

**ACTA No. 006**

<b>COMITÉ O PROCESO:</b>	COMITÉ DE CONTRATACIÓN
<b>FECHA:</b>	27 DE ENERO DEL 2023
<b>HORA INICIO:</b>	8:00 a.m.
<b>HORA FINALIZACION:</b>	30 de enero a las 11:30 a.m.
<b>LUGAR:</b>	SALA DE JUNTAS
<b>OBJETIVO:</b>	EVALUACIÓN CONVOCATORIA DE MENOR CUANTÍA N° 001 DE 2023 - 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 27 de enero del 2023, 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 2023, que tiene por objeto 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:

Jefe Evelin Narváez  
Dr. Luis Antonio Guzmán  
Dra. María Eugenia Rosero E.

Subgerente Administrativo y Financiera ( E )  
Subgerente de Prestación de Servicios  
P.U. Recursos Físicos

Invitados:

Dr. Daniel Coral Lara  
Dr. Gerardo Ernesto Escobar  
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 2023**

**DOCUMENTOS HABILITANTES**

DOCUMENTOS PROponente	ASPECTO JURÍDICO DEL	FUNDACIÓN JARDIN DE ESPERANZAS	OBSERVACIONES
Carta de la presentación de la propuesta		CUMPLE (FOLIO 2,3, 4,5)	
Compromiso anticorrupción		CUMPLE (FOLIO 147 y 148)	
Certificado de pago al sistema integral de seguridad social y aportes parafiscales		CUMPLE (FOLIO 11-12)	
Oferta Técnica y Económica (Presentación)		CUMPLE (SOBRE OFERTA ECONOMICA 3 folios)	
Certificado de existencia y presentación legal		CUMPLE (FOLIO 7 al 9)	
Documentos de conformación de consorcio y/o unión temporal		N/A	
Certificado de antecedentes fiscales		CUMPLE (FOLIO 16 y 17)	
Certificado de antecedentes Disciplinarios		CUMPLE (FOLIO 18 y 19)	
Certificado de antecedentes judiciales		CUMPLE (FOLIO 20)	
Registro Nacional de Medidas Correctivas		CUMPLE (FOLIO 21)	
Garantía de seriedad a la oferta		CUMPLE (FOLIO 22 a 26) Póliza No. CP 41-44-101265166 seguros del estado	
RUT		CUMPLE (FOLIO 27 al 30)	
Registro Único de Proponente		CUMPLE (FOLIO 31 al 131)	
Documento de identificación proponente / representante legal		CUMPLE (FOLIO 6)	
Libreta Militar		NO APLICA	
Sistema de gestión y seguridad en el trabajo		CUMPLE (FOLIO 132 a 139)	
Declaración de origen de fondos		CUMPLE (FOLIO 145)	

DOCUMENTOS - CAPACIDAD FINANCIERA DEL PROPONENTE	FUNDACIÓN JARDIN DE ESPERANZAS.	OBSERVACIONES								
<p><b>1. Indicadores Financieros</b></p> <p>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 2</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 2	Índice de Endeudamiento	Menor o igual a 0,30	<p>CUMPLE</p> <p>LIQ= 2,68 IE=0,27</p>	<p>Verificación realizada por el área de recursos económicos</p>		
Indicador	Índice Requerido									
Índice de Liquidez	Igual o mayor a 2									
Índice de Endeudamiento	Menor o igual a 0,30									
DOCUMENTOS – CAPACIDAD ORGANIZACIONAL	FUNDACIÓN JARDIN DE ESPERANZAS	OBSERVACIONES								
<p><b>2. Capacidad Organizacional</b></p> <p>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 0,10</td> </tr> <tr> <td>Capital de Trabajo</td> <td>Mayor o igual al 50% 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 0,10	Capital de Trabajo	Mayor o igual al 50% del presupuesto oficial	<p>CUMPLE</p> <p>RP= 0,18 RA= 0,13 CT= \$ 741.211.000</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 0,10									
Capital de Trabajo	Mayor o igual al 50% del presupuesto oficial									

<p style="text-align: center;"><b>INCRIPCION EN EL RUP</b></p> <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 Proponentes, en el Clasificador de Bienes de conformidad con el artículo 2.2.1.1.5.6 del decreto 1082 del 2015 y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC) con el nivel, como se indica en la Tabla 1:</p> <table border="1" data-bbox="142 457 812 829"> <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 UTENSILIOS 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 UTENSILIOS DE COCINA	48102000	MOBILIARIO DE RESTAURANTES	<p><b>CUMPLE</b></p> <p>el oferente se encuentra inscrito en los siguientes códigos;</p> <table border="1" data-bbox="896 399 1477 739"> <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 UTENSILIOS 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 UTENSILIOS 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 UTENSILIOS 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 UTENSILIOS DE COCINA																												
48102000	MOBILIARIO DE RESTAURANTES																												
<p><b>DOCUMENTOS- CONDICIONES DE EXPERIENCIA DEL PROPONENTE</b></p> <p>Los proponentes interesados en la presente convocatoria deberán acreditar, lo siguiente:</p> <p><b>El proponente</b> 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><b>FUNDACIÓN JARDIN DE ESPERANZAS.</b></p> <p><b>CUMPLE</b></p> <p>Fecha de matrícula en el registro mercantil: 23 de enero de 2012 Folio 31</p>																												
<p><b>EXPERIENCIA ESPECIFICA</b></p> <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><b>FUNDACIÓN JARDIN DE ESPERANZAS</b></p> <p><b>CUMPLE</b></p> <p>Consecutivo RUP: 027 Valor contrato: <b>1233,04 SMLMV</b></p>																												

REQUISITOS JURDICOS Y FINANCIEROS HABILITANTES: CUMPLE

( Anexo concepto técnico nutricionistas HCI)

EVALUACION TÉCNICA

CONDICIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

RACIONES PROMEDIO MENSUAL				
TIPO DE COMIDA/DIETA	DESAYUNO	ALMUERZO	REFRIGERIO	CENA
NORMAL	1.759	1.763	1.527	1660
BLANDA HIPOSÓDICA, HIPOGRASA, ASTRINGENTE, HIPOGLUSIDA, HIPOPROTEICA	1.680	1.629	2.031	1.611
HIPERPROTEICA	186	217	155	185
RENAL	128	170	120	160
LIQUIDA 1	73	53	49	50
LIQUIDA 2	353	273	132	191
COMPLEMENTARIA PEDIATRICA 1	10	10	10	10
COMPLEMENTARIA PEDIATRICA 2	72	48	48	50

#### Menú

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

**Derivación de dietas:** A continuación, se evidencia el Manual de Dietas donde se presentan las características principales de las dietas requeridas, con el aporte de macro y micronutrientes.

**CUMPLE**

**Dieta corriente:** incluye 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		<b>1600</b>	<b>100%</b>

**Dieta corriente complementaria 1:** corresponde 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		<b>940</b>	<b>100%</b>

**Dieta corriente complementaria 2:** corresponde 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		<b>1230</b>	<b>100</b>

**Dieta según consistencia CUMPLE**

TIPO DE DIETA	DESCRIPCION
<b>DIETA NORMAL</b> 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.	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. <ul style="list-style-type: none"> <li>• La fruta debe ofrecerse entera, en porción o ensaladas de fruta.</li> <li>• Las porciones de verduras se calculan ya preparadas, puede ir crudas o cocidas.</li> <li>• Se debe alternar bebidas calientes y frías en las onces.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparaciones con sal.</li> <li>• Se debe disponer de sal y azúcar en sobres cuando lo soliciten.</li> <li>• Debe existir disponibilidad de leche sin lactosa y descremada para cuando se requiera.</li> <li>• Las onces deben llevar: bebida láctea o jugo 200 cc, acompañante cereal como, galleta, torta o ponqué de 30 gramos.</li> </ul>
<b>DIETA HIPOGRASA</b>	<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 &lt;30 gr/ día.</p> <p>El menú debe incluir con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• no se permite a aderezos como mayonesa, crema de leche, pasta en salsa de tomate.</li> <li>• No uso de grasa saturada.</li> <li>• Las preparaciones deben ser asadas cocidas al vapor o al horno</li> <li>• Sólo se debe ofrecer leche y derivados descremados.</li> </ul>
<b>DIETAS ASTRINGENTE</b>	<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><b>DIETA HIPOGLUCIDA</b> 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><b>DIETA HIPERPROTEICA</b> 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.</p>	<p>Se debe adicionar doble porción proteica, que cubra 1.5 gr/Kg peso con la adición de módulos proteicos, está indicado para pacientes con desnutrición quemados anorexia con déficit de proteínas sanguíneas pacientes con anemia según requerimiento por nutrición</p>
<b>DIETA HIPOSODICA</b>	<p>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</p>
<p><b>DIETA BLANDA</b> Dieta limitada en grasas, alimentos de déficit digestión, su preparación se presenta en purés molido cubre el 100% de la demanda nutricional.</p>	<p>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</p>

<p><b>DIETA LÍQUIDA COMPLETA LICUADA</b> Los alimentos van a preparaciones con adición de proteína según sea el caso</p>	<p>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.</p>
<p><b>DIETA LÍQUIDA CLARA</b> Es una dieta de bajo aporte calórico, contiene alimentos líquidos claros de fácil digestión y libres de productos lácteos y frutas.</p>	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consomé Claro sin grasa para la preparación las carnes deben ser magras de res o pollo sin piel.</li> <li>• se puede usar hierbas y especias permitidas para realzar el sabor pero se deben retirar al servir la preparación.</li> <li>• Bebidas calientes con aromática o te.</li> <li>• Bebida fría, gelatina con o sin azúcar.</li> </ul>

**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		<b>2000</b>	<b>100%</b>

**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		<b>1350</b>	<b>100%</b>

**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		<b>1600</b>	<b>100%</b>

**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		<b>1600</b>	<b>100%</b>

**Dieta hiposodica:** **CUMPLE**

**Hiposodica 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.

**Hiposodica 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.

**Hiposodica estricta** contiene sólo 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

**Dieta renal.**

Nutriente	Gramos	Kilocalorias	Porcentaje
Proteínas	44	176	11%
Carbohidratos	256	1024	64%
Grasa	44.4	400	25%
Total		<b>1600</b>	<b>100%</b>

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
	LUIS GUSTAVO SANCHEZ Fl. 171-206	JENNY ELIZABETH PAREDES AYALA Fl. 207-295	ROBERT NILO YARPAZ Fl. 296-312  ALBA ALICIA DIAZ PINCHAO Fl. 313-334	AMANDA YAQUELINE ESCOBAR CAICEDO Fl. 335-346  NUBIA MABEL PIEDRAHITA Fl. 350 - 379	MARELIN SAMARA ARCINIEGAS NASTAR FL 380 - 400  MERY PATRICIA NASTAR FL. 401 - 421  ANGELICA ESPERANZA PITACUAR FL. 422-444  VERONICA CONSUELO JIMENEZ FL 445-459  ANGIE AIDE MUESES FI 460-477  ADRIANA QUENGUAN QUIROZ FL. 478 - 497	LUCIO ERNESTO ROSERO Fl. 498 - 514
0-200	1 <b>CUMPLE</b>	1 <b>CUMPLE</b>	2 <b>CUMPLE</b>	2 <b>CUMPLE</b>	6 <b>CUMPLE</b>	1 <b>CUMPLE</b>

El personal manipulador de alimentos debe contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimento, efectuarse un 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 debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico; esto de acuerdo al capítulo III, artículo 11 de la Resolución 2674 del 2013 y deberá contar con 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, facilite 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.

### **Control de calidad (NO CUMPLE)**

La empresa contratada debe realizar exámenes de laboratorio del producto terminado, cada tres meses, así: uno del alimento proteico, uno del jugo, uno de energético o de cereal.

Los exámenes se realizan a un producto terminado, siempre y cuando no se repita y se controlen todos los grupos de alimentos perecederos y no perecederos. Dentro de los análisis microbiológicos se incluirá el análisis del agua y de los ambientes. Los controles se realizan por laboratorios autorizados, también pueden ser solicitados por instituciones sanitarias de vigilancia adscritas a las Secretarías de Salud Municipales.

### **Contra muestras CUMPLE FL 535**

La empresa contratada deberá recoger diariamente contra muestras de todos los productos que son suministrados en el servicio de alimentación.

### **Manual de recepción y especificación de materias primas. NO CUMPLE ( no presenta manual de especificaciones para la materia prima...)**

La empresa contratada deberá contar con manual de especificación para la materia prima a adquirir en donde se garantice el uso de materia prima adecuada para la elaboración del producto esperado, esto de acuerdo al capítulo IV artículo 16 de la Resolución 2674 del 2013: (...) “Todas las materias primas e insumos para la fabricación, así como las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en este capítulo para garantizar la inocuidad del alimento” (...) y (...) “las operaciones y condiciones de almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de materia prima deben evitar: la contaminación y alteración; la proliferación de microorganismos indeseables; el deterioro o daño del envase o embalaje” (...) de acuerdo al capítulo VII, artículo 27 de la Resolución 2674 del 2013

### **Plan de saneamiento CUMPLE - 540**

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 541 - 556
- ✓ Programa de desechos sólidos – FL 679- 690
- ✓ Programa de control de plagas – FL – 666 - 677
- ✓ Programa de abastecimiento un suministro de agua potable – FL. 692 - 698
- ✓ Plan de capacitación – FL. 760 - 774
- ✓ Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos – FL. 792- - 813

**EVALUACIÓN TÉCNICA: CUMPLE**  
(Anexo Informe Nutricionistas H.C.I)

**CONSOLIDADO INFORME DE REQUISITOS HABILITANTES**

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

**EVALUACIÓN DE REQUISITOS PONDERABLES**

Criterio de Evaluación	Puntaje
A. Factor Económico	500
B. Factor de calidad	200
C. Apoyo a generación de empleo en la ciudad de ejecución del contrato	100
C. Recurso humano calificado	100
D. Plazo de pago	100
<b>Total</b>	<b>1.000</b>

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

RACION O TIPO DE DIETA	VALOR ECONOMICO
NORMAL	\$ 38.850
BLANDA HIPOSÓDICA, HIPOGRASA, ASTRINGENTE, HIPOGLUSIDA, HIPOPROTEICA	\$ 38.200
HIPERPROTEICA	\$ 40.900
RENAL	\$ 40.300
LIQUIDA 1	\$ 16.130
LIQUIDA 2	\$ 23.230
COMPLEMENTARIA PEDIATRICA 1	\$ 24.330
COMPLEMENTARIA PEDIATRICA 2	\$ 26.950

TIPO DE COMIDA/DIETA	DESAYUNO	ALMUERZO	REFRIGERIO	CENA
NORMAL	\$ 8.280	\$ 13.320	\$ 3.930	\$ 13.320
BLANDAHIPÓSÓDICA, HIPOGRASA,ASTRINGENTE, HIPOGLUSIDA, HIPOPROTEICA	\$ 8.100	\$ 13.100	\$ 3.900	\$ 13.100
HIPERPROTEICA	\$ 8.430	\$ 14.160	\$ 4.150	\$ 14.160
RENAL	\$ 8.400	\$ 13.900	\$ 4.100	\$ 13.900
LIQUIDA 1	\$ 3.550	\$ 4.900	\$ 2.780	\$ 4.900
LIQUIDA 2	\$ 4.670	\$ 7.900	\$ 2.760	\$ 7.900
COMPLEMENTARIA PEDIATRICA 1	\$ 4.950	\$ 7.790	\$ 3.800	\$ 7.790
COMPLEMENTARIA PEDIATRICA 2	\$ 4.950	\$ 8.700	\$ 4.600	\$ 8.700

**P, se otorga la totalidad del puntaje 500 PUNTOS**

**B. Factor de calidad (200 puntos)**

El Hospital Civil de Ipaiales 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 824	200 PUNTOS

**C. APOYO A LA GENERACION DE EMPLEO EN LA CIUDAD DE EJECUCION DEL CONTRATO (100 puntos)**

El Hospital Civil de Ipaiales 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
<b>Maximo puntaje</b>	<b>200 puntos</b>

El oferente FUNDACION JARDIN DE ESPERANZAS, oferta la totalidad del personal del equipo de trabajo con residencia del Municipio de Ipaiales. **(13 personas)** NO CUMPLE (NO ANEXA RELACION DE PERSONAL DE ACUERDO POR LAS VARIABLES REQUERIDAS EN EL PLIEGO DE CONDICIONES Y REVISADAS LAS HOJAS DE VIDA NO SE ANEXA LA CERTIFICACION)

#### RECURSO HUMANO CALIFICADO (200 PUNTOS).

El Hospital Civil de Ipaiales E.S.E, otorgara 200 puntos al oferente que ofrezca personal capacitado como mínimo en los siguientes cursos; 1.- Manipulación de alimentos BPM 2.- Manejo de Residuos.

NUMERO DE PERSONAS CON CUMPLIMIENTO DE LOS 2 CURSOS e intensidad horaria (40 horas)	PUNTAJE
1 a 5 personas	20 puntos
5 a 9 personas	50 puntos
9 a 13 personas	100 puntos
<b>Maximo puntaje</b>	<b>100 puntos</b>

#### 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	0
Recurso Humano Calificado	20
<b>Total</b>	<b>720 PUNTOS</b>

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 página web de la entidad [www.hci.gov.co](http://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 treinta (30) días del mes de enero de dos mil veintitrés (2023).

Original Firmado  
**EVELIN NARVAEZ ORTEGA**  
Subgerente de Administrativo y Financiero HCI (E)

Original Firmado  
**LUIS ANTONIO GUZMAN**  
Subgerente de Prestación de Servicios

Original Firmado  
**MARIA EUGENIA ROSERO**  
P.U: Recursos físicos

Original Firmado  
**DANIEL CORAL LARA**  
Líder de Oficina Jurídica y de Contratación  
Invitado

Original Firmado  
**CARLOS ARGOTY**  
P.U. Recursos Económicos  
Invitado

Original Firmado  
**GERARDO ERNESTO ESCOBAR**  
Nutricionista HCI  
Invitado

Original Firmado  
**CINTHYA LISBETH TAQUEZ**  
Nutricionista HCI  
Invitado

INFORME EVALUACION CME 001-2022