

COMITÉ O PROCESO:	COMITÉ DE CONTRATACIÓN
FECHA:	19 DE ENERO DEL 2021
HORA INICIO:	8:00 a.m.
HORA FINALIZACION:	11:30 a.m.
LUGAR:	SALA DE JUNTAS
OBJETIVO:	EVALUACIÓN CONVOCATORIA DE MENOR CUANTÍA N° 001 DE 2022 - PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN INTRAHOSPITALARIA POR EL SISTEMA DE RACIONES, DE MANERA SUFICIENTE Y ADECUADA PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS Y MÉDICOS INTERNOS DEL HOSPITAL CIVIL DE IPIALES E.S.E

ORDEN DEL DIA:

1. Instalación
2. Llamado de lista y verificación del quórum.
3. Desarrollo de la Audiencia
4. Cierre de la Audiencia

DESARROLLO DEL ORDEN DEL DIA:

1. INSTALACIÓN

En la Sala de Juntas del Hospital Civil de IpiALES E.S.E., siendo las 8:00 a.m. del día 19 de enero del 2022, se reúne el Comité de Contratación del Hospital Civil de IpiALES E.S.E., con el fin de realizar EVALUACIÓN CONVOCATORIA DE MENOR CUANTÍA N° CME 001 DE 2022 PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN INTRAHOSPITALARIA POR EL SISTEMA DE RACIONES, DE MANERA SUFICIENTE Y ADECUADA PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS Y MÉDICOS INTERNOS DEL HOSPITAL CIVIL DE IPIALES E.S.E.

2. LLAMADO DE LISTA Y VERIFICACIÓN DEL QUÓRUM.

Contestan como integrantes del Comité:

Ing. Luis Antonio Mueses Coral
Dr. Camilo Ernesto Gomez
Dra. María Eugenia Rosero E.

Subgerente Administrativo y Financiero
Delegado Subgerencia de Prestación de Servicios
P.U. Recursos Físicos

Invitados:

Dr. Daniel Coral Lara
Dr. Brian Harvey Rosas
Dra Cinthya Lisbeth Taquez
Dr. Carlos Argoty

Líder Oficina Jurídica
Nutricionista
Nutricionista
P.U. Recursos Económicos

3. DESARROLLO DE LA AUDIENCIA:

INFORME DE EVALUACIÓN MENOR CUANTÍA No. 001 DEL 2022

DOCUMENTOS HABILITANTES

DOCUMENTOS ASPECTO JURÍDICO DEL PROPONENTE	FUNDACIÓN JARDIN DE ESPERANZAS	OBSERVACIONES
Carta de la presentación de la propuesta	CUMPLE (FOLIO 2,3 y 4)	
Compromiso anticorrupción	CUMPLE (FOLIO 118 y 119)	
Certificado de pago al sistema integral de seguridad social y aportes parafiscales	CUMPLE (FOLIO 9-12)	
Oferta Técnica y Económica (Presentación)	CUMPLE (SOBRE OFERTA ECONOMICA 2 folios)	
Certificado de existencia y presentación legal	CUMPLE (FOLIO 6 al 8)	
Documentos de conformación de consorcio y/o unión temporal	N/A	
Certificado de antecedentes fiscales	CUMPLE (FOLIO 13 y 14)	
Certificado de antecedentes Disciplinarios	CUMPLE (FOLIO 15 y 16)	
Certificado de antecedentes judiciales	CUMPLE (FOLIO 17)	
Registro Nacional de Medidas Correctivas	CUMPLE (FOLIO 18)	
Garantía de seriedad a la oferta	CUMPLE (FOLIO 19 a 27) Póliza No. CP 100005373 de Seguros Mundial	
RUT	CUMPLE (FOLIO 28 y 31)	
Registro Único de Proponente	CUMPLE (FOLIO 32 al 100)	
Documento de identificación proponente / representante legal	CUMPLE (FOLIO 5)	
Libreta Militar	NO APLICA	
Sistema de gestión y seguridad en el trabajo	CUMPLE (FOLIO 101 a 103)	
Declaración de origen de fondos	CUMPLE (FOLIO 114-115)	

DOCUMENTOS - CAPACIDAD FINANCIERA DEL PROPONENTE	FUNDACIÓN JARDIN DE ESPERANZAS.	OBSERVACIONES								
<p>1. Indicadores Financieros El proponente debe cumplir con los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Indicador</th> <th>Índice Requerido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Índice de Liquidez</td> <td>Igual o mayor a 4,0</td> </tr> <tr> <td>Índice de Endeudamiento</td> <td>Menor o igual a 0,30</td> </tr> </tbody> </table>	Indicador	Índice Requerido	Índice de Liquidez	Igual o mayor a 4,0	Índice de Endeudamiento	Menor o igual a 0,30	<p>CUMPLE</p> <p>LIQ= 11,51 IE=0,24</p>	<p>Verificación realizada por el área de recursos económicos</p>		
Indicador	Índice Requerido									
Índice de Liquidez	Igual o mayor a 4,0									
Índice de Endeudamiento	Menor o igual a 0,30									
DOCUMENTOS - CAPACIDAD ORGANIZACIONAL	FUNDACIÓN JARDIN DE ESPERANZAS	OBSERVACIONES								
<p>2. Capacidad Organizacional El proponente debe cumplir los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Indicador</th> <th>Índice Requerido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rentabilidad del Patrimonio</td> <td>Mayor o igual a 0,10</td> </tr> <tr> <td>Rentabilidad del Activo</td> <td>Mayor o Igual a 0,09</td> </tr> <tr> <td>Capital de Trabajo</td> <td>Mayor o igual al 40% del presupuesto oficial</td> </tr> </tbody> </table>	Indicador	Índice Requerido	Rentabilidad del Patrimonio	Mayor o igual a 0,10	Rentabilidad del Activo	Mayor o Igual a 0,09	Capital de Trabajo	Mayor o igual al 40% del presupuesto oficial	<p>CUMPLE</p> <p>RP= 0,20 RA= 0,15 CT= \$ 1.039.060.000</p>	<p>Verificación realizada por el área de recursos económicos</p>
Indicador	Índice Requerido									
Rentabilidad del Patrimonio	Mayor o igual a 0,10									
Rentabilidad del Activo	Mayor o Igual a 0,09									
Capital de Trabajo	Mayor o igual al 40% del presupuesto oficial									

INCRIPCION EN EL RUP	CUMPLE																												
<p>Podrán participar en el presente proceso de selección todas las personas naturales y/o jurídicas nacionales o extranjeras que se encuentren inscritas en el registro Único de proponente en el clasificador de bienes y servicios de Naciones Unidas (UNSPSC) con el nivel, como se indica en la tabla 1:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">CASIFICADOR UNSPSC</th> </tr> <tr> <th>Clase</th> <th>Nombre</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>85151600</td> <td>ASUNTOS NUTRICIONALES</td> </tr> <tr> <td>93131600</td> <td>PLANEACION Y POLITICAS DE ALIMENTACION Y NUTRICION</td> </tr> <tr> <td>85151700</td> <td>PLANEACION Y AYUDA DE POLITICAS DE ALIMENTOS</td> </tr> <tr> <td>48101800</td> <td>MENAJE Y UTENCILIOS DE COCINA</td> </tr> <tr> <td>48102000</td> <td>MOBILIARIO DE RESTAURANTES</td> </tr> </tbody> </table>	CASIFICADOR UNSPSC		Clase	Nombre	85151600	ASUNTOS NUTRICIONALES	93131600	PLANEACION Y POLITICAS DE ALIMENTACION Y NUTRICION	85151700	PLANEACION Y AYUDA DE POLITICAS DE ALIMENTOS	48101800	MENAJE Y UTENCILIOS DE COCINA	48102000	MOBILIARIO DE RESTAURANTES	<p>el oferente se encuentra inscrito en los siguientes códigos;</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">CASIFICADOR UNSPSC</th> </tr> <tr> <th>Clase</th> <th>Nombre</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>85151600</td> <td>ASUNTOS NUTRICIONALES</td> </tr> <tr> <td>93131600</td> <td>PLANEACION Y POLITICAS DE ALIMENTACION Y NUTRICION</td> </tr> <tr> <td>85151700</td> <td>PLANEACION Y AYUDA DE POLITICAS DE ALIMENTOS</td> </tr> <tr> <td>48101800</td> <td>MENAJE Y UTENCILIOS DE COCINA</td> </tr> <tr> <td>48102000</td> <td>MOBILIARIO DE RESTAURANTES</td> </tr> </tbody> </table>	CASIFICADOR UNSPSC		Clase	Nombre	85151600	ASUNTOS NUTRICIONALES	93131600	PLANEACION Y POLITICAS DE ALIMENTACION Y NUTRICION	85151700	PLANEACION Y AYUDA DE POLITICAS DE ALIMENTOS	48101800	MENAJE Y UTENCILIOS DE COCINA	48102000	MOBILIARIO DE RESTAURANTES
CASIFICADOR UNSPSC																													
Clase	Nombre																												
85151600	ASUNTOS NUTRICIONALES																												
93131600	PLANEACION Y POLITICAS DE ALIMENTACION Y NUTRICION																												
85151700	PLANEACION Y AYUDA DE POLITICAS DE ALIMENTOS																												
48101800	MENAJE Y UTENCILIOS DE COCINA																												
48102000	MOBILIARIO DE RESTAURANTES																												
CASIFICADOR UNSPSC																													
Clase	Nombre																												
85151600	ASUNTOS NUTRICIONALES																												
93131600	PLANEACION Y POLITICAS DE ALIMENTACION Y NUTRICION																												
85151700	PLANEACION Y AYUDA DE POLITICAS DE ALIMENTOS																												
48101800	MENAJE Y UTENCILIOS DE COCINA																												
48102000	MOBILIARIO DE RESTAURANTES																												

DOCUMENTOS-CONDICIONES DE EXPERIENCIA DEL PROPONENTE	FUNDACIÓN JARDIN DE ESPERANZAS.
<p>Los proponentes interesados en la presente convocatoria deberán acreditar, lo siguiente:</p> <p>El proponente debe acreditar experiencia mínima de ocho (8) años, entendiéndose ésta a partir de la fecha de la inscripción en el registro mercantil de la cámara de comercio, acreditado sólo con el certificado respectivo, expedido dentro de los treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre de la convocatoria. Para el caso del Consorcio y Uniones Temporales, se tendrán en cuenta la experiencia de los integrantes de conformidad a las reglas fijadas en el presente pliego.</p>	<p>CUMPLE</p> <p>Fecha de matrícula en el registro mercantil: 23 de enero de 2012 Folio 28</p>
EXPERIENCIA ESPECIFICA	FUNDACIÓN JARDIN DE ESPERANZAS
<p>El proponente deberá acreditar la experiencia especifica en la ejecución de un (1) contrato, con entidades públicas o privadas, cuyo objeto sea la prestación de servicios de alimentación hospitalaria, cuyo valor deber ser igual o superior al 100% del presupuesto oficial establecido para el presente proceso.</p> <p>El contrato aportado como experiencia debe estar inscrito en el registro único de proponentes.</p> <p>En caso de uniones temporales o consorcios, uno de los integrantes debe acreditar como mínimo el 50% de la experiencia requerida en valor y que sumado a la experiencia del otro u otros integrantes cumplan el 100%.</p>	<p>CUMPLE</p> <p>Consecutivo RUP: 027 Valor contrato: 1233,04 SMLMV</p>

REQUISITOS JURDICOS Y FINANCIEROS HABILITANTES: CUMPLE

EVALUACION TÉCNICA

CONDICIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

TIPO DE COMIDA/DIETA	RACIONES PROMEDIO MENSUAL			
	DESAYUNO	ALMUERZO	REFRIGERIO	CENA
NORMAL	1.759	1.763	1.527	1.660
BLANDA HIPOGRASA HIPOSÓDICA ASTRINGENTE HIPOGLUCIDA, HIPROTEICA	1.680	1.629	2.301	1.611
LÍQUIDA 1	73	53	49	50
LÍQUIDA 2	353	273	132	191
COMPLEMENTARIA PEDIÁTRICA 1	10	10	10	10

COMPLEMENTARIA PEDIÁTRICA 2	72	48	48	50
-----------------------------	----	----	----	----

Menú

La empresa contratada deberá presentar una variedad de 3 de menús diarios por cada tipo de dieta.

CUMPLE

Dieta corriente: corresponderá a dieta estándar la cual debe incluir alimentos de los grupos propuestos, sin restricciones alimentarias. **CUMPLE**

Nutrientes	Gramos	Kilocalorías	Porcentaje
proteínas	80	320	20%
Carbohidratos	220	880	55%
Grasa	53,3	480	30%
Total		1600	100%

Dieta corriente complementaria 1: corresponderá a dieta pediátrica, que va desde los 9 hasta los 11 meses de edad: **CUMPLE**

Nutrientes	Gramos	Kilocalorías	Porcentaje
proteínas	47,0	188	20%
Carbohidratos	117,5	470	50%
Grasa	31,3	282	30%
Total		940	100%

Dieta corriente complementaria 2: corresponderá a dieta pediátrica, que va desde 1 hasta los 2 años de edad: **CUMPLE**

Nutrientes	Gramos	Kilocalorías	Porcentaje
proteínas	61,5	246	20
Carbohidratos	153,8	615	50
Grasa	41,0	369	30
Total		1230	100

Dieta según consistencia **CUMPLE**

TIPO DE DIETA	DESCRIPCION
<p>DIETA NORMAL Equilibrada que permite que el individuo pese a que se hayan alguna condición fisiológica especial que mantenga un estado óptimo de salud, la cual no contiene modificaciones en su aporte pero puede variar la preparación.</p>	<p>incluye toda clase de alimentos y preparaciones cubre los requerimientos de calorías y nutrientes, de ellas se derivan todas las dietas. Está destinada a todas las personas cuya enfermedad no requiere intervención dietética concreta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La fruta debe ofrecerse entera, en porción o ensaladas de fruta. • Las porciones de verduras se calculan ya preparadas, puede ir crudas o cocidas. • Se debe alternar bebidas calientes y frías en las onces. • Preparaciones con sal. • Se debe disponer de sal y azúcar en sobres cuando lo soliciten. • Debe existir disponibilidad de leche sin lactosa y descremada para cuando se requiera. • Las onces deben llevar: bebida láctea o jugo 200 cc, acompañante cereal como, galleta, torta o ponqué de 30 gramos.
<p>DIETA HIPOGRASA</p>	<p>Debe incluir el aporte normal de energía, proteínas y carbohidratos aumento de aporte de fibra y colesterol. La fuente de grasa debe ser mono insaturadas y poliinsaturadas y colesterol <30 gr/ día.</p> <p>El menú debe incluir con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • no se permite a aderezos como mayonesa, crema de leche, pasta en salsa de tomate. • No uso de grasa saturada. • Las preparaciones deben ser asadas cocidas al vapor o al horno • Sólo se debe ofrecer leche y derivados descremados.
<p>DIETAS ASTRINGENTE</p>	<p>Las frutas que se deben utilizar son guayaba, manzana, duraznos y peras no deben ser preparaciones repetitivas no se debe ofrecer huevo ni queso al desayuno se debe ofrecer carne o pollo sin piel sin grasa es ideal para pacientes con gastroenteritis y diarrea aguda prolongada.</p>
<p>DIETA HIPOGLUCIDA Alimentación con un aporte de proteínas completas con restricciones de carbohidratos simples.</p>	<p>Incluye todos los grupos de alimentos para conseguir una alimentación completa, suficiente y adecuada se debe administrar de forma frecuente en seis comidas al día. El aporte de energía y nutrientes es menor a la de la dieta normal (1800 calorías), en donde el aporte de proteínas y grasa es normal y el aporte de carbohidrato es modificado. Esta dieta debe excluir azúcares refinados, alimentos con alto índice glicémico y moderado en harinas. Debe disponerse de postres dietéticos para los pacientes diabéticos indicados en pacientes con DM tipo 1 y 2 sobrepeso obesidad y pancreatitis</p>
<p>DIETA HIPERPROTEICA</p>	<p>Se debe adicionar doble porción proteica, que cubra 1.5 gr/Kg peso con la adición de módulos proteicos, está indicado para</p>

Alimentación equilibrada que permite que la individuo a pesar de presentar alguna condición fisiológica especial, mantenga un estado óptimo de salud, con condición de proteínas extras de alto valor biológico.	pacientes con desnutrición quemados anorexia con déficit de proteínas sanguíneas pacientes con anemia según requerimiento por nutrición
DIETA HIPOSODICA	Eliminación de sal de mesa y alimentos con alto contenido de sodio embutidos ahumados salsamentarías, enlatados. Sólo alimentos con bajo muy bajo contenido de sodio algunas verduras cereales. Restricciones además de alimentos con contenido medio de sodio carnes y pescado y algunos lácteos
DIETA BLANDA Dieta limitada en grasas, alimentos de déficit digestión, su preparación se presenta en purés molido cubre el 100% de la demanda nutricional.	Incluye alimentos de fácil digestión y textura suave con trozos pequeños que son sometidos a cocción, libre de frito sin condimentos y bajo en fibra, con restricción de frutas ácidas. Alimentos restringidos, crema de leche, mayonesa, alimentos fritos, aguacate, nueces, alimentos productores de grasa verduras crudas y frutas con cáscara
DIETA LÍQUIDA COMPLETA LICUADA Los alimentos van a preparaciones con adición de proteína según sea el caso	Debe estar compuesta por alimentos, cuyo estado a temperatura ambiente el líquido la textura líquida debe obtenerse de forma natural o sometido los alimentos a una licuadora, mediante adicción de líquidos hasta obtener la consistencia deseada.
DIETA LÍQUIDA CLARA Es una dieta de bajo aporte calórico, contiene alimentos líquidos claros de fácil digestión y libres de productos lácteos y frutas.	Debe estar compuesta por alimentos, cuyo estado a temperatura ambiente el líquido, aporta una pequeña cantidad de energía especialmente forma de glucosa y una pequeña fracción de sodio potasio, lo cual indica que no cubre los requerimientos energéticos y nutricionales. Está indicada para probar la vía oral producir una mínima estimulación del tracto gastrointestinal, debe llevar. <ul style="list-style-type: none"> • Consomé Claro sin grasa para la preparación las carnes deben ser magras de res o pollo sin piel. • se puede usar hierbas y especies permitidas para realzar el sabor pero se deben retirar al servir la preparación. • Bebidas calientes con aromática o te. • Bebida fría, gelatina con o sin azúcar.

Dieta según aporte nutricional

Dieta hipercalórica e hiperproteica: aporte superior de que kcal en comparación a la dieta corriente.

CUMPLE

Nutrientes	Gramos	Kilocalorías	Porcentaje
proteínas	100	400	20%
Carbohidratos	250	1000	50%
Grasa	67	600	30%
Total		2000	100%

Dieta hipocalórica: Aporte inferior de kcal en comparación a la dieta corriente **CUMPLE**

Nutrientes	Gramos	Kilocalorías	Porcentaje
proteínas	50	202	15%
Carbohidratos	185	742	55%
Grasa	45	405	30%
Total		1350	100%

Dieta hipoglucida: dieta controlada en carbohidratos simples: **CUMPLE**

Nutrientes	Gramos	Kilocalorías	Porcentaje
proteínas	68	272	17%
Carbohidratos	200	800	50%
Grasa	58	528	33%
Total		1600	100%

Dieta hipograsa: dieta controlada en grasa: **CUMPLE**

Nutrientes	Gramos	Kilocalorías	Porcentaje
proteínas	80.0	320	20%
Carbohidratos	220.0	880	55%
Grasa	44.4	400	25%
Total		1600	100%

Dieta hiposódica: **CUMPLE**

Hiposódica leve: contiene 2 a 3 gramos de sodio por día, permitiendo agregar una cantidad limitada de sal en la cocción de alimentos pero sin agregarla en forma adicional una vez preparados, ni incluir productos empaquetados, enlatados o envasados, ni de salsamentaría o ahumados o de panadería y pastelería, se emplea en pacientes con falla cardíaca moderada.

Hiposódica moderada contiene entre 1 y 2 gramos de sodio por día. Los alimentos incluidos no contienen sino 1/4 de cucharadita de sal por día.

Hiposódica estricta: contiene solo 0,5 g de sodio por día, se incluye solamente el sodio presente en los alimentos, evitando se por completo las posibles fuentes y los alimentos ricos en sodio.

Dieta astringente: No se ofrece lácteos y derivados, verduras crudas, alimentos fritos, leguminosas, frutas ácidas, alimentos muy dulces o fabricados industrialmente bebidas oscuras.

Requerimientos en el componente de manipulación de alimentos y control de calidad

Personal requerido CUMPLE – Aporta hojas de vida del personal requerido

Número de dietas diarias por cada momento alimentario (desayuno, almuerzo, refrigerio y cena).	Nutricionista	Ingeniero de alimentos	Jefe de cocina	Auxiliares de cocina	Auxiliares de nutrición (distribución de dietas)	Coordinador almacenista
	ANGELA NATALIA GARCIA TORRES FI. 155-187	JENNY ELIZABETH PAREDES AYALA FI. 188-281-184	ROBERT NILO YARPAZ FI. 282-309	MONICA JIMENA ZALAZAR FL. 341-359	AMANDA ESCOBAR CAICEDO FL 402 - 418	LUCIO ERNESTO ROSERO FI. 530 - 558
			ALBA ALICIA DIAZ PINCHAO FL-310-340	VERONICA JIMENEZ FI. 360 - 379	JOHANCA CAROLINA NACED FL. 478 - 497	
					ANGIE MUESES FI 377-401	
					ADRIANA QUENGUAN QUIROZ FL. 452 - 457	
					ANGELICA PITACUAR FL. 419- 451	
					MERY PATRICIA NASTAR Fis. 298-529	
0-200	1 CUMPLE	1 CUMPLE	2 CUMPLE	2 CUMPLE	6 CUMPLE	1 CUMPLE

El oferente deberá contar con el personal manipulador de alimentos requerido anteriormente al cierre del proceso, por lo que deberá presentar hojas de vida de todo el personal, el cual debe contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos y examen médico. Adicionalmente el oferente deberá comprometerse de ser el adjudicatario del proceso a efectuar reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas y de acuerdo a la normatividad vigente, en todos los casos, como resultado de la valoración médica se deberá expedir un certificado en el cual consta la actitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico; está de



de acuerdo al capítulo III artículo 11 de la resolución 2674 del 2013 y de igual manera comprometerse a suministrar la siguiente dotación: **CUMPLE**

- Tres uniformes (camisas de manga corta pantalón gorro) de color blanco que sea diferencia uno de otro, para el personal auxiliar de nutrición.
- Zapatos cerrados de color claro o botas de caucho y antideslizantes.
- Delantal anti fluidos
- Guantes de caucho, cambio mensual
- Guantes desechables para manipulación de alimentos
- Guantes de malla metálica en acero inoxidable, cambio semestral.
- Tapabocas desechables.
- Tapabocas plásticos, cambio mensual.
- Dos batas blancas, que se diferencian una de otra.

Equipos y utensilios de cocina: **CUMPLE**

Los equipos deben estar de acuerdo a la resolución 2674 del 2013 (...) “Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expedido de alimentos depende del tipo del alimento material prima o insumos de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados construidos instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento facilita la limpieza y desinfección de superficies y permita desempeñar adecuadamente el uso previsto” (...)

- 4 Estufas industriales con 3 quemadores cada una.
- 2 marmitas
- 1 pela papás
- 1 ayudante de cocina grande
- 1 plancha asadora grande
- 1 freidora
- 2 licuadoras industriales pequeñas
- 1 licuadora industrial grande
- 3 congeladores con separadores
- 5 refrigeradores grandes
- 1 cava refrigeradora grande
- 1 horno industrial
- 1 báscula de plataforma
- 6 grameras
- 1 campana extractora
- 5 carros transportadores grandes
- 3 termómetros de punzón para alimentos
- 1 arrocera industrial
- Menaje capacidad 200 pacientes cambio semestral (en material resistente a la corrosión se solicita acero inoxidable).
- Menaje desechable
- Utensilios para cada área
- Juego de recipientes medidores
- Juego de ollas
- Juego de jarras plásticas
- Juego de tablas de acrílico
- 80 canastillas de plástico
- Estantes de bodega

La resolución también establece 2674 del 2013 (...) “El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60

centímetros con respecto a las paredes perimetrales y disponerse sobre pales tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección limpieza y fumigación, si es el caso” (...)

Nota: debe dotarse además de equipos y utensilios, de acuerdo a requerimientos de cada proceso por contingencia que se puedan presentar, como el caso de vajilla desechable, entre otros.

Plan de saneamiento CUMPLE - 559

La empresa contratada deberá contar con un plan de saneamiento básico de acuerdo a la norma 2674 del 2013 (...) “Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique procesa envase embale almacena y expende alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un plan de saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente, este debe incluir como mínimo los procedimientos cronogramas registros lista de chequeo y responsables de los siguientes programas” (...)

Él mismo deberá incluir: CUMPLE

- ✓ Programa de limpieza desinfección – FL 569 - 573
- ✓ Programa de desechos sólidos – FL 577 - 581
- ✓ Programa de control de plagas – FL – 574 -576
- ✓ Programa de abastecimiento un suministro de agua potable – FL. 582 - 585
- ✓ Plan de capacitación – FL. 586 - 587
- ✓ Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos – FL. 588- - 590

Además presenta:

- ✓ Protocolo de bioseguridad COVID-19 – FL. 591 – 619
- ✓ Manual de prácticas de manufactura servicio de alimentación. FL. 560 - 568

ANEXA:

MANUAL DE DIETAS – CUMPLE

ESPECIFICACIONES DE ALIMENTOS – CUMPLE

MINUTAS CICLOS DE MENUS – CUMPLE

EVALUACIÓN TÉCNICA: CUMPLE

CONSOLIDADO INFORME DE REQUISITOS HABILITANTES

No.	NOMBRE	RESULTADO DE LA EVALUACION
01	FUNDACIÓN JARDIN DE ESPERANZAS	HABILITADO

EVALUACIÓN DE REQUISITOS PONDERABLES

Criterio de Evaluación	Puntaje
A. Factor Económico	500



HOSPITAL CIVIL DE IPIALES
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO



B. Factor de calidad	200
C. Apoyo a generación de empleo en la ciudad de ejecución del contrato	200
C. Plazo de pago	100
Total	1.000

A. EVALUACION DE LA PROPUESTA ECONOMICA (FACTOR ECONOMICO) (500 PUNTOS)

RACION O TIPO DE DIETA	VALOR ECONOMICO
NORMAL	\$ 35.316
BLANDA HIPOGRASA HIPOSÓDICA ASTRINGENTE HIPOGLUCIDA, HIPROTEICA	\$ 31.158
LÍQUIDA 1	\$ 10.260
LIQUIDA 2	\$ 16.956
COMPLEMENTARIA PEDIÁTRICA 1	\$ 19.872
COMPLEMENTARIA PEDIÁTRICA 2	\$ 23.328

TIPO DE COMIDA/DIETA	DESAYUNO	ALMUERZO	REFRIGERIO	CENA
NORMAL	\$ 7.992	\$ 11.934	\$ 3.456	\$ 11.934
BLANDA HIPOGRASA HIPOSÓDICA ASTRINGENTE HIPOGLUCIDA, HIPROTEICA	\$ 7.020	\$ 10.368	\$ 11.402	\$ 10.368

LÍQUIDA 1	\$ 1.620	\$ 3.402	\$ 1.836	\$ 3.402
LIQUIDA 2	\$ 3.456	\$ 6.480	\$ 1.728	\$ 5.292
COMPLEMENTARIA PEDIÁTRICA 1	\$ 3.348	\$ 6.588	\$ 3.348	\$ 6.588
COMPLEMENTARIA PEDIÁTRICA 2	\$ 3.456	\$ 8.208	\$ 3.456	\$ 8.208

Por ser la única oferta económica habilitada, se otorga la totalidad del puntaje **500 PUNTOS**

B. Factor de calidad (200 puntos)

El Hospital Civil de Ipiales E.S.E. otorgará 200 puntos, de acuerdo con el siguiente criterio:

PUNTAJE	FUNDACION JARDIN DE ESPERANZA	PUNTAJE OBTENIDO
Se otorgará 200 puntos al proponente que presente Certificación de calidad en alimentación hospitalaria y servicios afines a alimentación hospitalaria expedida por organismo certificador vigente al cierre del presente proceso.	Aporta certificación de calidad de AQ CERTIFICATION SAS Certificación de calidad ISO 9001:2015 Vigencia: 20-11-2021 Vencimiento: 20-11-2024 Folio 623	200 PUNTOS

C. APOYO A LA GENERACION DE EMPLEO EN LA CIUDAD DE EJECUCION DEL CONTRATO (200 puntos)

El Hospital Civil de Ipiales E.S.E. otorgará 200 puntos, de acuerdo con el siguiente criterio:

Numero de personas	Puntaje
0 a 7 personas	20 puntos
7 a 10 personas	100 puntos
11 a 13 personas	200 puntos
Maximo puntaje	200 puntos

El oferente FUNDACIÓN JARDIN DE ESPERANZAS oferta la totalidad del personal del equipo de trabajo con residencia del Municipio de Ipiales. (12 personas) Anexa listado de personas folios 624-625

Puntaje obtenido: 200 PUNTOS

Plazo de pago (100 puntos)

Otorgamiento de Puntaje por plazo de pago (100 Puntos)

El Hospital Civil de Ipiales E.S.E. otorgará 100 puntos al oferente que acceda a que el pago se realice con posterioridad a 30 días de la presentación de la factura y cumplimiento de los requisitos de pago, así:

Plazo de pago	Puntaje
30 días a 60 días, posteriores a la radicación de la factura	50 puntos
60 días a 90 días, posteriores a la radicación de la factura	100 puntos
Maximo puntaje	100 puntos

El oferente oferta plazo de pago así:

Plazo de pago	Puntaje
60 días a 90 días, posteriores a la radicación de la factura	100 puntos
Puntaje obtenido	100 puntos

CONSOLIDADO DE FACTORES DE PONDERACIÓN

Criterio de Evaluación	FUNDACIÓN JARDIN DE ESPERANZA Puntaje obtenido
A. Factor Económico	500
B. Factor de calidad	200
C. Apoyo a generación de empleo en la ciudad de ejecución del contrato	200
C. Plazo de pago	100
Total	100 PUNTOS

El informe de evaluación, al igual que la propuesta se mantendrá disponible en la Secretaría de Gerencia del Hospital Civil de Ipiales E.S.E ; y en la pagina web de la entidad www.hci.gov.co para su consulta por el termino dispuesto en el cronograma de la convocatoria, a efectos de que se presenten observaciones al informe de evaluación y/o aporten documentación para subsanar los requisitos habilitantes.

En constancia se firma por quienes intervienen, a los diecinueve (19) días del mes de enero de dos mil veintidós (2022)

Para constancia se firma,

Original Firmado

LUIS ANTONIO MUESES CORAL

Subgerente de Administrativo y Financiero HCI
Servicios

Original Firmado

MARIA EUGENIA ROSERO

P.U: Recursos físicos
HCI

Original Firmado

CARLOS ARGOTY

P.U. Recursos Económicos
Invitado

Original Firmado

CINTHYA LISBETH TAQUEZ

Nutricionista HCI
Invitado

Original Firmado

CAMILO ERNESTO GOMEZ

Delegado Subgerencia Prestación de

Original Firmado

DANIEL CORAL LARA

Líder de Oficina Jurídica y de Contratación

Invitado

Original Firmado

BRIAN HARVEY ROSAS

Nutricionista HCI
Invitado