INFORME DE EVALUACIÓN CONVOCATORIA DE MÍNIMA CUANTÍA No. 077 DE 2020

Objeto: PRESTAR EL SERVICIO DE NUTRICION Y ALIMENTACION HOSPITALARIA PARA EL HOSPITAL CIVIL DE IPIALES E.S.E

Ciudad y fecha: Ipiales, 28 de diciembre de 2020
Hora: 10:00 a.m.
Proceso: Convocatoria de Mínima Cuantía No. 077-2020

El cumplimiento de los requisitos y de la documentación solicitada se analizará de conformidad con lo establecido en el Estatuto de Contratación y Manual de Contratación del Hospital Civil de Ipiales E.S.E.

OFERTAS PRESENTADAS: Se presentaron las siguientes ofertas:

No.	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	NIT / CC	FECHA Y HORA DE PRESENTACIÓN
1	FUNDACIÓN JARDÍN DE ESPERANZAS	900084476-7	24 de diciembre de 2020 Hora: 11:55

Se procede a realizar la verificación de los requisitos habilitantes:

VERIFICACIÓN JURÍDICA

Oferente: FUNDACIÓN JARDÍN DE ESPERANZAS

No	REQUISITOS DE CONTENIDO JURÍDICO	CUMPLE			OBSERVACIÓN
		SI	NO	N/A	
1	Anexo 1 - Carta de Presentación Propuesta	X			
2	Anexo 2 – Compromiso Anticorrupción	X			
3	Anexo 3 - Formato de certificación de pago de aportes de seguridad social y parafiscales	X			
4	Anexo 4 – Anexo técnico y oferta económica	X			
5	Certificado de Existencia y Representación Legal	X			
6	Registro Mercantil	X			
7	RUT	X			
8	Antecedentes judiciales del oferente – Policía Nacional de Colombia	X			
9	Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC de la Policía Nacional de Colombia	X			
10	Certificado de Responsabilidad Fiscal - Contraloría General de la Nación	X			
11	Certificado de Antecedentes Disciplinarios – Procuraduría General de la Nación	X			
12	Cédula de Ciudadanía	X			
13	Libreta Militar			X	
14.	Registro Único de Proponentes RUP	X			

VERIFICACIÓN JURÍDICA DEFINITIVA: CUMPLE.

EVALUACIÓN TÉCNICA

Oferente: COMERCIALIZADORA FIJACIÓN EXTERNA SAS

CONDICIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

RACIONES PROMEDIO MENSUAL				
TIPO DE COMIDA/DIETA	**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
LIQUIDA 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

Derivación de dietas: A continuación, se presentan las características principales de las dietas requeridas, el aporte de macro y micronutrientes se evidenciará en el manual de dietas que deberá presentar la empresa contratada.

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
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.	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. • 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.
DIETA HIPOGRASA	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. El menú debe incluir con las siguientes características:

	• 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.
DIETAS ASTRINGENTE	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.
DIETA HIPOGLUCIDA Alimentación con un aporte de proteínas completas con restricciones de carbohidratos simples.	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
DIETA HIPERPROTEICA 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.	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
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.

	• 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 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.

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
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

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.

Control de calidad CUMPLE

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

Los exámenes se realizan a un producto determinado, siempre y cuando no se repita y se controlan todos los grupos de alimentos perecederos y no perecederos. Dentro de los análisis microbiológicos incluir el análisis del agua y de los ambientes. Los controles se realizan por los laboratorios autorizados, también pueden ser solicitados por Instituciones sanitarias de vigilancia adscritas a la secretaría de salud municipales.

Contra muestras CUMPLE

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

Exámenes de laboratorio y médico al personal CUMPLE

la empresa contratada deberá realizar exámenes médicos y de laboratorio al personal que trabaja en el servicio de alimentación al iniciar el contrato y cada seis (6) meses. Los exámenes incluyen frotis faríngeo, koh de uñas y coprológico, de acuerdo a la normatividad vigente.

Manual de recepción y especificación de materias primas CUMPLE

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 está de acuerdo a 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 debe evitar la contaminación y alteración la proliferación de microorganismos indeseables el deterioro o daño de envase o embalaje" (...) de acuerdo al capítulo VII, artículo 27 de la resolución 2674 del 2013.

Plan de saneamiento CUMPLE

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
- ✓ Programa de desechos sólidos
- ✓ Programa de control de plagas
- ✓ Programa de abastecimiento un suministro de agua potable
- ✓ Plan de capacitación
- ✓ Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos

ANEXA CICLO DE MENUS Y DERIVACIÓN DE DIETAS TERAPEUTICAS – CUMPLE

EVALUACIÓN TÉCNICA: CUMPLE

REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES

No	REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES	COMERCIALIZADORA FIJACIÓN EXTERNA SAS
1	Formación	NO APLICA
2	Experiencia	NO APLICA

REQUISITOS FINANCIEROS HABILITANTES

No	REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES	COMERCIALIZADORA FIJACIÓN EXTERNA SAS
1	Estados financieros	NO APLICA
2	Índice de liquidez	NO APLICA
3	Índice de endeudamiento	NO APLICA
4	Capital de Trabajo	NO APLICA

REQUISITOS HABILITANTES: CUMPLE

VERIFICACION ECONÓMICA

OFERTA ECONOMICA

RACION O TIPO DE DIETA	FACTOR PONDERACION	VALOR ECONOMICO
NORMAL	1.0	$31.880
BLANDA HIPOGRASA HIPOSÓDICA ASTRINGENTE HIPOGLUCIDA, HIPROTEICA	0.9	$27.970
LÍQUIDA 1	0.30	$9.033
LIQUIDA 2	0.50	$15.100
COMPLEMENTARIA PEDIÁTRICA 1	0.60	$18.130
COMPLEMENTARIA PEDIÁTRICA 2	0.70	$21.170

TIPO DE COMIDA/DIETA	DESAYUNO	ALMUERZO	REFRIGERIO	CENA
NORMAL	$7.200	$10.800	$3.080	$10.800
BLANDA HIPOGRASA HIPOSÓDICA ASTRINGENTE HIPOGLUCIDA, HIPROTEICA	$6.370	$9.260	$3.080	$9.260
LÍQUIDA 1	$1.485	$3.019	$1.510	$3.019
LIQUIDA 2	$3.000	$5.960	$1.510	$4.630
COMPLEMENTARIA PEDIÁTRICA 1	$3.035	$6.065	$3.015	$6.015
COMPLEMENTARIA PEDIÁTRICA 2	$3.035	$7.560	$3.015	$7.560

Nota1 : El valor Unitario Incluye IVA, impuestos, transporte, retenciones y deducciones a que haya lugar.

Valor máximo de adjudicación: OCHENTA Y SIETE MILLONES DE PESOS M/CTE ($87.000.000)

Una vez verificado que la oferta presentada por FUNDACIÓN JARDÍN DE ESPERANZAS, con NIT. 900492917-3 representada legalmente por MILDRETH JOHANNA PABON MONCAYO identificada con cedula de ciudadanía 36.756.809, CUMPLE con los requisitos habilitantes, se procede a realizar la verificación y evaluación de la oferta económica, encontrando que CUMPLE, dado que el contrato se celebra en la modalidad de Monto Agotable con precios unitarios fijos.

VERIFICACIÓN ECONÓMICA DEFINITIVA: CUMPLE.

Finalizada la evaluación económica, técnica y jurídica, el comité de contratación del Hospital Civil de Ipiales E.S.E. recomienda adjudicar el presente proceso de selección al proponente FUNDACIÓN JARDÍN DE ESPERANZAS, con NIT. 900492917-3 representada legalmente por MILDRETH JOHANNA PABON MONCAYO identificada con cedula de ciudadanía 36.756.809

Publíquese en la página web www.hospitalcivilese.gov.co, con el fin de dar cumplimiento al traslado a los proponentes por el término de un (1) día hábil, contado a partir de la publicación del acta.

Para constancia se firma,

Original firmado
Dra. NORA LILIA CORDOBA
Subgerente de Administrativa y Financiera HCI

Original firmado
VICTOR HUGO ORTEGA CALDERON
Subgerente de Prestación de Servicios

Original firmado
Dra. MARIA EUGENIA ROSERO
P.U: Recursos físicos

Original firmado
DANIEL CORAL LARA
Líder Oficina Juridica y de Contratación
Invitado