

PROCESO DE CONVOCATORIA PÚBLICA No. 003 DEL 2019

OBJETO: "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE DIETAS NUTRICIONALES PARA LOS PACIENTES DE LAS UNIDADES DE URGENCIAS, HOSPITALIZACIÓN Y DEMÁS SERVICIOS, Y ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE MÉDICOS INTERNOS DE LA ESE HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA"

EVALUACIÓN A LA PROPUESTA PRESENTADA DENTRO DEL PROCESO DE CONVOCATORIA PÚBLICA N° 03 DE 2019.

De conformidad con la respectiva Acta de Cierre de fecha 08 de febrero de 2019, se presentó una (01) propuesta dentro del proceso de convocatoria pública N° 003 de 2019, correspondientes a **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY – SUMISERVI S.A.S.**

NUMERO FOLIOS DE LA PROPUESTA:	PROPUESTA ORIGINAL EN 486 FOLIOS
PÓLIZA DE SERIEDAD DE LA OFERTA:	36 GU053077 36 GU079076 SEGUROS CONFIANZA CUMPLE (FOLIO 17)
VIGENCIA DE LA PÓLIZA:	INICIAL 08/02/2019 FINAL 08/06/2019 (FOLIO 17)
VALOR ASEGURADO:	\$ 166.971.988,00 (FOLIO 17)
VALOR DE LA PROPUESTA:	\$ 1.669.719.886,00 (FOLIO 122 a 125)
FECHA Y HORA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA:	VIERNES 08 DE FEBRERO DE 2019 HORA 10:00 A.M.
OBSERVACIONES:	

1

EVALUACIÓN FINANCIERA

Verificada la información financiera del RUP requerida en la invitación pública No 003 de 2019, se estableció el siguiente resultado:

	INDICE DE LIQUIDEZ MAYOR O IGUAL A 2.30	ENDEUDAMIENTO MENOR O IGUAL A 0.42	RAZON DE COBERTURA DE INTERESES MAYOR O IGUAL A 10	CAPITAL DE TRABAJO MAYOR O IGUAL A \$ 756.732.000	RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO MAYOR O IGUAL A 20%	RENTABILIDAD DEL ACTIVO MAYOR O IGUAL A 12%
PROPONENTE Suministros y Servicios Tony SAS	2.44	0.40	15.14	1,222,170,610	40%	24%

***Evaluación Financiera realizada por la contadora del hospital, anexo presente documento y verificado por el comité.**

EVALUACIÓN JURÍDICA

PROVEEDOR	SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY SUMISERVI SAS	NUMERO DE FOLIO
ASPECTO JURIDICO	CUMPLE/NO CUMPLE	FOLIO
Carta de presentación de la oferta	CUMPLE	5 Y 6
Fotocopia de la cédula de ciudadanía o extranjería del Representante Legal.	CUMPLE	7
Antecedentes de la Procuraduría General de la Nación del Representante legal y de la empresa	CUMPLE	11 Y 12
Antecedentes de la Contraloría General de la República del Representante legal y de la empresa	CUMPLE	13 Y 14
Antecedentes Judiciales, emitido por la Policía Nacional del representante legal	CUMPLE	15
Póliza de garantía seriedad de la propuesta	CUMPLE	17
Registro Único Tributario	CUMPLE	10
Certificado de Existencia y Representación Legal	CUMPLE	8 Y 9
Propuesta u Oferta Economía	CUMPLE	122 a 125
Certificaciones de no inhabilidades e incompatibilidades	CUMPLE	18
Registro Único de Proponentes RUP	CUMPLE	22 a 108
Inscripción Kardex	CUMPLE	16
Certificación de vista a instalaciones	CUMPLE	127
Certificados de Experiencia	CUMPLE	113 a 120
Certificado de pago seguridad social	CUMPLE	20

2

Vale la pena señalar que la evaluación jurídica confiere la admisión de las propuestas presentada pero no se constituye en un factor de calificación, toda vez que no otorga puntaje.

***Evaluación Jurídica por realizada por el área de contratación y verificada por el comité evaluador.**

I. VERIFICACIÓN TÉCNICA

El área de nutrición de la ESE, Emite concept tecnico de la propuesta presentada, la cual se adjunta a la presenta acta.

Una vez revisados los soportes técnicos de la propuesta presentada por **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY S.A.S. – SUMISERVI S.A.S.**, se concluye en la **ADMISIÓN** de la misma, con fundamento en el cumplimiento de los ítems descritos a continuación:

DESCRIPCIÓN	CUMPLE / NO CUMPLE
28 ciclos de 4 semanas	CUMPLE
Recurso humano	CUMPLE
Recurso físico	CUMPLE
Materiales e insumos	CUMPLE

Equipos	CUMPLE
Nuevas Dietas	CUMPLE
2 ciclos de dieta rápidos	CUMPLE
programas de aseo, desinfección y fumigación	CUMPLE

La empresa por **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY S.A.S. – SUMISERVI S.A.S.**, en su propuesta se adhiere a lo establecido por la ESE en el **SMN-M-02 MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS**

Por lo anteriormente señalado el grupo de nutricionistas manifiestan que la propuesta presentada **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY S.A.S. – SUMISERVI S.A.S.**, cumple con las especificaciones técnicas solicitadas.

De igual manera se procede a realizar verificación técnica a la propuesta, de la siguiente manera:

ITEM	CUMPLE / NO CUMPLE
El contratista debe presentar ciclo de minutas para el suministro de onces para el programa de mama canguro	CUMPLE FOLIO 484
Deberá presentar programa de Limpieza y desinfección teniendo en cuenta productos y concentraciones reglamentarias para superficies (techos, paredes, mesones pisos, equipos, utensilios y alimentos etc.).	CUMPLE FOLIO 264-281
PLAN DE CAPACITACIÓN: Debe presentar un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, responsable, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la prestación del servicio. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.	CUMPLE FOLIO 282-287 Y 137
El contratista debe presentar una relación exacta de los equipos y el menaje complementario que ofrece.	CUMPLE FOLIO 131
Dotación	CUMPLE FOLIO 130
Teniendo en cuenta la ejecución de cada uno de los planes o manuales presentados se debe garantizar que el servicio de alimentos evidencie la verificación y monitoreo periódico del cumplimiento de los procesos, y así mismo la compatibilidad y adherencia con los establecidos por la institución.	CUMPLE ANEXO 5
Al contratista se le hará entrega del espacio físico ubicado en el primer piso, para lo cual deberá cancelar a título de COMPENSACIÓN la suma de CINCO	

<p>MILLONES CIENTO NOVENTA Y CUATRO MIL OCHENTA Y CINCO PESOS M/CTE (\$5.194.085) M/CTE., el cual corresponde al uso y utilización del espacio prestado al contratista, valor que será descontado mensualmente del servicio facturado. Los servicios públicos serán asumidos por el contratista.</p>	<p>FOLIO 133</p>
---	------------------

FACTOR DE EVALUACION	DESCRIPCION	C	N C	OBSERVACIONES
GESTION AMBIENTAL	<ul style="list-style-type: none"> • Cumplir con los lineamientos definidos en el decreto 351 de 2014 y el decreto 1713 de 2002 en lo relacionado con la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud. Para lo cual el contratista se compromete a informar al coordinador de gestión ambiental las acciones a realizar en lo relacionado con la disposición de los residuos biodegradables y toda la información de la empresa o persona que lo hará. En caso de realizarse aprovechamiento de estos, de manera mensual deberá reportar el peso de los residuos al coordinador de gestión ambiental. • Generar espacios de capacitación al personal en gestión integral de residuos y comunicar al coordinador del área de Gestión Ambiental de la institución. • Presentar plan de control de vectores actualizado y ajustado teniendo en cuenta las necesidades de la institución el cual como mínimo debe contar con cronograma, hoja de vida de la persona que realiza el control, concepto favorable de secretaria de salud, certificación de cada control que se realice y hojas de seguridad de los productos usados para el control. • Contar con canecas de pedal teniendo en cuenta la codificación de colores, debidamente rotuladas y en condiciones adecuadas según lo establecido en la resolución 1164 de 2002. • Propender por actividades encaminadas al cumplimiento de la política de gestión ambiental contribuyendo con el ahorro y uso eficiente de agua, energía y a realizar un adecuado manejo de los residuos, generando evidencia mensuales de dichas actividades. • Los parámetros de agua potable que requiera el servicio se deben realizar siguiendo lo establecido en el Decreto Número 1575 De 2007. 	x		<p>Carta de compromiso anexo 1</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Cumplir con la Decreto No. 1072 del 2015 y demás normas vigentes aplicables a Seguridad y Salud en el Trabajo (dotaciones, exámenes ocupacionales, seguimiento a enfermedades laborales, vacunación, capacitación, 			

<p>SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.</p>	<p>elementos de protección personal, investigación de accidentes de trabajo etc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición de necesidades de acuerdo a la actividad y entrega de elementos de protección personal. • Emitir informes de manera trimestral del avance de sistema de Seguridad y Salud en el trabajo, contemplando cada uno de los numerales de cumplimiento exigido. • Enviar de manera semanal reporte de accidentalidad (los días martes) en el formato SST-F-02 REGISTRO DE INVESTIGACIÓN DE INCIDENTE O ACCIDENTE DE TRABAJO. • Enviar los primeros 5 días del mes el reporte de ausentismo laboral en el formato TH-F-13 REGISTRO Y CONTROL DE AUSENTISMO LABORAL. • Adoptar e Implementar el manual de bioseguridad, Manual de limpieza y desinfección, y plan de emergencias y los lineamientos relacionados con proceso de control de infecciones de la institución. • Atender las visitas de verificación realizadas por el personal de Seguridad y Salud en el trabajo de la Institución y efectuar las acciones de mejoramiento generadas. • El contratista deberá apoyar el proceso de inducción al sistema de gestión seguridad y salud en el trabajo al, con el fin de garantizar que el personal que presta el servicio en la institución conozca los lineamientos necesarios para garantizar adherencia. • Dar cumplimiento a especificaciones de las sustancias químicas que se implementen desde el inicio del contrato y si es necesario realizar algún cambio deberá notificarse al líder del sistema de Gestion ambiental y de seguridad y salud en el trabajo para que sean evaluados. • Dar cumplimiento a lo establecido la resolución 256 de 2014 certificando la brigada de emergencia, por la cual se reglamenta la conformación, capacitación y entrenamiento para las brigadas contraincendios 	<p>X</p>	<p>Carta de compromiso anexo 1.</p>
---	--	----------	-------------------------------------

***Evaluación técnica realizada por Profesional SGA y Líder SST y verificada por el comité evaluador.**

Los manuales entregados por el proponente **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY S.A.S.**, se ajustan a los requerimientos técnicos exigidos por el Hospital.

PROTOCOLO	CUMPLE	NO CUMPLE	FOLIOS
MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	X		288-295
MANUAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	X		264-281
MANUAL DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS PERECEDEROS, SEMIPERECEDEROS Y NO PERECEDEROS	X		296-302

PROGRAMA DE AHORRO Y USO EFICIENTE DE ENERGÍA Y AGUA	X		303-310
PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES	X		321-329
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS TECNICOS	X		311-320

De igual manera una vez revisado el personal ofertado para la ejecución del contrato, me permito informar que este **CUMPLE** con las condiciones exigidas.

No	NOMBRE	EXPERIENCIA	EXÁMENES	CERTIFICACIÓN	CARGO	FOLIOS
1	MONROY RAMIREZ AURA MILENA	X		X	INGENIERO DE ALIMENTOS	145-153
2	GLADIS NIÑO	X		X	ADMINISTRADORA	139-144
3	NIXON LEOANRDO SOSA VALDERRAMA	X		X	CHEF	154-162
4	LUZ MARINA SANTANA DAZA	x	x	x	JEFE DE COCINA	163-168
5	MARIA EDILMA RODRIGUEZ PULIDO	x	x	x	AUXILIAR DE DIETAS	182-187
6	DORA ESTRELLA LAROTTA OTALORA	x	x	x	AUXILIAR DE DIETAS	175-181
7	MARIBLE MORENO GUTIERREZ	x	x	x	AUXILIAR DE DIETAS	194-200
8	ANA YOHANNA BELLO PIRATOBA	x	x	x	AUXILIAR DE DIETAS	216-221
9	MARIA ELENA SILVA CUTA	x	x	x	AUXILIAR DE DIETAS	169-174
10	MARIA CECILIA ANGEL FUQUEN	x	x	x	AUXILIAR DE DIETAS	222-228
11	DIANA MILENA CRUZ CHAPARRO	x	x	x	AUXILIAR DE DIETAS	201-208
12	DIANA PAOLA BERNAL PARDO	X	X	X	AUXILIAR DE DIETAS	209-215
13	ANA PATRICIA LAVARADO RIOS	x	x	x	AUXILIAR DE DIETAS	229-236
14	MONICA ROSSANA SANCHEZ CORONEL	x	x	x	AUXILIAR DE DIETAS	244-249
15	GLORIA ALEXANDRA ÁLVAREZ	x	x	x	AUXILIAR DE DIETAS	237-243
16	CLAUDIA PATRICIA TORRES BECERRA	X	x	x	AUXILIAR DE DIETAS	257-263
17	ROSA TERESA AVELLANEDA ANGARITA	X	x	x	AUXILIAR DE DIETAS	250-256
18	YURI ROCIO RAMIREZ SUAREZ	X	X	X	AUXILIAR DE DIETAS	188-193

Una vez revisada la propuesta económica presentada por la empresa **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY S.A.S**, Cumple, teniendo en cuenta:

DÍA	VALOR PORPUESTO POR EL CONTRATISTA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
NORMAL ADULTO	\$ 4.793	\$ 4.793
NORMAL PEDIATRICA	\$ 3.624	\$ 3.624
PLAN DE ALIMENTACION ESPECIAL	\$ 6.195	\$ 6.195
AMIGOS DEL CORAZON	\$ 5.403	\$ 5.403
AMIGOS DEL CORAZON PEDIATRICO	\$ 5.099	\$ 5.099
NORMAL LACTO-OVO-VEGETARIANO	\$ 3.885	\$ 3.885
ASTRINGENTE ADULTO	\$ 4.793	\$ 4.793
ASTRINGENTE PEDIATRICO	\$ 3.624	\$ 3.624

COMPLEMENTARIA I	\$ 2.841	\$ 2.841
COMPLEMENTARIA II	\$ 3.271	\$ 3.271
COMPLEMENTARIA III	\$ 3.624	\$ 3.624
PAPILLA O SEMIBLANDA	\$ 3.885	\$ 3.885
BLANDA QUIMICA-POSQUIRURGICA ADULTO	\$ 3.885	\$ 3.885
BLANDA QUIMICA - POSQUIRURGICA PEDIATRICO	\$ 3.624	\$ 3.624
BLANDA MECANICA	\$ 3.885	\$ 3.885
HIPOSODICA	\$ 3.885	\$ 3.885
HIPOSODICA PEDICATRICA	\$ 3.624	\$ 3.624
HIPOGRASA ADULTO	\$ 4.793	\$ 4.793
HIPOGRASA PEDIATRICO	\$ 3.624	\$ 3.624
HIPOGLUCIDA	\$ 3.885	\$ 3.885
HIPOGLUCIDA PEDITRICA	\$ 3.271	\$ 3.271
HIPERPROTEICA	\$ 5.403	\$ 5.403
HIPERPROTEICA PEDIATRICA	\$ 5.099	\$ 5.099
LIQUIDA CLARA	\$ 1.721	\$ 1.721
LIQUIDA TOTAL	\$ 2.756	\$ 2.756
DIETA RENAL PREDIALISIS	\$ 3.885	\$ 3.885
DIETA RENAL DIALISIS ADULTO	\$ 5.099	\$ 5.099
DIETA RENAL DIALISIS PEDIATRICA	\$ 3.624	\$ 3.624
DIETA PACIENTE HEPATICO	\$ 3.885	\$ 3.885
DIETA PACIENTE HEPATICO PEDIATRICO	\$ 3.624	\$ 3.624
HIPERPROTEICA-HIPERPROTEICA	\$ 5.402	\$ 5.402
HIPERPROTEICA-HIPERPROTEICA PEDIATRICA	\$ 4.814	\$ 4.814
DIETA BLANDA PEDIATRICA	\$ 3.271	\$ 3.271
SOPA TIPICA	\$ 6.710	\$ 6.710
JUGO BOMBA	\$ 4.725	\$ 4.725
DESAYUNOS INTERNOS	\$ 5.355	\$ 5.355
DESAYUNOS AUTORIZADOS	\$ 5.355	\$ 5.355
NUEVES		
NUEVES	\$ 2.520	\$ 2.520
REFRIGERIO REFORZADO	\$ 3.483	\$ 3.483
NUEVES COMPLEMENTARIA I	\$ 1.320	\$ 1.320
NUEVES COMPLEMENTARIA II	\$ 1.360	\$ 1.360
NUEVES PAPILLA	\$ 1.400	\$ 1.400
NUEVES HIPOGLUCIDAS	\$ 1.969	\$ 1.969
NUEVES LIQUIDAS CLARA	\$ 1.392	\$ 1.392
NUEVES LIQUIDAD TOTAL	\$ 1.969	\$ 1.969
NUEVES PEDIATRICA	\$ 1.969	\$ 1.969

ONCES MAMA CANGURO	\$ 1.969	\$ 1.969
REFRIGERIOS MADRE GESTANTE	\$ 3.482	\$ 3.482
ALMUERZO		
NORMAL	\$ 6.710	\$ 6.710
NORMAL PEDIATRICA	\$ 5.361	\$ 5.361
PLAN DE ALIMENTACION ESPECIAL	\$ 8.269	\$ 8.269
AMIGOS DEL CORAZON ADULTO	\$ 8.269	\$ 8.269
AMIGOS DEL CORAZON PEDIATRICO	\$ 6.302	\$ 6.302
NORMAL LACTO-OVO-VEGETARIANO	\$ 6.302	\$ 6.302
ASTRINGENTE ADULTO	\$ 6.710	\$ 6.710
ASTRINGENTE PEDIATRICO	\$ 5.361	\$ 5.361
COMPLEMENTARIA I	\$ 5.682	\$ 5.682
COMPLEMENTARIA II	\$ 6.024	\$ 6.024
COMPLEMENTARIA III	\$ 5.361	\$ 5.361
PAPILLA O SEMIBLANDA	\$ 6.025	\$ 6.025
BLANDA QUIMICA-POSQUIRURGICA ADULTO	\$ 6.302	\$ 6.302
BLANDA QUIMICA-POSQUIRURGICA PEDIATRICA	\$ 5.361	\$ 5.361
BLANDA MECANICA	\$ 6.302	\$ 6.302
HIPOSODICA ADULTO	\$ 6.302	\$ 6.302
HIPOSODICA PEDIATRICA	\$ 5.361	\$ 5.361
HIPOGRASA ADULTO	\$ 6.710	\$ 6.710
HIPOGRASA PEDIATRICO	\$ 5.361	\$ 5.361
HIPOGLUCIDA ADULTO	\$ 6.302	\$ 6.302
HIPOGLUCIDA PEDITRICA	\$ 5.250	\$ 5.250
HIPERPROTEICA ADULTO	\$ 8.269	\$ 8.269
HIPERPROTEICA PEDIATRICA	\$ 6.302	\$ 6.302
LIQUIDA CLARA	\$ 1.721	\$ 1.721
LIQUIDA TOTAL	\$ 2.756	\$ 2.756
DIETA RENAL PREDIALISIS	\$ 6.302	\$ 6.302
DIETA RENAL DIALISIS ADULTO	\$ 7.489	\$ 7.489
DIETA RENAL DIALISIS PEDIATRICA	\$ 5.361	\$ 5.361
DIETA PACIENTE HEPATICO ADULTO	\$ 6.302	\$ 6.302
DIETA PACIENTE HEPATICO PEDIATRICO	\$ 5.361	\$ 5.361
HIPERPROTEICA-HIPERPROTEICA	\$ 8.269	\$ 8.269
HIPERPROTEICA-HIPERPROTEICA PEDIATRICA	\$ 6.302	\$ 6.302
DIETA BLANDA PEDIATRICA	\$ 6.025	\$ 6.025
SOPA TIPICA	\$ 6.710	\$ 6.710
JUGO BOMBA	\$ 4.725	\$ 4.725
ALMUERZO MAMA CANGURO	\$ 6.710	\$ 6.710

ALMUERZO INTERNOS	\$ 7.741	\$ 7.741
ALMUERZO AUTORIZADO	\$ 7.741	\$ 7.741
ONCES		
ONCES	\$ 2.520	\$ 2.520
REFRIGERIO REFORZADO	\$ 3.483	\$ 3.483
ONCES COMPLEMENTARIA I	\$ 1.320	\$ 1.320
ONCES COMPLEMENTARIA II	\$ 1.360	\$ 1.360
ONCES PAPILLA	\$ 1.400	\$ 1.400
ONCES HIPOGLUIDAS	\$ 1.969	\$ 1.969
ONCES LIQUIDA CLARA	\$ 1.392	\$ 1.392
ONCES LIQUIDA TOTAL	\$ 1.970	\$ 1.970
ONCES PEDIATRICA	\$ 1.969	\$ 1.969
CENA		
NORMAL ADULTO	\$ 6.710	\$ 6.710
NORMAL PEDIATRICA	\$ 5.361	\$ 5.361
PLAN DE ALIMENTACION ESPECIAL	\$ 8.269	\$ 8.269
AMIGOS DEL CORAZON	\$ 8.269	\$ 8.269
AMIGOS DEL CORAZON PEDIATRICO	\$ 6.302	\$ 6.302
NORMAL LACTO-OVO-VEGETARIANO	\$ 6.302	\$ 6.302
ASTRINGENTE ADULTO	\$ 6.710	\$ 6.710
ASTRINGENTE PEDIATRICO	\$ 5.361	\$ 5.361
COMPLEMENTARIA I	\$ 5.682	\$ 5.682
COMPLEMENTARIA II	\$ 6.024	\$ 6.024
COMPLEMENTARIA III	\$ 5.361	\$ 5.361
PAPILLA O SEMIBLANDA	\$ 5.357	\$ 5.357
BLANDA QUIMICA-POSQUIRURGICA ADULTO	\$ 6.302	\$ 6.302
BLANDA QUIMICA-POSQUIRURGICA PEDIATRICA	\$ 5.361	\$ 5.361
BLANDA MECANICA	\$ 6.302	\$ 6.302
HIPOSODICA ADULTO	\$ 6.302	\$ 6.302
HIPOSODICA PEDIATRICA	\$ 5.361	\$ 5.361
HIPOGRASA ADULTO	\$ 6.710	\$ 6.710
HIPOGRASA PEDIATRICO	\$ 5.361	\$ 5.361
HIPOGLUCIDA ADULTO	\$ 6.302	\$ 6.302
HIPOGLUCIDA PEDITRICA	\$ 5.250	\$ 5.250
HIPERPROTEICA	\$ 8.269	\$ 8.269
HIPERPROTEICA PEDIATRICA	\$ 6.302	\$ 6.302
LIQUIDA CLARA	\$ 1.721	\$ 1.721
LIQUIDA TOTAL	\$ 2.756	\$ 2.756
DIETA RENAL PREDIALISIS	\$ 6.302	\$ 6.302
DIETA RENAL DIALISIS ADULTO	\$ 7.489	\$ 7.489

DIETA RENAL DIALISIS PEDIATRICA	\$ 5.361	\$ 5.361
DIETA PACIENTE HEPATICO ADULTO	\$ 6.302	\$ 6.302
DIETA RENAL HEPATICO PEDIATRICO	\$ 5.361	\$ 5.361
HIPERPROTEICA-HIPERPROTEICA	\$ 6.302	\$ 6.302
HIPERPROTEICA-HIPERPROTEICA PEDIATRICA	\$ 8.269	\$ 8.269
DIETA BLANDA PEDIATRICA	\$ 6.302	\$ 6.302
SOPA TIPICA	\$ 6.302	\$ 6.302
JUGO BOMBA	\$ 4.725	\$ 4.725
CENA INTERNOS	\$ 7.504	\$ 7.504
CENA AUTORIZADOS	\$ 7.504	\$ 7.504
REFRIGERIO NOCHE		
REFRIGERIO NOCTURNO	\$ 2.520	\$ 2.520
REFRIGERIO REFORZADO	\$ 3.483	\$ 3.483
REFRIGERIO PERSONAL PLANTA	\$ 4.941	\$ 4.941
REFRIGERIO NOCTURNO INTERNOS	\$ 2.637	\$ 2.637
REFRIGERIO TARDE MADRE GESTANTE	\$ 3.483	\$ 3.483

EXPERIENCIA

Una vez revisados los soportes de experiencia de la propuesta presentada por **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY – SUMISERVI S.A.S.**, se concluye en la **ADMISIÓN** de la misma, con fundamento en el cumplimiento de los ítems descritos a continuación:

10

REQUISITO	EMPRESA	SUMISERVI S.A.S.
Las personas jurídicas deberán acreditar que están constituidas como mínimo con diez (10) AÑOS de antelación contado a partir de la fecha de cierre del presente proceso de selección convocatoria publicada.		CUMPLE FOLIO 8
Las personas naturales deberán estar inscritas en el registro mercantil con diez (10) AÑOS de antelación contado a partir de la fecha de cierre del presente proceso selección convocatoria publicada.		
El proponente deberá presentar mínimo tres (03) certificaciones expedidas en los últimos tres años que demuestren que el proponente posee experiencia en alimentación hospitalaria de segundo nivel o superior. Las certificaciones deberán informar sobre el término de ejecución del contrato y en donde además se especifique su plazo de ejecución, valor total del contrato. Las certificaciones aportadas deberán ser equivalentes como mínimo al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial. EL HOSPITAL se reserva el derecho a verificar la información suministrada y en caso de encontrarse alguna inconsistencia, la certificación no será evaluada. Los contratos de los cuales se expidan estas certificaciones deberán estar reportados en el RUP.		CUMPLE FOLIO 113

CLASIFICACIÓN UNSPSC	DESCRIPCIÓN	SUMISERVI S.A.S.
85151500	Tecnología de alimentos	CUMPLE
85151600	Asuntos nutricionales	CUMPLE
85151700	Planeación y ayuda de política de alimentos	CUMPLE
90101500	Establecimientos para comer y beber	CUMPLE
90101600	Servicios de Banquetes y catering	CUMPLE
93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	CUMPLE
50192700	Platos combinados empaquetados	CUMPLE
78131800	Bodegaje y almacenamiento especializado	CUMPLE
80141700	Distribución	CUMPLE
90101800	Servicios de comida para llevar y a domicilio	CUMPLE
91111600	Asistencia y cuidado del hogar	CUMPLE

***Evaluación técnica realizada por la profesional servicios tercerizados y subgerente administrativo y financiero y verificada por el comité evaluador**

ANEXO N.º. 6 INFORME DE HABILITACIÓN Y PONDERACIÓN

Teniendo en cuenta el concepto favorable de habilitación de la propuesta hecha por SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY S.A.S PERSONA JURIDICA NIT.: 900.130.262-5, se procede a realizar la ponderación de la misma.

PROPONENTE	CAPACIDAD JURIDICA	CAPACIDAD FINANCIERA Y DE ORGANIZACIÓN	EXPERIENCIA REQUERIDA	CAPACIDAD TECNICA	VERIFICACIÓN PROPUESTA ECONOMICA	OBJETO DE PONDERACIÓN
SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY S.A.S	HABILITADA	HABILITADA	HABILITADA	HABILITADA	HABILITADA	SI

11

CRITERIO DE EVALUACIÓN		PUNTAJE A ASIGNAR	SUMISERVI S.A.S
VALORES AGREGADOS (300 PUNTOS)	MAYOR CANTIDAD DE MAQUINARIA	150 PUNTOS	JUEGO DE SILLAS Y MESAS COMER FOLIO 136
	MAYOR CANTIDAD DE OPERARIAS	150 PUNTOS	1 OPERARIA ADICIONAL FOLIO 136
FACTOR ECONÓMICO		700 PUNTOS	700 PUNTO
TOTAL		1000 PUNTOS	

CONCEPTO DEL COMITÉ EVALUADOR

Por lo anteriormente expuesto, analizada la propuesta presentada dentro del proceso de Convocatoria Pública No. 03 de 2019, cuyo objeto consiste en el **"SUMINISTRO DE DIETAS NUTRICIONALES PARA LOS PACIENTES DE LAS UNIDADES DE URGENCIAS, HOSPITALIZACIÓN, Y ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE MÉDICOS INTERNOS Y AUTORIZADOS"** y teniendo en cuenta que el proponente **RAZÓN SOCIAL:**

SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY S.A.S. PERSONA JURIDICA NIT.: 900.130.262-5 representado legalmente por **CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA** identificada con cédula de ciudadanía 46.670.374, **cumple** con la totalidad de los requisitos exigidos por la E.S.E. HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA, teniendo en cuenta que al aplicar los criterios de ponderación definidos en los Pliegos de Condiciones Definitivos el oferente OBTUVO UN PUNTAJE DE 1000. Se recomienda a la Gerencia de la entidad, proceder a la adjudicación del proceso de convocatoria pública al proponente **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY S.A.S** por un valor de: **MIL SEISCIENTOS SESENTA Y NUEVE MILLONES SETECIENTOS DIECINUEVE MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS M/CTE (\$1.669.719.886)** incluido todos y cada uno de los costos, impuestos y cualquier otro valor que pudiere generarse por el cumplimiento del contrato., tal como se dejó consagrado en acta de No 04 de fecha 11 de febrero de 2019.

El presente informe será publicado en la página del WEB de la entidad, en el link correspondiente al proceso contractual y en el SECOP, a fin de correr traslado de su contenido, remitiéndolo a la gerencia para lo pertinente.

(ORIGINAL FIRMADO POR)
CARLOS ALBERTO CANARIA CARDOZO
Subgerente Administrativo y Financiero

(ORIGINAL FIRMADO POR)
OSCAR EDUARDO BOADA CASTRO
Subgerente de Servicios de Salud

(ORIGINAL FIRMADO POR)
HENRY MAURICIO CORREDOR CAMARGO
Asesor de Desarrollo de Servicios

(ORIGINAL FIRMADO POR)
MARIA TERESA ACEVEDO ALVAREZ
Asesora Juridica

(ORIGINAL FIRMADO POR)
HELKYN HERNÁN RAMIREZ ÁLVAREZ
Coordinador del Área Financiera

(ORIGINAL FIRMADO POR)
LUZ DARY GUERRERO MORENO
Asesora de Control Interno

(ORIGINAL FIRMADO POR)
LUIS FERNANDO ADARME NIÑO
Interventor Actividades de Contratacion
Secretario Técnico

(ORIGINAL FIRMADO POR)
AMIRA LUCIA RINCON CABRA
Profesional Universitario en Misión