



Aumentar el contraste



UTC -5 7:42:19
HOSPITAL FEDERICO...

- Procesos
- Contratos
- Proveedores
- Mis procesos
- Menú
- Ir a

Buscar...

Escritorio → Menú → Procesos de la Entidad Estatal → Expediente → Selección

ADJUDICACIÓN FINALIZADA
CONVOCATORIA PÚBLICA DE
MAYOR CUANTÍA 005 DE 2024
 Contratación régimen especial
 (con ofertas)

Volver

Cancelar selección Imprimir >

ÁREA DE APROBACIÓN

Tipo de selección: Manual
UC: OFICINA JURÍDICA

Información general

- 1 Ofertas en evaluación INFORMACIÓN
- 2 Informes VER DETALLE

Puntuación / Selección

VALOR TOTAL

Valor estimado: 3.031.443.028 COP

3.031.443.028 COP

1 Proveedores

Posición	Orden de llegada	Nombre de la oferta	Proveedor	Puntaje	Valor total de la oferta	Resultado
1		Hospital F Lleras - Sarupetrol	SARUPETROL S.A.S.		3.031.443.028 COP	Seleccionado

Ver in

Comentarios sobre la selección

Comentario

Volver



[Aumentar el contraste](#)



UTC -5 7:43:38
HOSPITAL FEDERICO...

- Procesos
- Contratos
- Proveedores
- Mis procesos
- Menú
- Ir a

Escritorio → Menú → Procesos de la Entidad Estatal → Expediente → **Selección**

ADJUDICACIÓN FINALIZADA
CONVOCATORIA PUBLICA DE
MAYOR CUANTIA 005 DE 2024
 Contratación régimen especial
 (con ofertas)

[Volver](#)

[Cancelar selección](#) [Imprimir](#) [<](#)

ÁREA DE APROBACIÓN

Tipo de selección: Manual
 UC: OFICINA JURIDICA

Informe de evaluación

1 Ofertas en evaluación

Informe de evaluación 1 Enviado el: 13/03/2024 12:33 PM | Fecha límite para la recepción de observaciones: 15/03/2024 6:00 PM

2 Informes

Enviar Informe: 4 documentos enviados [Mostrar detalles](#)

Observaciones recibidas (1)

DETALLES DEL INFORME X

Tipo	Documento	
Informe de evaluación	1. Evaluacion financiera 005 del 2024 Alimentacion.PDF	Detalle
Informe de evaluación	2. ACTA DE EVALUACION JURIDICAALIMENTACION..pdf	Detalle
Informe de evaluación	3. EVALUACION TECNICA-ALIMENTOS.pdf	Detalle
Informe de evaluación	4. EVALUACION OFERTA ECONOMICA CONV PUBLICA MAYOR CUANTIA No.005 DEL 2024.PDF	Detalle
Informe de evaluación	ALCANCE SUBSANABILIDAD (FIRMADO).pdf	Detalle

Mensaje para los
proveedores:

[Inf](#) [Cerrar](#)

D:

Informe de selección
1

14 horas de tiempo transcurrido (18/03/2024 5:27:06 PM(UTC-05:00)
Bogotá, Lima, Quito)

1 documentos
enviados

[Mostrar
detalles](#)

[Volver](#)

[Cancelar selección](#) [Imprimir](#) [<](#)

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

DETALLE DEL DOCUMENTO

Identificación del documento

ID del documento B7E5B1CB09703080DD9F970AE84D74A94CFCAD1D7DF4B5B9F9B2FCAEAEDBEE1

Ubicación Público

Información del documento

Clasificación de documento: -

Descripción 4. EVALUACION OFERTA ECONOMICA CONV PUBLICA MAYOR CUANTIA No.005 DEL 2024.PDF

Nombre 4. EVALUACION OFERTA ECONOMICA CONV PUBLICA MAYOR CUANTIA No.005 DEL 2024.PDF

Tamaño 192341

Estado No encriptado

Creado por CESAR AUGUSTO MONTOYA PALOMINO

Fecha de creación 14 horas de tiempo transcurrido (18/03/2024 4:56:15 PM(UTC-05:00)
Bogotá, Lima, Quito)

Documento usado en

Tipo

Descripción

Informes proceso de selección

CO1.AWD.1874003

Configuración de acceso al documento

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

Sí No

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



**Federico
Lleras Acosta**
EL HOSPITAL DE TODOS

Ibagué, 18 de Marzo del 2024.

Doctor
LUIS EDUARDO GONZALEZ
Gerente

Asunto: Evaluación Económica Convocatoria Pública de Mayor Cuantía N° 005 del 2024. Cuyo Objeto es: PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E

Respetado Doctor:

De conformidad con la resolución 0592 del 8 de marzo del 2024, donde fuimos nombradas para ser parte del comité evaluador Financiero-Económico y de acuerdo al pliego de condiciones de la convocatoria del asunto, nos permitimos informarle, que una vez revisados los documentos aportados dentro del proceso por el oferente **SARUPETROL S.A.S** Nit. 900322842-1 y de acuerdo a los criterios de calificación para la oferta económica según el pliego de condiciones la empresa **SARUPETROL S.A.S** Nit. 900322842-1 cumple, toda vez que no supera el presupuesto oficial, el cual está amparado por el certificado de disponibilidad presupuestal No 1745 del 5 de marzo del 2024, por valor de Tres mil treinta y un millones cuatrocientos cuarenta y tres mil veintiocho pesos (\$ 3.031.443.028) M/cte, por lo que se otorga el puntaje.

EVALUACION ECONOMICA	PUNTAJE: 474
----------------------	--------------

Atentamente,

ANA PAOLA CACAIS TORRES
Subgerente Administrativo Financiero
Revisó y Aprobó

MELBA CONSTANZA NIVIA RUIZ
Profesional Especializado Compras
Proyectó

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

DETALLE DEL DOCUMENTO

Identificación del documento

ID del documento D1B349302E829DB45F072374EE6D4B146334AB8E28507955CDF6D9A2124F7064

Ubicación Público

Información del documento

Clasificación de documento: -

Descripción ALCANCE SUBSANABILIDAD (FIRMADO).pdf

Nombre ALCANCE SUBSANABILIDAD (FIRMADO).pdf

Tamaño 225081

Estado No encriptado

Creado por CESAR AUGUSTO MONTOYA PALOMINO

Fecha de creación 14 horas de tiempo transcurrido (18/03/2024 4:56:16 PM(UTC-05:00)
Bogotá, Lima, Quito)

Documento usado en

Tipo	Descripción
Informes proceso de selección	CO1.AWD.1874003

Configuración de acceso al documento

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

Sí No

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



**Federico
Lleras Acosta**
EL HOSPITAL DE TODOS

ALCANCE DE LA REGLA DE LA SUBSANABILIDAD AL INFORME PRELIMAR DE EVALUACIÓN DE LA CONVOCATORIA PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No 005 DE 2024 CUYO OBJETO ES: PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E.

La Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente se ha pronunciado en diversas oportunidades acerca del alcance de la regla de la subsanabilidad, contenida actualmente en el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007. Al respecto, la postura que se reitera en el presente concepto es la siguiente: por regla general, ***i) la falta de entrega o ii) los defectos, de los requisitos habilitantes, son subsanables***. La excepción se encuentra en los casos, previstos en la ley, que limitan la subsanabilidad, es decir, en la prohibición de permitir la entrega de la garantía de seriedad de la oferta que no fue aportada con la propuesta y de valer la acreditación de circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso. De modo que el límite para el ejercicio del derecho a subsanar los requisitos habilitantes y para el deber de las entidades públicas de permitir su ejercicio está definido en la ley, lo que indica que las situaciones en las cuales está restringido fueron previstas por el legislador de forma expresa.

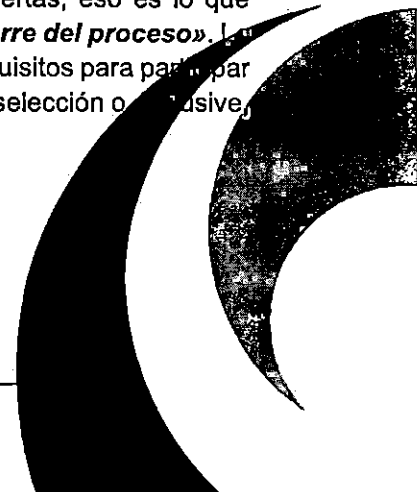
Nótese que esta norma reitera lo que dispuso la Ley 80 de 1993, en el sentido de que los requisitos o documentos que no sean necesarios para la comparación de las ofertas pueden subsanarse, pero además la Ley 1150 de 2007 introdujo otro criterio que le dio mayor claridad al tema: la asignación de puntaje. A partir de la Ley 1150 de 2007, la Administración contó con un criterio más claro y determinado para saber si la ausencia de documentos o requisitos de la oferta conlleva a su rechazo o al requerimiento del proponente para que lo subsane, pues bastará con un simple ejercicio de verificación que consiste en corroborar si lo omitido hace parte o no de los aspectos que otorgan puntaje. Si, al verificar, la Administración encuentra que lo omitido por el proponente es un aspecto que otorga puntaje, no es posible subsanarlo; pero, si no otorga puntaje, la Administración debe requerir al proponente para que lo subsane.

El artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, además de consagrar un criterio más claro, y, de paso, reducir la discrecionalidad de la Administración, fijó un ámbito temporal para la subsanación de las ofertas: ***«en cualquier momento, hasta la adjudicación»***.

Esto significa que en adelante las entidades y los oferentes aplican directamente la regla que contempla el art. 5, parágrafo, de la Ley 1150, de manera que lo subsanable o insubsanable se define a partir de una pregunta, que se le formula a cada requisito omitido o cumplido imperfectamente: ¿el defecto asigna puntaje al oferente? Si lo hace no es subsanable, si no lo hace es subsanable; en el último evento la entidad le solicitará al oferente que satisfaga la deficiencia, para poner su oferta en condiciones de ser evaluada, y no importa si se refiere a no a problemas de capacidad o a requisitos cumplidos antes o después de presentadas las ofertas, con la condición de que cuando le pidan la acreditación la satisfaga suficientemente¹.

De conformidad con el artículo 5 de la Ley 1882 de 2018, lo subsanable es la prueba de todas las circunstancias ocurridas antes del vencimiento del término para presentar las ofertas; eso es lo que implica la prohibición de acreditar circunstancias ocurridas con posterioridad al ***«cierre del proceso»***. La anterior evita, por ejemplo, que se presenten oferentes que no cumplieran con los requisitos para participar al momento de presentar las ofertas, y pretendan cumplirlos durante el proceso de selección o, sucesivamente, que se puedan variar condiciones de la oferta una vez presentada.

¹ Consejo de Estado. Sección Tercera, Subsección C. Sentencia del 26 de febrero de 2014. C.P. Enrique Gil Botero, Rad. 1989-00113-01 (25.804).





**Federico
Lleras Acosta**
EL HOSPITAL DE TODOS

Un mejor entendimiento del significado de la expresión «**circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso**» lleva necesariamente a distinguir entre la prueba de un hecho y el hecho mismo. En el caso de la subsanabilidad de las ofertas, una cosa es el requisito habilitante o el elemento de la propuesta y otra su prueba. Lo que prohíbe la norma es que se subsanen requisitos que no estaban cumplidos al momento de presentar la oferta, o en palabras de la ley, que se acrediten hechos que ocurrieron después del cierre del proceso.

Por ejemplo: i) si un oferente olvidó adjuntar con su propuesta el certificado que da cuenta de su inscripción en el RUP, el requisito será subsanable siempre que la prueba allegada demuestre que el hecho, esto es, la inscripción en el registro, ocurrió con anterioridad al cierre del proceso; ii) si un oferente presentó la propuesta sin aportar la autorización al representante legal, por parte de la junta directiva de la sociedad, el certificado, aunque sea posterior, debe dar cuenta de que el hecho que pretende acreditar –la autorización de la junta– ocurrió antes del vencimiento del término para ofertar²; iii) si un oferente no anexó el certificado de existencia y representación legal, el documento aportado con posterioridad debe dar cuenta de que la sociedad existe desde antes del cierre del proceso³; iv) si un oferente olvidó adjuntar un certificado que demuestra un título universitario, el documento, aunque tenga fecha posterior al cierre del proceso, debe acreditar que el título académico se obtuvo con anterioridad al cierre del proceso; v) **si un oferente no aportó un certificado de experiencia, el documento que subsana –sin importar que tenga fecha posterior– debe demostrar que la experiencia que se pretende hacer valer se obtuvo antes de vencerse el término para presentar ofertas**, y vi) si el oferente olvidó firmar la propuesta o presentar una copia de ella, puede subsanar sin que se entienda que acreditó una circunstancia ocurrida con posterioridad al cierre del proceso.

Lo anterior quiere decir que no es la prueba –usualmente un documento– lo que debe ser anterior al cierre del proceso, sino el hecho que ella acredita, es decir, ante la solicitud de la Administración de subsanar un requisito, el documento podría estar fechado con posterioridad al vencimiento del término para recibir propuestas, siempre y cuando el hecho que acredite haya ocurrido antes, esto es, que no sea una circunstancia ocurrida con posterioridad al cierre del proceso. Es por ello que el Consejo de Estado sostiene que «lo que se subsana es la prueba y no la condición habilitante o un elemento de la propuesta (...) lo que se puede remediar es la prueba y no el requisito: La posibilidad debe recaer exclusivamente sobre circunstancias acaecidas antes del cierre del respectivo proceso, esto es, del vencimiento del plazo para presentar ofertas»⁴.

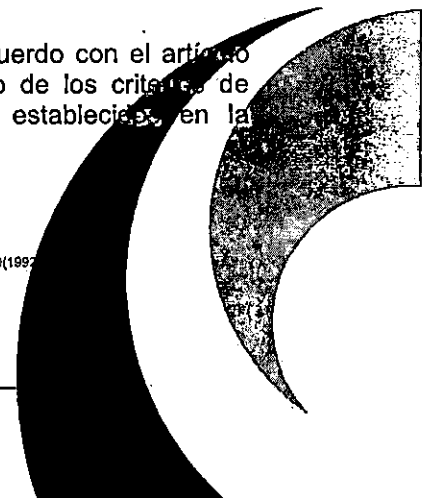
Así las cosas, las subsanaciones deben considerarse dentro del proceso de **CONVOCATORIA PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No 005 DE 2024** lo anterior para definir en la evaluación del comité técnico evaluador si se considera como **HABILITADA Y PUEDE SER ADJUDICATARIA DEL PROCESO DE SELECCIÓN.**

Por lo anterior, el comité evaluador, en cumplimiento de los deberes que de acuerdo con el artículo 2.2.1.1.2.2.3 del Decreto 1082 de 2015 le corresponden, evaluar en cada uno de los criterios de evaluación establecidos en el pliego de condiciones y demás documentos establecidos en la

² Ver CONSEJO DE ESTADO, Sección Tercera, Subsección C. Sentencia del 26 de febrero de 2011. C.P. Jaime Orlando Santofimio. Rad. 36.408.

³ Ver CONSEJO DE ESTADO, Sección Tercera, Subsección C. Sentencia del 26 de febrero de 2014. C.P. Enrique Gil Botoro. Rad. 25.804.

⁴ Consejo de Estado, Sala de Consulta y Servicio Civil, concepto del 20 de mayo de 2010. C.P. Enrique José Arboleda Pardo. Rad. 2010-00034-00(1997





**Federico
Lleras Acosta**
EL HOSPITAL DE TODOS

CONVOCATORIA PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No 005 DE 2024, en lo que respecta al proponente SARUPETROL SAS.

Atentamente,

OSCAR MAURICIO GOMEZ
Jefe de Oficina Asesora Jurídica

CESAR MONTOYA PALOMINO
Contratista Oficina Asesora Jurídica



1115-NSN

Ibagué, marzo 18 de 2024

Doctor
LUIS EDUARDO GONZALEZ
Gerente

Asunto: Evaluación técnica de la CONVOCATORIA PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA N° 005 DE 2024.

Respetada doctor González:

Cordialmente, estamos enviando la evaluación técnica final realizada a la propuesta de la empresa **SARUPETROL S.A.S.** que se presentó a la **CONVOCATORIA PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA N° 005 DE 2024**, cuyo objeto es: Prestación de servicio de alimentación en el Hospital Federico Lleras Acosta de Ibagué-Tolima E.S.E.

Se aclara, que para la calificación técnica final se tuvo en cuenta el concepto de subsanabilidad emitido por la Oficina Jurídica del Hospital Federico Lleras Acosta.

• **REQUISITOS HABILITANTES**

DESCRIPCIÓN EXPERIENCIA GENERAL DEL PROPONENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	PROPUESTA
Para efecto de acreditar la experiencia se deberán aportar máximo tres (3) certificaciones cuya sumatoria sea igual o superior al 200% del valor ofertado, contratos finalizados y liquidados, con entidades públicas o privadas durante los últimos 5 años y cuyo objeto sea igual o similar a la presente convocatoria.	X		Presentada en documento de subsanabilidad

DESCRIPCIÓN EXPERIENCIA ESPECÍFICA	CUMPLE	NO CUMPLE	PROPUESTA
Los proponentes deberán acreditar experiencia específica en actividad comercial cuyo objeto éste sea la PRESTACIÓN DE SERVICIO O SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA CON ENTIDADES o Instituciones prestadoras de servicios de salud de mediana complejidad o nivel II, soportados mediante contratos ejecutados o liquidados, dentro de los últimos 5 años, que sumados superen el 200% cuya suma sea igual o superior al valor de la oferta que presente el proponente, los cuales serán verificados en el Registro Único de Proponentes (RUP), los contratos para acreditar dicha experiencia pueden haber sido ejecutados con entidades públicas y/o privadas. Al menos uno de los contratos deberá ser con entidad pública.	X		Presentada en documento de subsanabilidad



• **EVALUACIÓN DE LA OFERTA.**

CRITERIO DE EVALUACIÓN	CRITERIO CUMPLE/NO CUMPLE	PUNTAJE
II. Factor de Calidad (Factor Técnico)	No aporta	0 puntos
III. Incentivo a la Industria Nacional	Cumple	100 puntos
IV. Empresa o emprendimiento de mujer	No aporta	0 puntos
V. Discapacidad	Cumple	1 punto
Total		101 puntos

• **EVALUACION COMPONENTE FACTOR ECONÓMICO**

DIETA	VALOR DIETAS BASE HOSPITAL	OFERTA SARUPETROL S.A.S
NORMAL, BLANDA, SEMIBLANDA, HIPOSODICA, RENAL E HIPOGRASA	\$ 31.817	\$ 31.817
HIPERPROTEICA	\$ 33.486	\$ 33.486
HIPOGLÚCIDA	\$ 31.814	\$ 31.814
LÍQUIDA CLARA	\$ 18.544	\$ 18.544
LÍQUIDA COMPLETA	\$ 23.981	\$ 23.981
COMPLEMENTARIA I Y II	\$ 18.544	\$ 18.544
MÉDICOS RESIDENTES	\$ 27.390	\$ 27.390
REFRIGERIOS BANCO DE SANGRE	\$ 3.356	\$ 3.356

El oferente SARUPETROL S.A.S tiene ajustado la oferta económica al valor de dietas Base Hospital.

Luego de la calificación técnica realizada, se establece que la propuesta presentada por el oferente SARUPETROL S.A.S obtiene una calificación total de 101 puntos.

En los documento presentados para la subsanación del Anexo 6 **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS** de la convocatoria pública de mayor cuantía N° 005 de 2024, el oferente Cumple con lo estipulado en dicho anexo.

Atentamente,


MARÍA LILIA CUESTA P.

Profesional Universitario-Área de Salud
Nutrición y Dietética


FRANCIA CAROLINA ESPITIA S.

Profesional Universitario-Área de Salud
Nutrición y Dietética




Federico Lleras Acosta
EL HOSPITAL DE TODOS
Nit: 890706833-9

HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E. CONVOCATORIA PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA 005 DE 2024									
EVALUACION TÉCNICA - EXPERIENCIA GENERAL									
Oferente	Número del contrato	Nombre del contratante	Valor total	Porcentaje de participación	Objeto del contrato	Fecha Inicio Contrato	Fecha Terminación Contrato	Calificación por la actividad	Resultado o evaluación
U.T. SUMINISTRO OPORTUNO: SARUPETROL S.A.S 60% ALSERVICIOS S.A.S (40%)	37238424.0	UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS - USPEC	\$ 11.382.588.391	\$ 6.829.541.035	Prestación del servicio de alimentación, mediante el suministro de alimentos por el sistema de ración, para la población privada de la libertad reclutada en los establecimientos de reclusión del orden nacional, en los centros de reclusión militar y/o en las estaciones de policía a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario - INPEC- grupo 9	1/01/2020	3/08/2020	BUENA	CUMPLE
SARUPETROL S.A.S.	0609-2019	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL DEPARTAMENTAL UNIVERSITARIO SANTA SOFIA DE CALDAS	\$ 512.456.000,00	\$ 512.456.000,00	El contratista se compromete a prestar el servicio de alimentación hospitalaria a los pacientes hospitalizados en la institución de acuerdo a su estado nutricional de salud.	29/03/2019	31/12/2019	EXCELENTE	CUMPLE
U.T. GREEN FOOD: SARUPETROL S.A.S 60% ALSERVICIOS S.A.S (40%)	39856916	UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS - USPEC	\$ 11.025.964.060	\$ 6.815.578.436	Prestación del servicio de alimentación, mediante el suministro de alimentos por el sistema de ración, para la población privada de la libertad reclutada en los establecimientos de reclusión del orden nacional, en los centros de reclusión militar y/o en las estaciones de policía, unidades tácticas militares y cualquier otro establecimiento que atienda PPL a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario.	28/07/2020	10/03/2021	EXCELENTE	CUMPLE

HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E. CONVOCATORIA PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA 005 DE 2024											
EVALUACION TÉCNICA - EXPERIENCIA ESPECIFICA											
Oferente	Oferta económica actual	Número del contrato	Nombre del contratante	Objeto del contrato	Fecha Inicio Contrato	Fecha Terminación Contrato	Vt. Contrato	Vt. Ejecutado en pesos	Total Valor contrato	Calificación por la actividad	Resultado evaluación
SARUPETROL S.A.S	VER SECOP II	889.LM.038.2021	SERVICIOS ESPECIALES DE SALUD - SES	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA TODOS LOS PACIENTES ADULTOS HOSPITALIZADOS U OBSERVADOS EN LOS DIFERENTES SERVICIOS DE SERVICIOS ESPECIALES DE SALUD - SES DE LUNES A DOMINGO INCLUYENDO FESTIVOS, ESTE SUMINISTRO ABARCA LA PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN LAS INSTALACIONES DEL HOSPITAL DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS POR EL PERSONAL MÉDICO, DE ENFERMERÍA Y NUTRICIÓN DE SES. SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA TODOS LOS PACIENTES ADULTOS HOSPITALIZADOS U OBSERVADOS EN LOS DIFERENTES SERVICIOS DE SERVICIOS ESPECIALES DE SALUD - SES DE LUNES A DOMINGO INCLUYENDO FESTIVOS, ESTE SUMINISTRO ABARCA LA PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN LAS INSTALACIONES DEL HOSPITAL DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS POR EL PERSONAL MÉDICO, DE ENFERMERÍA Y NUTRICIÓN DE SES.	15/02/2021	15/03/2022	\$ 1.211.094.521	\$ 1.211.094.521		EXCELENTE	CUMPLE
SARUPETROL S.A.S		2020-0194	HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ, EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO	PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y MÉDICOS RESIDENTES EN TODAS LAS SEDES DEL HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E	21/03/2020	14/01/2021	\$ 1.169.361.307	\$ 1.169.361.307		EXCELENTE	
UNIÓN TEMPORAL NUTRICIÓN Y SALUDABLE: SARUPETROL S.A.S. FRANCISCO JAVIER RIVERA GONZALEZ		2021-0458	EL HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E	PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E.	13/05/2021	30/09/2022	\$ 2.516.485.624	\$ 2.482.895.386		EXCELENTE	



Federico Lleras Acosta
EL HOSPITAL DE TODOS
Nit: 890706833-9

HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E. CONVOCATORIA PÚBLICA DE MAYOR CUANTIA No. 005 DE 2024 SERVICIO DE ALIMENTACIÓN		 Federico Lleras Acosta EL HOSPITAL DE TODOS		
SARUPETROL S.A.S				
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		C	NC	OBSERVACIONES
ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE LA MINUTA PATRÓN				
1	USUARIOS HOSPITALIZADOS: 2000 calorías Proteína 13-15% Grasa 27-30% CHO 55 60% .	X		
2	MEDICOS RESIDENTESS: 2200 calorías Proteína 13-15% Grasa 27-30% CHO 55 60%	X		
1. PLAN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD (ANÁLISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS) HACCP				
3	El proponente se compromete una vez se inicie el desarrollo del contrato, a diseñar y ejecutar el plan general de aseguramiento de la calidad HACCP. (Carta de compromiso).	X		
2. PROGRAMAY CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS				
4	El proponente debe presentar un plan de capacitación, con las actividades a desarrollar, que reúna los temas, subtemas, objetivos, metodología, teniendo en cuenta los límites críticos y las acciones correctivas a tomar.	X		
3. MANUAL DE FUNCIONES				
5	El proponente debe presentar con la propuesta el Manual de Funciones de todo el personal tanto profesional, administrativo y operativo, especificando educación, formación y experiencia.	X		
4. MANUAL DE PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS				
6	El proponente debe presentar en la oferta, el Manual de Procesos y Procedimientos del servicio de alimentos, el cual debe incluir protocolos a seguir (Adquisición, recepción, almacenamiento de materias primas, producción, conservación y distribución de dietas).	X		
5. PLANES DE CONTINGENCIA				
El proponente debe presentar con la propuesta los Planes de Contingencia, para ser puestos en marcha bajo su responsabilidad y sin costo para el Hospital:				
7	• Paro de trabajadores del contratista	X		
8	• Evacuación de las instalaciones en caso de emergencia	X		
9	• Desabastecimiento de agua por interrupción en el acueducto o condiciones no aptas para el consumo. * El area de mantenimiento del Hospital Federico Lleras Acosta supervisa la higienización de los tanques de reserva de agua de acuerdo a cronograma anual y los soportes se encuentran en dicha dependencia.*	X		
10	• Desabastecimiento de energía.	X		
11	• Desabastecimiento de gas.	X		
12	• Escasez de materia prima o mano de obra	X		
13	• No disponibilidad de instalaciones físicas para la preparación de alimentos por mejoramiento o remodelación de las mismas.	X		
6. PLAN DE SANEAMIENTO				
6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS				
14	La propuesta debe incluir el cronograma de fumigación para la vigencia del mismo. Iniciado el contrato se debe presentar la hoja de vida de la empresa fumigadora, fichas técnicas de los productos a utilizar y el mapa de riesgos con la identificación de puntos críticos.	X		
6.2 PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS				
15	*El proponente para garantizar el MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS y evitar la contaminación, debe cumplir con lo establecido en la PGRASA y esta en la obligación de colocar al inicio del desarrollo del contrato....*	X		



6.3 PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
El proponente debe adjuntar en su propuesta el Programa de Limpieza y Desinfección que satisfagan las necesidades del objeto del contrato. Debe contener todos los procedimientos para la limpieza y desinfección de:			
• Instalaciones y planta física	X		
• Materia Prima	X		
• Equipos y utensilios	X		
• Vajilla y menaje	X		
6.4 PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE			
El proponente deberá PRESENTAR el programa de abastecimiento de agua que incluye: fuente de captación o suministro, tratamientos que se realizarán, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles que se realizarán para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soportarán el cumplimiento de los mismos.	X		
6.5 DOCUMENTOS			
Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo que Incluya reglamento de higiene y seguridad industrial (publicado y divulgado)	X		
6.6 OTROS DOCUMENTOS (15 días de iniciado el contrato)			
El Plan de emergencias (acciones inmediatas del proponente frente a eventos adversos como incendios, sismos, daños en la red de vapor, inundaciones, cortos circuitos, explosiones etc.	X		
Programa de uso y ahorro eficiente de agua y energía.	X		
El proponente deberá suministrar y mantener los recursos necesarios en caso de emergencias (sin costo para el Hospital) así como adherirse a las brigadas de emergencia del hospital.	X		
... 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.	X		
7. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS.(Carta de compromiso)			
El contratista presentará el cronograma, estipulando fechas exactas: cada 3 meses en que se realizará la toma de muestras las cuales que se deberán analizar en un laboratorio de análisis microbiológico y fisicoquímico que esté habilitado por la Secretaría de Salud del Tolima.	X		
8. ASPECTOS GENERALES DEL CICLO DE MENÚS			
El proponente deberá comprometerse a suministrar una alimentación nutricionalmente balanceada, agradable, bien presentada y servida de tal forma que genere un impacto positivo en el paciente y que cubra todas las recomendaciones según las características de los usuarios (Carta de compromiso).	X		
El proponente basado en los documentos entregados(Manual de Dietas y ciclo de minutos de 31 días) debe presentar con la propuesta :			
Derivación de dietas (para las 6 dietas: hiperproteica, hipoglúcida, líquida completa, líquida clara, complementaria I y II) que incluya desayuno, nueves, almuerzo, onces, cena y refrigerio (éste último para las dietas hipoglúcidas)	X		
Análisis químico realizado con la tabla ICBF de análisis nutricional versión 2005 de los 31 días de la dieta normal.	X		
Análisis químico realizado con la tabla ICBF de análisis nutricional versión 2005 de las minutas patrón de las seis (6) dietas. Hiperprotéica, Hipoglúcida, líquida completa, líquida clara, complementaria I y complementaria II y menu de medicos	X		
Debe cumplir a cabalidad con todas las especificaciones técnicas y observaciones generales del ciclo de minutas y sus respectivas derivaciones.	X		
La propuesta en lo referente al aspecto técnico nutricional deberá estar aprobada y firmada en todas sus partes por un Nutricionista - Dietista que posea Matrícula Profesional expedida por la Comisión de Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética (anexando fotocopias), lo anterior de acuerdo a lo determinado en el Artículo 9 y subsiguientes de la Ley 73 de 1979.	X		
Dentro del ciclo de menus, debe programarse en forma alterna en el almuerzo y la cena carne blanca y roja	X		



9. ASPECTOS GENERALES DE LOS INSUMOS			
34	El proponente se compromete a adquirir insumos y víveres de óptima calidad y a mantener los stocks mínimos de víveres y abarrotes, carne, frutas, verduras, huevos y lácteos y una vez iniciado el contrato se deberán presentar las hojas vida de los proveedores y ficha técnica para los alimentos perecederos y no perecederos que presentan alto riesgo de descomposición y contaminación. (Carta de compromiso)	X	
35	Al inicio del contrato debe adjuntar cronograma de visitas a sus proveedores para revisar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.	X	
10. ASPECTOS GENERALES EN EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS			
El proponente deberá comprometerse mediante carta de compromiso a cumplir con los siguientes aspectos:			
36	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 entienda incluido dentro del proceso ofertado.	X	
37	El servicio se prestará hasta la cama del paciente en las cinco (5) o seis (6) comidas diarias. En caso de entregar un alimento fuera del horario establecido, éste se debe entregar a la temperatura adecuada (No menor a 65 grados centígrados) y cubierto con tapa vianda o vinipel. -La entrega de dietas y/o alimentos será supervisada por los profesionales en Nutrición y Dietética del CONTRATISTA, cada dieta debe rotularse con ficha de color según el servicio, indicando número de cama y tipo de dieta suministrada.	X	
38	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 en cada uno de los servicios con un termómetro infrarrojo digital tipo pistola y registrada por el personal administrativo del contratista en un formato diseñado para tal fin, el cual estará disponible para la verificación por parte de las Nutricionistas del Hospital.	X	
39	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,	X	
11. UTENSILIOS Y MENAJES			
El proponente deberá comprometerse mediante carta de compromiso a cumplir con los siguientes aspectos:			
VAJILLA, BANDEJAS Y CARROS TERMOS			
40	El proponente debe comprometerse a suministrar la dotación de maquinaria, equipos muebles y menaje para garantizar la adecuada prestación del servicio, deberá presentar dentro de la propuesta, una relación exacta de los equipos y el menaje complementarios que ofrece. vajilla, menaje, bandejas resistentes al calor y carros termos - bandejeros con capacidad para 30 bandejas etc.	X	
41	La empresa contratista debe contar con carros para realizar las actividades de descomidado en todos los servicios del Hospital Federico Lleras Acosta (Francia y Limonar), fabricados en material lavable (Acero inoxidable o polietileno); el tamaño de los carros debe ajustarse a las dimensiones de los ascensores destinados para el traslado de residuos en cada una de las sedes.	X	
12. RESPONSABILIDAD CON SUS EMPLEADOS			
42	El proponente 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, garantiza que cumplirá con lo referente a sueldos, parafiscales, afiliaciones a salud y demás ordenados por la ley, copia de lo cual presentara al supervisión del contrato para la certificación de cumplimiento del objeto del contrato. (Carta de compromiso)	X	



Federico Lleras Acosta
EL HOSPITAL DE TODOS
Nit: 890706833-9

12.1 DOTACIÓN DEL PERSONAL			
43	El proponente se compromete mediante carta de compromiso a dotar a todo el personal a su cargo según especificaciones de los términos de condiciones.	X	
12.2 CONDICIONES DE IDONEIDAD Y SANIDAD			
44	El proponente se compromete mediante carta de compromiso a contratar empleados sin ANTECEDENTES JUDICIALES y al inicio del contrato 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.	X	
14. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS PARA SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES.			
45	Debe anexar el organigrama y planta de personal propuesto para la prestación del servicio, la disponibilidad de recurso humano adicional para atender situaciones excepcionales y esporádicas.	X	
46	Nutricionista Dietista con Tarjeta profesional y experiencia en servicio de alimentos, de tiempo completo (8 horas diarias continuas) para garantizar la calidad del servicio y controlar el estricto cumplimiento de los ciclos de menús y sus derivaciones de acuerdo a las patologías de los pacientes.	X	
47	Un (1) Ingeniero de Alimentos de tiempo completo que se encargue del manejo y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, con experiencia mínima de 2 años en servicios de alimentos, que garantice la inocuidad de los alimentos administrados	X	
48	Dos (2) tecnólogos de alimentos de tiempo completo que realice apoyo en la supervisión de la cadena de producción, el cual debe contar con experiencia mínima de un año en servicio de alimentos. (Francia y Limonar)	X	
49	Un (1) Chef, con título u homologación de conocimientos o certificación de experiencia mínima de 2 años, que se encargue en conjunto con los parrilleros de la producción general del servicio de alimentos. (desayuno, almuerzo y comida)	X	
50	Un (1) Parrillero/a para la producción de dietas en la mañana y un (1) parrillero/a para la producción de dietas en la tarde que demuestren experiencia mínima de 1 año.	X	
51	Un (1) Bodeguero que ejerza labores exclusivas de su cargo.	X	
52	Tres (3) Auxiliares de alimentos para producción de dietas. Dos (2) auxiliares de parrilla (a.m. y p.m.) y uno (1) para cocina fría que ejerza labores exclusivas de su cargo.	X	
53	Un auxiliar de distribución de dietas por cada 30 pacientes atendidos, para brindar una atención personalizada y humanizada; con experiencia mínima de 3 meses en manejo de dietas hospitalarias y capacitación mínima de 60 horas en manejo de dietas hospitalarias.	X	
54	Conductor que cumpla con los requisitos para manipulación de alimentos y la experiencia de un auxiliar de distribución de dietas.	X	
17. INSUMOS, ELEMENTOS DE CAFETERIA Y ALIMENTACION MADRES IAMI			
55	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. Entregará 15 almuerzos o comidas diarias a madres lactantes de hijos hospitalizados según la solicitud realizada por las Nutricionistas del Hospital	X	
19. REFRIGERIOS DONANTES BANCO DE SANGRE			
56	El contratista entregará en las instalaciones del banco de sangre en forma mensual refrigerios conforme a necesidad para los donantes del banco de sangre, consistentes en un (1) jugo de fruta empacado en tetra pack por 200 c.c. y un paquete de galletas de soda por tres unidades con fecha de vencimiento no menor a 3 meses. Para el efecto en la propuesta económica deberá tenerse en cuenta este ítem.	X	
TOTALES		56	
<p>Nota: el proponente manifiesta en carta adjunta en el anexo N° 6 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS * Que me comprometo a cumplir con todo lo estipulado en el presenta anexo N° 6 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS a suscribir el contrato correspondiente, a cumplir con las obligaciones derivadas de él, de la oferta que presento, del pliego de condiciones.*</p> <p>NA: NO APLICA, C: CUMPLE, NC: NO CUMPLE</p>			
<p><i>[Firma]</i> MARTHA LINA CUEVA PADILLA Profesional Universitaria Área de Salud Nutrición y Dietética</p>		<p><i>[Firma]</i> FRANCIA CAROLINA ESPITIA SUAREZ Profesional Universitaria-Área de Salud Nutrición y Dietética</p>	