

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD 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

INFORMACIÓN DEL PROCESO

Proceso No.	001-2017
-------------	----------

Tipo de proceso	(Marque con una X dependiendo el tipo de proceso)	A. ☐ Invitación a Cotizar	B. ☒ Convocatoria Pública Rc.C.	☐ Otro
-----------------	---	--	---	-------------------------------

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	Proponente 3
			SERVINUTRIR S.A.S.	ALIMSO CATERING	
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:	Observación:
	2. CERTIFICACIÓN DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL, EXPEDICIÓN NO MAYOR A TREINTA (30) DÍAS	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: Se verifica autorización de Junta Directiva de la empresa que autoriza al Representante Legal Suplente contratar por un monto superior a 300 SMLMV acorde con lo establecido en el certificado de Cámara de Comercio	Observación:
	3. FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DE IDENTIDAD DEL REPRESENTANTE LEGAL	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:	Observación:
	4. CERTIFICADO DE INSCRIPCION EN EL REGISTRO UNICO 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:	Observación:
	5. FOTOCOPIA DEL REGISTRO UNICO TRIBUTARIO - RUT	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:	Observación:
	6. FOTOCOPIA DEL REGISTRO DE IDENTIFICACION TRIBUTARIA -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:	Observación:
	7. CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO DEL PAGO DE APORTES A LA 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:	Observación:
	8. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES DEL PROPONENTE Y REPRESENTANTE LEGAL EXPEDIDO POR LA CONTRALORIA GENERAL DE LA REPUBLICA 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 la causal de incumplimiento o rechazo	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	Observación:

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	EVALUACION DE PROPUESTAS		CODIGO : RF-F07-01
			VERSION : 1
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E RECURSOS FISICOS		PAGINA : 1 DE 3
			FECHA : 04/05/2016

INFORMACIÓN DEL PROCESO	
Proceso No.	001-2017

Tipo de proceso	(Marque con una X dependiendo el tipo de proceso)	A. ☐ Invitación a Cotizar	B. ☒ Convocatoria Pública Rc C. ☐ Otro
-----------------	--	--	---

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	Proponente 3
			SERVINUTRIR S.A.S.	ALIMSO CATERING	
	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 la causal de incumplimiento o rechazo	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	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 la causal de incumplimiento o rechazo	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	Observación:
	10. 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 la causal de incumplimiento o rechazo	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	Observación:

OBSERVACIONES:

CRITERIO	DESCRIPCIÓN	CÓMO EVALUAR	EVALUACIÓN		
			Proponente 1	Proponente 2	Proponente 3
			SERVINUTRIR S.A.S.	ALIMSO CATERING	
2. HABILITANTES FINANCIEROS	Balance General y Estado de Resultados comparativo a 31 de Diciembre de 2015	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:	Observación:
	Capital de Trabajo	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:	Observación:
	Índice de liquidez	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:	Observación:
	Nivel de Endeudamiento	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:	Observación:

OBSERVACIONES: Se anexa hoja de trabajo con el calculo de los indicadores financieros

CRITERIO	DESCRIPCIÓN	CÓMO EVALUAR	EVALUACIÓN		
			Proponente 1	Proponente 2	Proponente 3
			SERVINUTRIR S.A.S.	ALIMSO CATERING	
	a) Programa de Selección y Vinculación del Personal propuesto para la prestación del servicio de alimentos.	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:	Observación:

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD 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		PAGINA : 1 DE 3
	RECURSOS FISICOS		FECHA : 04/05/2016

INFORMACIÓN DEL PROCESO	
Proceso No.	001-2017

Tipo de proceso	(Marque con una X dependiendo el tipo de proceso)	A. ☐ Invitación a Cotizar	B. ☒ Convocatoria Pública Rc C.	☐ Otro
-----------------	--	--	---	-------------------------------

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	Proponente 3
			SERVINUTRIR S.A.S.	AUMSO CATERING	
FACTORES DE EVALUACIÓN	2 CICLOS DE MENUS 150 PUNTOS	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación el resultado del indicador	1. Cumple Observación: 100 PUNTOS	2. No Cumple Observación: 0 PUNTOS NO PRESENTA ANALISIS QUIMICO ESPECIFICO POR CADA TIEMPO DE COMIDA	Observación:
	3 MANUALES 85 PUNTOS	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación el resultado del indicador	1. Cumple 80 PUNTOS COMPLETAR FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS	1. Cumple 85 PUNTOS	
	4 CALIDAD DEL SERVICIO 15 PUNTOS	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación el resultado del indicador	1. Cumple 15 PUNTOS	1. Cumple 15 PUNTOS	
	5 EXPERIENCIA 100 PUNTOS	Certificación firmada por el Representante legal donde manifiesta que proporcionara muebles para almacenamiento de insumos aseo y cafetería, Folio 223	1. Cumple 0 PUNTOS	1. Cumple 100 PUNTOS	
MÁXIMO PUNTAJE A ASIGNAR POR CRITERIOS TÉCNICOS			295	200	
4. ECONÓMICOS	Puntaje Total	Escriba el valor de la propuesta económica del bien o servicio a contratar por cada proponente	SERVINUTRIR S.A.S.	AUMSO CATERING	
		Evaluación de dietas y evaluación de alimentos por paciente	491	405	
MÁXIMO PUNTAJE A ASIGNAR POR CRITERIOS ECONÓMICOS			491	405	

OBSERVACIONES:

EVALUADORES	
Nombre y firma Evaluador Criterio 1	Dr: Alvaro Galvis
Nombre y firma Evaluador Criterio 2	Dr: Gilberto Rodríguez Lee
Nombre y firma Evaluador Criterio 3	Dra Angela Maria Cabal
Nombre y firma Evaluador Criterio 4	Dr: Alvaro Guerrero Devia

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. S.E. 4.172 Gub. del Distrito Capital de Bogotá de Bogotá Norte 4.172		FORMATO DE EVALUACIÓN DE PROPUESTAS				
SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E						
INFORMACIÓN DEL PROCESO						
Proceso No.		001-2017				
Tipo de proceso		(Marque con una X dependiendo el tipo de proceso) A. ☒ CONVOCATORIA PUBLICA B. ☐ INVITACION A COTIZAR				
Objeto a contratar		CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACION DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE ESE				
INFORMACION DE LA EVALUACIÓN						
CRITERIO	DESCRIPCIÓN	COMO EVALUAR	EVALUACIÓN			
			Proponente 1	Proponente 2		
			ALIMSO CATERING SERVICES S.A - EN REORGANIZACION NIT: 900.376.674-2	SERVINUTRIR SAS NIT: 830.086.392-2		
1. HABILITANTES JURIDICOS	1. CARTA 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:	Observación:	
	2. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL, EXPEDICIÓN NO MAYOR A TREINTA (30) DÍAS	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	1. Cumple Observación: Se verifica autorización de Junta Directiva de la empresa que autoriza al Representante Legal Suplente contratar por un monto superior a 300 SMLMV acorde con lo establecido en el certificado de Cámara de Comercio	1. Cumple Observación:	Observación:	
	3. FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DE IDENTIDAD DEL REPRESENTANTE LEGAL	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	1. Cumple	1. Cumple		
	4. CERTIFICADO DE INSCRIPCION EN EL REGISTRO UNICO 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	1. Cumple		
	4. FOTOCOPIA DEL REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO -RUT-	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:	Observación:	
	5. FOTOCOPIA DEL REGISTRO DE INFORMACION TRIBUTARIA- 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:	Observación:	
	6. CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO PAGO APORTES AL SGSS 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:	Observación:	
	7. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES 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 la causal de incumplimiento o rechazo	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	Observación:	
	8. 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 la causal de incumplimiento o rechazo	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	Observación:	
	9. 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 la causal de incumplimiento o rechazo	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	Observación:	
10. 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 la causal de incumplimiento o rechazo	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	Observación:		
OBSERVACIONES:						
EVALUADORES						
Nombre y firma Evaluador Criterio 1		JOHAN ALEXANDER SAAVEDRA SANCHEZ - OFICINA JURIDICA, AREA DE CONTRATACION				
REVISADO Y APROBADO ASESOR JURIDICO DE LA OFICINA DE CONTRATACION		ALVARO GALVIS BARRIOS - ASESOR JURIDICO				

98.03.17

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

CONVOCATORIA PUBLICA No. 001 DE 2017

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

INDICADOR	SERVINUTRIR S.A.S.	RESULTADO
* INDICE DE LIQUIDEZ	MAYOR O IGUAL A 1.3	
ACTIVO CORRIENTE / PASIVO CORRIENTE	10.200.407 / 3.565.822	2.86 SI CUMPLE
* NIVEL DE ENDEUDAMIENTO	MENOR O IGUAL AL 65%	
PASIVO TOTAL / ACTIVO TOTAL	6.088.899 / 13.089.055	47% SI CUMPLE
* CAPITAL DE TRABAJO	MAYOR O IGUAL AL 100% DEL PRESUPUESTO ASIGNADO: \$2.000.000.000	
ACTIVO CORRIENTE - PASIVO CORRIENTE	10.200.407 - 3.565.822	6,634,585 SI CUMPLE
NOTA: Cifras en miles de \$		
DOCUMENTOS FINANCIEROS	Balance y estado de resultados a diciembre 31 de 2015	SI CUMPLE

ELABORO:
CARGO:
FECHA ELABORACION:


GILBERTO A RODRIGUEZ LEE
LIDER CONTABILIDAD
MARZO 7 DE 2017

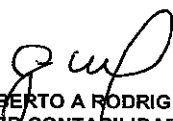
SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.
EVALUACION FINANCIERA

CONVOCATORIA PUBLICA No. 001 DE 2017

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

INDICADOR	ALIMSO CATERING SERVICES S.A.	RESULTADO
* INDICE DE LIQUIDEZ	MAYOR O IGUAL A 1.3	
ACTIVO CORRIENTE / PASIVO CORRIENTE	10.692.895 / 7.762.328	1.38 SI CUMPLE
* NIVEL DE ENDEUDAMIENTO	MENOR O IGUAL AL 65%	
PASIVO TOTAL / ACTIVO TOTAL	8.070.047 / 13.228.523	61% SI CUMPLE
* CAPITAL DE TRABAJO	MAYOR O IGUAL AL 100% DEL PRESUPUESTO ASIGNADO: \$2.000.000.000	
ACTIVO CORRIENTE - PASIVO CORRIENTE	10.692.895 - 7.762.328	2,930,567 SI CUMPLE
NOTA: Cifras en miles de \$		
DOCUMENTOS FINANCIEROS	Balance y estado de resultados a diciembre 31 de 2015	SI CUMPLE

ELABORO:
CARGO:
FECHA ELABORACION:


GILBERTO A RODRIGUEZ LEE
LIDER CONTABILIDAD
MARZO 7 DE 2017

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD 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

INFORMACIÓN DEL PROCESO

Proceso No.	001-2017
-------------	----------

Tipo de proceso	(Marque con una X dependiendo el tipo de proceso)	A. ☐ Invitación a Cotizar	B. ☒ Convocatoria Pública Rf C. ☐ Otro
-----------------	--	--	---

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	Proponente 3
			SERVINUTRIR S.A.S.	ALIMSO CATERING	
3. TÉCNICOS (Traslade a la descripción los criterios técnicos evaluados en la invitación ó en los Pliegos de condiciones, de acuerdo al proceso adelantado)	a) Programa de Selección y Vinculación del Personal propuesto para la prestación del servicio de alimentos.	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:	Observación:
	b) 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 estériles y no estériles, atención al cliente, seguridad industrial y calidad del servicio.	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:	Observación:
	c) La persona deberá estar capacitada y ser idónea, con experiencia, de manera que garantice un adecuado desempeño, de acuerdo con el decreto 3075 de 1997 y demás concordantes, se deberá mantener actualizado	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:	Observación:
	d) Se debe garantizar el cubrimiento del personal anteriormente mencionado todo el tiempo que el servicio de alimentos esté funcionando, es requisito indispensable la supervisión del funcionamiento dentro del servicio como en pisos de un profesional en Nutrición y Dietética en todos los tiempos de comidas principales: desayuno, almuerzo y comida de lunes a domingo.	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:	Observación:
	e) El proponente debe presentar un organigrama de asignación del personal propuesto para la prestación del suministro de alimentos.	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:	Observación:
	f) Presentar mensualmente el cronograma de capacitación del personal, registro de la asistencia y evaluación, los cuales deben permanecer a disposición de los funcionarios del Hospital que lo requieran.	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación el resultado del indicador	1. Cumple Observación:	2. No Cumple Observación:	Observación:
	g) Presentar el programa de salud ocupacional y debe estar disponible para verificación continua por cualquier funcionario del Hospital o ente de control.	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:	Observación:
	H) EQUIPOS Y MENAJE PARA HOTELERIA TRANSPORTE - CUBERTERIA - VAJILLA DESECHABLE	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:	Observación:
	I) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EQUIPOS - PRODUCCIÓN Y ENSAMBLE	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:	Observación:

	EVALUACION DE PROPUESTAS		CODIGO : RF-F-07-01
			VERSION : 1
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E		PAGINA : 1 DE 3
	RECURSOS FISICOS		FECHA : 04/05/2016

INFORMACIÓN DEL PROCESO

Proceso No.	001-2017
-------------	----------

Tipo de proceso	(Marque con una X dependiendo el tipo de proceso)	A. ☐ Invitación a Cotizar	B. ☒ Convocatoria Pública R.C.	☐ Otro
-----------------	---	--	--	-------------------------------

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	Proponente 3
			SERVINUTRIE S.A.S.	ALIMSO CATERING	
FACTORES DE EVALUACIÓN	1 ANALISIS QUIMICO 150 PUNTOS	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación el resultado del indicador	1. Cumple Observación: 100 PUNTOS	2. No Cumple Observación: 0 PUNTOS NO PRESENTA ANALISIS QUIMICO ESPECIFICO POR CADA TIEMPO DE COMIDA	Observación:
	2 CICLOS DE MENUS 150 PUNTOS	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación el resultado del indicador	1. Cumple Observación: 100 PUNTOS	2. No Cumple Observación: 0 PUNTOS NO PRESENTA ANALISIS QUIMICO ESPECIFICO POR CADA TIEMPO DE COMIDA	Observación:
	3 MANUALES 85 PUNTOS	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación el resultado del indicador	1. Cumple 80 PUNTOS COMPLETAR FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS	1. Cumple 85 PUNTOS	
	4 CALIDAD DEL SERVICIO 15 PUNTOS	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación el resultado del indicador	1. Cumple 15 PUNTOS	1. Cumple 15 PUNTOS	
	5 EXPERIENCIA 100 PUNTOS	Certificación firmada por el Representante legal donde manifiesta que proporcionara muebles para almacenamiento de insumos aseo y catetería. Folio 223	1. Cumple 0 PUNTOS	1. Cumple 100 PUNTOS	
MÁXIMO PUNTAJE A ASIGNAR POR CRITERIOS ECONÓMICOS			295	200	

OBSERVACIONES: ANEXO LISTADO DE OBSERVACIONES

EVALUADORES	
Nombre y firma Evaluadores	LISSETE REALES VASQUEZ
	JACKELINE IZAQUITA
	JORDANA RAMIREZ
	ANGELA MARIA CABAL
	ASTRID MENESES SEQUEDA

OBSERVACIONES A LA CONVOCATORIA 001-2017

2.3.1 FACTORES HABILITANTES: 2.3.1.1 Condiciones Administrativas del Talento Humano .

Los dos proponentes CUMPLEN

2.3.1.4 Equipos y Menaje para la Hoteleria. Los dos proponentes hacen manifiesto de CUMPLIMIENTO.

3.5. CALIDAD NUTRICIONAL

3.5.1. PROGRAMACION DE MENUS

a. Análisis químico

La propuesta de ALIMSO no presenta analisis quimico especifico por cada tiempo de comida, por lo cual no se puede analizar el ciclo de menus.

Por lo anterior se continua con la evaluación solamente para la propuesta de SERVINUTRIR.

- Al análisis químico de las sopas se debe suprimir las bases sopa (tubérculo, verdura) y en crema base.
 - Al análisis químico de la crema se debe suprimir la leche entera pasteurizada de vaca.
 - Las leguminosas deben salir del calculo dentro del grupo de alimentos reguladores.
 - Asegurar que el aceite usado para la preparacion de todos los alimentos es de girasol.
 - Se debe incluir postres tanto en la dieta hipoglucida como en la astringente teniendo en cuenta que se debe usar edulcorante.
 - En la dieta hipoglucida no se acepta fécula de maíz y queso doble crema.
 - Para la dieta hipograsa falta el análisis químico de desayuno y almuerzo.
 - Para la dieta semiblanda no se acepta café.
 - Para la dieta semiblanda asegurar el aporte de grasa definiendo como se va a adicionar.
 - Para la dieta semiblanda anexar ficha técnica de los postres ofrecidos.
 - El espesante comercial es un requisito indispensable en la dieta semiblanda.
 - Para la dieta astringente la proteína del desayuno debe estar incluida en el caldo.
 - Para las dietas hipograsa y astringente especificar el tipo de guiso y el aderezo para las verduras .
 - Los licuados de la dieta liquida total al desayuno se debe suprimir la leche.
 - Para la dieta liquida completa no se acepta el aderezo.
 - Para la dieta liquida total no se acepta tetero.
 - Para la dieta liquida no se acepta tetero
 - El jamón ofrecido no concuerda con la ficha técnica de indulcarnes.
 - Presentar ficha técnica del edulcorante a utilizar.
 - Para la dieta complementaria I los aportes del desayuno están sobrevalorados, no se acepta azúcar, miel, panela.
 - La leche de formula se debe utilizar acorde a la edad.
 - Se necesita evidenciar el gramaje de las comportas de todas las complementarias donde se calcula.
 - Incluir la sopa dentro de la complementaria III.
 - Los refrigerios pediatricos deben ajustarse asi: lácteo + fruta y lácteo + energético.
 - Ajustar todo el análisis químico con las indicaciones anteriores.
- b. Ciclo de menús.
- El ciclo de menú del día 1 corregir en la dieta normal pollo al horno y no pechuga a la plancha.
 - En el menu 2 no incluir papa salda en la dieta hiposodica.
 - Para el menu 3 no se validan las bebidas como limonada, mandarinada y naranjada.
 - Para las complementarias I ofrecer caldos con proteína (carne o pollo) al desayuno y para el almuerzo especificar el tipo de proteína.
 - Para la dieta hipoglucida retirar el jugo de pera.

- El tofu no debe incluirse como verdura sino como proteína en el desayuno.
- Para el fricase del ciclo 9 no debe contener crema de leche para la dieta hipograsa
- Para la dieta liquida completa no se especifica la proteína en el licuado de almuerzo y cena.
- En la semi-blanda el pescado debe presentarse en forma de puré y las sopas deben ser licuadas.
- En el ciclo 7 se repite la zanahoria en el mismo tiempo de comida (almuerzo)
- Para las dietas hipoglucidas variar el arroz.
- En la dieta astringente en el desayuno cambiar aromática y te por leche de soya.
- Para las derivaciones e las dietas hipograsas cambiar los gratinados.
- Para el ciclo 10 el cuchuco de maiz se debe corregir en la sopa de almuerzo, incluir el pimiento en el arroz y en la cena cambiar la sopa.
- Para el ciclo 11 del menu del almuerzo no coincide el regulador con la derivacion. Y corregir la papa gratinada de la dieta hipograsa.
- En el ciclo 12 la cena del ciclo de menus se debe corregir en la dieta normal de la derivacion.
- Para el menu 13 falta incluir el alimento regulador y en la cena ajustar el ciclo con la derivacion.
- En el menu 14 para el almuerzo incluir el aguacate en la derivacion.
- Para el menu 15 la avena de desayuno debe ser en agua para dieta hipograsa e incluir postre.
- En el menu 16 retirar el tetero de la dieta hipograsa y para la papilla especificar ingredientes y ajustar al ciclo de menu el alimento regulador.
- Para el mismo ciclo en la dieta astringente no incluir la papa dorada
- Para el menu 19 en la dieta hipoglucida incluir pan integral y dejar solo una harina para el almuerzo y para la cena permitir la hamburguesa.
- Para el menu 20 en la dieta blanda corregir papa de papa en el almuerzo. Esta invertido la cena con el almuerzo.
- En el menu 22 dejar la torta de verduras en la dieta hiposodica.
- En general, incluir mas preparaciones con pasta.
- Para la dieta astringente del menu 23 se sopa de coli al almuerzo y retirar la arveja y pepino cohombro y debe dejar las fresas en el desayuno de la dieta hipoglucida.
- Para la dieta 24 variar la zanahoria y arveja que esta repetida del dia anterior, cambiar pan francés del desayuno de complementaria III, para la milanese de pollo permitir en la dieta hiposodica e hipoglucida y normal pediátrica esta preparación.
- Para el menú 25 retirar el perejil de la papa de la dieta astringente.
- Para el menu 26 ajustar el cuchuco al meno modelo y el pescado , dejar sopa de arracacha para la dieta astringente.
- Para el menu 27 dejar la pera entera y la sopa de pasta, cambiar el pollo en salsa casera en dieta astringente y el pollo de la dieta semiblanda, retirar torta de acelga.
- Para el menu 28 dejar el maiz de la complementaria III y normal pediátrica, cambiar el chips de yuca en la dieta hipograsa.
- En general, variar la arveja y zanahoria como alimentos muy repetitivos.

CICLOS DE REFRIGERIOS

- El pan integral para los hipoglucidos no se aceptan con ciruela.
- En general, variar el queso.
- Para lo refrigerios pediatricos especificar de que son las coladas, en tetero no se acepta.

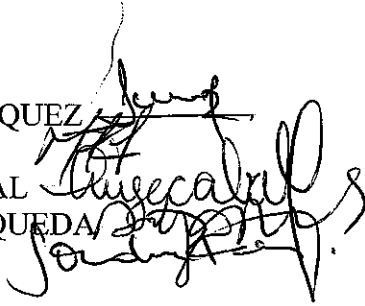
2. MANUALES

b) Ficha técnica de productos. Se debe completar de acuerdo a las anteriores anotaciones.

OBSERVACIONES FINALES.

- Asegurar el cumplimiento del requerimiento del personal para cada punto de atención.
- Para los vehículos transportadores de alimentos presentar el aval por el INVIMA.
- Para la planta de producción presentar el aval por el INVIMA.
- Las especificaciones técnicas del numeral 2.3.1.5. se debe dar estricto cumplimiento.
- Para los numerales 2.3.1.6. hasta 2.3.1.31 se debe dar estricto cumplimiento.

LISSETE REALES VASQUEZ
JACKELINE IZAQUITA
ANGELA MARIA CABAL
ASTRID MENESES SEQUEDA
JORDANA RAMIREZ



NUTRICIONISTAS EVALUADORAS DE LA SUBREDE NORTE



CONVOCATORIA PUBLICA 001-2017
EVALUACION TECNICA

FACTORES DE EVALUACION	PARCIAL	SERVINUTRIR	ALIMSO
1 PROGARAMACION DE MENUS			
1.1 ANALISIS QUIMICO	150	100	0
1.2 CICLO DE MENUS	150	100	0
2 MANUALES	85	80	85
3 CALIDAD DEL SERVICIO			
CERTIFICACION ISO 9001: 2000	15	15	
CERTIFICACION ISO 22000:2005	15		15
4 EXPERIENCIA	100	0	100
TOTAL	500	295	200



EVALUACIÓN ECONOMICA

CONVOCATORIA PUBLICA N° 001 DE 2017

"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."

El presupuesto oficial asignado para la presente convocatoria es de DOS MIL MILLONES DE PESOS MCTE (\$2.000.000.000).

Obtendrá quinientos (500) puntos la oferta de menor valor y en forma inversamente proporcional las demás propuestas.

La calificación de precios será equivalente a un puntaje de quinientos (500) PUNTOS máximo. La calificación de precios será aplicada por fórmula matemática donde el mayor puntaje lo obtendrá el menor precio de oferta para la Sub Red Integrada De Servicios En Salud Norte ESE

Fórmula Matemática

X= Puntos a Otorgar

X = $\frac{P_{oferta} \times 500}{P_{e}}$

P=

P= Propuesta a Evaluar

No	DIETA	CALORIAS	OBSERVACIONES	ALIMSO				SERVINUTRIR-327.600				ALIMSO		SERVINUTRIR		PUNTAJE	
				VR. UNIT.	VR. UNIT.	VR. UNIT.	VR. UNIT.	VR. UNIT.	VR. UNIT.	VR. UNIT.	VR. UNIT.	VR. TOTAL	VR. TOTAL	VR. TOTAL	VR. TOTAL	MINIMO VALOR	SERVINUTRIR
1	Normal	2.4	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida. Se permite todo tipo de alimentos.	\$ 6,696	\$ 10,510	\$ 10,510	\$ 10,510	\$ 5,300	\$ 7,500	\$ 7,500	\$ 7,500	\$ 27,716	\$ 27,716	\$ 20,300	\$ 20,300	\$ 366	500
2	Hiperproteica - hipercalórica	3	Dieta con 5 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo, Onces y Comida y refrigerio. Alta en proteína de AVE 75%. Se permite todo tipo de alimentos. Se permite todo tipo de alimentos.	\$ 6,920	\$ 11,239	\$ 11,239	\$ 11,239	\$ 6,500	\$ 8,000	\$ 8,000	\$ 8,000	\$ 29,388	\$ 29,388	\$ 22,500	\$ 22,500	\$ 383	500
3	Hiperproteica	2.4	Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo, Onces y Comida y refrigerio. Alta en proteína de AVE 75%. Se permite todo tipo de alimentos.	\$ 6,712	\$ 10,901	\$ 10,901	\$ 10,901	\$ 6,500	\$ 8,000	\$ 8,000	\$ 8,000	\$ 28,514	\$ 28,514	\$ 22,500	\$ 22,500	\$ 396	500
4	Blanda. Constancia	2.4	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida.	\$ 6,696	\$ 10,510	\$ 10,510	\$ 10,510	\$ 5,300	\$ 7,500	\$ 7,500	\$ 7,500	\$ 27,716	\$ 27,716	\$ 20,300	\$ 20,300	\$ 366	500
5	Semiblanda	2.4	Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo, Onces y Comida y refrigerio nocturno.	\$ 7,096	\$ 10,910	\$ 10,910	\$ 10,910	\$ 5,600	\$ 7,800	\$ 7,800	\$ 7,800	\$ 28,916	\$ 28,916	\$ 21,200	\$ 21,200	\$ 367	500
6	Hiposódica	2.4	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida.	\$ 6,696	\$ 10,510	\$ 10,240	\$ 10,240	\$ 5,300	\$ 7,500	\$ 7,500	\$ 7,500	\$ 27,446	\$ 27,446	\$ 20,300	\$ 20,300	\$ 370	500
7	Hipoglúcida	1.8	Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo, Onces y Comida y refrigerio. Se permite una porción de harina en cada comida. Las nuevas y onces deben llevar fcula y derivado de leche, el refrigerio nocturno una porción de proteína, 1 harina y una bebida láctea. Se debe indicar sobras de educación para las dietas.	\$ 6,696	\$ 10,365	\$ 10,365	\$ 10,365	\$ 5,300	\$ 7,500	\$ 7,500	\$ 7,500	\$ 27,426	\$ 27,426	\$ 20,300	\$ 20,300	\$ 370	500
8	Hiponata	2.4	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida.	\$ 6,696	\$ 10,510	\$ 10,510	\$ 10,510	\$ 5,300	\$ 7,500	\$ 7,500	\$ 7,500	\$ 27,716	\$ 27,716	\$ 20,300	\$ 20,300	\$ 366	500
9	Asintotente	2.4	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida.	\$ 6,696	\$ 10,510	\$ 10,510	\$ 10,510	\$ 5,300	\$ 7,500	\$ 7,500	\$ 7,500	\$ 27,716	\$ 27,716	\$ 20,300	\$ 20,300	\$ 366	500
10	Líquida Completa	2.4	Dieta con 5 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo, Onces y Comida y refrigerio nocturno.	\$ 7,239	\$ 10,495	\$ 10,495	\$ 10,495	\$ 4,900	\$ 4,900	\$ 4,900	\$ 4,900	\$ 28,229	\$ 28,229	\$ 14,300	\$ 14,300	\$ 253	500
11	Líquida Clara	700	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida.	\$ 4,181	\$ 4,181	\$ 4,181	\$ 4,181	\$ 4,200	\$ 4,200	\$ 4,200	\$ 4,200	\$ 12,543	\$ 12,543	\$ 12,600	\$ 12,543	\$ 500	488
12	Complementaria 1	760	5 - 6 meses de Edad	\$ 2,821	\$ 1,955	\$ 1,955	\$ 1,955	\$ 3,800	\$ 4,500	\$ 4,500	\$ 4,500	\$ 6,731	\$ 6,731	\$ 12,800	\$ 12,800	\$ 600	263
13	Complementaria 2	940	8 - 11 meses de Edad	\$ 2,837	\$ 4,374	\$ 4,374	\$ 4,374	\$ 3,500	\$ 5,800	\$ 5,800	\$ 5,800	\$ 11,685	\$ 11,685	\$ 15,100	\$ 15,100	\$ 1,685	387
14	Complementaria 3	1.2	1 - 2 años de Edad	\$ 5,929	\$ 6,687	\$ 6,687	\$ 6,687	\$ 4,800	\$ 6,500	\$ 6,500	\$ 6,500	\$ 18,854	\$ 18,854	\$ 17,800	\$ 17,800	\$ 472	500
15	Normal. Peférica 1	1.600-1.800	2 - 8 años de Edad	\$ 6,398	\$ 9,141	\$ 9,141	\$ 9,141	\$ 4,800	\$ 6,500	\$ 6,500	\$ 6,500	\$ 24,801	\$ 24,801	\$ 17,800	\$ 17,800	\$ 359	500
16	Refrigerio Tipo 1	250	Incluir farrificas y bebidas lácteas o derivados lácteos.									\$ 3,173	\$ 3,173	\$ 2,500	\$ 2,500	\$ 394	500
17	Refrigerio Tipo 2	350	Incluir farrificas, bebidas lácteas y alimentos proteicos.									\$ 3,378	\$ 3,378	\$ 3,000	\$ 3,000	\$ 444	500
18	Alimentos por porciones	N/A	Conforme al siguiente léxico:														
												SUBTOTAL 1		389		479	

ALIMSO				SERVINUTRIR				PUNTAJE	
18. Alimentos por Porciones				18. Alimentos por Porciones					
ALIMENTO	CANTIDAD			ALIMENTO	CANTIDAD			ALIMSO	SERVINUTRIR
CONSUME	240 CC			CONSUME	240 CC			480	500
COMPOTA	120 G			COMPOTA	120 G			210	1,600
VASO DE JUGO	240 CC			VASO DE JUGO	240 CC			700	1,100
JARRA DE JUGO	1 LITRO			JARRA DE JUGO	1 LITRO			3,000	5,000
PORCIÓN DE CEREAL	100 G			PORCIÓN DE CEREAL	100 G			220	1,100
PORCIÓN DE PROTEÍNA	100 G			PORCIÓN DE PROTEÍNA	100 G			3,000	2,100
GELATINA	240 CC			GELATINA	240 CC			800	1,500
SOPA DEL DÍA	240 CC			SOPA DEL DÍA	240 CC			1,000	2,000
AROMATICA	240 CC			AROMATICA	240 CC			200	100
BEBIDA LÁCTEA	240 CC			BEBIDA LÁCTEA	240 CC			1,600	1,600
PALETA EN AGUA	UNIDAD			PALETA EN AGUA	UNIDAD			2,500	2,000
PORCIÓN DE FRUTA	200 G			PORCIÓN DE FRUTA	200 G			1,700	2,800
								SUBTOTAL 2	
								448	
								TOTAL DE PUNTOS	
								405	
								491	

De acuerdo al resultado del concepto técnico, se efectúa la evaluación económica, arrojando como resultado un máximo puntaje de 491 correspondiente a la empresa **SERVINUTRIR**, por lo tanto por ser favorable con las condiciones económicas y ajustarse al presupuesto de la Subred Norte E.S.E., se recomienda contratar el suministro y dispensación requiendo con esta empresa.

En constancia se firma en Bogotá D.C., a los nueve (9) días del mes de Marzo de Dos Mil Diecisiete.

Evaluador:

ALVARO IGNACIO GUERRERO DEVIA
Subgerente Administrativo Subred Norte E.S.E.

Proyectado:

Gladys Rocha Aguirre
Apdo Recursos Físicos USS Subred Norte E.S.E.