

EVALUACIÓN JURÍDICA, FINANCIERA, TÉCNICA Y ECONÓMICA DEFINITIVA

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: 26 DE MARZO DE 2024.

Una vez corrido el traslado de evaluación preliminar y teniendo en cuenta que se recibieron observaciones al informe preliminar y se remitieron documentos en calidad de subsanación por parte de SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA - SUMISERVI S.A.S., se procede a emitir EVALUACIÓN DEFINITIVA, así:

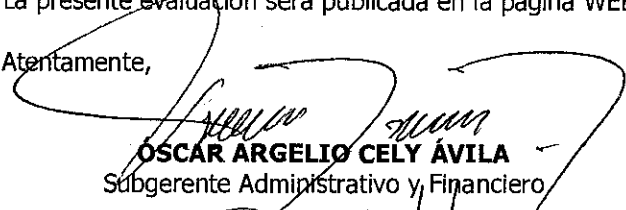
INFORME DE EVALUACIÓN JURÍDICA, FINANCIERO, TÉCNICA Y ECONÓMICA DEFINITIVA					
EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS					
PROPONENTE	VALOR PROPUESTA	JURÍDICA	FINANCIERO	TÉCNICO	ECONÓMICA
SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA - SUMISERVI S.A.S.	\$ 427.783.620,00	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE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

RECOMENDACIÓN FINAL DEL COMITÉ

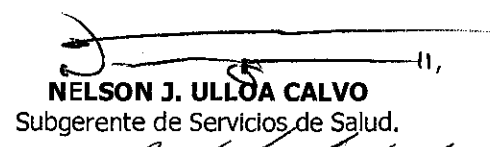
Conforme a los resultados anteriores, se comunica al **GERENTE** del Hospital Universitario San Rafael de Tunja este informe, con la recomendación de declarar desierta la Convocatoria Publica No. **008 de 2024**, cuyo objeto es **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL EN FORMACIÓN SEGÚN CONVENIOS DOCENCIA/SERVICIO Y PERSONAL DE PLANTA SEGÚN ACUERDO SINDICAL PARA LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA"** ya que la propuesta no cumple con lo establecido en los estudios de conveniencia y oportunidad y los términos de referencia.

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

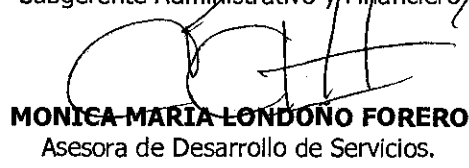
Atentamente,



OSCAR ARGELIO 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 HERNAN RAMÍREZ ALVAREZ
Coordinador Área Financiera



SULMA CLEMENCIA TORRES GALLO
Asesora Jurídica

Proyectó: **LAURA CATHERINE RIVERA ECHENIQUE** / Secretaria técnica del comité de contratación
MARIBEL CAMARGO / Líder Servicios Tercerizado.

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL Universitario San Rafael de Tunja	
CÓDIGO: C-F-31	EVALUACIÓN		Página 1 de 16
VERSIÓN: 02	TECNICADEFINITIVA		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 propuesta presentada, informando

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN: CONVOCATORIA PÚBLICA 008 DE 2024

OBJETODELPROCESO: 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

Una vez concedido el termino para subsanar a SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY S.A.S, se procede a evaluar de acuerdo a lo establecido por Colombia Compra Eficiente, de otro lado, cabe destacar que de conformidad con el artículo 5 de la Ley 1882 de 2018, durante el término otorgado para subsanar, los proponentes no podrán acreditar circunstancias ocurridas luego del cierre del proceso. De esta manera, es subsanable la prueba de todas las circunstancias ocurridas antes del vencimiento del término para presentar las ofertas, por lo que no se podrán acreditar circunstancias ocurridas con posterioridad a dicho momento. Lo anterior quiere decir que no es la prueba lo que debe ser anterior al cierre del proceso, sino el hecho que ella acredita. En ese sentido, ante la solicitud de la Administración de subsanar un requisito, el documento podría estar fechado con posterioridad al vencimiento del término para recibir propuestas, con la condición de que el hecho que acredite haya ocurrido antes, esto es, que no sea una circunstancia ocurrida con posterioridad al cierre del proceso. Un mejor entendimiento del significado de la expresión «circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso» implica distinguir entre la prueba de un hecho y el hecho mismo. En el caso de la subsanabilidad de las ofertas, una cosa es el requisito habilitante o el elemento de la propuesta que permite cumplir determinada exigencia del pliego de condiciones –o documento equivalente– y otra su prueba. Lo que prohíbe la norma es que se subsanen requisitos que no estaban materialmente cumplidos al momento del cierre del proceso.

FECHA: 26/03/2024.

VERIFICACIÓN DE DOCUMENTOS Y REQUISITOS TÉCNICOS		
ITEM	OBSERVACIÓN	FOLIOS
ANEXO 5 de la Invitación 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:	ANEXAN documento Características Técnicas	PDF ANEXO 5 CARACTERISTI CAS TECNICAS



CÓDIGO: C-F-31

**EVALUACIÓN
TECNICADEFINITIVA**

Página 2 de 16

VERSIÓN: 02

Fecha: 01/11/2021

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:

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

CUMPLE

Folios 1-3

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA	1 PORCIÓN	96 - 110 gramos
	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	226 - 248 cc
	PROTEICO	1 PORCIÓN	86 - 90 gr
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	80 - 96 gr
	MERMELADR O MANTEQUILLA	1 PORCIÓN	16 g
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	286 - 226 cc
	SOPA	1 TAZA	260 - 280 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	100 - 126 gr
	PROTEICO	DOBLE PORCIÓN	156 - 166 gr
	ENERGETICO 2	1 PORCIÓN	76 - 80 gr
	VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	80 - 100 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	20 - 30 gr
	JUGO DE FRUTA	1 VASO	286 - 226 cc
COMIDA	SOPA	1 TAZA	260 - 280 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	100 - 126 gr
	PROTEICO	DOBLE PORCIÓN	156 - 166 gr
	VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	80 - 100 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	


✓ Tabla N° 35: MINUTA PATRON DIETA HIPOGLUCIDA PACIENTE ADULTO 2000 KCAL/autorizada previamente por el supervisor del contrato

- ✓ Tabla N°10: MINUTA PATRON LACTO-OVO-VEGETARIANA PARA PACIENTE ADULTO 2400KCAL/ autorizada previamente
- ✓ Tabla N°59: MINUTA PATRON DIETA AMIGOS DEL CORAZON PARA PACIENTE ADULTO 2000CALORIAS. autorizada previamente
- ✓ Tabla N° 73: MINUTA PATRON DIETA PERSONAL DE PLANTA 800 KCAL que aplica para almuerzo exclusivamente
- ✓ 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.

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, costado por el solicitante (personal en formación interno o de planta).

- 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.

MODALIDAD DEL SERVICIO: Descentralizado- Catering.

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: C-F-31	EVALUACIÓN TECNICADEFINITIVA	Página 4 de 16
VERSIÓN: 02		Fecha: 01/11/2021

<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 alimentación y manejo de dietas terapéuticas, experiencia desde 08/02/2023, se anexa RETHUS.</p> <p>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.</p> <p>NO CUMPLE</p> <p>ADMINISTRADOR O COORDINADOR: Gladys Niño Neira, administrador de servicios de salud y especialista en gerencia de empresas de salud, con conocimientos en calidad, gestión del talento humano, reglamentación general para servicios de alimentación (decreto 3075, HACCP, resolución 2674) y manejo de dietas terapéuticas, experiencia acreditada con SUMISERVI S.A.S desde 13/03/2012 gestión del talento humano y manejo de dietas terapéuticas)</p> <p>Teniendo en cuenta que</p>	<p>PDF PERSONAL REQUERIDO INTERNOS Folios 1-15</p> <p>PDF PERSONAL REQUERIDO INTERNOS Folios 16-32</p> <p>PDF</p>
--	---	--

CÓDIGO: C-F-31


Página 5 de 16

VERSIÓN: 02


**EVALUACIÓN
TECNICADEFINITIVA**

Fecha: 01/11/2021


PERSONAL	REQUISITOS		PERSONAL REQUERIDO INTERNOS
(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).	la hoja de vida del administrador. fue aportada para la convocatoria pública 006-2024, no será tomada en cuenta.	Folios 33-49
(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.	NO CUMPLE	
(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.	TÉCNICO EN COCINA: Sonia Constanza Pinto Lara , Técnico en cocina, experiencia 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.	PDF PERSONAL REQUERIDO INTERNOS Folios 50-58
(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 del técnico en cocina fue aportada para la convocatoria pública 006-2024, no será tomada en cuenta.	
		NO CUMPLE	
		OPERARIO DE SERVICIOS GENERALES:	
		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	PDF PERSONAL REQUERIDO INTERNOS Folios 59-67

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL Universitario San Rafael <small>de Tunja</small>	
CÓDIGO: C-F-31	EVALUACIÓN		Página 6 de 16
VERSIÓN: 02	TECNICADEFINITIVA		Fecha: 01/11/2021

PERSONAL AUXILIAR	<p style="text-align: center;">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>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 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>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>	<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>	
	<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.</p>	<p>El oferente subsana, presenta carta de compromiso</p> <p>CUMPLE</p>	<p>PDF 2. Subsacion y observaciones</p>

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL <small>UNIVERSITARIO</small> San Rafael <small>de Tunja</small>
CÓDIGO: C-F-31	EVALUACIÓN TECNICADEFINITIVA	
VERSIÓN: 02	Página 7 de 16	
		Fecha: 01/11/2021

		Evaluación HUSRT CP 008 2024 Folio 4
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.	El oferente subsana, presenta carta de compromiso CUMPLE	PDF 2. Subsacion y observacio nes Evaluación HUSRT CP 008 2024 Folio 5
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, saludo y buen trato, servicio al cliente y humanización y demás capacitaciones inherentes a su actividad.	El oferente subsana, presenta carta de compromiso y plan de capacitación CUMPLE	PDF Cartas de compromiso Folios 6-15
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. A.	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.	El oferente subsana, presenta carta de compromiso y cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo. CUMPLE	PDF 2. Subsacion y observacio nes Evaluación HUSRT CP 008 2024 Folios 16-19.
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	El oferente subsana, presenta carta de compromiso, concepto sanitario favorable y licencia de transito del vehículo WLY067.	PDF 2. Subsacion y observacio nes

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: C-F-31	EVALUACIÓN TECNICADEFINITIVA	Página 8 de 16
VERSIÓN: 02		Fecha: 01/11/2021

<p>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.</p> <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. <p>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.</p>	CUMPLE	<p>Evaluación HUSRT CP 008 2024 Folios 20-24</p>
<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Anexa carta de compromiso</p> <p>Se anexa concepto favorable expedido por la secretaria de protección social de Tunja el 15/02/2024, con cumplimiento del 91.5%</p> <p>CUMPLEN</p>	<p>PDF Cartas de compromiso Folios 7</p> <p>PDF Anexo 5 Folios 5-9</p>
<p>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.</p>	<p>El oferente subsana, presenta carta de compromiso.</p> <p>CUMPLE</p>	<p>PDF 2. Subsacion y observaciones Evaluación HUSRT CP 008 2024 Folios 25</p>
<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>B. 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>C. 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>Anexa programa de limpieza y desinfección</p> <p>Anexa manual de almacenamiento de alimentos perecederos, semiperecederos y no perecederos</p> <p>Anexa programa de</p>	<p>PDF Manuales Folios 37-67</p> <p>PDF Manuales Folios 68-86</p>

CÓDIGO: C-F-31


Página 9 de 16

VERSIÓN: 02

**EVALUACIÓN
TECNICADEFINITIVA**

Fecha: 01/11/2021

<p>D. 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>E. 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>F. 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>MANUAL HACCP: Manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control</p>	<p>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>CUMPLE</p>	<p>PDF Manuales Folios 87-105</p> <p>PDF Manuales Folios 106-116</p> <p>PDF Manuales Folios 117-135</p> <p>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> <ol style="list-style-type: none"> 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. 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. 	<p>El oferente subsana, presenta carta de compromiso.</p> <p>CUMPLE</p>	<p>PDF 2. Subsacion y observaciones Evaluación HUSRT CP 008 2024 Folios 26-27</p>
<p>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.</p>	<p>El oferente subsana, presenta carta de compromiso.</p> <p>CUMPLE</p>	<p>PDF 2. Subsacion y observaciones Evaluación HUSRT</p>

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL San Rafael <small>de Tunja</small>
CÓDIGO: C-F-31	EVALUACIÓN TECNICADEFINITIVA	
VERSIÓN: 02		Fecha: 01/11/2021

	CP 008 2024 Folios 28-29
--	--------------------------------

VERIFICACIÓN REQUISITOS DE EXPERIENCIA																																																
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 style="width: 5%;">CÓDIGO</th> <th style="width: 10%;">FAMILIA</th> <th style="width: 10%;">CLASE</th> <th style="width: 10%;">PRODUCTOS</th> <th style="width: 65%;">DESCRIPCIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>50</td> <td>19</td> <td>27</td> <td>00</td> <td>Platos combinados empaquetados</td> </tr> <tr> <td>78</td> <td>13</td> <td>18</td> <td>00</td> <td>Bodegaje y almacenamiento especializado</td> </tr> <tr> <td>80</td> <td>14</td> <td>17</td> <td>00</td> <td>Distribución</td> </tr> <tr> <td>85</td> <td>15</td> <td>15</td> <td>00</td> <td>Tecnología de alimentos</td> </tr> <tr> <td>85</td> <td>15</td> <td>16</td> <td>00</td> <td>Asuntos nutricionales</td> </tr> <tr> <td>85</td> <td>15</td> <td>17</td> <td>00</td> <td>Planeación y ayuda de política de Alimentos</td> </tr> <tr> <td>90</td> <td>10</td> <td>16</td> <td>00</td> <td>Servicios de banquetes y catering</td> </tr> <tr> <td>93</td> <td>13</td> <td>16</td> <td>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 <p>En caso de figuras plurales (consorcio o uniones temporales) la experiencia general podrá ser aportada por todos sus integrantes.</p>	CÓDIGO	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, hospitalización y alimentación para el personal de médicos internos y autorizaos de la E.S.E Hospital San Rafael de Tunja, según requerimientos</p>	<p>PDF. EXPERIENCIA GENERAL Folios 1</p> <p>PDF. EXPERIENCIA GENERAL</p>	<p>CUMPLE</p> <p>CUMPLE</p>
CÓDIGO	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																																												



CÓDIGO: C-F-31

Página 11 de 16

EVALUACIÓN TECNICA DEFINITIVA

VERSIÓN: 02

Fecha: 01/11/2021

<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>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>Folios 2</p>		
<p>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>					<p>Contrato 240 - 2019 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.</p> <p>Valor inicial del contrato: \$ 1.669.719.886</p> <p>Adición 1: \$ 164.544.345</p> <p>Valor Total del contrato: \$ 1.834.264.231</p> <p>Valor en SMMLV: 2.214,98</p> <p>Plazo: 01/02/2019 HASTA 31/12/2019</p> <p>Pag RUP: 1.441</p>		<p>PDF. EXPERIENCIA ESPECIFICA Folios 1</p>		<p>CUMPLE</p>
MENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTOS	DESCRIPCIÓN					
50	19	27	00	Platos combinados empacutados					
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 nutrición					
85	15	17	00	Planeación y ayuda política de Alimentos					
90	10	16	00	Servicios de banquetes y catering					
93	13	16	00	Planeación y programas de política de alimentación 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</p>									



CÓDIGO: C-F-31

**EVALUACIÓN
TECNICADEFINITIVA**

Página 12 de
16

VERSIÓN: 02

Fecha: 01/11/2021

adiciones y modificaciones o acta de liquidación donde se indique:

- ✓ 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

En caso de figuras plurales (consorcio o uniones temporales) la experiencia específica podrá ser aportada por cualquiera de sus integrantes.

Las certificaciones en su contenido deben ser totalmente legibles so pena de rechazo.

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.

VERIFICACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS


DIETA	PERSONAS ESTIMADAS MES desayuno	PERSONAS ESTIMADAS MES almuerzo	PERSONAS ESTIMADAS MES 78 con 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 Nº 70: MINUTA PATRON DIETA NORMAL INTERNOS 2800 KCAL PARA PRETEROS	74	79	59						
2. Tabla Nº 35: MINUTA PATRON DIETA HIPOCALORICA PACIENTE ADULTO 2000 KCAL autorizada previamente por el supervisor del contrato	1	1	1						
3. Tabla Nº10: MINUTA PATRON LACTO-OVO VEGETARIANA PARA PACIENTE ADULTO 2400KCAL autorizada previamente	1	1	1						
4. Tabla Nº59: MINUTA PATRON DIETA ANTIQUES DEL CORAZON PARA PACIENTE ADULTO 2000CALORIAS. autorizada previamente	1	1	1						
5. Tabla Nº 73: MINUTA PATRON DIETA PERSONAL DE PLANTA (8 de almuerzos)	0	165							
TOTAL MES IVA INCLUIDO	77	247	62						

DIETA	CANTIDAD ESTIMADA MES	PRECIO UNITARIO CON IVA	PRECIO TOTAL MES CON IVA
6. Tabla Nº23: REFRIGERIO REFORZADO para pacientes programados con laparoscopia el suministro de turno a las 10 pm, previa entrega de programación por el Programa de Docencia/ Servicio.	1		
7. Tabla Nº 70: MINUTA PATRON DIETA NORMAL INTERNOS 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**

CUMPLE

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL UNIVERSITARIO San Rafael <small>de Tunja</small>
CÓDIGO: C-F-31	EVALUACIÓN TECNICADEFINITIVA	
VERSIÓN: 02		Fecha: 01/11/2021

CRITERIOS DE SELECCION	PUNTAJE OBTENIDO	FOLIO										
<p>La E.S.E Hospital Universitario San Rafael de Tunja, previa verificación de la capacidad jurídica y las referencias de experiencia, capacidad administrativa, y operacional de los oferentes, adjudicará la convocatoria pública en forma total a la persona natural o jurídica, que cumpla con las especificaciones técnicas y obtenga el mayor puntaje.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">CRITERIOS DE EVALUACIÓN</th> <th style="text-align: center;">PUNTAJE A ASIGNAR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>FACTOR ECONÓMICO</td> <td style="text-align: center;">98</td> </tr> <tr> <td>PERSONAL EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>INCENTIVO EMPRENDIMIENTOS MUJERES</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td style="text-align: center;">100</td> </tr> </tbody> </table> <p>A. FACTOR ECONOMICO (98 PUNTOS)</p> <p>El oferente debe presentar su propuesta económica sin que esta supere el presupuesto oficial ya que cualquiera de estas dos eventualidades causará rechazo de la propuesta.</p> <p>Obtendrá noventa y ocho (98) 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 10 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>NOTA: En caso de existir una sola propuesta hábil, la ESE Hospital Universitario 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 términos de referencia.</p>	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PUNTAJE A ASIGNAR	FACTOR ECONÓMICO	98	PERSONAL EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD	1	INCENTIVO EMPRENDIMIENTOS MUJERES	1	TOTAL	100	98 PUNTOS	DOCUMENTO PDF Económica 20 Mar 2024 ANEXO 4 ECONOMICA
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PUNTAJE A ASIGNAR											
FACTOR ECONÓMICO	98											
PERSONAL EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD	1											
INCENTIVO EMPRENDIMIENTOS MUJERES	1											
TOTAL	100											
<p>B. PERSONAL EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD (1 PUNTO)</p> <p>De acuerdo con lo prescrito por el decreto 392 de 2018, sobre incentivos en los procesos de contratación a favor de personas en condición de discapacidad, en la presente convocatoria se establece como puntaje adicional para los proponentes que acrediten la vinculación de trabajadores en</p>	1 PUNTO	CRITERIOS DE SELECCIÓN PDF Folio2										

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL Universitario San Rafael de Tunja
CÓDIGO: C-F-31	EVALUACIÓN TECNICADEFINITIVA	Página 14 de 16
VERSIÓN: 02		Fecha: 01/11/2021

condición de discapacidad dentro de su planta de personal, el 1% del total de puntos establecidos para los criterios de ponderación de las propuestas habilitadas, (el 1% de 1000 puntos es igual a diez puntos) siempre que se acrediten, en debida forma, los siguientes requisitos:

- Certificación emitida por el ministerio de trabajo, donde haga constar la vinculación de trabajadores con Discapacidad, vigente de conformidad con el decreto 1082 de 2015.

Número total de trabajadores de la planta de personal del proponente	Número mínimo de trabajadores con discapacidad exigido
Entre 1 y 30	1
Entre 31 y 100	2
Entre 101 y 150	3
Entre 151 y 200	4
Más de 200	5

Si la oferta es presentada por un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, se tendrá en cuenta la planta de personal del integrante del proponente plural que aporte como mínimo el cuarenta por ciento (40%) de la experiencia requerida para la respectiva contratación.

La acreditación de los documentos solicitados para el otorgamiento del puntaje adicional debe presentarse junto con los documentos de la propuesta al cierre del proceso, so pena de no ser tenidos en cuenta para la asignación del puntaje respectivo.


**A. INCENTIVO EMPRENDIMIENTOS MUJERES
(1 PUNTO)**

De conformidad con el artículo 3 del decreto 1860 de 2021 que adicionó el artículo 2.2.1.2.4.2.14, 2.2.1.2.4.2.15 y 2.2.1.2.4.2.18 a la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015, con la finalidad de beneficiar a las empresas y emprendimientos de mujeres.

Con el propósito de adoptar medidas afirmativas que incentiven la participación de las mujeres en el sistema de compras públicas, la Entidad otorgara hasta el 1% del puntaje total, a los emprendimientos y empresas de mujeres que cumpla con alguna de las siguientes condiciones:

1
PUNTO

**CRITERIOS DE
SELECCIÓN PDF
Folios 3-9**

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		
CÓDIGO: C-F-31	EVALUACIÓN TECNICADEFINITIVA	
VERSIÓN: 02		Página 16 de 16

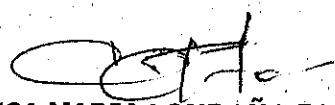
CONVENIOS DOCENCIA/SERVICIO Y PERSONAL DE PLANTA SEGÚN ACUERDO SINDICAL PARA LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA.”, ya que la propuesta presentada no es favorable para los intereses de la institución.

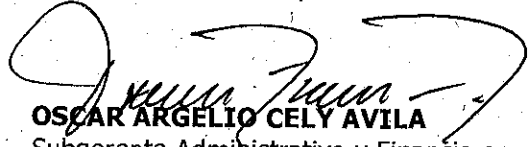
La presente evaluación será publicada en la página WEB del Hospital y en la plataforma Compra Eficiente SECOP II, www.contratos.gov.co,

Atentamente,


ADRIANA LUCÍA PACHECO
 Líder SG-SST



LAURA NATALIA ESPINOSA GRIMALDOS
 Líder SG-Ambiental


MONICA MARIA LONDOÑO FORERO
 ASESORA de desarrollo de servicios


OSCAR ARGELIO CELY AVILA
 Subgerente Administrativo y Financiero


MARIBEL CAMARGO CORREA
 Líder de servicios tercerizados

C.C. Carpeta del contrato

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA		 HOSPITAL UNIVERSITARIO San Rafael <small>de Tunja</small>
CÓDIGO: C-F-31	EVALUACIÓN TECNICADEFINITIVA	
VERSIÓN: 02		Fecha: 01/11/2021

CONCEPTO	PUNTAJE MÁXIMO
INCENTIVO EMPRENDIMIENTOS MUJERES	1
<p>Por lo anterior para el otorgamiento del puntaje el proponente deberá aportar los documentos para acreditar dichas condiciones de conformidad a lo establecido en el artículo 3 y 5 del Decreto 1860 de 2021. (INCENTIVO PARA EMPRENDIMIENTO Y EMPRESA DE MUJER).</p> <p>Si el proponente no cumple con las acreditaciones establecidas en la norma antes citada su puntaje será de CERO (0) PUNTOS.</p> <p>Tratándose de proponentes plurales, los puntajes adicionales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de Mipymes y/o emprendimiento y empresa de mujeres y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal</p>	
TOTAL	100 PUNTOS

INFORME DE EVALUACIÓN TÉCNICA Y ECONÓMICA				
EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS				
PROPONENTE	VALOR DE LA PROPUESTA MENSUAL	VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	PROPUESTA ECONÓMICA
SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY S.AS.	\$ 71.297.270	\$ 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.** con NIT, 900.130.262-5 por un valor de **CUATROCIENTOS VEINTISIETE MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS VEINTE PESOS M/CTE (\$ 427.783.620)**, y verificados los documentos, se encuentra que la propuesta **NO CUMPLE** lo establecido en el Convocatoria Publica No 006 de 2024.

RECOMENDACIÓN FINAL DEL COMITÉ

Conforme a los resultados anteriores, se comunica al gerente del Hospital Universitario San Rafael De Tunja, este informe, con la recomendación de declarar desierta la convocatoria pública No 008 de 2024, cuyo objeto es "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL EN FORMACIÓN SEGUN