



[Procesos](#) | [Contratos](#) | [Proveedores](#) | [Mis procesos](#) | [Menú](#) | [Ir a](#)

Escritorio → Menú → Administración de los procesos → Expediente → **Detalles del mensaje**

Detalles de mensaje

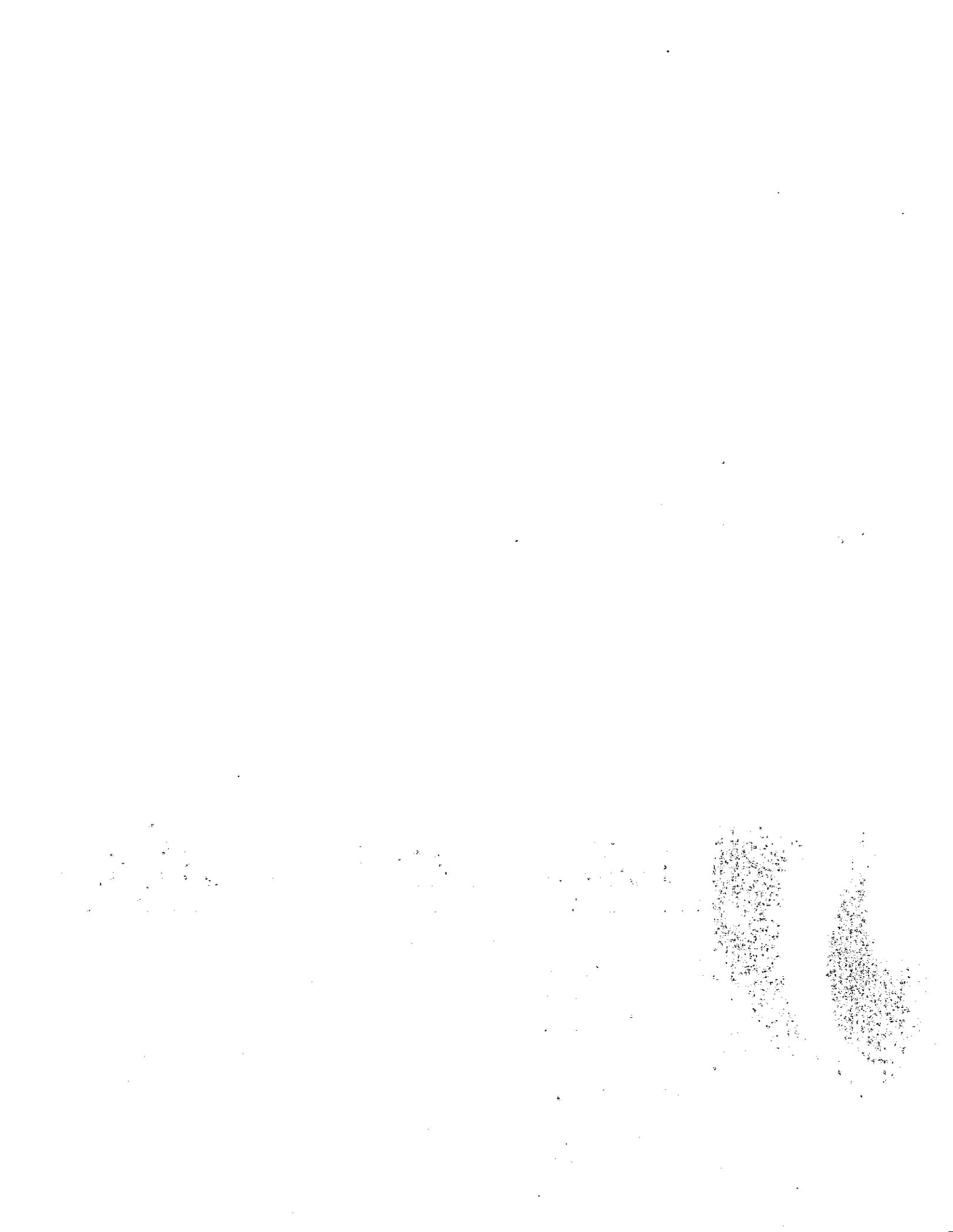
Referencia Interna: CONVOCATORIA PUBLICA DE MENOR CUANTIA 004 DE 202
Descripción del proceso: PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL
 HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA
 E.S.E.
De: SARUPETROL S.A.S.
Usuario: Uriel Barragan Alarcon
Fecha: 3 días de tiempo transcurrido (26/06/2023 9:06:19 PM(UTC-05:00) Bogotá,
 Lima, Quito)
Referencia del mensaje: CO1.MSG.4965144
Tipo de mensaje: General
Asunto: RE: SOLICITUD SUBSANACION

	Documento	Nombre del documento	Detalle
Anexos	Oficio subsanación y anexos 26.06.23.pdf	Oficio subsanación y anexos 26.06.23.pdf	
	Exportar todos		

Texto de mensaje

Apreciados señores:

Remitimos adjunto oficio respuesta al requerimiento.



[Volver](#)[Descargar documento](#)[Cerrar](#)

DETALLE DEL DOCUMENTO

Identificación del documento

ID del documento 102CB9898CAB479B4A750BCD41570E58770B8F2E4A0977E13A04B5D1A7F4407A

Ubicación Archivo

Información del documento

Clasificación de documento: -

Descripción Oficio subsanación y anexos 26.06.23.pdf

Nombre Oficio subsanación y anexos 26.06.23.pdf

Tamaño 1162176

Estado No encriptado

Creado por Uriel Barragan Alarcon

Fecha de creación 3 días de tiempo transcurrido (26/06/2023 9:05:57 PM(UTC-05:00)
Bogotá, Lima, Quito)

Documento usado en

Tipo	Descripción
Mensaje	60ba80d8-994b-48b0-84c3-59d69ce999a2

Configuración de acceso al documento

¿Todos los usuarios de la entidad tienen acceso a este documento?

Sí No

[Volver](#)[Descargar documento](#)[Cerrar](#)



Bogotá D.C., 26 de junio de 2023.

Señores:

HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ

Email: asesoriajuridica1@hfilleras.gov.co, pe.compras@hfilleras.gov.co

Referencia: CONVOCATORIA PÚBLICA DE MENOR CUANTÍA No 004 DE 2023
– Aclaración

Objeto: PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL HOSPITAL
FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E.

Apreciados señores:

Nos permitimos dar respuesta a la solicitud de aclaración realizada mediante mensaje en plataforma SECOP II de fecha 26 de junio de 2023, en los siguientes términos:

1 Requerimiento, que reza:

(....)

Cordialmente, informamos que una vez realizada la revisión de documentos técnicos adjuntos a la propuesta de la Convocatoria pública de menor cuantía N° 004 de 2023 se evidencia ausencia de las **siguientes cartas de compromiso**, que deben ser allegadas inmediatamente con el fin de generar la evaluación técnica:

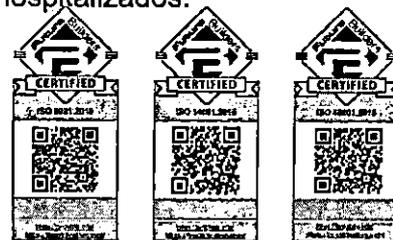
1. Especificación técnica de la minuta patrón
2. Plan de aseguramiento de la calidad (análisis de riesgos y control de puntos críticos) HACCP.
3. Programa de residuos sólidos y líquidos.
4. Otros documentos (15 días de iniciado el contrato)
5. Análisis microbiológicos.
6. Aspectos generales de los insumos.
7. Condiciones de idoneidad y sanidad.
8. Aspectos generales en el suministro de alimentación a pacientes hospitalizados.
9. Responsabilidad con sus empleados.
10. Insumos, elementos de cafetería y alimentación madres IAMI

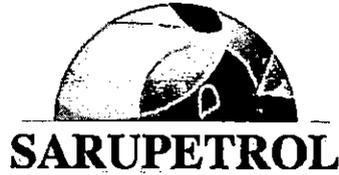
gerenciacomercial@sarupetrol.com

Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113

Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.

www.sarupetrol.com





(...) (Negrilla y subrayado nuestro no del texto original).

RESPUESTA:

Mediante documento de Nombre **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.pdf** con ID del documento **8BCDE65530238F9E552D3036821FA62149D019E09A2C995DDB8BACBDAD2B89FF**, se aportó ANEXO 6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, debidamente suscrito y mediante el documento ANEXO 1. PRESENTACIÓN DE OFERTAS, numeral 3 nos comprometimos a cumplir con cada uno de las especificaciones técnicas contenidas en el pliego de condiciones y anexo No. 6 que hace parte del proceso "3. *Que mi propuesta cumple con todos y cada uno de los requerimientos y condiciones establecidos en los documentos del proceso y me comprometo a ejecutar el objeto y la totalidad de las obligaciones contractuales establecidas en el mismo*", por lo tanto el hecho de requerir una carta de compromiso por cada inciso y aparte de las condiciones técnicas constituyen un mera formalidad, sin embargo remitimos adjunto a este oficio las cartas de compromiso mencionadas anteriormente.

Aunado a la anterior se mediante archivo zip denominado ID del documento **EAF6EED0CFD012D1ED42ADAD8101935F431CBC118D0BE88768B49E9B70F53E85**, Descripción Documentos Calidad.zip se aporte los protocolos o procedimientos que se indicaba de manera expresa en el anexo 6 que debían aportarse por el proponente., respecto a las minutas, así como las derivaciones no se indique que debían aportarse por el proponente ya que es una obligación que atañe al futuro contratista.

2 Requerimiento, que reza:

(...)

Igualmente se informa que al inicio del desarrollo del contrato deben presentar:

- 1. Plan de aseguramiento de la calidad (análisis de riesgos y control de puntos críticos) HACCP.*
- 2. Manual de funciones.*
- 3. Programa de residuos sólidos y líquidos.*
- 4. Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo que incluya reglamento de higiene y seguridad industrial (publicado y divulgado).*



gerenciacomercial@sarupetrol.com
Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113
Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.



www.sarupetrol.com





SARUPETROL

5. Derivación de dietas (para las 6 dietas: Hiperprotéica, hipoglúcida, líquida completa, líquida clara, complementaria I y II) que incluya desayuno, nueves, almuerzo, onces, cena y refrigerio (éste último para las dietas hipoglúcidas).
 6. Análisis químico realizado con la tabla ICBF de análisis nutricional versión 2005 de los 31 días de la dieta normal.
 7. Análisis químico realizado con la tabla ICBF de análisis nutricional versión 2005 de las minuta patrón de las seis (6) dietas. Hiperprotéica, Hipoglúcida, líquida completa, líquida clara, complementaria I y complementaria II y menú de médicos.
 8. Las hojas vida de los proveedores y ficha técnica para los alimentos perecederos y no perecederos que presentan alto riesgo de descomposición y contaminación; cronograma de visitas a sus proveedores para revisar el cumplimiento de las normas higiénicos-sanitarias.
 9. Entregar las hojas de vida, el carnet vigente de manipulación de alimentos, el certificado médico de idoneidad y sanidad expedido por un médico especialista en Medicina del trabajo o Salud ocupacional.
- (....) (Negrilla y subrayado nuestro no del texto original).

ACLARACIÓN:

Remitimos carta de compromiso indicando el cumplimiento de dicho aspecto en caso de resultar favorecidos con el proceso.

No siendo otro el particular agradecemos la atención prestada.

Atentamente,


URIEL BARRAGAN ALARCON
Representante Legal

 gerenciacomercial@sarupetrol.com
 Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113
 Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.

 www.sarupetrol.com





Bogotá D.C., 23 de junio de 2023.

Señores:

HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ

Email: asesoriajuridica1@hflleras.gov.co, pe.compras@hflleras.gov.co

Referencia: CONVOCATORIA PÚBLICA DE MENOR CUANTÍA No 004 DE 2023
– Carta compromiso Especificación técnica de la minuta patrón

Objeto: PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL HOSPITAL
FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E.

Apreciados señores:

URIEL BARRAGAN ALARCON identificado con cédula de ciudadanía No. 6.033.802 expedida en Villarrica (Tolima), en mi calidad de representante legal de SARUPETROL S.A.S., con Nit. 900.322.842-1, quien para todos los efectos se denominará el Proponente, manifiesto bajo la gravedad del juramento el compromiso de cumplir con las siguientes especificaciones técnicas de la minuta patrón para pacientes y médicos residentes:

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE LA MINUTA PATRÓN PARA PACIENTES Y MÉDICOS RESIDENTES FÓRMULASINTÉTICA

	USUARIOS HOSPITALIZADOS	MÉDICOS RESIDENTES
VALOR CALORICO TOTAL VCT	2000 calorías	2200 calorías
PROTEÍNA		13 a 15%
GRASA		27 a 30%
CARBOHIDRATOS		55 a 60%

1.1 DIETAS HOSPITALARIAS A SUMINISTRAR

- Dieta normal.



gerenciacomercial@sarupetrol.com

Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113

Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.



www.sarupetrol.com





SARUPETROL

- Dieta blanda
- Dieta semiblanda.
- Dieta hipograsa.
- Dieta hiposódica
- Dieta para paciente renal
- Dieta Hiperprotéica – hipercalórica
- Dieta hipoglúcida
- Dieta Líquida Completa
- Dieta Líquida Clara
- Complementaria I (6 - 9 meses)
- Complementaria II (9 - 12 meses)
- Menú para médicos residentes.

1.2 OBSERVACIONES DE LA DIETA NORMAL

- La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido.
- El alimento proteico del desayuno debe ofrecerse en preparaciones variadas y puede alternarse entre huevo, carnes y queso.
- Se debe disponer de sal en sobres según requerimiento.
- No se permite ofrecer consomés de carne o pollo en reemplazo de la sopa.
- No se permite el uso de alimentos enlatados.
- Para esta y otras dietas que lo permitan, el ciclo debe contener dos veces por mes preparaciones con variedad de pescados (tipo filete)
- Para esta y otras dietas que lo permitan, el ciclo debe contener por lo menos 1 vez a la semana preparaciones con leguminosas seca.
- Para esta y otras dietas que lo permitan diariamente debe aportar un mínimo de 180 cc de leche o 20 gramos de leche en polvo para el paciente adulto normal y para las diferentes edades y estados fisiológicos se tendrá en cuenta las recomendaciones del ICBF por grupo de etéreos.

1.3 OBSERVACIONES DE LA DIETA BLANDA (POST QUIRÚRGICA)

- La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido.
- Todos los alimentos de esta dieta deben presentarse en consistencia blanda, sólo deben incluirse verduras crudas a solicitud del servicio de nutrición. No deben incluirse productos de salsamentaría, preparaciones fritas, condimentos, ni irritantes.
- Las frutas a utilizar debe ser NO ACIDAS, cocidas en forma de purés o jugos; se consideran frutas ácidas: lulo, maracuyá, tomate de árbol, mora, piña, tamarindo, naranja,



gerenciacomercial@sarupetrol.com
Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113
Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.



www.sarupetrol.com





SARUPETROL

mandarina, limón, curuba, uchuvas, tampoco se permite el suministro de banano.

- El alimento energético se debe variar entre: papa común, pastas, plátano maduro, tortas, etc., NO YUCA, PAPA CRIOLLA, ARRACACHA NI LEGUMINOSAS SECAS.
- No se ofrecerá bebidas como chocolate o chocolito.
- Se ofrecerá té, agua de panela, aromática, jugos o gelatina como bebida a cambio de la leche.

1.4 OBSERVACIONES DE LA DIETA SEMIBLANDA

- La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido.
- Todos los alimentos tendrán consistencia de puré, compotas o licuados de carne o pollo que contengan los gramos de proteína solicitados y/o colado tipo miel, excepto las preparaciones con pastas.
- Esta dieta debe ser baja en grasa, celulosa y residuos.
- Suprimir alimentos fritos, irritantes, condimentados que puedan producir gastritis, reflujo o indigestión
- El pan a ofrecer será pan blanco y blando o ponqué.
- Debe cumplir con la demanda energética de nutrientes y aunque es baja de condimentos y grasa debe adecuarse para que sea de agradable sabor y atractiva a la vista.

Nota: Cuando el paciente **se encuentre** en protocolo de extubación temprana, el servicio de Nutrición y Dietética, solicitará el suministro de dieta túrmix (La dieta túrmix consiste en cocinar los alimentos y pasarlos por el pasa purés o por una trituradora para que no contengan trozos de alimentos.)

1.5 OBSERVACIONES DE LA DIETA HIPOGRASA

- La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido
- Sigue el esquema de la dieta blanda.
- No se deben ofrecer bebidas con leche entera (solo leche descremada), chocolate, alimentos fritos o con grasa, salsas, crema de leche, mantequilla, condimentos irritantes.
- Se suministrará leche descremada o leche de soya según prescripción de la Nutricionista. (Manual de dietas)
- No se ofrecerá huevo, se ofrecerá queso tipo cuajada o descremado, caldo con carne o pollo sin piel agregándole algún energético.

1.6 OBSERVACIONES DE LA DIETA HIPOSÓDICA

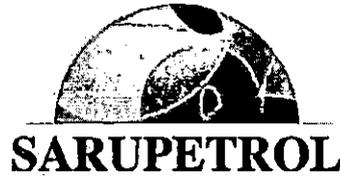
- La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido



gerenciacomercial@sarupetrol.com
Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113
Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.

www.sarupetrol.com





- El aporte de sodio de la dieta debe ser máximo 2 gr. (Manual de dietas)
- No se permiten el suministro de concentrados, enlatados, salsamentaría, apio, espinaca, acelga, salsas industrializadas, debe utilizarse leche descremada y café descafeinado. (Manual de dietas)

1.7 OBSERVACIONES DE LA DIETA PARA PACIENTE RENAL

- La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido
- Todos los alimentos se suministraran sin sal, como máximo se acepta el contenido de sodio de 2000 mg y el contenido de potasio de 2000 mg. (Manual de funciones)
- Frutas restringidas: naranja, anón, guayaba, aguacate, tamarindo, banano, tomate de árbol, kiwi, níspero, coco, borjón, chontaduro, zapote, carambolo y melón.
- Verduras restringidas: acelga, alcachofa, coliflor, espinaca, brócoli, apio, remolacha, la zanahoria puede suministrarse máximo tres veces por semana y no como verdura principal.
- Se restringe el plátano en cualquier presentación.
- Todos los alimentos que lo requieran deben dializarse.
- No se permite el suministro de chocolate, café instantáneo, panela, caldos industrializados, té, bocadillo, salsamentaría, condimentos industrializados.
- Los alimentos que deben dializarse son: tubérculos, raíces, leguminosas.
- Se debe tener en cuenta las restricciones hídricas ordenadas por el médico o la nutricionista para controlar el suministro de líquidos en la dieta.
- Cuando la dieta del paciente se ordene con restricción de líquidos, se suministrará porción de fruta a cambio del jugo.

MINUTA PATRÓN DIETA NORMAL, BLANDA, SEMIBLANDA, HIPOSODICA, RENAL, HIPOGRASA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Fruta	Papaya, Patilla, Melón, Mandarina, Manzana, Pera, Mango Naranja (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	80 gr.
	Bebida con Leche	Café o té o chocolate o maizena o avena con leche (50% leche) (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c.c



gerenciacomercial@sarupetrol.com
Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113
Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.



www.sarupetrol.com





SARUPETROL

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
	Alimento Proteico	Huevo en diferente preparación. Caldo de Pollo con papa (sin hueso) Caldo de carne de res magra con papa Queso	50 gr. 250 cc (50 gr de papa y 50 gr. proteína) 50 gr.
	Alimento Energético o Farináceo	Pan y arepa	30 gramos cada uno
NUEVES	Fruta	Papaya, Patilla, Melón, Mandarina, Manzana, Pera, Mango, Naranja (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	80 gr.
ALMUERZO Y CENA	Sopa o crema	Sopa o crema con cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	250 c.c (incluido 100 gr. de recado)
	Alimento Proteico	Pollo sin hueso o pescado o carne de res magra o cerdo	80 gr.
	Cereal o Farináceo	Arroz o Pasta	120 gr.
	Verdura cruda o cocida	Zanahoria, Habichuela, Acelga, Tomate, Pepino de guiso, etc. (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	80 gr.
	Alimento Energético o Farináceo II	Papa o yuca o plátano o torta	80 gr.
	Jugo de Fruta	Badea, papaya, melón, fresa, uva, guayaba, etc. (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c.c
ONCES	Bebida con Leche	Café o té o chocolate o maizena o avena con leche (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c.c

NOTA: EN LA CENA SE SUPRIME LA SOPA, LO CUAL DEBE VERSE REFLEJADO EN EL VALOR OFERTADO PARA ESTE TIEMPO DE COMIDA.



gerenciacomercial@sarupetrol.com
Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113
Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.



www.sarupetrol.com





SARUPETROL

1.8 OBSERVACIONES DE LAS DIETAS HIPERPROTÉICAS – HIPERCALÓRICAS

- La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido
- Sigue el patrón de la dieta normal.
- Se adicionará el 50% de proteína de alto valor biológico diferente (carne, pollo, pescado, huevo) de la dieta normal, en cada tiempo de comida
- Se pueden utilizar alimentos tales como: bocadillos, mermelada, margarinas para aumentar el aporte calórico en caso de la dieta hipercalórica.

MINUTA PATRÓN DIETA HIPERPROTEICA - HIPERCALÓRICAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Fruta	Papaya, Patilla, Melón, Mandarina, Manzana, Pera, Mango, Naranja	80 gr.
	Bebida con Leche	Café o té o chocolate o maizena o avena con leche (50% leche)	200 c.c
	Alimento Proteico	Huevo en diferente preparación o Caldo de Pollo con papa (sin hueso) o Caldo de Carne de res magra con papa o Queso (Aumentar el 50% de la porción proteica con otro alimento de alto valor proteico)	50 gr. 250 c.c (50 gr de papa y 50 gr. proteína)
	Alimento Energético o Farináceo	Pan y arepa	30 gramos cada uno
NUEVES	Bebida con Leche	Candil	200 c.c
ALMUERZO Y CENA	Sopa o crema	Sopa o crema con cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	250 c.c (incluido 100 gr. de recado)
	Alimento Proteico	Pollo sin hueso o Pescado o Carne de res magra (Aumentar el 50% de la porción proteica con otro alimento de alto valor proteico)	80 gr + 40 gr de otra alimento proteico
	Cereal o Farináceo I	Arroz o Pasta	120 gr.



gerenciacomercial@sarupetrol.com
Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113
Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.



www.sarupetrol.com





SARUPETROL

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
	Verdura cruda o cocida	Zanahoria, Habichuela, Acelga, Tomate, Pepino de guiso, etc.	80 gr.
	Alimento Energético o Farináceo II	Papa o yuca o plátano o torta	80 gr.
	Jugo de Fruta	Badea, papaya, melón, fresa, uva, guayaba, etc.	200 c.c
ONCES	Bebida con Leche	Candil	200 c.c

NOTA: EN LA CENA SE SUPRIME LA SOPA, LO CUAL DEBE VERSE REFLEJADO EN EL VALOR OFERTADO PARA ESTE TIEMPO DE COMIDA.

1.9 OBSERVACIONES DE DIETA HIPOGLUCIDA

- La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido
- La dieta hipoglúcida debe cumplir el menú patrón y los horarios prescritos de común acuerdo con la nutricionista clínica.
- Siempre que se ordene "Dieta Hipoglúcida" debe llevar nueves, onces y refrigerio nocturno o trasncho.
- Para el desayuno, nueves, onces, almuerzo y cena de los pacientes con dieta hipoglúcida se ofrecerá porción de fruta de 80 gramos "No se permite el suministro de Jugos de fruta"
- En el refrigerio nocturno o trasncho se alternará bebidas calientes en leche, con bebidas frías en leche (180 c.c.) con un acompañante: tostadas o galletas (30 gr.), se debe brindar variedad al acompañante.
- Para todas las bebidas debe ofrecerse un sobre de edulcorante apto para paciente diabético.
- Es importante tener en cuenta que se deben utilizar productos altos en fibra.
- Se tendrá en cuenta las frutas y verduras para pacientes diabéticos de acuerdo a índice glicémico.
- Las verduras deben incluir una ensalada cruda y otra en preparación cocida.
- Frutas y verduras no permitidas: banano, manzana, uvas, peras, remolacha, ahuyama.
- La zanahoria puede suministrarse máximo tres veces por semana y no como verdura principal.
- El cereal o farináceo en los tiempos de almuerzo y comida se debe variar ofreciendo solo una



gerenciacomercial@sarupetrol.com
Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113
Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.



www.sarupetrol.com





SARUPETROL

vez al día arroz, lo cual se verificara en la derivación de dicha dieta.

- Las frutas deben ser presentadas en porción y se omiten los jugos.

MINUTA PATRÓN DIETA HIPOGLUCIDA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Fruta en porción	Papaya, Patilla, Melón, Mandarina, Mango, Naranja, Piña (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	100 gr.
	Bebida con Leche	Café o té o chocolate con leche sin azúcar (50% leche) (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c.c
	Alimento Proteico	Huevo en diferente preparación o Caldo de Pollo sin papa (sin hueso) o Caldo de Carne de res magra sin papa o Queso	50 gr. 250 c.c (50 gr. proteína) 50 gr.
	Alimento Energético o Farináceo	Galletas Integrales o arepa	30 gr.
NUEVES	Fruta en porción	Papaya, Patilla, Melón, Mandarina, Mango, Naranja (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	80 gr.
ALMUERZO Y CENA	Sopa o crema	Sopa o crema de verdura	250 c.c (incluido 100 gr. de recado sin tubérculo)
	Alimento Proteico	Pollo sin hueso o Pescado o Carne de res magra	80 gr.
	Cereal o Farináceo	Arroz, pastas, papa, yuca, plátano o mazorca	120 gr.
	Verdura cruda y cocida	Zanahoria, Habichuela, Acelga, Tomate, Pepino de guiso, etc. (Se debe incluir dos porciones de verduras diferentes)	80 gr. cada una



gerenciacomercial@sarupetrol.com

Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113

Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.



www.sarupetrol.com





SARUPETROL

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
	Fruta en porción	Papaya, Patilla, Melón, Mandarina, Mango, Naranja (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	80 gr.
ONCES	Bebida con Leche	Café, té, chocolate con leche o porción de queso (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c.c
TRASNOCHO O REFRIGERIO NOCTURNO	Bebida con Leche	Café o té o chocolate con leche sin azúcar (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c.c
	Alimento Energético	Galletas Integrales	30 gr.

NOTA: EN LA CENA SE SUPRIME LA SOPA, LO CUAL DEBE VERSE REFLEJADO EN EL VALOR OFERTADO PARA ESTE TIEMPO DE COMIDA.

1.10 OBSERVACIONES DE LA DIETA LIQUIDA COMPLETA

- La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido
- Deben suministrar suficientes pitillos plásticos curvos empacados individualmente.
- Todos los líquidos deben ser espesado con una mezcla de almidón de maíz modificado para dar consistencia miel. (Descrito manual de dietas)
- La bebida en leche debe tener la adición de café, té o productos como chocolisto, coladas o bebidas tipo candil, malteadas o con cereales.
- La crema debe incluir la porción de proteína solicitada, además un alimento energético (papa, tubérculos, cereales), verduras y sal si no hay restricción de sodio.
- Las cremas deben ser preparadas de tal manera que ofrezcan diversos colores y sabores en cada tiempo de comida.
- La fruta se administrara en forma de compotas preparadas en el servicio de alimentos, así mismo se debe dar variedad de sabores.
- La Nutricionista clínica podrá solicitar helado en agua según el requerimiento del paciente.
- Cuando la dieta líquida no es estricta y el uso de la leche no está restringido se puede dar variedad a la dieta ofreciéndole al paciente flanes, pudines, gelatinas con leche condensada y esponjados. (Descrito manual de dietas)
- Las dietas líquidas completas hipoglúcidas, no deben contener azúcar refinado, se suministrará gelatinas, flanes dietéticos y edulcorantes apto para este tipo de pacientes.
- Las dietas líquidas completa para administrar vía oral deben ser de consistencia uno.



gerenciacomercial@sarupetrol.com
Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113
Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.

www.sarupetrol.com





compota sin colar, y las dietas líquidas completa para administrar por sonda se deben colar exhaustivamente para evitar el taponamiento de la sonda.

- Para los pacientes que requieren dieta líquida completa para administrarse por sonda se suministrará la crema de verduras con su alimento proteico y bebida con leche (colada, sorbete, malteada o candil) en desayuno almuerzo y comida; nueves y onces se suministrará bebida con leche (colada, sorbete, malteada o candil)

MINUTA PATRÓN DIETA LÍQUIDA COMPLETA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

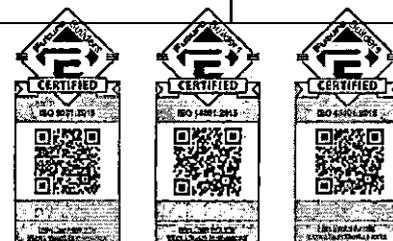
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Fruta	Compota de Frutas naturales no ácidas	100 gr.
	Crema	Crema de verduras de pollo o carne con papa o cereales licuado (50 gr. de proteína) adicionar una cucharadita de 5 ml de aceite vegetal.	300 c.c
	Bebida caliente	Café, té, chocolate, maizena o avena con leche (50% leche) (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c.c
	Alimento Energético	Gelatina	80 gr.
NUEVES	Bebida con leche	Colada, sorbete o malteada (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c.c
ALMUERZO Y CENA	Fruta	Compota de Frutas naturales no ácidas	100 gr.
	Crema	Crema de verduras de pollo o carne con papa o cereales licuado (80 gr. de proteína) adicionar una cucharadita de 5 ml de aceite vegetal.	300 c.c
	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta no ácido	200 c.c
	Alimento Energético	Gelatina	80 gr.
ONCES	Bebida con leche	Colada, sorbete o malteada (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c.c



gerenciacomercial@sarupetrol.com
Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113
Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.



www.sarupetrol.com





SARUPETROL

1.11 OBSERVACIONES DIETA LIQUIDA CLARA

- Deben suministrar suficientes pitillos plásticos curvos empacados individualmente.
- Esta dieta debe incluir en el desayuno, almuerzo y cena:
 - ✓ Consomé de carne magra o de pechuga de pollo sin piel (no debe contener micelas de grasas)
 - ✓ Bebida caliente: Aguadepanela, aromática o té en agua
 - ✓ Alimento energético: gelatina.
- La presentación de la gelatina es sólida; si se requiere se ordenará líquida.
- Las dietas líquidas claras hipoglúcidas no deben contener azúcar refinado, se suministrará gelatina dietética y edulcorante apto para paciente diabético.

MINUTA PATRÓN DIETA LÍQUIDA CLARA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Consomé sin grasa	Consomé natural de carne o pollo <u>SIN GRASA</u>	250 c.c
	Bebida caliente	Agua de panela o aromática o te en agua	200 c.c
	Alimento Energético	Gelatina	80 gr.
NUEVES	Bebida Caliente	Agua de panela o aromática o te en agua o gelatina	200 c.c 80 gr.
ALMUERZO Y CENA	Consomé sin grasa	Consomé natural de carne o pollo <u>SIN GRASA</u>	250 c.c
	Bebida caliente	Agua de panela o aromática o te en agua	200 c.c
	Alimento Energético	Gelatina	80 gr.
ONCES	Bebida Caliente	Agua de panela o aromática o te en agua o gelatina	200 c.c 80 gr.

1.12 OBSERVACIONES DE LA DIETA COMPLEMENTARIA I (6 – 9 meses)

- La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido
- Los alimentos se suministraran sin adición de sal y sin azúcar, en consistencia y textura suave.



gerenciacomercial@sarupetrol.com

Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113

Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.



www.sarupetrol.com





- Para las bebidas que requieran leche ésta debe ser fórmula láctea de continuación o etapa II en polvo al 100%
- No se permite el suministro de clara de huevo, fresa, leche entera de vaca, cítricos o ácidos
- Las compotas no deben ser industrializadas.
- La sopa o crema debe contener una verdura amarilla, una verde y una harina como arroz o pastas y 25 gr. de alimento proteico: carne o pollo y debe ser elaborada minutos antes del servido
- La alimentación complementaria se inicia hasta los seis (6) meses; sólo se iniciará a los cuatro (4) meses si la Nutricionista o el Médico lo ordena.
- El pescado no debe ser utilizado en las dietas pediátricas de esta edad.

MINUTA PATRÓN DIETA COMPLEMENTARIA I PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Fruta	Compota de Frutas naturales no acidas	50 gr.
	Crema	Crema de verduras de pollo o carne con papa o cereales licuado (25 gr. de proteína)	150 c.c
	Bebida con leche	Colada de avena en leche de continuación sin adicionar azúcar. (50% leche)	150 c.c
NUEVES	Fruta	Compota de Frutas naturales no acidas	50 gr.
ALMUERZO Y CENA	Fruta	Compota de Frutas naturales no acidas	100 gr.
	Crema	Crema de verduras de pollo o carne con papa o cereales licuado (25 gr. de proteína)	150 c.c
ONCES	Bebida con leche	Colada de avena en leche de continuación sin adicionar azúcar.	150 c.c

1.13 OBSERVACIONES DE LA DIETA COMPLEMENTARIA II (9 – 12 meses)

- La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido
- La leche debe ser de continuación en polvo al 100%
- No se permite el suministro de fresa, leche entera de vaca, cítricos o ácidos y pescado
- La consistencia de los alimentos debe ser firme y de textura con trocitos

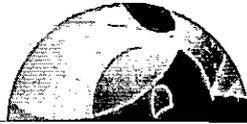


gerenciacomercial@sarupetrol.com
Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113
Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.



www.sarupetrol.com





SARUPETROL

- No suministrar verduras como brócoli, coliflor y repollo

MINUTA PATRÓN DIETA COMPLEMENTARIA II PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Fruta	Compota de Frutas naturales no acidas	100 gr.
	Sopa o Crema	Caldo de papa con carne o pollo (espeso)	120 c.c (50 gr. de proteína)
	Bebida caliente	Colada de Avena o milo o cereal infantil en Fórmula infantil de continuación sin adicionar azúcar. (50% leche)	150 c.c
	Alimento Energético	Pan Blando o Galleta	30 gr.
NUEVES	Fruta	Compota de Frutas naturales no acidas	100 gr.
ALMUERZO Y CENA	Sopa o Crema	Sopa del día	120 c.c
	Alimento Proteico	Carne o pollo molido	60 gr.
	Cereal o Farináceo I	Arroz o pasta	30 gr.
	Alimento Energético o Farináceo II	Papa o yuca o maduro o torta	50 gr.
	Verdura	Verdura Cocida	40 gr.
	Fruta	Compota de Frutas naturales no acidas	100 gr.
ONCES	Bebida con leche	Colada de Avena o milo o cereal infantil en Fórmula infantil de continuación sin adicionar azúcar.	150 c.c

1.14 OBSERVACIONES DEL CICLO DE MINUTAS PARA MÉDICOS RESIDENTES

- SARUPETROL SAS se compromete a suministrar la alimentación a médicos Residentes cumpliendo la minuta patrón; se distribuirá en los horarios establecidos y se servirá en el sitio.



gerenciacomercial@sarupetrol.com
 Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113
 Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.



www.sarupetrol.com





SARUPETROL

acordado para este fin.

- Por hábitos alimentarios del personal médico en el desayuno se ofrecerá jugo de naranja o mandarina, igualmente se omite la sopa de la cena.
- Se debe dar variedad a los postres ofrecidos a los médicos para el almuerzo y cena, preparándolos con frutas naturales, se pueden incluir flanes, pudines, natillas, esponjados y bizcochos.

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Bebida con Leche	Café o chocolate	200 c.c
	Alimento Proteico	Huevo en diferentes preparaciones o Pollo o Carne en diferentes preparaciones o Queso	80 gr.
	Alimento Energético o Farináceo	Pan y arepa	30 gr. Cada uno
	Fruta	Jugo de naranja o mandarina	200 cc (100 cc de extracto de fruta)
ALMUERZO Y CENA	Sopa o crema	Sopa o crema con cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	250 c.c (incluido 100 gr. de recado)
	Alimento Proteico	Pollo sin hueso o Pescado o Carne de res magra o Carne de cerdo magra	100 gr.
	Cereal o Farináceo I	Arroz o Pasta	120 gr.
	Verdura cruda o cocida	Zanahoria, Habichuela, Acelga, Tomate, Pepino de guiso, etc.	80 gr.
	Alimento Energético o Farináceo II	Papa o yuca o plátano o torta	80 gr.
	Jugo de Fruta	Badea, papaya, melón, fresa, uva, guayaba, etc.	200 c.c
	Postre	De frutas pueden incluir flanes, pudines, natillas, esponjados y bizcochos.	



gerenciacomercial@sarupetrol.com
Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113
Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.



www.sarupetrol.com





SARUPETROL

NOTA: EN LA CENA NO SE ADMINISTRA SOPA POR HÁBITOS CULTURALES DE LA POBLACIÓN.

No siendo otro el particular agradecemos la atención prestada.

Atentamente,

URIEL BARRAGAN ALARCON
Representante Legal

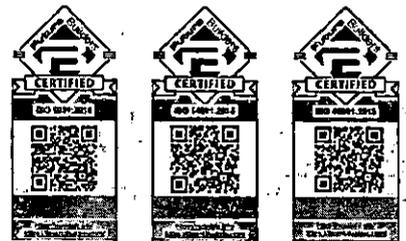


gerenciacomercial@sarupetrol.com

Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113

Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.

www.sarupetrol.com





Bogotá D.C., 23 de junio de 2023.

Señores:

HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ

Email: asesoriajuridica1@hflleras.gov.co, pe.compras@hflleras.gov.co

Referencia: CONVOCATORIA PÚBLICA DE MENOR CUANTÍA No 004 DE 2023
– Carta compromiso 1. PLAN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD (ANÁLISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS) HACCP

Objeto: PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E.

Apreciados señores:

URIEL BARRAGAN ALARCON identificado con cédula de ciudadanía No. 6.033.802 expedida en Villarrica (Tolima), en mi calidad de representante legal de SARUPETROL S.A.S., con Nit. 900.322.842-1, quien para todos los efectos se denominará el Proponente, manifiesto bajo la gravedad del juramento el compromiso:

1. PLAN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD (ANÁLISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS) HACCP

SARUPETROL S.A.S., se compromete una vez se inicie el desarrollo del contrato, a diseñar y ejecutar el plan general de aseguramiento de la calidad HACCP, debe incluir cronograma de ejecución, igualmente un programa de mantenimiento preventivo de áreas, equipos e instalaciones y un programa de calibración de equipo e instrumentos de medición. (Como prerrequisito del plan HACCP el proponente deberá cumplir con las buenas prácticas de manufactura, establecidas en el decreto 2674 del 22 de Julio de 2013 y la legislación sanitaria. Así mismo **SARUPETROL S.A.S** se compromete a cumplir con los estándares de habilitación que le corresponden).

SARUPETROL S.A.S se compromete a verificar y realizar auditoria al plan HACCP o control de calidad solicitado y a presentar los controles establecidos cuando sean requeridos por la Supervisión del contrato del **HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E.** incluyendo



gerenciacomercial@sarupetrol.com

Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113

Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.

www.sarupetrol.com





SARUPETROL

lo correspondiente al **CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS**, especialmente: Controles en desinfección de frutas, verduras, ambientes, rotaciones de materia prima en almacén, temperaturas de cuartos fríos y congelación, higiene y presentación personal de los empleados incluyendo exámenes médicos exigidos uno cada semestre y esquema de vacunación completo, uniformes completos incluyendo tapabocas, guantes desechables, gorros, seguimiento de normas higiénicas, fumigación y erradicación de plagas, calibración de básculas, termómetros de equipos, prueba organoléptica diaria de alimentos, limpieza especial y desinfección de áreas, equipo y menaje utilizado, evacuación de residuos al centro de acopio final de acuerdo con los protocolo del Hospital y normatividad sanitaria y ambiental vigente, desengrase y limpieza diaria semanal y mensual de campanas extractoras, estufas, hornos y trampas de grasa.

Se debe contemplar dentro del plan HACCP el correcto uso del Código de colores para las tablas de picar, implemento de aseo (limpiones, escobas, traperos, recogedores y demas) durante toda la cadena de producción, con el fin de evitar la contaminación cruzada y posibles intoxicaciones alimentarias

SARUPETROL S.A.S se obliga con el **HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E** a atender los requerimientos y directrices que el área de epidemiología y seguridad y salud en el trabajo consideren para la prestación del servicio.

No siendo otro el particular agradecemos la atención prestada.

Atentamente,


URIEL BARRAGAN ALARCON
Representante Legal

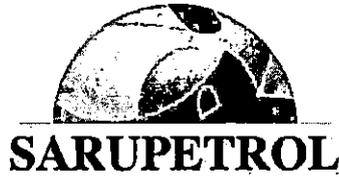


gerenciacomercial@sarupetrol.com
Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113
Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.



www.sarupetrol.com





Bogotá D.C., 23 de junio de 2023.

Señores:

HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ

Email: asesoriajuridica1@hflleras.gov.co, pe.compras@hflleras.gov.co

Referencia: CONVOCATORIA PÚBLICA DE MENOR CUANTÍA No 004 DE 2023
– Carta compromiso 6.2. PROGRAMA DE RESIDUOS
SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

Objeto: PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL HOSPITAL
FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E.

Apreciados señores:

URIEL BARRAGAN ALARCON identificado con cédula de ciudadanía No. 6.033.802 expedida en Villarrica (Tolima), en mi calidad de representante legal de SARUPETROL S.A.S., con Nit. 900.322.842-1, quien para todos los efectos se denominará el Proponente, manifiesto bajo la gravedad del juramento el compromiso:

1.1. PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

SARUPETROL S.A.S. garantizar el MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS y evitar la contaminación, debe cumplir con lo establecido en la PGRHASA y está en la obligación de colocar al inicio del desarrollo del contrato, trampas de grasa en cada uno de los vertederos en donde se realice lavado o vertimiento de residuos grasos y será responsable de la disposición final de dichos residuos según directriz del área de gestión ambiental y logística de nuestra institución.

SARUPETROL S.A.S., se hace responsable y presentará al inicio del contrato del programa de la disposición final de los residuos orgánicos no contaminados, aceites y grasas de desecho utilizadas en las actividades de producción de los alimentos, que incluirá el cronograma de recolección para la vigencia del mismo. Igualmente presentará la hoja de vida de la empresa encargada de la recolección de dichas sustancias, la cual debe ser gestora ambiental autorizada por la autoridad ambiental regional; lo anterior con el fin de reducir la huella ambiental del sector salud y contribuir a mejorar la salud ambiental pública.



gerenciacomercial@sarupetrol.com

Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113

Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.

www.sarupetrol.com





SARUPETROL

Mensualmente deberá enviar a la supervisoría del contrato (pu.nutricion@hflleras.gov.co) y área de gestión ambiental y logística (pu.logistica@hflleras.gov.co), documentación y certificación pertinente en donde se especifique las actividades efectuadas en la disposición final de los residuos incluido el peso de los mismos.

Los desechos generados en las áreas de producción se deben dispensar en doble bolsa verde, con una densidad suficiente (No menor a 1.6 milésima de pulgada) para soportar el contenido sin causar desorden; debe además proveer de tres canecas lavables de material resistente de mínimo 100 litros, de color negra (residuos ordinarios), verde (residuos biodegradables) , blanca (Residuos aprovechables) dotadas de tapa con buen ajuste, las cuales se ubicaran de acuerdo a directriz del área de gestión ambiental y logística de nuestra institución, se aclara que la caneca debe manejar la bolsa del mismo color, según normatividad ambiental actual (resolución 2184 DE 2019).

SARUPETROL S.A.S., hace responsable del MANTENIMIENTO, ASEO Y PRESENTACIÓN de las zonas internas del Servicio de Alimentos en todas sus sedes incluidas las campanas de extracción y de las áreas aledañas como son la zona de cargue y descargue de alimentos y deben ser efectuados por el personal del contratista, quienes deben utilizar insumos (guantes negros industriales, botas de caucho), jabones, detergentes y limpiadores de buena calidad, de acuerdo a normas de bioseguridad e higiene.

No siendo otro el particular agradecemos la atención prestada.

Atentamente,

URIEL BARRAGAN ALARCON
Representante Legal



gerenciacomercial@sarupetrol.com

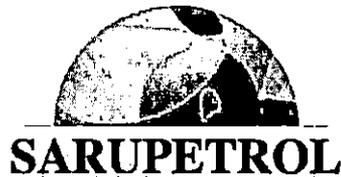
Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113

Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.



www.sarupetrol.com





Bogotá D.C., 23 de junio de 2023.

Señores:

HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ

Email: asesoriajuridica1@hflleras.gov.co, pe.compras@hflleras.gov.co

Referencia: CONVOCATORIA PÚBLICA DE MENOR CUANTÍA No 004 DE 2023
– Carta compromiso 1.1. OTROS DOCUMENTOS

Objeto: PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL HOSPITAL
FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E.

Apreciados señores:

URIEL BARRAGAN ALARCON identificado con cédula de ciudadanía No. 6.033.802 expedida en Villarrica (Tolima), en mi calidad de representante legal de SARUPETROL S.A.S., con Nit. 900.322.842-1, quien para todos los efectos se denominará el Proponente, manifiesto bajo la gravedad del juramento el compromiso:

1.1. OTROS DOCUMENTOS.

SARUPETROL S.A.S., entregará dentro de los 15 días siguientes a la suscripción del contrato, los siguientes documentos:

- Plan de emergencias (acciones inmediatas de SARUPETROL S.A.S. frente a eventos adversos como incendios, sismos, daños en la red de vapor, inundaciones, cortos circuitos, explosiones etc.
- Programa de uso y ahorro eficiente de agua y energía.
- **SARUPETROL S.A.S.** suministrará y mantendrá los recursos necesarios en caso de emergencias (sin costo para el Hospital) así como adherirse a las brigadas de emergencia del hospital.



gerenciacomercial@sarupetrol.com

Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113

Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.



www.sarupetrol.com





SARUPETROL

De igual manera el proponente tendrá la disponibilidad en caso de requerirse de participar en las actividades propias del COPASST, brigadas de emergencia y capacitaciones de salud ocupacional, organizadas por el hospital, así como las demás requeridas por las autoridades competentes.

Nota: Si en algún momento el supervisor identifica alguna falencia en los procesos anteriormente mencionados, se podrá solicitar una brigada extra o una intervención puntual adicional a las programadas en el cronograma; y en caso de no ser atendida la solicitud por el contratista el Hospital podrá contratarlas externamente y los costos serán descontados de la facturación del mes.

No siendo otro el particular agradecemos la atención prestada.

Atentamente,

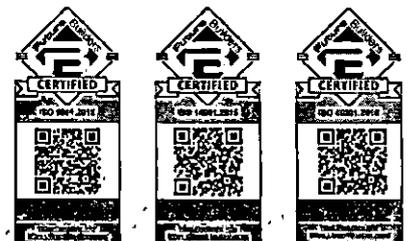
URIEL BARRAGAN ALARCON
Representante Legal

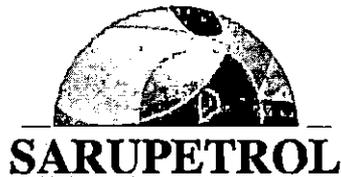


gerenciacomercial@sarupetrol.com
Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113
Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.



www.sarupetrol.com





Bogotá D.C., 23 de junio de 2023.

Señores:

HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ

Email: asesoriajuridica1@hfilleras.gov.co, pe.compras@hfilleras.gov.co

Referencia: CONVOCATORIA PÚBLICA DE MENOR CUANTÍA No 004 DE 2023
– Carta compromiso 1.1. OTROS DOCUMENTOS

Objeto: PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL HOSPITAL
FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E.

Apreciados señores:

URIEL BARRAGAN ALARCON identificado con cédula de ciudadanía No. 6.033.802 expedida en Villarrica (Tolima), en mi calidad de representante legal de SARUPETROL S.A.S., con Nít. 900.322.842-1, quien para todos los efectos se denominará el Proponente, manifiesto bajo la gravedad del juramento el compromiso:

1. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

Será responsabilidad de **SARUPETROL S.A.S.**, en caso de resultar el CONTRATISTA efectuar el control de calidad microbiológico, tanto a las materias primas utilizadas, como alimentos procesados.

Para verificar la seguridad microbiológica de la alimentación suministrada se realizará cada tres (3) meses por parte del contratista en la Sede La Francia y Limonar, como mínimo: tres alimentos (Proteína cocida, jugo de fruta y verdura cruda), uno (1) a superficie o ambiente y uno (1) a personal manipulador; la primera toma de muestras debe ser realizada a los 15 días del inicio del contrato.

SARUPETROL S.A.S., en caso de resultar el CONTRATISTA deberá presentar a la oficina de Nutrición y de Epidemiología del Hospital Federico Lleras Acosta de Ibagué – Tolima E.S.E. los resultados de los análisis de Aerobios mesófilos, coliformes totales, coliformes fecales, hongos y levaduras de las muestras seleccionadas.

Como norma de seguridad, **SARUPETROL S.A.S.**, en caso de resultar el CONTRATISTA deberá guardar diariamente en congelación durante 72 horas una muestra de cada alimento ofrecido para



gerenciacomercial@sarupetrol.com

Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113

Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.



www.sarupetrol.com





SARUPETROL

cada dieta en cada tiempo de comida y cada una de las Sedes en donde se presta el servicio (desayuno, nueves, almuerzo, onces, comida, refrigerio), debe ser rotulada con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de intoxicación alimentaria o para controles microbiológicos que programe la supervisoría. Debe contar con soporte diario de contra muestras. Esta actividad se deberá realizar de igual manera en la sede El limonar.

Si se presentara algún tipo de intoxicación masiva por alimentos adulterados y/o alterados, el contratista asumirá toda responsabilidad civil que genere la demanda por dicha causa.

SARUPETROL S.A.S., en caso de resultar el CONTRATISTA presentará el cronograma, estipulando fechas exactas en que se realizará la toma de muestras y se debe realizar en un laboratorio de análisis microbiológico y fisicoquímico que este habilitado por la Secretaria de Salud del Tolima.

No siendo otro el particular agradecemos la atención prestada.

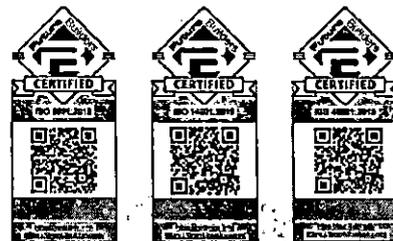
Atentamente,

URIEL BARRAGAN ALARCON
Representante Legal



gerenciacomercial@sarupetrol.com
Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113
Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.

www.sarupetrol.com





Bogotá D.C., 23 de junio de 2023.

Señores:

HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ

Email: asesoriajuridica1@hflleras.gov.co, pe.compras@hflleras.gov.co

Referencia: CONVOCATORIA PÚBLICA DE MENOR CUANTÍA No 004 DE 2023
– Carta compromiso 1. ASPECTOS GENERALES DE LOS INSUMOS

Objeto: PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E.

Apreciados señores:

URIEL BARRAGAN ALARCON identificado con cédula de ciudadanía No. 6.033.802 expedida en Villarrica (Tolima), en mi calidad de representante legal de SARUPETROL S.A.S., con Nit. 900.322.842-1, quien para todos los efectos se denominará el Proponente, manifiesto bajo la gravedad del juramento el compromiso:

1. ASPECTOS GENERALES DE LOS INSUMOS

Desde el inicio del contrato SARUPETROL S.A.S. en caso de resultar la firma contratada se compromete con el hospital a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para la producción de alimentos de pacientes hospitalizados y médicos residentes manteniendo los stocks mínimos de víveres y abarrotes, carne, frutas, verduras, huevos y lácteos que aseguren el cumplimiento de la minuta; teniendo en cuenta dar prioridad a los agricultores locales, organizaciones comunitarias y proveedores de alimentos con el fin de lograr una mayor adquisición de alimentos producidos en el departamento del Tolima, priorizando la adquisición de productos orgánicos (Sin pesticidas sintéticos, hormonas o antibióticos) (Carta de compromiso).

• Para los menús ofrecidos se debe tener en cuenta utilizar productos de marcas debidamente reconocidas por el INVIMA, con información nutricional completa en forma adecuada con fecha de vencimiento, rotulados según resolución 2674 de 22 julio 2013 capítulo IV artículo 19, o la norma que

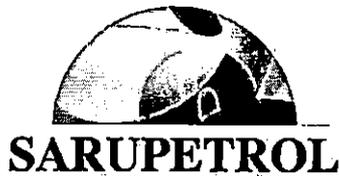


gerenciacomercial@sarupetrol.com
Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113
Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.



www.sarupetrol.com





lo modifique, adicione o sustituye, emanada del Ministerio de Protección Social "Envasado y embalado" y utilizar tamaños y empaques que aseguren el menor riesgo epidemiológico.

- **SARUPETROL SAS.**, se compromete a permitir la verificación por parte del Hospital sobre: la calidad de los víveres, programa de control de proveedores, la realización de pruebas organolépticas, inspecciones para controlar la asepsia en la utilería, seguimiento a la manipulación de alimentos, preparación de las comidas y almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos.

- Una vez iniciado el contrato se deberán presentar las hojas vida de los proveedores y ficha técnica para los alimentos perecederos que presentan alto riesgo de descomposición y contaminación. (Carne, pollo, leche líquida, pan, arepas, huevos, pescado.) Igualmente se deberán presentar las fichas técnicas de todos los productos no perecederos. También debe adjuntar cronograma de visitas a sus proveedores para revisar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias. Dichas visitas se realizarán en conjunto con el supervisor del contrato y el ingeniero de alimentos de la empresa contratista.

El HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E solicita:

- **Leche y derivados:** la leche deberá ser pasteurizada y/o ultra pasteurizada con fecha de vencimiento mayor de un mes y registros sanitarios vigentes. Debe existir disponibilidad de leche de soya, leche deslactosada y leche descremada, para cuando se requiera, así como cuajada y diferentes tipos de queso.

- **Productos cármicos:** Pueden ser de res, cerdo, aves o pescados, los cortes deben ser de primera calidad, adquiridos de proveedores con licencia de funcionamiento y registro sanitario vigente con las siguientes características:

- ✓ La Porción del alimento proteico debe ser 80 gramos peso neto cocido.
- ✓ Los cortes de carne a utilizar deben ser magros.
- ✓ No se permite el uso de carnes frías, vísceras o carnes con hueso como alimento proteico o para preparación de caldos o sopas, no se pueden suministrar menudencias.
- ✓ Para las preparaciones que requieren carne molida, ésta debe ser procesada en el servicio de alimentos, utilizando cortes de carnes magras que no contengan cartílagos (no se permite utilizar carne lagarto o murillo)
- ✓ Se solicita que en las preparaciones de albóndigas (carne o pollo) se elaboren dos unidades de 40 gramos cada una para mejor presentación.
- ✓ Para las preparaciones que requieran cortes en cubos (goulash, estofado, etc.) debe ser porcionada en el servicio de alimentos con el fin de asegurar la calidad del producto utilizado y no deberán tener cartílagos (no se permite utilizar carne lagarto o murillo)



gerenciacomercial@sarupetrol.com
Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113
Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.

www.sarupetrol.com





SARUPETROL

✓ El pollo a utilizar debe ser únicamente pierna pernil o pechuga, y se debe retirar la piel antes de someterlo a cocción con el fin de disminuir el aporte de grasas saturadas.

- Frutas y verduras: Deben ser frescas, con características organolépticas óptimas para el consumo. En el momento de recibir este producto el contratista debe contar con una lista de especificaciones de la calidad para el control de cada alimento.

Se permite el ingreso de pulpas de fruta procesada al servicio de alimentos únicamente si cumplen con la normatividad sanitaria vigente.

- Grasas: Deben ser aceites y mantequillas que sean fuentes de ácidos grasos mono y poli-insaturados: Soya, maíz, girasol, etc., no se permite la reutilización de aceites.

- Productos no perecederos y elaborados: Deben tener características organolépticas óptimas para la preparación y el consumo directo. Deben disponer de fecha de vencimiento y registro sanitario vigente. En este grupo se incluyen productos de panadería, granos, salsas y abarrotos en general.

No siendo otro el particular agradecemos la atención prestada.

Atentamente,

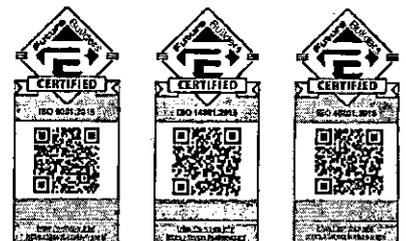
URIEL BARRAGAN ALARCON
Representante Legal



gerenciacomercial@sarupetrol.com
Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113
Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.



www.sarupetrol.com





Bogotá D.C., 23 de junio de 2023.

Señores:

HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ

Email: asesoriajuridica1@hflleras.gov.co, pe.compras@hflleras.gov.co

Referencia: CONVOCATORIA PÚBLICA DE MENOR CUANTÍA No 004 DE 2023
– Carta compromiso 1.1. **CONDICIONES DE IDONEIDAD Y SANIDAD**

Objeto: PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E.

Apreciados señores:

URIEL BARRAGAN ALARCON identificado con cédula de ciudadanía No. 6.033.802 expedida en Villarrica (Tolima), en mi calidad de representante legal de SARUPETROL S.A.S., con Nit. 900.322.842-1, quien para todos los efectos se denominará el Proponente, manifiesto bajo la gravedad del juramento el compromiso:

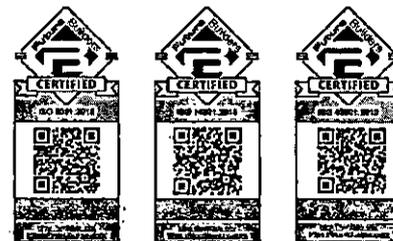
1.1. **CONDICIONES DE IDONEIDAD Y SANIDAD**

SARUPETROL S.A.S. se compromete a contratar empleados sin ANTECEDENTES JUDICIALES y les exigirá honestidad, responsabilidad, comportamiento, disciplina y excelente atención humanizada al usuario, será responsable del ingreso de las personas bajo su mando a la institución. Al inicio del contrato se deben anexar a las hojas de vida el certificado médico de idoneidad y sanidad expedido por un médico especialista en Medicina del trabajo o Salud ocupacional según la resolución 001918 de 2009 artículo 17. Para la expedición de dicho certificado se requiere tener en cuenta la toma de los siguientes exámenes de laboratorios:

- Coprológico seriado
- Cultivo nasofaríngeo
- KOH en uñas.
- Citoquímico de orina

 gerenciacomercial@sarupetrol.com
Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113
Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.

 www.sarupetrol.com





SARUPETROL

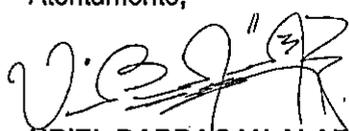
Además anexar: Carnet de Vacunas de Covid 19 (tres dosis), tétano, Hepatitis B al inicio del contrato, mínimo una sola dosis y durante el transcurso de la ejecución del contrato deberá completar el esquema de vacunación correspondiente.

- Cumplimiento con el Sistema General de Salud (EPS, ARL, AFP, Caja de compensación) cuando se firme el contrato.

Los exámenes de laboratorio se deberán practicar mínimo cada año o cuando el medico lo considere necesario y deben estar disponibles al momento que se requieran. Cada vez que se vincule personal nuevo al servicio se deberá realizar estos exámenes. A si mismo se aclara que con la simple presentación de la propuesta **SARUPETROL S.A.S.**, se compromete a que el personal a su cargo cumpla con los requisitos mínimos solicitados por la secretaria de Salud. Deberá presentar la hoja de vida del personal contratado una vez se encuentre legalizado el contrato. (La hoja de vida debe ser presentada para la evaluación de la propuestas) descritos en el numeral 16.

No siendo otro el particular agradecemos la atención prestada.

Atentamente,


URIEL BARRAGAN ALARCON
Representante Legal



gerenciacomercial@sarupetrol.com

Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113

Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.



www.sarupetrol.com





SARUPETROL

Bogotá D.C., 23 de junio de 2023.

Señores:

HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ

Email: asesoriajuridica1@hflleras.gov.co, pe.compras@hflleras.gov.co

Referencia: CONVOCATORIA PÚBLICA DE MENOR CUANTÍA No 004 DE 2023
– Carta compromiso 1. ASPECTOS GENERALES EN EL
SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES
HOSPITALIZADOS

Objeto: PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL HOSPITAL
FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E.

Apreciados señores:

URIEL BARRAGAN ALARCON identificado con cédula de ciudadanía No. 6.033.802 expedida en Villarrica (Tolima), en mi calidad de representante legal de SARUPETROL S.A.S., con Nit. 900.322.842-1, quien para todos los efectos se denominará el Proponente, manifiesto bajo la gravedad del juramento el compromiso:

1. ASPECTOS GENERALES EN EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS

- Sobre la mesa de cada paciente incluido el servicio de urgencias, se dejará en la mañana una jarra con agua que debe ser cambiada en la noche si el personal de enfermería lo requiere. Las jarras deben ser de plástico con tapa y deben ir siempre acompañadas de vasos de material biodegradable no reutilizable, cuyo costo se entiende incluido dentro del proceso ofertado, incluido el servicio de urgencias.
- El servicio se prestará hasta la cama del paciente en las cinco (5) o seis (6) comidas diarias, según el tipo de paciente: desayuno, almuerzo y cena, nueves, onces y refrigerios.
- Los alimentos deben ser entregados a los pacientes hospitalizados a una temperatura no inferior a 65 grados centígrados. La temperatura será tomada diariamente y en cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo y comida) al inicio y final de la entrega, cada uno de los servicios con un termómetro infrarrojo digital tipo pistola y registrado por el personal



gerenciacomercial@sarupetrol.com

Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113

Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.



www.sarupetrol.com





SARUPETROL

administrativo del contratista en un formato diseñado para tal fin, el cual estará disponible para la verificación por parte de las Nutricionistas del Hospital.

- En caso de entregar un alimento fuera del horario establecido, éste se debe suministrar a temperatura adecuada y cubierto con vinipel transparente o tapa vianda.
- La entrega de dietas y/o alimentos será supervisada en todo momento por los profesionales en Nutrición y Dietética del CONTRATISTA.
- Las preparaciones que no tengan aceptación por parte de los pacientes, podrán ser modificadas de común acuerdo con el contratista y las Nutricionistas del Hospital.
- La firma contratante se comprometerá a proporcionar las dietas especiales que prescriban los Médicos y las Nutricionistas.
- El individual de papel que cubre la bandeja utilizada para distribuir el desayuno, almuerzo y cena de los pacientes, deberá contener el número de cama y el tipo de dieta a suministrar.
- Cuando no exista suficiente claridad con la solicitud de dietas para algún paciente, se debe consultar con el profesional en Nutrición y Dietética del hospital.
- Cuando un paciente se traslade de un servicio a otro y tenga solicitada la dieta en el servicio inicial, la auxiliar de alimentos deberá suministrar la dieta en óptimas condiciones al paciente en el servicio donde sea trasladado,
- La dieta para un paciente que fallezca, le suspendan la vía oral o sea dado de alta y ya se haya retirado del servicio, se podrá utilizar para otro paciente hospitalizado con igual prescripción dietaría. Si se trata de una prescripción dietaría diferente el Nutricionista del área CLINICA, será el encargado de autorizar o no la utilización de esta dieta.
- Si al momento de entregar la dieta, el paciente hospitalizado no se encuentra por algún procedimiento que se le esté practicando en áreas internas o externas del hospital, esta dieta deberá guardarse en el servicio de alimentos por lapso de una hora y una vez el paciente regrese al servicio, la dieta deberá servirse en óptimas condiciones de presentación, cantidad y temperatura. La notificación de este regreso, podrá reportarla la Nutricionista CLINICA o el personal de enfermería del respectivo servicio, en forma verbal o telefónica
- La cancelación de una dieta se podrá hacer si ésta no ha salido del servicio de alimentos. En los pasillos de hospitalización la dieta ya servida y facturada no podrá ser cancelada
- El contratista según la necesidad se compromete a transportar la alimentación a todas sus sedes de acuerdo al instructivo de transporte de alimentos del Hospital.

RECOLECCIÓN DE BANDEJAS: Transcurrida una hora después de haber iniciado la distribución de dietas y alimentos, el CONTRATISTA debe garantizar que en las habitaciones de los pacientes, no quede ningún componente de la bandeja (vajilla, cubiertos, desperdicios), esta tarea debe realizarse utilizando elementos de protección personal (guantes de color diferente a los utilizados por el personal



gerenciacomercial@sarupetrol.com
Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113
Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.



www.sarupetrol.com





SARUPETROL

asistencial del hospital, de material resistente para desempeñar dicha labor) y de tal forma que no genere ruido evitando incomodidad al paciente y demás personas que deambulen por los pasillos. En caso que la enfermera jefe solicite dejar por alguna razón la dieta de un paciente ausente deberá firmar el formato de distribución de dietas.

No siendo otro el particular agradecemos la atención prestada.

Atentamente,

URIEL BARRAGAN ALARCON
Representante Legal

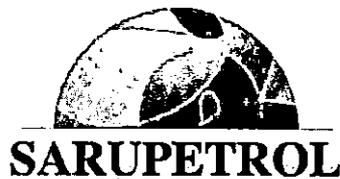


gerenciacomercial@sarupetrol.com
Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113
Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.



www.sarupetrol.com





Bogotá D.C., 23 de junio de 2023.

Señores:

HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ

Email: asesoriajuridica1@hflleras.gov.co, pe.compras@hflleras.gov.co

Referencia: CONVOCATORIA PÚBLICA DE MENOR CUANTÍA No 004 DE 2023
– Carta compromiso 1. RESPONSABILIDAD CON SUS EMPLEADOS

Objeto: PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E.

Apreciados señores:

URIEL BARRAGAN ALARCON identificado con cédula de ciudadanía No. 6.033.802 expedida en Villarrica (Tolima), en mi calidad de representante legal de SARUPETROL S.A.S., con Nit. 900.322.842-1, quien para todos los efectos se denominará el Proponente, manifiesto bajo la gravedad del juramento el compromiso:

1. RESPONSABILIDAD CON SUS EMPLEADOS

SARUPETROL S.A.S., se compromete a asumir la responsabilidad, COMO UNICO EMPLEADOR DE SUS TRABAJADORES y por lo tanto el personal estará bajo su directa y total responsabilidad exonerando al **HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E** de cualquier obligación de carácter laboral o de salud con sus trabajadores, garantizando que cumplirá con lo referente a sueldos, parafiscales, afiliaciones a salud y demás ordenados por la ley, copia de lo cual presentara al supervisor para que se elabore el informe de supervisión de cumplimiento del objeto del contrato.

El Contratista deberá entregar la planilla de pagos de parafiscales al supervisor del contrato, planilla que deberá estar vigente.



gerenciacomercial@sarupetrol.com

Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113

Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.



www.sarupetrol.com





SARUPETROL

No siendo otro el particular agradecemos la atención prestada.

Atentamente,

URIEL BARRAGAN ALARCON
Representante Legal

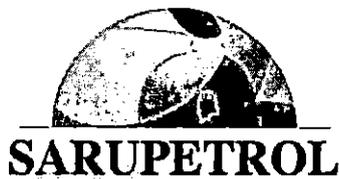


gerenciacomercial@sarupetrol.com
Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113
Calle 71 No. 72A - 69 Bogotá D.C.



www.sarupetrol.com





Bogotá D.C., 23 de junio de 2023.

Señores:

HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ

Email: asesoriajuridica1@hflleras.gov.co, pe.compras@hflleras.gov.co

Referencia: CONVOCATORIA PÚBLICA DE MENOR CUANTÍA No 004 DE 2023
– Carta compromiso 1. RESPONSABILIDAD CON SUS EMPLEADOS

Objeto: PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E.

Apreciados señores:

URIEL BARRAGAN ALARCON identificado con cédula de ciudadanía No. 6.033.802 expedida en Villarrica (Tolima), en mi calidad de representante legal de SARUPETROL S.A.S., con Nit. 900.322.842-1, quien para todos los efectos se denominará el Proponente, manifiesto bajo la gravedad del juramento el compromiso:

1. **INSUMOS, ELEMENTOS DE CAFETERIA Y ALIMENTACION MADRES IAMI SIN COSTO ADICIONAL.**
 - a. SARUPETROL SAS., en caso de resultar el contratista suministrará en forma mensual y sin costo adicional al Hospital, los elementos descritos a continuación, los cuales serán administrados por el supervisor del contrato:
 - Café instantáneo: 4 kilogramos.
 - Azúcar: 300 sobres individuales de 5 gramos.
 - Aromáticas: 2000 bolsitas.
 - Mezcladores: 300 Unidades.
 - Vasos desechables de 5 onzas: 1000 Unidades. (Biodegradables)



gerenciacomercial@sarupetrol.com
Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113
Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.

www.sarupetrol.com





SARUPETROL

Los anteriores elementos serán utilizados en los diferentes comités y reuniones de la institución.

- b. Entregará 15 almuerzos o comidas diarios a madres lactantes de hijos hospitalizados según la solicitud realizada por las Nutricionistas del Hospital

No siendo otro el particular agradecemos la atención prestada.

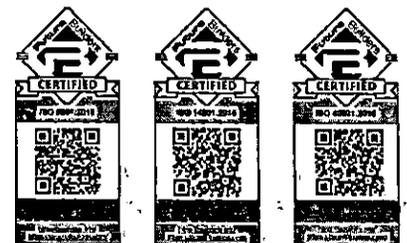
Atentamente,

URIEL BARRAGAN ALARCON
Representante Legal



gerenciacomercial@sarupetrol.com
Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113
Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.

www.sarupetrol.com





Bogotá D.C., 23 de junio de 2023.

Señores:

HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ

Email: asesoriajuridica1@hflleras.gov.co, pe.compras@hflleras.gov.co

Referencia: CONVOCATORIA PÚBLICA DE MENOR CUANTÍA No 004 DE 2023
– Carta compromiso al inicio del desarrollo del contrato

Objeto: PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E.

Apreciados señores:

URIEL BARRAGAN ALARCON identificado con cédula de ciudadanía No. 6.033.802 expedida en Villarrica (Tolima), en mi calidad de representante legal de SARUPETROL S.A.S., con Nit. 900.322.842-1, quien para todos los efectos se denominará el Proponente, manifiesto bajo la gravedad del juramento el compromiso que al inicio del desarrollo del contrato presentaremos la siguiente información y documentación:

1. Plan de aseguramiento de la calidad (análisis de riesgos y control de puntos críticos) HACCP.
2. Manual de funciones.
3. Programa de residuos sólidos y líquidos.
4. Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo que incluya reglamento de higiene y seguridad industrial (publicado y divulgado).
5. Derivación de dietas (para las 6 dietas: Hiperprotéica, hipoglúcida, líquida completa, líquida clara, complementaria I y II) que incluya desayuno, nueves, almuerzo, onces, cena y refrigerio (éste último para las dietas hipoglúcidas).
6. Análisis químico realizado con la tabla ICBF de análisis nutricional versión 2005 de los 31 días de la dieta normal.
7. Análisis químico realizado con la tabla ICBF de análisis nutricional versión 2005 de las minuta patrón de las seis (6) dietas. Hiperprotéica, Hipoglúcida, líquida completa, líquida clara, complementaria I y complementaria II y menú de médicos.



gerenciacomercial@sarupetrol.com

Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113

Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.



www.sarupetrol.com





SARUPETROL

8. Las hojas vida de los proveedores y ficha técnica para los alimentos perecederos y no perecederos que presentan alto riesgo de descomposición y contaminación; cronograma de visitas a sus proveedores para revisar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.

9. Entregar las hojas de vida, el carnet vigente de manipulación de alimentos, el certificado médico de idoneidad y sanidad expedido por un médico especialista en Medicina del trabajo o Salud ocupacional.

No siendo otro el particular agradecemos la atención prestada.

Atentamente,

URIEL BARRAGAN ALARCON
Representante Legal



gerenciacomercial@sarupetrol.com
Teléfonos: (57 1) 927 8089 Ext. 113
Calle 71 No. 72A – 69 Bogotá D.C.

www.sarupetrol.com

