	EVALUACIÓN DE PROPUESTAS SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E DIRECCIÓN DE CONTRATACIÓN
---	--

INFORMACIÓN DEL PROCESO

Proceso No.	CONVOCATORIA PÚBLICA No. 006-2017
-------------	-----------------------------------

Modificado	(Marque con una X dependiendo de la modalidad de selección) A. ☐ Invitación a Cotizar B. ☐ Evento Especial C. ☒ Convocatoria Pública D. ☐ Otros mecanismos
------------	---

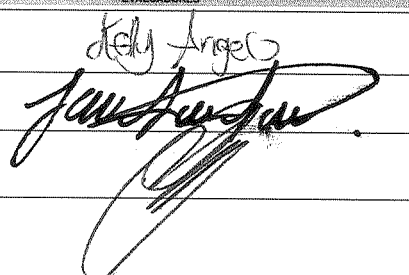
Objeto a contratar	CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E
--------------------	---

INFORMACIÓN DE LA EVALUACIÓN

CRITERIO	DESCRIPCIÓN	CÓMO EVALUAR	EVALUACIÓN		
			Proponente 1	Proponente 2	
			SERVINUTRIR SAS	ALIMSO CATERING SERVICES S.A	
			No. NIT: 830086392-2	No. NIT: 900376674-2	
FECHA Y HORA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA			30 DE MAYO HASTA LAS 3:00 PM		
1. HABILITANTES JURÍDICOS	1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	
	2. POLIZA DE SERIEDAD DE LA OFERTA	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	
	3. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL EXPEDIDO POR CÁMARA Y COMERCIO	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	
	4. CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROponentES (R.U.P)	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	
	5. FOTOCOPIA DE LA CÉDULA DE CIUDADANÍA DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O PROponentE	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	
	6. FOTOCOPIA DEL R.U.T. Y FOTOCOPIA RIT	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	
	7. CERTIFICACIÓN DE APORTES AL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	
	8. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCAL DEL PROponentE Y REPRESENTANTE LEGAL EXPEDIDO POR LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA, CON FECHA DE EXPEDICIÓN NO MAYOR A 30 DÍAS CALENDARIOS A LA FECHA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA DE LA EMPRESA.	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación el resultado del indicador	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	
	9. CERTIFICACIÓN DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS DEL REPRESENTANTE LEGAL EXPEDIDA POR LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN, CON FECHA DE EXPEDICIÓN NO MAYOR A 30 DÍAS CALENDARIOS A LA FECHA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA DE LA EMPRESA.	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación el resultado del indicador	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	
	10. CERTIFICACIÓN DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS DEL REPRESENTANTE LEGAL EXPEDIDA POR LA RESPECTIVA PERSONERÍA, CON FECHA DE EXPEDICIÓN NO MAYOR A 30 DÍAS CALENDARIOS A LA FECHA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA DE LA EMPRESA.	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación el resultado del indicador	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	
	11. CERTIFICACIÓN DE ANTECEDENTES JUDICIALES DEL REPRESENTANTE LEGAL EXPEDIDA POR LA POLICÍA NACIONAL, CON FECHA DE EXPEDICIÓN NO MAYOR A 30 DÍAS CALENDARIOS A LA FECHA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA DE LA EMPRESA.	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación el resultado del indicador	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	

OBSERVACIONES:	
----------------	--

EVALUADORES

Nombre y firma Evaluadores criterios Jurídicos:	KELLY JOHANNA ANGEL DEVIA	
	JOHAN ALEXANDER SAAVEDRA SANCHEZ	
Nombre y firma Director de Contratación:	ALVARO GALVIS BARRIOS	

**SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.
EVALUACION FINANCIERA**



CONVOCATORIA PUBLICA No. 006 DE 2017

OBJETO: "CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACION DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.".

INDICADOR	SERVINUTRIR S.A.S.	RESULTADO
* INDICE DE LIQUIDEZ	MAYOR O IGUAL A 1.5	
ACTIVO CORRIENTE / PASIVO CORRIENTE	9.535.911 / 2.615.557	3.65 CUMPLE
* NIVEL DE ENDEUDAMIENTO	MENOR O IGUAL AL 55%	
PASIVO TOTAL / ACTIVO TOTAL	6.578.635 / 14.798.403	44% CUMPLE
* CAPITAL DE TRABAJO	MAYOR O IGUAL AL 200% DEL PRESUPUESTO ASIGNADO: \$1.250.000.000	2.500.000
ACTIVO CORRIENTE - PASIVO CORRIENTE	9.535.911 - 2.615.557	6,920,354 SI CUMPLE
NOTA: Cifras en miles de \$		
DOCUMENTOS FINANCIEROS	Balance y estado de resultados a diciembre 31 de 2016	SI CUMPLE

ELABORO:
CARGO:
FECHA ELABORACION:


GILBERTO A. RODRIGUEZ LEE
LIDER CONTABILIDAD
MAYO 31 DE 2017

**SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.
EVALUACION FINANCIERA**

CONVOCATORIA PUBLICA No. 006 DE 2017

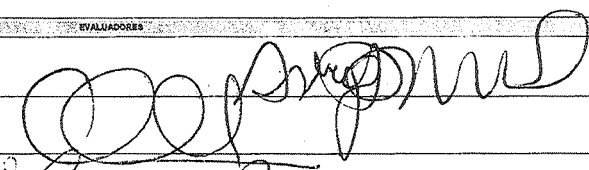


OBJETO: "CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACION DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.".

INDICADOR	ALIMSO CATERING SERVICES SAS	RESULTADO
* INDICE DE LIQUIDEZ	MAYOR O IGUAL A 1.5	
ACTIVO CORRIENTE / PASIVO CORRIENTE	12.597.452 / 3.488.532	3.61 CUMPLE
* NIVEL DE ENDEUDAMIENTO	MENOR O IGUAL AL 55%	
PASIVO TOTAL / ACTIVO TOTAL	8.336.710 / 15.219.738	55% CUMPLE
* CAPITAL DE TRABAJO	MAYOR O IGUAL AL 200% DEL PRESUPUESTO ASIGNADO: \$1.250.000.000	2.500.000
ACTIVO CORRIENTE - PASIVO CORRIENTE	12.597.452 - 3.488.532	9,108,920 SI CUMPLE
NOTA: Cifras en miles de \$		
DOCUMENTOS FINANCIEROS	Balance y estado de resultados a diciembre 31 de 2016	SI CUMPLE

ELABORO:
CARGO:
FECHA ELABORACION:


GILBERTO A. RODRIGUEZ LEE
LIDER CONTABILIDAD
MAYO 31 DE 2017

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS					
SUSRO INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E DIRECCIÓN DE CONTRATACIÓN					
INFORMACIÓN DEL PROCESO					
Proceso No.	CONVOCATORIA PÚBLICA No. 000-2017				
Modalidad	Marque con una X dependiendo la modalidad de selección) A ☐ Invitación a Colocar B ☐ Evento Especial C ☒ Convocatoria Pública D ☐ Otros mecanismos				
Objeto a contratar	CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUSRO INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.				
INFORMACIÓN DE LA EVALUACIÓN					
CRITERIO	DESCRIPCIÓN	CÓMO EVALUAR	EVALUACIÓN		
			Proponente 1	Proponente 2	
			SERVINUTRIR SAS	ALIMSO CATERING SERVICES SA - EN REORGANIZACIÓN	
FECHA Y HORA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA			30 de Mayo de 2017 - 3:00 PM	No. NIT: 83008392-2	No. NIT: 99037674-2
1. Programa de Selección y Vinculación del Personal propuesto para la prestación del servicio de alimentos.	1. Programa de Selección y Vinculación del Personal propuesto para la prestación del servicio de alimentos.	Escoge de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	☐ 1. Cumple Observación:	☐ 1. Cumple Observación:	
	2. Programa de Inducción, adiestramiento y capacitación permanente al personal que labora con el proveedor, relacionado con el servicio de alimentos, manejo de desechos hospitalarios, limpieza y desinfección de áreas, estándares y no estándares, atención al cliente, seguridad Industrial y calidad del servicio.	Escoge de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	☐ 1. Cumple Observación:	☐ 1. Cumple Observación:	
	3. La persona deberá estar capacitada y ser idónea, con experiencia, de manera que garantice un adecuado desempeño, de acuerdo con el decreto 2075 de 1997 y demás concordantes, se deberá mantener actualizado	Escoge de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	☐ 1. Cumple Observación:	☐ 1. Cumple Observación:	
	4. Presentar programa de salud ocupacional y debe estar disponible para verificación continua por cualquier funcionario del Hospital o ante de control.	Escoge de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	☐ 1. Cumple Observación:	☐ 1. Cumple Observación:	
	5. Presentar plan de saneamiento básico: Programa de limpieza y desinfección	Escoge de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	☐ 1. Cumple Observación:	☐ 1. Cumple Observación:	
	6. Plan de saneamiento básico: Programa de desechos sólidos y líquidos	Escoge de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	☐ 1. Cumple Observación:	☐ 1. Cumple Observación:	
	7. Plan de saneamiento básico: Programa de control de plagas incluye la periodicidad y procedimiento de desinsectación, destratación, y desinfección de áreas de cocina.	Escoge de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	☐ 1. Cumple Observación:	☐ 1. Cumple Observación:	
	8. Plan de saneamiento básico: Programa de abastecimiento de agua	Escoge de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación el resultado del indicador	☐ 1. Cumple Observación:	☐ 1. Cumple Observación:	
	CRITERIOS TÉCNICOS CALIFICABLES				
	ANÁLISIS QUÍMICO 150 PUNTOS	Escoge de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación el resultado del indicador	☐ 1. Cumple Observación: Anexo 1 SESENTA (70) PUNTOS	☐ 1. Cumple Observación: Anexo 2 SESENTA (70) PUNTOS	
CICLOS DE MENÚS 150 PUNTOS	Escoge de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación el resultado del indicador	☐ 1. Cumple Observación: Anexo 1 CIENTO VEINTE (120) PUNTOS	☐ 1. Cumple Observación: Anexo 2 CIENTO TREINTA Y CINCO (135) PUNTOS		
MANUALES 85 PUNTOS	Escoge de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación el resultado del indicador	☐ 1. Cumple Anexo 1 SESENTA Y SIETE PUNTO CINCO (77.5) PUNTOS	☐ 1. Cumple Anexo 2 OCHENTA Y CINCO (85) PUNTOS		
CALIDAD DEL SERVICIO (ISO 22000:2005) 15 PUNTOS	Escoge de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación el resultado del indicador	☐ 1. Cumple CERO (0) PUNTOS	☐ 1. Cumple QUINCE (15) PUNTOS		
EXPERIENCIA 100 PUNTOS	Escoge de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación el resultado del indicador	☐ 1. Cumple CIENTO (100) PUNTOS	☐ 1. Cumple CIENTO (100) PUNTOS		
OBSERVACIONES: EN LA CALIFICACIÓN EL PUNTAJE TOTAL CORRESPONDIENTE A CADA PROPONENTE ES EL SIGUIENTE: 1. SERVINUTRIR SAS NIT: 83008392-2 TOTAL: TRESCIENTOS SESENTA Y SIETE PUNTO CINCO PUNTOS (367.5) 2. ALIMSO CATERING SERVICES SA - EN REORGANIZACIÓN NIT: 99037674-2 TOTAL: CUATROCIENTOS CINCO PUNTOS (405)					
EVALUADORES					
Nombre y firma Evaluadores Técnicos Habilitados y calificables	ASTRID TERESA MENESES SEQUEDA (NUTRICIONISTA)				
	GABRIELA GOMEZ (NUTRICIONISTA)				
	MYRIAM BECERRA (NUTRICIONISTA)				

ANEXO 1.

PROPONENTE SERVINUTRIR SAS NIT: 830086392-2

EVALUACIÓN TÉCNICA – CALIDAD NUTRICIONAL

1. ANÁLISIS QUÍMICO (+150 PUNTOS) TOTAL: 70 PUNTOS

OBSERVACIONES

- A. La distribución del aporte de calorías y nutrientes cumple con los criterios.
- B. Frente a los componentes para el desayuno especificar el aporte de grasas y azúcares que va incluido dentro de las preparaciones y aparte el que se ofrecerá como adicional (mermelada y mantequilla). **(-10 PUNTOS)**
- C. A nivel general para el Análisis Químico de las minutas patrón de las diferentes dietas, se debe realizar una revisión y ajustes pertinentes ya que se incluyen en algunas dietas alimentos que no aplican, gramajes elevados de algunos macronutrientes, alimentos sin aporte calórico, alimentos que no se encuentran en la tabla de composición de alimentos, entre otras, lo cual hace que el aporte de calorías, proteína, grasa y carbohidratos cambie. **(-30 PUNTOS)**
Se describen algunos ejemplos de lo anteriormente mencionado:
- D. Desayuno
 - A. En los promedios el jamón no presenta análisis, se debe ajustar
 - B. Para el Queso doble crema se debe especificar el código de tabla de composición de alimentos.
 - C. Para el pan blandito se debe especificar el código de tabla de composición de alimentos.
 - D. Adjuntar un tipo de papa que contenga aporte calórico
 - E. En Minuta Patrón para la parte de aderezo especificar si se ofrece adicional a la preparación y separar del aporte de azúcar y grasa que va dentro de las preparaciones, ya que no es claro.
- E. Almuerzo
 - No es claro cómo se obtuvo este promedio de las sopas y cremas, se debe especificar más.
 - Para el promedio de fruta Mango de azúcar Incluir alimento con aportes
 - Para el arequipe se debe especificar el código de tabla de composición de alimentos.
- F. Para el Análisis Químico de la minuta patrón Dieta Blanda se evidencian los mismos ajustes que se deben realizar a la dieta normal.
- G. Para el Análisis Químico de la minuta patrón Dieta Líquida Completa:
- H. Dentro de los aportes de la bebida láctea de desayuno no se debe incluir café, realizar el ajuste.
- I. El aporte de grasa es muy elevado para este tiempo de comida, se debe ajustar.
- J. Se incluye aderezo mermelada el cual no aplica para esta dieta.
- K. Para el Análisis Químico de la minuta patrón Dieta Complementaria I:
- L. En el licuado el gramaje de minuta patrón para tubérculo es de 25 gr. y en Análisis Químico de la minuta patrón Dieta Complementaria I se analiza con 30 gr.
- M. Se indica aderezo el cual no se debe incluir, para aceite se analizan 7 gr. por lo cual indicar en que va incluido el aporte de aceite, en minuta patrón se relacionan 5 g de azúcar en análisis químico no se incluye.
- N. Para las cremas de verduras se deben especificar los ingredientes con el fin de poder evaluar la variedad de las mismas.
- O. En el licuado el gramaje de minuta patrón para tubérculo es de 25 gr. y en Análisis Químico de la minuta patrón Dieta Complementaria I se analiza con 30 gr.

- P. Se indica aderezo el cual no se debe incluir, para aceite se analizan 7 gr. por lo cual indicar en que va incluido el aporte de aceite.
- Q. Para el Análisis Químico de la minuta patrón Dieta Hipoglúcida: las sopas son todas de verduras, especificar los ingredientes de estas con el fin de verificar la variedad de las mismas.
- R. Para el Análisis Químico de la minuta patrón Dieta Astringente:
- S. Adjuntar un tipo de papa que contenga aporte calórico
- T. El análisis presentado de la aromática de jengibre y limoncillo no se encuentra en la tabla de composición de alimentos
- U. El aporte de aceite es muy alto para este tipo de dieta en los tres tiempos de comida.
- V. Para el Análisis Químico de la minuta patrón Dieta Complementaria II, para las cremas de verduras se deben especificar los ingredientes con el fin de poder evaluar la variedad de las mismas. Para el desayuno no se observa variedad en la proteína muy repetitivo pollo mechado, carne mechada, favor realizar el ajuste, aclarar este pollo como se ofrece si en caldo o solo en porción, el suflé de pollo no es una preparación para desayuno, ofrecer huevo por lo menos 4 veces a la semana, intercalar con caldo de pollo o carne.

2. CICLO DE MENÚS Y DERIVACIONES (+150 PUNTOS) TOTAL: (120 PUNTOS)
OBSERVACIONES: (-30PUNTOS)

- A. Desayuno: Menú 4 y 5 ajustar queda seguida bebida achocolatada.
- B. Almuerzo:
- C. Dentro de la minuta patrón ofertada se especifica 5 días a la semana sopa y dos crema.
- D. En el ciclo 2 no hay ninguna crema, en el de semana 3 una sola, para ciclo 1 y 4 cumple. Realizar los ajustes pertinentes.
- E. Especificar el tipo de pescado a utilizar.
- F. Menú 26 pescado apanado, en el pliego no se permiten apanados, ajustar.
- G. Menús 10 y 11 se ofrece plátano.
- H. Menús 17 y 18 se ofrece yuca
- I. Menú 13, 17, 21 y 27 se ofrece solo leguminosa se debe completar con aporte de ensalada.
- J. En las derivaciones establecidas donde se define crema de verduras especificar el tipo de verduras a llevar en cada una para evaluar la variedad de las mismas.
- K. Cena:
- L. Dentro de la minuta patrón ofertada se especifica 5 días a la semana sopa y dos crema.
- M. En el ciclo 1, 3 y 4 solo hay una crema, ciclo 1 cumple. Se observa muy repetitiva la crema de cebolla, dar mayor variedad. Realizar los ajustes pertinentes.
- N. Especificar el tipo de pescado a utilizar.
- O. Menú 7 y 20 se ofrece solo leguminosa se debe completar con aporte de ensalada.
- P. En las derivaciones de dieta semiblanda donde se describe papilla, especificar el tipo de papilla.
- Q. En las derivaciones para dieta semiblanda dada su consistencia se debe especificar el tipo de producto a utilizar para que de la consistencia espesa de los alimentos entregados.
- R. A nivel general se realizaron observaciones que se repiten en la mayoría de los menús derivados, se dejaron muy claras en los ciclos del 1 al 5, favor revisar y tenerlas presentes para los ajustes en todos los menús de 1 al 28.

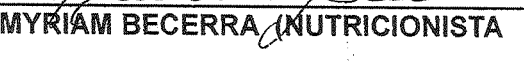
3. MANUALES (+85 PUNTOS) TOTAL: 77.5 PUNTOS

OBSERVACIONES: (-7.5 PUNTOS)

Manual	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
a) Listado de proveedores.	X		
b) Ficha técnica de productos. (Características del productos)	X		NO ALLEGA REGISTRO INVIMA COMPLETOS Y LOS ALLEGADOS ESTAN VENCIDOS (-2.5 PUNTOS)
c) Manual de recepción, almacenamiento y conservación de alimentos.	X		
d) Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.	X		
e) Programa de análisis organoléptico de los alimentos.	X		
f) Manual de funciones para cada cargo.	X		
g) Plan de saneamiento.	X		
h) Manual de limpieza y desinfección de equipos.	X		
i) Protocolo lavado y desinfección de frutas y verduras.	X		
j) Manual de plagas y roedores.	X		
k) Manual de control de desechos.	X		
l) Manual de riesgos y puntos crítico de control HACCP.	X		
m) Programa de capacitación y normas de cortesía para personal. (Atención al Cliente)		X	Solo es una presentación, no es propiamente un programa (-5 PUNTOS)
n) Programa de salud ocupacional.	X		
o) Programa de mantenimiento correctivo y preventivo de equipos.	X		
p) Programa de Bioseguridad.	X		
q) Programa de Control Microbiológico de superficies, alimentos y personal manipulador.	X		


ASTRID TERESA MENESES SEQUEDA (NUTRICIONISTA)


GABRIELA GOMEZ (NUTRICIONISTA)


MYRIAM BECERRA (NUTRICIONISTA)

ANEXO 2.

ALMSO CATERING SERVICES SA - EN REORGANIZACION

NIT: 900376674-2

EVALUACIÓN TÉCNICA – CALIDAD NUTRICIONAL

OBSERVACIONES

1. ANÁLISIS QUÍMICO (+150 PUNTOS) TOTAL: 70 PUNTOS

- A. Para la correcta evaluación del aporte nutricional de las dietas terapéuticas incluidas en el manual de dietas y derivadas en el ciclo de menús, se debe presentar un análisis químico promedio de por lo menos 5 menús para cada dieta terapéutica con los ingredientes de alimentos, presentados en la propuesta.
- B. No se presentan los promedios de las preparaciones incluidas en el ciclo de menús dentro de la propuesta, para el análisis químico de cada una de las dietas terapéuticas. **(-30 PUNTOS)**
- C. En el análisis químico de las dietas no se relacionan los ingredientes de los componentes de cada uno de los tiempos de comida. **(-40 PUNTOS)**
- D. En análisis químico de la dieta normal se analizan 15 gramos de aderezo graso y dulce y se totaliza en las calorías y nutrientes, el tamaño de porción del aderezo es de 5 gramos. El aporte nutricional no debe sumarse, sino debe contemplarse como un promedio del aporte nutricional de los aderezos, teniendo en cuenta que su inclusión en la dieta es voluntario por el paciente. **(-5 PUNTOS)**
- E. El aporte de proteína para el componente del almuerzo y cena, es menor en el almuerzo (20,8 g) que en la cena (22 g) cuando el tamaño de porción del componente en el tiempo de comida del almuerzo es mayor que en el tiempo de comida de la cena en el análisis químico de la dieta normal. **(-5 PUNTOS)**

2. CICLOS DE MENÚ Y DERIVACIONES (+150 PUNTOS) TOTAL: 135 PUNTOS

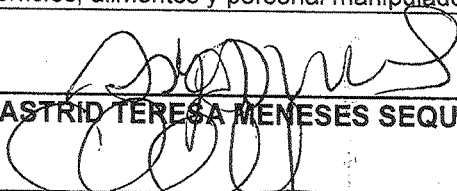
OBSERVACIONES: (-15 PUNTOS)

- A. Se deben especificar los alimentos permitidos y no permitidos y las indicaciones para cada una de las dietas terapéuticas estipuladas en el manual de dietas. Los ciclos de menús para las diferentes dietas terapéuticas, requieren revisión de la variedad de las preparaciones suministradas. A continuación, se presentan algunos ejemplos.
- B. Para la dieta semiblanda el día 3 y 4 se repite maicena en el tiempo de comida del desayuno.
- C. En el tiempo de comida del almuerzo y cena para la dieta hipoglúcida en el componente energético para las 4 semanas es arroz, se requiere mayor variedad (papa, yuca, pasta, etc.)
- D. En la derivación del menú del día miércoles de la semana 1 para la dieta hipoglúcida se incluye guatila la cual es una verdura de alto contenido de carbohidratos, por lo cual debería restringirse para esta dieta.
- E. Para el componente energético en la semana 1 se presenta por 3 días seguidos papilla de arroz para la dieta semiblanda.
- F. Para la dieta astringente no se deben contemplar preparaciones en salsa criolla.

- G. En el ciclo de menús de pediatría en la semana 1 se ofrecen 4 días de la semana jugo de mango y/o compota de Mango.
- H. Los esponjados y flanes deben ser excluidos de la dieta hipograsa.

3. MANUALES (+85 PUNTOS) TOTAL: 85 PUNTOS

Manual	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
a) Listado de proveedores.	X		
b) Ficha técnica de productos. (Características del productos)	X		
c) Manual de recepción, almacenamiento y conservación de alimentos.	X		
d) Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.	X		
e) Programa de análisis organoléptico de los alimentos.	X		
f) Manual de funciones para cada cargo.	X		
g) Plan de saneamiento.	X		
h) Manual de limpieza y desinfección de equipos.	X		
i) Protocolo lavado y desinfección de frutas y verduras.	X		
j) Manual de plagas y roedores.	X		
k) Manual de control de desechos.	X		
l) Manual de riesgos y puntos crítico de control HACCP.	X		
m) Programa de capacitación y normas de cortesía para personal.(Atención al Cliente)	X		
n) Programa de salud ocupacional.	X		
o) Programa de mantenimiento correctivo y preventivo de equipos.	X		
p) Programa de Bioseguridad.	X		
q) Programa de Control Microbiológico de superficies, alimentos y personal manipulador.	X		


ASTRID TERESA MENESES SEQUEDA (NUTRICIONISTA)


GABRIELA GOMEZ (NUTRICIONISTA)


MYRIAM BECERRA (NUTRICIONISTA)

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	EVALUACION DE PROPUESTAS		CODIGO : RF -F-07-01
			VERSION : 1
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E RECURSOS FISICOS		PAGINA : 1 DE 3
			FECHA : 04/05/2016

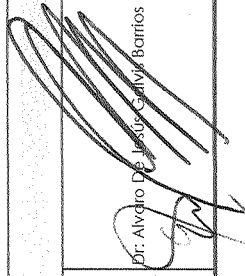
Proceso No.	006-2017
-------------	----------

Tipo de proceso	(Marque con una X dependiendo el tipo de proceso)
-----------------	--

A.	☐ Invitación a Colizar	B.	☒ Convocatoria Pública Ra C.	☐ Otro
----	---	----	--	-------------------------------

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

INFORMACIÓN DE LA EVALUACIÓN				
CRITERIO	DESCRIPCIÓN	CÓMO EVALUAR	EVALUACIÓN	
			Proponente 1	Proponente 2
4. ECONÓMICOS	Puntaje Total	Escriba el valor de la propuesta económica del bien o servicio a contratar por cada proponente	SERVINUTRIR S.A.S.	ALIMSO CATERING SERVICES
			\$ 317.850.00	\$ 319.673.00
		Evaluación de dietas y evaluación de alimentos por paciente	500	497
MÁXIMO PUNTAJE A ASIGNAR POR CRITERIOS ECONÓMICOS		500	500	497

OBSERVACIONES:	
EVALUADORES	
Nombre y firma Evaluador	 Dr. Alvaro De Jesus Calvo Barrios

	EVALUACIÓN DE PROPUESTAS
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. DIRECCIÓN DE CONTRATACIÓN

INFORMACIÓN DEL PROCESO

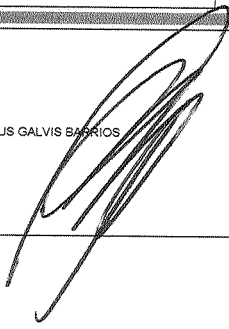
Proceso No.	CONVOCATORIA PÚBLICA No. 006-2017
-------------	-----------------------------------

Modalidad	(Marque con una X dependiendo la modalidad de sele.) A. ☐ Invitación a Cotizar B. ☐ Evento Especial C. ☒ Convocatoria Pública D. ☐ Otros mecanismos
-----------	--

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

CONSOLIDADO PROCESO EVALUATIVO

CRITERIO	DESCRIPCIÓN	CÓMO EVALUAR	EVALUACIÓN	
			Proponente 1	Proponente 2
			SERVINUTRIR SAS	ALMSO CATERING SERVICES SA - EN REORGANIZACION
FECHA DE PUBLICACIÓN DE LAS EVALUACIONES		06 de Junio de 2017	No. NIT: 830086392-2	No. NIT: 900376674-2
CONSOLIDADO PROCESO EVALUATIVO	1. REQUISITOS JURIDICOS HABILITANTES	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o	☐ 1. Cumple Observación: CUMPLE CON TODOS LOS REQUISITOS	☐ 1. Cumple Observación: CUMPLE CON TODOS LOS REQUISITOS
	2. REQUISITOS FINANCIEROS HABILITANTES	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	☐ 1. Cumple Observación: CUMPLE CON TODOS LOS REQUISITOS	☐ 1. Cumple Observación: CUMPLE CON TODOS LOS REQUISITOS
	3. REQUISITOS TECNICOS HABILITANTES	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	☐ 1. Cumple Observación: CUMPLE CON TODOS LOS REQUISITOS	☐ 1. Cumple Observación: CUMPLE CON TODOS LOS REQUISITOS
	4. EVALUACIÓN ECONÓMICA: QUINIENTOS (500) PUNTOS.		Observación: PUNTAJE TOTAL: QUINIENTOS (500) PUNTOS	Observación: PUNTAJE TOTAL: CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE (497) PUNTOS
	5. EVALUACION TECNICA		Observación: PUNTAJE TOTAL: TRESCIENTOS SESENTA Y SIETE PUNTO CINCO PUNTOS (367,5)	Observación: PUNTAJE TOTAL: CUATROCIENTOS CINCO PUNTOS (405)
			PUNTAJE TOTAL EVALUACION ECONOMICA Y TECNICA: OCHOSIENTOS SESENTA Y SIETE PUNTO CINCO (867,5) PUNTOS	PUNTAJE TOTAL EVALUACION ECONOMICA Y TECNICA: NOVECIENTOS DOS (902) PUNTOS

DIRECTOR DE CONTRATACIÓN	ALVARO DE JESUS GALVIS BARRIOS 
--------------------------	--