

Código:	PA03 FR 36	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS 
Versión:	03	
Vigente a partir de:	05/09/2024	
Página:	1 de 15	

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

Los servicios de Promoción, Prevención y Asistencia para personas del Distrito de Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín contribuyen a los siguientes objetivos de la agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible; vinculando principalmente:

Objetivo 1: FIN DE LA POBREZA, proyectando la vejez desde un enfoque activo no solo desde lo social sino, desde el bienestar físico, emocional, previniendo en un futuro Personas Mayores en situación de pobreza extrema.

Objetivo 2: HAMBRE CERO, apuntando al logro de una seguridad alimentaria y mejora en la nutrición, a través de la promoción de estilos de vida saludables que inciden en la prevención y manejo de la enfermedad.

Objetivo 3: SALUD Y BIENESTAR, puesto que busca incidir en la gestión intersectorial y territorial para consolidar una cultura del envejecimiento y una vejez digna, activa y saludable, respondiendo a las necesidades puntuales del territorio frente a los procesos de envejecimiento, con el fin de mantener y mejorar la calidad de vida de los ciudadanos dentro del marco de la promoción, prevención y restitución de los derechos humanos; para esto el análisis debe ampliar el espectro desde las diferentes dimensiones del desarrollo humano entre las que se encuentran: la ocupación, estado de salud física, mental y emocional, relaciones socio familiares, economía y demás asociadas a los gustos, intereses y necesidades particulares; lo cual se pretende desarrollar con un enfoque biopsicosocial donde se abordarán aspectos biológicos, psicológicos y sociales. Los servicios que se prestan en Modelos de asistencia social y de promoción del envejecimiento, retoman de la Política Pública de Envejecimiento y Vejez, diferentes aspectos que enmarcan acciones tendientes a intervenir la población, aportando al mejoramiento de su calidad de vida bajo un enfoque social de derecho de forma participativa e incluyente.

Por consiguiente, el día 27 de enero de 2026, se celebró el inicio del contrato Interadministrativo No 4600107491-2026, cuyo objeto es "contrato interadministrativo para prestar servicios de atención y acompañamiento diurno para personas mayores en los centros vida gerontológicos" suscrito con el distrito de Medellín entre la Secretaría de Inclusión Social y Familia y la ESE Metrosalud, quien adquirió la responsabilidad de proveer lo necesario para el desarrollo de las actividades contempladas en el marco del convenio según especificaciones técnicas.

Por lo anterior, y con el fin de dar cumplimiento a las obligaciones contempladas en el contrato interadministrativo, se hace necesario contratar una empresa que cuente con instalaciones adecuadas, que ofrezcan un ambiente seguro y dispongan de espacios para la recreación y el esparcimiento, preferiblemente ubicados en áreas protegidas. Esto con el objetivo de garantizar

Carlos. Abr. 16 10:00.

MD ISABEL 16-04-2026 17:50

Código:	PA03 FR 36	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Versión:	03		
Vigente a partir de:	05/09/2024		
Página:	2 de 15		

el bienestar, acompañamiento y atención integral de los adultos mayores de los centros vida gerontológicos en el marco del contrato interadministrativo N° 4600107491-2026

2. OBJETO A CONTRATAR

Servicio logístico para día de sol de los adultos mayores beneficiarios del proyecto Centro Vida Gerontológico del Distrito de Medellín,

3. INCORPORACIÓN AL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES PAA

Códigos UNSPSC	Descripción	Fecha estimada de inicio de proceso de selección (mes)	Duración estimada del contrato (número de mes(es))	Modalidad de selección	Fuente de los recursos	Valor total estimado	Valor estimado en la vigencia actual
93141514	Servicios Socioculturales	01/05/2026	31/08/2026	Convocatoria pública	Recursos Propios	\$210.410.200	\$210.410.200

4. ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TECNICAS

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 osteoarticulares. 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:

Código:	PA03 FR 36	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS 
Versión:	03	
Vigente a partir de:	05/09/2024	
Página:	3 de 15	

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.

1. 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 glúcido

Código:	PA03 FR 36	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Versión:	03		
Vigente a partir de:	05/09/2024		
Página:	4 de 15		

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.

Código:	PA03 FR 36	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS 
Versión:	03	
Vigente a partir de:	05/09/2024	
Página:	5 de 15	

Si en el transcurso de la ejecución alguna o algunas de las preparaciones incluidas en la alimentación presenten 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.

Código:	PA03 FR 36	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Versión:	03		
Vigente a partir de:	05/09/2024		
Página:	6 de 15		

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**

Código:	PA03 FR 36	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Versión:	03		
Vigente a partir de:	05/09/2024		
Página:	7 de 15		

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.

Código:	PA03 FR 36	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Versión:	03		
Vigente a partir de:	05/09/2024		
Página:	8 de 15		

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.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

Código:	PA03 FR 36	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Versión:	03		
Vigente a partir de:	05/09/2024		
Página:	9 de 15		

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.

Código:	PA03 FR 36	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Versión:	03		
Vigente a partir de:	05/09/2024		
Página:	10 de 15		

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.

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

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.
5. Presentar la cuenta de cobro o factura en los tiempos establecidos para el pago del contrato.
6. Informar oportunamente al supervisor sobre alguna anomalía o dificultad presentada durante la ejecución del contrato.
7. Asistir a las reuniones acordadas.
8. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho.
9. Todas las demás descritas en la propuesta presentada.

OBLIGACIONES DE METROSALUD:

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.

Las demás que se deriven de la naturaleza del presente contrato y que surjan del desarrollo de este.

Documentación TÉCNICA requerida para la propuesta:

1. Alcance de la verificación durante la visita técnica:

Código:	PA03 FR 36	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Versión:	03		
Vigente a partir de:	05/09/2024		
Página:	11 de 15		

Durante la visita técnica se verificará, de manera integral y sin limitarse a ello, el cumplimiento de los siguientes requisitos técnicos mínimos:

-Contenedores para sólidos calientes y fríos, azafates o baño maría que permita mantener la temperatura de los alimentos durante el servicio. Estos elementos deben estar en buen estado y con la capacidad requerida para la cobertura atendida.

-Termómetros y balanzas eléctricas, destinados al control de temperatura y gramaje en sitio

-Certificados de calibración vigentes de todos los equipos de medición, (gramera y termómetro no mayor a un año)

- Todas las personas que realizaran actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Presentar Certificados de manipulación actualizado (1 año de vigencia).

- Contar con certificación médica en el que conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos, con vigencia de 1 año. Se considera necesario que dentro de la valoración médica se garantice por razones clínicas y epidemiológicas la aptitud para manipulación de alimentos, descartando enfermedades infecciosas que pudieran provocar contaminación de los alimentos que se manipulen, siendo necesarias las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias (KOH de uñas, coprológico, frotis de garganta), registrando las medidas preventivas y/o correctivas según sea el caso

La Entidad dejará constancia del resultado de la visita técnica, la cual hará parte integral del proceso de evaluación.

La no disponibilidad de los elementos exigidos o el incumplimiento total o parcial de cualquiera de las especificaciones técnicas verificadas dará lugar al rechazo de la oferta, por incumplimiento de los requisitos mínimos establecidos en el proceso de selección.

2. Servicio único de operación.

Con el propósito de garantizar la trazabilidad, el control sanitario, la uniformidad del proceso productivo y la adecuada supervisión del contrato, se establece que para la ejecución del contrato todos los alimentos se prepararán en un único servicio de alimentación, el cual estará ubicado en el mismo espacio de atención y esparcimiento establecido para la jornada de atención. No se permite traslado de alimentos preparados desde lugares diferentes al servicio de alimentación evaluado.

No se permite alimentos del día anterior, todos los componentes deben ser preparados el mismo día de la atención.

Los alimentos que se entreguen de manera individual, empacada deberá contar con rotulo y etiquetado según los lineamientos establecidos en la Resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social (sellos frontales de advertencia).

No se permite entrega de alimentos con fecha de vencimiento caducada.

Código:	PA03 FR 36	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Versión:	03		
Vigente a partir de:	05/09/2024		
Página:	12 de 15		

No se permite preparaciones tales como arroz con pollo, arroz mixto, arroz cubano y demás similares

3. Otros requisitos técnicos:

1. Certificación o acta de inspección sanitaria vigente con concepto favorable, con vigencia inferior a 1 año.
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.
3. Presentar la propuesta del menú para cada uno de los tiempos establecidos (refrigerio AM, almuerzo, refrigerio PM) con los gramajes en cocido que serán entregados a los usuarios.
4. Programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.
5. Presentar la documentación del personal manipulador que incluya: evidencia de capacitación y exámenes médicos de aptitud laboral.
6. Cronograma de fumigaciones y certificado de la última fumigación realizada.
7. Resultados de últimos rastreos microbiológicos tomados en el servicio de alimentación.

Para la evaluación técnica de los oferentes se realizará visita de inspección a los servicios de alimentación que se presenten en la propuesta, a través del acta de inspección sanitaria, con el fin de evaluar la capacidad técnica y operativa para la ejecución del contrato. Esta vista hará parte de los criterios de evaluación técnica y se verificando lo siguiente:

- El oferente debe disponer de un servicio de alimentación con la capacidad requerida para la prestación del servicio, con cumplimiento higiénico sanitario según la Resolución 2674 del 2013 y ubicado en el mismo lugar de atención. No se permite traslado de alimentos desde otro servicio de alimentación al espacio de esparcimiento y atención de los usuarios.
- Debe tener áreas mínimas separadas y acondicionadas para recepción de materia prima, bodega de productos secos, área de lavado de utensilios, área de comedor, zona de basuras, y baños para colaboradores y/u operarios independientes del área de producción.
- Equipos en acero inoxidable de carácter alimenticio para el procesamiento de los alimentos como: marmitas, planchas BBQ, freidoras y licuadoras industriales, que permitan garantizar preparación de alimentos seguros, en las cantidades requeridas para cada servicio y preparadas el mismo día de entrega, de manera tal que no se genere riesgo de descomposición o alteración antes de su consumo.
- Las materias primas usadas para la preparación de los alimentos deberán contar con registro sanitario y cumplimiento normativo en etiquetado y rotulado.

5. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA

Código:	PA03 FR 36	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Versión:	03		
Vigente a partir de:	05/09/2024		
Página:	13 de 15		

Los procesos de contratación en la ESE METROSALUD se rigen por las normas del derecho privado, por mandato expreso del artículo 195 numeral 6° de la ley 100 de 1993 y el artículo 16 del Decreto 1876 de 1994, y a la norma interna Acuerdo 455 de 2024, por medio del cual se expide el Estatuto de Contratación de la ESE Metrosalud.

De acuerdo a la Ley de Garantías Electorales (Ley 996 de 2005,) se debe realizar el proceso de contratación a través de Convocatoria Pública y de conformidad con lo establecido en el Acuerdo 455 de 2024 Estatuto de Contratación de la ESE Metrosalud.

6. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El valor del contrato será por la suma del presupuesto aprobado para la vigencia 2026, incluido IVA y todos los costos directos e indirectos, tasas y contribuciones que conlleve la celebración y ejecución total del contrato que resulte del presente proceso de contratación.

Para la ejecución del contrato, la ESE METROSALUD En el rubro 212020200901- Remuneración por servicios técnicos **DOSCIENTOS DIEZ MILLONES CUATROCIENTOS DIEZ MIL DOSCIENTOS PESOS M/Cte (\$210.410.200)** IVA incluido debidamente amparada por la disponibilidad No. **260067** de la actual vigencia, expedida por el Área de Presupuesto de la Empresa.

7. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA

La ESE METROSALUD, hará los estudios del caso y el análisis comparativo de las propuestas, teniendo en cuenta para ello los requisitos habilitantes y los criterios de selección objetiva que se establezcan en los términos de referencia de la convocatoria.

Los requisitos y/o documentos exigidos serán de obligatorio y estricto cumplimiento. La ausencia de requisitos o falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, necesarios para la comparación de propuestas servirá de causa suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos.

La ESE METROSALUD, a su juicio, podrá descartar propuestas, si durante el período del proceso de selección se presentan circunstancias que alteren sustancialmente la capacidad financiera u operativa del proponente, que lo lleven a incumplir con los requisitos exigidos en los términos de referencia.

El procedimiento empleado en el análisis de ofertas, así como los factores específicos incluidos en la evaluación, los términos de referencia de la convocatoria.

La ESE METROSALUD adjudicará el contrato al proponente cuya oferta se ajuste a los aspectos sustanciales de los términos de referencia, sus requerimientos técnicos, siendo la más favorable a los intereses de la entidad y obtenga el más alto puntaje, siempre que cumpla con todos los requisitos habilitantes y evaluables establecidos dentro de este proceso de selección.

Código:	PA03 FR 36	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS 
Versión:	03	
Vigente a partir de:	05/09/2024	
Página:	14 de 15	

Sólo serán objeto de EVALUACIÓN las ofertas que resulten habilitadas.

Se entiende por propuesta más favorable, aquella que, habiendo cumplido con los requisitos mínimos de carácter jurídico, financiero, organizacional y de experiencia, obtenga el mayor puntaje en los criterios de selección que se establecerán en los términos de referencia entre los cuales se tendrán el precio, factores de calidad entre otros.

8. ANÁLISIS DE RIESGOS Y FORMA DE MITIGARLOS

NA

9. GARANTÍAS EXIGIDAS EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

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

- **Responsabilidad Civil Extracontractual:** 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.

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

La ESE Metrosalud pagará al Oferente el valor del contrato a 30 días previa presentación de la factura, la cual estarán soportada por la certificación suscrita por el supervisor del contrato donde conste que se ha recibido el producto a entera satisfacción en la ESE Metrosalud. El Oferente se obliga a informar a METROSALUD una cuenta bancaria (corriente o ahorros) a su nombre, en la cual le serán consignados o transferidos electrónicamente los pagos que por cualquier concepto le efectúe METROSALUD.

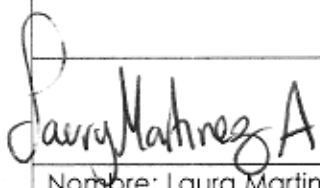
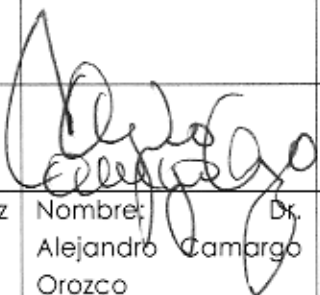
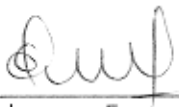
Igualmente, el proponente presentará la factura al supervisor del contrato, anexando la constancia y la planilla de pago de Aportes Al Sistema De Seguridad Social Integral, quien elaborará el acta de recibido a satisfacción y la auditoria respectiva y pasará a Tesorería los soportes requeridos para su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

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

Plazo de ejecución: Desde la legalización del contrato hasta el 31 de agosto de 2026.

Código:	PA03 FR 36	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Versión:	03		
Vigente a partir de:	05/09/2024		
Página:	15 de 15		

Nota: Durante este período se seleccionará una semana para la realización de la actividad, procurando llevar los adultos de manera escalonada al sitio correspondiente para el disfrute del día de sol.

Elaboró:	Revisó:	Revisó:	Aprobó *Verificación PAA y condiciones Jurídicas
			
Nombre: Laura Martínez Álvarez	Nombre: Dr. Alejandro Camargo Orozco	Nombre: Adriana María Velásquez Arango	Nombre: Esperanza Peñaranda Pineda
Cargo: Profesional Administrativo	Cargo: Jefe Oficina de Salud Pública, Gestión Territorial	Cargo: Gerente (E)	Cargo: Directora Operativa de contratación
Fecha: Abril 2026	Fecha: Abril 2026	Fecha: Abril 2026	Fecha: Abril 2026 UP-16-04-2026



Código:	PA03 FR 456	ESTUDIO DE MERCADO	
Versión:	01		
Vigente a partir de:	05/03/2022		
Página:	1 de 2		

1. CONTRATO No.

N/A

2. OBJETO DE CONTRATACIÓN

Ingreso a espacios recreativos para día de sol de los adultos mayores beneficiarios del proyecto de centro vida gerontológica.

3. DESCRIPCIÓN DEL ESTUDIO DE MERCADO

Se realiza estudio de mercado con el fin de determinar y por consiguiente contratar Ingreso a espacios recreativos para uso de zonas verdes, húmedas, atracciones mecánicas y/o culturales, refrigerio am, almuerzo y refrigerio pm en parques recreativos ubicados en el departamento de Antioquia, con el fin de brindar a los beneficiarios, espacios de recreación, esparcimiento y bienestar, en ambientes seguros y adecuados, para el desarrollo de las actividades contempladas para el proyecto centros de vida gerontológico, dando cumplimiento a lo establecido en el contrato interadministrativo 4600107491-2026.

4. COMPARATIVO ENTRE EMPRESAS

DESCRIPCIÓN DEL INSUMO REQUERIDO	DESCRIPCIÓN COMPLEMENTARIA DEL INSUMO REQUERIDO POR METROSALUD PARA QUE EL OFERENTE SEPA QUE OFERTA Y QUE ES LO QUE SE DEBE ENTREGAR SI SE LE ADJUDICA EL CONTRATO	UNIDAD DE MANEJO	CANTIDAD ESTIMADA REQUERIDA	VALOR UNITARIO EN LA UNIDAD EMPRESA 1	VALOR TOTAL IVA INCLUIDO EMPRESA 1	VALOR UNITARIO EN LA UNIDAD EMPRESA 2	VALOR TOTAL IVA INCLUIDO EMPRESA 2
Salidas extramurales – Día de sol	uso de zonas verdes, húmedas, atracciones mecánicas y/o culturales, refrigerio am, almuerzo y refrigerio pm en parques recreativos	Por persona	2860	\$65.000	\$ 185.900.000	\$ 65.000	\$ 185.900.000

5. CONCLUSIÓN

Código:	PA03 FR 456	ESTUDIO DE MERCADO	
Versión:	01		
Vigente a partir de:	05/03/2022		
Página:	2 de 2		

EL PROMEDIO DEL ESTUDIO DE MERCADO

El análisis de mercado indica que en promedio el valor para la Salida extramural – Día de sol del programa de centros de vida gerontológicos es de CIENTO OCHENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS. M/Cte (\$185.900.000).

CRITERIOS A CONSIDERAR PARA EL PROCESO DE SELECCION

INGRESO

Servicio logístico para día de sol de **2860** adultos mayores beneficiados del Modelo Centro Vida Gerontológico del distrito de Medellín. Incluye acceso a zonas verdes, húmedas, atracciones mecánicas y/o culturales, refrigerio am, almuerzo y refrigerio pm.

La propuesta debe incluir la atención de 236 personas más sin costo, distribuidas en cada uno de los días de atención (Si se realiza la actividad en 4 días serían 59 por día, o de acuerdo a 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. 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.

TIEMPO DE EJECUCIÓN

- El tiempo de ejecución de esta salida será efectuada entre el 1 de mayo y el 31 de agosto de 2026, con una distribución de cuatro (4) días máximo para la atención de los 2860 usuarios y sus acompañantes, por lo que el proveedor debe contar con las capacidad y disponibilidad para realizar la actividad en el tiempo estipulado.
- Se notificará 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. También se indicará la cantidad de personas que asistirán y cumplirán el rol de acompañantes de las actividades pactadas en la ejecución del día de sol

LOGISTICA E INFRAESTRUCTURA

1. Se proveerá espacios adecuados para las actividades recreativas, pedagógicas y lúdicas que se desarrollen dentro del marco del contrato.

2. Se facilitará 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.
3. Se garantizará la logística necesaria para el acceso vehicular, así como el cargue y descargue de las personas mayores, facilitando la seguridad de todos los asistentes.
4. 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.
5. 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.
6. Se tendrán 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. 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.

13. Proporcionar a cada persona mayor asistente una manilla de identificación, que permita la identidad de las personas mayores dentro de los escenarios recreativos.
14. 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.
15. Cumplir con todas las especificaciones técnicas exigidas para la actividad.

Alimentación:

Esta exige la eficiente entrega de los servicios de refrigerio am, almuerzo y refrigerio pm para las personas mayores y acompañantes de la parte logística 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.

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 glúcido
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 glúcido 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.

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.

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).

VISITA TECNICA

Se realizará visita técnica por parte del operador del contrato para conocer las instalaciones y ubicación del sitio elegido y corroborará y solicitará los siguientes aspectos:

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

1. Alcance de la verificación durante la visita técnica:

Durante la visita técnica se verificará, de manera integral y sin limitarse a ello, el cumplimiento de los siguientes requisitos técnicos mínimos:

- Contenedores para sólidos calientes y fríos, azafates o baño maría que permita mantener la temperatura de los alimentos durante el servicio. Estos elementos deben estar en buen estado y con la capacidad requerida para la cobertura atendida.
- Termómetros y balanzas eléctricas, destinados al control de temperatura y gramaje en sitio
- Certificados de calibración vigentes de todos los equipos de medición, (gramera y termómetro no mayor a un año)
- Todas las personas que realizaran actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Presentar Certificados de manipulación actualizado (1 año de vigencia).
- Contar con certificación médica en el que conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos, con vigencia de 1 año. Se considera necesario que dentro de la valoración médica se garantice por razones clínicas y epidemiológicas la aptitud para manipulación de alimentos, descartando enfermedades infecciosas que pudieran provocar contaminación de los alimentos que se manipulen, siendo necesarias las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias (KOH de uñas, coprológico, frotis de garganta), registrando las medidas preventivas y/o correctivas según sea el caso

La Entidad dejará constancia del resultado de la visita técnica, la cual hará parte integral del proceso de evaluación.

La no disponibilidad de los elementos exigidos o el incumplimiento total o parcial de cualquiera de las especificaciones técnicas verificadas dará lugar al rechazo de la oferta, por incumplimiento de los requisitos mínimos establecidos en el proceso de selección.

2. Servicio único de operación.

Con el propósito de garantizar la trazabilidad, el control sanitario, la uniformidad del proceso productivo y la adecuada supervisión del contrato, se establece que para la ejecución del contrato todos los alimentos se prepararán en un único servicio de alimentación, el cual estará ubicado en el mismo espacio de atención y esparcimiento establecido para la jornada de atención. No se permite traslado de alimentos preparados desde lugares diferentes al servicio de alimentación evaluado.

No se permite alimentos del día anterior, todos los componentes deben ser preparados el mismo día de la atención.

Los alimentos que se entreguen de manera individual, empacada deberá contar con rotulo y etiquetado según los lineamientos establecidos en la Resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social (sellos frontales de advertencia).

No se permite entrega de alimentos con fecha de vencimiento caducada.

No se permite preparaciones tales como arroz con pollo, arroz mixto, arroz cubano y demás similares

3. Otros requisitos técnicos:

1. Certificación o acta de inspección sanitaria vigente con concepto favorable, con vigencia inferior a 1 año.
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.
3. Presentar la propuesta del menú para cada uno de los tiempos establecidos (refrigerio AM, almuerzo, refrigerio PM) con los gramajes en cocido que serán entregados a los usuarios.
4. Programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.
5. Presentar la documentación del personal manipulador que incluya: evidencia de capacitación y exámenes médicos de aptitud laboral.
6. Cronograma de fumigaciones y certificado de la última fumigación realizada.
7. Resultados de últimos rastreos microbiológicos tomados en el servicio de alimentación.

Para la evaluación técnica de los oferentes se realizará visita de inspección a los servicios de alimentación que se presenten en la propuesta, a través del acta de inspección sanitaria, con el fin de evaluar la capacidad técnica y operativa para la ejecución del contrato. Esta vista hará parte de los criterios de evaluación técnica y se verificando lo siguiente:

- El oferente debe disponer de un servicio de alimentación con la capacidad requerida para la prestación del servicio, con cumplimiento higiénico sanitario según

la Resolución 2674 del 2013 y ubicado en el mismo lugar de atención. No se permite traslado de alimentos desde otro servicio de alimentación al espacio de esparcimiento y atención de los usuarios.

- Debe tener áreas mínimas separadas y acondicionadas para recepción de materia prima, bodegaje de productos secos, área de lavado de utensilios, área de comedor, zona de basuras, y baños para colaboradores y/u operarios independientes del área de producción.
- Equipos en acero inoxidable de carácter alimenticio para el procesamiento de los alimentos como: marmitas, planchas BBQ, freidoras y licuadoras industriales, que permitan garantizar preparación de alimentos seguros, en las cantidades requeridas para cada servicio y preparadas el mismo día de entrega, de manera tal que no se genere riesgo de descomposición o alteración antes de su consumo.
- Las materias primas usadas para la preparación de los alimentos deberán contar con registro sanitario y cumplimiento normativo en etiquetado y rotulado.

METROSALUD 2026		CENTROS VIDA GERONTOLÓGICOS MENÚ CENTRO VIDA AL SOL	
		MENÚ SALIDA CENTRO VIDA AL SOL	
COMPONENTE	Alimento	Cant. (g/oc)	
ALMUERZO			
SOPA	FRIJOL (250)		
	Frijoles	50	
	Plátano	39	
	Zanahoria/verduras mixtas (tomate, ajo, cebolla junta)	50	
ARROZ	ARROZ BLANCO		
	Arroz cocido	80	
	Sal	0.1	
	Aceite	3	
ACOMPANANTE	TAJADA DE MADURO		
	Tajada maduro	35	
	Aceite	3	
CARNE O SUSTITUTO	CHICHARRÓN / Contar con una opción vegetariana para los usuarios que lo soliciten.		
	Chicharrón Frito (Tocino Carnudo 100 gr en crudo)(Apron 40% de pérdida)	60	
	Urbión, ajo	20	
	Aceite	3	
ENSALADA	LECHUGA-TOMATE-CEBOLLA		
	Lechuga	20	
	Cebolla (en cuadros)	20	
	Tomate	40	
	Vinagreta fresca sin picante	10	
BERIDA	JUGO DE MORA (250)		
	Mora	50	
	Azúcar	6	
POSTRE	Gelatina preparada sin azúcar	100	
REFRIGERIO MAÑANA			
PROTEICO	Omelette o huevo revuelto (con cocción adecuada y presentación visual agradable para el consumo. Mínimo un huevo por usuario (tipo AA).)	60	
SUSTITUTO	Queso fresco tipo cuajada o bajo en grasa	30	
FRUTA	Papaya picada	50	
	Piña picada	50	
BERIDA 250 cc	Leche deslactosada	250 cc	
	Chocolate en Polvo	3	
	Azúcar	4	
CEREAL	Croissant	50	
REFRIGERIO TARDE			
FRUTA ENTERA	Fruta fresca entera de temporada	100 Apron	
BERIDA 250 cc	Leche deslactosada	250 cc	
	Café	2	
	Azúcar	4	
ACOMPANANTE	Mini galleta dulce	20	
CEREAL	palito de queso integral	10	

NOTA:	Las porciones de los alimentos que aparecen como variables deberán programarse con la lista de intercambio de la Universidad de Antioquia, versión 2023.
	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 limo, agua y aromáticas gratis

Santa Fe de Antioquia, Antioquia
02 de marzo de 2026

Señores
METROSALUD



Asunto: **Cotización de Servicios – Plan Día de Sol para 2.860 personas**

Cordial saludo,

Reciban un atento saludo en nombre de todo el equipo humano de la **hostería bohíos**. Para nosotros es un honor presentarles nuestra propuesta formal del **Plan Día de Sol**, diseñada especialmente para atender su evento institucional con una proyección de 2.860 personas.

Contamos con la experiencia, infraestructura y talento humano necesario para desarrollar jornadas empresariales y encuentros masivos con altos estándares de organización, calidad y servicio, garantizando bienestar, comodidad y una experiencia agradable para todos los asistentes.

PLAN DÍA DE SOL – PROPUESTA INSTITUCIONAL

Nuestro plan ha sido estructurado para ofrecer una jornada integral que combine recreación, descanso, alimentación balanceada y espacios adecuados para la integración del equipo humano.

ALIMENTACIÓN INCLUIDA

El plan contempla:

- Refrigerio en la mañana
- Almuerzo completo
- Refrigerio en la tarde

Hemos diseñado un menú equilibrado, ideal para eventos empresariales y jornadas de bienestar.

MENÚ SUGERIDO POR EL HOTEL

Refrigerio AM

- Chocolate amargo con leche deslactosada
 - Media tela de arepa de maíz
 - Fruta fresca de temporada
 - Queso fresco bajo en sal
 - Mini ponqué
-

Almuerzo

- Crema de zanahoria
 - Lomo de cerdo a la plancha (100 gramos)
 - Arroz blanco
 - Maduro al horno
 - Ensalada fresca de lechuga, tomate y pepino
 - Jugo natural de mora
 - Postre: gelatina
-

Refrigerio PM

- Café con leche deslactosada
 - Palito de queso integral
 - Fruta fresca
 - Mini galleta dulce
-

 **Importante:** Estamos totalmente dispuestos a realizar ajustes, cambios o adaptaciones en el menú según requerimientos nutricionales, lineamientos institucionales o sugerencias específicas, incluyendo opciones especiales (bajas en sal, vegetarianas o dietéticas), si así lo requieren.

SERVICIOS E INSTALACIONES INCLUIDAS

Durante la jornada, los asistentes podrán disfrutar de nuestras instalaciones y servicios complementarios:

- 2 piscinas para adultos y niños
- Restaurante y bar
- Juegos de mesa (billar y mesa de ping pong)
- Turco
- Estación permanente de tinto, agua y aromática gratis
- Zonas verdes y espacios abiertos para integración
- Parqueadero privado
- Recreación dirigida
- Servicio de enfermería y salva vidas

Nuestro equipo operativo estará disponible para coordinar la logística del evento y garantizar el adecuado desarrollo de cada actividad.



CAPACIDAD Y LOGÍSTICA

La Hostería cuenta con una capacidad instalada de **1000 personas por día (PAX)**.

Para atender un grupo de 2.860 personas, proponemos organizar el evento por jornadas programadas o fechas previamente coordinadas, asegurando así una experiencia cómoda, segura y bien organizada para todos los asistentes.



INVERSIÓN

Valor por persona: \$65.000
(Impuestos incluidos)

Este valor incluye alimentación completa, uso de instalaciones y servicios mencionados anteriormente.



COMPROMISO Y CALIDAD

En la Hostería Bohíos trabajamos con compromiso, responsabilidad y vocación de servicio. Nuestro objetivo es brindarles una experiencia organizada, segura y memorable, alineada con los valores y necesidades de su institución.

Agradecemos profundamente la oportunidad de presentar esta propuesta. Quedamos atentos a programar una reunión, visita técnica o resolver cualquier inquietud adicional.

Será un verdadero placer recibir a METROSALUD en nuestras instalaciones.

Cordialmente,



MARTIN SANCHEZ GRISALES

CC: 8471831

GERENTE GENERAL

Teléfono: 3105962411-3023158666

BOHIOS

Santa fe de Antioquia, Antioquia

02 de marzo de 2026

Señores
METROSALUD

Asunto: **Cotización de Servicios – Plan Día de Sol para 2.860 personas**

Cordial saludo,

Reciban un atento saludo en nombre de todo el equipo humano del **Hostería acuarela del río**. Para nosotros es un honor presentarles nuestra propuesta formal del **Plan Día de Sol**, diseñada especialmente para atender su evento institucional con una proyección de 2.860 personas.

Contamos con la experiencia, infraestructura y talento humano necesario para desarrollar jornadas empresariales y encuentros masivos con altos estándares de organización, calidad y servicio, garantizando bienestar, comodidad y una experiencia agradable para todos los asistentes.

PLAN DÍA DE SOL – PROPUESTA INSTITUCIONAL

Nuestro plan ha sido estructurado para ofrecer una jornada integral que combine recreación, descanso, alimentación balanceada y espacios adecuados para la integración del equipo humano.

ALIMENTACIÓN INCLUIDA

El plan contempla:

- Refrigerio en la mañana
- Almuerzo completo
- Refrigerio en la tarde

Hemos diseñado un menú equilibrado, ideal para eventos empresariales y jornadas de bienestar.

MENÚ SUGERIDO POR EL HOTEL

Refrigerio AM

- Chocolate amargo con leche deslactosada
 - Media tela de arepa de maíz
 - Fruta fresca de temporada
 - Queso fresco bajo en sal
 - Mini ponqué
-

Almuerzo

- Crema de zanahoria
 - Lomo de cerdo a la plancha (100 gramos)
 - Arroz blanco
 - Maduro al horno
 - Ensalada fresca de lechuga, tomate y pepino
 - Jugo natural de mora
 - Postre: gelatina
-

Refrigerio PM

- Café con leche deslactosada
 - Palito de queso integral
 - Fruta fresca
 - Mini galleta dulce
-

 **Importante:** Estamos totalmente dispuestos a realizar ajustes, cambios o adaptaciones en el menú según requerimientos nutricionales, lineamientos institucionales o sugerencias específicas, incluyendo opciones especiales (bajas en sal, vegetarianas o dietéticas), si así lo requieren.



SERVICIOS E INSTALACIONES INCLUIDAS

Durante la jornada, los asistentes podrán disfrutar de nuestras instalaciones y servicios complementarios:

- 2 piscinas para adultos y niños
- Restaurante y bar
- Juegos de mesa (billar y mesa de ping pong)
- Turco
- Estación permanente de tinto, agua y aromática gratis
- Zonas verdes y espacios abiertos para integración
- Parquadero privado
- Recreación dirigida
- Servicio de enfermería y salva vidas

Nuestro equipo operativo estará disponible para coordinar la logística del evento y garantizar el adecuado desarrollo de cada actividad.



CAPACIDAD Y LOGÍSTICA

La Hostería cuenta con una capacidad instalada de **800 personas por día (PAX)**.

Para atender un grupo de 2.800 personas, proponemos organizar el evento por jornadas programadas o fechas previamente coordinadas, asegurando así una experiencia cómoda, segura y bien organizada para todos los asistentes.



INVERSIÓN

Valor por persona: \$65.000
(Impuestos incluidos)

Este valor incluye alimentación completa, uso de instalaciones y servicios mencionados anteriormente.



COMPROMISO Y CALIDAD

En la hostería acuarela del río trabajamos con compromiso, responsabilidad y vocación de servicio. Nuestro objetivo es brindarles una experiencia organizada, segura y memorable, alineada con los valores y necesidades de su institución.

Agradecemos profundamente la oportunidad de presentar esta propuesta. Quedamos atentos a programar una reunión, visita técnica o resolver cualquier inquietud adicional.

Será un verdadero placer recibir a METROSALUD en nuestras instalaciones.

Cordialmente,

MARTIN SANCHEZ GRISALES

CC: 8471831

GERENTE GENERAL

Teléfono: 3105962411-3127016110



Disponibilidad

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL N°: PDIG 260067

Expedido a los 27 días del mes de Enero de la Vigencia del 2026

Por el Profesional Universitario Presupuesto.

ISABEL VELEZ GALLEGO

CERTIFICA

Que en la Aprobación Presupuestal de:

RUBRO PRESUPUESTAL	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO	CONTRATO	C. COSTO	VALOR
212020100301	Materiales y suministros	PDIG 260067		1505813	10,718,870,380
212020200701	Arrendamientos	PDIG 260067		1505813	2,562,761
212020200801	Mantenimiento	PDIG 260067		1505813	142,236,487
212020200803	Comunicaciones	PDIG 260067		1505813	16,035,107
212020200901	Remuneración por servicios técnicos	PDIG 260067		1505813	6,842,240,393
212020200602	Transporte	PDIG 260067		1505813	4,081,098,204
212020200702	Seguros	PDIG 260067		1505813	47,000,000
Valor Total:					21,850,044,332.00

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

A Nombre de :
NIT :

OBJETO : DISPONIBILIDAD PARA LA EJECUCION DEL CONVENIO 4600107491-2026, PROGRAMA GERONTOLOGIA

Dependencia Solicitante:
Elaborado Por: ISALVELEZ1

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

Autorizado por

Isabel Vg
MARTHA ISABEL VELEZ GALLEGO

"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 Acuerdo 455 de 2024 y el Estatuto de Contratación de la ESE Metrosalud, emanado de la Honorable Junta Directiva y

CONSIDERANDO.

1. Que la ESE METROSALUD requiere contratar el SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLÍN.
2. Que de conformidad con el Acuerdo 455 de 2024 emanado de la Junta Directiva de la empresa y teniendo en cuenta la cuantía del proceso se adelantara a través de la modalidad de Convocatoria Pública.
3. Que el Acuerdo 455 de 2024, dispone que el gerente o la empresa en quien haya delegado tal función, ordenará la realización de la respectiva Convocatoria Pública mediante Resolución Motivada.
4. Que para amparar los gastos para la contratación de este proceso, fue expedida la Disponibilidad Presupuestal PDIGN **°260036**, por el área de presupuesto, para un total de estimado asignado para este proceso de **DOSCIENTOS DIEZ MILLONES CUATROCIENTOS DIEZ MIL DOSCIENTOS PESOS ML/CTE (\$210.410.200) IVA INCLUIDO.**
5. Que de acuerdo con la anteriores consideraciones

RESUELVE.

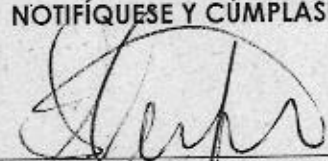
ARTÍCULO PRIMERO: Ordenar la realización de la convocatoria pública, para contratar **SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLÍN.**

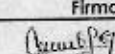
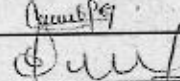
ARTÍCULO SEGUNDO: Consecuente con lo anterior, adelantase y cúmplase hasta su culminación todas y cada una de las etapas precontractuales y contractuales señaladas en el Acuerdo 455 de 2024, el manual de contratación y los términos de condiciones.

ARTÍCULO TERCERO: La invitación y sus anexos podrán ser consultados en la página web de la entidad www.metrosalud.gov.co

ARTÍCULO CUARTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


ADRIANA MARIA VELASQUEZ ARANGO
Gerente E

	Nombre	Firma	Fecha
Proyectó:	Carlos Andrés Merizalde Gartner – Abogado Contratista		ABRIL DE 2026
Revisó y 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			



PROCESO DE SELECCIÓN POR LA MODALIDAD DE CONVOCATORIA PÚBLICA

TÉRMINOS DE CONDICIONES

PROCESO NUMERO 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.

ABRIL DE 2026

CONVOCATORIA PÚBLICA

PROCESO NÚMERO 12 DE 2026

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

1. PRESENTACIÓN

El oferente deberá analizar cuidadosamente estos términos de condiciones, cerciorarse de que cumple las condiciones y requisitos exigidos y que no está incurso en inhabilidades e incompatibilidades generales o especiales para contratar con la E.S.E., la información y la documentación exigida, su vigencia, las fechas y hora fijadas para la apertura y cierre de la convocatoria en sus distintas etapas; las condiciones jurídicas, técnicas y económicas a tener en cuenta para elaborar y presentar las ofertas relacionadas con el objeto de la contratación y que harán parte integral de los contratos que resulten del proceso de selección.

2. OBJETO

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

3. REGULACIÓN JURÍDICA

Los procesos de contratación en la ESE METROSALUD se rigen por las normas del derecho privado, por mandato expreso del artículo 195 numeral 6º de la ley 100 de 1993 y en especial la norma interna Acuerdo 455 de 2024 por medio del cual se expide el Estatuto de Contratación de la ESE Metrosalud y el artículo 16 Del Decreto 1876 de 1994, que establece además, que puede discrecionalmente utilizar las cláusulas excepcionales previstas en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007 y sus Decretos Reglamentarios.

De conformidad con lo establecido en dicho Estatuto de Contratación y teniendo en cuenta la cuantía a contratar, este proceso se rige por el:

"Convocatoria Pública: La selección del contratista se efectuará por Convocatoria Pública cuando la cuantía del proceso a celebrar supere los 2.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes. Mediante la resolución motivada, el Gerente general o la persona en quién haya delegado tal función, ordenará la realización de la respectiva Convocatoria Pública"

Asimismo, según lo establecido en el artículo 26 del Estatuto Contractual de esta entidad en este proceso se elaborarán términos de condiciones.

"26. Términos de Condiciones: METROSALUD elaborara términos de condiciones para todos los procesos contractuales que superen los (300) salarios mínimos mensuales vigentes, a excepción de los que por su naturaleza requieran de una sola oferta.

Los términos de condiciones establecerán los requisitos necesarios para participar en el proceso de selección, de acuerdo a los requerimientos que en razón de la naturaleza del asunto o interés del contrato tengan las diferentes dependencias de la entidad y además fijaran las reglas que permitan la presentación de ofertas, los requisitos habilitantes y los

parámetros de evaluación de tal manera que se asegure la selección objetiva y la calidad de los bienes, obras o servicios objeto de contratación (...)"

4. CRONOGRAMA

La presente invitación tiene el siguiente cronograma en el que se describen cada una de las etapas y actividades a desarrollar:

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR
Publicación en la página web de Metrosalud	Viernes 17 de abril de 2026	www.metrosalud.gov.co Menú de contrataciones
Recibo de observaciones y/o solicitud de aclaraciones a los términos de condiciones	Hasta el Viernes 17 de abril de 2026, hasta las 04:00 p.m.	Enviadas al correo electrónico direccioncontratacion@metrosalud.gov.co, con copia a carlos.merizalde@metrosalud.gov.co yesid.quiroz@metrosalud.gov.co
Publicación de respuesta a las observaciones y/o aclaraciones en la página web de la ESE Metrosalud	Hasta el Lunes 20 de abril de 2026 o hasta que la entidad lo estime	www.metrosalud.gov.co Menú de contrataciones
Fecha límite de presentación de ofertas	Martes 21 de abril de 2026 hasta las 11:00 a.m.	Centro Administración Documental. Carrera 50 No. 44-27, piso 1
Acta de Apertura	Martes 21 de abril de 2026 hasta las 11:30 a.m.	Dirección de contratación Carrera 50 No. 44-27, piso 4 o donde la entidad designe.
Proceso de Evaluación: Requisitos habilitantes, Jurídicos, Sarlaft y técnicos y calificación de ofertas	Martes 21 de abril de 2026 hasta el Jueves 23 de abril de 2026 o hasta que la entidad lo estime	Dirección de contratación, Subgerencia Financiera, oficina de salud pública.
Visita de Técnica	Jueves 23 de abril de 2026	Se informará un día antes la hora de visita
Publicación Evaluación Preliminar – Traslado	Viernes 24 de abril de 2026	Página Web www.metrosalud.gov.co
Subsanación de requisitos y Observaciones por parte de los proponentes al informe preliminar	Lunes 27 de abril de 2026 11:00 a.m.	Por escrito radicado en el Centro Administración Documental. Carrera 50 No. 44-27,
Comité de Adjudicaciones	Martes 28 de abril de 2026	Dirección de contratación
Audiencia de Adjudicación	Martes 28 de abril de 2026	Dirección de contratación Carrera 50 No. 44-27, piso 4 o donde la entidad designe.

Publicación de evaluación definitiva a disposición de los proponentes	Martes 28 de abril de 2026	Página Web www.metrosalud.gov.co
--	-------------------------------	--

5. PRESUPUESTO OFICIAL

El valor del contrato será por la suma del presupuesto aprobado para la vigencia 2026, incluido IVA y todos los costos directos e indirectos, tasas y contribuciones que conlleve la celebración y ejecución total del contrato que resulte del presente proceso de contratación.

Los gastos que se originen de la ejecución de los contratos resultantes de la presente invitación se imputarán al certificado de Disponibilidad Presupuestal **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.**

6. TIEMPO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El contrato tendrá una duración desde la aprobación de las garantías **HASTA EL 31 DE AGOSTO DE 2026** o hasta agotar presupuesto, se podrán realizar adiciones y prorrogas mientras se realiza un nuevo proceso de contratación, conforme a lo señalado en el Estatuto de Contratación y en las normas en materia presupuestal aplicables a la E.S.E. METROSALUD.

7. PERSONAS QUE PUEDEN PARTICIPAR.

En la presente Invitación, podrán participar todas las personas naturales o jurídicas, individualmente, en Consorcio o Uniones Temporales, consideradas legalmente capaces de acuerdo con las disposiciones vigentes y que no se encuentren incurso en las causales de inhabilidad e incompatibilidad previstas en la Ley 80, ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011 y demás normas complementarias y que cuenten con personal técnico en el Valle de Aburrá y que cuenten con por lo menos 10 años de experiencia en su actividad comercial, los cuales serán verificados a partir de la fecha de expedición de su matrícula mercantil mediante el registro ante la cámara de comercio de su jurisdicción. (Para el caso de consorcios o uniones temporales cada uno de ellos integrantes deberá cumplir con esta exigencia independiente del porcentaje de participación en el proponente plural)

Los miembros del consorcio o uniones temporales deberán señalar las reglas básicas que regulen las relaciones entre ellos, y su responsabilidad será solidaria frente a la E.S.E. METROSALUD, de todas y cada una de las obligaciones derivadas de la propuesta y del contrato. De igual manera, deberán indicar su porcentaje de participación, y designar la persona que para todos los efectos los representará. Además, deben anexar acta mediante la cual se constituyen como Consorcio o Unión temporal.

No podrán presentar propuesta ni por sí o por interpuesta persona, quienes estén incurso en las causales de inhabilidades e incompatibilidades previstas en el artículo 54 de la Ley 734 de 2002, Ley 1474 del 2011 Capítulo I, y en las demás normas legales, además, quienes se encuentren inscritos en el Boletín de responsables Fiscales de la Contraloría General de la República de conformidad con lo establecido en el Artículo 60 de la Ley 610 de 2000; o están inhabilitados por deudores morosos o por delitos sexuales.

En la forma que se presenten deberán cumplir con los siguientes requisitos:

7.1 PERSONA NATURAL

Que su actividad comercial debe estar relacionada como proveedor de bienes y/o servicios iguales con el objeto de la presente convocatoria.



Y los participantes deben cumplir los requisitos legales y acompañar los documentos jurídicos, técnicos, de experiencia y económicos, exigidos en los presentes términos de condiciones.

7.2 PERSONA JURÍDICA

En el presente Proceso de Contratación pueden participar personas jurídicas, cuyo objeto social sea específico en el suministro de alimentos o víveres frescos y/o suministro de paquetes alimentarios relacionados con el objeto del contrato a celebrarse.

Los participantes deben cumplir los requisitos legales y acompañar los documentos jurídicos, técnicos, de experiencia y económicos exigidos en los presentes términos de condiciones.

El Representante Legal debe estar autorizado para comprometer a la persona jurídica hasta por el valor de la propuesta y/o para suscribir el contrato en caso de serle adjudicado, aportando con la propuesta autorización del órgano social o junta directiva, cuando su facultad esté limitada a un valor inferior al de la misma.

7.3 CONSORCIOS O UNIONES TEMPORALES

En el presente Proceso de Contratación pueden participar consorcios o uniones temporales conformados por las personas naturales o jurídicas en las condiciones previstas anteriormente.

8. CONSULTA DE LOS TERMINOS Y ANEXOS

Los términos de esta invitación serán publicados en página web de Metrosalud, www.metrosalud.gov.co link de contratación, de conformidad con el cronograma establecido en el proceso de selección, donde se encuentran las condiciones y especificaciones solicitadas por la empresa y que deberá cumplir el oferente para realizar su oferta.

1. Términos de Condiciones
2. Resolución de apertura
3. Anexo N° 1 carta de presentación de la oferta e inhabilidades
4. Anexo N° 2 Declaración juramentada
5. Anexo N° 3 Compromiso anticorrupción
6. Anexo N° 4 Formato SARLAFT persona jurídica
7. Anexo N° 4.1 Formato SARLAFT persona natural
8. Anexo N° 5 Plantilla para diligenciar oferta económica
9. Anexo N° 6 Planilla para diligenciar información financiera
10. Anexo N° 7 Cumplimiento de Especificaciones
11. Anexo N° 8 Minuta del contrato

Con la presentación de la oferta, el oferente manifiesta que estudió los términos de condiciones, los documentos de la invitación y las condiciones exigidas en los términos de condiciones, que conoce y acoge el Estatuto de Contratación de la E.S.E. METROSALUD, que obtuvo las aclaraciones sobre las estipulaciones que haya considerado inciertas o dudosas, que conoce la naturaleza del proceso, sus costos y su tiempo de ejecución, que formuló su oferta de manera libre, seria, precisa y coherente.

Antes de presentar su oferta, el interesado deberá verificar que no se encuentra incurso dentro de las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar con la E.S.E. METROSALUD, las cuales están contenidas en la Constitución Política y en las leyes expedidas sobre la materia. Además, deberá analizar con detenimiento los términos de condiciones, especificaciones, características de los elementos requeridos, entregas, plazo de ejecución y en general todos los aspectos que deberá tener presente para calcular su mejor oferta.

La información contenida en los términos de condiciones sustituye totalmente cualquier información que, por medio de avisos, cartas o cualquier otro sistema pudiese haber suministrado la E.S.E.

METROSALUD con anterioridad a la fecha de apertura de la invitación. Por consiguiente, todas las informaciones preliminares que en cualquier forma haya recibido el oferente o cualquier otra persona o entidad interesada en la invitación quedan sin ningún valor.

Los proponentes deberán examinar cuidadosamente todos los documentos de esta convocatoria e informarse cabalmente de todas las circunstancias que puedan afectar el costo, tiempo de ejecución y las interpretaciones o deducciones que el oferente haga de las estipulaciones de los documentos de la presente invitación serán de su exclusiva responsabilidad.

9. VEEDURÍA CIUDADANA

De conformidad con la Ley 850 de 2003, las veedurías ciudadanas establecidas de conformidad con la Ley podrán desarrollar su actividad durante las etapas precontractual, contractual y post contractual de este proceso, realizando oportunamente las recomendaciones escritas que consideren necesarias, e interviniendo en las audiencias que se convoquen durante el proceso, caso en el cual se les suministrará toda la información y documentación pertinente que soliciten y que no esté publicada en los sitios Web. El costo de las copias y las peticiones presentadas seguirán las reglas previstas en el Código Contencioso Administrativo.

10. MODIFICACIÓN A LOS TÉRMINOS

Como resultado de las observaciones presentadas por los proponentes y cuando resulte conveniente en cualquier parte del proceso, la Gerente de la entidad expedirá adendas para las aclaraciones o modificaciones pertinentes a los términos de condiciones, los cuales serán publicados en la página web, www.metrosalud.gov.co link de contratación, quedando de esta forma notificados los cambios a los interesados, quienes tienen el deber y la obligación de consultar en todo momento la página Web para estar enterados de las modificaciones a que haya lugar.

Las adendas se publicarán los días hábiles entre 7:00 a.m. y 7:00 p.m. a más tardar el día hábil anterior al vencimiento del plazo para presentar propuesta.

La E.S.E. Metrosalud podrá modificar el cronograma una vez vencido el plazo para la presentación de las ofertas y antes de la adjudicación del contrato, mediante Resolución.

11. IDIOMA

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

Por lo tanto, los documentos en idioma extranjero deben venir acompañados en traducción simple, salvo en los casos en que la Ley exija traducción oficial. Lo presente aplica igualmente para toda correspondencia que se requiera cursar dentro del proceso de selección.

12. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

La propuesta debe diligenciarse en original y sólo copia en USB, foliadas, en sobre sellado, con oficio remisario, según el **ANEXO N° 1**. La entrega debe hacerse por el oferente en el Centro de Administración Documental, primer piso del edificio El Sacatín de la E.S.E. Metrosalud, el día y la hora fijada en el cronograma del proceso de selección. No se admiten propuestas totales o parciales en medios magnéticos (CD-DVD-USB-MICROSD y similares). **SOLO** se permitirá dichos medios para la copia de la propuesta, las fichas técnicas de los productos y el Registro Único de Proponentes (RUP).

Adicionalmente debe tener un índice que contenga una relación sucinta de todos los capítulos, numerales o párrafos que conforman la oferta, indicando el número de página en que se



encuentra. En caso de que la propuesta no se presente debidamente numerada será responsabilidad del oferente la información que allí se encuentre.

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

E.S.E METROSALUD
DIRECCIÓN DE CONTRATACIÓN
Carrera 50 N° 44 - 27

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

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

No se aceptará la propuesta enviada por correo electrónico, fax o cualquier otro medio.

Cualquier enmendadura que contenga la oferta, deberá ser aclarada, con la firma al pie de la misma de quien suscribe la carta de presentación de la propuesta. Sin este requisito las enmiendas no serán consideradas válidas.

En caso de discrepancias entre el original y la copia prima el contenido de la propuesta original. En caso de discrepancias entre números y letras prevalecerá la información en letras.

Los proponentes podrán solicitar por escrito el retiro de su propuesta antes de la fecha y hora previstas para el cierre del plazo del presente proceso de Selección, la cual será devuelta sin abrir, en el acto de apertura de las mismas, al oferente o a la persona autorizada. Ninguna propuesta se podrá modificar después de la fecha y hora fijadas para el cierre del proceso y apertura de propuestas.

Nota: La propuesta que no se entregue foliada, en la fecha de cierre y apertura de las propuestas presentadas al cierre del presente proceso, se solicitará la foliación de esta en la audiencia de cierre al representante asistente.

13. APERTURA DE PROPUESTAS

En el día y la hora señalada en el cronograma de invitación, después de la recepción, se procederá a la Audiencia de apertura pública de las propuestas.

14. SOLICITUD DE INFORMACIÓN

Toda Información referente a esta invitación, podrá ser consultada dentro de los tiempos establecidos en las etapas del proceso. Tenga presente el tiempo que tiene para presentar las dudas o aclaraciones, que está definido hasta la fecha de recibo de observaciones y/o solicitud de aclaraciones a los términos de condiciones, por lo tanto, lea con precisión el contenido de estos términos, todos los anexos, las especificaciones técnicas de los elementos requeridos, las condiciones de negociación y tenga presente las fechas de las distintas etapas del proceso.

15. GASTOS PARA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA Y CELEBRACIÓN DEL CONTRATO

Correrán a cargo del interesado los gastos para la preparación y presentación de la propuesta y, por lo tanto, Metrosalud no contrae responsabilidad alguna por aquellos, cualquiera que sea el efecto de la invitación.

16. ASPECTOS TÉCNICOS REQUERIDOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Con el fin de que el suministro de paquetes alimentarios cumpla con los requisitos exigidos por la ley y con los parámetros de calidad requeridos por la ESE Metrosalud, el o los proponentes deberán tener presente los siguientes criterios técnicos para presentar su propuesta conforme el numeral 18 de los presentes términos.

17. CONTEXTUALIZACIÓN DEL SERVICIO EN LA ESE METROSALUD

Los servicios de Promoción, Prevención y Asistencia para personas del Distrito de Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín contribuyen a los siguientes objetivos de la agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible; vinculando principalmente:

OBJETIVO 1: FIN DE LA POBREZA, proyectando la vejez desde un enfoque activo no solo desde lo social sino, desde el bienestar físico, emocional, previniendo en un futuro Personas Mayores en situación de pobreza extrema.

OBJETIVO 2: HAMBRE CERO, apuntando al logro de una seguridad alimentaria y mejora en la nutrición, a través de la promoción de estilos de vida saludables que inciden en la prevención y manejo de la enfermedad.

OBJETIVO 3: SALUD Y BIENESTAR, puesto que busca incidir en la gestión intersectorial y territorial para consolidar una cultura del envejecimiento y una vejez digna, activa y saludable, respondiendo a las necesidades puntuales del territorio frente a los procesos de envejecimiento, con el fin de mantener y mejorar la calidad de vida de los ciudadanos dentro del marco de la promoción, prevención y restitución de los derechos humanos; para esto el análisis debe ampliar el espectro desde las diferentes dimensiones del desarrollo humano entre las que se encuentran: la ocupación, estado de salud física, mental y emocional, relaciones socio familiares, economía y demás asociadas a los gustos, intereses y necesidades particulares; lo cual se pretende desarrollar con un enfoque biopsicosocial donde se abordarán aspectos biológicos, psicológicos y sociales.

Los servicios que se prestan en Modelos de asistencia social y de promoción del envejecimiento, retoman de la Política Pública de Envejecimiento y Vejez, diferentes aspectos que enmarcan acciones tendientes a intervenir la población, aportando al mejoramiento de su calidad de vida bajo un enfoque social de derecho de forma participativa e incluyente.

Por consiguiente, el día 27 de enero de 2026, se celebró el inicio del contrato Interadministrativo No 4600107491-2026, cuyo objeto es "contrato interadministrativo para prestar servicios de atención y acompañamiento diurno para personas mayores en los centros vida gerontológicos" suscrito con el distrito de Medellín entre la Secretaría de Inclusión Social y Familia y la ESE Metrosalud, quien adquirió la responsabilidad de proveer lo necesario para el desarrollo de las actividades contempladas en el marco del convenio según especificaciones técnicas.

Por lo anterior, y con el fin de dar cumplimiento a las obligaciones contempladas en el contrato interadministrativo, se hace necesario contratar una empresa que cuente con instalaciones adecuadas, que ofrezcan un ambiente seguro y dispongan de espacios para la recreación y el esparcimiento, preferiblemente ubicados en áreas protegidas. Esto con el objetivo de garantizar el bienestar, acompañamiento y atención integral de los adultos mayores de los centros vida gerontológicos en el marco del contrato interadministrativo N° 4600107491-2026.

18. REQUERIMIENTOS TECNICOS

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 glúcido
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 presenten 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 glúcido 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 servicio de los alimentos. Estos últimos deben estar en óptimas condiciones de uso y contar con la capacidad requerida para el servicio 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.

18.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

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.

18.2. 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.

5. Presentar la cuenta de cobro o factura en los tiempos establecidos para el pago del contrato.
6. Informar oportunamente al supervisor sobre alguna anomalía o dificultad presentada durante la ejecución del contrato.
7. Asistir a las reuniones acordadas.
8. No acceder a peticiones, o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho
9. Todas las demás descritas en la propuesta presentada

18.3. OBLIGACIONES DE METROSALUD

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.

19. SUPERVISIÓN AL CONTRATO

La dirección general del contrato, su control y vigilancia en la ejecución idónea y oportuna del mismo, estarán a cargo del Jefe Oficina de Salud Pública, Gestión Territorial de la ESE Metrosalud, quien (es) será (n) responsable (s) del control técnico, administrativo, financiero y legal del contrato.

La supervisión y/o interventoría realizarán de manera permanente el seguimiento al cumplimiento del objeto contractual; cuando el contratista garantice el 100% de las obligaciones la supervisión será la encargada de avalar el cumplimiento en la entrega de los servicios solicitados, certificando a satisfacción su recibo para la respectiva facturación.

En los casos donde se identifiquen inconsistencias en el cumplimiento de alguna de las obligaciones contractuales, estas serán notificadas por escrito al contratista para establecimiento de planes de mejoramiento con fechas preestablecidas. Cuando las inconsistencias sean reiterativas (más de 3 veces el mismo evento), se notificará por parte de la supervisión a la gerencia de la ESE Metrosalud, para la imposición de multas.

20. PROCESO DE FACTURACION DEL SERVICIO

Teniendo en cuenta las condiciones técnicas anteriormente descrito los proponentes calcularan de acuerdo con el presupuesto entregado para la ejecución del contrato interadministrativo y descrito en la parte superior de los términos de condiciones.

Teniendo en cuenta el cronograma mensual de cierre financiero establecido por la ESE Metrosalud ambas partes se reunirán para consolidar la información y la documentación legal requerida para finalizar el proceso de facturación.

21. FORMA DE PAGO

La E.S.E. METROSALUD pagará el valor del contrato, en forma parcial por mensualidades vencidas, con un plazo no menor a **TREINTA (30) DÍAS** siguientes al recibo de la respectiva factura electrónica,

previa la certificación que el interventor y/o supervisor del contrato de acuerdo con el consumo en el mes, soportado por informe de paquetes entregados y remisiones, previa verificación del proyecto.

La liquidación de la factura se realiza con un informe en Excel que dé cuenta la dirección de los paquetes alimentarios entregados, el número de paquetes, el valor contratado, la fecha de entrega, la persona que los recibe y el soporte físico de la remisión a entregar.

El CONTRATISTA se obliga a informar a la ESE 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.

EL CONTRATISTA, presentará la factura al interventor o supervisor del contrato, anexando la constancia y la planilla de pago de Aportes Al Sistema De Seguridad Social Integral. El interventor elaborará el acta de recibido a satisfacción y la auditoría respectiva y pasará a Tesorería los soportes requeridos para su trámite de pago.

22. EVALUACIÓN DE PROPUESTAS

La E.S.E METROSALUD cuenta con el plazo establecido en el cronograma, para revisar y evaluar las propuestas. Dentro de este plazo la E.S.E METROSALUD podrá solicitar a los proponentes las aclaraciones y explicaciones que se estimen indispensables para la respectiva evaluación y subsanar requisitos habilitantes, pero en todo caso, las propuestas son inmodificables, salvo en las correcciones aritméticas a que haya lugar.

De conformidad con el parágrafo 1 del Artículo 5 de la ley 1882 de 2018, aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje deberán ser solicitados por la entidad y entregados por los proponentes hasta el traslado del informe de evaluación.

Serán rechazadas las ofertas de aquellos proponentes que no suministren la información y la documentación solicitada por la Entidad estatal hasta el plazo anteriormente señalado.

Posterior a la entrega de las propuestas en su segundo momento, la E.S.E. Metrosalud procederá a realizar la habilitación jurídica y técnica de estas.

Dentro del plazo determinado para la evaluación en general, Metrosalud podrá solicitar a los proponentes las aclaraciones y explicaciones que se estimen necesarias, las cuales deberán ser respondidas por escrito y si es del caso radicadas dentro del plazo establecido.

En el caso de que la información suministrada en una propuesta cree incertidumbre o que no aporte los elementos útiles para su evaluación, la E.S.E. Metrosalud se reserva el derecho de verificar la información contenida en dicha propuesta y de eliminarla si a su juicio la considera inexacta, poco clara o falsa.

Las propuestas se pueden subsanar sin que con ello se violen los principios de igualdad y transparencia de la contratación, sin que las aclaraciones o documentos que el oferente allegue a solicitud de METROSALUD puedan modificar o adicionar la propuesta. La subsanación de requisitos debe hacerse dentro del tiempo señalado por Metrosalud y se harán a través de la página WEB de la entidad www.metrosalud.gov.co link de contratación

23. DOCUMENTOS QUE DEBE APORTAR

La entidad efectuará la verificación de los requisitos jurídicos y técnicos podrá solicitar al oferente la presentación de los aspectos o documentos subsanables de su propuesta, de acuerdo con lo previsto en el parágrafo 1, del artículo 5 de la ley 1150 de 2007.

23.1. DOCUMENTOS HABILITANTES JURÍDICOS

El análisis de los documentos Jurídicos no otorga asignación de puntaje, pero conducirá a determinar si el oferente tiene capacidad legal para celebrar el contrato en los términos establecidos, por lo tanto, el oferente deberá presentar los siguientes documentos, sobre los cuales se realizará la verificación.

Si se presenta información o documentación que el oferente considera que es confidencial, es necesario que en el **Anexo 1**, Carta de presentación de la propuesta, indique tal carácter de confidencialidad y cite la norma en que se apoya la misma, en el evento que proceda anexe el soporte. En caso contrario se entiende que ningún documento tiene tal carácter y por ende es documento público.

El análisis de los documentos Jurídicos conducirá a determinar si el oferente tiene capacidad legal para celebrar el contrato en los términos establecidos, por lo tanto, el oferente deberá presentar los siguientes documentos, sobre los cuales se realizará la verificación.

A. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA (ANEXO 1).

Carta de presentación de la propuesta con el nombre y firma del representante legal o de alguien debidamente facultado. El contenido de la carta de presentación de la propuesta debe corresponder al texto del modelo que entrega LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO METROSALUD en estos Términos de condiciones.

Si la propuesta se hace mediante apoderado, el poder deberá ser claro y expreso y ajustado a la Ley.

B. DECLARACIÓN DE MULTAS Y SANCIONES DE CONTRATOS ANTERIORES (ANEXO N°2)

Se aplicará lo estipulado en el artículo 90 de la Ley 1474 de 2011, el cual señala lo siguiente:

INHABILIDAD POR INCUMPLIMIENTO REITERADO. Quedará inhabilitado el contratista que incurra en alguna de las siguientes conductas:

- a) Haber sido objeto de imposición de cinco (5) o más multas durante la ejecución de uno o varios contratos, durante una misma vigencia fiscal con una o varias entidades estatales.
- b) Haber sido objeto de declaratorias de incumplimiento contractual en por los menos dos (2) contratos durante una misma vigencia fiscal, con una o varias entidades estatales.
- c) Haber sido objeto de imposición de dos (2) multas y un (1) incumplimiento durante una misma vigencia fiscal, con una o varias entidades estatales. La inhabilidad se extenderá por un término de tres (3) años, contados a partir de la inscripción de la última multa o incumplimiento en el Registro Único de Proponentes, de acuerdo con la información remitida por las entidades públicas. La inhabilidad pertinente se hará explícita en el texto del respectivo certificado.

Parágrafo: La inhabilidad a que se refiere el presente artículo se extenderá a los socios de sociedades de personas a las cuales se haya declarado esta inhabilidad, así como las sociedades de personas de las que aquéllos formen parte con posterioridad a dicha declaratoria."

Nota: Para efectos de definir si el oferente se encuentra incurso en inhabilidad por incumplimiento reiterado, bastará con que se verifique por parte del comité la configuración de alguna de las conductas señaladas en el art. 90 de la Ley 1474 de 2011, para que el comité aplique la causal de rechazo y el oferente quede excluido del proceso.

Conforme a lo anterior, deberá tenerse en cuenta que la inhabilidad se extiende por un término de 3 años (límite temporal) contados a partir de la inscripción de la última multa o incumplimiento, situación que se verá reflejada en el Anexo 2. FORMATO REPORTE DE MULTAS Y SANCIONES DE CONTRATOS ANTERIORES.

Para efectos de facilitar la evaluación jurídica, el oferente deberá diligenciar el Anexo 6. FORMATO REPORTE DE MULTAS Y SANCIONES DE CONTRATOS ANTERIORES.

Además, deberá analizar con detenimiento los términos de condiciones, especificaciones, características del servicio requerido y en general todos los aspectos que puedan influir en su oferta.

Las propuestas que se presenten o lleguen después del plazo y hora fijados para la recepción serán rechazadas y devueltas a los proponentes en las mismas condiciones en que fueron recibidas, sin ser tenidas en cuenta dentro del proceso de selección.

C. COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN (ANEXO N° 3)

Los Proponentes deben suscribir el compromiso anticorrupción contenido en el cual manifiestan su apoyo irrestricto a los esfuerzos del Estado colombiano contra la corrupción.

Si hay incumplimiento comprobado del compromiso anticorrupción por parte del Proponente, sus empleados, representantes, asesores o de cualquier otra persona que en el Proceso de Contratación actúe en su nombre, es causal suficiente para el rechazo de la Oferta o para de terminación anticipada del contrato si el incumplimiento ocurre con posterioridad a la Adjudicación de este, sin perjuicio de que tal incumplimiento tenga consecuencias adicionales.

D. AUTORIZACIÓN DE LA JUNTA DIRECTIVA O ASAMBLEA DE SOCIOS.

En el caso de que la propuesta sea por un valor mayor al autorizado en los Estatutos de la persona Jurídica, el representante legal que firma la propuesta deberá presentar la autorización respectiva de la Junta de Socios o de la Junta Directiva, o de todos los socios según sea el caso. Tratándose de una Sociedad Anónima cuyas acciones no están inscritas en la bolsa de valores, se deberá adjuntar copia autenticada del registro de socios. Esta exigencia aplicará para cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, cuando la oferta sea presentada en esta modalidad. **Documento expedido no mayor a un (1) mes desde la fecha de la invitación.**

E. CERTIFICADO DE PAGO DE PARAFISCALES Y APOORTE A LA SEGURIDAD SOCIAL DE SUS EMPLEADOS.

Si el oferente es una persona jurídica deberá acreditar el pago de los aportes por sus trabajadores a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones, Caja de Compensación Familiar, SENA e ICBF, mediante constancia suscrita por el revisor fiscal si los hubiere, si no lo hay, por el representante legal, mínimo durante los seis (6) meses anteriores a la celebración del contrato. (Art. 50, Ley 789 de 2002 "Reforma Laboral").

La información presentada en desarrollo del presente numeral se entiende suministrada bajo la gravedad de juramento respecto de su fidelidad y veracidad. **Documento expedido no mayor a un (1) mes desde la fecha de la invitación.**

F. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL.

En el evento de que los proponentes sean personas jurídicas de derecho privado, deberán acreditar su existencia y representación legal o su equivalente, mediante certificado que para el efecto expida la Cámara de Comercio correspondiente, sobre existencia, duración, representación legal y limitaciones del representante para actuar a nombre de la persona jurídica, expedido dentro de tres (3) meses anteriores a la fecha del cierre de la convocatoria. Esta exigencia aplicará para cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, cuando la oferta sea presentada en esta modalidad.

Para las corporaciones, cooperativas o fundaciones, deberán anexar el certificado que acredite representación legal por la entidad competente. **Documento expedido no mayor a un (1) mes desde la fecha de la invitación.**

G. CERTIFICADO DE REGISTRO MERCANTIL.

Las personas naturales deberán presentar su certificado de Registro Mercantil. La expedición de dicho certificado no podrá tener una anterioridad superior a tres (3) meses, a la fecha de cierre del proceso de selección. **Documento expedido no mayor a un (1) mes desde la fecha de la invitación.**

H. FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DE IDENTIDAD DEL REPRESENTANTE LEGAL

Fotocopia del documento de identidad del Representante Legal del oferente o del Representante Legal de la Unión temporal o Consorcio y la persona natural.

I. FORMATO CONOCIMIENTO PERSONA JURÍDICA SARLAFT CIRCULAR 009 DE 2016: ANEXO 4

El oferente deberá diligenciar el anexo denominado formato de conocimiento de persona jurídica, mediante este formato la entidad establece elementos necesarios para asegurarse de la transparencia de cada una de las transacciones que realizan las personas naturales y jurídicas con quienes se tiene vínculo contractual o legal.

Al diligenciar debe tener en cuenta:

- La Razón o denominación social, NIT, deben estar de acuerdo a la información escrita en el RUT.
- Debe suministrar los datos del representante legal como: apellidos y nombres, tipo de identificación, número, lugar y fecha de expedición, y consignados de acuerdo al RUT y/o certificado de la Cámara de Comercio.
- Si usted si tiene actividad en operaciones internacionales, describa la actividad que realiza, indicando el producto y la entidad por la que realizan las transferencias.
- **Debe tener la huella original del representante legal y la firma respectiva**, en la que conste haber leído, entendido, aceptado y autorizado lo estipulado en el documento, debe declarar con firma y huella del representante legal, que la información suministrada es exacta. Recuerde que se debe suministrar los datos y la información correcta de lo contrario tendrá consecuencias de tipo legal.
- **No debe tener espacios en blanco, salvo los exclusivos de la entidad.**

J. REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO (RUT) ACTUALIZADO Y COMPLETO. El proponente deberá anexar el Registro Único Tributario (RUT), expedido por la dirección de impuestos y aduanas nacionales (DIAN) **con fecha de generación/impresión del último mes.**

K. CERTIFICADO ESTABLECIDO EN EL DECRETO 1072 DE 2015, implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), las cuales deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión. Cumpliendo con los estándares de la Resolución 0312 de 2019 artículo 27, con una calificación mínima de 95 puntos.

L. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES: El proponente, sea que actúe como persona natural, como consorcio o unión temporal, deberá aportar copia de dicho documento, con vigencia no mayor a un (1) año, respecto de este o de cada persona natural que integra el consorcio o unión temporal. Para el caso de personas jurídicas, igualmente debe aportar copia del mismo respecto del representante legal. **Documento expedido no mayor a un (1) mes desde la fecha de la invitación.**

M. CERTIFICACIÓN DE NO SER RESPONSABLE FISCALMENTE: Se debe anexar certificación expedida por la CONTRALORIA NACIONAL (Ley 610 de 2000, Art. 60), con vigencia no mayor a tres (03) meses, donde se establezca que el oferente no aparece en el boletín de responsables fiscales. Esta observación también es válida para los miembros integrantes de Consorcios o Uniones

Temporales y para el Representante Legal de las personas jurídicas. **Documento expedido no mayor a un (1) mes desde la fecha de la invitación.**

N. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS: Para personas naturales y todos los integrantes de consorcios o uniones temporales y para el representante Legal de las personas jurídicas, deberán presentar certificado de antecedentes vigente a la fecha de cierre del presente proceso de selección (no mayor a tres (03) meses), emitido por la PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN, de conformidad con lo consagrado en el artículo 174 de la Ley 734 de 2002. **Documento expedido no mayor a un (1) mes desde la fecha de la invitación.**

O. CERTIFICADO DE MEDIDAS CORRECTIVAS RNMC del oferente persona natural o del representante legal de la persona jurídica (Ley 1801 de 2016). **Documento expedido no mayor a un (1) mes desde la fecha de la invitación.**

P. REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS (REDAM). La E.S.E verificará con base en el Certificado del Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM que los proponentes no se encuentren incursos en inhabilidades. El proponente deberá presentar el certificado del Registro de Deudores Alimentarios Morosos en el que conste que el proponente no tiene obligaciones en mora. Igual requisito deberá cumplir: 1) la proponente persona natural, 2) el representante legal de las personas jurídicas, 3) el representante de los consorcios, uniones temporales o cualquier otra forma de asociación y 4) personas naturales o los representantes legales integrantes de las uniones temporales o cualquier otra forma de asociación y sus respectivos representantes legales. El certificado deberá ser gestionado en la página web: <https://www.redam.gov.co/> El certificado deberá presentarse con una fecha de expedición no mayor a tres (3) meses, Previos a la fecha de presentación de la propuesta. **Documento expedido no mayor a un (1) mes desde la fecha de la invitación.**

Q. CERTIFICADO DE INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES CONTRA NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES. El proponente no deberá presentar inhabilidades por delitos sexuales contra niños, niñas y adolescentes de conformidad con lo consagrado en la Ley 1918 de 2018 y su Decreto Reglamentario 753 de 2019; situación que será verificada por la entidad. Este requisito lo deberá cumplir: 1) El proponente persona natural 2) el representante legal de las personas jurídicas, 3) el representante de los consorcios, uniones temporales o cualquier otra forma de asociación y 4) los integrantes de los consorcios, uniones temporales. El certificado deberá ser gestionado en la página WEB <https://inhabilidades.policia.gov.co:8080>. **Documento expedido no mayor a un (1) mes desde la fecha de la invitación.**

23.2. DOCUMENTOS TÉCNICOS A APORTAR PARA VERIFICACIÓN TÉCNICA

23.2.1. ALCANCE DE LA VERIFICACIÓN DURANTE LA VISITA TÉCNICA:

Durante la visita técnica se verificará, de manera integral y sin limitarse a ello, el cumplimiento de los siguientes requisitos técnicos mínimos:

- Contenedores para sólidos calientes y fríos, azafates o baño maría que permita mantener la temperatura de los alimentos durante el servicio. Estos elementos deben estar en buen estado y con la capacidad requerida para la cobertura atendida.
- Termómetros y balanzas eléctricas, destinados al control de temperatura y gramaje en sitio
- Certificados de calibración vigentes de todos los equipos de medición, (gramera y termómetro no mayor a un año)
- Todas las personas que realizarán actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Presentar Certificados de manipulación actualizado (1 año de vigencia).
- Contar con certificación médica en el que conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos, con vigencia de 1 año. Se considera necesario que dentro de la valoración médica se garantice por razones clínicas y epidemiológicas la aptitud para manipulación

de alimentos, descartando enfermedades infecciosas que pudieran provocar contaminación de los alimentos que se manipulen, siendo necesarias las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias (KOH de uñas, coprológico, frotis de garganta), registrando las medidas preventivas y/o correctivas según sea el caso

La Entidad dejará constancia del resultado de la visita técnica, la cual hará parte integral del proceso de evaluación.

La no disponibilidad de los elementos exigidos o el incumplimiento total o parcial de cualquiera de las especificaciones técnicas verificadas dará lugar al rechazo de la oferta, por incumplimiento de los requisitos mínimos establecidos en el proceso de selección.

23.2.2. SERVICIO ÚNICO DE OPERACIÓN.

Con el propósito de garantizar la trazabilidad, el control sanitario, la uniformidad del proceso productivo y la adecuada supervisión del contrato, se establece que para la ejecución del contrato todos los alimentos se prepararán en un único servicio de alimentación, el cual estará ubicado en el mismo espacio de atención y esparcimiento establecido para la jornada de atención. No se permite traslado de alimentos preparados desde lugares diferentes al servicio de alimentación evaluado.

No se permite alimentos del día anterior, todos los componentes deben ser preparados el mismo día de la atención.

Los alimentos que se entreguen de manera individual, empacada deberá contar con rotulo y etiquetado según los lineamientos establecidos en la Resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social (sellos frontales de advertencia).

No se permite entrega de alimentos con fecha de vencimiento caducada.

No se permite preparaciones tales como arroz con pollo, arroz mixto, arroz cubano y demás similares

23.2.3. OTROS REQUISITOS TÉCNICOS:

- Certificación o acta de inspección sanitaria vigente con concepto favorable, con vigencia inferior a 1 año.
- 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.
- Presentar la propuesta del menú para cada uno de los tiempos establecidos (refrigerio AM, almuerzo, refrigerio PM) con los gramajes en cocido que serán entregados a los usuarios.
- 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.
- Resultados de últimos rastreos microbiológicos tomados en el servicio de alimentación.
- Para la evaluación técnica de los oferentes se realizará visita de inspección a los servicios de alimentación que se presenten en la propuesta, a través del acta de inspección sanitaria, con el fin de evaluar la capacidad técnica y operativa para la ejecución del contrato. Esta visita hará parte de los criterios de evaluación técnica y se verificando lo siguiente:
 - o El oferente debe disponer de un servicio de alimentación con la capacidad requerida para la prestación del servicio, con cumplimiento higiénico sanitario según la Resolución 2674 del 2013 y ubicado en el mismo lugar de atención. No se permite traslado de alimentos desde otro servicio de alimentación al espacio de esparcimiento y atención de los usuarios.

- o Debe tener áreas mínimas separadas y acondicionadas para recepción de materia prima, bodegaje de productos secos, área de lavado de utensilios, área de comedor, zona de basuras, y baños para colaboradores y/u operarios independientes del área de producción.
- o Equipos en acero inoxidable de carácter alimenticio para el procesamiento de los alimentos como: marmitas, planchas BBQ, freidoras y licuadoras industriales, que permitan garantizar preparación de alimentos seguros, en las cantidades requeridas para cada servicio y preparadas el mismo día de entrega, de manera tal que no se genere riesgo de descomposición o alteración antes de su consumo.
- o Las materias primas usadas para la preparación de los alimentos deberán contar con registro sanitario y cumplimiento normativo en etiquetado y rotulado.

23.3. REQUISITOS FINANCIEROS Y DOCUMENTOS QUE LOS ACREDITAN

El análisis de los documentos financieros no otorga asignación de puntaje, pero conducirá a determinar si el proponente tiene capacidad financiera para celebrar el contrato en los términos establecidos en la presente invitación, por lo tanto, el proponente deberá presentar los siguientes documentos, sobre los cuales se realizará la verificación de la capacidad financiera. **Los proponentes, sean personas jurídicas o personas naturales, deberán adjuntar los estados financieros a: 31 de diciembre de 2025.**

En el caso de presentación de proponentes con la figura de Consorcio o Unión Temporal, los documentos de carácter financiero deberán presentarse por cada uno de los integrantes que conforman el Consorcio o la Unión Temporal, con la siguiente información con la cual se habilitará o no la propuesta:

- Balance General a 31 de diciembre de 2025, el cual deberá revelar por separado los activos y pasivos corrientes, es decir aquellas partidas que serán realizables o exigibles, respectivamente, en un plazo no mayor a un año.
- Estado de Resultados a 31 de diciembre de 2025
- **Fotocopia de la tarjeta profesional del CONTADOR, tarjeta que debe estar vigente, impresa que sea legible, preferiblemente a color.**
- Formato **ANEXO para diligenciar información financiera,**
- **Registro Único Tributario RUT. El proponente deberá anexar el registro único tributario (RUT), expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) con fecha de generación del mismo mes de presentación de la oferta, esta exigencia aplicará para cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, cuando la oferta sea presentada en esta modalidad**

Con el fin de garantizar la solvencia económica y patrimonial del proponente, que asegure a la entidad la ejecución sin riesgos económicos del objeto a contratar, se examinará la información financiera reflejada en el balance general solicitado, en relación con su capital de trabajo, nivel de endeudamiento y el índice de liquidez, de la siguiente manera:

INDICADOR	CONDICIÓN
1. Capital de trabajo	Igual o superior al 20% del valor total de la propuesta presentada
2. Endeudamiento	Igual o inferior al 80%
3. Liquidez	Igual o superior a 1

Cada uno de los proponentes deberá calcular los índices antes descritos de acuerdo con las cifras contenidas en los Estados Financieros a 31 de diciembre de 2023, diligenciando para ello el **ANEXO N° 6 INFORMACIÓN FINANCIERA**, formato resumen de información financiera, el cual debe anexarse a la propuesta.

24. INFORME A DISPOSICIÓN DE LOS PROPONENTES

Una vez efectuada la evaluación se pondrá a disposición de los proponentes en la página web www.metrosalud.gov.co, menú de contrataciones, la evaluación, a fin de que los proponentes,



presenten las observaciones que consideren pertinentes a dicho informe, para lo cual tendrán plazo y hora señalada en el cronograma. Las observaciones deben ser presentadas hasta la fecha y hora fijada Por escrito radicado en el Centro Administración Documental. Carrera 50 No. 44-27, piso y/o el medio electrónico que la entidad defina en el informe.

25. RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES

Metrosalud resolverá las reclamaciones presentadas por cada uno de los proponentes y publicará su respuesta en la página web www.metrosalud.gov.co, menú de contrataciones, a fin de que todos conozcan su contenido. Seguidamente, publicará el informe definitivo de evaluación, contra el cual, no procederá observación alguna por los proponentes.

26. TERMINOS DE VERIFICACIÓN

La entidad efectuara la verificación de los requisitos jurídicos y técnicos de la propuesta dentro del plazo establecido en el cronograma del proceso. Así mismo se podrá solicitar al oferente la presentación de los aspectos o documentos subsanables de su propuesta, de acuerdo con lo previsto en el parágrafo 1, del artículo 5 de la ley 1150 de 2007.

Serán subsanables todos los documentos que no atenten contra la capacidad legal acorde con lo exigido en los términos. Para la entrega de documentos subsanables, el oferente a quien se le requiera la presentación de documentación cuenta con el plazo establecido en el informe de evaluación preliminar, por tal razón deberá estar atento a las observaciones y documentos que se le indiquen, los cuales deberán ser radicados a través del medio indicado en los términos de condiciones.

Dentro del proceso de evaluación se podrán solicitar a los proponentes las aclaraciones a las propuestas de alguna condición que no sea muy clara y que requiera mayor precisión.

27. REGLAS GENERALES DE VERIFICACION Y HABILITACIÓN DE LAS OFERTAS

DESCRIPCIÓN DEL FACTOR	NATURALEZA	RESULTADO
Documentación capacidad jurídica de la oferta.	Verificación	Habilita / No habilita
Evaluación Técnica	Verificación	Habilita / No habilita
Costo total de la propuesta	Calificación 100 puntos	Menor costo total de la oferta antes de IVA

La selección de la oferta más favorable se ciñe a los criterios de evaluación para los proponentes que presente el valor más económico del paquete, una vez cumplidos todos los requisitos anteriores, toda vez que los elementos definidos son de características técnicas uniformes, por lo tanto el oferente que presente la menor oferta económica, siempre y cuando cumpla con las condiciones jurídicas y condiciones técnicas establecidas, y cumplimiento de las muestras, ocupara el primer puesto y obtendrá la adjudicación del contrato hasta el valor del presupuesto asignado a este proceso.

La E.S.E METROSALUD podrá solicitar a los proponentes las aclaraciones y explicaciones que se estimen indispensables para la respectiva evaluación, pero en todo caso, las propuestas son inmodificables, salvo en las correcciones aritméticas o mecanográficas a que haya lugar. La evaluación comprende los aspectos jurídicos y técnicos que no darán lugar a puntaje, ellos habilitan o deshabilitan la propuesta para la calificación final.

Se podrá solicitar al o los proponentes la aclaración de su (s) propuesta (s) o la presentación de los documentos, es decir, aquellos que no sean necesarios para la comparación objetiva de la propuesta. En ejercicio de esta facultad, los oferentes no podrán modificar o mejorar sus ofertas. Serán subsanables todos los documentos que no atenten contra la capacidad legal (jurídica) para

presentar la oferta, así como los no relacionados con elementos sustanciales que impidan comparar las ofertas entre sí y entre estas y el pliego de condiciones.

La Entidad adjudicará el Proceso de Contratación de manera **INTEGRAL** al oferente que cumpla con todas las condiciones y especificaciones técnicas exigidas en la invitación a participar y que ofrezca el **menor valor TOTAL de la oferta antes de IVA**.

Será requisito para el presente proceso:

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

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

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

En todo proceso de selección de contratistas primará lo sustancial sobre lo formal. En consecuencia no podrá rechazarse una propuesta por la ausencia de requisitos o la falta de documentos que verifiquen las condiciones del proponente o soporten el contenido de la oferta, y que no constituyan los factores de escogencia establecidos por la entidad, de conformidad con lo previsto en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011

Los documentos necesarios para la comparación de las propuestas y que otorgan puntaje (oferta), deben ser entregados antes del vencimiento del plazo de adjudicación, su inexactitud o falta de claridad en el contenido de los datos suministrados por el proponente dará lugar al rechazo de la propuesta.

La entidad concederá un término específico, según la solicitud que se haga, para que el proponente aporte los documentos no sujetos a puntaje, que hicieren falta dentro de su propuesta. Dentro del tiempo de evaluación y por cualquier medio escrito, la empresa podrá solicitar todas las aclaraciones que sean necesarias en la evaluación de ofertas.

28. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La ESE METROSALUD, hará los estudios del caso y el análisis comparativo de las propuestas, teniendo en cuenta para ello los requisitos habilitantes y los criterios de selección objetiva establecidos en este documento.

Los requisitos y/o documentos exigidos en este proceso son de obligatorio y estricto cumplimiento. La ausencia de requisitos o falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, necesarios para la comparación de propuestas servirá de causa suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos.

La ESE METROSALUD, a su juicio, podrá descartar propuestas, si durante el período del proceso de selección se presentan circunstancias que alteren sustancialmente la capacidad financiera u operativa del proponente, que lo lleven a incumplir con los requisitos exigidos en los términos de condiciones.

El procedimiento empleado en el análisis de ofertas, así como los factores específicos incluidos en la evaluación, serán los establecidos en este documento.

La ESE METROSALUD adjudicará el contrato al proponente cuya oferta se ajuste a los aspectos sustanciales de los términos de condiciones, sus requerimientos técnicos, siendo la más favorable a los intereses de la entidad y obtenga el más alto puntaje, siempre que cumpla con todos los requisitos habilitantes y evaluables establecidos dentro de este proceso de selección.

SÓLO SERÁN OBJETO DE EVALUACIÓN LAS OFERTAS QUE RESULTEN HABILITADAS.

29. RESULTADO DE LA EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA

Realizada la evaluación, Metrosalud publicará el informe de evaluación preliminar en la página web www.metrosalud.gov.co, menú de contrataciones, a fin de que sea revisado por los proponentes, el que contendrá los requisitos que deban ser subsanados, los cuales deben ser presentados dentro del plazo otorgado por Metrosalud.

Dicha evaluación preliminar podrá ser objeto de observación por parte de los proponentes, las cuales deben formularse por escrito y radicados en el Centro Administración Documental Carrera 50 No. 44-27, piso y/ el medio electrónico que la entidad defina en el informe.

Metrosalud resolverá las reclamaciones presentadas por los proponentes y seguidamente publicar el informe definitivo de evaluación, contra el cual, no procederá observación alguna por el proponente. En este informe final se determinarán cuáles elementos son habilitados para participar en subasta.

30. CRITERIOS DE DESEMPATE

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

1. En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, Metrosalud escogerá el oferente que tenga el mayor puntaje en el primero de los factores de escogencia y calificación establecidos en los términos de condiciones del proceso de selección. Si persiste el empate, escogerá al oferente que tenga el mayor puntaje en el segundo de los factores de escogencia y calificación establecidos en los términos de condiciones del proceso de selección y así sucesivamente hasta agotar la totalidad de los factores de escogencia y calificación establecidos en los términos de condiciones.
2. Si el empate persiste, se aplicarán los Factores de desempate y acreditación establecidos en el Artículo 2.2.1.2.4.2.17 del Decreto 1860 de 2021.

31. RESERVA EN DOCUMENTOS

Según los numerales 2 y 3 del Artículo 24 de la Ley 80 de 1993, las personas interesadas en los procesos contractuales pueden conocer y controvertir los conceptos y las decisiones que tomen las entidades públicas, y para ello pueden examinar los expedientes. Además, el Artículo 74 de la Constitución Nacional dispone que "toda persona tiene derecho a acceder a los documentos públicos, salvo los casos que establece la ley".

Si en la Propuesta se incluyen documentos que conforme a la ley colombiana tienen el carácter de información reservada, dicha circunstancia deberá ser indicada con absoluta claridad y precisión, identificando el documento o información que tiene el carácter de reservado y la disposición legal que la ampara como tal. Sin perjuicio de lo anterior y para efectos de la evaluación de las propuestas, la E.S. E MTEROSALUD se reserva el derecho de dar a conocer la mencionada información a sus funcionarios, empleados, contratistas, agentes o asesores, que designe para el efecto.

En todo caso los funcionarios estarán obligados a mantener la reserva de la información que por disposición legal tenga dicha calidad y que haya sido debidamente identificada por el Proponente. De no identificarse dicha información o no citarse las normas que amparen ese derecho, Metrosalud no tendrá la obligación de guardar reserva respecto de la misma.

En la carta de presentación de la propuesta deberá indicarse si en la oferta se incluyen documentos sujetos a reserva, así como la normatividad en la que se sustenta la misma.

32. ADJUDICACIÓN

Se realizará una adjudicación integral con todos los productos solicitados.

El contrato a celebrar es de tracto sucesivo y se hará por cuantía, no obstante, su ejecución se realizará con base a los productos y hasta el valor adjudicados sin que sea obligación de Metrosalud consumir la totalidad de las cantidades estimadas o del valor contratado.

Las cantidades estimadas a comprar son estimadas, por lo tanto, las cantidades podrán tener variación durante el plazo de ejecución del contrato de acuerdo con el comportamiento y necesidades reportadas por los diferentes puntos de atención de la red de Metrosalud.

33. LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO RESULTANTE.

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.

Vencido el tiempo determinado para la legalización del contrato sin que éste se haya producido, Metrosalud podrá revocar la adjudicación y proceder a adjudicar al oferente que le sigue en méritos, de acuerdo con la evaluación realizada a las propuestas. Igualmente reclamará el valor asegurado en la Garantía de Seriedad aportada por el oferente y se registrará tal incumplimiento en la base de datos de Metrosalud.

Para el efecto se requerirán de las siguientes garantías:

- ⊙ **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.

La póliza deberá constituirse a favor de entidades estatales y para el cumplimiento del alcance del contrato y deberá reestablecer el valor de la garantía cuando se aumente o adicione el valor del contrato o se prorrogue su término, ampliando el valor de la garantía o ampliar su vigencia, según sea el caso.

34. EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El contrato que se suscribirá tendrá un plazo inicial de ejecución **HASTA EL 31 DE AGOSTO DE 2026** o hasta agotar presupuesto, fecha que podrá ser prorrogado en tiempo y valor de acuerdo a las necesidades y Estatuto de Contratación vigente para Metrosalud. Se debe tener en cuenta que el presente documento hace parte integral de los contratos a suscribir.

El costo del transporte en el que se incurra para la entrega de los productos y los riesgos que se deriven del mismo, correrán por cuenta de cada contratista y deberán hacerse en los tiempos,

cantidades y especificaciones de los insumos que se determina en la solicitud. Por ningún motivo se aceptará el despacho de los elementos por fuera de la unidad de empaque acordada, ni podrán ser variadas las unidades de empaque o marcas, sin la previa autorización del supervisor del contrato por parte de Metrosalud, en cuyo caso Metrosalud podrá proceder a la terminación del contrato por incumplimiento contractual y posterior liquidación.

35. DECLARATORIA DE DESIERTO

Dentro del mismo término estipulado para la adjudicación del contrato la E.S.E METROSALUD podrá declarar desierto el proceso, de conformidad con lo estipulado en el acuerdo 252 de 2014 que consagra: Causales para declarar desierto un proceso de contratación. Mediante resolución motivada, el Gerente de METROSALUD podrá declarar desierto un proceso de contratación y ordenará la contratación directa en los siguientes casos:

- a) Cuando después de realizado un proceso de contratación no exista ninguna oferta presentada en atención a las solicitudes requeridas.
- b) Cuando ninguna oferta se ajuste al pliego de condiciones o, a los términos de condiciones, o en general cuando falte voluntad de participación.

Producida la declaratoria de desierto no se podrá contratar directamente con aquellas personas que hubieren presentado ofertas que la entidad hubiere encontrado artificialmente bajas.

Para el proceso de contratación directa no se modificarán los elementos esenciales de los pliegos de condiciones o términos de condiciones. En este caso se podrán hacer procesos de re-cotización de ítems desiertos entre los oferentes.

36. ESCOGENCIA DIRECTA DEL CONTRATISTA

Declarada desierto la invitación de Ofertas, la E.S.E METROSALUD podrá contratar directamente la adquisición de estos bienes, máxime que se trata de insumos básicos para prestar los servicios en la atención de un usuario.

37. CAUSALES DE RECHAZO O ELIMINACIÓN DE LA PROPUESTA

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

- a) Cuando no se aporte alguno de los documentos necesarios para la verificación y la comparación de las propuestas.
- b) Cuando exista varias propuestas presentadas por el mismo proponente, bajo el mismo nombre o con nombre diferente para la misma convocatoria.
- c) Cuando no se presenten los documentos solicitados para subsanar dentro del plazo otorgado por METROSALUD.
- d) Si la propuesta es presentada en moneda diferente a la colombiana.
- e) Si luego de evaluar la propuesta se presentan contradicciones en los documentos aportados.
- f) Cuando no se cumpla con alguno de los requisitos habilitantes.
- g) Cuando los elementos no cumplan con las condiciones técnicas requeridas.
- h) Cuando el oferente se halle incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar establecidas en la Constitución o en la Ley.
- i) Cuando la propuesta sea presentada por personas jurídicamente incapaces para obligarse o que no cumpla con todas las calidades y condiciones de participación indicadas dentro de estos términos de condiciones.
- j) Cuando el oferente haya tratado de interferir o influenciar indebidamente en el análisis de las propuestas, o cuando el oferente haya tratado de influir indebidamente en la decisión sobre adjudicación.
- k) Cuando se descubra cualquier intento de fraude o engaño por parte del oferente a la

Entidad o a los demás participantes.

- l) Cuando el oferente manifieste y/o acredite en su propuesta que no ha sido sancionado y se corrobore que dicha información no es veraz.
- m) Cuando se evidencie violación del principio de Buena fe, en los documentos e información que compone la oferta.
- n) Cuando no se presente la oferta en el sitio, fecha y hora indicados y no cumpla con las fechas establecidas en cada momento de la subasta
- o) Cuando las muestras no cumplan con las condiciones técnicas requeridas.
- p) Cuando no aporte los registros Invima y fichas técnicas.
- q) Cuando la oferta no contenga todos los campos requeridos para la evaluación técnica.
- r) Cuando no subsane información dentro de los términos y tiempos señalados
- s) Cuando no cumpla con algún parámetro exigido en esta invitación
- t) Cuando el proponente o sus accionistas o sus asociados, o sus representantes legales o miembros de Junta Directiva, estén reportados en una o algunas de las listas vinculantes para el Estado Colombiano en relación con LA/FT.
- u) 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.
- v) Cuando el representante legal o miembros de junta directiva, estén vinculados a algún proceso de investigación con la superintendencia y no es conveniente realizar la contratación por el riesgo reputacional de la organización.
- w) Cuando después de publicado el informe de evaluación, no subsane la información requerida dentro del tiempo estipulado.

38. OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Si se le adjudica el contrato, el contratista se compromete a garantizar cumplir con las obligaciones establecidas en la minuta contractual. En el Anexo N° 14 se presenta el proyecto de minuta del Contrato derivado del proceso de selección y que deberá ser suscrito por el Adjudicatario en los términos y condiciones aquí contempladas.

39. SUSPENSIÓN DEL PROCESO DE SELECCIÓN Y REVOCATORIA DEL ACTO ADMINISTRATIVO DE APERTURA

El proceso de selección podrá suspenderse mediante acto administrativo motivado en el que se señalará el término de la suspensión, cuando a juicio de la ENTIDAD se presenten circunstancias de interés público o general que requieran analizarse.

LA ENTIDAD también podrá revocar el acto administrativo que ordenó la apertura del proceso de selección, cuando se presente durante el mismo alguna de las circunstancias de que trata el artículo 93 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

40. MANIFESTACIÓN UNILATERAL

El contratista afirma, con la presentación de su propuesta, que no se encuentra incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades consagradas en los artículos 8, 9 y 10 de la ley 80 de 1993.

41. INTERPRETACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO

Si durante la ejecución del contrato surgen discrepancias entre Metrosalud y el contratista sobre la interpretación de alguna(s) de sus cláusulas que puedan dar lugar a la paralización o a la afectación grave del servicio contratado, y no se logra acuerdo entre las partes, Metrosalud podrá interpretar la cláusula o cláusulas objeto de la diferencia, mediante Resolución Motivada.

42. MODIFICACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO

Si durante el desarrollo del contrato fuere necesario introducir modificaciones a fin de evitar la paralización o afectación grave del servicio que se deba satisfacer con él, y las partes no llegan a un acuerdo previo sobre dichas variaciones, Metrosalud hará la modificación respectiva suprimiendo o adicionando los servicios contratados, mediante Resolución Motivada. Si las modificaciones que se realicen llegaren a alterar el valor



inicial del contrato en un 20% o más, el contratista podrá renunciar a continuar su ejecución y Metrosalud dará por terminado el contrato.

43. TERMINACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO

Cuando en el desarrollo del contrato se presenten alguno de los siguientes eventos, Metrosalud dispondrá mediante Resolución Motivada la terminación anticipada del mismo:

- ✓ Por disolución de la persona Jurídica del contratista.
- ✓ Por la liquidación obligatoria del contratista.
- ✓ La cesación de pagos, concurso de acreedores o Judiciales del contratista que afecten de manera cumplimiento del contrato.
- ✓ Cuando las exigencias del servicio público lo requieran o la situación de orden público lo imponga.
- ✓ La iniciación del trámite concordatario no dará lugar a la declaración de terminación unilateral, si se presenta tal evento, la ejecución del contrato se hará con sujeción a las normas sobre administración de negocios del deudor en concordato.
- ✓ Metrosalud dispondrá las medidas de inspección, vigilancia y control necesarias para asegurar el cumplimiento del objeto del contrato y evitar su paralización.

44. PROHIBICIÓN DE CEDER EL CONTRATO

Los contratos estatales son intuito persona y, en consecuencia, una vez celebrados no podrán cederse sino con autorización previa y escrita del Gerente de la E.S.E METROSALUD, mediante Resolución Motivada.

45. 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.

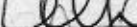
46. CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA

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.

47. 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. Este Contrato estará sujeto a la retención de industria y comercio y demás estampillas a que haya lugar.


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

	Nombre	Firma	Fecha
Elaboró:	Carlos Andrés Merizalde Gartner – Abogado Contratista		Abril 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			

¹ Decreto 0071 del 21 de enero de 2026



Contratación

PROCESO NÚMERO 12 DE 2026

Fecha de publicación: 17/04/2026 - 08:12
Fecha de modificación: 17/04/2026 - 08:51

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 CERONTOLÓGICO 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 CERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLÍN.

Contratación

Estatutos, manuales y planes

PROCESOS CONTRATACIONES

SECOP I - II

que en razón de la naturaleza del asunto o interés del contrato tengan las diferentes dependencias de la entidad y además fijaran las reglas que permitan la presentación de ofertas, los requisitos habilitantes y los parámetros de evaluación de tal manera que se asegure la selección objetiva y la calidad de los bienes, obras o servicios objeto de contratación.

Documentos

- TERMINOS DE CONDICIONES
- RESOLUCIÓN DE APERTURA
- ANEXO 1
- ANEXO 2
- ANEXO 3
- ANEXO 4
- ANEXO 4.1
- ANEXO 5
- ANEXO 6
- ANEXO 7
- ANEXO 8

ACTA DE APERTURA DE PROPUESTAS

SELECCIÓN DIRECTA

Siendo las 11:30am del día 21 de abril de 2026, se reunieron en la Dirección Administrativa 4º piso Edificio Sacatín, por parte de la E.S.E. Metrosalud, **Esperanza Peñaranda Pineda** y **Carlos Andrés Merizalde Gartner**. La Primera, Directora Operativa de Contratación y el Segundo Abogado Contratista; con el fin de dar apertura a las propuestas para contratar:

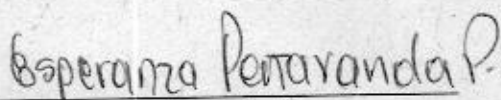
SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLÍN.

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

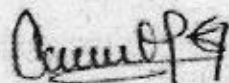
PROPONENTE	RAD	FECHA Y HORA (d/m/a)	PROPUESTA ECONÓMICA	OBSERVACIONES
MARTÍN ABEL SÁNCHEZ GRISALES	R-1974	21/04/2026 09:50 AM	\$185.900.000	ORIGINAL

La fecha para presentación de propuestas era hasta el día 21 de abril de 2026 a más tardar 11:00am, como se constata se presenta **MARTÍN ABEL SÁNCHEZ GRISALES**

Para constancia firman,



Esperanza Peñaranda Pineda
Directora Operativa de Contratación



Carlos Andrés Merizalde G.
Abogado Contratista

ANEXO N° 1
MODELO CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

SANTA FE DE ANTIOQUIA, 20/04/2026

Señores:
DIRECCION ADMINISTRATIVA
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO METROSALUD
Medellín

Consecutivo	E.S.E. Metrosalud
Fecha de Radicación	Correspondencia Recibida
Destinatarios	R-1974
Tipo de Documento	21/04/2026-09:50 AM
Radicador	DIRECCION OPERATIVA CONTRATACION
	PROPUESTAS
	ANGEL DAVID VEGA ALVARAN- GESTION DOCUMENTAL

ASUNTO: DIA DE SOL PARA ADULTOS MAYORES

OBJETO: 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.

NOMBRE OFERENTE: MARTIN ABEL SANCHEZ GRISALES

NIT Y/O C. C: 8471831-3

REPRESENTANTE LEGAL: MARTIN ABEL SANCHEZ GRISALES

DIRECCION: CALLE 9 SANTANDER 1 -52 BARRIO EL PASO SANTA FE DE ANTIOQUIA

TELÉFONO: 3127016110

FORMA DE PAGO (no inferior a 30 días): CREDITO A 30 DIAS

TIPO DE CUENTA BANCARIA: AHORROS

NÚMERO DE CUENTA BANCARIA: 100-424096-46

TITULAR DE LA CUENTA: MARTIN ABEL SANCHEZ GRISALES

BANCO DONDE SE TIENE LA CUENTA: BANCOLOMBIA

NUMERO DE FOLIOS: 0000

RECEPCION DE DOCUMENTOS
21/04/26 9:47:41 a.m.
E.S.E METROSALUD

 N°: 800.058.016
Metrosalud
Gestión Documental

2026 ABR. 21

RECIBIDO
Nombre y Apellido


INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES Y COMPROMISOS

Yo, **MARTIN ABEL SANCHEZ GRISALES** identificado con cédula de ciudadanía número **8471831** domiciliado en **SANTA FE DE ANTIOQUIA**, actuando en nombre y representación de la (sociedad, Unión temporal, Consorcio o persona natural) _____ tal y como consta en el certificado de existencia y representación legal (solo personas jurídicas) o en el documento de Unión Temporal o Consorcio, afirmo bajo la gravedad del juramento que conozco y acepto las siguientes condiciones:

1. Que no nos hallamos incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad consagradas en los artículos 8o, 9o, 10 y 58 ordinal, 6o del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, acorde con lo establecido en el Estatuto de Contratación de la ESE METROSALUD.
2. En caso de llegar a conocer que nos encontramos en curso de alguna inhabilidad o conflicto de interés sobreviniente, contemplados en la normatividad vigente, nos comprometemos a informar de manera inmediata, tal circunstancia a la Entidad, para que se tomen las medidas legales pertinentes. Este compromiso lo adquirimos en total independencia de la etapa procesal que se encuentre el proceso de selección (precontractual, contractual y/o post contractual)
3. Que hemos tomado nota cuidadosa de las especificaciones, anexos y condiciones de la presente invitación y aceptamos todos los requisitos de la misma.
4. Que la información contenida en la propuesta y los documentos que forman parte de la misma son verídicos y que asumimos total responsabilidad frente a la ESE Metrosalud cuando los datos suministrados sean falsos o contrarios a la realidad, sin perjuicio de lo dispuesto en el Código Penal y demás normas concordantes y que nos comprometemos a que toda la información y los documentos aportados a partir de la firma del contrato y hasta el acta de liquidación del contrato, serán veraces y asumimos total responsabilidad frente a la ESE Metrosalud cuando los datos suministrados sean falsos o contrarios a la realidad, sin perjuicio de lo dispuesto en el precitado código y demás normas concordantes.
5. Que si se nos adjudica los servicios o bienes ofertados, nos comprometemos a otorgar las Garantías requeridas y a suscribir éstas y el contrato, dentro de los términos señalados para ello.
6. Manifestamos y declaramos que nuestra propuesta no contiene ningún tipo de información confidencial o privada de acuerdo con la ley colombiana, y, en consecuencia, consideramos que Metrosalud se encuentra facultado para revelar dicha información sin reserva alguna, a partir de la fecha de apertura de las propuestas, a sus agentes o asesores, a los demás proponentes o participantes en el proceso de selección impulsado, y al público en general (esta declaración puede ser suprimida y sustituida por una en la que se declare que la propuesta contiene información confidencial, en el caso de ser ello así, debiendo indicar de manera explícita los folios en los cuales obra tal información, y la justificación legal y técnica que ampara los documentos que sean citados con la confidencialidad invocada, mencionando las normas, disposiciones, decisiones de organismos competentes y actos administrativos que le confieran tal confidencialidad a los mismos).
7. Que de conformidad con lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, manifiesto mi aceptación y aprobación, de ser notificado de las actuaciones personalmente por medio electrónico.
8. Manifiesto de manera libre, inequívoca, específica y expresa, mi autorización para el tratamiento de datos de carácter personal que estén contenidos en la presente oferta y en sus anexos. Así

mismo, que como representante legal, responsable y encargado del tratamiento de datos de carácter personal de la información contenida en la presente propuesta, cuento con las autorizaciones correspondientes de los titulares de datos personales que aparecen en la presente oferta. Lo anterior en cumplimiento a los deberes y obligaciones establecidos por la Ley 1581 de 2012, por lo tanto ante cualquier incumplimiento de dichos deberes y obligaciones responderé de manera directa y exclusiva.

9. Que al momento de suscribir el contrato se contará con mínimamente una persona en la ciudad de Medellín, encargada del cumplimiento y la ejecución del contrato. Los datos de la persona es como sigue:

- Nombre completo MARTIN ABEL SANCHEZ GRISALES
- Número de identificación: 8471831
- Dirección del correo electrónico MARTINSANCHEZ90@HOTMAIL.COM
- Teléfono Fijo.
- Teléfono Móvil 3127016110
- Ciudad de Ubicación: SANTA FE DE ANTIOQUIA

Con la firma del presente documento manifiesto bajo mi responsabilidad que la información aquí consignada es veraz.

Atentamente,


Firma representante legal

ANEXO N°2
REPORTE DE MULTAS Y SANCIONES DE CONTRATOS ANTERIORES
DECLARACIÓN SOBRE MULTAS Y SANCIONES DURANTE
LOS ÚLTIMOS CINCO (05) AÑOS

Fecha: 20/04/2026

PROPONENTE:
MARTIN ABEL SANCHEZ GRISALES

Ha tenido sobre multas y sanciones durante los últimos cinco (05) años: SI _____ NO **x**

En caso afirmativo diligenciar la siguiente información:

OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO	ENTIDAD CONTRATANTE	VR. CONTRATO EN PESOS	TIPO		FECHA DE LA MULTA O SANCIÓN	VR. DE LA MULTA O SANCIÓN EN PESOS	VR. DE LA MULTA SANCIÓN EN SMMLV
				Multa	Sanción			

Declaramos bajo la gravedad de juramento, comprometiendo nuestra responsabilidad personal y comprometiéndolo la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos, que la información antes consignada es totalmente cierta, corresponde única y exclusivamente a la entidad que representamos.



MARTIN ABEL SANCHEZ GRISALES
84471831
REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO N°3

SANTA FE DE ANTIOQUIA 20/04/2026

Señores

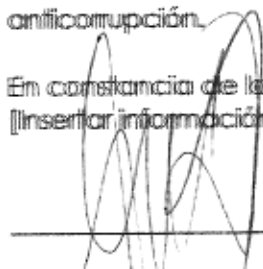
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO METROSALUD

Proceso de Contratación – DIA DE SOL PARA ADULTOS MAYORES

MARTIN ABEL SANCHEZ GRISALES, identificado como aparece al pie de mi firma, [obrando en mi propio nombre o en mi calidad de representante legal de MARTIN ABEL SANCHEZ, manifiesto que:

1. Apoyamos la acción del Estado colombiano y de la ESE Metrosalud para fortalecer la transparencia y la rendición de cuentas de la administración pública.
2. No estamos en causal de inhabilidad alguna para celebrar el contrato objeto del Proceso de Contratación.
3. Nos comprometemos a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores de la Entidad Contratante, directamente o a través de sus empleados, contratistas o tercero.
4. Nos comprometemos a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o efecto la colusión en el Proceso de Contratación.
5. Nos comprometemos a revelar la información que sobre el Proceso nos soliciten los organismos de control de la República de Colombia.
6. Nos comprometemos a comunicar a nuestros empleados y asesores el contenido del presente Compromiso Anticorrupción, explicar su importancia y las consecuencias de su incumplimiento por nuestra parte, y la de nuestros empleados o asesores.
7. Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.

En constancia de lo anterior firma este documento a los [Insertar información] días del mes de [Insertar información] de [Insertar información].



Nombre: MARTIN ABEL SANCHEZ GRISALES
Cargo: GERENTE GENERAL
Documento de Identidad: 8471831

ANEXO 7
COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO
ESPECIFICACIONES TECNICAS

SANTA FE DE ANTIOQUIA 20/04/2026

Señores

EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO METROSALUD

Medellin

El suscrito **MARTIN ABEL SANCHEZ GRISALES**, identificado con la C.C. 8471831 en nombre de MARTIN ABEL SANCHEZ GRISALES, de acuerdo con las reglas que se estipulan en la invitación a presentar oferta y demás documentos de la contratación del proceso cuyo objeto es INGRESO A ESPACIOS RECREATIVOS PARA EL DIA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLOGICO , me permito presentar compromiso de cumplimiento, así:

En caso de que me sea adjudicado el proceso de selección, me comprometo cumplir en la totalidad lo estipulado en ESPECIFICACIONES TECNICAS de la invitación a presentar oferta

Proponente: MARTIN ABEL SANCHEZ GRISALES

Nit: 8471831-3

Correo electrónico: MARTINSANCHEZ90@HOTMAIL.COM

Dirección: CALLE 9 SUE 1 .52 BARRIO EL PASO SANTA FE DE ANTIOQUIA

Teléfono: 31270161 10

Nombre Representante legal del proponente: MARTIN ABEL SANCHEZ GRISALES

Documento de identificación: 8471831

P

Firma del Representante legal:

Cc. 8471831

ANEXO 7
FORMATO DE DILIGENCIAR INFORMACIÓN FINANCIERA
AÑO DE EVALUACIÓN: 2025

NOMBRE Y/O RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA: MARTIN ABEL SANCHEZ GRISALES		
NIT:	8.471.831-3	
DIRECCIÓN:		
TELÉFONO(S):		
NUMERO	ÍNDICE o PARTIDA	RESULTADO
1	Activo Corriente	489.264.379
2	Inventario	225.423.222
3	Pasivo Corriente	43.075.897
4	Total Pasivos	43.075.897
5	Total Activos	714.687.601
6	Utilidad Neta	136.981.601
7	Patrimonio	671.611.704
8	Capital De Trabajo	446.188.482
9	Endeudamiento	6.02
10	Liquidez	11.35


MARTIN ABEL SANCHEZ GRISALES
CC.8.471.831



**MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS
COMUNICACIONES - MINTIC**

CERTIFICA QUE

Una vez consultada la base de datos de deudores alimentarios morosos REDAM, el(la) ciudadano(a) con número de identificación CC 8471831 **NO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS**

Esta certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

Se expide en Bogotá el 20/04/2026 08:23 PM



Código Verificación: MCN1LWBE28

Válida hasta: 20/07/2026

Dirección de Gobierno Digital

**MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS
COMUNICACIONES - MINTIC**



Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Telefono	Exonerado SEMA e ICSF
CC 8471837	8	SANCHEZ CRISALES MARTIN ADEL	3 - MENOS DE 250 COTIZANTES	MARTIN ADEL SANCHEZ CRISALES	CLL 22 12 25	SAN JORDENO-ANTIOQUIA	8881235	0

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION								
Periodo	Clave	Tipo		Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Valor
2024-02	2024-03	1355-0711	9910-0005	6	2025/04/10	2025/04/10	BANCOLOMBIA	\$11,631,400

EMPLEADO		NOVEDADES										PENSION		SALUD		CCF		RIESGOS		PARAFISCALES		Total Aporte
Identificación	Nombre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
SUCURSAL: MARTIN ADEL SANCHEZ CRISALES (30 Añadidos)																						
Centro de Trabajo: BUNKER (5 Añadidos)																						
Ciudad: SAN JORDENO (Inicia: ANTIOQUIA (5 Añadidos))																						
1	CC 1042779406	LÓPEZ MENDOZA JORNA ESTEBAN																				
2	PT 10424208	HENRIQUEZ MAYORCIEL LUCIA																				
3	CC 1001010502	MONTOLIN MEDINA E. YESSENIA																				
4	CC 1033451170	RAMIRO GUINTERO VESCOCA JULIETH																				
5	CC 1032094770	POUNAN PHAKTA LIONELA																				
6	CL 1006129841	QUEVEDO GONZ. NARA MARIA																				



Planilla Resumen

Centro de Trabajo: HOTEL MARGARITAS (9 Afiliados)										\$12,694,517	\$2,511,300	\$13,461,349	\$9,99,800	\$14,557,473	\$3,74,900	\$15,252,874	\$159,200	\$0	\$0	\$1,291,400
Ciudad: SAN JERONIMO DE LOS ANTIQUES (9 Afiliados)										\$12,694,517	\$2,511,300	\$13,461,349	\$9,99,800	\$14,557,473	\$3,74,900	\$15,252,874	\$159,200	\$0	\$0	\$1,291,400
12	CC	10010001	AUTOLIA CARTAYA SANCHEZ STE. PAUL							23630	26	\$1,750,909	\$280,200	\$2,031,109	\$175,090	\$2,206,200	\$175,090	\$0	\$0	\$408,700
13	CC	10010002	SANCHEZ CARTAYA SANCHEZ STE. PAUL							0	0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0
14	CC	10010003	GONZALEZ GOMEZ SANCHEZ							23020	27	\$1,750,909	\$280,200	\$2,031,109	\$175,090	\$2,206,200	\$175,090	\$0	\$0	\$408,700
15	CC	10010004	MARTINEZ TORREALBA KATERINA ELIZABETH							23020	27	\$1,750,909	\$280,200	\$2,031,109	\$175,090	\$2,206,200	\$175,090	\$0	\$0	\$408,700
16	CC	10010005	JUANPELO PEREZ ALVARADO							23020	27	\$1,750,909	\$280,200	\$2,031,109	\$175,090	\$2,206,200	\$175,090	\$0	\$0	\$408,700
17	CC	10010006	SANCHEZ MONTANA JONAS JERONIMO							23020	27	\$1,750,909	\$280,200	\$2,031,109	\$175,090	\$2,206,200	\$175,090	\$0	\$0	\$408,700
18	CC	10010007	MARTIN GARCIA ROSA							23020	27	\$1,750,909	\$280,200	\$2,031,109	\$175,090	\$2,206,200	\$175,090	\$0	\$0	\$408,700
19	CC	10010008	SANCHEZ MARGARITA CARLOS DAVID							23020	27	\$1,750,909	\$280,200	\$2,031,109	\$175,090	\$2,206,200	\$175,090	\$0	\$0	\$408,700
20	CC	10010009	MARTIN PEREZ CARLOS ALBERTO							23020	27	\$1,750,909	\$280,200	\$2,031,109	\$175,090	\$2,206,200	\$175,090	\$0	\$0	\$408,700
Centro de Trabajo: MARTIN ABEL SANCHEZ (2 Afiliados)										\$2,500,000	\$400,000	\$2,900,000	\$100,000	\$3,375,453	\$125,000	\$4,400,453	\$44,000	\$0	\$0	\$679,500
Ciudad: SAN JERONIMO DE LOS ANTIQUES (2 Afiliados)										\$2,500,000	\$400,000	\$2,900,000	\$100,000	\$3,375,453	\$125,000	\$4,400,453	\$44,000	\$0	\$0	\$679,500
21	CC	10010010	ALVAREZ REYES ALVARO							23020	27	\$1,750,909	\$280,200	\$2,031,109	\$175,090	\$2,206,200	\$175,090	\$0	\$0	\$408,700
22	CC	10010011	MARTIN JOSE SANCHEZ							23020	27	\$1,750,909	\$280,200	\$2,031,109	\$175,090	\$2,206,200	\$175,090	\$0	\$0	\$408,700
Total Afiliados (21)										\$12,694,517	\$2,511,300	\$13,461,349	\$9,99,800	\$14,557,473	\$3,74,900	\$15,252,874	\$159,200	\$0	\$0	\$1,291,400



Planilla Resumen

RESUMEN DE PAGO					
RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				36	\$8,481,400
COLFONDOS	131001	800,227,940	5	1	\$840,600
COLPENSIONES	25-14	900,116,004	7	6	\$781,500
POREVENIR	210101	800,224,808	8	13	\$3,006,000
PROTECCION	230201	800,119,739	0	14	\$1,051,100
				39	\$651,600
ASL (ADMINISTRADORAS: 1)				39	\$651,600
OSITIVA COMPANIA DE SEGUROS	14-13	880,011,153	4	39	\$651,600
CEP (ADMINISTRADORAS: 1)				39	\$2,284,300
COMFENALCO ANTIOQUIA	00701	890,900,847	6	39	\$2,284,300
				33	\$2,171,800
EPS (ADMINISTRADORAS: 4)				2	\$72,500
COOSALUD MOVILIDAD	ES0034	900,126,715	3	12	\$687,400
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	1	\$70,100
MUTUAL SER	ES0007	806,008,194	7	17	\$841,100
NOVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	1	1	\$70,100
NOVA EPS MOVILIDAD	EP1041	900,156,264	1	5	\$180,400
SAVIA SALUD	EPS040	900,604,350	0		
TOTAL				39	\$13,539,300

San Jeronimo, Antioquia

20 abril 2026

Señores

E.S.E METROSALUD

DIRRECCION DE CONTRATACION

CARRERA 50 N 44-27

**Asunto: PROPUESTA PARA SERVICIO LOGISTICO PARA EL DIA DE SOL DE
LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIO DEL PROYECTO CENTRO DE
VIDA GERONTOLOGICO DEL DISTRITO DE MEDELLIN.**

Asunto: Cotización de Servicios – Plan Día de Sol para 2.860 personas

Cordial saludo,

Reciban un atento saludo en nombre de todo el equipo humano de la **Hostería mi chozita**. Para nosotros es un honor presentarles nuestra propuesta formal del **Plan Día de Sol**, diseñada especialmente para atender su evento institucional con una proyección de 2.860 personas.

Contamos con la experiencia, infraestructura y talento humano necesario para desarrollar jornadas empresariales y encuentros masivos con altos estándares de organización, calidad y servicio, garantizando bienestar, comodidad y una experiencia agradable para todos los asistentes.

PLAN DÍA DE SOL – PROPUESTA INSTITUCIONAL

Nuestro plan ha sido estructurado para ofrecer una jornada integral que combine recreación, descanso, alimentación balanceada y espacios adecuados para la integración del equipo humano.

 **ALIMENTACIÓN INCLUIDA**

El plan contempla:

- Refrigerio en la mañana
- Almuerzo completo
- Refrigerio en la tarde

Hemos diseñado un menú equilibrado, ideal para eventos empresariales y jornadas de bienestar.

MENÚ SUGERIDO POR EL HOTEL

Refrigerio AM

- Chocolate amargo con leche deslactosada
- Media tela de arepa de maíz
- Fruta fresca de temporada
- Queso fresco bajo en sal
- Mini ponqué

Almuerzo

- Crema de zanahoria
- Lomo de cerdo a la plancha (100 gramos)
- Arroz blanco
- Maduro al horno
- Ensalada fresca de lechuga, tomate y pepino
- Jugo natural de mora
- Postre: gelatina

Refrigerio PM

- Café con leche deslactosada
 - Palito de queso integral
 - Fruta fresca
 - Mini galleta dulce
-

 **Importante:** Estamos totalmente dispuestos a realizar ajustes, cambios o adaptaciones en el menú según requerimientos nutricionales, lineamientos institucionales o sugerencias específicas, incluyendo opciones especiales (bajas en sal, vegetarianas o dietéticas), si así lo requieren.

SERVICIOS E INSTALACIONES INCLUIDAS

Durante la jornada, los asistentes podrán disfrutar de nuestras instalaciones y servicios complementarios:

- 2 piscinas para adultos y niños
- Restaurante y bar
- Juegos de mesa (billar y mesa de ping pong)
- Turco
- Estación permanente de tinto, agua y aromática gratis
- Zonas verdes y espacios abiertos para integración
- Parqueadero privado
- Recreación dirigida
- Servicio de enfermería y salva vidas

Nuestro equipo operativo estará disponible para coordinar la logística del evento y garantizar el adecuado desarrollo de cada actividad.

CAPACIDAD Y LOGÍSTICA

La Hostería cuenta con una capacidad instalada de **400 personas por día (PAX)**.

Para atender un grupo de 2.860 personas, proponemos organizar el evento por jornadas programadas o fechas previamente coordinadas, asegurando así una experiencia cómoda, segura y bien organizada para todos los asistentes.

INVERSIÓN

Valor por persona: \$65.000
(Impuestos incluidos)

Este valor incluye alimentación completa, uso de instalaciones y servicios mencionados anteriormente.

COMPROMISO Y CALIDAD

En la **hostería mi chozita** trabajamos con compromiso, responsabilidad y vocación de servicio. Nuestro objetivo es brindarles una experiencia organizada, segura y memorable, alineada con los valores y necesidades de su institución.

Agradecemos profundamente la oportunidad de presentar esta propuesta. Quedamos atentos a programar una reunión, visita técnica o resolver cualquier inquietud adicional.

Será un verdadero placer recibir a METROSALUD en nuestras instalaciones.

Cordialmente,



MARTIN SANCHEZ GRISALES

CC: 8471831

GERENTE GENERAL

Teléfono: 3105962411-3127016110



PROPUESTA 2026

Programas Día de Sol para 2860 pax

Santa Fe de Antioquia – San Jerónimo

20 DE ABRIL DE 2026

Señores
E.S.E METROSALUD

DIRECCION DE CONTRATACION

CARRERA 50 N 44-27

Asunto: PROPUESTA PARA SERVICIO LOGISTICO PARA EL DIA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIO DEL PROYECTO CENTRO DE VIDA GERONTOLOGICO DEL DISTRITO DE MEDELLIN.

Presentación

Reciban un cordial saludo.

Para nosotros es muy satisfactorio presentar la **Propuesta Económica 2026 para Programas Día de Sol**, dirigida a METROSALUD, con cobertura en el occidente medio antioqueño, específicamente en los municipios de Santa Fe de Antioquia y San Jerónimo.

Contamos con más de **30 años de experiencia** en la organización y ejecución de programas de Día de Sol para entidades públicas y privadas. Nuestra trayectoria nos ha permitido consolidarnos como una de las ofertas más reconocidas y confiables de la región, siendo testigos de nuestro trabajo líderes comunitarios, cabildantes y más de dos mil beneficiarios que han disfrutado de nuestras instalaciones.

Nuestro objetivo es brindar un servicio integral que combine recreación, bienestar, alimentación balanceada y cumplimiento estricto de la normatividad sanitaria vigente.





SERVICIOS INCLUIDOS

- Estación permanente de agua, tinto y aromática (sin costo adicional)
- Piscinas, turcos y jacuzzis
- Billar, pool y ping pong
- Sala de televisión y juegos infantiles
- Quioscos rumberos y amplias zonas verdes
- Canchas deportivas y bares
- Voleibol playa y juegos de mesa
- Sistema de sonido
- Parqueaderos privados
- Ambientes diversos adaptados a distintos perfiles y necesidades

Se entregará **manilla de identificación** a cada persona mayor asistente, garantizando control y seguridad dentro de los escenarios recreativos.

PROGRAMAS RECREATIVOS Y CULTURALES

- Recreacionistas y actividades dirigidas
- Hidroaeróbicos
- Exfoliaciones con melaza y café
- Concursos y dinámicas grupales
- Terapias de relajación
- Bingo bailable, viejo teca, concurso de disfraces y reinado
- Servicio de papayera
- Servicio de enfermería y salvavidas
- Show de espuma en piscina

Nuestro enfoque está orientado al bienestar físico, mental y social de los asistentes.

ALIMENTACIÓN PARA DIAS DE SOL.

Refrigerio-almuerzo-refrigerio

OPCIÓN SUGERIDA POR LOS HOTELES

Refrigerio Am





Chocolate amargo con leche deslactosada
Media tela de arepa de maíz
Fruta
Queso fresco bajo en sal
Mini ponqué

Almuerzo

Crema de zanahoria
Lomo de cerdo a la plancha 100 gr
Arroz blanco
Maduro al horno
Ensalada de lechuga, tomate y pepino
Jugo de mora natural
Postre: gelatina

Refrigerio Pm

Café con leche deslactosada
Palito de queso integral
Fruta
Mini galleta dulce

NOTA: Estaremos dispuestos a cualquier variable sugerencia del menú para que el evento cumpla con todas las expectativas.

HOTELES DISPONIBLES PARA DIA DE SOL.

SAN JERONIMO	CAPACIDAD	CONTACTO CEL.
HOSTERÍA TOBOGAN	200 PAX	3203790144
HOSTERIA MI CHOZITA	400 PAX	3104120766



HOTEL MARGARITAS

400 PAX

3242573992

SANTA FE DE ANTIOQUIA	CAPACIDAD	CONTACTO CEL.
HOSTERIA ACUARELA DEL RIO	800 PAX	3113430815
HOSTERIA BOHIOS	1000 PAX	3023158666
HOTEL LAS MARIPOSAS	40 PAX	3242573992

CAPACIDAD GENERAL 2840 PAX DIARIA

PROPUESTA SUGERIDA - PLAN DIA DE SOL**\$65.000- impuesto incluido**

Proporcionar a cada persona mayor asistente una manilla de identificación, que permita la identidad de las personas mayores dentro de los escenarios recreativos.

ANEXO N° 4. ALIMENTACIÓN**A. Minuta Patrón de alimentación**

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

GRUPO DE ALIMENTOS	Tamaño de la porción	Total porciones	Refrigerio am	Almuerzo	Refrigerio pm
CEREALES, RAÍCES, PLÁTANOS Y TUBÉRCULOS	Variable	6	2	3	1
FRUTAS	Variable	2		1	1
VERDURAS Y HORTALIZAS	80 g	1		1	
LÁCTEOS	200 cc	1,5	1		0,5
QUESO Y	Variable	2	1		1



SUSTITUTO					
CARNES MAGRAS (CRUDO)	100 g	1		1	
GRASAS	5 g	2	0,5	1,5	
DULCES Y POSTRES	Variable	2,5	0,5	1,5	0,5

(Lista de intercambios de alimentos elaborado por la Universidad de Antioquia, quinta edición publicada en el año 2023).

Servicio de Alimentación

- A. Minuta patrón para la alimentación.
- B. Características de la alimentación.
- C. Muestras testigo de alimentos.
- D. Requisitos de personal.
- E. Condiciones higiénico-sanitarias
- F. Rastreo microbiológico.
- G. Infraestructura.
- H. Fumigación.
- I. Especificaciones de materia prima.
- J. Distribución de los alimentos.
- K. Fichas técnicas de los alimentos

B. 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, café, cocoa, chocolate en polvo o avena, en la cantidad suficiente para lograr una bebida de buena calidad y sabor.
2. La porción de harina del refrigerio am deberá ser diferente al refrigerio pm, se sugiere incluir en el refrigerio am una harina de fácil masticación como arepa asada y para el refrigerio pm se debe incluir variedad de productos de panadería.
3. El tamaño de la porción servida de la bebida para el servicio de refrigerio am debe ser de 300 cc
4. El tamaño de la porción servida de la bebida para el servicio de almuerzo y refrigerio pm debe ser de 250 cc (sin hielo).
5. La sopa debe tener un volumen de 250cc.
6. 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.
7. 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.
 8. El peso de la porción de proteico a entregar en cocido es de 100 gramos.
 9. Los almuerzos deben ir acompañados de un dulce o postre hipo glúcido 10. Bajo ninguna circunstancia se permitirán preparaciones de días anteriores.
 11. No se permitirá preparaciones tipo arroz con pollo.
 12. No se permitirá el suministro de alas de pollo.
 13. La proteína del almuerzo será de alto valor biológico (carne de res, cerdo, pescado, pollo, chicharrón carnudo).
 14. La carne de res se suministrará en los cortes: Solomo redondo, posta, muchacho, en preparaciones como: En salsa, rellena.
 15. No se encuentra permitido el uso de pescado tipo basa.
 16. 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.
 17. Los sustitutos tipos carnes frías utilizados para el refrigerio am serán de la línea estándar, o línea superior.
 18. Los alimentos cárnicos industrializados (carnes frías) no podrán ser utilizados en los servicios de almuerzo como reemplazo de la proteína anteriormente mencionada.
 19. En caso de ofrecer una porción de leguminosa (50 gramos en crudo de leguminosa no hidratada) debe estar acompañada de media porción de plátano y/o tubérculos por persona, equivalente a una porción de cereales, plátanos y tubérculos.
 20. 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.
 21. 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.

lir con temperaturas de 60 a 65°C.

El queso y alimentos que manejen temperaturas en frio (jugo y ensalada), se

22. Las bebidas y alimentos calientes al momento de la distribución deberán cump
 23. 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.
 24. Los productos panificados, el postre y la fruta, se entregarán a temperatura ambiente.
- Si en el transcurso de la ejecución alguna o algunas de las preparaciones incluídas en la alimentación presenten rechazo por parte de los usuarios, se cambiará la preparación o preparaciones



por otras de similar aporte nutricional para la semana siguiente con previa aprobación por parte del supervisor de la Secretaría de inclusión social y familia.

C. 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.

D. Requisitos de personal:

El contratista contará con un nutricionista para la elaboración de la propuesta de menú y control de los procesos de manipulación de alimentos y demás actividades relacionadas que se deriven de este contrato.

Las personas que se encargarán del proceso de producción y distribución de la alimentación deberán contar con un proceso de capacitación continuo, orientado a cualificar las labores del personal operario (manipuladores de alimentos) y para los usuarios, en los términos y condiciones dispuestos en la resolución 000848 de 1998, y circular 203 de 2008 de la Dirección Seccional de Salud de Antioquia; y en las demás normas que las complementen y/o sustituyan, durante la ejecución del objeto contractual en lo referente al perfil del (os) capacitador(es) e intenciones de los procesos de capacitación en temas higiénicos y sanitarios. De estos programas se dará conocimiento a la supervisión en el informe de gestión y deberán tener el examen médico general reciente (menos de un año):

-
-
-

Tanto el certificado de aptitud como manipulador de alimentos y los exámenes médicos que lo complementan serán entregados por el contratista durante los cinco primeros días hábiles posteriores a la firma del contrato.

Se deberá garantizar la dotación que cumpla con la normatividad vigente, y con los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento, gorro o cofia que



cubra completamente el cabello, tapabocas, delantal y botas.

E. 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.

1. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro del servicio de alimentación, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.
2. El contratista llevará un registro de la solución desinfectante preparada en el servicio, la cual estará disponible para la supervisión.
3. Los termos, canastillas, y demás recipientes que el contratista utiliza para el almacenamiento, transporte, y distribución de la alimentación en la sede se encuentren en perfectas condiciones higiénico-sanitarias; y son sometidos a procesos de lavado y desinfección previa utilización.
4. Todo equipo y utensilio que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado se limpia y desinfecta cuidadosamente antes de ser nuevamente utilizado.
5. El manejo de los residuos se realizará de acuerdo a la resolución 2184/2019, cuidando el uso eficiente de bolsas plásticas.
6. 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.

F. Rastreo microbiológico

El Contratista llevará a cabo durante el tiempo del contrato un rastreo microbiológico que contenga las siguientes muestras: ambiente, superficies, agua, ensalada y jugo y frotis de manos que permita conocer la inocuidad de las preparaciones alimentarias suministradas a la población. Los resultados deben ser presentados al supervisor de la ejecución, delegado por la Secretaría de Inclusión Social y Familia; quien puede solicitar la repetición de resultados no conformes que representen un riesgo para la salud de los usuarios de manera inmediata.



Cuando se estime pertinente, el Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín por intermedio del supervisor delegado por la Secretaría de Inclusión Social y Familia, podrá solicitar al laboratorio rastreos microbiológicos de alimentos, utensilios, superficies, o personal; y fisicoquímicos de alimentos en situaciones en las que pueda presentarse sospechas frente a la calidad de la alimentación suministrada debido a intoxicación alimentaria o en circunstancias en las que una preparación alimentaria o alimento no cuente con las características inherentes a su presentación física. Estos costos serán asumidos por el Contratista.

En caso de presentarse una Enfermedad transmitida por alimentos el contratista activará ruta de atención establecida en un protocolo previo que será entregado los cinco primeros días hábiles posteriores a la firma del contrato e informará de manera inmediata al supervisor del contrato. G.

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. Para ello el contratista debe cumplir con los siguientes criterios:

1. Pisos en buen estado, son de material que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.
2. Paredes en buen estado, sin desprendimientos de pintura, son de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección.
3. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.
4. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.
5. Ventanas y otras aberturas en buen estado, evitan la entrada y acumulación de polvo, suciedad, al igual que el ingreso de plagas y facilitando la limpieza y desinfección.
6. Luminarias en buen estado con iluminación de calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.
7. Accesos y alrededores limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

H. Fumigación:





El contratista, deberá realizar una fumigación reciente no superior a un mes al momento de iniciar el contrato, debe ser realizada por una empresa competente y con licencia. Los registros de fumigación, se entregarán al supervisor y tenerla de manera física en el servicio de alimentación, esto de acuerdo al programa de control de plagas con enfoque preventivo establecido en la Resolución 2674 de 2013.

I. 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

MARTIN SANCHEZ GRISALES
CC : 8471831
GERENTE GENERAL

San Jerónimo, Antioquia

20 DE ABRIL DE 2026

Señores
E.S.E METROSALUD



DIRECCION DE CONTRATACION

CARRERA 50 N 44-27

Asunto: PROPUESTA PARA SERVICIO LOGISTICO PARA EL DIA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIO DEL PROYECTO CENTRO DE VIDA GERONTOLOGICO DEL DISTRITO DE MEDELLIN.

Cordial saludo,

Reciban un atento saludo en nombre de todo el equipo humano del **Hotel las margaritas**. Para nosotros es un honor presentarles nuestra propuesta formal del **Plan Día de Sol**, diseñada especialmente para atender su evento institucional con una proyección de 2.860 personas.

Contamos con la experiencia, infraestructura y talento humano necesario para desarrollar jornadas empresariales y encuentros masivos con altos estándares de organización, calidad y servicio, garantizando bienestar, comodidad y una experiencia agradable para todos los asistentes.

PLAN DÍA DE SOL – PROPUESTA INSTITUCIONAL

Nuestro plan ha sido estructurado para ofrecer una jornada integral que combine recreación, descanso, alimentación balanceada y espacios adecuados para la integración del equipo humano.

ALIMENTACIÓN INCLUIDA

El plan contempla:

- Refrigerio en la mañana
- Almuerzo completo
- Refrigerio en la tarde

Hemos diseñado un menú equilibrado, ideal para eventos empresariales y jornadas de bienestar.

MENÚ SUGERIDO POR EL HOTEL

Refrigerio AM

- Chocolate amargo con leche deslactosada
- Media tela de arepa de maíz
- Fruta fresca de temporada
- Queso fresco bajo en sal
- Mini ponqué

Almuerzo

- Crema de zanahoria
- Lomo de cerdo a la plancha (100 gramos)
- Arroz blanco
- Maduro al horno
- Ensalada fresca de lechuga, tomate y pepino
- Jugo natural de mora
- Postre: gelatina

Refrigerio PM

- Café con leche deslactosada
- Palito de queso integral
- Fruta fresca
- Mini galleta dulce

 **Importante:** Estamos totalmente dispuestos a realizar ajustes, cambios o adaptaciones en el menú según requerimientos nutricionales, lineamientos institucionales o sugerencias

específicas, incluyendo opciones especiales (bajas en sal, vegetarianas o dietéticas), si así lo requieren.



SERVICIOS E INSTALACIONES INCLUIDAS

Durante la jornada, los asistentes podrán disfrutar de nuestras instalaciones y servicios complementarios:

- 2 piscinas para adultos y niños
- Restaurante y bar
- Juegos de mesa (billar y mesa de ping pong)
- Turco
- Estación permanente de tinto, agua y aromática gratis
- Zonas verdes y espacios abiertos para integración
- Parqueadero privado
- Recreación dirigida
- Servicio de enfermería y salva vidas

Nuestro equipo operativo estará disponible para coordinar la logística del evento y garantizar el adecuado desarrollo de cada actividad.



CAPACIDAD Y LOGÍSTICA

La Hostería cuenta con una capacidad instalada de **400 personas por día (PAX)**.

Para atender un grupo de 2.800 personas, proponemos organizar el evento por jornadas programadas o fechas previamente coordinadas, asegurando así una experiencia cómoda, segura y bien organizada para todos los asistentes.



INVERSIÓN

68

Valor por persona: \$65.000
(Impuestos incluidos)

Este valor incluye alimentación completa, uso de instalaciones y servicios mencionados anteriormente.



COMPROMISO Y CALIDAD

En el hotel las margaritas trabajamos con compromiso, responsabilidad y vocación de servicio. Nuestro objetivo es brindarles una experiencia organizada, segura y memorable, alineada con los valores y necesidades de su institución.

Agradecemos profundamente la oportunidad de presentar esta propuesta. Quedamos atentos a programar una reunión, visita técnica o resolver cualquier inquietud adicional.

Será un verdadero placer recibir a METROSALUD en nuestras instalaciones.

Cordialmente,

NOTA; Para los conductores y guía en el proceso de logística se les brindara la alimentación

MARTIN SANCHEZ GRISALES

CC: 8471831

GERENTE GENERAL

Teléfono: 3105962411-3112069209

San Jerónimo, Antioquia

20 de abril de 2026

Señores
E.S.E METROSALUD



DIRRECCION DE CONTRATACION

CARRERA 50 N 44-27

Asunto: PROPUESTA PARA SERVICIO LOGISTICO PARA EL DIA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIO DEL PROYECTO CENTRO DE VIDA GERONTOLOGICO DEL DISTRITO DE MEDELLIN.

Cordial saludo,

Reciban un atento saludo en nombre de todo el equipo humano de **la hostería el tobogán**. Para nosotros es un honor presentarles nuestra propuesta formal del **Plan Día de Sol**, diseñada especialmente para atender su evento institucional con una proyección de 2.860 personas.

Contamos con la experiencia, infraestructura y talento humano necesario para desarrollar jornadas empresariales y encuentros masivos con altos estándares de organización, calidad y servicio, garantizando bienestar, comodidad y una experiencia agradable para todos los asistentes.

PLAN DÍA DE SOL – PROPUESTA INSTITUCIONAL

Nuestro plan ha sido estructurado para ofrecer una jornada integral que combine recreación, descanso, alimentación balanceada y espacios adecuados para la integración del equipo humano.

ALIMENTACIÓN INCLUIDA

El plan contempla:

- Refrigerio en la mañana
- Almuerzo completo

- Refrigerio en la tarde

Hemos diseñado un menú equilibrado, ideal para eventos empresariales y jornadas de bienestar.

MENÚ SUGERIDO POR EL HOTEL

Refrigerio AM

- Chocolate amargo con leche deslactosada
- Media tela de arepa de maíz
- Fruta fresca de temporada
- Queso fresco bajo en sal
- Mini ponqué

Almuerzo

- Crema de zanahoria
- Lomo de cerdo a la plancha (100 gramos)
- Arroz blanco
- Maduro al horno
- Ensalada fresca de lechuga, tomate y pepino
- Jugo natural de mora
- Postre: gelatina

Refrigerio PM

- Café con leche deslactosada
- Palito de queso integral
- Fruta fresca
- Mini galleta dulce

 **Importante:** Estamos totalmente dispuestos a realizar ajustes, cambios o adaptaciones en el menú según requerimientos nutricionales, lineamientos institucionales o sugerencias específicas, incluyendo opciones especiales (bajas en sal, vegetarianas o dietéticas), si así lo requieren.

SERVICIOS E INSTALACIONES INCLUIDAS

Durante la jornada, los asistentes podrán disfrutar de nuestras instalaciones y servicios complementarios:

- 2 piscinas para adultos y niños
- Restaurante y bar
- Juegos de mesa (billar y mesa de ping pong)
- Turco
- Estación permanente de tinto, agua y aromática gratis
- Zonas verdes y espacios abiertos para integración
- Parqueadero privado
- Recreación dirigida
- Servicio de enfermería y salva vidas

Nuestro equipo operativo estará disponible para coordinar la logística del evento y garantizar el adecuado desarrollo de cada actividad.

CAPACIDAD Y LOGÍSTICA

La Hostería cuenta con una capacidad instalada de **200 personas por día (PAX)**.

Para atender un grupo de 2.800 personas, proponemos organizar el evento por jornadas programadas o fechas previamente coordinadas, asegurando así una experiencia cómoda, segura y bien organizada para todos los asistentes.

INVERSIÓN

Valor por persona: \$65.000
(Impuestos incluidos)

12

Este valor incluye alimentación completa, uso de instalaciones y servicios mencionados anteriormente.

COMPROMISO Y CALIDAD

En la hostería el tobogán trabajamos con compromiso, responsabilidad y vocación de servicio. Nuestro objetivo es brindarles una experiencia organizada, segura y memorable, alineada con los valores y necesidades de su institución.

Agradecemos profundamente la oportunidad de presentar esta propuesta. Quedamos atentos

a programar una reunión, visita técnica o resolver cualquier inquietud adicional.

Será un verdadero placer recibir a METROSALUD en nuestras instalaciones.

Cordialmente,

NOTA; Para los conductores y guía en el proceso de logística se les brindara la alimentación sin ningún costo



MARTIN SANCHEZ GRISALES

CC: 8471831

GERENTE GENERAL

Teléfono: 3105962411-3042770501

Santa Fe de Antioquia, Antioquia
20 DE ABRIL DE 2026



Señores
E.S.E METROSALUD

DIRECCION DE CONTRATACION

CARRERA 50 N 44-27

Asunto: PROPUESTA PARA SERVICIO LOGISTICO PARA EL DIA DE SOL DE
LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIO DEL PROYECTO CENTRO DE
VIDA GERONTOLOGICO DEL DISTRITO DE MEDELLIN.

Asunto: Cotización de Servicios

Cordial saludo,

Reciban un atento saludo en nombre de todo el equipo humano de la **hostería bohíos**. Para nosotros es un honor presentarles nuestra propuesta formal del **Plan Día de Sol**, diseñada especialmente para atender su evento institucional con una proyección de 2.860 personas.

Contamos con la experiencia, infraestructura y talento humano necesario para desarrollar jornadas empresariales y encuentros masivos con altos estándares de organización, calidad y servicio, garantizando bienestar, comodidad y una experiencia agradable para todos los asistentes.

PLAN DÍA DE SOL – PROPUESTA INSTITUCIONAL

Nuestro plan ha sido estructurado para ofrecer una jornada integral que combine recreación, descanso, alimentación balanceada y espacios adecuados para la integración del equipo humano.

ALIMENTACIÓN INCLUIDA

El plan contempla:

- Refrigerio en la mañana

- Almuerzo completo
- Refrigerio en la tarde

Hemos diseñado un menú equilibrado, ideal para eventos empresariales y jornadas de bienestar.

MENÚ SUGERIDO POR EL HOTEL

Refrigerio AM

- Chocolate amargo con leche deslactosada
- Media tela de arepa de maíz
- Fruta fresca de temporada
- Queso fresco bajo en sal
- Mini ponqué

Almuerzo

- Crema de zanahoria
- Lomo de cerdo a la plancha (100 gramos)
- Arroz blanco
- Maduro al horno
- Ensalada fresca de lechuga, tomate y pepino
- Jugo natural de mora
- Postre: gelatina

Refrigerio PM

- Café con leche deslactosada
- Palito de queso integral
- Fruta fresca
- Mini galleta dulce

 **Importante:** Estamos totalmente dispuestos a realizar ajustes, cambios o adaptaciones en el menú según requerimientos nutricionales, lineamientos institucionales o sugerencias específicas, incluyendo opciones especiales (bajas en sal, vegetarianas o dietéticas), si así lo requieren.

SERVICIOS E INSTALACIONES INCLUIDAS

Durante la jornada, los asistentes podrán disfrutar de nuestras instalaciones y servicios complementarios:

- 2 piscinas para adultos y niños
- Restaurante y bar
- Juegos de mesa (billar y mesa de ping pong)
- Turco
- Estación permanente de tinto, agua y aromática gratis
- Zonas verdes y espacios abiertos para integración
- Parqueadero privado
- Recreación dirigida
- Servicio de enfermería y salva vidas

Nuestro equipo operativo estará disponible para coordinar la logística del evento y garantizar el adecuado desarrollo de cada actividad.

CAPACIDAD Y LOGÍSTICA

La Hostería cuenta con una capacidad instalada de **1000 personas por día (PAX)**.

Para atender un grupo de 2.860 personas, proponemos organizar el evento por jornadas programadas o fechas previamente coordinadas, asegurando así una experiencia cómoda, segura y bien organizada para todos los asistentes.

INVERSIÓN

Valor por persona: \$65.000
(Impuestos incluidos)

Este valor incluye alimentación completa, uso de instalaciones y servicios mencionados anteriormente.



COMPROMISO Y CALIDAD

En la Hostería Bohíos trabajamos con compromiso, responsabilidad y vocación de servicio. Nuestro objetivo es brindarles una experiencia organizada, segura y memorable, alineada con los valores y necesidades de su institución.

Agradecemos profundamente la oportunidad de presentar esta propuesta. Quedamos atentos a programar una reunión, visita técnica o resolver cualquier inquietud adicional.

Será un verdadero placer recibir a METROSALUD en nuestras instalaciones.

Cordialmente,

NOTA ; Para los conductores y guía en el proceso de logística se les brindara la alimentación

MARTIN SANCHEZ GRISALES

CC: 8471831

GERENTE GENERAL

Teléfono: 3105962411-3023158666

BOHIOS

HOSTERIA

Santa fe de Antioquia, Antioquia

20 DE ABRIL DE 2026

Señores
E.S.E METROSALUD

DIRECCION DE CONTRATACION

CARRERA 50 N 44-27

Asunto: PROPUESTA PARA SERVICIO LOGISTICO PARA EL DIA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIO DEL PROYECTO CENTRO DE VIDA GERONTOLOGICO DEL DISTRITO DE MEDELLIN.

Cordial saludo,

Reciban un atento saludo en nombre de todo el equipo humano del **Hostería acuarela del río**. Para nosotros es un honor presentarles nuestra propuesta formal del **Plan Día de Sol**, diseñada especialmente para atender su evento institucional con una proyección de 2.860 personas.

Contamos con la experiencia, infraestructura y talento humano necesario para desarrollar jornadas empresariales y encuentros masivos con altos estándares de organización, calidad y servicio, garantizando bienestar, comodidad y una experiencia agradable para todos los asistentes.

PLAN DÍA DE SOL – PROPUESTA INSTITUCIONAL

Nuestro plan ha sido estructurado para ofrecer una jornada integral que combine recreación, descanso, alimentación balanceada y espacios adecuados para la integración del equipo humano.

ALIMENTACIÓN INCLUIDA

El plan contempla:

- Refrigerio en la mañana
- Almuerzo completo
- Refrigerio en la tarde

Hemos diseñado un menú equilibrado, ideal para eventos empresariales y jornadas de bienestar.

MENÚ SUGERIDO POR EL HOTEL

Refrigerio AM

- Chocolate amargo con leche deslactosada
- Media tela de arepa de maíz
- Fruta fresca de temporada
- Queso fresco bajo en sal
- Mini ponqué

Almuerzo

- Crema de zanahoria
- Lomo de cerdo a la plancha (100 gramos)
- Arroz blanco
- Maduro al horno
- Ensalada fresca de lechuga, tomate y pepino
- Jugo natural de mora
- Postre: gelatina

Refrigerio PM

- Café con leche deslactosada
- Palito de queso integral
- Fruta fresca
- Mini galleta dulce

 **Importante:** Estamos totalmente dispuestos a realizar ajustes, cambios o adaptaciones en el menú según requerimientos nutricionales, lineamientos institucionales o sugerencias específicas, incluyendo opciones especiales (bajas en sal, vegetarianas o dietéticas), si así lo requieren.
