Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	**FORMATO COMUNICADO DE ACEPTACIÓN DE PROPUESTA**	CÓDIGO: AP-CT-F-08
		VERSIÓN: 7
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN CONTRACTUAL	PÁGINA: 1 DE 7
		FECHA: 20/02/2025

Bogotá D.C. 23 de septiembre del 2026

La SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E., en cumplimiento de su Manual de Contratación, comunica la aceptación de la propuesta económica del proceso:

IC-126-2026 ***"SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PAQUETE DE INGREDIENTES Y APOYO LOGÍSTICO PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES INTEGRALES EN SALUD FÍSICA NUTRICIONAL Y ORAL PARA LA POBLACIÓN BENEFICIARIA EN CUMPLIMIENTO DE LOS CONVENIOS Y/O CONTRATOS VIGENTES Y LOS QUE SE LLEGAREN A SUSCRIBIR CON EL FONDO DE DESARROLLO LOCAL DE CHAPINERO Y LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE ESE."***

1. INFORMACIÓN DEL CONTRATISTA

NOMBRE DEL CONTRATISTA O PROVEEDOR:	JOAQUIN SORPRESA S.A.S.
NIT:	901.182.039-5
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:	Viviana Angélica Martínez Morales
NUMERO DE IDENTIFICACION:	52757624
DIRECCIÓN:	Diagonal 70D Sur # 78-61 P1 – Calle 71ª Sur # 77L-16
CORREO ELECTRÓNICO:	desayunos.joaquin@gmail.com marlenymorale21@hotmail.com
NUMERO TELEFÓNICO:	3144714795 - 3006327811

2. INFORMACIÓN PRESUPUESTAL DEL CONTRATO

NOMBRE RUBRO PRESUPUESTAL:	Materiales y Suministros Aux
CDP No:	1009
FECHA DEL CDP:	16 de julio del 2026

3. DESCRIPCIÓN TÉCNICA

ÍTEM	NOMBRE / DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	OBSERVACIÓN	V/R UNITARIO	V/R IVA	V/R TOTAL UNITARIO
1	Refrigerio saludable: Tipo desayuno nutritivo.	Refrigerio	A Demanda	Se contará con un refrigerio balanceado para las sesiones orientadas al desayuno, compuesto por: Proteína 120 gr (huevo, queso fresco o alternativa vegetal), Carbohidrato 150 gr (pan integral, arepa de maíz, avena o cereal fortificado), Fruta fresca 120 gr, Bebida caliente o fría 250 ml (chocolate, avena, jugo natural o leche), incluido menaje y transporte.		$19.600	$3.724	$23.324

ÍTEM	NOMBRE / DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	OBSERVACIÓN	V/R UNITARIO	V/R IVA	V/R TOTAL UNITARIO
				Este ítem incluye el apoyo logístico				
2	Refrigerio saludable: Tipo almuerzo ejecutivo.	Refrigerio	A Demanda	Se contará con un refrigerio balanceado para las sesiones orientadas al almuerzo, compuesto por: Proteína 200 gr (carne, pollo, pescado o cerdo), Mixto de fruta 150 gr, Verduras 200 gr y Carbohidrato 180 gr (arroz, pasta o tubérculos), Bebida de fruta 280 ml, incluido menaje y transporte. Este ítem incluye el apoyo logístico		$24.000	$4.560	$28.560
3	Refrigerio saludable: Tipo merienda.	Refrigerio	A Demanda	Se contará con un refrigerio saludable para las sesiones orientadas a la merienda o refrigerio, compuesto por: Sándwich integral o wrap pequeño con proteína 100 gr (pollo, atún, jamón o alternativa vegetal), Fruta fresca 100 gr, Cereal o fruto seco 30 gr, Bebida hidratante natural 250 ml (agua saborizada, jugo natural o yogurt líquido), incluido menaje y transporte. Este ítem incluye el de apoyo logístico		$14.950	$2.841	$17.791
4	Paquete de ingredientes – Desayuno saludable: Un paquete básico de ingredientes para la preparación de un desayuno	Unidad	A Demanda	10 huevos frescos.	Incluye Paquete	$5.000		$5.000
		Unidad	A Demanda	1 litro de leche descremada o bebida vegetal fortificada.		$9.000		$9.000
		Unidad	A Demanda	1 pan tajado integral (20 tajadas).		$10.000		$10.000

ÍTEM	NOMBRE / DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	OBSERVACIÓN	V/R UNITARIO	V/R IVA	V/R TOTAL UNITARIO
	completo, balanceado y replicable en el hogar.	Unidad	A Demanda	1 libra de queso fresco bajo en sal.		$15.400		$15.400
		Unidad	A Demanda	500 g de avena en hojuelas o cereal integral.		$7.200	$360	$7.560
		Unidad	A Demanda	1 libra de fruta de temporada (banano, papaya o manzana).		$7.000		$7.000
		Unidad	A Demanda	250 g de miel de abejas o panela pulverizada.		$15.000		$15.000
		Unidad	A Demanda	5 sobres de infusión (té, manzanilla o similar).		$1.900	$361	$2.261
				Este ítem incluye el de apoyo logístico		$5.800	$1.102	$6.902
5	Paquete de ingredientes – Almuerzo saludable: Contempla los componentes principales de un almuerzo balanceado, adaptado a cinco personas.	Unidad	A Demanda	1 kg de proteína (pollo, pescado o carne magra).		$22.800		$22.800
		Unidad	A Demanda	1 libra de leguminosas secas (lenteja, fríjol o garbanzo).		$6.500		$6.500
		Unidad	A Demanda	2 libras de arroz o quinua.		$10.000		$10.000
		Unidad	A Demanda	2 libras de papa criolla o yuca.		$8.700		$8.700
		Unidad	A Demanda	1 libra de cebolla cabezona.		$4.500		$4.500
		Unidad	A Demanda	1 libra de tomate.		$5.500		$5.500
		Unidad	A Demanda	1 manojo de verduras de hoja (espinaca, acelga o lechuga).		$5.000		$5.000
		Unidad	A Demanda	1 libra de fruta de temporada (mango, guayaba o naranja).		$6.850		$6.850
		Unidad	A Demanda	Condimentos básicos 500 gr sal.		$2.800		$2.800
				Este ítem incluye el de apoyo logístico		$5.800	$1.102	$6.902
6	Paquete de ingredientes – Refrigerio saludable:	Unidad	A Demanda	1 libra de fruta fresca lista para consumo (fresa, uva, sandía o piña).		$6.000		$6.000

ÍTEM	NOMBRE / DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	OBSERVACIÓN	V/R UNITARIO	V/R IVA	V/R TOTAL UNITARIO
	Diseñado para promover opciones ligeras y nutritivas en horas intermedias.	Unidad	A Demanda	1 libra de frutos secos (maní, almendra o mezcla).		$15.000	$2.850	$17.850
		Unidad	A Demanda	1 bolsa de yogur de 900 gr descremados o bebida de kumis/fermentada natural.		$11.200	$2.128	$13.328
		Unidad	A Demanda	5 porciones de galletas integrales o barra de cereal artesanal.		$6.300	$1.197	$7.497
		Unidad	A Demanda	250 g de miel o mermelada sin azúcar añadido.		$15.900		$15.900
		Unidad	A Demanda	1 paquete de arepas de maíz integral (5 unidades).		$4.000		$4.000
				Este ítem incluye el de apoyo logístico		$5.800	$1.102	$6.902
7	Tula ecológica	Unidad	A Demanda	Tula ecológica reutilizable en lona de algodón reciclado y fibras biodegradables con capacidad mínima de 10 kg marcado a una tinta con logos institucionales.		$18.550	$3.525	$22.075

VALOR TOTAL DEL CONTRATO:	VEINTICINCO MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y DOS MIL OCHENTA PESOS M/CTE ($25.672.080)
FORMA DE PAGO:	Noventa (90) Días
PLAZO DE EJECUCIÓN	Nueve (9) meses

4. SUPERVISOR DEL CONTRATO

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

5. GARANTÍAS DE EXIGIBILIDAD

RIESGO A AMPARAR	PORCENTAJE	VIGENCIA
Del cumplimiento del contrato	10% del monto del contrato.	Igual al plazo del contrato y Cuatro (4) meses más.

RIESGO A AMPARAR	PORCENTAJE	VIGENCIA
De Correcto y Funcionamiento de los Bienes	10% del monto del contrato.	Igual al plazo del contrato y Cuatro (4) meses más.
De Calidad del Servicio	10% del monto del contrato.	Igual al plazo del contrato y Cuatro (4) meses más.
De Pago de Salarios, Prestaciones Sociales e Indemnizaciones.	10% del monto del contrato.	Igual al plazo del contrato y Tres (3) años más.

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

6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Generales:

a) Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, de conformidad a la oferta y condiciones exigidas en los estudios previos.
b) Actuar de buena fe y abstenerse de realizar cualquier cambio en las condiciones iniciales del contrato sin previo visto bueno del supervisor del mismo o del ordenador del gasto.
c) Garantizar que todos los recursos adquiridos en virtud de la correcta ejecución contractual tengan un origen acorde a la normatividad vigente y la legalidad.
d) Mantener durante la ejecución, prórrogas y/adiciones del contrato, las mismas condiciones exigidas en los estudios previos y ofrecidas en la oferta, en términos de calidad, precio, características especiales y disponibilidad.
e) Suscribir el contrato, el acta de inicio de ejecución y garantía dentro de los tiempos solicitados.
f) Presentar ante el supervisor del contrato para la generación de la certificación de cumplimiento, la factura, informes, ingreso al almacén y certificación de pago de aportes parafiscales o documento equivalente suscrito por el representante legal, revisor fiscal o quien haga sus veces, dentro de los plazos establecidos.
g) Presentar ante la dirección financiera (central de cuentas por pagar) de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E, la certificación de cumplimiento, la factura y soportes respectivos para su correspondiente radicación.
h) Notificar a la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E. de cualquier inconveniente que impida la debida ejecución del contrato ya sea que provenga de causas externas o de su propia organización, con el fin de tomar los correctivos del caso para garantizar la óptima prestación del servicio.
i) Dar cumplimiento a los protocolos, procesos y procedimientos institucionales, sistema obligatorio de garantía de la calidad institucional durante el desarrollo de las responsabilidades asignadas, en el marco de operación de los componentes del sistema único de habilitación, auditoria para el mejoramiento de la calidad, sistema único de acreditación y sistema de información.
j) Ejecutar las acciones preventivas y/o correctivas, y/o plan de mejoramiento a que haya lugar de acuerdo a las evaluaciones y recomendaciones emitidas por los órganos externos, supervisor del contrato y/o directrices internas.
k) Conocer, divulgar y aplicar la política ambiental establecida por la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.
l) Subir a la plataforma del SECOP II las facturas correspondientes, para su respectiva aprobación o rechazo por parte del supervisor del contrato.
m) Cumplir con el Decreto N° 317 de 2021 de la secretaria general de la Alcaldía Mayor de Bogotá D.C, alineándose a los objetivos del Plan Institucional de Gestión Ambiental - PIGA de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E, para minimizar los impactos negativos al ambiente, respecto a la adquisición y consumo de plástico de un solo uso.
n) Para el cumplimiento de lo señalado en el decreto 332 de 2020, el supervisor del contrato deberá solicitar al contratista los documentos necesarios para corroborar la contratación de las mujeres durante el periodo de ejecución del contrato en los porcentajes indicados en el artículo tercero (3) del decreto en mención, para lo

cual será válida la manifestación bimensual bajo juramento del Representante legal y del Revisor Fiscal del contratista, sin perjuicio de otros mecanismos de verificación que establezca la supervisión de cada contrato.

7. OBLIGACIONES ESPECIFICAS

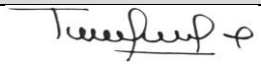
1. Suministrar los paquetes de ingredientes y alimentos preparados cumpliendo estrictamente con cada una de las especificaciones del componente técnico (cantidad, contenido, peso, volumen, temperatura y calidad nutricional) y con los requerimientos de almacenamiento, ensamble, distribución tiempo (horarios).
2. Suministrar los paquetes de ingredientes, en un tiempo máximo de seis (6) horas siguientes a la solicitud realizada por el supervisor del contrato.
3. Procesar, empacar, almacenar y entregar los paquetes de ingredientes o alimentos preparados, de acuerdo con las especificaciones solicitadas por el Supervisor del contrato.
4. Entregar productos originales y de primera calidad de conformidad con las especificaciones técnicas solicitadas; la fecha de vencimiento no puede ser inferior a seis (6) meses, contadas a partir del día de entrega del producto en cualquiera de las Unidades de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E., y/o donde se realicen las actividades.
5. Presentar el plan de capacitación continua y permanente en materia de manipulación de alimentos del personal a su cargo que prepare, elabore, manipule y/o brinde el servicio objeto del contrato.
6. Entregar los alimentos preparados en empaque individual, de acuerdo con las especificaciones técnicas solicitadas por el supervisor del presente contrato.
7. Mantener los precios durante la ejecución del contrato.
8. Cumplir con los horarios establecidos de acuerdo cronograma de actividades y las cantidades solicitadas para cada actividad de acuerdo a la solicitud realizada por la Subred.
9. Atender de manera oportuna todos los requerimientos solicitados por el supervisor del contrato.
10. Entregar de todos los paquetes de ingredientes incluidos en el contrato hasta que sean recibidos a satisfacción por parte de la entidad. El mal estado o daño de cualquier paquete de ingredientes será plena responsabilidad del contratista. En dicho caso deberá realizar el cambio del mismo de forma inmediata so pena de las sanciones y acciones que la entidad pueda interponer.
11. Entregar en los lugares indicados por la Subred Norte E.S.E, de acuerdo al supervisor del contrato.
12. El contratista se hará responsable de cualquier daño o perjuicio a la salud, que se llegaran hoy a ocasionar o presentar por inadecuada manipulación o transporte de los alimentos.
13. Avisar de manera oportuna a la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E. las situaciones previsibles que puedan afectar el equilibrio financiero del contrato.
14. El contratista deberá Cumplir con las Especificaciones Técnicas. Servicio de logística/catering (elaborar y/o servir bebidas y alimentos en un evento): - Cumplir con las normas de higiene, calidad y oportunidad, de acuerdo con los lineamientos establecidos en la Ley 9 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las adicionen, complementen o modifiquen. Incluir dentro de los alimentos suministrados por lo menos un (1) producto orgánico para dar cumplimiento al Acuerdo 540 de 2013. Garantizar que todos los productos están certificados, con fechas claras de vencimiento para los que las posean todos los paquetes de ingredientes deben venir con su etiqueta de embalaje. - Entregar los alimentos que incluyan y/o productos perecederos (pollo, pescado, tomate, etc.) preparados el mismo día de su entrega a la Subred. - El contratista deberá contar con el personal requerido para prestar un servicio óptimo, de modo que los paquetes de ingredientes sean suministrados al momento que lo solicite el supervisor. - No entregar alimentos, alterados, falsificados, contaminados, adulterados. - Garantizar que el personal utilizado para el suministro requerido cuente con el curso de manipulación de alimentos y de capacitación continua, así como el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo.
15. El contratista deberá utilizar materiales reciclados para el embalaje del producto y los insumos. (No se permite el uso de poliestireno expandido-icopor- y plástico de un solo uso). En cumplimiento del Decreto Distrital 317 de 2021, Por medio del cual se reglamenta el Acuerdo Distrital No 808 de 2021 y se establecen medidas para reducir progresivamente la adquisición y consumo de plásticos de un solo uso en las Entidades del Distrito Capital. - Los productos de papel como servilletas, toallas de manos, entre otros, deben ser fabricados con residuos agroindustriales, papel reciclado, o maderas provenientes de fuentes forestales sostenibles.

16. Garantizar que el personal que preste el servicio a su nombre cuenta con la edad mínima para trabajar, así como también no promueve el trabajo infantil. - Garantizar que el personal que presta el servicio se encuentra afiliado al sistema de seguridad social y salud en el trabajo.

17. Garantizar que el personal encargado de preparar los alimentos debe estar debidamente uniformado de acuerdo a las normas de bioseguridad (Resolución 2674 de 2013). - Todos los productos deben ser frescos y estar exentos de hongos.

18. La Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E. por las dinámicas propias de su labor podrá incluir o excluir, aumentar o disminuir los paquetes de ingredientes o alimentos objeto del presente contrato con las mismas características y especificaciones, para ello se realizará el requerimiento por escrito al proponente, quien remitirá cotización para aprobación y posterior certificación (debidamente justificada en su aspecto técnico y en el valor aprobado, así mismo, deberá anexar la especificación técnica y las características propias del elemento o servicio requerido) por parte del supervisor del proceso, quien informará los trámites a seguir, así como el lugar, fecha y hora de entrega. Mantener un inventario suficiente de productos cotizados en la oferta para prestar un servicio ágil y oportuno. Cumplir con las Obligaciones descritas en el Decreto 4741 de 2005, Resolución 1362 de 2007 y Resolución 0371 de 2009 del Ministerio del Medio Ambiente, para los Generadores, Distribuidores y Comercializadores de Residuos o desechos peligrosos en cuanto a la devolución de productos Pos consumo.

19. Las demás que se deriven de la ejecución del contrato.

Cargo funcionario / Contratista	Nombre	Firma
Aprobado por: Director Contratación	ANA TATIANA QUINTANA TORRES	
Aprobado por: Líder de Bienes y Servicios	LYDA NIYIRETH OSMA PIRAZAN	
Proyecto: Contratista de Bienes y Servicios	ROGER TORDECILLA ROSSI	

