

EVALUACIÓN JURÍDICA, FINANCIERO, TÉCNICA Y ECONÓMICA PRELIMINAR

CONVOCATORIA PUBLICA: No. 008 DE 2024

OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL EN FORMACIÓN SEGÚN CONVENIOS DOCENCIA/SERVICIO Y PERSONAL DE PLANTA SEGÚN ACUERDO SINDICAL PARA LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA.

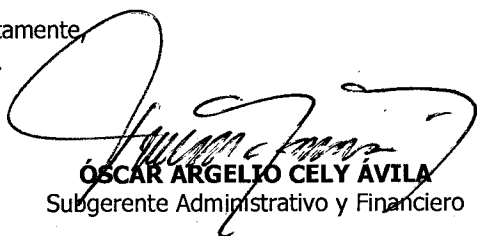
FECHA: 21 DE MARZO DE 2024.

INFORME DE EVALUACIÓN JURÍDICA, FINANCIERO, TÉCNICA Y ECONÓMICA PRELIMINAR					
EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS					
PROPONENTE	VALOR PROPUESTA	JURÍDICA	FINANCIERO	TÉCNICO	ECONÓMICA
SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA - SUMISERVI S.A.S.	\$ 427.783.620 ,00	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE

Publicado este informe, la E.S.E. Hospital Universitario San Rafael de Tunja otorgará plazo para la presentación de observaciones y/o subsanar documentación a la evaluación los días 21 y 22 de marzo de 2024 hasta las 06:00 p.m.

La presente evaluación será publicada en la página WEB del Hospital y en el SECOP II, www.contratos.gov.co

Atentamente,



ÓSCAR ARGELTO CELY ÁVILA
Subgerente Administrativo y Financiero



NELSON J. ULLOA CALVO
Subgerente de Servicios de Salud.



MONICA MARIA LONDOÑO FORERO
Asesora de Desarrollo de Servicios.



HELKYN HERNÁN RAMÍREZ ALVAREZ
Coordinador Área Financiera




SULMA CLEMENCIA TORRES GALLO
Asesora Jurídica

Proyectó: LAURA CATHERINE RIVERA ECHENIQUE / Secretaria técnica del comité de contratación. *La*

MARIBEL CARMAGO / Líder de servicios tercerizados. *Mc*

ANGELA OCHOA / Profesional Contratación. *A*

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: C-F-30	INFORME EVALUACIÓN JURIDICA PRELIMINAR	
VERSIÓN: 02		01/11/2021

INFORME DE EVALUACIÓN JURÍDICA PRELIMINAR


CONVOCATORIA PÚBLICA: No. 008 DE 2024

OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL EN FORMACIÓN SEGÚN CONVENIOS DOCENCIA/SERVICIO Y PERSONAL DE PLANTA SEGÚN ACUERDO SINDICAL PARA LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA

INFORME DE EVALUACIÓN				
Dentro del término establecido en el cronograma de la convocatoria pública de la referencia, se presentaron:				
PROPONENTE	TOTAL FOLIOS	VALOR PROPUESTA	FECHA RADICACIÓN	HORA RADICACIÓN
SUMISERVI S.A.S.	Allega propuesta por plataforma SECOP II	\$ 427.783.620,00	20/03/2024	10:18 AM


PROPUESTA DE	SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA - SUMISERVI S.A.S.			
VERIFICACIÓN DE REQUISITOS	OBSERVACIONES	FOLIOS	CUMPLE/ NO CUMPLE/ NO APLICA	
CAPACIDAD JURÍDICA				
CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA (ANEXO 1)	Anexa documento de carta de presentación diligenciado.	2	CUMPLE.	
COPIA DE CEDULA DE CIUDADANÍA	Anexa cedula de ciudadanía de la representante legal: CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA identificada con cedula de ciudadanía No. 46.670.374	1	CUMPLE.	
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL Y/O MATRICULA MERCANTIL	Anexa documento de certificado de existencia y representación legal: Nit. 900.130.262-5 Fecha de expedición: 12/03/2024. Fecha de Matricula: 17/06/2010. Actividad Económica: 5629, 8129, 5619, 9601	7	CUMPLE.	
AUTORIZACIÓN DEL ÓRGANO SOCIETARIO	Sin restricciones o limitaciones para suscribir este tipo de contrato.	7	CUMPLE.	
RUT	Anexa documento de registro único tributario: Actualización del RUT: 14/03/2024. Expedición del RUT: 14/03/2024. Actividad Económica: 5629, 8129, 5619, 9601	4	CUMPLE.	

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL UNIVERSITARIO San Rafael <small>de Tunja</small>
CÓDIGO: C-F-30	INFORME EVALUACIÓN JURIDICA PRELIMINAR	
VERSIÓN: 02		01/11/2021

CERTIFICADO ANTECEDENTES JUDICIALES	Anexa documento antecedentes penales y requerimientos judiciales de la representante legal: Fecha de expedición: 08/03/2024		1	CUMPLE.
CERTIFICADO DE SISTEMA NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS	Anexa certificado de medidas correctivas de la representante legal: Fecha de expedición: 08/03/2024		1	CUMPLE.
CERTIFICADO ANTECEDENTES REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS	Anexa certificado antecedentes registro de deudores alimentarios morosos - REDAM: Fecha de expedición: 15/03/2024		1	CUMPLE.
CERTIFICADO ANTECEDENTES FISCALES	Anexa documento de certificado antecedentes fiscales:			
	Del representante legal	Fecha de expedición: 08/03/2024	1	CUMPLE.
	De la persona jurídica	Fecha de expedición: 08/03/2024	1	CUMPLE.
CERTIFICADO ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS	Anexa documento de certificado antecedentes disciplinarios:			
	Del representante legal	Fecha de expedición: 08/03/2024	1	CUMPLE.
	De la persona jurídica	Fecha de expedición: 08/03/2024	1	CUMPLE.
LIBRETA MILITAR HOMBRES MENORES DE 50 AÑOS	No aplica.		N/A.	NO APLICA.
SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL - APORTES PARAFISCALES	Anexa documento certificación cumplimiento de pago de seguridad social integral y aportes parafiscales suscrita por el revisor fiscal RIGOBERTO CASTRO MONTAÑEZ del 20/03/2024, certificando haber realizado el pago de los aportes al sistema de seguridad social integral durante los últimos seis (6) meses calendario. Adjunta cedula de ciudadanía No. 74.375.652, tarjeta profesional No. 118693-T y certificado de antecedentes de la profesión del 28/12/2023.		3	CUMPLE.
HOJA DE VIDA DE PERSONA NATURAL O JURÍDICA	Anexa documento hoja de vida de persona jurídica diligenciada: Fecha de diligenciamiento: 20/03/2024		1	CUMPLE.
CERTIFICACIÓN BANCARIA	Anexa documento certificación bancaria: Expedida por BANCO DAVIVIENDA, de fecha 23/02/2024		1	CUMPLE.
DECLARACIÓN JURAMENTADA DE NO ENCONTRARSE	Anexa documento declaración juramentada de no encontrarse incurso		1	CUMPLE.

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD


E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL <small>UNIVERSITARIO</small> San Rafael <small>de Tunja</small>
CÓDIGO: C-F-30	INFORME EVALUACIÓN JURIDICA PRELIMINAR	
VERSIÓN: 02	01/11/2021	

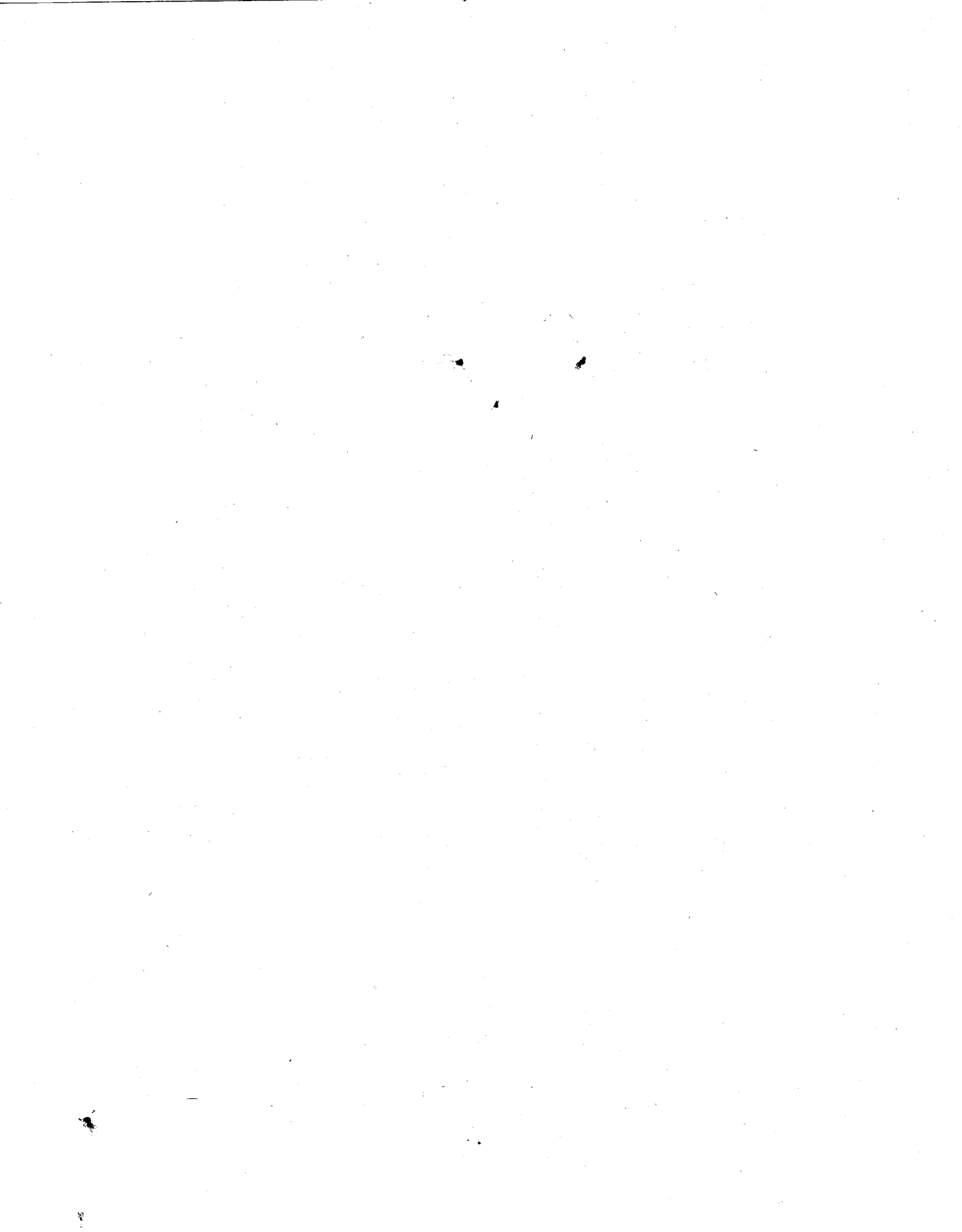
INCURSO DE INHABILIDAD, INCOMPATIBILIDAD O PROHIBICIONES (ANEXO 2)	de inhabilidad, incompatibilidad o prohibiciones.		
DECLARACIÓN JURAMENTADA DONDE CONSTA TENER PLENA CAPACIDAD PARA CONTRATAR (ANEXO 3)	Anexa documento declaración juramentada donde consta tener plena capacidad para contratar.	1	CUMPLE.
REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES	Anexa documento certificado de inscripción y clasificación en el registro de proponentes: Fecha de expedición: 12/03/2024. Fecha ultima renovación: 12/05/2023.	2711	CUMPLE.
CERTIFICACIÓN DE NO ESTAR EN MORA	Anexa documento declaración bajo la gravedad de juramento de no encontrarse en mora bajo ningún concepto con el Estado Colombiano.	1	CUMPLE.
CERTIFICADO DE INHABILIDADES DE QUIENES HAYAN SIDO CONDENADOS POR DELITOS SEXUALES	Anexa consulta en línea de inhabilidades de quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años del 19/01/2024	1	CUMPLE.
CERTIFICACIÓN DE NO HABER SIDO SANCIONADO	Anexa documento declaración bajo la gravedad de juramento de no haber sido ni estar sancionado por ningún concepto dentro de los cinco (05) años anteriores.	1	CUMPLE.
PÓLIZA DE SERIEDAD DE LA OFERTA	Anexa póliza de seriedad de la oferta: Fecha de expedición 19/03/2024 Vigencia desde 20/03/2024 00:00 horas Vigencia hasta 25/06/2024 23:59 horas Suma asegurada: \$44.100.861,00	8	CUMPLE.

CONCEPTO

Una vez efectuada la verificación de los requisitos habilitantes jurídicos de la propuesta presentada por **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA - SUMISERVI S.A.S.** con Nit. No. **900.130.262-5**, con representante legal **CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA**, identificada con cédula de ciudadanía No. **46.670.374** y siendo verificados los documentos, se encuentra que **CUMPLE** con lo establecido en los estudios de conveniencia y oportunidad y los términos de referencia.

FECHA: 21 DE MARZO DE 2024


ANGELA CRISTINA OCHOA OCHOA
 Profesional área de contratación



**EVALUACION CAPACIDAD FINANCIERA Y ORGANIZACIONAL
CONVOCATORIA PUBLICA No 008 DE 2024**

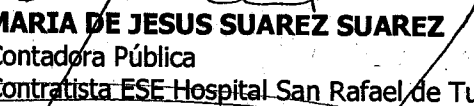
**OBJETO: "SUMINISTRO DE ALIMENTACION AL PERSONAL EN FORMACION SEGÚN
CONVENIOS DOCENCIA/SERVICIO Y PERSONAL DE PLANTA SEGÚN ACUERDO SINDICAL
PARA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA"**


La información financiera evaluada para el proponente **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY S.A.S**,
corresponde a 31 de diciembre de 2022 (RUP en firme expedido el 12 de marzo de 2024 **CÓDIGO
VERIFICACIÓN: xJHPPmUdGC**

INDICADOR	FORMULA	INDICADOR	RESULTADO INDICADOR	CONDICIÓN	RESULTADO
Índice de Liquidez	<u>Activo Corriente</u>	<u>2,043,051,266</u>	3.90	Mayor o igual a 3.71	CUMPLE
	<u>Pasivo Corriente</u>	<u>523,721,788</u>			
Índice de Endeudamiento	<u>Pasivo Total</u>	<u>567,196,674</u>	0.21	Menor o igual a 6.39	CUMPLE
	<u>Activo Total</u>	<u>2,637,987,786</u>			
Razón de cobertura de Interés	<u>Utilidad Operacional</u>	<u>1,121,432,624</u>	61.58	Mayor o igual a 26.89	CUMPLE
	<u>Gastos de Intereses</u>	<u>18,208,886</u>			
Rentabilidad del patrimonio	<u>Utilidad Operacional</u>	<u>1,121,432,624</u>	0.54	Mayor o igual a 0,31	CUMPLE
	<u>Patrimonio</u>	<u>2,070,791,112</u>			
Rentabilidad del Activo	<u>Utilidad Operacional</u>	<u>1,121,432,624</u>	0.42	Mayor o igual a 0,19	CUMPLE
	<u>Activo Total</u>	<u>2,637,987,786</u>			
Capital de Trabajo	<u>Activo Corriente – Pasivo Corriente</u>	<u>2.043.051.266 - 523.721.788</u>	<u>1,519,329,478</u>	<u>MAY O = 220.504.305</u>	CUMPLE

La propuesta ES HABILITANTE financiera y organizacionalmente con la información evaluada.

En constancia se firma a 21 días del mes de marzo de 2024


MARIA DE JESUS SUAREZ SUAREZ
Contadora Pública
Contratista ESE Hospital San Rafael de Tunja

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL UNIVERSITARIO San Rafael de Tunja
CÓDIGO: C-F-32	EVALUACIÓN TÉCNICA PRELIMINAR	
VERSIÓN: 02		Página 1 de 13 Fecha: 01/11/2021

VERIFICACIÓN CAPACIDAD TÉCNICA

DOCTOR
GERMAN FRANCISCO PERTUZ GONZALEZ
GERENTE
ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA

Respetada Doctor

Con el presente escrito me permito emitir concepto de la(s) propuesta(s) presentadas, informando

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN: CONVOCATORIA PUBLICA 008 DE 2024

OBJETO DEL PROCESO: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL EN FORMACIÓN SEGÚN CONVENIOS DOCENCIA/SERVICIO y PERSONAL DE PLANTA SEGÚN ACUERDO SINDICAL PARA LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA

PROPONENTE: SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY S.A.S

FECHA: 21/03/2024

VERIFICACIÓN DE DOCUMENTOS Y REQUISITOS TÉCNICOS		
ÍTEM	OBSERVACIÓN	FOLIOS
<p>ANEXO 5 de la Invitación</p> <p>La E.S.E Hospital Universitario San Rafael de Tunja requiere contratar el SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL EN FORMACIÓN SEGÚN CONVENIOS DOCENCIA/SERVICIO y PERSONAL DE PLANTA SEGÚN ACUERDO SINDICAL PARA LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA, para lo cual se requiere cumplir con:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Contar con una planta de producción externa, avalada y con concepto sanitario favorable expedido por autoridad competente. 2. Contar con una planta alterna como plan de contingencia ante situaciones imprevistas que puedan afectar el suministro de alimentos. 3. Contar con los vehículos automotores necesarios para transportar los alimentos, que cumplan con la normativa que les rige y cuenten con concepto sanitario favorable vigente, expedido por autoridad competente. 4. Contar con un plan de contingencia que garantice el transporte de alimentos en condiciones de calidad, suficiencia e inocuidad en caso de presentarse situación imprevista. 5. Garantizar el cumplimiento a la norma de saneamiento básico que aplica para la infraestructura destinada por el Hospital, en la ejecución de los procesos de alistamiento, mantenimiento y servido de los alimentos y adelantar los trámites de autorizaciones y permisos por parte de autoridad competente 6. Garantizar el cumplimiento a los horarios de servido de alimentación al personal en formación y de planta de conformidad a la siguiente tabla, en las cantidades estimadas según demanda, con una reserva del 5% de menús para cada tiempo: 	<p>ANEXAN documento Características Técnicas CUMPLE</p>	<p>PDF ANEXO 5 CARACTERISTI CAS TÉCNICAS Folios 1-3</p>



CÓDIGO: C-F-32

**EVALUACIÓN TÉCNICA
PRELIMINAR**

Página 2 de 13

VERSIÓN: 02

Fecha: 01/11/2021

TIEMPO	HORARIO
DESAYUNO	6:30 AM A 8:30 AM
ALMUERZO	12:00 M A 2:00 PM
CENA	6:00 PM A 8:00PM
REFRIGERIOS	8:00 p. m.

7. Adherirse a los lineamientos institucionales que apliquen para la población objeto del presente contrato, según los siguientes documentos:


SMN-M-02 MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS V10, que tiene por objeto Establecer la Minuta Patrón que se implementará a los pacientes, médicos internos y personal de planta de la E.S.E Hospital Universitario San Rafael Tunja, acorde a sus requerimientos calóricos, nutricionales, preferencias e intolerancias y a las patologías asociadas, con el fin de contribuir a la recuperación del estado de salud y disminuir la estancia hospitalaria.

La minuta estándar para el presente contrato corresponde a la DIETA NORMAL, no obstante, se debe prever la posibilidad de tener que suministrar dietas especiales para personas vegetarianas, veganas, con intolerancias o patologías que requieran alimentación especial, la cual será expresamente autorizada por el programa docencia servicio, como se relaciona a continuación:

Tabla N.º 71: MINUTA PATRON DIETA NORMAL INTERNOS 2800 KCAL

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA	1 PORCIÓN	90 - 110 gramos
	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	220 - 240 cc
	PROTEICO	1 PORCIÓN	80 - 90 gr
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	80 - 90 gr
	MERMELADA O MANTEQUILLA	1 PORCIÓN	10 g
GRASA - SAL - AZÚCAR DE PREPARACION			
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA	1 TAZA	260 - 280 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	100 - 120 gr
	PROTEICO	DOBLE PORCIÓN	150 - 160 gr
	ENERGETICO 2	1 PORCIÓN	70 - 80 gr
	VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	80 - 100 gramos
	GRASA - SAL - AZÚCAR DE PREPARACION		
COMIDA	ENERGETICO	1 PORCIÓN	20 - 30 gr
	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA	1 TAZA	260 - 280 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gr
	PROTEICO	DOBLE PORCIÓN	150 - 160 gr
	VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	80 - 100 gramos
GRASA - SAL - AZÚCAR DE PREPARACION			

- ✓ Tabla Nº 35: MINUTA PATRON DIETA HIPOGLUCIDA PACIENTE ADULTO 2000 KCAL/autorizada previamente por el supervisor del contrato
 - ✓ Tabla Nº10: MINUTA PATRON LACTO-OVO-VEGETARIANA PARA PACIENTE ADULTO 2400KCAL/ autorizada previamente
 - ✓ Tabla Nº59: MINUTA PATRON DIETA AMIGOS DEL CORAZON PARA PACIENTE ADULTO 2000CALORIAS. autorizada previamente

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: C-F-32	EVALUACIÓN TÉCNICA PRELIMINAR	
VERSIÓN: 02		Página 3 de 13

<p>✓ Tabla N° 73: MINUTA PATRON DIETA PERSONAL DE PLANTA 800 KCAL que aplica para almuerzo exclusivamente</p> <p>✓ Los refrigerios autorizados por el supervisor para actividades académicas de personal en Formación, se consideran en la Tabla 71, componente Nueves u Onces, al igual que el refrigerio nocturno para internos que realizan turnos nocturnos o que terminan a las 10PM.</p> <p>El menaje a utilizar debe ser suficiente: Platos de porcelana, vasos de vidrio y cubiertos en acero inoxidable. Se autoriza al servicio de alimentos suministrar el almuerzo o cena en recipientes propios de los internos (recipiente con tapa, aseado y marcado), los cuales dejarán con las auxiliares de dietas encargadas del ensamble en la infraestructura asignada por el Contratante; en caso de que se suministren alimentos para llevar que requieran material desechable, éste deberá ser entregado por el contratista y deberá ser en material biodegradable, costeado por el solicitante (personal en formación interno o de planta).</p> <ul style="list-style-type: none"> El contratista deberá garantizar adherencia al PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS HOSPITALARIAS VSP-PT-05- versión 008, tanto en la planta de producción, como en el vehículo de transporte y la infraestructura asignada por el Hospital, en lo que corresponde a servicio de LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y CAFETERÍA. <p>MODALIDAD DEL SERVICIO: Descentralizado- Catering.</p>		
<p>PERSONAL MINIMO REQUERIDO</p> <p>El oferente deberá acreditar que para la ejecución del contrato objeto del proceso de selección cuenta con el recurso humano relacionado a continuación el cual debe cumplir con los siguientes requisitos:</p>	<p>Anexan Hoja de vida del siguiente personal:</p> <p>PROFESIONAL EN NUTRICIÓN: Katheryn Elisa Navarro, Nutricionista dietista, con conocimientos en calidad, gestión del talento humanos, reglamentación general para servicios de</p>	<p>PDF PERSONAL REQUERIDO INTERNOS Folios 1-15</p>



CÓDIGO: C-F-32

**EVALUACIÓN TÉCNICA
PRELIMINAR**


Página 4 de 13

VERSIÓN: 02


Fecha: 01/11/2021

PERSONAL	REQUISITOS		
(1) PROFESIONAL EN NUTRICIÓN DISPONIBILIDAD MEDIO TIEMPO PRESENCIAL	Título Profesional en Nutricionista-Dietista, con mínimo un (1) año y de habilidades propias para el desempeño de dicho cargo. Con conocimientos en calidad, reglamentación general para servicios de alimentación (decreto 3075, HACCP, resolución 2674, etc.), gestión del talento humano y manejo de dietas terapéuticas. Deberá anexar Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud (ReTHUS).	alimentación y manejo de dietas terapéuticas, experiencia desde 08/02/2023, se anexa RETHUS.	PDF PERSONAL REQUERIDO INTERNOS Folios 16-32
(1) ADMINISTRADOR O COORDINADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTOS MEDIO TIEMPO PRESENCIAL	Administradora en empresas de salud con especialización en gerencia de empresas de salud, con mínimo tres (3) años de experiencia. Con conocimientos en calidad, reglamentación general para servicios de alimentación (decreto 3075, HACCP, resolución 2674, etc.), gestión del talento humano y manejo de dietas terapéuticas.	Teniendo en cuenta que la hoja de vida de la profesional en nutrición fue aportada para la convocatoria pública 006-2024, no será tenida en cuenta.	
(1) TÉCNICO EN COCINA DISPONIBILIDAD TIEMPO COMPLETO	Título en Técnico en cocina, con mínimo tres (3) años de experiencia en programas de alimentación hospitalaria. Con curso de manipulación de alimentos, con experiencia en BPM y manejo de dietas terapéuticas.	NO CUMPLE	PDF PERSONAL REQUERIDO INTERNOS Folios 33-49
(1) OPERARIO DE SERVICIOS GENERALES Durante el servicio	El oferente deberá presentar relación de personal mínimo a ofertar de conformidad con el manual SMN-M-02 MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS previo al inicio del contrato para su debida aprobación con la siguiente documentación: <ul style="list-style-type: none"> • Hoja de vida • Certificado Médico donde conste que son aptas para manipular alimentos con fecha de expedición no superior a seis meses contados hasta la fecha de evaluación del presente proceso. • Exámenes médicos: Coprológico, Frotis de garganta y KOH en uñas con fecha de expedición no superior a seis meses contados hasta la fecha de evaluación del presente proceso. • Esquema de Vacunación. • Certificación laboral con fecha de expedición no mayor a 30 días calendario contados desde la fecha de entrega de la propuesta, deberá acreditar experiencia como auxiliares de dieta en programas de alimentación por un término laborado de mínimo seis (6) meses. 	Teniendo en cuenta que la hoja de vida de administrador fue aportada para la convocatoria pública 006-2024, no será tenida en cuenta.	
		NO CUMPLE	PDF PERSONAL REQUERIDO INTERNOS Folios 50-58
		TÉCNICO EN COCINA: Sonia Constanza Pinto Lara , Técnico en cocina, experiencia	


<p>PERSONAL AUXILIAR</p>	<p>Curso de manipulación de alimentos</p> <p>El oferente deberá presentar relación de personal mínimo a ofertar de conformidad con el manual SMN-M-02 MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS previo al inicio del contrato para su debida aprobación con la siguiente documentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoja de vida • Certificado Médico donde conste que son aptas para manipular alimentos con fecha de expedición no superior a seis meses contados hasta la fecha de evaluación del presente proceso. • Exámenes médicos: Coprológico, Frotis de garganta y KOH en uñas con fecha de expedición no superior a seis meses contados hasta la fecha de evaluación del presente proceso. • Esquema de Vacunación. • Certificación laboral con fecha de expedición no mayor a 30 días calendario contados desde la fecha de entrega de la propuesta, deberá acreditar experiencia como auxiliares de dieta en programas de alimentación por un término laborado de mínimo seis (6) meses. • Curso de manipulación de alimentos 	<p>desde 16/02/2009 hasta la fecha, experiencia en conocimiento manejo de dietas terapéuticas y experiencia en buenas prácticas de manufactura (BPM), con curso de manipulación de alimentos expedido el 28/04/2023.</p> <p>Teniendo en cuenta que la hoja de vida del técnico en cocina fue aportada para la convocatoria pública 006-2024, no será tomada en cuenta.</p> <p>NO CUMPLE</p> <p>OPERARIO DE SERVICIOS GENERALES:</p> <p>Doris Yaneth Yanken Sosa, adjuntan hoja de vida, certificado médico de aptitud de fecha 19/01/2024, exámenes médicos de fecha 19/01/2024, esquema de vacunación, certificación laboral de fecha expedida el día 16/03/2024, experiencia desde 02/02/2023 a la fecha, curso de manipulación de alimentos del 28/04/2023</p> <p>CUMPLE</p> <p>PERSONAL AUXILIAR: Luz Marina Daza, anexan hoja de vida, certificado médico de aptitud de fecha 27/11/2023, examen</p>	<p>PDF PERSONAL REQUERIDO INTERNOS Folios 59-67</p> <p>PDF PERSONAL REQUERIDO INTERNOS Folios 68-76</p>
<p>La acreditación del requisito se hará mediante la presentación de las hojas de vida de cada uno de los perfiles relacionados en la tabla anterior, las cuales deberán anexarse con los todos los soportes descritos de acuerdo al perfil. Sera NO HÁBIL la propuesta que NO CUMPLA.</p>			

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL UNIVERSITARIO San Rafael de Tunja
CÓDIGO: C-F-32	EVALUACIÓN TECNICA PRELIMINAR	
VERSIÓN: 02	Página 6 de 13	
Fecha: 01/11/2021		

	<p>médicos de fecha 27/11/2023, esquema de vacunación, certificación laboral expedida el día 16/03/2024 y experiencia desde 01/03/2023, curso de manipulación de alimentos del 18/12/2023</p> <p>CUMPLE</p> <p>Marivel Moreno Gutiérrez, Anexan hoja de vida, certificado médico de aptitud 22/01/2024, examen médico de fecha 22/01/2024, esquema de vacunación, certificación laboral expedida el día 16/03/2024, experiencia desde 10 de mayo de 2021 a la fecha, curso de manipulación de alimentos del 01/08/2023</p> <p>CUMPLE</p>	
El oferente deberá presentar carta en la que manifieste que se compromete a garantizar la adherencia y cumplimiento MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS-SMN-M-02 V10, PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS HOSPITALARIAS VSP-PT-08.	Anexan carta donde no se establece el compromiso solicitado por la E.S.E, se evidencia copia idéntica del texto de los términos de referencia. NO CUMPLEN	PDF Cartas de compromiso Folios 1
El oferente deberá presentar carta de compromiso en la que manifieste que en caso de que se le adjudique el contrato, presentará el análisis químico completo de las dietas terapéuticas.	Anexan carta donde no se establece el compromiso solicitado por la E.S.E, se evidencia copia idéntica del texto de los términos de referencia. NO CUMPLEN	PDF Cartas de compromiso Folios 2
El oferente debe anexar plan de capacitación anual dirigido al personal manipulador de alimentos el cual debe contener las capacitaciones establecidas en la Resolución 2674 del 2013, salud y buen trato, servicio al cliente y humanización y demás capacitaciones inherentes a su actividad.	Anexan carta donde no se establece el compromiso solicitado por la E.S.E, se evidencia copia idéntica	PDF Cartas de compromiso Folios 3

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL <small>UNIVERSITARIO</small> San Rafael <small>de Tunja</small>
CÓDIGO: C-F-32	EVALUACIÓN TECNICA PRELIMINAR	
VERSIÓN: 02		Página 7 de 13
		Fecha: 01/11/2021

	del texto de los términos de referencia. NO CUMPLEN	
El oferente debe comprometerse a garantizar el transporte de alimentos dentro de la E.S.E, mediante el uso de carro termos que cuenten con una estructura fabricada en lamina de acero inoxidable, cierre hermético, compartimientos para bandejas porta alimentos, interruptor para prender y apagar, piloto automático que indique el encendido, termostato, conexión de corriente a 120V, de cuatro ruedas, freno, que además cuente con dimensiones propias, 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.	Anexan carta de compromiso CUMPLEN	PDF Cartas de compromiso Folios 4
El oferente debe presentar cronograma de mantenimiento preventivo, correctivo y de calibración de la maquinaria y equipos a emplear en la ejecución del objeto contractual.	No se presenta cronograma de mantenimiento preventivo, correctivo y de calibración de la maquinaria y equipos a emplear NO CUMPLEN	N/C
El oferente deberá presentar carta donde manifieste que en caso de que se le adjudique el proceso se compromete a garantizar el transporte y distribución de las dietas como mínimo en (1) un vehículo de transporte de alimentos que cuente con cubículo térmico para la conservación del calor de los alimentos, debe anexar el concepto higiénico sanitario favorable, vigente, expedido por la autoridad sanitaria competente, y anexar copia de la licencia de tránsito del vehículo ofrecido, el modelo del vehículo no podrá ser inferior al año 2018, el peso Máximo del vehículo será de 5 toneladas y altura máxima de 10 metros. <ul style="list-style-type: none"> En caso de no ser propietario del vehículo, el oferente deberá anexar el contrato de arrendamiento suscrito por el propietario de este, en donde conste que el automotor será destinado para realizar el objeto contratado durante el plazo de ejecución. Nota: La entidad deberá realizar inspección física de verificación para certificar el cumplimiento del requisito, so pena de ser causal de rechazo de la propuesta. Se enviará la fecha, hora y lugar para que los oferentes lleven el vehículo para su inspección y verificación del funcionamiento.	Anexan carta donde no se establece el compromiso solicitado por la E.S.E, se evidencia copia idéntica del texto de los términos de referencia. NO CUMPLEN	PDF Cartas de compromiso Folios 6
El oferente deberá presentar carta donde manifieste que cuenta con una planta de procesamiento de alimentos externa, ubicada en el municipio de Tunja, debe anexar el concepto favorable, vigente, expedido por la autoridad sanitaria competente. Nota: La entidad deberá realizar inspección a la planta para la verificación del cumplimiento del requisito, so pena de ser causal de rechazo de la propuesta. Se enviará la fecha y hora de la visita vía correo electrónico a los oferentes.	Anexan carta de compromiso Se anexa concepto favorable expedido por la secretaria de protección social de Tunja el 15/02/2024,	PDF Cartas de compromiso Folios 7 PDF Anexo 5 Folios 5-9

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL UNIVERSITARIO San Rafael de Tunja
CÓDIGO: C-F-32	EVALUACIÓN TÉCNICA PRELIMINAR	
VERSIÓN: 02		Página 8 de 13
		Fecha: 01/11/2021

	con cumplimiento del 91.5% CUMPLEN	
El oferente debe presentar carta en la que en caso de resultar adjudicatario se comprometa a garantizar la continuidad del servicio tanto administrativa como operativamente con el fin de atender el 100% de los requerimientos de la E.S.E de manera favorable.	Anexan carta donde no se establece el compromiso solicitado por la E.S.E, se evidencia copia idéntica del texto de los términos de referencia. NO CUMPLEN	PDF Cartas de compromiso Folios 8
<p>MANUALES Y PROTOCOLOS: El oferente debe presentar los siguientes manuales y protocolos junto a la propuesta económica presentada a la E.S.E:</p> <p>A. 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.).</p> <p>B. 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).</p> <p>C. PROGRAMA DE AHORRO Y USO EFICIENTE DE ENERGÍA Y AGUA: Deberá incluir actividades que beneficien el uso racional de estos recursos, teniendo en cuenta la política ambiental de la institución.</p> <p>D. PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES SANEAMIENTO BASICO: 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.); Tipos de vectores a controlar, cronograma de controles y seguimiento de acuerdo con las necesidades de la entidad.</p> <p>E. 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).</p> <p>F. MANUAL HACCP: Manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control</p>	<p>Anexan programa de limpieza y desinfección</p> <p>Anexan manual de almacenamiento de alimentos perecederos, semiperecederos y no perecederos</p> <p>Anexan programa de uso agua potable y uso racional de la energía</p> <p>Anexan programa de control de plagas</p> <p>Anexan manual de procedimientos técnicos</p> <p>Anexan Manual HACCP</p> <p style="text-align: center;">CUMPLE</p>	<p style="text-align: center;">PDF Manuales Folios 37-67</p> <p style="text-align: center;">PDF Manuales Folios 68-86</p> <p style="text-align: center;">PDF Manuales Folios 87-105</p> <p style="text-align: center;">PDF Manuales Folios 106-116</p> <p style="text-align: center;">PDF Manuales Folios 117-135</p> <p style="text-align: center;">PDF Manuales Folios 136-178</p>
<p>ACREDITACIÓN El oferente deberá presentar carta de compromiso en la que manifieste que en caso que se le adjudique el proceso se compromete a:</p> <p>1. Articularse y alinearse con la filosofía de acreditación e integrar los servicios prestados administrativos a los estándares aplicables según corresponda, en coordinación con la organización.</p>	Anexan carta donde no se establece el compromiso solicitado por la E.S.E, se evidencia copia idéntica del texto de los términos de referencia. NO CUMPLEN	PDF Acreditación Folios 1



CÓDIGO: C-F-32

**EVALUACIÓN TÉCNICA
PRELIMINAR**

Página 9 de 13

VERSIÓN: 02

Fecha: 01/11/2021

2. Dar a conocer a sus trabajadores y adherirse a las políticas institucionales y modelo de atención de la E.S.E Hospital Universitario San Rafael Tunja.
3. Asegurar que existe una política de confidencialidad frente a la información del usuario y que su presencia en la organización no será divulgada sin su consentimiento.
4. Adherirse a protocolos, procedimientos, manuales y demás lineamientos institucionales que se requieran.
5. El contratista deberá atender las visitas de seguimiento e inspección realizadas por la institución y desarrollar las acciones de mejora generadas.
6. En todos los casos actuar con responsabilidad en el cumplimiento de los compromisos adquiridos con la institución.
7. Proyectar buena imagen en calidad de colaborador, así como identificarse portando en lugar visible el carné de identificación. Además, tener especial cuidado en el manejo de la información y comentarios que puedan llegar a afectar negativamente la imagen institucional.

ESQUEMA DE VACUNACIÓN

El oferente deberá presentar carta de compromiso en la que manifieste que en caso que se le adjudique el proceso se compromete a garantizar que el personal contratado a su costa cuenta con el esquema de vacunación de acuerdo a la tabla anteriormente enunciada.

Anexan carta donde no se establece el compromiso solicitado por la E.S.E, se evidencia copia idéntica del texto de los términos de referencia.
NO CUMPLEN

**PDF
Vacunación
Folios 1-2**

VERIFICACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS


DIETA	PERSONAS ESTIMADA MES desayuno	PERSONAS ESTIMADA MES almuerzo	PERSONAS ESTIMADA MES 70 cena 50%	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA	
				PRECIO UNITARIO CON IVA	TOTAL PRECIO DESAYUNO MES	PRECIO UNITARIO CON IVA	TOTAL PRECIO ALMUERZOS MES	PRECIO UNITARIO CON IVA	TOTAL PRECIO CENA MES
1. Tabla NP 70: HBITA PATRON DIETA NORMAL INTERIROS 2800 KCAL PARA INTERIROS	74	79	59						
2. Tabla NP 35: HBITA PATRON DIETA HIPOCALORICA PACIENTE ADULTO 2000 KCAL/autorizada previamente por el supervisor del contrato	1	1	1						
3. Tabla NP18: HBITA PATRON LACTO-OVO VEGETARIANA PARA PACIENTE ADULTO 2400KCAL/autorizada previamente	1	1	1						
4. Tabla NP59: HBITA PATRON DIETA AMIGOS DEL CORAZON PARA PACIENTE ADULTO 2000CALORIAS. autorizada previamente	1	1	1						
5. Tabla NP 73: HBITA PATRON DIETA PERSONAL DE PLANTA (8 de almuerzo)	0	165							
TOTAL MES IVA INCLUIDO	77	247	62						

DIETA	CANTIDAD ESTIMADA MES	PRECIO UNITARIO CON IVA	PRECIO TOTAL MES CON IVA
6. Tabla NP23: REFRIGERIO REFORZADO para internos programados con turno nocturno o terminación de turno a las 10 pm, previa entrega de programación por el Programa de Docencia/ Servicio.	1		
7. Tabla NP 70: HBITA PATRON DIETA NORMAL INTERIROS ONCES (REFRIGERIO)	720		


El oferente anexa propuesta económica de acuerdo al formato suministrado por la E.S.E por un valor mensual de SETENTA Y UN MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS SETENTA PESOS M/CTE (\$71.297.270).

**PDF
Económica 20
mar 2024
Folios 1-2**


VERIFICACIÓN REQUISITOS DE EXPERIENCIA

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL UNIVERSITARIO San Rafael de Tunja
CÓDIGO: C-F-32	EVALUACIÓN TECNICA PRELIMINAR	
VERSIÓN: 02		Página 10 de 13 Fecha: 01/11/2021

ITEM	OBSERVACIÓN	FOLIOS	CUMPLE / NO CUMPLE																																													
<p style="text-align: center;">EXPERIENCIA GENERAL</p> <p>Acreditar dos (02) contratos celebrados, ejecutados y liquidados cuya sumatoria sea igual o superior a 350 SMMLV, contratados con entidades públicas o privadas de segundo nivel o superior cuyo objeto haya sido el suministro de alimentación hospitalaria.</p> <p>El contrato debe estar inscrito en el RUP y deben incluir al menos cuatro de los siguientes códigos UNSPSC</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>SEGMENTO</th> <th>FAMILIA</th> <th>CLASE</th> <th>PRODUCTOS</th> <th>DESCRIPCIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">50</td> <td style="text-align: center;">19</td> <td style="text-align: center;">27</td> <td style="text-align: center;">00</td> <td>Platos combinados empaquetados</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">78</td> <td style="text-align: center;">13</td> <td style="text-align: center;">18</td> <td style="text-align: center;">00</td> <td>Bodegaje y almacenamiento especializado</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">80</td> <td style="text-align: center;">14</td> <td style="text-align: center;">17</td> <td style="text-align: center;">00</td> <td>Distribución</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">85</td> <td style="text-align: center;">15</td> <td style="text-align: center;">15</td> <td style="text-align: center;">00</td> <td>Tecnología de alimentos</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">85</td> <td style="text-align: center;">15</td> <td style="text-align: center;">16</td> <td style="text-align: center;">00</td> <td>Asuntos nutricionales</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">85</td> <td style="text-align: center;">15</td> <td style="text-align: center;">17</td> <td style="text-align: center;">00</td> <td>Planeación y ayuda de política de Alimentos</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">90</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">16</td> <td style="text-align: center;">00</td> <td>Servicios de banquetes y catering</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">93</td> <td style="text-align: center;">13</td> <td style="text-align: center;">16</td> <td style="text-align: center;">00</td> <td>Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición</td> </tr> </tbody> </table> <p>Para la verificación de la experiencia del RUP es necesario aportar: certificación expedida por el funcionario autorizado por la entidad contratante o copia de contrato con sus adiciones y modificaciones o acta de liquidación donde se indique:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Entidad contratante ✓ Contratista ✓ (% de participación y miembros del Consorcio o Unión Temporal), ✓ Objeto ✓ Plazo ✓ Valor inicial del contrato ✓ Valor de las adiciones ✓ Valor total del contrato con adiciones ✓ Valor ejecutado 	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTOS	DESCRIPCIÓN	50	19	27	00	Platos combinados empaquetados	78	13	18	00	Bodegaje y almacenamiento especializado	80	14	17	00	Distribución	85	15	15	00	Tecnología de alimentos	85	15	16	00	Asuntos nutricionales	85	15	17	00	Planeación y ayuda de política de Alimentos	90	10	16	00	Servicios de banquetes y catering	93	13	16	00	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	<p>Contrato 204-2017 Entidad: HUSRT Objeto: Suministro de dietas nutricionales para los pacientes de las unidades de urgencias, hospitalización y alimentación para el personal de médicos internos y autorizaos de la E.S.E Hospital San Rafael de Tunja, según requerimientos y programaciones necesarios. Valor inicial del contrato: \$ 1.280.351.830 Adición: \$ 218.000.000 Valor Total del contrato: \$ 1.498.351.830 Valor en SMMLV: 2.031,06 Plazo: 01/02/2017 al 31/12/2017 Pag RUP: 1.040</p> <p>Contrato 282-2018 Entidad: HUSRT Objeto: Suministro de dietas nutricionales para los pacientes de las unidades de urgencias,</p>	<p style="text-align: center;">PDF. EXPERIENCIA GENERAL Folios 1</p> <p style="text-align: center;">PDF. EXPERIENCIA GENERAL Folios 2</p>	<p style="text-align: center;">CUMPLE</p> <p style="text-align: center;">CUMPLE</p>
SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTOS	DESCRIPCIÓN																																												
50	19	27	00	Platos combinados empaquetados																																												
78	13	18	00	Bodegaje y almacenamiento especializado																																												
80	14	17	00	Distribución																																												
85	15	15	00	Tecnología de alimentos																																												
85	15	16	00	Asuntos nutricionales																																												
85	15	17	00	Planeación y ayuda de política de Alimentos																																												
90	10	16	00	Servicios de banquetes y catering																																												
93	13	16	00	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición																																												

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL UNIVERSITARIO San Rafael de Tunja
CÓDIGO: C-F-32	EVALUACIÓN TECNICA PRELIMINAR	
VERSIÓN: 02		Página 11 de 13 Fecha: 01/11/2021

<p>En caso de figuras plurales (consorcio o uniones temporales) la experiencia general podrá ser aportada por todos sus integrantes.</p> <p>Las certificaciones en su contenido deben ser totalmente legibles so pena de rechazo.</p> <p>La Entidad se reserva el derecho de verificar la información suministrada por los oferentes a través de las certificaciones. Si se advierten discrepancias entre dicha información y lo establecido por la Superintendencia, la propuesta será objeto de rechazo, sin perjuicio de las demás actuaciones que se promuevan.</p> <p>Cuando se presenten contratos realizados bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, la Entidad tomará para la evaluación correspondiente el porcentaje (%) de participación en la ejecución del contrato, del integrante del consorcio o de la Unión Temporal.</p>	<p>hospitalización y alimentación para el personal de médicos internos y autorizaos de la E.S.E Hospital San Rafael de Tunja, según requerimientos y programaciones necesarios.</p> <p>Valor inicial del contrato: \$ 1.571.720.6009</p> <p>Adición 1: \$ 2.993.280</p> <p>Adición 2: \$ 40.000.000</p> <p>Valor Total del contrato: \$ 1.614.713.884</p> <p>Valor en SMMLV: 2.066,85</p> <p>Plazo: 16/02/2018 hasta 31/12/2018</p> <p>Pag RUP: 1.184</p>																																
<p style="text-align: center;">EXPERIENCIA ESPECIFICA</p> <p>Acreditar un (01) contrato celebrado, ejecutado y liquidado, cuya sumatoria sea igual o superior (350) SMMLV, los soportes deben ser diferentes a los aportados en la experiencia general, cuyo objeto haya sido el suministro de alimentación hospitalaria que incluya el suministro de alimentación a personal en formación (estudiantes).</p> <p>El contrato debe estar inscrito en el RUP y debe incluir al menos 5 de los siguientes códigos UNSPSC:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>SEGMENTO</th> <th>FAMILIA</th> <th>CLASE</th> <th>PRODUCTOS</th> <th>DESCRIPCIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">50</td> <td style="text-align: center;">19</td> <td style="text-align: center;">27</td> <td style="text-align: center;">00</td> <td>Platos combinados empaquetados</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">78</td> <td style="text-align: center;">13</td> <td style="text-align: center;">18</td> <td style="text-align: center;">00</td> <td>Bodegaje y almacenamiento especializado</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">80</td> <td style="text-align: center;">14</td> <td style="text-align: center;">17</td> <td style="text-align: center;">00</td> <td>Distribución</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">85</td> <td style="text-align: center;">15</td> <td style="text-align: center;">15</td> <td style="text-align: center;">00</td> <td>Tecnología de alimentos</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">85</td> <td style="text-align: center;">15</td> <td style="text-align: center;">16</td> <td style="text-align: center;">00</td> <td>Asuntos nutricionales</td> </tr> </tbody> </table>	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTOS	DESCRIPCIÓN	50	19	27	00	Platos combinados empaquetados	78	13	18	00	Bodegaje y almacenamiento especializado	80	14	17	00	Distribución	85	15	15	00	Tecnología de alimentos	85	15	16	00	Asuntos nutricionales	<p>Contrato 240 - 2019</p> <p>Entidad: HUSRT</p> <p>Objeto: Suministro de dietas nutricionales para los pacientes de las unidades de urgencias, hospitalización y alimentación para el personal de médicos internos y autorizaos de la E.S.E Hospital San Rafael de Tunja, según requerimientos y programaciones necesarios.</p> <p>Valor inicial del contrato:</p>	<p>PDF. EXPERIENCIA ESPECIFICA</p> <p>Folios 1</p>	<p>CUMPLE</p>
SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTOS	DESCRIPCIÓN																													
50	19	27	00	Platos combinados empaquetados																													
78	13	18	00	Bodegaje y almacenamiento especializado																													
80	14	17	00	Distribución																													
85	15	15	00	Tecnología de alimentos																													
85	15	16	00	Asuntos nutricionales																													


E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL UNIVERSITARIO San Rafael de Tunja
CÓDIGO: C-F-32	EVALUACIÓN TÉCNICA PRELIMINAR	
VERSIÓN: 02		Página 12 de 13 Fecha: 01/11/2021

85	15	17	00	Planeación y ayuda de política de Alimentos	\$ 1.669.719.886 Adición 1: \$ 164.544.345 Valor Total del contrato: \$ 1.834.264.231 Valor en SMMLV: 2.214,98 Plazo: 01/02/2019 HASTA 31/12/2019 Pag RUP: 1.441
90	10	16	00	Servicios de banquetes y catering	
93	13	16	00	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	
<p>Para la verificación de la experiencia del RUP es necesario aportar: certificación expedida por el funcionario autorizado por la entidad contratante o copia de contrato con sus adiciones y modificaciones o acta de liquidación donde se indique:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Entidad contratante ✓ Contratista ✓ (% de participación y miembros del Consorcio o Unión Temporal), ✓ Objeto ✓ Plazo ✓ Valor inicial del contrato ✓ Valor de las adiciones ✓ Valor total del contrato con adiciones ✓ Valor ejecutado <p>En caso de figuras plurales (consorcio o uniones temporales) la experiencia específica podrá ser aportada por cualquiera de sus integrantes.</p> <p>Las certificaciones en su contenido deben ser totalmente legibles so pena de rechazo.</p> <p>La Entidad se reserva el derecho de verificar la información suministrada por los oferentes a través de las certificaciones. Si se advierten discrepancias entre dicha información y lo establecido por la Superintendencia, la propuesta será objeto de rechazo, sin perjuicio de las demás actuaciones que se promuevan.</p>					

INFORME DE EVALUACIÓN TÉCNICA Y ECONÓMICA					
EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS					
PROPONENTE	VALOR DE LA PROPUESTA MENSUAL	PROPUESTA POR TIEMPO	VALOR PROPUESTA POR TIEMPO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	PROPUESTA ECONÓMICA
SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY S.A.S	\$ 71.297.270	6 MESES	\$ 427.783.620	NO CUMPLE	CUMPLE

.CONCEPTO

Una vez efectuada la verificación de los requisitos técnicos de la propuesta presentada por **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY S.A.S**, identificado con NIT 900.130.262-5, por un valor de CUATROCIENTOS VEINTISIETE MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS VEINTE PESOS M/CTE

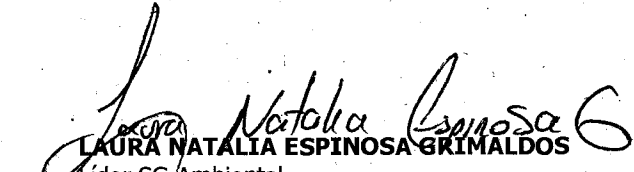
E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL <small>UNIVERSITARIO</small> San Rafael <small>de Tunja</small>
CÓDIGO: C-F-32	EVALUACIÓN TÉCNICA PRELIMINAR	
VERSIÓN: 02		Página 13 de 13 Fecha: 01/11/2021

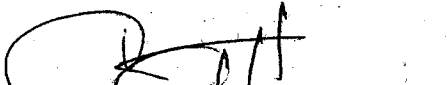
(\$427.783.620), y verificados los documentos, se encuentra que la propuesta **NO CUMPLE** lo establecido en la convocatoria pública No 008 de 2024.

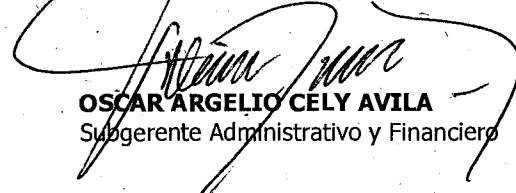
La presente evaluación será publicada en la página WEB del Hospital y en la plataforma Compra Eficiente SECOP II, www.contratos.gov.co,

Atentamente,


ADRIANA LUCÍA PACHECO
 Líder SG-SST


LAURA NATALIA ESPINOSA GRIMALDOS
 Líder SG-Ambiental


MONICA MARIA LONDOÑO FORERO
 Asesora oficina de desarrollo de servicios


OSCAR ARGELIO CELY AVILA
 Subgerente Administrativo y Financiero


MARIBEL CAMARGO CORREA
 Líder de servicios tercerizados

C.C. Carpeta del contrato

