLVAREZ	ADMINISTRADORA		lauramartinezalvarez@gmail.com	3042919502	
4	71.389.296	CARLOS ANDRÉS MERIZALDE GARTNER	ABOGADO CONTRATISTA		carlos.merizalde@metrosalud.gov.co	3007495108	
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							

**POR MEDIO DE LA CUAL SE ADJUDICA EL PROCESO NUMERO 12 DE 2026,
CONVOCATORIA PÚBLICA PARA CONTRATAR EL SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS
ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLÓGICO DEL DISTRITO
DE MEDELLÍN.**

La Gerente encargada de la Empresa Social del Estado METROSALUD, en uso de sus facultades legales y estatutarias, contenidas en el Decreto 0071 del 21 de enero de 2026, respaldada contractualmente con el acuerdo 455 de 2024 y

CONSIDERANDO

1. Que mediante Resolución de Apertura N° 13861 del 16/04/2026, la Gerente de la entidad, ordenó la apertura de la de la Convocatoria Pública, para contratar el SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLÍN.
2. Que, dentro del trámite del proceso de selección, se invitó públicamente a los interesados a presentar propuesta, mediante publicación de los Términos de condiciones en la página web de la E.S.E METROSALUD el 17 de abril de 2026.
3. Que el presente proceso se encuentra respaldado en el Certificado de disponibilidad presupuestal número **PDIG N° 260067**, expedido por el Área de Presupuesto, para un total estimado asignado para este proceso de **DOSCIENTOS DIEZ MILLONES CUATROCIENTOS DIEZ MIL DOSCIENTOS PESOS ML/CTE (\$210.410.200) IVA INCLUIDO.**
4. Que el plazo de ejecución del contrato adjudicado, será hasta el treinta y uno (31) de Agosto de 2026.
5. Que, dentro del plazo previsto en el cronograma, el día el día 21 de abril de 2026, a las 11:30 p.m., en el Edificio Sacatín, se realizó la apertura pública de propuestas radicadas dentro del proceso. Una vez se cumplió el plazo fijado para la entrega de ofertas, se procedió a la apertura de las siguientes propuestas radicadas en el Archivo Central, tal como se detalla a continuación:

PROPONENTE	RAD	FECHA Y HORA (d/m/a)	PROPUESTA ECONÓMICA	OBSERVACIONES
MARTÍN ABEL SÁNCHEZ GRISALES	R-1974	21/04/2026 09:50 AM	\$185.900.000.	ORIGINAL

6. Que el día 24 de abril de 2026, se publicó en la página del web E.S.E METROSALUD el informe de evaluación preliminar y Adenda N°1 modificando el cronograma de actividades de la Convocatoria Pública para conocimiento de los interesados.
7. Que el día 24 de abril de 2026, el único oferente presentó solicitud de ampliación en el tiempo para la subsanación de los requisitos y observaciones técnicas publicadas en el informe preliminar.
8. Que el día 24 de abril de 2026, se publicó en la página del web E.S.E METROSALUD Adenda N°1 modificando el cronograma de actividades de la Convocatoria Pública para conocimiento de los interesados.

9. Que el día 30 de abril de 2026 el oferente presentó subsanación de los requisitos y observaciones técnicas publicadas en el informe preliminar.
10. Que en mérito a lo expuesto la entidad:

RESUELVE

Artículo 1º. Adjudicar dentro de la **Convocatoria Pública del Proceso No. 12 de 2026, PARA SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLÍN**, al proponente **MARTÍN ABEL SÁNCHEZ GRISALES**, identificado con el NIT 8.471.831-3.

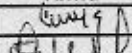
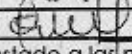
Artículo 2º. La presente Resolución deberá publicarse en la página web de la ESE Metrosalud.

Artículo 3º. La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE,



ADRIANA MARIA VELASQUEZ ARANGO
Gerente E
E.S.E. Metrosalud

	Nombre	Firma	Fecha
Proyectó:	Carlos Andrés Merizalde Gartner – Abogado Contratista		06/05/2026
Aprobó:	Esperanza Peñaranda Pineda- Director Operativo de Contratación		
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes, por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para firma			



Contratación

PROCESO NÚMERO 12 DE 2026

Fecha de publicación: 17/04/2026 - 08:12
Fecha de modificación: 06/05/2026 - 14:34

PROCESO NÚMERO 12 DE 2026

CONVOCATORIA PÚBLICA CON TÉRMINOS DE CONDICIONES PARA CONTRATAR EL SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLÍN.

La Empresa Social del Estado METROSALUD, está interesada en recibir ofertas que le permitan contratar el SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLÍN.

Contratación

- Estatutos, manuales y planes
- Procesos contractuales
- SECOPI - II

RESOLUCIÓN DE APERTURA

ANEXO 1

ANEXO 2

ANEXO 3

ANEXO 4

ANEXO 4.1

ANEXO 5

ANEXO 6

ANEXO 7

ANEXO 8

INFORME PRELIMINAR DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES Y EVALUACIÓN PROCESO

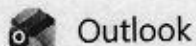
Adenda N°1

ACTA AUDIENCIA DE ADJUDICACIÓN

ASISTENCIA

INFORME FINAL Y ADJUDICACIÓN PROCESO N°12 de 2026

RES ADJUDICACION N°13930 06052026



Notificación Proceso N°12 de 2026

Desde CARLOS ANDRES MERIZALDE GARTNER <carlos.merizalde@metrosalud.gov.co>

Fecha Mié 06/05/2026 14:28

Para Martin abel Sanchez grisales <martinsanchez90@hotmail.com>

CC Laura martinez alvarez <lauramartinezalvarez8@gmail.com>

Buenas tardes

Siguiendo el cronograma informado en los términos de condiciones, se les informa que fue publicado varios documentos del Proceso N° 12 DE 2026 cuyo objeto es: **SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLÍN.**

Pueden consultar la información en el siguiente link:

<https://www.metrosalud.gov.co/contratacion/procesos/proceso-numero-12-de-2026>

Cordialmente,



CARLOS ANDRÉS MERIZALDE GARTNER
Abogado Contratista
Dirección Operativa Contratación
carlos.merizalde@metrosalud.gov.co

www.metrosalud.gov.co





Empresa Social del Estado Metrosalud
Nit: 800.058.016-1
REGISTRO PRESUPUESTAL INDIVIDUAL

Compromiso
REGISTRO PRESUPUESTAL INDIVIDUAL N°: PCIN 2603437

Expedido a los 06 dias del mes de Mayo de la Vigencia del 2026
Por el Profesional Universitario Presupuesto.
ISABEL VELEZ GALLEG0

CERTIFICA

Que en la Apropiación Presupuestal de:

RUBRO PRESUPUESTAL	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO	CONTRATO	C. COSTO	VALOR
212020200901	Remuneración por servicios técnicos	PDIG 260067		1505813	185,900,000
					185,900,000.00

Valor Total:

De la Vigencia Fiscal del 2026 se ENCUESTRAN REGISTRADOS ESTOS VALORES :

A Nombre de : SANCHEZ GRISALES MARTIN ABEL
NIT : 8.471.831

OBJETO : COMPROMISO SERVICIO LOGISTICO PARA DIA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLOGICO DEL DISTRITO DE MEDELLIN

Dependencia Solicitante:
Elaborado Por: EDUQUE_CART

Vence a los 31 dias del Mes de Diciembre de la Vigencia del 2026

Autorizado por

MARTHA ISABEL VELEZ GALLEG0



Número Póliza: 4506896

SEGURO DE CUMPLIMIENTO

Hola, MARTIN

Este documento es la carátula de tu seguro y contiene la información del compromiso que SURA adquiere contigo.



INFORMACIÓN DEL TOMADOR

Nombre y apellidos o razón social MARTIN ABEL SANCHEZ GRISALES	Tipo de identificación CEDULA	Número de identificación 8471831
Dirección CL42B # 54-186	Ciudad SAN JERONIMO	Teléfono 8582429

INFORMACIÓN DEL GARANTIZADO

Nombre y apellidos o razón social MARTIN ABEL SANCHEZ GRISALES	Tipo de identificación CEDULA	Número de identificación 8471831	Dirección CL42B # 54-186	Ciudad SAN JERONIMO	Teléfono 8582429
---	----------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------	------------------------	---------------------

INFORMACIÓN DEL BENEFICIARIO Y/O ASEGURADO

Nombre y apellidos o razón social EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO - METROSALUD	Tipo de identificación NIT	Número de identificación 8000580161
---	-------------------------------	--

INFORMACIÓN BÁSICA DE LA PÓLIZA

Número de documento 17264987	Operación POLIZA NUEVA	Oficina 4033	Ciudad expedición MEDELLIN	Fecha de expedición 2026-05-13
Forma de pago CONTADO	Número de riesgos vigentes 1	Referencia de pago 01217264987	Producto SEGURO DE CUMPLIMIENTO A FAVOR DE ENTIDADES ESTATALES (GARANTIA ÚNICA)	Moneda PESO COLOMBIANO

COBERTURAS

Nombre CALIDAD DEL SERVICIO	Fecha Inicial 13-MAY-2026	Fecha vencimiento 30-SEP-2026	Valor asegurado \$18.590.000,00	Prima \$42.017
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	13-MAY-2026	30-SEP-2026	\$18.590.000,00	\$42.017



VALORES A PAGAR

Valor prima sin IVA \$84.034	Valor IVA \$15.966	Total a pagar \$100.000	Valor asegurado \$37.180.000,00	Total valor asegurado \$37.180.000,00
---------------------------------	-----------------------	----------------------------	------------------------------------	--

VALOR A PAGAR EN LETRAS : CIENTO MIL PESOS M/L



VIGENCIAS MOVIMIENTO Y PÓLIZA

13-MAY-2026

Vigencia movimiento desde

Vigencia movimiento hasta
30-SEP-2026

Número de días
140

Vigencia póliza desde
13-MAY-2026

Vigencia póliza hasta
30-SEP-2026

Ramo
012

Producto
NDX

Oficina
4033

Usuario
CUM001



INTERMEDIARIO

Nombres y apellidos o razón social
JORGE PEREZ Y CIA LTDA AGENCIA DE SEGUROS

Código
1898

Compañía
SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A.

Categoría
AGENCIAS

% participación
100%

Prima
84.034

COASEGURO

Tipo coaseguro
DIRECTO

Número póliza líder

Documento compañía líder

CONDICIONES GENERALES APLICABLES

Nombre	Fecha a partir de la cual se utiliza	Tipo y número de la entidad	Tipo de documento	Ramo al cual pertenece	Identificación interna de la proforma	Canal de comercialización
CLAUSULA O	2017-01-01	13-18	P	05	F-01-12-084	D001
NOTA TÉCNICA	2017-06-25	13-18	NT-P	5	N-01-012-011	

TEXTOS Y ACLARACIONES ANEXAS :

NRO. DE CONTRATO CONTRATO 2732 2026.

OBJETO

El CONTRATISTA SE OBLIGA PARA CON LA E.S.E. METROSALUD AL SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLÍN, DE CONFORMIDAD CON TÉRMINOS DE CONDICIONES DE LA CONVOCATORIA PÚBLICA REALIZADA POR E.S.E. METROSALUD Y LA PROPUESTA PRESENTADA POR EL CONTRATISTA, LAS CUALES HACEN PARTE INTEGRAL DEL CONTRATO.

BENEFICIARIO EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO - METROSALUD NIT 800.058.016-1

Seguros Generales Suramericana S.A NIT 890.903.407-9. Somos Grandes Contribuyentes. Por favor no efectuar retención sobre IVA. Las primas de seguros no están sujetas a retención en la fuente (Decreto reglamentario 2509/85 Art 17). Autorretenedores Resolución 009961 de 2010. Responsable de impuesto sobre las ventas régimen común agentes de retención. En virtud del numeral 28 del artículo 530 del Estatuto Tributario, el presente documento se encuentra exento del impuesto de timbre.



INFORMACIÓN ADICIONAL

LA PRESENTE PÓLIZA SE RIGE POR LAS CONDICIONES GENERALES CONTENIDAS EN LA PROFORMA. F-01-12-084 LAS CUALES SE ADJUNTAN.

PARA EFECTOS DE CUALQUIER NOTIFICACIÓN, LA DIRECCIÓN DE LA COMPAÑÍA ES CR 63 49 A 31 P 1 ED CAMACOL MEDELLIN SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A. NIT 890.903.407-9 RESPONSABLE DEL IMPUESTO SOBRE LAS VENTAS RÉGIMEN COMÚN.


Firma autorizada

Firma tomador

SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A.

IMPORTANTE: ESTE DOCUMENTO SÓLO ES VALIDO COMO RECIBO DE PRIMA, SI ESTÁ FIRMADO POR UN CAJERO O COBRADOR AUTORIZADO POR LA SURAMERICANA. SI SE ENTREGA A CAMBIO DE UN CHEQUE, LA PRIMA SÓLO SERA ABONADA AL RECIBIR SURAMERICANA SU VALOR.

SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A. - RUT 10.900.000-5 - SUCURSAL SANTIAGO - AV. ALAMEDA 1000 - FONTELIZA - CHILE



Número Póliza: 013001068673

SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL

Hola, MARTIN

Este documento es la carátula de tu seguro y contiene la información del compromiso que SURA adquiere contigo.



INFORMACIÓN DEL TOMADOR/CONTRATANTE

Nombre y apellidos o razón social MARTIN ABEL SANCHEZ GRISALES	Tipo de identificación CEDULA	Número de identificación 8471831
Dirección CL42B # 54-186	Ciudad SAN JERONIMO	Teléfono 8582429

INFORMACIÓN DEL ASEGURADO

Nombre y apellidos o razón social MARTIN ABEL SANCHEZ GRISALES	Tipo de identificación CEDULA	Número de identificación 8471831
---	----------------------------------	-------------------------------------

INFORMACIÓN DEL BENEFICIARIO

Nombre y apellidos o razón social TERCEROS AFECTADOS	Tipo de identificación	Número de identificación
---	------------------------	--------------------------

INFORMACIÓN BÁSICA DE LA PÓLIZA

Número de documento 14246368	Operación POLIZA NUEVA	Oficina y ciudad expedición 4033 - MEDELLIN	Fecha expedición 2026-05-13	Moneda PESO COLOMBIANO
Forma de pago ANUAL	Número de riesgos vigentes 1	Referencia de pago 01314246368	Producto SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL DERIVADO DE CUMPLIMIENTO	Índice variable 0%



INFORMACIÓN DEL RIESGO ASEGURADO

Dirección	Ciudad SAN JERONIMO	Departamento ANTIOQUIA	Descripción sector SECTOR SERVICIOS
Actividad HOTELES Y HOSPEDAJES	Código actividad 154	Descripción riesgo	Riesgo número 1

COBERTURAS

Nombre BASICO RESPONSABILIDAD CIVIL	Valor asegurado \$37.180.000,00	Valor movimiento \$37.180.000	Índice variable 0%	Prima \$84.034	Valor IVA \$15.966	Valor total a pagar \$100.000
--	------------------------------------	----------------------------------	-----------------------	-------------------	-----------------------	----------------------------------

DEDUCIBLES Y VALORES ASEGURADOS POR COBERTURA

Cobertura BASICO RESPONSABILIDAD CIVIL	Valor asegurado \$37.180.000,00	Deducible 10% DE LA PÉRDIDA, MÍNIMO 60 SMDLV
---	------------------------------------	---

VALORES A PAGAR		
Valor prima sin IVA \$84.034	Valor IVA \$15.966	Total a pagar \$100.000
Valor asegurado \$37.180.000	Valor índice variable 0%	Total valor asegurado \$37.180.000
VALOR A PAGAR EN LETRAS : CIENTO MIL PESOS M/L		

VIGENCIAS MOVIMIENTO Y PÓLIZA				
Vigencia movimiento desde 13-MAY-2026	Vigencia movimiento hasta 30-SEP-2026	Número de días 140	Vigencia póliza desde 13-MAY-2026	Vigencia póliza hasta 30-SEP-2026
Ramo 013	Producto AO5	Oficina 4033	Usuario CUM001	

INTERMEDIARIO					
Nombres y apellidos o razón social JORGE PEREZ Y CIA LTDA AGENCIA DE SEGUROS	Código 1898	Compañía SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A.	Categoría AGENCIAS	% participación 100%	Prima 84.034

COASEGURO		
Tipo coaseguro DIRECTO	Número póliza líder	Documento compañía líder

CONDICIONES GENERALES APLICABLES						
Nombre CLAUSULAD O	Fecha a partir de la cual se utiliza 2009-06-01	Tipo y número de la entidad 13-18	Tipo de documento P	Ramo al cual pertenece 6	Identificación interna de la proforma F-01-13-040	Canal de comercialización

TEXTOS Y ACLARACIONES ANEXAS :

POLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL DERIVADA DE LA POLIZA DE CUMPLIMIENTO
012004506896. NO. DE CONTRATO CONTRATO 2732-2026.
LA PRESENTE POLIZA CUENTA CON UNA COBERTURA DE 37,180,000 PARA CUBRIR LOS PERJUICIOS QUE CAUSE EL ASEGURADO TANTO EN LA MODALIDAD DE DAÑO EMERGENTE, COMO EN LA MODALIDAD DE LUCRO CESANTE; AL IGUAL QUE LA DE PERJUICIOS EXTRAPATRIMONIALES.
NRO. DE CONTRATO CONTRATO 2732-2026.

OBJETO
LI CONTRATISTA SE OBLIGA PARA CON LA E.S.E. METROSALUD AL SERVICIO LOGISTICO PARA DIA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLÍN, DE CONFORMIDAD CON TÉRMINOS DE CONDICIONES DE LA CONVOCATORIA PUBLICA REALIZADA POR E.S.E. METROSALUD Y LA PROPUESTA PRESENTADA POR EL CONTRATISTA, LAS CUALES HACEN PARTE INTEGRAL DEL CONTRATO.

BENEFICIARIO- EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO - METROSALUD NIT 800.058.016-1

Seguros Generales Suramericana S.A NIT 890.903.407-9, Somos Grandes Contribuyentes. Por favor no efectuar retención sobre IVA. Las primas de seguros no están sujetas a retención en la fuente (Decreto reglamentario 2509/85 Art 17). Autorretenedores Resolución 009961 de 2010. Responsable de impuesto sobre las ventas régimen común agentes de retención. En virtud del numeral 28 del artículo 530 del Estatuto Tributario, el presente documento se encuentra exento del impuesto de timbre.



DEFINICIONES: SMMLV SALARIO MÍNIMO MENSUAL LEGAL VIGENTE - SMDLV SALARIO MÍNIMO DIARIO LEGAL VIGENTE -
SUBLÍMITE TODOS LOS VALORES ESTABLECIDOS COMO SUBLIMITES EN CUALQUIERA DE LAS COBERTURAS DE ESTA PÓLIZA
SE ENTIENDEN, INCLUIDOS DENTRO DE LA SUMA ASEGURADA O LÍMITE MÁXIMO DE RESPONSABILIDAD ASEGURADO, Y
POR LO TANTO NO ADICIONAN VALOR ASEGURADO.

TERMINACION AUTOMÁTICA DEL CONTRATO DE SEGURO DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 1068 DEL CÓDIGO DE
COMERCIO: LA MORA DEL PAGO DE LA PRIMA DE LA PÓLIZA O DE LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON
FUNDAMENTO EN ELLA PRODUCIRÁ LA TERMINACIÓN AUTOMÁTICA DEL CONTRATO Y DARÁ DERECHO AL
ASEGURADOR PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS CON OCASIÓN DE LA
EXPEDICIÓN DEL CONTRATO PARA EFECTOS DE CUALQUIER NOTIFICACIÓN.

PARA EFECTOS DE CUALQUIER NOTIFICACIÓN, LA DIRECCIÓN DE LA COMPAÑÍA ES CR 63 49 A 31 P 1 ED CAMACOL
MEDELLÍN SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A. NIT 890.903.407-9 RESPONSABLE DEL IMPUESTO SOBRE LAS VENTAS
RÉGIMEN COMÚN.

Firma autorizada

Firma tomador

SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A.

IMPORTANTE: ESTE DOCUMENTO SOLO ES VÁLIDO COMO RECIBO DE PRIMA, SI ESTÁ FIRMADO POR UN CAJERO O COBRADOR AUTORIZADO POR LA
SURAMERICANA. SI SE ENTREGA A CAMBIO DE UN CHEQUE, LA PRIMA SOLO SERÁ ABONADA AL RECIBIR SURAMERICANA SU VALOR.

Fecha: 13 de MAYO de 2026

INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO

Contrato/orden de compra número:	N° 2732-2026
Objeto:	SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLÍN
Contratista:	MARTÍN ABEL SÁNCHEZ GRISALES

CONSTANCIA

Aprobación de los requisitos de legalización contrato:

Requisito	Aplica	No aplica	Número de documento	Fecha documento
Registro Presupuestal	X		2603437	06-05-2026
Cumplimiento de los artículos 50 de la Ley 789 de 2002 y 3 y siguientes de la Ley 797 de 2003	X			
Informe de la oficial de cumplimiento SARLAFT	X			

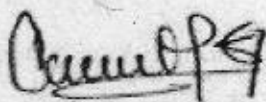
Aprobación de Garantía:

En la fecha se procede a revisar y aprobar la Garantía **No 4506896 Y 013001068673**, expedida el día **13 de MAYO** por la compañía **SURA**, a favor de la E.S.E. METROSALUD para garantizar el cumplimiento del contrato arriba señalado.

AMPAROS	%	VALOR ASEGURADO	VIGENCIA					
			DESDE			HASTA		
			AÑO	MES	DÍA	AÑO	MES	DÍA
CUMPLIMIENTO	10	\$18.590.000	2026	05	13	2026	09	30
CALIDAD DEL SERVICIO	10	\$18.590.000	2026	05	13	2026	09	30
RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	20	\$37.180.000	2026	05	13	2026	09	30

Se aprueba la (las) garantía (s) a partir de la fecha **13 de MAYO del 2026**, por reunir los requisitos de vigencia y cuantía exigidos por la E.S.E. METROSALUD

En la fecha se legaliza el contrato por reunir los requisitos exigidos por la E.S.E. METROSALUD.



CARLOS ANDRÉS MERIZALDE GARTNER
 ABOGADO ESPECIALIZADO DE APOYO
 DIRECCIÓN OPERATIVA DE CONTRATACIÓN

Vigilado Supersalud

PA07 FR 64

NOTIFICACIÓN PÓLIZAS

Desde INSUMOS GENERALES ESE METROSALUD <insumosgenerales@metrosalud.gov.co>

Fecha Vie 15/05/2026 15:26

Para martinsanchez90@hotmail.com <martinsanchez90@hotmail.com>

 1 archivo adjunto (229 KB)

2732-2026 NOTIFICACION POLIZAS.pdf;

Cordial saludo.

Se adjunta notificación electrónica de aprobación de pólizas y con esta queda legalizado el contrato.

Feliz tarde.

CONTRATO No. 2732-2026

CONTRATANTE: E.S.E METROSALUD

NIT: 800.058.016-1

CONTRATISTA: MARTÍN ABEL SÁNCHEZ GRISALES

NIT: 8.471.831-3

OBJETO: SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLÍN.

VALOR: CIENTO OCHENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS ML/CTE (\$185.900.000) INCLUIDO TODOS LOS IMPUESTOS Y TASAS A LOS QUE HAYA LUGAR.

PLAZO: DESDE LA APROBACIÓN DE LAS GARANTÍAS HASTA EL TREINTA Y UNO (31) AGOSTO DE 2026

Entre los suscritos **ADRIANA MARÍA VELÁSQUEZ ARANGO**, identificada con la cédula de ciudadanía N°43.568.912 obrando en calidad de GERENTE (E) de la Empresa Social del Estado METROSALUD, encargada mediante Decreto 0071 del 21 de enero de 2026, y respaldada contractualmente con el Acuerdo 455 de 2024, de una parte que en adelante se denominará **METROSALUD**, y **MARTÍN ABEL SÁNCHEZ GRISALES**, identificado con cédula de ciudadanía N° 8.471.831, obrando en nombre propio en adelante **EL CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente contrato previas las siguientes cláusulas:

CLÁUSULAS:

PRIMERA. OBJETO: El CONTRATISTA se obliga para con la E.S.E. Metrosalud al **SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLÍN**, de conformidad con términos de condiciones de la Convocatoria Pública realizada por E.S.E. Metrosalud y la propuesta presentada por EL CONTRATISTA, las cuales hacen parte integral del contrato.

SEGUNDA. ALCANCE DEL OBJETO Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: Las especificaciones. Condiciones técnicas, propuesta económica de los paquetes alimentarios son los contenidas en los términos de referencia del proceso con todas sus adendas y documentos que las soportan, además del Anexo 5 que hace parte integral del contrato.

Se garantizará el ingreso de 2860 adultos mayores del Proyecto Centro Vida Gerontológico

ALCANCE DEL OBJETO	CANTIDAD
Servicio logístico para día de sol de los adultos mayores beneficiados del Modelo Centro Vida Gerontológico del distrito de Medellín, que incluye acceso a zonas verdes, húmedas, atracciones mecánicas y/o culturales, refrigerio am, almuerzo y refrigerio pm.	2860

SALIDA EXTRAMURAL - CENTRO VIDA AL SOL: se brindará un día de sol para los 2.860 usuarios del Modelo con capacidad para ejecutarlo en un máximo de 4 días, con el fin de generar un espacio diferencial, enfocado en la recreación y ocio, donde se promueva el bienestar físico, emocional y social de las Personas Mayores, a través de actividades de integración como juegos de mesa para la estimulación cognitiva y acceso a zonas húmedas para el esparcimiento, lo cual puede favorecer la movilidad articular en los usuarios que padecen de patologías osteo-articulares. Al mismo tiempo, propiciar un cambio de escenario y nuevas experiencias a partir de otros ambientes que aportan al envejecimiento activo y saludable.

Estas salidas se realizarán según el cronograma establecido por el proyecto y durante el tiempo de ejecución del contrato.

ALIMENTACIÓN: Esta exige la eficiente entrega de los servicios de refrigerio am, almuerzo y refrigerio pm para las personas mayores que asisten al Centro Vida al Sol; para ello se necesita, una operación previa ajustada que no genere grandes congestiones y se pueda hacer de forma fluida; se requiere de una estrategia comunicacional y asertiva de las personas destinadas para dicha coordinación con los guías (logístico) y/o acompañantes que custodian a cada grupo establecido desde el momento de salida de los buses.

Nota 1: luego del servido y entrega de la alimentación y previendo que, por lo general, no llegan el total de personas convocadas, el proveedor, dispondrá de los contenedores y bolsas suficientes, para empacar los remanentes, los cuales serán entregados, por parte de la supervisión a los usuarios con mayor vulnerabilidad y los demás requerimientos necesarios exigidos por la Ley.

VERIFICACIÓN: Previo al inicio de la ejecución, el contratista con la supervisión concertará un recorrido de verificación del cumplimiento de las condiciones exigidas en el centro recreativo (Distancia, accesibilidad tanto de vehículos tipo buses de servicios especiales y camionetas, baños, instalaciones en general, alimentación y bebidas).

Para la verificación de las condiciones higiénicas sanitarias de los espacios del servicio de alimentación y del cumplimiento de las condiciones de los componentes relacionados en el documento contractual, se contará con el acompañamiento de la Gestora del área de nutrición, la Gestora del área de tecnólogos de alimentos y la Ingeniera de alimentos del Modelo Centro Vida Gerontológico durante el proceso de preparación y consumo de los alimentos por parte de los usuarios.

CARACTERÍSTICAS DE LA ALIMENTACIÓN:

1. La bebida láctea del refrigerio am y/o refrigerio pm deberá prepararse con leche deslactosada y ser saborizada con chocolate amargo, cocoa o chocolate en polvo, en la cantidad suficiente para lograr una bebida de buena calidad y sabor.
2. El jugo será preparado con una porción de fruta natural de 80gr de peso neto o 100 gr de pulpa de fruta por usuario; en este último caso si los 100 gr de pulpa no son suficientes para obtener una bebida de las mismas características logradas con los 90 gr en peso neto de fruta natural; se deberán aumentar los gramos de pulpa por usuario.
3. La porción de verdura en forma de ensalada deberá ir acompañada de aderezo (vinagreta, limón, mayonesa entre otros). Esta deberá ser de 80gr en peso neto.
4. El peso de la porción de proteico a entregar en cocido es de 60 gramos para el momento del almuerzo.
5. Los almuerzos deben ir acompañados de un dulce o postre hipo glucídico
6. Bajo ninguna circunstancia se permitirán preparaciones de días anteriores.
7. No se permitirá preparaciones tipo arroz con pollo.

8. No se permitirá el suministro de alas de pollo.
9. La proteína del almuerzo será de alto valor biológico (carne de res, cerdo, pescado, pollo, chicharrón carnudo).
10. La carne de res se suministrará en los cortes: Solomo redondo, posta, muchacho, en preparaciones como: En salsa, rellena.
11. No se encuentra permitido el uso de pescado tipo basa.
12. El aceite para las frituras debe ser 100% vegetal, puro, utilizando aceite a base de soya, girasol, maíz o canola; no está permitido el uso de aceite de coco, de palma o mezclas.
13. Los alimentos cárnicos industrializados (carnes frías) no podrán ser utilizados en los servicios de almuerzo como reemplazo de la proteína anteriormente mencionada.
14. Los refrigerios deben ser elaborados lo más cercano posible a la hora del consumo, entregando alimentos frescos; lo anterior con el fin de evitar alteraciones que afecten la salud de los beneficiarios, entregando un producto en buenas condiciones físico-organolépticas y del agrado de los consumidores.
15. Todos los productos utilizados para la elaboración de los refrigerios, tales como jamón, queso, productos de panadería, jugos entre otros, deben tener registro sanitario vigente.
16. Las bebidas y alimentos calientes al momento de la distribución deberán cumplir con temperaturas de 60 a 65°C.
17. El queso y alimentos que manejen temperaturas en frío (jugo y ensalada), se deben entregar a 4°C, según normatividad vigente, siendo el límite permisible para la entrega del alimento, excepto para la leche que maneja temperatura de 4°C +/- 2°C.
18. Los productos panificados, el postre y la fruta, se entregarán a temperatura ambiente.

A. MUESTRA TESTIGO DE ALIMENTOS: El contratista se comprometerá a guardar en congelación y como mínimo por setenta y dos (72) horas en la sede donde se realice la producción de alimentos, una ración mínima de 100g (de arroz, sopa, bebida y ensalada) y la porción completa (de carne, acompañante, producto de panadería y bebida), refrigerio am, almuerzo y refrigerio pm, suministrada a los participantes inmediatamente termine su proceso de elaboración, en bolsa de cierre hermético previamente desinfectadas y debidamente rotulada (fecha, nombre del servicio y nombre completo del alimento o preparación,), posibilitando la detección oportuna en caso de brote alimentario. Las muestras deben conservarse en completo estado de limpieza sin derrames, evitando restos de alimentos al momento de introducir los alimentos en la bolsa y/o posterior cierre de la misma, deben conservarse en un equipo de congelación que se encuentre debidamente desinfectado y limpio.

Si en el transcurso de la ejecución alguna o algunas de las preparaciones incluidas en la alimentación presentan rechazo por parte de los usuarios, se cambiará la preparación o preparaciones por otras de similar aporte nutricional para el siguiente grupo de usuarios con previa aprobación por parte del supervisor de la Secretaría de inclusión social y familia.

B. REQUISITOS DE PERSONAL: Las personas que se encargarán del proceso de producción y distribución de la alimentación deberán contar con:

- Examen de KOH de uñas
- Coprológico
- Frotis de garganta.
- Ser aptos para manipulación de alimentos

Se deberá garantizar que la dotación de este personal cumpla con la normatividad vigente

CONDICIONES HIGIÉNICAS SANITARIAS: El Contratista se comprometerá a cumplir con todo lo establecido en la resolución 2674 del 2013, garantizando el cumplimiento de las normas establecidas para el almacenamiento, elaboración, transporte (si aplica) y distribución de

alimentos, mediante modelos de protección y conservación de los mismos, a fin de evitar deterioro en contenidos nutricionales y alteraciones que afecten la salud de los usuarios. Todos los espacios deben permanecer limpios libres de suciedad en especial los lugares de difícil acceso.

El manejo de los residuos se realizará de acuerdo a la Resolución 2184/2019, cuidando el uso eficiente de bolsas plásticas.

Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con este.

INFRAESTRUCTURA: El servicio de alimentación debe cumplir con las características de infraestructura establecidas en la Resolución 2674 de 2013 en cuanto a techos, paredes y pisos que garanticen el correcto flujo de los procesos y así asegurar que los alimentos ofrecidos a las personas mayores sean inocuos.

ESPECIFICACIONES DE MATERIA PRIMA: Se debe garantizar que la recepción de materias primas y productos se hace en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.

- Realizar almacenamiento de materias primas, insumos y/o productos terminados en sitios adecuados y exclusivos que eviten su contaminación, garantizando el tratamiento térmico, en los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento y proliferación de microorganismos indeseables, particularmente los de mayor riesgo en salud pública.
- Hacer adecuado apilamiento de la materia prima, utilizando estibas o tarimas en material sanitario, altura mínima de 15 cm que permita procesos adecuados y periódicos de limpieza y desinfección y de control integrado de plagas, deben conservar la separación de las paredes y garantizar un buen proceso de rotación de los productos en la bodega (Sistema PEPS).
- Velar porque las materias primas se sometan a la limpieza y desinfección en cumplimiento del plan de saneamiento básico, previo a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso (almacenamiento, producción, servida).
- Realizar seguimiento a la temperatura de equipos de refrigeración y congelación y mantener actualizado el registro de los mismos.
- Tomar medidas preventivas durante las operaciones de fabricación, procesamiento, envasado y almacenamiento, para evitar la contaminación cruzada.
- Realizar el almacenamiento de los productos no conformes en un depósito exclusivo para tal fin e identificado claramente.

DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS:

- El Contratista deberá ofrecer el servicio diurno de alimentación.
- La distribución será tipo buffet acompañado de (1) un postre hipo glucídico y jugo de fruta natural.
- Los servicios contratados serán servidos en vajilla de losa de color blanco, se suministrará cubiertos y servilletas; en caso de no disponer de esta losa se utilizará platos y vasos en material biodegradable para el servido de los alimentos. Estos últimos deben estar en óptimas condiciones de uso y contar con la capacidad requerida para el servido de cada alimento.

TIEMPOS DE ALIMENTACIÓN: SE PROPONEN LOS SIGUIENTES MENÚS PARA CADA MOMENTO DE ALIMENTACIÓN

• **REFRIGERIO AM**

- **Proteico:** Omelett o huevo revuelto con cocción adecuada y presentación visual agradable para el consumo. Mínimo un huevo por usuario (tipo AA).
- **Panificado:** Croissant. Mínimo 50 gramos por porción.
- **Queso fresco (tipo cuajada o bajo en grasa):** mínimo 30 gramos por porción.
- **Papaya y piña picada:** 100 gramos por usuario.
- **Bebida:** Chocolate en leche deslactosada. 250 ml por usuario.

• **ALMUERZO**

- **Proteico:** chicharrón carnudo. Mínimo 60 gramos en cocido por porción. Contar con una opción vegetariana para los usuarios que lo soliciten.
- **Arroz:** Blanco. Mínimo 80 gramos por porción.
- **Energético:** tajada de maduro. Mínimo 30 gramos por porción.
- **Ensalada:** lechuga, tomate, cebolla. Mínimo 80 gramos por porción.
- **Vinagreta fresca sin picante.**
- **Sopa:** frijoles. 250 gramos por porción.
- **Bebida:** jugo de mora. 250 gramos por porción.
- **Postre:** Gelatina

• **REFRIGERIO PM**

- **Café con leche deslactosada.** 250 ml por usuario.
- **Palito de queso integral.** 30 gramos por porción.
- **Fruta fresca entera:** de temporada
- **Mini galleta dulce.**

Las porciones de los alimentos que aparecen como variables deberán programarse con la lista de intercambio de la Universidad de Antioquia, versión 2023.

Sin embargo se puede contar con disponibilidad para realizar ajustes, cambios o adaptaciones en el menú según requerimientos nutricionales, lineamientos institucionales o sugerencias específicas incluyendo opciones especiales (baja en sal, vegetarianas o dietéticas) si así se requiere.

Se deberá contar con una estación permanente de tinto, agua y aromáticas gratis.

La propuesta debe incluir la atención de 236 personas más SIN COSTO, distribuidas en cada uno de los días del servicio prestado (Si se realiza la actividad en 4 días serían 59 por día, o de acuerdo con la programación que se realice) estos equipos de personas adicionales actuarán como asistentes base, para la supervisión, coordinación, vigilancia para el apoyo logístico y operativo durante cada día a la ejecución del día de sol o como equipo de transporte de los usuarios asistentes al evento.

Este personal estará destinado exclusivamente a labores de acompañamiento, organización, control y seguimiento de las actividades, garantizando una experiencia ordenada, segura y eficiente para todos los participantes.

Es importante precisar que este equipo:

- Contará con alimentación incluida.
- Tendrá acceso al parque únicamente con fines operativos.
- No participará en las actividades recreativas, ya que su rol será exclusivamente de acompañamiento y control durante toda la jornada.

Con este grupo adicional se busca fortalecer la calidad del servicio, optimizar la logística del evento y asegurar el cumplimiento de los estándares requeridos en la ejecución del día de sol.

PARÁGRAFO: Los documentos, fichas, anexos técnicos, oferta económica y/o cotizaciones debidamente aprobadas, forman parte integral del presente contrato u orden de compra, y **EL CONTRATISTA** se obliga a cumplirlos estrictamente; así mismo **EL CONTRATISTA** se obliga a ejecutar el objeto del contrato cumpliendo con todas las condiciones técnicas, calidades del servicio, de materiales, de insumos, de medicamentos y/o procedimientos establecidos, los cuales *declara conocer y aceptar*; igualmente el supervisor y/o interventor podrá rechazar los que no cumplan con las especificaciones técnicas pactadas, debiendo **EL CONTRATISTA** corregirlos a su costo y en el plazo establecido, y los bienes o servicios suministrados deberán cumplir obligatoriamente con la normativa técnica vigente.

TERCERA. OBLIGACIONES: EL CONTRATISTA tendrá las siguientes obligaciones:

1. Garantizar el acceso a las instalaciones de los parques recreativos y la provisión de alimentación (refrigerio AM, almuerzo y refrigerio PM) para los 2.860 adultos mayores vinculados al Modelo Centro Vida Gerontológico.
2. Tener la disponibilidad para realizar simultáneamente el servicio en varios parques según su oferta y capacidad instalada de cada uno.
3. Mantener las condiciones de seguridad y salubridad adecuadas para el disfrute de los espacios recreativos, cumpliendo con la normatividad vigente.
4. Proveer espacios adecuados para las actividades recreativas, pedagógicas y lúdicas que se desarrollen dentro del marco del contrato.
5. Facilitar la organización y programación de actividades recreativas, culturales y deportivas que promuevan el envejecimiento saludable, la participación social y la calidad de vida de las personas mayores asistentes al Centro Vida al Sol.
6. Garantizar la logística necesaria para el acceso vehicular, así como el cargue y descargue de las personas mayores, facilitando la seguridad de todos los asistentes.
7. El lugar donde se prestará el servicio deberá contar con zonas húmedas, piscinas para adultos (hidroaeróbicos), amplias zonas recreativas para el desarrollo de los ambientes y espacios para el desarrollo de otras actividades, por ejemplo: Billares, mesas de ping pong, zona de hamacas, canchas, kioscos, bingo y rumba.
8. El contratista deberá estar dispuesto a reunión previa con equipo logístico y/o acompañantes del Modelo Centro Vida Gerontológico con el fin de acordar las actividades recreativas a realizar durante la jornada y coordinar la logística necesaria para la prestación del servicio.
9. Las condiciones de disfrute, integración y relajación, con silletería suficiente, servicio sanitario gratuito (todas en condiciones óptimas de utilizar el servicio), con papel higiénico, dispensador de jabón y toalla de manos y/o secador de manos automático y sin contacto; que sea de fácil acceso peatonal a las instalaciones en general, con pisos que no representen peligros para las personas mayores; igualmente deberán tener parqueadero interno (gratuito) para descargar y abordar las personas, donde no se ponga en riesgo la integridad de estos.
10. El contratista deberá contar con elementos para contingencia por lluvia o deseo de descanso de las personas mayores, se requieren espacios cubiertos o carpas 4x4 y sillas.
11. El contratista deberá contar con disponibilidad del espacio mínimo cuatro (4) días con capacidad de aforo de 800 personas, para una ejecución máxima diaria de 800 adultos mayores atendidos.
12. Copia de la licencia de funcionamiento de la infraestructura adecuada para la realización de las actividades recreativas, con zonas húmedas tales como: piscina, turco y jacuzzi, que cumpla como mínimo con las normas establecidas en el cumplimiento de normas mínimas de seguridad en piscinas. El personal de rescate salvavidas quienes deberán tener

conocimientos de rescate primer respondiente: resucitación cardiopulmonar y primeros auxilios y deberán estar certificados como salvavidas por entidad reconocida.

13. Certificar que el Centro Recreativo cuenta con un plan de emergencias, aprobado por el funcionario que este facultado en cada Municipio, con todas las funciones, supuestos y criterios básicos que lo componen.
14. Prever que en el caso que se presente alguna situación de afectación en la salud (grave) de alguno de los asistentes al Día de Sol, se podrá garantizar el traslado de aquellas personas que por preexistencias y de acuerdo con las recomendaciones médicas requieren de un transporte tipo ambulancia medicalizada y en el caso de que estas personas requieran de una permanencia en el hospital local por más tiempo para ser estabilizado, contar con personal de acompañamiento por parte del operador, una vez sea dado de alta, garantizará el transporte (Expreso) y deberá aportar certificación de la afiliación y/o contar con el servicio de zona segura.
15. El talento humano debe estar uniformado, con camiseta y/o peto a cargo del contratista, que tengan colores que sean de fácil ubicación, teniendo en cuenta que son parte fundamental en la organización y su articulación con el proceso general del evento. De ahí la importancia de su liderazgo, actitud lúdica, propositiva, además de ser facilitador y conciliador en las diferentes situaciones que se puedan presentar. Los guías deben estar pendientes de la programación del evento de cada uno de los ambientes lúdicos, deben velar por el bienestar, salud y requerimientos de cada uno de los integrantes del grupo teniendo presente observaciones previas de cuidados de seguimiento especial o alguna patología.
16. Proporcionar a cada persona mayor asistente una manilla de identificación, que permita la identidad de las personas mayores dentro de los escenarios recreativos.
17. El contratista debe mantener una comunicación constante y asertiva con la supervisión para el buen desarrollo del día de sol. Por lo que el equipo de supervisión estará acompañando cada una de las áreas estratégicas de operación: transporte, alimentación y recreación.
18. Garantizar 1 almuerzo, 1 refrigerio AM y 1 refrigerio PM teniendo en cuenta las siguientes condiciones.
19. Cumplir con todas las especificaciones técnicas exigidas para la actividad.
20. Cada una de las listadas en las **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ALCANCE** mencionadas anteriormente.

OBLIGACIONES GENERALES:

1. Cumplir con el objeto del contrato en la forma y oportunidad pactada.
2. Cumplir con los requisitos y especificaciones ofertadas y contratadas.
3. Acatar las órdenes e instrucciones impartidas por el supervisor del contrato.
4. Cumplir con las obligaciones de carácter laboral adquiridas con el personal a cargo, la seguridad social integral y los parafiscales.

OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE:

1. Ejercer el respectivo control en el cumplimiento del objeto del contrato y expedir el recibo de cumplimiento a satisfacción.
2. Notificar en un plazo máximo de 48 horas a la prestación del servicio, la cantidad de personas mayores que asistirán a los parques recreativos, así también como el día y parque seleccionados. Esta cantidad indicada desde el proyecto, será cobrada en su totalidad por el proveedor según la forma de pago establecida.
3. Prestar su colaboración para el cumplimiento de las obligaciones del Contratista.
4. Cancelar el valor del presente contrato como contraprestación de los servicios prestados, de conformidad con lo establecido en el presente contrato.
5. Ejercer la supervisión y control del cumplimiento del objeto y las obligaciones del presente contrato.
6. Facilitar todos los medios necesarios para el buen desarrollo del contrato.
7. Las demás que se deriven de la naturaleza del presente contrato y que surjan del desarrollo de este.

CUARTA. PLAZO: El plazo de ejecución del presente contrato será **HASTA EL 31 DE AGOSTO DE 2026** y su inicio es a partir de la notificación al contratista de la aprobación de las garantías o hasta agotar presupuesto.

QUINTA. VALOR: El valor del presente contrato se estima en la suma **CIENTO OCHENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS ML/CTE (\$185.900.000) IVA INCLUIDO (SI APLICA)** e incluido todos los impuestos y tasas a los que haya lugar.

SEXTA. FORMA DE PAGO: El pago se realizará **TREINTA (30) DÍAS** siguientes a la fecha de presentación de la factura previo recibo a satisfacción del supervisor del contrato; la ESE METROSALUD pagará al Oferente el valor del contrato previa presentación de la factura, la cual estará soportada por la certificación suscrita por el supervisor del contrato donde conste que se ha recibido el servicio a entera satisfacción en la ESE METROSALUD.

PARÁGRAFO 1: EL CONTRATISTA 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.

PARÁGRAFO 2: EL CONTRATISTA presentará las facturas 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.

SÉPTIMA. IMPUTACIÓN DE GASTOS: Los gastos que demande la legalización de este contrato correrán a cargo del CONTRATISTA, y los que impliquen para METROSALUD el cumplimiento del mismo, se imputarán con cargo a la Disponibilidad Presupuestal **Nº260067, Rubro Presupuestal 212020200901 por Remuneración por Servicios Técnicos**, según Certificado de **Registro Presupuestal Nº 2603437 del 06 de mayo de 2026**.

OCTAVA. CLÁUSULAS EXCEPCIONALES: Entiéndase incorporadas a este contrato las cláusulas excepcionales del artículo 14 de la ley 80 de 1.993, aunque su contenido no se halle consignado. El proceso para su declaratoria, así como los efectos que produce se ceñirán a lo estipulado en dicha Ley.

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

DÉCIMA. CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA: En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento, la E.S.E METROSALUD hará efectiva, la sanción penal pecuniaria, la cual tendrá un monto del diez por ciento (10%) del valor de este contrato y se considerará como pago parcial de los perjuicios causados a la E.S.E METROSALUD.

DÉCIMA PRIMERA. CADUCIDAD: METROSALUD podrá declarar la caducidad del contrato cuando EL CONTRATISTA incumpla las obligaciones que por medio de este adquiere, que afecte grave y directamente la ejecución del contrato. La declaratoria de caducidad será proferida por el Gerente de METROSALUD mediante resolución motivada que prestará merito ejecutivo contra EL CONTRATISTA.

DÉCIMA SEGUNDA. SUPERVISOR: El control y vigilancia en la ejecución idónea y oportuna del presente contrato, estarán a cargo del **JEFE OFICINA DE SALUD PÚBLICA, GESTIÓN TERRITORIAL** de la ESE Metrosalud o quien designe para ello la Gerente de la ESE Metrosalud, quien será responsable del control técnico, administrativo, financiero y legal del contrato, quien además de observar las obligaciones propias de la actividad, en cumplimiento de lo estipulado en el Manual de Contratación y Manual de supervisión e Interventoría de la ESE METROSALUD y demás normas que regulan la materia, deberá cumplir especialmente, las siguientes obligaciones: 1) El interventor y/o supervisor ejercerá el control y vigilancia de la ejecución del contrato, exigiendo al Contratista el cumplimiento idóneo y oportuno del mismo, para dar inicio a la ejecución del contrato, el interventor y/o supervisor deberá verificar que el contrato se encuentre legalizado. Así mismo, el interventor y/o supervisor verificará el cumplimiento de lo dispuesto en el Estatuto de contratación de la ESE Metrosalud. 2) Hacer cumplir a cabalidad las condiciones pactadas en el presente contrato, las cuales solamente podrán ser modificadas mediante acta de adición, modificación o

prorroga, previo cumplimiento del trámite dispuesto para tal fin, según el procedimiento establecido por METROSALUD. 3) Responder por el recibo a satisfacción de las actividades o bienes que comporta la ejecución del objeto del presente contrato de conformidad con lo pactado en el mismo. 4) Requerir al contratista, con copia al respectivo garante, cuando advierta incumplimientos y estructurar los soportes del caso con las cuantificaciones a que haya lugar, que le permitan adelantar a la entidad el trámite que corresponda, en observancia a la reglamentación que esté vigente en materia de imposición de multas, sanciones y declaratorias de incumplimiento frente a los contratistas. 5) Elaborar los informes, actas y documentos, con la remisión respectiva a las áreas que correspondan. 6) Autorizar los pagos al contratista, previa verificación del cumplimiento del objeto dentro del contexto estipulado y de la acreditación de que el Contratista se encuentra al día en el pago de los aportes que le corresponden respecto del Sistema de Seguridad Social Integral, de conformidad especialmente con el parágrafo 1º del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. Las mismas verificaciones tendrán que llevarse a cabo por parte del interventor y/o supervisor, cuando se pretendan tramitar eventuales adiciones, prórrogas o modificaciones del contrato, al igual que para la liquidación correspondiente cuando a ésta hubiere lugar. 7) En el evento que el objeto contratado involucre la asignación de bienes, el interventor deberá verificar que los conserve y use adecuadamente con la obligación del Contratista de responder por su deterioro o pérdida imputables a él. 8). El interventor y/o supervisor debe ejercer un control integral sobre el contrato, para lo cual, podrá en cualquier momento, exigir al contratista la información que considere necesaria, así como la adopción de medidas para mantener, durante el desarrollo y ejecución del contrato, las condiciones técnicas, económicas y financieras existentes al momento de la celebración del mismo. 9) Ninguna orden de un interventor y/o supervisor puede emitirse verbalmente. El interventor y/o supervisor debe entregar por escrito sus órdenes o sugerencias, las cuales deben enmarcarse dentro de los términos del contrato. 10) Realizar las actas de liquidación de los contratos que lo requieran y remitir a la Dirección Administrativa la totalidad de las carpetas de supervisión o de interventoría de los contratos, una vez terminados y liquidados.

DÉCIMA TERCERA. GARANTÍA ÚNICA: El contrato deberá ser legalizado inmediatamente se aprueben las pólizas de garantías, las cuales deben ser presentadas dentro de los dos (2) días siguientes a la suscripción del contrato, la cual consistirá en una póliza expedida por una compañía de seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia o en garantía bancaria, que avale:

- ⊙ **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL:** por el 20% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y un (1) mes más.
- ⊙ **CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** por el 10% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y un (1) mes más.
- ⊙ **LA BUENA CALIDAD DEL SERVICIO:** por el 10% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y un (1) mes más.

PARÁGRAFO PRIMERO: En todo caso, la anterior garantía se entenderá vigente hasta la liquidación del contrato y la prolongación de sus efectos y no expirará por falta de pago de la prima o por revocatoria unilateral.

PARÁGRAFO SEGUNDO: EL CONTRATISTA deberá ajustar la garantía antes mencionada cuando en razón de las sanciones impuestas o de otros hechos se disminuyere o agotare su valor y cuando el valor de las mismas se vea afectado por causa de siniestros durante el término de ejecución del contrato, según el caso.

DÉCIMA CUARTA. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: EL CONTRATISTA declara expresamente que no encuentra incurso en alguna de las Inhabilidades e Incompatibilidades consagradas en las normas legales. Si durante la ejecución del contrato llegare a sobrevenir alguna de ellas, EL CONTRATISTA renunciará su ejecución.

DÉCIMA QUINTA. CONTROL A LA EVASIÓN DE LOS RECURSOS PARAFISCALES: De conformidad con el artículo 50 de la ley 789 de 2.002, EL CONTRATISTA deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas de al Sistema de Seguridad Social Integral y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Servicio Nacional de Aprendizaje, Instituto Colombiano de Bienestar

Familiar, mediante certificación expedida por el Revisor Fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o por el Representante Legal.

DÉCIMA SEXTA. LIQUIDACIÓN: La liquidación procederá en los siguientes casos:

1. Cuando se haya ejecutoriado la providencia que declaró la caducidad.
2. Cuando las partes den por terminado el contrato por mutuo acuerdo, lo cual podrá hacerse en todos los casos en que tal determinación no implique renuncia a derechos causados o adquiridos en favor de METROSALUD.
3. Cuando se haya ejecutoriado la providencia judicial que la declare nula.
4. **Terminación anticipada causales SARLAFT.** Cada una de las partes se reserva la facultad de dar por terminado el contrato antes de la fecha pactada, previa notificación escrita a la otra parte, con diez (10) días corridos de anticipación a la fecha en que desea terminarlo; sin pago de indemnización alguna, por las siguientes causales: **A)** Cuando alguna de las partes no diere cumplimiento a las disposiciones legales relacionadas con la prevención y control al lavado de activos y el financiamiento del terrorismo que le sean aplicables. **B)** Cuando alguna de las partes o algunos de sus accionistas, asociados o socios que directa o indirectamente tengan el cinco por ciento (5%) o más del capital social, aporte o participación, figuren en las listas internacionales vinculantes para Colombia de conformidad con el derecho internacional (listas de las Naciones Unidas), en las listas de la OFAC y/o en las listas nacionales. **C)** Cuando exista en contra de alguna de las partes o de sus accionistas, asociados o socios que directa o indirectamente tengan el cinco por ciento (5%) o más del capital social, aporte o participación, de sus representantes legales y sus miembros de la Junta Directiva, sentencia judicial en firme que los condene por la comisión de los delitos de lavado de activos o financiación del terrorismo o se encuentren vinculados a investigaciones o procesos penales por dichos delitos, o exista información pública con respecto a tales personas que pueda poner a la otra parte, frente a un riesgo legal o reputacional. **D)** 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. **E)** Cuando se presenten elementos que conlleven dudas fundadas sobre la legalidad de las operaciones de alguna de las partes, la licitud de sus recursos, o que alguna de las partes ha efectuado transacciones u operaciones destinadas a dichas actividades o a favor de personas relacionadas con las mismas. **F)** Cuando se presenten yerros, inconsistencias, discrepancias o falsedades en la documentación e información aportada por alguna de las partes para la ejecución de la relación contractual.
5. Cuando el Gerente de METROSALUD lo declare terminado unilateralmente, conforme a lo dispuesto en el presente contrato.
6. Una vez se hayan cumplido las obligaciones que EL CONTRATISTA adquiere por este contrato.
7. La liquidación del contrato se realizará por el supervisor y EL CONTRATISTA, dentro de los seis (6) meses siguientes a la finalización de éste o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación o a la fecha del acuerdo que lo disponga, mediante acta en la cual se hará constar los productos entregados y la suma de dinero que haya recibido EL CONTRATISTA, por dichos productos; además se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, el valor de las sanciones por aplicar, las indemnizaciones a favor del CONTRATISTA si a ello hubiere lugar de conformidad con las estipulaciones del contrato, los ajustes, revisiones y reconocimiento a que hubiere lugar; también constarán los acuerdos, conciliaciones y las transacciones a que llegaren las partes para poner fin a las divergencias presentadas y poder declararse a paz y salvo.

PARÁGRAFO ÚNICO: Si las partes no llegan a un acuerdo para liquidar el contrato o EL CONTRATISTA no se presenta a la liquidación dentro del plazo estipulado en esta cláusula, METROSALUD hará la liquidación en forma directa y unilateral mediante resolución motivada, la cual estará sujeta al recurso de reposición.

DÉCIMA SÉPTIMA. SOLUCIÓN DIRECTA DE LAS CONTROVERSIAS CONTRACTUALES: Las partes disponen, que, en caso de presentarse controversias contractuales, estas serán resueltas de mutuo acuerdo, sin perjuicio de poder acudir a las instancias y procedimientos contemplados en los artículos 68 y siguientes de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes.

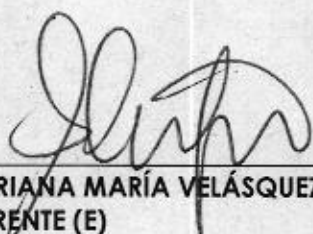
DÉCIMA OCTAVA. IMPUESTOS Y DERECHOS: El contratista deberá pagar por su cuenta todos los derechos, impuestos y gastos legales en que incurra para cumplir con lo contratado, de acuerdo a lo estipulado en las leyes, ordenanzas, acuerdos, Estatuto de Contratación de la E.S.E METROSALUD y demás normas legales aplicables que existan sobre el particular.

DÉCIMA NOVENA. ANTICORRUPCIÓN: EL CONTRATISTA se compromete a actuar de manera consistente la Política Anti-Corrupción del CONTRATANTE durante la vigencia de su relación comercial. EL CONTRATISTA y sus directivos, agentes y/o empleados por este medio representan, garantizan y se comprometen a no hacer, prometer u ofertar cualquier pago o transferencia de artículos o bienes de valor, directa o indirectamente a cualquier funcionario del gobierno o cualquier persona, con el fin de obtener o retener de manera indebida un negocio en beneficio del CONTRATANTE o de sus productos.

VIGÉSIMA. CUMPLIMIENTO DE NORMAS SOBRE PREVENCIÓN Y AUTOGESTIÓN DEL RIESGO DE LAVADO DE ACTIVOS Y/O FINANCIACIÓN DEL TERRORISMO: EL CONTRATANTE se obliga a dar cumplimiento a todas las normas vigentes sobre prevención y autogestión del riesgo de lavado de activos y/o financiación del terrorismo que le sean aplicables, en especial a la Circular Externa No. 09- de 2016 de la Superintendencia de Salud y/o cualquier norma que la modifique, complemente o sustituya. EL CONTRATISTA, deberá contar con procesos y procedimientos que permitan prevenir el riesgo de lavado de activos y financiación del terrorismo. En cualquiera de estos dos eventos, EL CONTRATISTA se obligan a tomar las medidas que razonablemente considere sean necesarias para tener un adecuado conocimiento de todas aquellas personas con las cuales tenga relaciones comerciales, a efectos de evitar verse involucrado directa o indirectamente en cualquier actividad de lavado de activos y/o financiación del terrorismo.

VIGÉSIMA PRIMERA. DOCUMENTOS: Para todos los efectos legales se entienden incorporados a este contrato: A) Estudios previos; B) Términos de condiciones y sus adendas; C) Certificado de disponibilidad; D) La propuesta presentada por EL CONTRATISTA y todos los anexos. E) La Póliza Única de Garantía. D) Paz y salvo aportado por EL CONTRATISTA de conformidad con el artículo 50 de la ley 789 de 2002, y demás normas que la complementen aclaren y/o modifiquen.

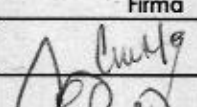
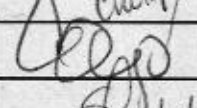
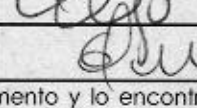
Para constancia se firma en Medellín, 13 MAY 2022



ADRIANA MARÍA VELÁSQUEZ ARANGO
GERENTE (E)



MARTÍN ABEL SÁNCHEZ GRISALES
EL CONTRATISTA

	Nombre	Firma	Fecha
Elaboró:	Carlos Andrés Merizalde Gartner – Abogado Contratista		08 de Mayo de 2026
Revisó:	Alejandro Camargo Orozco – Jefe Oficina de Salud Pública, Gestión Territorial		
Aprobó:	Esperanza Peñaranda Pineda - Directora Operativa de Contratación		
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes, por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para firma			

476

Código:	PA03FR04	NOTIFICACIÓN COMO SUPERVISOR Y/O INTERVENTOR	
Versión:	01		
Vigente a partir de:	01/10/2019		
Página:	1 de 1		

Medellín 13 MAY 2026

NOTIFICACIÓN COMO SUPERVISOR Y/O INTERVENTOR.

PARA: ALEJANDRO CAMARGO OROZCO
Jefe Oficina de Salud Pública, Gestión Territorial

DE: ADRIANA MARÍA VELÁSQUEZ ARANGO
Gerente (E) ¹

Me permito notificarle que usted ha sido designado supervisor del contrato No. 2732-2026, suscrito por la **ESE METROSALUD Y MARTÍN ABEL SÁNCHEZ GRISALES**, cuyo objeto es:

SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLÍN.

Como supervisor y/o interventor usted deberá ejercer funciones de supervisión y vigilancia legal, técnica, administrativa y financiera del mismo, de acuerdo a las disposiciones descritas en el Manual de interventoría y los procedimientos de la empresa relacionados con el tema, para lo cual se anexa la minuta del contrato, informando oportunamente el estado y/o avance de las actividades realizadas por el contratista; se adjunta copia de los siguientes documentos:

- Copia del Contrato debidamente legalizado
- Copia de las pólizas de garantías

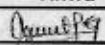
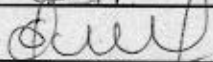
El incumplimiento de las obligaciones como supervisora tendrá como consecuencias las sanciones consagradas en la Ley 1952 de 2019, el artículo 58 de la Ley 80 de 1993 y la ley 1474 de 2011.

Las diferentes actas suscritas durante la labor de supervisión deben realizarse en los formatos preestablecidos en el Manual de Interventoría de la ESE.

Atentamente,



ADRIANA MARÍA VELÁSQUEZ ARANGO
GERENTE (E)
E.S.E. Metrosalud

	Nombre	Firma	Fecha
Elaboró:	Carlos Andrés Merizalde Gartner – Abogado Contratista		08/05/2026
Aprobó:	Esperanza Peñaranda Pineda - Directora Operativa de Contratación		
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes, por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para firma			

¹ Decreto 0071 del 21 de enero de 2026