	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.	003 de 2018
--------------------	-------------

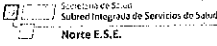
Modalidad	(Marque con una X dependiendo la modalidad de selección)	A. ☐ Invitación a Cotizar	B. ☐ Evento Especial	C. ☒ Convocatoria Pública	D. ☐ Otros mecanismos
------------------	--	--	---	---	--

Objeto a contratar	CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACION 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	Proponente 3
			ALIMSO CATERING SERVICES S.A - EN REORGANIZACION ALIMSO S.A	SERVINUTRIR S.A.S	
FECHA Y HORA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA		(NA)	900.376.674.-2	830.086.392-2	
1. HABILITANTES JURÍDICOS	1. Carta de presentacion de la propuestas	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:	N.A. Observación:
	2. Compromiso anticorrupción	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	2. No Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	N.A. Observación:
	3. Certificado De Existencia y Representación Legal no mayor a 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:	N.A. Observación:
	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:	N.A. Observación:
	5. Fotocopia Del Registro De Identificación 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:	N.A. Observación:
	6. Fotocopia 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:	N.A. Observación:
	7. Certificado Antecedentes Disciplinarios De La Empresa Y El Representante Legal - Procuraduría General De La Nación	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:	N.A. Observación:
	8. Certificado Antecedentes De La Empresa Y El Representante Legal - Contraloría General De La República	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:	N.A. Observación:

[Handwritten signature]

	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.	003 de 2018
--------------------	-------------

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

INFORMACIÓN DE LA EVALUACIÓN

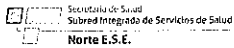
CRITERIO	DESCRIPCIÓN	CÓMO EVALUAR	EVALUACIÓN		
			Proponente 1	Proponente 2	Proponente 3
			ALIMSO CATERING SERVICES S.A - EN REORGANIZACIÓN ALIMSO S.A	SERVINUTRIR S.A.S	
	9. Certificado Antecedentes del Representante Legal - Personería	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	N.A. Observación:
	10. Certificado Antecedentes Judiciales del Representante Legal - Policía Nacional	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:	N.A. Observación:
	11. Certificación De Cumplimiento Del Pago De Aportes A La Seguridad Social Y Parafiscales ultimos 6 meses	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:	N.A. Observación:
	12. Certificado de registro unico de proponentes	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:	N.A. Observación:
	13. Poliza de seriedad de la oferta para ofertas mayores a 150 smmv \$110.657.550 no inferior al 10% de la propuesta y vigencia de 30 dias	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:	N.A. Observación:

OBSERVACIONES:

EVALUADORES

Nombre, cargo y firma Evaluador criterio Jurídico:	KELLY JOHANNA ANGEL DEVIA - OFICINA DE CONTRATACION
	ALVARO GALVIS BARRIOS - DIRECTOR DE CONTRATACION



	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. 03-2018

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

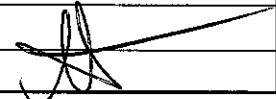
Objeto a contratar "CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACION DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. Y ALIMENTACION PARA MEDICOS EN FORMACION NECESARIOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE SUS REDES ASISTENCIALES".

INFORMACIÓN DE LA EVALUACIÓN

CRITERIO	DESCRIPCIÓN	CÓMO EVALUAR	EVALUACIÓN		
			Proponente 1	Proponente 2	Proponente 3
			ALIMSO CATERING SERVICES SAS No. NIT: 900.376.674-2	SERVINUTRIR S.A.S. No. NIT: 830.086.392-2	No. NIT:
FECHA Y HORA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA		(NA)			
2. HABILITANTES FINANCIEROS	1. BALANCE GENERAL 2. ESTADO DE RESULTADOS 3. FLUJO DE ECTIVO	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:	1. Cumple Observación:
	4. DICTAMEN 5. DECLARACION DE RENTA	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:	1. Cumple Observación:
	Índice de liquidez MAYOR Ó IGUAL A UNO PUNTO CINCO (1,5). CALCULADO ASÍ: ÍNDICE DE LIQUIDEZ = ACTIVO CORRIENTE / PASIVO CORRIENTE	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación el resultado del indicador.	1. Cumple Observación: 12.597.452 / 3.488.532 3.61	1. Cumple Observación: 9.535.911 / 2.615.557 3.65	1. Cumple Observación:
	Nivel de Endeudamiento DEBERÁ ACREDITAR UN NIVEL DE ENDEUDAMIENTO, MENOR Ó IGUAL A SESENTA PORCIENTO (60%). CALCULADO ASÍ: ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO = (PASIVO TOTAL / ACTIVO TOTAL)*100	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación el resultado del indicador	1. Cumple Observación: 8.336.710 / 15.219.738 55%	1. Cumple Observación: 6.578.635 / 14.798.403 44%	2. No Cumple Observación:
	Capital de Trabajo DEBERÁ ACREDITAR UN CAPITAL MAYOR Ó IGUAL AL 100% DEL PRESUPUESTO OFICIAL. CALCULADO ASÍ: CAPITAL DE TRABAJO = ACTIVO CORRIENTE - PASIVO CORRIENTE	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación el resultado del indicador	1. Cumple Observación: 12.597.452 - 3.488.532 9.108.920	1. Cumple Observación: 9.535.911 - 2.615.557 6.920.354	1. Cumple Observación:

OBSERVACIONES: PARA QUE LA PROPUESTA SEA ACEPTADA DEBERÁ CUMPLIR CON POR LO MENOS DOS (2) DE LOS TRES (3) FACTORES EVALUADOS.

EVALUADORES

Nombre, cargo y firma Evaluador criterio Financiero:	GILBERTO A. RODRIGUEZ LEE	LIDER CONTABLE	FIRMA: 
--	---------------------------	----------------	--



EVALUACION TECNICA HABILITANTE CONVOCATORIA 03 ALIMENTACION

BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS

CRITERIO	ALIMSO				SERMITUR	
	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
a) Programa de Selección y Vinculación del Personal Propuesto para la prestación del servicio de alimentos.	X			X		
b) Programa de inducción, adiestramiento y capacitación permanente al personal que labora con el proveedor en cada una de las sedes de la Subred Norte, 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.	X			X		
c) La persona deberá estar capacitada al momento de iniciar sus actividades en las sedes de la Subred Norte y ser idónea, con experiencia, de manera que garantice un adecuado desempeño, de acuerdo con el decreto 5073 de 1997 y demás procedimientos, se deberá mantener actualizado. <i>La siguiente documentación debe ser presentada por el proponente dentro de los documentos de la propuesta, con una vigencia no mayor a seis meses.</i>						
Certificación médica: El personal encargado de manipulación de alimentos debe tener certificación médica anual que lo faculte para desempeñar tal función. De la misma manera, cuando el personal presente una infección que pueda provocar contaminación de alimentos debe presentar nuevamente certificación médica para continuar en el desempeño del cargo.	X				X	No aporta certificados médicos del personal que va a operar el contrato
Certificado de manipulador de alimentos: debe ser presentado para cada una de las personas que participen en la preparación de alimentos, mínimo una vez al año actualizado.	X				X	No aporta carnés de manipulación de alimentos del personal que va a operar el contrato
Edificios de laboratorio: deben presentarse para cada persona que manipule alimentos cada seis meses los siguientes estándares: Índice de gerencia, Índice de urnas y copiólogico y los cultivos necesarios. Cuando el empleado reciba tratamiento farmacológico se deberá tomar los laboratorios de control una vez al mesno se haya terminado.	X				X	No aporta resultados de laboratorio del personal que va a operar el contrato
MANEJO DE PERSONAL SERVIDO DE ALIMENTOS PARA CADA PUNTO DE ATENCION						
UPSS CHILE 60						
Nutricionista Dietista Administradora supervisora (2) desde que se abre el turno hasta el cierre				X		
Auxiliar de Alisamiento:..... (2)	X					
Auxiliar de Refrigerios y Postres:..... (2)						
Camareros:..... (10)						
UPSS EMALIS						
Nutricionista Dietista Administradora (1) desde que se abre el turno hasta el cierre				X		
Auxiliar para la distribución de alimentos (2)	X			X		
UPSS SIMON BOLIVAR						
Nutricionista Dietista Administradora (2) desde que se abre el turno hasta el cierre				X		
Auxiliar de Alisamiento:..... (2)						
Auxiliar de Refrigerios y Postres:..... (2)	X			X		
Camareros:..... (12)						
UPSS FRAY BARTOLOME						
Nutricionista Dietista Administradora (1) desde que se abre el turno hasta el cierre						
Auxiliar de Alisamiento:..... (1)	X			X		
Auxiliar de Refrigerios y Postres:..... (1)						
Camareros:..... (2)						
UPSS CENTRO DE SERVICIOS ESPECIALIZADOS						
Nutricionista Dietista Administradora (2) desde que se abre el turno hasta el cierre						
Auxiliar de Alisamiento:..... (2)						
Auxiliar de Refrigerios y Postres:..... (2)	X			X		
Camareros:..... (10)						
UPSS CHAPINERO						
Nutricionista Dietista Administradora (1) desde que se abre el turno hasta el cierre	X			X		
Auxiliar para la distribución de alimentos (2)						
HORARIO DE DISTRIBUCION DE ALIMENTOS EQUIPOS Y MENAJE PARA LA HOTELERIA						
ESPECIFICACIONES TECNICAS						
Equipos						
Protección	X		Carta de Compromiso		X	No mencionado este ítem en su oferta
Ensamble	X		Carta de Compromiso		X	No mencionado este ítem en su oferta
Distribución	X		Carta de Compromiso		X	No mencionado este ítem en su oferta
Recolección de Banderas	X		Carta de Compromiso		X	No mencionado este ítem en su oferta
MINUTOS						
Menú patrón para cada tipo de dieta	X			X		
Templado de porción en crudo y cocido	X			X		
Derivaciones de dieta respectivas.	X			X		
Tiempo de comidas	X			X		
Contenido de calorías y nutrientes. Diente de análisis químico		X	Análisis Químico Dieta Complementaria II. No cumple con el gramaje de proteína en almuerzo y cena		X	La Menú patrón de la dieta normal, no cuenta con adezzo La Menú patrón de la dieta hipercalórica e hipercalórica y de la dieta hipoproteica las nuevas y onces No cumplen con el volumen de la bebida láctea, al igual que el jaramele en el desayuno.
INDICADORES						
CONTROL ES QUIMICOS Y MICROBIOLOGICOS						
MANEJO DE DESHECHOS	X			X		
- El proveedor está autorizado deberá presentar un plan de gestión integral de residuos de acuerdo al decreto 2676 del 22 de diciembre de 2000 de acuerdo a la resolución y la normatividad interna de la S.S.E.	X			X		
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO						
- Programa de Limpieza y Desinfección el cual incluirá todos los procedimientos para cada uno de los procesos y productos que se tratan, detallando los agentes y sustancias utilizadas, conceptos de uso, equipos e insumos requeridos para efectuar los procesos de limpieza y desinfección y la periodicidad de realización de los mismos. Dicho programa debe ser extensivo y conocido por cada uno de los empleados que laboran en cada una de las sedes de la Subred Norte.	X			X		
- Programa de desechos sólidos el cual incluirá los procedimientos de recolección, manejo, almacenamiento interno, clasificación y transporte de acuerdo a la normatividad vigente y los lineamientos establecidos por gestión ambiental de la S.S.E. Dicho programa debe ser extensivo y conocido por cada uno de los empleados que laboran con la empresa proponente en cada una de las sedes de la Subred Norte.	X			X		
- Programa de control de plagas incluirá la periodicidad y procedimiento de desratización, desatización y desinfección de áreas de cocina, de acuerdo a las normas establecidas por la Secretaría Distrital de Salud, Ministerio de Salud e HYVIMA. Dicho programa debe ser extensivo y conocido por cada uno de los empleados que laboran con la empresa proponente en cada una de las sedes de la Subred Norte.	X			X		
- Programa de abastecimiento de agua: el proponente seleccionado debe contribuir a mantener el cumplimiento de la normalidad ambiental y sanitaria vigente en materia de agua potable, ahorro y uso eficiente, dicho programa incluirá los procedimientos de manipulación del agua. Dicho programa incluirá los procedimientos de manipulación de agua.	X			X		
- El plan de saneamiento básico debe estar disponible para verificación continua por parte del Área correspondiente de la SUBRED NORTE ESE o ente de control.	X			X		
MANUTENIMIENTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES						
HABILITADO SI O NO	X		NO HABILITADO	X		NO HABILITADO

NANCY STELLA TABARES RAMIREZ
Subgerente de Prestación de Servicios de Salud

DANIEL BLANCO SANTAMARIA
Director de Servicios Complementarios