



COMITÉ O PROCESO:	COMITÉ DE CONTRATACIÓN
FECHA:	22 DE FEBRERO DEL 2021
HORA INICIO:	2:00 p.m.
HORA FINALIZACION:	6:00 p.m.
LUGAR:	SALA DE JUNTAS
OBJETIVO:	EVALUACIÓN CONVOCATORIA DE MENOR CUANTÍA N° 003 DE 2021 - 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 10:00 a.m. del día 23 de febrero del 2021, 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° 003 DE 2021 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:

Dra. Nora Lilia Córdoba Cortes
Dr. Víctor Hugo Ortega Calderón
Sra. María Eugenia Rosero E.

Subgerente Administrativa
Subgerente de Prestación de Servicios
P.U. Recursos Físicos

Invitados:

Dr. Daniel Coral Lara
Dr. Jhon Villa
Dr. Carlos Argoty

Líder Oficina Jurídica
Nutricionista
P.U. Recursos Economicos

3. DESARROLLO DE LA AUDIENCIA:

INFORME DE EVALUACIÓN MENOR CUANTÍA No. 003 DEL 2021

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 92 y 93)	
Certificado de pago al sistema integral de seguridad social y aportes parafiscales	CUMPLE (FOLIO 9)	
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 25) Póliza No. 41-44-101239899 de Seguros del Estado S.A.	
RUT	CUMPLE (FOLIO 26 y 27)	
Registro Único de Proponente	CUMPLE (FOLIO 28 al 82)	
Documento de identificación proponente / representante legal	CUMPLE (FOLIO 5)	
Libreta Militar	NO APLICA	
Sistema de gestión y seguridad en el trabajo	CUMPLE (FOLIO 83 a 87)	
Declaración de origen de fondos	CUMPLE (FOLIO 88-91)	



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 8,5</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 8,5	Índice de Endeudamiento	Menor o igual a 0,30	<p>CUMPLE LIQ= 10,45 IE=0,26</p>	<p>Verificación realizada por el área de recursos económicos</p>		
Indicador	Índice Requerido									
Índice de Liquidez	Igual o mayor a 8,5									
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 0,10</td> </tr> <tr> <td>Capital de Trabajo</td> <td>Mayor o igual al 70% 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 70% del presupuesto oficial	<p>CUMPLE RP= 0,14 RA= 0,10 CT= \$ 718.678.000</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 70% 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- PROPONENTE	CONDICIONES DE EXPERIENCIA DEL	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>																																																																
<p>CERTIFICACIONES COMERCIALES</p> <p>El proponente deberá acreditar la experiencia específica en la ejecución de mínimo dos (2) contratos con entidades públicas o privadas, cuyo objeto sea la prestación de servicios de alimentación hospitalaria, con una cuantía igual o superior al 100% del presupuesto oficial establecido, en cada uno de ellos.</p> <p>La experiencia certificada en los dos (2) contratos deberá estar inscrita en el registro único de proponentes RUP y el servicio debe cumplir mínimo con los siguientes códigos de clasificación de Bienes y Servicios UNSPSC:</p>		<p>FUNDACIÓN JARDIN DE ESPERANZAS</p> <p>CUMPLE</p> <p>1. Consecutivo RUP: 027 Valor contrato: 1233,04 SMLMV</p> <p>Códigos de clasificación de Bienes y Servicios UNSPSC:</p>																																																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Clasificador UNSPSC</th> </tr> <tr> <th>Clase</th> <th>Nombre</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>422318</td><td>Formulas y productos para apoyo nutritivo</td></tr> <tr><td>422315</td><td>Suministros y equipos de alimentación enteral</td></tr> <tr><td>801417</td><td>Distribución</td></tr> <tr><td>811416</td><td>Manejo de cadena de suministros</td></tr> <tr><td>851515</td><td>Tecnología de alimentos</td></tr> <tr><td>931316</td><td>Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición</td></tr> <tr><td>481015</td><td>Equipo para cocinar y calentar</td></tr> <tr><td>801115</td><td>Desarrollo de recursos humanos</td></tr> <tr><td>781316</td><td>Almacenamiento de bienes generales</td></tr> <tr><td>901015</td><td>Establecimientos para comer y beber</td></tr> <tr><td>521415</td><td>Electrodomésticos para cocina</td></tr> <tr><td>481018</td><td>Menaje</td></tr> <tr><td>481016</td><td>Equipos para preparado de alimentos</td></tr> <tr><td>481020</td><td>Mobiliario de restaurantes</td></tr> </tbody> </table>		Clasificador UNSPSC		Clase	Nombre	422318	Formulas y productos para apoyo nutritivo	422315	Suministros y equipos de alimentación enteral	801417	Distribución	811416	Manejo de cadena de suministros	851515	Tecnología de alimentos	931316	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	481015	Equipo para cocinar y calentar	801115	Desarrollo de recursos humanos	781316	Almacenamiento de bienes generales	901015	Establecimientos para comer y beber	521415	Electrodomésticos para cocina	481018	Menaje	481016	Equipos para preparado de alimentos	481020	Mobiliario de restaurantes	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Clasificador UNSPSC</th> </tr> <tr> <th>Clase</th> <th>Nombre</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>422318</td><td>Formulas y productos para apoyo</td></tr> <tr><td>422315</td><td>Suministros y equipos de</td></tr> <tr><td>801417</td><td>Distribución</td></tr> <tr><td>811416</td><td>Manejo de cadena de suministros</td></tr> <tr><td>851515</td><td>Tecnología de alimentos</td></tr> <tr><td>931316</td><td>Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición</td></tr> <tr><td>481015</td><td>Equipo para cocinar y calentar</td></tr> <tr><td>801115</td><td>Desarrollo de recursos humanos</td></tr> <tr><td>781316</td><td>Almacenamiento de bienes generales</td></tr> <tr><td>901015</td><td>Establecimientos para comer y beber</td></tr> <tr><td>521415</td><td>Electrodomésticos para cocina</td></tr> <tr><td>481018</td><td>Menaje</td></tr> <tr><td>481016</td><td>Equipos para preparado de alimentos</td></tr> <tr><td>481020</td><td>Mobiliario de restaurantes</td></tr> </tbody> </table> <p>2. Consecutivo RUP: 032 Valor del contrato: 920,06 SMLMV</p> <p>Códigos de clasificación de Bienes y Servicios UNSPSC:</p>	Clasificador UNSPSC		Clase	Nombre	422318	Formulas y productos para apoyo	422315	Suministros y equipos de	801417	Distribución	811416	Manejo de cadena de suministros	851515	Tecnología de alimentos	931316	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	481015	Equipo para cocinar y calentar	801115	Desarrollo de recursos humanos	781316	Almacenamiento de bienes generales	901015	Establecimientos para comer y beber	521415	Electrodomésticos para cocina	481018	Menaje	481016	Equipos para preparado de alimentos	481020	Mobiliario de restaurantes
Clasificador UNSPSC																																																																		
Clase	Nombre																																																																	
422318	Formulas y productos para apoyo nutritivo																																																																	
422315	Suministros y equipos de alimentación enteral																																																																	
801417	Distribución																																																																	
811416	Manejo de cadena de suministros																																																																	
851515	Tecnología de alimentos																																																																	
931316	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición																																																																	
481015	Equipo para cocinar y calentar																																																																	
801115	Desarrollo de recursos humanos																																																																	
781316	Almacenamiento de bienes generales																																																																	
901015	Establecimientos para comer y beber																																																																	
521415	Electrodomésticos para cocina																																																																	
481018	Menaje																																																																	
481016	Equipos para preparado de alimentos																																																																	
481020	Mobiliario de restaurantes																																																																	
Clasificador UNSPSC																																																																		
Clase	Nombre																																																																	
422318	Formulas y productos para apoyo																																																																	
422315	Suministros y equipos de																																																																	
801417	Distribución																																																																	
811416	Manejo de cadena de suministros																																																																	
851515	Tecnología de alimentos																																																																	
931316	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición																																																																	
481015	Equipo para cocinar y calentar																																																																	
801115	Desarrollo de recursos humanos																																																																	
781316	Almacenamiento de bienes generales																																																																	
901015	Establecimientos para comer y beber																																																																	
521415	Electrodomésticos para cocina																																																																	
481018	Menaje																																																																	
481016	Equipos para preparado de alimentos																																																																	
481020	Mobiliario de restaurantes																																																																	

Clasificador UNSPSC	
Clase	Nombre
422318	Formulas y productos para apoyo
422315	Suministros y equipos de
801417	Distribución
811416	Manejo de cadena de suministros
851515	Tecnología de alimentos
931316	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
481015	Equipo para cocinar y calentar
801115	Desarrollo de recursos humanos
781316	Almacenamiento de bienes generales
901015	Establecimientos para comer y beber
521415	Electrodomésticos para cocina
481018	Menaje
481016	Equipos para preparado de alimentos
481020	Mobiliario de restaurantes

CONSOLIDADO INFORME DE REQUISITOS HABILITANTES

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

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	1.660
BLANDA HIPOGRASA HIPOSÓDICA ASTRINGENTE HIPOGLUCIDA, HIPROTEICA	1.680	1.629	2.301	1.611
LIQUIDA 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

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. <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.
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: <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.
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

scambi

<p>DIETA HIPOSODICA</p>	<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>DIETA BLANDA 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>DIETA LIQUIDA COMPLETA LICUADA 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 adición de líquidos hasta obtener la consistencia deseada.</p>
<p>DIETA LIQUIDA CLARA 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"> • Consomé Claro sin grasa para la preparación las carnes deben ser magras de res o pollo sin piel. • se puede usar hierbas y especias 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%

→ cambio

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
	MARIA FERNANDA TRUJILLO RODRIGUEZ Fi. 122-165	ELIANA PATRICIA DE CASTILLO BENAVIDES Fi. 166-184	ROBERT NILO YARPAZ ALBA ALICIA DIAZ PINCHAO Fi. 185-219	AMANDA ESCOBAR CAICEDO JHON ALEXANDER SALAZAR Fi. 221-250	JOHANA NACED VERONICA JIMENEZ ANGIE MUESES ADRIANA QUENGUAN ANGELICA PITACUAR ANDRES FELIPE CUAUSTUMAL MONICA JIMENA ZALAZAR Fis. 251-363	GABRIEL MATEO DIAZ Fi. 364 -375
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, 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 **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

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	200
C. Plazo de pago	100
Total	1.000

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

RACION O TIPO DE DIETA	FACTOR PONDERACION	VALOR ECONOMICO
NORMAL	1.0	\$ 32.700
BLANDA HIPOGRASA HIPOSÓDICA ASTRINGENTE HIPOGLUCIDA, HIPROTEICA	0.9	\$ 28.850
LÍQUIDA 1	0.30	\$ 9.500
LIQUIDA 2	0.50	\$ 15.700
COMPLEMENTARIA PEDIÁTRICA 1	0.60	\$ 18.400
COMPLEMENTARIA PEDIÁTRICA 2	0.70	\$ 21.600

TIPO DE COMIDA/DIETA	DESAYUNO	ALMUERZO	REFRIGERIO	CENA
NORMAL	\$ 7.400	\$ 11.050	\$ 3.200	\$ 11.050
BLANDA HIPOGRASA HIPOSÓDICA ASTRINGENTE HIPOGLUCIDA, HIPROTEICA	\$ 6.500	\$ 9.600	\$ 3.150	\$ 9.600
LÍQUIDA 1	\$ 1.500	\$ 3.150	\$ 1.700	\$ 3.150
LIQUIDA 2	\$ 3.200	\$ 6.000	\$ 1.600	\$ 4.900
COMPLEMENTARIA PEDIÁTRICA 1	\$ 3.100	\$ 6.100	\$ 3.100	\$ 6.100
COMPLEMENTARIA PEDIÁTRICA 2	\$ 3.200	\$ 7.600	\$ 3.200	\$ 7.600

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 expedida por autoridad competente vigente al cierre del presente proceso, en alimentación hospitalaria y servicios afines a alimentación hospitalaria	Aporta certificación de calidad de AQ CERTIFICATION Certificación de calidad ISO 9001:2015 Folio 501	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:

Número de personas que residen en el Municipio de Ipiales	Puntaje
0 a 7 personas	20 puntos
7 a 13 personas	100 puntos
14 personas	200 puntos
Máximo puntaje	200 puntos

El oferente FUNDACION JARDIN DE ESPERANZAS, oferta la totalidad del personal del equipo de trabajo con residencia del Municipio de Ipiales. (14 personas) Anexa listado de personas folios 502-504

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 60 días de la presentación de la factura y cumplimiento de los requisitos de pago, así:

Plazo de pago	Puntaje
60 días a 90 días, posteriores a la radicación de la factura	50 puntos
90 días a 120 días, posteriores a la radicación de la factura	100 puntos
Máximo 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	50 puntos
Puntaje obtenido	50 puntos

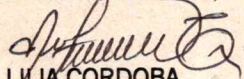
CONSOLIDADO DE FACTORES DE PONDERACIÓN

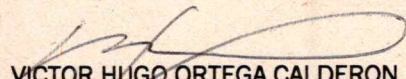
Criterio de Evaluación	FUNDACIÓN JARDIN DE ESPERANZA Puntaje obtenido
A. Factor Económico	500
B. Factor de calidad	200
C. Apoyo a generación de empleo en la ciudad de ejecución del contrato	200
C. Plazo de pago	50
Total	950 PUNTOS

El informe de evaluación, al igual que la propuesta se mantendrá disponible en la Secretaria 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.

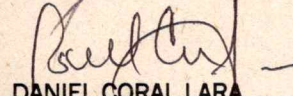
En constancia se firma por quienes intervienen, a los veintidós (22) días del mes de febrero del dos mil veintiunos (2021)

Para constancia se firma,

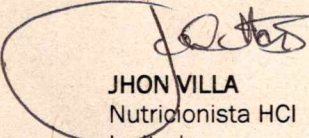

NORA LILIA CORDOBA
Subgerente de Administrativa y Financiera HCI


VICTOR HUGO ORTEGA CALDERON
Subgerente de Prestación de Servicios


MARIA EUGENIA ROSERO
P.U: Recursos físicos


DANIEL CORAL LARA
Líder de Oficina Jurídica y de Contratación HCI
Invitado


CARLOS ARGOTY
P.U. Recursos Económicos
Invitado


JHON VILLA
Nutricionista HCI
Invitado