



NIT: 890-706833-9

1115-NSN
Ibagué, febrero 20 de 2018

Doctora
INÉS BERNARDA LOAIZA GUERRA
Agente Especial Interventora
Hospital Federico Lleras Acosta de Ibagué-Tolima E.S.E.

Asunto: Evaluación técnica de la convocatoria pública de mayor cuantía N° 004 de 2018.

Respetada doctora Inés Bernarda:
Cordialmente, le estoy enviando la evaluación técnica realizada a la propuesta del **CONSORCIO ALIMENTOS FLLERAS 2018** que se presentó a la convocatoria pública de mayor cuantía N° 004 de 2018, cuyo objeto es: Prestación de servicio alimentación a pacientes hospitalizados y médicos residentes en todas las sedes del hospital Federico Lleras Acosta de Ibagué-Tolima E.S.E.

• **REQUISITOS HABILITANTES**

DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE	FOLIO
Tres (03) Certificados de experiencia, o contratos con su respectiva acta de liquidación los cuales deben estar contenidos en el RUP y ejecutados durante los últimos cinco (05) años contados a partir de la fecha del cierre, con entidades y/o empresas con las que haya suministrado los servicios objeto de la presente invitación a cotizar.	X		128

DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE	FOLIO
Los proponentes deberán acreditar experiencia en prestación de servicio de Alimentación hospitalaria en Instituciones Prestadoras de Servicios de Salud de alta Complejidad, durante los últimos cinco (5) años anteriores a la fecha de cierre del presente proceso. La suma de las certificaciones de experiencia específica debe ser igual o superior al presupuesto oficial del presente proceso de selección expresado en SMML, con fecha de suscripción del contrato dentro de los cinco (5) últimos años contados hasta la fecha de cierre del presente proceso.	X		131 A 173

HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E. CONVOCATORIA PÚBLICA DE MAYOR CUANTIA No. 004 DE 2018 SERVICIO DE ALIMENTOS											
EXPERIENCIA GENERAL											
EMPRESA CONTRATISTA	EMPRESA CONTRATANTE	N° CONTRATO	V/R EJECUTADO	SMMLV	FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO		SARUPETROL		ARDIKO		
					% Participación	% SMMLV	% Participación	% SMMLV	% Participación	% SMMLV	
Francisco Javier Sandoval Buitrago	Hospital Militar Central	145-2014 de diciembre 1 de 2014 al 15 de diciembre de 2016.	\$ 7.324.875.000	11.891	100	11.891		0			
Inversiones Sarú S.A.S.	Hospital Federico Lleras Acosta	2014-008 de enero 1 a febrero 28 de 2014	\$ 292.629.000	475			100	475			
Consorcio Catering Express	Hospital Federico Lleras Acosta	2013-0174 de mayo 15 a diciembre 31 de 2013	\$ 1.223.427.558	2.075	90	1.868			10	208	
TOTAL							13.759	475			
EXPERIENCIA ESPECÍFICA											
EMPRESA CONTRATISTA	EMPRESA CONTRATANTE	N° CONTRATO	V/R EJECUTADO	SMMLV	FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO		SARUPETROL		ARDIKO		
					% Participación	% SMMLV	% Participación	% SMMLV	% Participación	% SMMLV	
Francisco Javier Sandoval Buitrago	Hospital Militar Central	145-2014 de diciembre 1 de 2014 al 15 de diciembre de 2016.	\$ 7.324.875.000	11.891	100	11.891		0			
Inversiones Sarú S.A.S.	Hospital Federico Lleras Acosta	2014-008 de enero 1 a febrero 28 de 2014	\$ 292.629.666	475			100	475			
Consorcio Catering Express	Hospital Federico Lleras Acosta	2013-0174 de mayo 15 a diciembre 31 de 2013	\$ 1.223.427.558	2.075	90	1.868			10	208	
TOTAL							13.759	475			
EMPRESA PROPONENTE	N° CONVOCATORIA	VIGENCIA	VR PRESUPUESTO	SMMLV	FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO		SARUPETROL				
					% Participación	% SMMLV	% Participación	% SMMLV			
Consorcio Alimentos Lleras 2018	Convocatoria pública de mayor cuantía 004 de 2018	Marzo 1 a diciembre 31 de 2018	\$ 1.086.000.000	1.390,09	70	973,07	30	417,03			
EVALUACIÓN DE EXPERIENCIA							CUMPLE		CUMPLE		



NIT: 890-706833-9

Nota: La experiencia específica reportada con el Consorcio Alimentos Express del contrato 2016-0198 de marzo 22 de 2016 no se evalúa debido a que la certificación no cumple con la información solicitada en los términos de condiciones de la convocatoria pública de mayor cuantía N° 004 de 2018 así:

Los documentos soporte para acreditar la experiencia mínima exigida de los contratos ejecutados, registrados en la propuesta, son: las certificaciones de los contratos ejecutados y terminados o su respectiva acta de liquidación y deben contener como mínimo la siguiente información:

- ✓ Nombre del contratante
- ✓ Objeto del contrato
- ✓ Fecha de inicio
- ✓ Fecha de terminación
- ✓ Valor del contrato
- ✓ Valor ejecutado en pesos.
- ✓ Valor ejecutado en SMML
- ✓ Cantidad de raciones suministradas por tiempo de comida.
- ✓ Certificación de calidad de los servicios (Excelente, buena, regular o mala o cualquier sinónimo de dichos términos)

• **EVALUACIÓN DE LA OFERTA.**

FACTORES DE EVALUACIÓN	PUNTAJE MÁXIMO
TÉCNICO	50
VALORES AGREGADOS	0
APOYO IND. NACIONAL	100
TOTAL	150

FACTOR TÉCNICO				
DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE	FOLIO	PUNTAJE
Equipo de cocina industrial: el oferente debe presentar como mínimo Licuadora, Batidora, Horno, lavadora de platos, equipos de refrigeración.	x		221	50
TOTAL				50

FACTOR APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL				
DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE	FOLIO	PUNTAJE
Si presenta	x		223	100



NIT: 890-706833-9

Luego de la calificación realizada, se establece que la propuesta presentada por el **Consorcio Alimentos Fileras 2018** obtiene una calificación total de 150 puntos. Se anexa formato de evaluación de especificaciones técnicas de la convocatoria pública de mayor cuantía N° 004 de 2018.

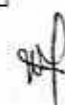
Atentamente,

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

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

CONSORCIO ALIMENTOS FLLERAS 2018

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		C	NC	OBSERVACIONES
ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE LA MINUTA PATRÓN				
1	USUARIOS HOSPITALIZADOS: 2000 calorías Proteína 13-15% Grasa 27-30% CHO 55-60%	X		FOLIO 181
2	MEDICOS RESIDENTES E INTERNOS: 2200 calorías Proteína 13-15% Grasa 27-30% CHO 55-60%	X		FOLIO 181
1. PLAN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD (ANÁLISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS) HACCP				
3	El proponente se comprometa una vez se inicie el desarrollo del contrato, a diseñar y ejecutar el plan general de aseguramiento de la calidad HACCP. (Carta de compromiso).	X		FOLIO 211
2. PROGRAMA Y CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS				
4	El proponente debe presentar un plan de capacitación, con las actividades a desarrollar, que reúna los temas, subtemas, objetivos, metodología, teniendo en cuenta los límites críticos y las acciones correctivas a tomar.	X		FOLIO 362 A 411
3. MANUAL DE FUNCIONES				
5	El proponente debe presentar con la propuesta el Manual de Funciones de todo el personal tanto profesional, administrativo y operativo, especificando educación, formación y experiencia.	X		FOLIO 412 A 431
4. MANUAL DE PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS				
6	El proponente debe presentar en la oferta, el Manual de Procesos y Procedimientos del servicio de alimentos, el cual debe incluir protocolos a seguir (Adquisición, recepción, almacenamiento de materias primas, producción, conservación y distribución de dietas).	X		FOLIO 432 A 681
5. PLANES DE CONTINGENCIA				
	El proponente debe presentar con la propuesta los Planes de Contingencia, para ser puestos en marcha bajo su responsabilidad y sin costo para el Hospital:			
7	• Paro de trabajadores del contratista	X		FOLIO 690
8	• Evacuación de las instalaciones en caso de emergencia	X		FOLIO 692
9	• Desabastecimiento prolongado de agua, energía y gas.	X		FOLIO 691
10	• Escasez de materia prima o mano de obra	X		FOLIO 695
6. PLAN DE SANEAMIENTO				
6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS				
11	La propuesta debe incluir el cronograma de fumigación para la vigencia del mismo. Inicializado el contrato se debe presentar la hoja de vida de la empresa fumigadora, fichas técnicas de los productos a utilizar y el mapa de riesgos con la identificación de puntos críticos.	X		FOLIO 643
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS				
12	El proponente para garantizar el MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS y evitar la contaminación, debe presentar el programa de Manejo de residuos sólidos y líquidos, de acuerdo a los protocolos institucionales del Hospital.	X		FOLIO 737 A 750
6.3 PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
	El proponente debe adjuntar en su propuesta el Programa de Limpieza y Desinfección que satisfagan las necesidades del objeto del contrato. Debe contener todos los procedimientos para la limpieza y desinfección de:			
13	• Instalaciones y planta física	X		FOLIO 772
14	• Materia Prima	X		FOLIO 787
15	• Equipos y utensilios	X		FOLIO 756 A 759
16	• Vajilla y menaje	X		FOLIO 771





CONSORCIO ALIMENTOS LLERAS 2018

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		C	NC	OBSERVACIONES
6.4 PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE				
17	El proponente deberá PRESENTAR el programa de abastecimiento de agua que incluye: fuente de captación o suministro, tratamientos que se realizarán, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución, mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles que se realizarán para garantizar el cumplimiento de los requisitos físico-químicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soportarán el cumplimiento de los mismos.	X		FOLIO 856
18	El Plan de emergencias (acciones inmediatas del proponente frente a eventos adversos como incendios, sismos, daños en la red de vapor, inundaciones, cortos circuitos, explosiones etc.	X		FOLIO 897 A 929
19	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo con matriz de peligros que incluya actividades rutinarias y no rutinarias, riesgo tolerable, protocolo de entrega de elementos de protección personal, etc.	X		FOLIO 238 A 308
20	Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial (publicado y divulgado).	X		FOLIO 301 A304
21	Programa de uso y ahorro eficiente de agua y energía.	X		FOLIO 310 A 327
22	El proponente deberá suministrar y mantener los recursos necesarios en caso de emergencias (sin costo para el Hospital) así como adherirse a las brigadas de emergencia del hospital.	X		FOLIO 921
23	... el proponente tendrá la disponibilidad en caso de requerirse de participar en las actividades propias del COPASST, brigadas de emergencia y capacitaciones de salud ocupacional.	X		FOLIO 897 A 929
7. MANTENIMIENTO DE LA INFRAESTRUCTURA.(Carta de compromiso)				
24	El proponente se compromete a ejecutar actividades de adecuación y mantenimiento de la infraestructura del área del servicio de alimentos, con el fin de garantizar el cumplimiento permanente de las condiciones de habilitación, la cual será previamente acordada, supervisada y avalada por el área de mantenimiento del Hospital, igualmente debe indicar el valor ofertado para las actividades mencionadas.	X		FOLIO 213
8. ANALISIS MICROBIOLÓGICOS.(Carta de compromiso)				
25	El proponente presentará el cronograma, estipulando fechas exactas en que se realizará la toma de muestras las cuales que se deberán analizar en un laboratorio de análisis microbiológico y físico-químico que esté habilitado por la Secretaría de Salud del Tolima.	X		FOLIO 214
9. ASPECTOS GENERALES DEL CICLO DE MENUS				
	El proponente deberá comprometerse (carta de compromiso) a suministrar una alimentación nutricionalmente balanceada que cubra todas las recomendaciones según las características de los usuarios (Carta de compromiso) y debe presentar:			
26	Derivación de dietas (para las 12 dietas) que incluya desayuno, nueve, almuerzo, onces, cena y refrigerio (éste último para las dietas hipoglucidas)	X		FOLIO 992 A 1022
27	Análisis químico realizado con la tabla ICBF de análisis nutricional versión 2005 de las minuta patrón de las seis (6) dietas (Hiperprotéica, Hipoglucida, líquida completa, líquida clara, complementaria I y complementaria II.	X		FOLIO 1023 A 1061
28	Análisis químico realizado con la tabla ICBF de análisis nutricional versión 2005 de la minuta patrón de médicos residente e internos rotatorios.	X		FOLIO 1062 A 1064
29	Debe cumplir a cabalidad con todas las especificaciones técnicas y observaciones generales del ciclo de minutas y sus respectivas derivaciones.	X		FOLIO 181
30	La propuesta en lo referente al aspecto técnico nutricional deberá estar aprobada y firmada en todas sus partes por un Nutricionista - Dietista que posea Matrícula Profesional expedida por la Comisión de Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética (anexando fotocopias) lo anterior de acuerdo a lo determinado en el Artículo 9 y subsiguientes de la Ley 73 de 1979.	X		FOLIO 1065 A 1072
31	Al inicio del contrato se debe presentar un ciclo semanal de preparación de gelatina donde el sabor de la gelatina con azúcar sea diferente del sabor de la gelatina dietética. Una vez preparada debe ser marcada con la fecha de elaboración y la gelatina dietética con un sticker que la diferencie de la gelatina con azúcar. (Manual de dietas)	X		FOLIO 181
10. ASPECTOS GENERALES DE LOS INSUMOS				
32	El proponente se compromete a adquirir insumos y víveres de óptima calidad y a mantener los stocks mínimos de víveres y abarrotes, carne, frutas, verduras, huevos y lácteos y una vez iniciado el contrato se deberán presentar las hojas vida de los proveedores y ficha técnica para los alimentos perecederos y no perecederos que presentan alto riesgo de descomposición y contaminación. (Carta de compromiso)	X		FOLIO 212
33	Debe adjuntar cronograma de visitas a sus proveedores para revisar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.	X		FOLIO 938 A 939 SE DEBE AJUSTAR A LOS PROVEEDORES DE LA CIUDAD



CONSORCIO ALIMENTOS LLERAS 2018

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		C	NC	OBSERVACIONES
11. ASPECTOS GENERALES EN EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS				
El proponente deberá comprometerse mediante carta de compromiso a cumplir con los siguientes aspectos:				
34	Administrar a cada paciente en la mañana una jarra con agua con vaso desechable que debe ser cambiada en la noche si el personal de enfermería lo requiere, cuyo costo se entiende incluido dentro del proceso ofertado.	X		FOLIO 1074
35	El servicio se prestará hasta la cama del paciente en las cinco (5) o seis (6) comidas diarias. En caso de entregar un alimento fuera del horario establecido, éste se debe entregar a la temperatura adecuada (No menor a 65 grados centígrados) y cubierto con tapa vianda o vinipel. - La entrega de dietas y/o alimentos será supervisada por los profesionales en Nutrición y Dietética del CONTRATISTA, cada dieta debe rotularse con ficha de color según el servicio, indicando número de cama y tipo de dieta suministrada.	X		FOLIO 1074
36	RECOLECCIÓN DE BANDEJAS: Transcurrida una hora después de haber iniciado la distribución de dietas y alimentos, el CONTRATISTA debe garantizar que en las habitaciones de los pacientes, no quede ningún componente de la bandeja (vajilla, cubiertos, desperdicios).	X		FOLIO 1076
12. UTENSILIOS Y MENAJES				
El proponente deberá comprometerse mediante carta de compromiso a cumplir con los siguientes aspectos:				
VAJILLA, BANDEJA Y CARROS TERMOS				
37	El proponente debe comprometerse a suministrar la cotación de maquinaria, equipos muebles y menaje para garantizar la adecuada prestación del servicio, deberá presentar dentro de la propuesta, una relación exacta de los equipos y el menaje complementarios que ofrece, vajilla, menaje, bandejas resistentes al calor y carros termos - bandejeros con capacidad para 40 bandejas etc.	X		FOLIO 210
13. RESPONSABILIDAD CON SUS EMPLEADOS				
38	El proponente se compromete a asumir la responsabilidad, COMO UNICO EMPLEADOR DE SUS TRABAJADORES y por lo tanto el personal estará bajo su directa y total responsabilidad exonerando al Hospital Federico Lleras Acosta de Ibagué - Tolima E.S.E de cualquier obligación de carácter laboral o de salud con sus trabajadores, garantiza que cumplirá con lo referente a sueldos, parafiscales, afiliaciones a salud y demás ordenados por la ley, copia de lo cual presentara a su pervisión del contrato para la certificación de cumplimiento del objeto del contrato. (Carta de compromiso)	X		ADJUNTA CARTA DE COMPROMISO EL 20 DE FEBRERO DE 2018 A LAS 2:30 P.M.
13.1 DOTACIÓN DEL PERSONAL				
39	El proponente se compromete mediante carta de compromiso a dotar a todo el personal a su cargo según especificaciones de los términos de condiciones. Anexar Protocolo de uso de uniforme con la foto correspondiente.	X		FOLIO 306 A 309
13.2 CONDICIONES DE IDONEIDAD Y SANIDAD				
40	El proponente se compromete mediante carta de compromiso a contratar empleados sin ANTECEDENTES JUDICIALES y a anexar a las hojas de vida el carnet vigente de manipulación de alimentos, el certificado médico de idoneidad y sanidad expedido por un médico especialista en Medicina del trabajo o Salud ocupacional.	X		ADJUNTA CARTA DE COMPROMISO EL 20 DE FEBRERO DE 2018 A LAS 2:30 P.M.

[Handwritten signature]



CONSORCIO ALIMENTOS FLLERAS 2018


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		C	NC	OBSERVACIONES
16. PLANTA DE PERSONAL SUGERIDA PARA SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN				
41	Debe anexar el organigrama y planta de personal propuesto para la prestación del servicio, la disponibilidad de recurso humano adicional para atender situaciones excepcionales y esporádicas.	X		FOLIO 292
42	Deberá diligenciar el Apéndice N° 4	X		FOLIO 1083 A1401
43	Nutricionista – Dietista con Tarjeta profesional y experiencia en servicio de alimentos, de tiempo completo, con tarjeta profesional.	X		FOLIO 1080 A 1096
44	Un (1) Administrador de Empresa, Nutricionista Dietista o Ingeniero de Alimentos, que se encargue de la coordinación general de los dos servicios (La Francia y Limonar), con experiencia mínima de 2 años en la administración de servicios de alimentos	X		FOLIO 1097 A 1126
45	Un (1) Técnico o tecnólogo de alimentos que realice apoyo en la supervisión de la cadena de producción, el cual debe contar con experiencia mínima de un año.	X		FOLIO 1127 A 1147
46	Un (1) Persona encargada de la despensa.	X		FOLIO 1187 A 1205
47	Un (1) Chef). Con título u homologación de conocimientos o certificación de experiencia mínima de 2 años.	X		FOLIO 1148 A 1163
48	Un parrillero/a	X		FOLIO 1164 A 1186
49	Tres (3) Auxiliares de alimentos para producción de dietas. Dos (2) auxiliares de parrilla y una (1) para cocina fría	X		FOLIO 1206 A 12247
50	Se solicita una auxiliar de distribución de dietas por cada 40 pacientes atendidos, para brindar una atención personalizada y humanizada, con experiencia mínima de 6 meses en manejo de dietas hospitalarias y capacitación mínima de 60 horas en manejo de dietas hospitalarias.	X		FOLIO 1248 A 1401
19. INSUMOS Y ELEMENTOS DE CAFETERIA				
51	El proponente deberá comprometerse mediante carta de compromiso a suministrar, sin costo adicional para el Hospital: • Café instantáneo 1,5 kilogramos. • Azúcar: 200 sobres individuales de 5 gramos. • Aromáticas: 1000 bolsitas. • Mezcladores: 200 unidades. • Vasos desechables de 5 oz: 1000 unidades	X		FOLIO 1403
20. REFRIGERIOS DONANTES BANCO DE SANGRE				
52	El proponente deberá comprometerse mediante carta de compromiso a suministrar refrigerios en forma mensual de acuerdo a necesidad para los donantes del banco de sangre.	X		FOLIO 1405
TOTALES		52		

Nota: El proponente Consorcio Alimentos Flleras 2018 **CUMPLE** y se compromete con todas las especificaciones técnicas requeridas en los términos de condiciones de la Convocatoria Pública de Mayor Cuantía 004 de 2018 y evaluadas en este formato.

NA. NO APLICA

C. CUMPLE

NC. NO CUMPLE


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


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