



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

Buscar...

Escritorio → Menú → Procesos de la Entidad Estatal → Expediente → **Gestión de mensajes**

Buscar mensajes

[\(Búsqueda avanzada\)](#)

Todos los mensajes

	Desde	Tipo	Referencia	Asunto	Archivos	Fecha	Estado	
☆	HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUE TOLIMA - EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO	General	CO1.MSG.7563118	EVALUACION		2 días de tiempo transcurrido (21/02/2025 4:50:53 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	Enviado	Detalle
☆	HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUE TOLIMA - EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO	General	CO1.MSG.7542491	RESOLUCION DE APERTURA		9 días de tiempo transcurrido (14/02/2025 8:04:18 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	Enviado	Detalle
☆	HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUE TOLIMA - EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO	General	CO1.MSG.7542489	ANEXOS TECNICOS		9 días de tiempo transcurrido (14/02/2025 8:03:34 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	Enviado	Detalle
☆	HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUE TOLIMA - EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO	General	CO1.MSG.7542484	PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO		9 días de tiempo transcurrido (14/02/2025 8:02:30 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	Enviado	Detalle
☆	HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUE TOLIMA - EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO	General	CO1.MSG.7542483	RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES		9 días de tiempo transcurrido (14/02/2025 8:00:20 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	Enviado	Detalle
☆	HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUE TOLIMA - EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO	General	CO1.MSG.7533401	RESOLUCION COMITE EVALUADOR		11 días de tiempo transcurrido (12/02/2025 2:50:35 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	Enviado	Detalle

[Ver menos](#)

[Cambiar el estilo de paginación](#)

OPCIONES

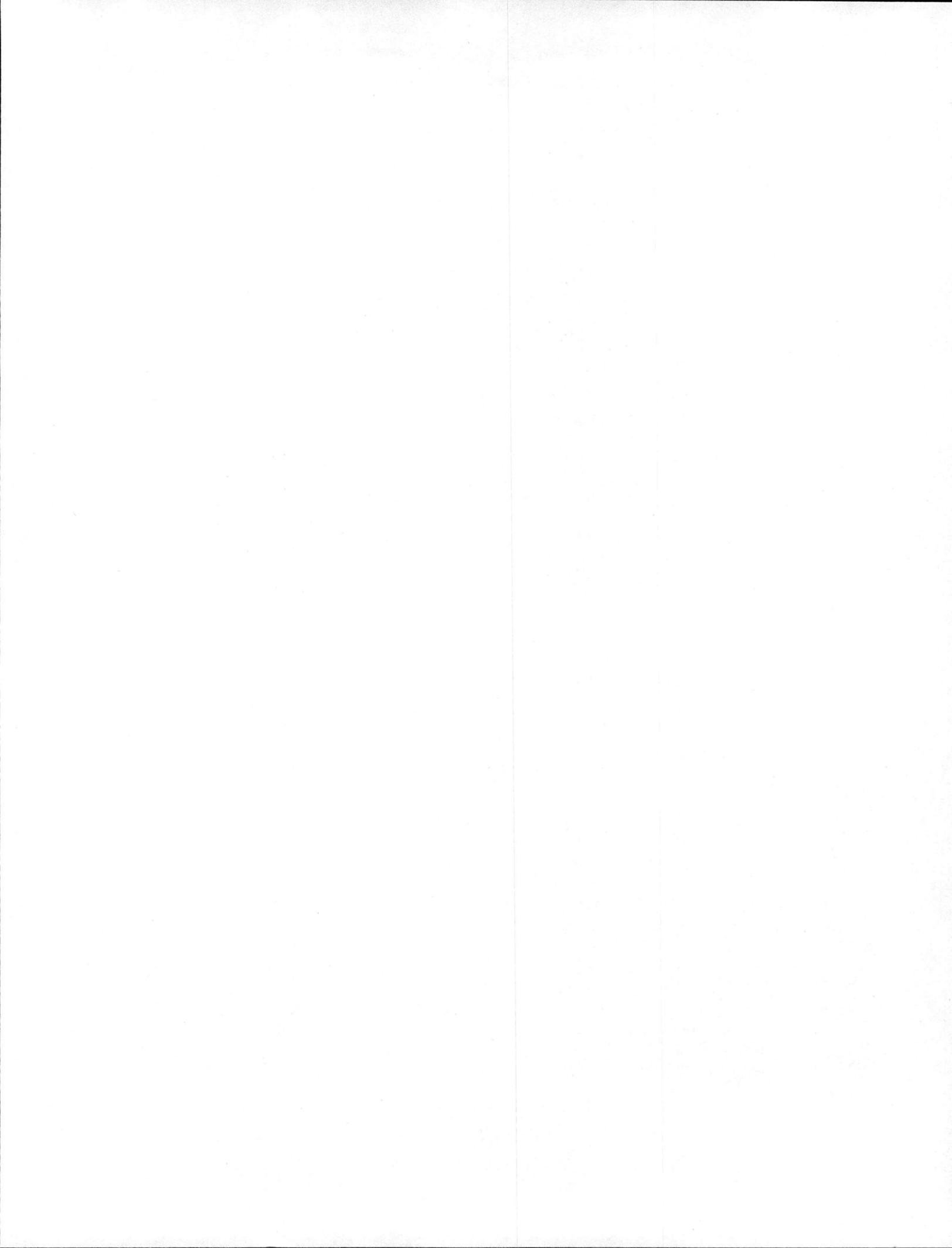
Borrar

FILTRAR MENSAJES

- Todos
- Nuevos
- Borradores
- Enviado
- Leídos
- Favoritos

HERRAMIENTAS

Herramientas no está disponible.



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

Buscar...

Escritorio → Gestión de mensajes → Gestión de mensajes → **Detalles del mensaje**

Volver

Imprimir

Detalles de mensaje

Referencia interna: MAYOR CUANTIA 002--2025

Descripción del proceso CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN INTRA HOSPITALARIA PARA EL HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUE-TOLIMA E.S.E. PARA

De: HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUE TOLIMA - EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

Usuario: LORENA SARMIENTO DIAZ

Fecha: 2 días de tiempo transcurrido (21/02/2025 4:50:53 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Para: Fundacion Gota de Leche; GENY ASTRID QUINTERO HERRERA; ferney javier ariza; UT MEDISERVICIOS ALIMENTACION 2025; SARUPETROL S.A.S.; MUNDOALIMENTOS COLOMBIA LTDA; colombiana de servicios comedores y suministros sas;

Referencia del mensaje CO1.MSG.7563118

Tipo de mensaje: General

Asunto: EVALUACION

Anexos	Documento	Nombre del documento	Detalle
	EVALUACION ALIMENTOS.pdf	EVALUACION ALIMENTOS.pdf	
	Exportar todos		

Texto de mensaje

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

DETALLE DEL DOCUMENTO

Identificación del documento

ID del documento 695E812EECC60675B9B688584E1EA83986C0CB85FE6EF4731482F258A23329EE

Ubicación Archivo

Información del documento

Clasificación de documento: -

Descripción EVALUACION ALIMENTOS.pdf

Nombre EVALUACION ALIMENTOS.pdf

Tamaño 4059256

Estado No encriptado

Creado por LORENA SARMIENTO DIAZ

Fecha de creación 2 días de tiempo transcurrido (21/02/2025 4:50:46 PM(UTC-05:00)
Bogotá, Lima, Quito)

Documento usado en

Tipo	Descripción
Mensaje	a1c9821d-4bb4-44e7-b548-d1fe7df9ab82

Configuración de acceso al documento

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

Sí No

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

CONVOCATORIA PUBLICA MAYOR CUANTIA No 002-2025

En virtud de la Resolución No. 0258 de fecha 12 de febrero de 2025 por medio de la cual se realiza la de designación como evaluador, se procede a realizar la Evaluación jurídica en CONVOCATORIA PUBLICA MAYOR CUANTIA No 002 de 2025, que tiene por objeto: **“CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN INTRAHOSPITALARIA EN EL HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E. PARA LAS SEDES LIMONAR Y LA FRANCIA”**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SARUPRETOL SAS	
Incentivo a la industria nacional	10	10
Emprendimiento empresas de mujeres (Decreto 1860 de 2021)	0.25	0.25
Trabajadores con discapacidad (Decreto 392/18 y Decreto 1272/2021)	1	0

Para constancia se firma por quienes en ella intervinieron a los veinte (20) días del mes de febrero 2025.



XIMENA DEL PILAR PÉREZ HENAO
EVALUADORA
Contratista oficina Asesora Jurídica

ACTA COMITÉ TECNICO, ASESOR Y EVALUADOR CONVOCATORIA PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA 002 DE 2025 CUYO OBJETO ES: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN INTRAHOSPITALARIA EN EL HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E. PARA LAS SEDES LIMONAR Y LA FRANCIA

En virtud de la Resolución No. 0258 de fecha 12 de febrero de 2025 por medio de la cual se realiza la de designación como evaluador, se procede a realizar la Evaluación jurídica en CONVOCATORIA PUBLICA MAYOR CUANTIA No 002 de 2025, que tiene por objeto: **“CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN INTRAHOSPITALARIA EN EL HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E. PARA LAS SEDES LIMONAR Y LA FRANCIA”**

REQUISITOS JURIDICOS HABILITANTES

DOCUMENTOS JURIDICOS		PROPONENTE No. 1 SARUPETROL S.A.S	PROPONENTE N° 2 UNION TEMPORAL MEDISERVICIOS ALIMENTACION 2025
1	CARTA DE PRESENTACION DE LA OFERTA (ANEXO No. 1)	CUMPLE	CUMPLE
2	COMPROMISO ANTICORRUPCION (ANEXO No. 2)	CUMPLE	CUMPLE
3	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	CUMPLE	CUMPLE
4	CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL DEL PROPONENTE	CUMPLE	CUMPLE
5	AUTORIZACIÓN PARA PRESENTAR LA OFERTA Y COMPROMETER A PERSONAS JURÍDICAS	CUMPLE	CUMPLE
6	DOCUMENTO DE CONFORMACIÓN DE CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL	N/A	CUMPLE
7	CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE APORTES PARAFISCALES Y DE SEGURIDAD SOCIAL	CUMPLE	CUMPLE
8	GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA	CUMPLE	CUMPLE
9	REGISTRO UNICO PROPONENTES RUP	CUMPLE	CUMPLE

ACTA COMITÉ TÉCNICO, ASESOR Y EVALUADOR CONVOCATORIA PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA 002 DE 2025 CUYO OBJETO ES: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN INTRAHOSPITALARIA EN EL HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E. PARA LAS SEDES LIMONAR Y LA FRANCIA

14	CERTIFICADO ANTECEDENTES FISCALES	CUMPLE	CUMPLE
15	CONSULTA DEL REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS DEL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL - POLICÍA NACIONAL	CUMPLE	CUMPLE
	INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES	CUMPLE	CUMPLE
	REDAM	CUMPLE	CUMPLE

OBSERVACIONES

PROPONENTE N° 1 - SARUPETROL S.A.S

Una vez revisada y analizada la información aportada por el proponente, correspondiente a los requisitos jurídico – habilitantes, concluye que el Proponente No. 1 **CUMPLE**

PROPONENTE N° 2 UNION TEMPORAL MEDISERVICIOS ALIMENTACION 2025

Una vez revisada y analizada la información aportada por el proponente, correspondiente a los requisitos jurídico – habilitantes, concluye que el Proponente No.2 **CUMPLE**

Ibagué, enero 20 de 2025



XIMENA DEL PILAR PÉREZ HENAO
Contratista

1115-NSN

Ibagué, febrero 21 de 2025

Doctora
MARTHA JOHANNA PALACIOS URIBE
Gerente

Asunto: Evaluación técnica de la CONVOCATORIA PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA N°002 DE 2025

Respetada doctora Martha Johanna:

Cordialmente, le estoy enviando la evaluación técnica realizada a las propuestas de las empresas **UNIÓN TEMPORAL MEDISERVICIOS ALIMENTACIÓN 2025** y **SARUPETROL S.A.S** que se presentaron a la CONVOCATORIA PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA N°002 DE 2025, cuyo objeto es: contratar el suministro de alimentación intrahospitalaria en el Hospital Federico Lleras Acosta de Ibagué-Tolima E.S.E. para las sedes Limonar y la Francia

- **REQUISITOS HABILITANTES**
 1. Especificaciones técnicas

**VERIFICACION ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
UNIÓN TEMPORAL MEDISERVICIOS ALIMENTACIÓN 2025**

HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E. SERVICIO DE ALIMENTACIÓN		 Federico Lleras Acosta <small>EL HOSPITAL DE TODOS</small>		
HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E. CONVOCATORIA PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA N°002 -2025				
UNIÓN TEMPORAL MEDISERVICIOS ALIMENTACIÓN 2025				
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		

caol

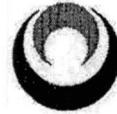


2. PROGRAMA Y CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS			
4	El proponente debe presentar un plan de capacitación, con las actividades a desarrollar, que reúna los temas, subtemas, objetivos, metodología, teniendo en cuenta los límites críticos y las acciones correctivas a tomar.	x	
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 área 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. Inicializado 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 LÍQUIDOS (Carta de compromiso)			
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:		
16	• Instalaciones y planta física	x	
17	• Materia Prima	x	
18	• Equipos y utensilios	x	
19	• Vajilla y menaje	x	
6.4 PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE			
20	El proponente deberá PRESENTAR el programa de abastecimiento de agua que incluye: ... Se debe presentar el protocolo de manejo, mantenimiento y su respectivo cronograma que incluya fechas de cambios de filtros, análisis mensual microbiológico y fisicoquímico del agua que garantice la inocuidad y seguridad de la misma; los resultados deberán ser enviados a la supervisoría del contrato y reposar en físico en el servicio de alimentos para cuando lo requieran las entidades competentes	x	
6.5 DOCUMENTOS			
21	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)			
22	El Plan de emergencias (acciones inmediatas del proponente frente a eventos adversos como incendios, sismos, daños en la red de vapor, inundaciones, cortos circuitos,	x	
23	Programa de uso y ahorro eficiente de agua y energía.	x	
24	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	
25	... 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	

Handwritten signature



7. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS.(Carta de compromiso)			
26	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(Carta de compromiso)			
27	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) carta de compromiso :			
28	Derivación de dietas (para las 6 dietas: hiperproteica, hipoglucida, líquida completa, líquida clara, complementaria I y II) que incluya desayuno, almuerzo, onces, cena y refrigerio (éste último para las dietas hipoglucidas)	x	
29	Análisis químico realizado con la tabla ICBF de análisis nutricional versión 2005 de los 31 días de la dieta normal.	x	
30	Análisis químico realizado con la tabla ICBF de análisis nutricional versión 2005 de las minutos de las seis (6) dietas. Hiperproteica, Hipoglucida, líquida completa, líquida clara, complementaria I y complementaria II y menu de medicos	x	
31	Debe cumplir a cabalidad con todas las especificaciones técnicas y observaciones generales del ciclo de minutos y sus respectivas derivaciones.	x	
32	La propuesta en lo referente al aspecto técnico nutricional deberá estar aprobada y firmada en todas sus partes por un Nutricionista - Dietista que posea Matricula 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	
33	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 (Carta de compromiso)			
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 entiende 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, BANDEJA 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 salas.	x	



12. RESPONSABILIDAD CON SUS EMPLEADOS (Carta de compromiso)			
42	El proponente se compromete a asumir la responsabilidad, COMO ÚNICO 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.	x	
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 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.(Carta de compromiso)			
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	<input type="checkbox"/> Nutricionista Dietista con Tarjeta profesional, con más de cinco (5) años de experiencia general...	x	
47	<input type="checkbox"/> Un (1) Ingeniero de Alimentos de tiempo completo que se encargue del manejo y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, con más de Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada en procesos de gestión de calidad de servicios de alimentación hospitalaria,,	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) jefe de cocina, con estudios y certificados 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	a. 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: 6 kilogramos. • Azúcar: 500 sobres individuales de 5 gramos. • Aromáticas: 1000 bolsitas. • Mezcladores: 300 Unidades. • Vasos desechables de 5 onzas: 1000 Unidades. (Biodegradables) Los anteriores elementos serán utilizados en los diferentes comités y reuniones de la institución.	x	El proponente oferta 5 kilogramos de café instantáneo y 2000 aromáticas. Se aclara que en los pliegos definitivos se solicitan 6 kilogramos de café instantáneo y aromáticas 1000 unidades.
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	

NA: NO APLICA, C: CUMPLE, NC: NO CUMPLE

FRANCIA CAROLINA ESPITIA SUAREZ
Profesional Universitario-Área de Salud
Nutrición y Dietética

MARTHA LILIA GUESTA PADILLA
Profesional Universitario-Área de Salud
Nutrición y Dietética

**VERIFICACION ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
SARUPETROL S.A.S**

HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E. SERVICIO DE ALIMENTACIÓN				
HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E. CONVOCATORIA PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA N°002 -2025				
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. PROGRAMA Y 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 LÍQUIDOS(Carta de compromiso)				
15	"El proponente para garantizar el MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS y evitar la contaminación, debe cumplir con lo establecido en la PGIRASA 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:				
16	• Instalaciones y planta física	X		
17	• Materia Prima	X		
18	• Equipos y utensilios	X		
19	• Vajilla y menaje	X		

Coel



6.4 PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE			
20	El proponente deberá PRESENTAR el programa de abastecimiento de agua que incluye: ... Se debe presentar el protocolo de manejo, mantenimiento y su respectivo cronograma que incluya fechas de cambios de filtros, análisis mensual microbiológico y fisicoquímico del agua que garantice la inocuidad y seguridad de la misma; los resultados deberán ser enviados a la supervisoría del contrato y reposar en físico en el servicio de alimentos para cuando lo requieran las entidades competentes	X	
6.5 DOCUMENTOS			
21	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)			
22	El Plan de emergencias (acciones inmediatas del proponente frente a eventos adversos como incendios, sismos, daños en la red de vapor, inundaciones, cortos circuitos,	X	
23	Programa de uso y ahorro eficiente de agua y energía.	X	
24	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	
25	... 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)			
26	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(Carta de compromiso)			
27	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 miNutas de 31 días) carta de compromiso :			
28	Derivación de dietas (para las 6 dietas: hiperproteica, hipoglucida, líquida completa, líquida clara, complementaria I y II) que incluya desayuno, nueves, almuerzo, onces, cena y refrigerio (éste último para las dietas hipoglúcidas)	X	
29	Análisis químico realizado con la tabla ICBF de análisis nutricional versión 2005 de los 31 días de la dieta normal.	X	
30	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 menu de medicos	X	
31	Debe cumplir a cabalidad con todas las especificaciones técnicas y observaciones generales del ciclo de minutas y sus respectivas derivaciones.	X	
32	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	
33	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 (Carta de compromiso)			
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 entiende 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, BANDEJA 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 (Carta de compromiso)			
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.	X	
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	

Cal



12.2 CONDICIONES DE IDONEIDAD Y SANIDAD			
44	El proponente se compromete 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. (Carta de compromiso)			
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	<input type="checkbox"/> Nutricionista Dietista con Tarjeta profesional, con más de cinco (5) años de experiencia general...	X	
47	<input type="checkbox"/> Un (1) Ingeniero de Alimentos de tiempo completo que se encargue del manejo y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, con más de Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada en procesos de gestión de calidad de servicios de alimentación hospitalaria,...	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) jefe de cocina, con estudios y certificados 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	a. 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: 6 kilogramos. • Azúcar: 500 sobres individuales de 5 gramos. • Aromáticas: 1000 bolsitas. • Mezcladores: 300 Unidades. • Vasos desechables de 5 onzas: 1000 Unidades. (Biodegradables) Los anteriores elementos serán utilizados en los diferentes comités y reuniones de la institución.	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	

NA: NO APLICA, C: CUMPLE, NC: NO CUMPLE

FRANCIA CAROLINA ESPITA SUAREZ
Profesional Universitario-Área de Salud
Nutrición y Dietética

MARTHA LILIA GUESTA PADILLA
Profesional Universitario-Área de Salud
Nutrición y Dietética



2. Experiencia del proponente

EXPERIENCIA DEL PROPONENTE	UNIÓN TEMPORAL MEDISERVICIOS ALIMENTACIÓN 2025	SARUPETROL S.A.S
Para efecto de acreditar la experiencia se deberán aportar certificaciones cuya sumatoria sea igual o superior al 100% del valor ofertado, contratos finalizados y liquidados, 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 cuyo objeto sea igual o similar a la presente convocatoria	HABILITADO	HABILITADO

3. Cumplimiento de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (Resolución N° 0312 de 2019)

EVALUACIÓN ESTANDARES MÍNIMOS	UNIÓN TEMPORAL MEDISERVICIOS ALIMENTACIÓN 2025	SARUPETROL S.A.S
El Proponente debe acreditar entre el 90% y el 100% de cumplimiento en la autoevaluación de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (Resolución No. 0312 de 2019) mediante una certificación expedida por la A.R.L. debidamente firmada. Para el caso de Consorcio o Unión Temporal, cada uno de los integrantes deberá acreditar esta condición.	HABILITADO	HABILITADO

4. Supervisor en salud ocupacional del contrato

SUPERVISOR EN SALUD OCUPACIONAL	UNIÓN TEMPORAL MEDISERVICIOS ALIMENTACIÓN 2025	SARUPETROL S.A.S
Título Profesional en salud ocupacional	CUMPLE	CUMPLE
Título de posgrado en seguridad y salud en el trabajo	CUMPLE	CUMPLE
Licencia en seguridad y salud en el trabajo expedida por la Secretaría de Salud u organismo competente.	CUMPLE	CUMPLE
El profesional deberá tener conocimientos, habilidades y destrezas adquiridas o desarrolladas mediante el ejercicio de una profesión y certificada no menor a tres (3) años, contados a partir de la fecha de grado y hasta el cierre de la presente invitación.	CUMPLE	CUMPLE
Curso de 50 horas sobre el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA u otras instituciones idóneas	CUMPLE	CUMPLE

Nota:

Una vez revisada y analizada la información de:

1. Especificaciones técnicas (Anexo N°6)
2. Experiencia del proponente
3. Cumplimiento de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo (Resolución N° 0312 de 2019).
4. Supervisor en salud ocupacional del contrato

Se concluye que:

- El proponente **UNIÓN TEMPORAL MEDISERVICIOS ALIMENTACIÓN 2025, CUMPLE.**
- El proponente **SARUPETROL S.A.S., CUMPLE**

Caed



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

• **EVALUACIÓN DE LA OFERTA.**

Criterios de evaluación	Puntaje Unión Temporal Mediservicios Alimentación 2025	Puntaje Sarupetrol S.A.S.
II. Factor de Calidad (Factor Técnico)	38,75	0

Factor técnico	Puntaje Unión Temporal Mediservicios Alimentación 2025	Puntaje Sarupetrol S.A.S.
Transporte	20	0
Baño María industrial	10	0
Comedores madres IIAMI	8,75	0
PUNTAJE OBTENIDO	38,75	0

Atentamente,

Francia Espitia

FRANCIA CAROLINA ESPITIA S.

Profesional Universitario-Área de Salud

Nutrición y Dietética

ced

Ibagué, Febrero 21 de 2025

Doctora
MARTHA JOHANNA PALACIOS URIBE
Gerente

Asunto: Evaluación Económica de la Convocatoria Pública de Mayor Cuantía Cuantía N° 002 de 2025. Cuyo Objeto es: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN INTRAHOSPITALARIA EN EL HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E. PARA LAS SEDES LIMONAR Y LA FRANCIA

Respetado Doctora:

De conformidad con el pliego de Condiciones, se realiza la evaluación económica de la propuesta presentada por la UNION TEMPORAL MEDISERVICIOS ALIMENTACION 2025, mientras que NO se adelanta calificación de tipo económico a la propuesta presentada por la empresa SARUPETROL S.A.S teniendo en cuenta que la empresa NO CUMPLE con los requisitos Financieros Habilitantes.

HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E. CONVOCATORIA PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA N°002 -2025			
EVALUACIÓN FACTOR ECONÓMICO			
UNIÓN TEMPORAL MEDISERVICIOS ALIMENTACIÓN 2025			
<u>CRITERIO DE CALIFICACIÓN 1</u>			
DIETA	VALOR DIETAS BASE HOSPITAL	VALOR OFERTA PRESENTADA	CRITERIO EVALUACIÓN
NORMAL, BLANDA, SEMIBLANDA, HIPOSODICA, RENAL E HIPOGRASA	\$ 32.826	\$ 31.514	CUMPLE
HIPERPROTEICA	\$ 34.471	\$ 33.362	CUMPLE
HIPOGLÚCIDA	\$ 32.813	\$ 31.715	CUMPLE
LÍQUIDA CLARA	\$ 19.158	\$ 18.542	CUMPLE
LÍQUIDA COMPLETA	\$ 24.703	\$ 23.899	CUMPLE
COMPLEMENTARIA I Y II	\$ 19.138	\$ 18.499	CUMPLE
MÉDICOS RESIDENTES	\$ 28.249	\$ 27.297	CUMPLE
REFRIGERIOS BANCO DE SANGRE	\$ 3.376	\$ 3.351	CUMPLE
CRITERIO OBTENIDO	CUMPLE		



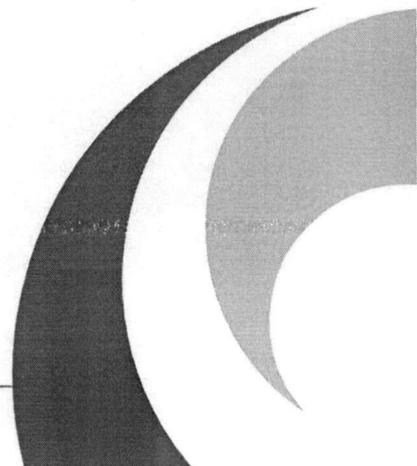
EVALUACIÓN FACTOR ECONÓMICO

SARUPETROL S.A.S

CRITERIO DE CALIFICACIÓN 1

DIETA	VALOR DIETAS BASE HOSPITAL	VALOR OFERTA PRESENTADA	CRITERIO EVALUACIÓN
NORMAL, BLANDA, SEMIBLANDA, HIPOSODICA, RENAL E HIPOGRASA	-	-	-
HIPERPROTEICA	-	-	-
HIPOGLÚCIDA	-	-	-
LÍQUIDA CLARA	-	-	-
LÍQUIDA COMPLETA	-	-	-
COMPLEMENTARIA I Y II	-	-	-
MÉDICOS RESIDENTES	-	-	-
REFRIGERIOS BANCO DE SANGRE	-	-	-
CRITERIO OBTENIDO	NO CALIFICADO		

*** NO SE CALIFICA PUES EL PROPONENTE NO CUMPLE CON
LOS REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS**

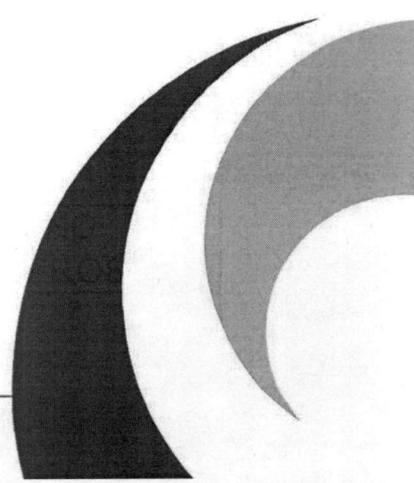




HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E. CONVOCATORIA PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA N°002 -2025					
EVALUACIÓN FACTOR ECONÓMICO					
CRITERIO DE CALIFICACIÓN 2					
DIETA	% ASIGNADO	OFERTA UNIÓN TEMPORAL MEDISERVICIOS ALIMENTACIÓN 2025	OFERTA SARUPETROL	% UNIÓN TEMPORAL MEDISERVICIOS ALIMENTACIÓN 2025	% SARUPETROL
NORMAL, BLANDA, SEMIBLANDA, HIPOSODICA, RENAL E HIPOGRASA	65	\$ 31.514	-	32,50	-
HIPERPROTEICA	10	\$ 33.362	-	5,00	-
HIPOGLÚCIDA	10	\$ 31.715	-	5,00	-
LÍQUIDA CLARA	2	\$ 18.542	-	1,00	-
LÍQUIDA COMPLETA	7	\$ 23.899	-	3,50	-
COMPLEMENTARIA I Y II	1	\$ 18.499	-	0,50	-
MÉDICOS RESIDENTES	3	\$ 27.297	-	1,50	-
REFRIGERIOS BANCO DE SANGRE	2	\$ 3.351	-	1,00	-
PUNTAJE OBTENIDO				50,00	0,00
* EL PROPONENTE SARUPETROL NO SE CALIFICA PUES NO CUMPLE CON LOS REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS.					

Atentamente,

ANA PAOLA CACAÍS TORRES
Sub Gerente Administrativa y Financiera
Reviso y Aprobó





**Federico
Lleras Acosta**

El HOSPITAL DE TODOS
Ibagué, Febrero 21 del 2025

Doctora
Martha Johanna Palacios Uribe
Gerente
Hospital

Asunto: Evaluación Financiera de la Convocatoria Pública de Mayor Cuantía N° 002 de 2025. Cuyo Objeto es: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN INTRAHOSPITALARIA EN EL HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E. PARA LAS SEDES LIMONAR Y LA FRANCIA.

Respetada Doctora:

De conformidad con los pliegos de Condiciones establecidos para el proceso de la Convocatoria Pública de Mayor Cuantía No 002 de 2025, se ha realizado la evaluación financiera de la propuesta presentada, conforme a lo descrito en los pliegos de condiciones **REGISTRO UNICO DE PROPONENTES RUP:** El proponente deberá aportar el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio vigente y en firme expedido con fecha no mayor a treinta (30) días calendarios anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección, de conformidad con el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007 y modificado por el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012. La inscripción del proponente debe estar vigente, y el Certificado de Inscripción, Clasificación y Calificación en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio deberá entregarse en original o copia legible, y haber sido expedido dentro de los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del proceso. La Entidad se reserva el derecho a verificar la información que considere relevante requiriendo el documento original al proponente en caso de que la copia no sea clara para la Entidad.

Los indicadores financieros establecidos dentro del proceso de Convocatoria Pública de Mayor Cuantía No 002 de 2025 por parte del Hospital Son:

INDICADOR	DESCRIPCION	REQUISITO FINANCIERO DE PARTICIPACION
INDICE DE LIQUIDEZ	ACTIVO CORRIENTE/PASIVO CORRIENTE	Mayor o igual a 5
INDICE DE ENDEUDAMIENTO	PASIVO TOTAL / ACTIVO TOTAL	Menor o Igual a 35%
CAPITAL DE TRABAJO	ACTIVO CORRIENTE - PASIVO CORRIENTE	Mayor o Igual al 50% del Presupuesto Oficial



Federico Lleras Acosta

EL HOSPITAL DE TODOS

** Para el Capital de Trabajo se toma como base del análisis además del sector en SIIS, la duración del contrato, el plazo de pago y los contratos adelantados los años anteriores por el hospital para el mismo servicio.

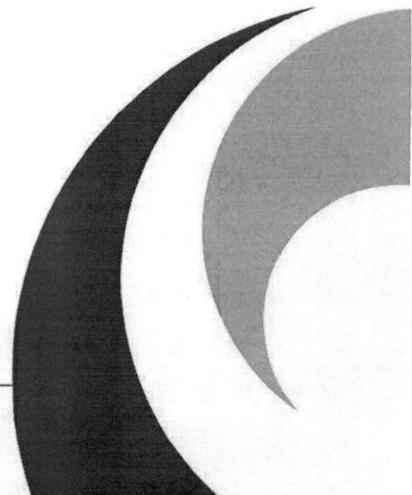
INDICADOR	DESCRIPCION	REQUISITO FCIERO DE PARTICIPACION
RENTABILIDAD SOBRE PATRIMONIO	UTILIDAD OPERACIONAL / PATRIMONIO	Mayor o Igual a 0,2
RENTABILIDAD SOBRE ACTIVOS	UTILIDAD OPERACIONAL / ACTIVO TOTAL	Mayor o Igual a 0,2

Evaluacion Financiera oferentes:

1. SARUPETROL

NOMBRE DEL PROPONENTE		SARUPETROL S.A.S					
INDICADOR	DESCRIPCION	NOMBRE DE LOS INTEGRANTES	% PART. CONSORCIADOS	RESULTADO PARTIC.	REQUISITO FCIERO DE PARTICIPACION	RESULTADO	HABILITA SI/NO
INDICE DE LIQUIDEZ	ACTIVO CORRIENTE/PASIVO CORRIENTE	SARUPETROL S.A.S	100,00%	12.576.627.213,00	Mayor o Igual a 5	5,89	SI
				2.135.272.502,00			
INDICE DE ENDEUDAMIENTO	PASIVO TOTAL / ACTIVO TOTAL	SARUPETROL S.A.S	100,00%	3.863.170.989,00	Menor o Igual al 35%	0,24	SI
				16.040.790.051,00			
CAPITAL DE TRABAJO	ACTIVO CORRIENTE - PASIVO CORRIENTE	SARUPETROL S.A.S	100,00%	12.576.627.213,00	Mayor o Igual al 50% del Presupuesto Oficial	10.441.354.711,00	SI
				2.135.272.502,00			
RENTABILIDAD SOBRE PATRIMONIO	UTILIDAD OPERACIONAL / PATRIMONIO	SARUPETROL S.A.S	100,00%	1.995.882.918,00	Mayor o Igual a 0,2	0,16	NO
				12.177.619.062,00			
RENTABILIDAD SOBRE ACTIVOS	UTILIDAD OPERACIONAL / ACTIVO TOTAL	SARUPETROL S.A.S	100,00%	1.995.882.918,00	Mayor o Igual a 0,2	0,12	NO
				16.040.790.051,00			
	VALOR				50% PPTO OFICIAL		
	PRESUPUESTO OFICIAL	\$ 3.032.000.000,00			\$ 1.516.000.000,00		
REQUISITOS					RESULTADO		
REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS - PLIEGO DEFINITIVO					NO CUMPLE		

** Conforme a la revisión de información financiera realizada con el RUP remitido por la empresa Sarupetrol S.A.S, se evidencia que el proponente NO CUMPLE con los requisitos financieros habilitantes contenidos en el pliego del proceso.



2. UNION TEMPORAL MEDISERVICIOS ALIMENTACION 2025.

NOMBRE DEL PROPONENTE UNION TEMPORAL MEDISERVICIOS ALIMENTACION 2025							
INDICADOR	DESCRIPCION	NOMBRE DE LOS INTEGRANTES	% PART. CONSORCIADOS	RESULTADO PARTIC.	REQUISITO FCIERO DE PARTICIPACION	RESULTADO	HABILITA SI/NO
INDICE DE LIQUIDEZ	ACTIVO CORRIENTE/PASIVO CORRIENTE	ASOCIACION DE SERVICIOS MEDISERVICIOS	65,00%	406.333.440,50	Mayor o Igual a 5	13,40	SI
				12.509.250,00			
		PROYECCIONES DE TRABAJO S.A.S	35,00%	1.556.526.142,15			
				133.945.000,00			
INDICE DE ENDEUDAMIENTO	PASIVO TOTAL / ACTIVO TOTAL	ASOCIACION DE SERVICIOS MEDISERVICIOS	65,00%	12.509.250,00	Menor o Igual al 35%	0,16	SI
				575.569.739,55			
		PROYECCIONES DE TRABAJO S.A.S	35,00%	387.158.791,60			
				1.911.744.856,00			
3.8 REQUISITOS DESDE EL PUNTO DE VISTA FINANCIERO - CAPITAL DE TRABAJO							
CAPITAL DE TRABAJO	ACTIVO CORRIENTE - PASIVO CORRIENTE	ASOCIACION DE SERVICIOS MEDISERVICIOS	65,00%	406.333.440,50	Mayor o Igual al 50% del Presupuesto Oficial	1.816.405.332,65	SI
				12.509.250,00			
		PROYECCIONES DE TRABAJO S.A.S	35,00%	1.556.526.142,15			
				133.945.000,00			
3.9 REQUISITOS DESDE EL PUNTO DE VISTA FINANCIERO - CAPACIDAD ORGANIZACIONAL							
RENTABILIDAD SOBRE PATRIMONIO	UTILIDAD OPERACIONAL / PATRIMONIO	ASOCIACION DE SERVICIOS MEDISERVICIOS	65,00%	173.730.093,55	Mayor o Igual a 0,2	0,33	SI
				563.060.489,55			
		PROYECCIONES DE TRABAJO S.A.S	35,00%	514.093.717,90			
				1.524.586.064,40			
RENTABILIDAD SOBRE ACTIVOS	UTILIDAD OPERACIONAL / ACTIVO TOTAL	ASOCIACION DE SERVICIOS MEDISERVICIOS	65,00%	173.730.093,55	Mayor o Igual a 0,2	0,28	SI
				575.569.739,55			
		PROYECCIONES DE TRABAJO S.A.S	35,00%	514.093.717,90			
				1.911.744.856,00			
	VALOR				50% PPTO OFICIAL		
PRESUPUESTO OFICIAL	\$ 3.032.000.000,00				\$ 1.516.000.000,00		
REQUISITOS					RESULTADO		
REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS - PLIEGO DEFINITIVO					CUMPLE		

** Conforme a la revisión de información financiera realizada con el RUP remitido por la las empresas que conforman la Union Temporal Mediservicios Alimentación 2025, se evidencia que el proponente CUMPLE con los requisitos financieros habilitantes contenidos en el pliego del proceso.

Cordialmente,


ANA PAOLA CACAIS TORRES
Sub Gerente Administrativa y Financiera
Reviso y Aprobó