

PROCESO DE CONVOCATORIA PÚBLICA No. 003 DEL 2020

OBJETO: "SUMINISTRO DE DIETAS NUTRICIONALES PARA LOS PACIENTES DE LAS UNIDADES DE URGENCIAS, HOSPITALIZACIÓN, Y ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL E MÉDICOS INTERNOS Y AUTORIZADOS DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL TUNJA, SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS Y PROGRAMACIONES NECESARIOS"

EVALUACIÓN A LA PROPUESTA PRESENTADA DENTRO DEL PROCESO DE CONVOCATORIA PÚBLICA N° 03 DE 2020.

De conformidad con la respectiva Acta de Cierre de fecha 09 de marzo de 2020, se presentó una (01) propuesta dentro del proceso de convocatoria pública N° 003 de 2020, correspondientes a **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY – SUMISERVI S.A.S.**

NUMERO FOLIOS DE LA PROPUESTA:	PROPUESTA ORIGINAL EN 304 FOLIOS
PÓLIZA DE SERIEDAD DE LA OFERTA:	36 GU56471 36 GU5000 SEGUROS CONFIANZA CUMPLE (FOLIO 16)
VIGENCIA DE LA PÓLIZA:	INICIAL 09/03/2020 FINAL 08/07/2020 (FOLIO 16)
VALOR ASEGURADO:	\$ 150.123.156,80 (FOLIO 16)
VALOR DE LA PROPUESTA:	\$ 1.501.231.568,00 (FOLIO 149 a 153)
FECHA Y HORA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA:	LUNES 09 DE MARZO DE 2020, HORA 11:00 A.M.
OBSERVACIONES:	

1

EVALUACIÓN FINANCIERA

Verificada la información financiera del RUP solicitada en la convocatoria 003 de 2020, se estableció el siguiente resultado, para cada uno de los proponentes.

ITEM	Proponente	Indice de Liquidez. Mayor o igual a 2.30	Indice de Endeudamiento Menor o igual a 42%	Razón de Cobertura de intereses. Mayor o igual a 10	Capital de Trabajo Mayor o igual a 80% del ppto (1.200.985.254)	Rentabilidad del patrimonio. Mayor o igual a 20%	Rentabilidad del activo. Mayor o igual a 12%	EVALUACION
1	SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY SAS	2.7	34%	22.65	1,469,674,142	43%	28%	HABILITANTE

***Evaluación Financiera realizada por la contadora del hospital, anexo dicho documento a la carpeta y presentado al comité**

EVALUACIÓN JURÍDICA

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

PROVEEDOR	SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY – SUMISERVI S.A.S	NUMERO DE FOLIO
ASPECTO JURÍDICO	CUMPLE/NO CUMPLE	FOLIO
Carta de presentación de la oferta	CUMPLE	5 A 6
Certificado de existencia y representación legal	CUMPLE	17 a 22
Documento consorcial o Unión Temporal	CUMPLE	N/A
Fotocopia del documento de identificación del representante legal	CUMPLE	7
Fotocopia de libreta militar (hombres menores de 50 años)	NO APLICA	NA
Fotocopia del registro único tributario	CUMPLE	8
Certificado de cumplimiento con sistema de seguridad social	CUMPLE	19 a 22
Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la procuraduría general de la nación para la empresa y representante legal.	CUMPLE	9 A 10
Certificado de antecedentes fiscales expedido por la contraloría general de la nación para la empresa y representante legal.	CUMPLE	11 A 12
Certificado de antecedentes judiciales y medidas correctivas del representante legal	CUMPLE	13
Copia RUP (Registro Único de Proponentes)	CUMPLE	67 a 146
Certificación visita instalaciones	CUMPLE	155 a 156
Formato Hoja De Vida persona Jurídica	CUMPLE	23
Certificaciones De experiencia	CUMPLE	139 a 147
Inscripción Kardex de proveedores	CUMPLE	Se verifica en la plataforma
Póliza de seriedad de la oferta	CUMPLE Seguros Confianza 36 GU056471 36 GU085000	44 y revés
Certificación de no estar inmerso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad	Cumple	15
Medidas correctivas	Cumple	14
Carta de compromiso directrices	Cumple	26
SARLAF	CUMPLE	24 A 25

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 anexo dicho documento a la carpeta y presentado al comité.**

VERIFICACIÓN DE 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:

EMPRESA	SUMISERVI S.A.S.
REQUISITO	
<p>El proponente deberá allegar con su oferta los siguientes documentos: El proponente deberá presentar máximo dos (02) certificaciones que demuestren que el proponente posee experiencia en alimentación hospitalaria de segundo nivel o superior.</p> <p>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.</p> <p>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, donde dichos contratos deben tener mínimo 7 de los siguientes códigos:</p> <p>NOTA: En caso de consorcio o unión temporal uno de los integrantes o en conjunto podrán demostrar la experiencia.</p>	FOLIO 139-147

CLASIFICACIÓN UNSPSC	DESCRIPCIÓN	SUMISERVI S.A.S.
85151500	Tecnología de alimentos	CUMPLE (FOLIO 31)
85151600	Asuntos nutricionales	CUMPLE (FOLIO 31)
85151700	Planeación y ayuda de política de alimentos	CUMPLE (FOLIO 31)
90101500	Establecimientos para comer y beber	CUMPLE (FOLIO 31)
90101600	Servicios de Banquetes y catering	CUMPLE (FOLIO 31)
93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	CUMPLE (FOLIO 31)
50192700	Platos combinados empaquetados	CUMPLE
78131800	Bodegaje y almacenamiento especializado	CUMPLE
80141700	Distribución	CUMPLE
91111600	Asistencia y cuidado del hogar	CUMPLE

***Verificación de experiencia realizada por el profesional especializado servicios tercerizados y subgerente administrativo y financiero anexo dicho documento a la carpeta y presentado al comité**

VERIFICACIÓN TÉCNICA

Me permito adjuntar evaluación correspondiente a la **CONVOCATORIA PÚBLICA No. 03 DE 2020**, cuyo objeto es **"SUMINISTRO DE DIETAS NUTRICIONALES PARA LOS PACIENTES DE LAS UNIDADES DE URGENCIAS, HOSPITALIZACIÓN, Y ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE MÉDICOS INTERNOS Y AUTORIZADOS DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL**

TUNJA SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS Y PROGRAMACIONES NECESARIOS”; informando lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACION	C	N	OBSERVACIONES
Adherirse a lo estipulado en el SMN-M-02 MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS , so pena de ser causal de rechazo.	X		CUMPLE FOLIO 157
El contratista debe presentar ciclo de minutas exigidas en el SMN-M-02 MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICA y adicionalmente presentar minutas sin análisis para el tiempo de onces para el programa de madre canguro, durante la ejecución del mismo debe realizarse mensualmente evidencia de aceptación del servicio, presentada durante el informe del mes.	X		CUMPLE FOLIO 187-301
El contratista debe adherirse al VSP-PT-05 PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS HOSPITALARIAS , así mismo deberá apoyar el desarrollo de sus actividades presentando programa de Limpieza y desinfección teniendo en cuenta productos y concentraciones reglamentarias para superficies (techos, paredes, mesones pisos, equipos, utensilios y alimentos etc.); cumpliendo con lo reglamentado con el área de Gestión Ambiental. Las concentraciones deben ser concertadas con el grupo de epidemiología de la institución una vez se esté ejecutando el contrato.	X		FOLIO 157
El personal encargado de la prestación del servicio debe llenar los requisitos de idoneidad y sanidad requeridos por las autoridades competentes de salud para esta clase de servicio, el proponente debe presentar certificado de cada manipulador de alimentos CERTIFICADO POR EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA, SO PENA DE RECHAZAR LA OFERTA ; además de este certificado debe presentarse: <ul style="list-style-type: none"> • Hoja de vida único de persona natural • Certificado Médico • Coprológico seriado • Cultivo nasofaríngeo y KOH en uñas. • Serología. • Esquema de Vacunas (según lo expuesto en el numeral 4.2 del presente documento). El proponente se compromete hacer seguimiento individual del personal que laborará en la institución, mensualmente. • Autoliquidación individual de la seguridad social del último mes anterior a la presentación de la propuesta, concordante con el decreto 1670 de 2007. Para acreditar las calidades y aptitudes del personal requerido deberá adjuntarse la Hoja de Vida con sus respectivas certificaciones requeridas. (Solo se aceptan escaneadas en medio magnético con base a la política de cero papel implementada en institución).	X		CUMPLE CD HOJAS DE VIDA SAN RAFAEL
Debe presentar un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego debe reforzarse mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Las capacitaciones estarán bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, así mismo por personas naturales o jurídicas contratadas y			

4

<p>por las autoridades sanitarias competentes. 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.</p>	X	CUMPLE CD MANUAL DE CAPACITACIONES
<p>Contar con las cantidades de utensilios, vajilla, cristalería, cubiertos y demás, para cubrir las necesidades de máxima ocupación considerando tener permanente la dotación y reposición en perfecto estado de conservación, evitando el uso de desechables, con base en la legislación vigente. (Adherirse a lo estipulado en el SMN-M-02 MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS, so pena de ser causal de rechazo).</p>	X	FOLIO 157
<p>El contratista debe garantizar el transporte de alimentos internamente por medio de carrotermos que cumplan con una estructura fabricada en lámina de acero inoxidable, De dos secciones, Sistema de cierre hermético para conservar el calor, con compartimientos, para bandejas porta alimentos, Interruptor para prender y apagar el carro, Piloto automático que indica si esta prendido el carro, Termostato que permita graduar la temperatura para mantener la temperatura durante la distribución en los diferentes servicios, Conexión de corriente a 120 V, Cuatro ruedas de con freno, con dimensiones propias para el desarrollo del objeto con Capacidad de carga amplia, los cuales deben garantizar la conservación y la temperatura del alimento a la hora de entrega al paciente superior a 65°C; con un mínimo de cuatro 4 CARROTERMOS.</p>	X	CUMPLE FOLIO 186
<p>El proponente debe soportar los siguientes manuales en medio magnético con base a la política de cero papel implementada en el Hospital).</p> <ul style="list-style-type: none"> • MANUAL DE BPM Contiene las normas higiénicas y sanitarias de los manipuladores de alimentos. (Verificación continua de Hojas de vida de los proveedores teniendo en cuenta normas vigentes relacionadas) • MANUAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: Establece Las normas higiénicas de cada uno de los procesos productos y áreas en donde se manejen alimentos contribuyendo a mantener la inocuidad. (áreas, menajes, Equipos, medio ambiente, materia prima etc.) • MANUAL DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS PERECEDEROS, SEMIPERECEDEROS Y NO PERECEDEROS: Debe contener las normas mínimas de almacenamiento y conservación de los diferentes alimentos. (verificación y seguimiento contra muestras por cada tiempo de comida, recepción de materia prima). • PROGRAMA DE AHORRO Y USO EFICIENTE DE ENERGÍA Y AGUA: Deberá incluir actividades que benefician el uso racional de estos recursos, teniendo en cuenta la política ambiental de la institución. • PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES: Este debe contener las sustancias químicas y procedimientos de cada una de las actividades a implementar para el manejo y control de vectores (insectos, roedores etc.); 		CUMPLE CD MANUALES

Tipos de vectores a controlar, cronograma de controles y seguimiento de acuerdo a las necesidades de la entidad. <ul style="list-style-type: none"> • MANUAL DE PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS: Contiene las normas y procesos técnicos para el manejo, transporte, selección y almacenamiento de alimentos y materiales. (Evidenciar verificación de temperaturas de almacenamiento, producción y distribución de alimentos.) • MANUAL HACCP: <i>Manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control</i> 		
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 MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y UN MIL CUATROCIENTOS SESENTA PESOS M/CTE (\$5.391.460) 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. El incremento del canon para la vigencia del 2020 se realizó con base en el IPC.		FOLIO 163
El oferente deberá presentar carta de compromiso garantizando adherencia a las directrices y criterios que así se determinen en caso de presentarse algún evento de interés en salud pública, o cualquier alerta epidemiológica.		FOLIO 26
ESQUEMA DE VACUNACIÓN: (inicialmente compromiso debidamente firmado; evidencia de vacunación posterior a la firma del contrato).	x	CUMPLE CD HOJAS DE VIDA

FACTOR DE EVALUACION	DESCRIPCION	C	NC	OBSERVACIONES
EVALUACIÓN ECONÓMICA	<p>El oferente debe presentar su propuesta económica sin que esta supere el presupuesto oficial MIL QUINIENTOS UN MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y UN MIL QUINIENTOS SESENTA Y OCHO (\$1.501.231.568) y no ser inferior al 97% (del mismo ya que cualquiera de estas dos eventualidades causara rechazo de la propuesta.</p> <p>Obtendrá seiscientos (600) puntos la oferta que presente un menor valor de acuerdo con el límite mínimo establecido; a las demás ofertas se les asignará puntaje en forma descendente restándoles 5 puntos.</p> <p>El valor del contrato deberá ser ofertado expresando si el mismo incluye o no el IVA. Si el oferente guardare silencio sobre el particular, se entenderá que el impuesto se encuentra incluido en el valor ofertado.</p> <p>Para la evaluación económica se tomara el valor total de la propuesta, la resultante de multiplicar el valor ofertado unitariamente por el número de dietas estimadas.</p>		X	FOLIO 149-153

NOTA: En caso de existir una sola propuesta hábil, la ESE Hospital San Rafael de Tunja asignará el máximo puntaje a aquellos factores que requieran comparaciones con los de otras propuestas, siempre y cuando se verifique que cumplan con los requerimientos establecidos en los terminos de referencia.			
--	--	--	--

***Evaluación técnica realizada por la profesional servicios tercerizados y subgerente administrativo y financiero, anexo dicho documento a la carpeta y presentado al comité**

DESCRIPCION	C	NC	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> Contar con un plan de capacitaciones que incluya temáticas de saneamiento ambiental y generar espacios de capacitación al personal en 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. 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. Estar inscritos en entidad ante el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible según la Resolución 316 de 2018, por la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras que aplican a los productores, distribuidores y comercializadores de aceites vegetales comestibles, generadores (industriales, comerciales y servicios) y gestores de Aceite de Cocina Usado (ACU), que realizan actividades de recolección, tratamiento y/o aprovechamiento de aceites de cocina usados, dentro del marco de la gestión y cumpliendo con los requerimientos de la normativa vigente. 	x		<p>Se evidencia en cd archivo manual de capacitaciones</p> <p>Se evidencia en cd archivo "control de plagas y vectores"</p> <p>Se evidencia en cd archivos "abastecimiento de agua y uso racional de energía"</p> <p>Se evidencia en folio 174</p>

7

FACTOR DE EVALUACIÓN	EMPRESA		C	NC	OBSERVACION
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.	SUMISERVI SAS	Certificación emitida por la ARL correspondiente que permita evidenciar que la empresa cumple con el marco exigido en la normatividad colombiana de acuerdo con la Ley 1562 de 2012 y el Decreto 1072 de 2015, capítulo 6, esta debe especificar la actividad comercial de la empresa, nivel de riesgo y porcentaje obtenido en la evaluación en el cual debe tener una calificación mínima de acuerdo al nivel de riesgo así: 60% para niveles de riesgo 1, 2 y 3; y 75% para niveles de riesgo 4 y 5.	X		Folio 169

FACTOR DE EVALUACIÓN	EMPRESA		C	NC	OBSERVACION
		<ol style="list-style-type: none"> Cumplir con el Decreto No. 1072 del 2015 y demás normas vigentes aplicables a Seguridad y Salud en el Trabajo (dotaciones, exámenes ocupacionales, identificación de peligros y matriz de riesgos, seguimiento a enfermedades laborales, vacunación, capacitación, elementos de protección personal Adecuados a las necesidades del trabajador que garanticen confort (incluye gafas y calzado), investigación de accidentes de trabajo, etc.) 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 normas de seguridad y 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. Asumir los costos que generen los exámenes médicos a intervalos no mayores a doce (12) meses tales como examen clínico general y los exámenes complementarios definidos (KOH de uñas, coprológico, frotis faríngeo parcial de orina, serología, anticuerpos para Hb, visiometría y espirometría y demás requisitos 	X		Carta de compromiso folio 303

FACTOR DE EVALUACIÓN	EMPRESA		C	NC	OBSERVACION
		<p>para el personal el personal que le aplique, especialmente en el servicio de farmacia.</p> <p>10. 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.</p> <p>11. El contratista se obliga para con el hospital a limpiar los excesos de polvo de los equipos que se encuentran en las habitaciones y pasillos de la ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja.</p> <p>12. Contar con mínimo el 10% del personal certificado en formación integral como brigadistas para el apoyo de la respuesta a emergencias</p> <p>13. Se debe comunicar las responsabilidades de los trabajadores para el sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo</p>			

***Evaluación técnica realizada por Profesional SGA y Líder SST anexo dicho documento a la carpeta y presentado al comité.**

9

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
21 ciclos de 3 semanas	CUMPLE
Recurso humano	CUMPLE
Recurso físico	CUMPLE
Materiales e insumos	CUMPLE
Equipos	CUMPLE
Ajuste de Dietas	CUMPLE
Programas de aseo, desinfección y fumigación	CUMPLE
Kits del Servicio de Fonoaudiología	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.

***Evaluación técnica realizada por el área de nutrición anexo dicho documento a la carpeta y presentado al comité.**

ANEXO N°. 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

CONCEPTO DEL COMITÉ EVALUADOR

CRITERIO DE EVALUACIÓN		C	NC	FOLIO	PUNTAJE A ASIGNAR
VALORES AGREGADOS (300 PUNTOS)	TECNICO ADMINISTRATIVO	X		175-184	100 PUNTOS
	MINUTAS CON ANALISIS QUIMICO	X		187-304	100 PUNTOS
	Mayores Valores equipos o tecnología como valor Agregado	X		186	100 PUNTOS
	Patrocinio fechas especiales	X		FOLIO 185	100 PUNTOS
FACTOR ECONÓMICO		X		148-153	600 PUNTOS
TOTAL					1000 PUNTOS

10

Por lo anteriormente expuesto, analizada la propuesta presentada dentro del proceso de Convocatoria Pública No. 03 de 2020, cuyo objeto consiste en el **"SUMINISTRO DE DIETAS NUTRICIONALES PARA LOS PACIENTES DE LAS UNIDADES DE URGENCIAS, HOSPITALIZACIÓN, Y ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL E MÉDICOS INTERNOS Y AUTORIZADOS DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL TUNJA, SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS Y PROGRAMACIONES NECESARIOS"** 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 UNIVERSITARIO 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.

Por lo anterior 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 QUINIENTOS UN MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y UN MIL QUINIENTOS SESENTA Y OCHO**

PESOS M/CTE (\$1.501.231.568) 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 11 de fecha 11 de marzo 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)
ANA ISABEL BERNAL CAMARGO
Subgerente Administrativo y Financiero

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

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

(ORIGINAL FIRMADO POR)
MARIA TERESA ACEVEDO ALVAREZ
Asesora Juridica

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

(ORIGINAL FIRMADO POR)
AMIRA LUCIA RINCON CABRA
Profesional Especializado Servicios Tercerizados

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