

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y FINANCIEROS

CONVOCATORIA PÚBLICA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LAS UNIDADES HOSPITALARIAS Y EL CENTRO DE SALUD SANTO DOMINGO, DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO METROSALUD

Una vez analizada la documentación subsanada por los oferentes dentro del proceso de la referencia frente a los requerimientos técnicos, se encontró lo siguiente:

EVALUACIÓN TÉCNICA: realizada por los Nutricionistas de la E.S.E. Metrosalud: Luz Graciela Victoria Henao, Liliana Aristizábal Gómez, Carlos Alberto Giraldo Diaz, Hugo Hernando Hoyos García:

DOCUMENTACIÓN

1. ALIMSO CATERING SERVICES S.A.

DOCUMENTOS HABILITANTES	NO CUMPLE
Presentar un programa de control de calidad según la resolución 2674 del 22 de Julio del 2013, dentro del cual se incluya como mínimo los siguientes aspectos reglamentarios:	
<ul style="list-style-type: none"> Control de temperatura y humedad relativa de las bodegas en seco. 	Solo presentan los formatos, falta descripción del proceso
<ul style="list-style-type: none"> Control de temperatura de los alimentos antes de salir del servicio de alimentación. 	Solo presentan los formatos, falta descripción del proceso

COMPONENTE TÉCNICO

ALIMSO CATERING SERVICES S.A.S.	LA HUERTA
Dieta Blanda ciclo 1 jueves, eliminar hogao del huevo del desayuno. Se hace referencia a su modificación, pero en ciclo no aparece el cambio	Ciclo de menú de dieta hiposodica-hipoglucida, cambiar sustituto de quesito por cuajada. No se presentó
Modificar en las dietas blandas las leguminosas y las frituras. Se hace referencia a su modificación, pero en ciclo no aparece el cambio, aún persiste lunes semana 2 sopa de lentejas	Aclarar el tamaño de la porción de harina que utilizarán para las coladas de las meriendas de las dietas hipoglucidas, liquidas completas y sus combinaciones. No se presentó para todas las dietas solicitadas
Para dieta pediátrica 6 a 9 meses: Fórmula de continuación etapa 2 se debe utilizar el gramaje de polvo que se recomienda para diluir la formula equivalente a 4,6 gramos por cada 30 ml. Corregir gramaje en algo y merienda a 23 gramos	Ciclo de menú de dieta LC hiposodica-hipoglucida, menú 2, 7, 9, 14 cambiar sustituto de quesito por cuajada. No se realiza cambio solicitado

	Especificar las vinagretas de las dietas hipograsas, pues no llevan aceite ni mayonesa. No se especificó ingredientes de vinagretas
	Dieta hipograsa Hiposódica desayuno menú 11 cambiar sustituto del derretido por cuajada. Realizaron cambio del sustituto, pero no hay cumplimiento en porción de cereal
	En todas las preparaciones de colada de avena o Maizena o avena fría de las diferentes dietas, cuando se utiliza 1 porción de cereal este genera una consistencia demasiado espesa que no cumple con requerimientos físico organolépticos, por tanto, se debe modificar para dicha preparación con 1/2 porción de cereal y completando el menú la porción con 1/2 cereal adicional. No se presentó para todas las dietas solicitadas
	Dieta no lácteos Hiposódica menú 5 almuerzo y menú 11 cena retirar leche deslactosada en las cremas. No realizaron cambios

EVALUACIÓN FINANCIERA, realizada por LUZ STELLA CASTRILLON BEDOYA, Profesional Universitaria Costos:

LA HUERTA DE ORIENTE	LA TP DE LA CONTADORA NO ES LEGIBLE
----------------------	-------------------------------------

Considerando que se trata de criterios habilitantes que pueden ser subsanados, sin que con ello se otorgue la posibilidad de mejorar sus propuestas, me permito requerirlos para que hasta el **día martes treinta (30) de enero de 2018 hasta las 5:00 p.m.**, alleguen la información y documentación requerida de manera clara y legible al correo electrónico: omejia@metrosalud.gov.co con copia al correo abogadacontratacion1@metrosalud.gov.co.

Atentamente,


OLGA CECILIA MEJÍA JARAMILLO
Directora Administrativa

Proyecto: Vanessa Jimenez, P.U. Direccion Administrativa 