

 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 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
			SERVINUTRIR S.A.S.	AUMSO CATERING	
1. HABITANTES 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 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:	 Observación:
	5. 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:
	6. 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:	 Observación:
	7. CERTIFICACIÓN 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 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:

 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 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
			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 cálculo 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 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.	ALUNSO 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)	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:	1. 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:
	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: 150 PUNTOS	2. No Cumple Observación: 0 PUNTOS	Observación:



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SALUD
Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.

EVALUACION DE PROPUESTAS

SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E
RECURSOS FISICOS

CODIGO : RF -F-07-01

VERSION : 1

PAGINA : 1 DE 3

FECHA : 04/05/2013

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	
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: 120 PUNTOS	2. No Cumple Observación: 0 PUNTOS	 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	1. Cumple 80 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 manifiesto que proporcionara muebles para almacenamiento de insumos aseo y cafetería, Folio 223	1. Cumple 100 PUNTOS	1. Cumple 100 PUNTOS	
MÁXIMO PUNTAJE A ASIGNAR POR CRITERIOS TÉCNICOS		500	465	195	
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	
		Evaluación de dietas y evaluación de alimentos por paciente	491	405	
MÁXIMO PUNTAJE A ASIGNAR POR CRITERIOS ECONÓMICOS		500	491	405	

OBSERVACIONES:

MÁXIMO PUNTAJE A ASIGNAR POR TODOS LOS CRITERIOS TÉCNICOS Y
ECONÓMICOS

Escriba la Σ de la totalidad de los puntos
a asignar por la evaluación técnica y
económica

956

600

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 María Cabal

Nombre y firma Evaluador Criterio 4

Dr. Alvaro Guerrero Davila

 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 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
			SERVINUTRIR S.A.S.	ALIMSO CATERING	
3. TÉCNICOS (Traslade a la descripción los criterios técnicos evaluados en la invitación o 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 atención, 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:	1. 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 HOTELERÍA TRANSPORTE - CUBERTERÍA - 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:

 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 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
			SERVINUTRIR 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: 150 PUNTOS	1. Cumple Observación: 0 PUNTOS	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: 120 PUNTOS	2. No Cumple Observación: 0 PUNTOS	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	1. Cumple 80 PUNTOS	465
	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 100 PUNTOS	1. Cumple 100 PUNTOS	
MÁXIMO PUNTAJE A ASIGNAR POR CRITERIOS ECONÓMICOS		500	465	195	

OBSERVACIONES: ANEXO LISTADO DE OBSERVACIONES

EVALUADORES

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

