

 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	EVALUACIÓN DE PROPUESTAS		CODIGO : AP-CT-F-07-03
			VERSION : 3
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		PAGINA : 1 DE 3
			FECHA : 11/10/2017

INFORMACIÓN DEL PROCESO

Proceso No.	033-2017
Modalidad	(Marque con una X dependiendo la modalidad de selección) A. ☒ Invitación a Cotizar B. ☐ Evento Especial C. ☐ Convocatoria Pública D. ☐ Otros mecanismos
Objeto a contratar	SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.

INFORMACIÓN DE LA EVALUACIÓN

CRITERIO		DESCRIPCIÓN	CÓMO EVALUAR	EVALUACIÓN		
				Proponente 1	Proponente 2	Proponente 3
				ALIMSO	(Nombre del proponente)	(Nombre del proponente)
				No. NIT: 900.376.674-2	No. NIT:	No. NIT:
FECHA Y HORA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA		(NA)				
EVALUACION TECNICA	LINEAMIENTOS TECNICOS GENERALES EN LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS	SE VERIFICA CUMPLIMIENTO EN LOS SIGUIENTES CRITERIOS: HORARIO DE DISTRIBUCION DE ALIMENTOS , EQUIPOS Y MENAJE PARA LA HOTELERIA, TRANSPORTE, CUBERTERIA DESECHABLE, VAJILLA DESECHABLE, ESPECIFICACIONES TECNICAS DE EQUIPOS , PRODUCCION, ENSAMBLE , RECOLECCIÓN DE BANDEJA, CONTROLES QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS , MANEJO DE DESECHOS , PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO, MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES.	1. Cumple Observación: Factor Habilitante	Observación:	Observación:	
	CONDICIONES ADMINISTRATIVAS RELACIONADAS CON EL RECURSO HUMANO	SE VERIFICA CUMPLIMIENTO D LOS SIGUIENTES CRITERIOS : REQUERIMIENTO DE PERSONAL SERVICIO DE ALIMENTOS PARA CADA PUNTO DE ATENCION	1. Cumple Observación: Factor Habilitante	Observación:	Observación:	
	PROGRAMA DE SELECCIÓN Y CAPACITACION DEL PERSONAL	SE VERIFICA CUMPLIMIENTO DE LOS SIGUIENTES CRITERIOS : CERTIFICACION MEDICA, CERTIFICADO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS, EXAMENES DE LABORATORIO	1. Cumple Observación: Factor Habilitante	Observación:	Observación:	
	PROGRAMACION DE MENUS	A) Análisis Químico B) Ciclo de menús	1. Cumple Observación: Puntaje: 300	Observación:	Observación:	
		a)Listado de proveedores, b) Ficha técnica de productos, c) Manual de recepción, almacenamiento				

Objeto a contratar	SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.
--------------------	---

INFORMACIÓN DE LA EVALUACIÓN

	MANUALES	y conservación de alimentos, o) manuales de buenas Prácticas de Manufactura, e) Programa de análisis organoléptico de los alimentos, f) Manual de funciones para cada cargo, g) Plan de saneamiento, h) Manual de limpieza y desinfección de equipos, i) Protocolo lavado y desinfección de frutas y verduras, j) Manual de plagas y roedores, k) Manual de control de desechos, l) Manual de riesgos y puntos crítico de control HACCP, m) Programa de capacitación y normas de cortesía para personal, n) Programa de salud ocupacional, o) Programa de mantenimiento	1. Cumple		
			Observación: Puntaje: 85	Observación:	Observación:
	CALIDAD DEL SERVICIO	Presentación de Certificación ISO 9001: 2000	1. Cumple		
			Observación: Puntaje: 15	Observación:	Observación:
	EXPERIENCIA	anexo CINCO (05) contratos certificados, iniciados y ejecutados en su totalidad, dentro de los últimos cinco (5) años	1. Cumple		
			Observación: Puntaje: 100	Observación:	Observación:
OBSERVACIONES:					
MÁXIMO PUNTAJE A ASIGNAR POR TODOS LOS CRITERIOS TÉCNICOS		Escriba la Σ de la totalidad de los puntos a asignar por la evaluación técnica	500		
EVALUADORES					
Nombre, cargo y firma Evaluador criterio Técnico:		ma del Rosano Alba	Tlynoin S Becerra		

[Firma]
NUTRICIONISTA

[Firma]
NUTRICIONISTA

Tipo y No. de Proceso	INVITACIÓN A COTIZAR No. 33-2017
-----------------------	----------------------------------

Objeto a contratar	SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.
--------------------	--

EVALUACIÓN ECONÓMICA DE PROPUESTAS

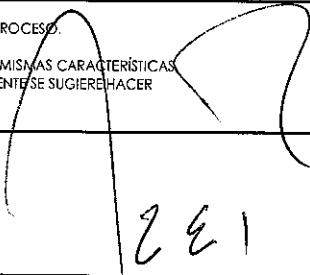
			Proponente No. 1					
			ALIMSO CATERING SERVICES					
Item	Nombre / Descripción de la Dieta	Cantidad	Valor Desayuno	Valor Almuerzo	Valor Comida	Valor Total Dieta	Valor Porción Entre Comidas	Precio Total
1	Dieta Normal	A Demanda	\$ 5.477	\$ 8.612	\$ 8.612	\$ 22.701	\$ -	\$ 22.701
2	Hiperproteica / hipercalórica	A Demanda	\$ 5.584	\$ 9.080	\$ 9.080	\$ 23.754	\$ 2.325	\$ 26.079
3	Hiperproteica	A Demanda	\$ 5.559	\$ 8.700	\$ 8.700	\$ 22.959	\$ 2.325	\$ 25.284
4	Blanda Consistencia	A Demanda	\$ 5.427	\$ 8.534	\$ 8.534	\$ 22.495	\$ -	\$ 22.495
5	Semiblanda	A Demanda	\$ 5.377	\$ 8.455	\$ 8.455	\$ 22.287	\$ -	\$ 22.287
6	Hiposódica	A Demanda	\$ 5.477	\$ 8.612	\$ 8.315	\$ 22.404	\$ -	\$ 22.404
7	Hipoglúcida	A Demanda	\$ 5.331	\$ 8.277	\$ 8.277	\$ 21.885	\$ 2.158	\$ 24.043
8	Hipograsa	A Demanda	\$ 5.377	\$ 8.455	\$ 8.455	\$ 22.287	\$ -	\$ 22.287
9	Astringente	A Demanda	\$ 5.377	\$ 8.455	\$ 8.455	\$ 22.287	\$ -	\$ 22.287
10	Líquida Completa	A Demanda	\$ 4.600	\$ 7.384	\$ 7.414	\$ 19.378	\$ 2.282	\$ 21.660
11	Líquida Clara	A Demanda	\$ 3.411	\$ 3.411	\$ 3.411	\$ 10.233	\$ -	\$ 10.233
12	Complementaria 1	A Demanda	\$ 3.103	\$ 2.150	\$ 2.150	\$ 7.403	\$ -	\$ 7.403
13	Complementaria 2	A Demanda	\$ 3.231	\$ 4.811	\$ 4.811	\$ 12.853	\$ -	\$ 12.853
14	Complementaria 3	A Demanda	\$ 3.789	\$ 5.546	\$ 5.182	\$ 14.517	\$ 1.934	\$ 16.451
15	Normal Pediátrica 1	A Demanda	\$ 4.658	\$ 8.461	\$ 6.581	\$ 17.700	\$ 1.662	\$ 19.362
16	Refrigerio Tipo 1	A Demanda				\$ 2.115		\$ 2.115
17	Refrigerio Tipo 2	A Demanda				\$ 2.252		\$ 2.252
TOTAL OFERTA No. 1								\$ 302.203

ECONÓMICOS	Valor de la propuesta	Escriba el valor de la propuesta económica del bien o servicio a contratar por cada proponente	ALIMSO CATERING SERVICES
		\$ 302.203	Puntaje Asignado
			500 PUNTOS
MÁXIMO PUNTAJE A ASIGNAR POR CRITERIOS ECONÓMICOS			
OBSERVACIONES:			
LA DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL Nº 2740 POR VALOR DE \$400.000.000. SOPORTA ÉSTE PROCESO. SOLO SE PRESENTÓ EL PROPONENTE ALIMSO CATERING SERVICES. DE LA EVALUACIÓN ECONÓMICA SE INFIERE QUE COTIZAN PROVEEDORES BAJO LAS MISMAS CARACTERÍSTICAS Y LA MISMA INFORMACIÓN. EN CONSECUENCIA, POR ESTAR HABILITADO TÉCNICAMENTE SE SUGIERE HACER CONTRATO CON EL PROPONENTE ALIMSO CATERING SERVICES.			

Elaborado:


ANDRÉS MAURICIO MÓNICA ALAVA
Profesional
Dirección de Contratación - Compras
SUBRED E.S.E.

Revisado:


LUIS ENRIQUE PÉREZ FALLA
Profesional Especializado
Dirección de Contratación - Compras
SUBRED E.S.E.