

INFORME PRELIMINAR

CONVOCATORIA PÚBLICA PARA PRESTAR EL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS

De acuerdo con lo definido en el Estatuto Contractual de la empresa, acuerdo 252 de 2.014, este proceso por su cuantía corresponde a una forma de contratación bajo la modalidad de Convocatoria Pública, el día 22 de enero de 2018, fueron radicadas dentro del plazo establecido las siguientes propuestas:

1. LA HUERTA DE ORIENTE S.A.S.
2. ALIMSO CATERING SERVICES S.A.

Se procede entonces a realizar la evaluación de la propuesta desde el aspecto Jurídico, financiero, de experiencia y técnico dando lugar al siguiente resultado:

EVALUACIÓN JURÍDICA

Los requisitos legales de las propuestas recibidas, fueron evaluados por la Profesional Universitaria Vanessa Jiménez Zapata, arrojando el siguiente resultado:

La propuesta de la empresa **LA HUERTA DE ORIENTE S.A.S. y ALIMSO CATERING SERVICES S.A.**, **cumplen** con los requisitos de orden jurídico, por lo tanto son habilitadas para continuar en el proceso de selección.

EVALUACIÓN FINANCIERA

Los indicadores financieros fueron analizados por la profesional de costos Luz Stella Castrillón Bedoya, dentro de la evaluación financiera arrojando el siguiente resultado:

Ambos oferentes debieron subsanar la siguiente información y/o documentación:

ALIMSO CATERING SERVICES SA	LA TP ANEXA DEL CONTADOR, ESTA A MENOS DEL 100%, ADEMÁS NO CORRESPONDE CON EL CONTADOR QUE FIRMA LOS BALANCES
	ACTIVO CORRIENTE Y PASIVO CORRIENTE, SON DIFERENTES EN EL BALANCE DE DICIEMBRE DE 2016, EN COMPARACION CON EL ANEXO 6 - FORMATO DE CAPACIDAD FINANCIERA PRESENTADO
	LOS INDICADORES DEL ANEXO 4 NO CONCUERDAN CON LOS RESULTADOS DE LOS INDICADORES REALIZADOS EN LA FINANCIERA DE LA ESE METROSALUD. DIFIERE EN EL CAPITAL DE TRABAJO
LA HUERTA DE ORIENTE	LA TP DE LA CONTADORA NO ES LEGIBLE

Dentro del tiempo establecido para subsanar ambos oferentes allegaron la documentación, sin embargo fue necesario realizar un segundo requerimiento de orden financiero así:

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

El oferente requerido subsana en debida forma, por lo tanto **LA HUERTA DE ORIENTE S.A.S. y ALIMSO CATERING SERVICES S.A., cumplen** con los requisitos de orden financiero y son habilitadas para continuar en el proceso de selección.

EVALUACIÓN DE EXPERIENCIA

La evaluación de la experiencia fue realizada por directora administrativa Olga Cecilia Mejía Jaramillo arrojando el siguiente resultado:

Los proponentes **LA HUERTA DE ORIENTE S.A.S. y ALIMSO CATERING SERVICES S.A., cumplen** con la experiencia exigida, por lo tanto son habilitados para continuar en el proceso de selección.

EVALUACIÓN TÉCNICA

La evaluación técnica fue realizada por los nutricionistas de la E.S.E. Metrosalud LUZ GRACIELA VICTORIA HENAO, LILIANA ARISTIZABAL GOMEZ, CARLOS ALBERTO GIRALDO DIAZ y HUGO HERNANDO HOYOS GARCIA arrojando el siguiente resultado:

1. ALIMSO CATERING SERVICES S.A.

DOCUMENTOS HABILITANTES	NO CUMPLE
Formula desarrollada con grupos de alimentos y el respectivo análisis de calorías, macro y micronutrientes. (anexo 8))	Se requiere ajustar el cuadro del análisis y formula sintética, diferenciando los grupos de cereales y plátanos y tubérculos, evitando promediar por grupo de harinas
Porcentaje de proteínas, grasas y carbohidratos, según el valor calórico total	Se requiere ajustar el cuadro de la distribución porcentual de los macronutrientes en cada una de las fórmulas
Valor biológico de la proteína.	Se requiere ajustar el cuadro de la distribución porcentual de los macronutrientes en cada una de las fórmulas
Porcentaje de carbohidratos concentrados según valor calórico total.	Se requiere ajustar el cuadro de la distribución porcentual de los macronutrientes en cada una de las fórmulas

Formula sintética para todas las minutas patrón y para las gastroclisis de 800, 1000, 1200, 1500 calorías, normales, hiposódicas, hipoglúcida e hiposódicas-hipoglúcida con número de tomas y volumen por tomas en cada una de ellas.	Se requiere ajustar el cuadro del análisis y formula sintética, diferenciando los grupos de cereales y plátanos y tubérculos, evitando promediar por grupo de harinas
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:	
<input type="checkbox"/> Seguimiento y control a proveedores.	No presentaron, anexo
<input type="checkbox"/> Control de temperatura y humedad relativa de las bodegas en seco.	No presentaron, anexo
<input type="checkbox"/> Control de temperatura de los alimentos antes de salir del servicio de alimentación.	No presentaron, anexo
Controles de fecha de vencimiento desde el recibo hasta su utilización	No presentaron, anexo
Planes De Contingencia para daños en la planta física, equipos, menaje, desabastecimiento de insumos, infestación de plagas y roedores, control del medio ambiente, personal suficiente para déficit de este por calamidades domésticas, incapacidades o renuncias, con el fin de evitar los incumplimientos en el proceso y garantizar la continuidad y la calidad en la prestación del servicio.	Los planes de contingencia deben estar formulados para los servicios de alimentación de la ESE Metrosalud de acuerdo a las variables solicitadas. Alimso presentó en este requerimiento los planes de emergencia de su planta en Bogotá. Se requiere cambiarlo
Programa de los mantenimientos preventivos de los equipos	No presentaron, anexo

2. LA HUERTA DE ORIENTE S.A.S.

DOCUMENTOS HABILITANTES	CUMPLE	NO CUMPLE
Ciclo de menús de 14 días y gastroclisis adaptado a la frecuencia y las especificaciones del pliego según las dietas descritas que se solicitan en los diferentes servicios de hospitalización y urgencias		No se evidencia la descripción de los alimentos que se ofrecerán de las gastroclisis solicitadas, por favor presentarlo

REQUERIMIENTOS COMPONENTE TECNICO

ALIMSO CATHERING SERVICES S.A.S	LA HUERTA
Desayuno en ciclo de menú semanal, en donde se ofrece agua de panela con leche especificar cuanto se servirá de cada ingrediente, de lo contrario cambiar preparación. Recordar porción de leche es 200 cc	Desayuno en ciclo de menú semanal, donde se ofrece agua de panela con leche especificar cuanto se servirá de cada ingrediente, de lo contrario cambiar preparación. Recordar porción de leche es 200 cc

Dieta Hiposódica no postres comerciales	En los ciclos de menú de todas las dietas, el gramaje se debe ajustar a la porción específica de cada grupo de alimento e indicarlo
Aclarar si en las cremas de verduras de las dietas de adultos y pediátricas llevan la porción requerida de plátanos y tubérculos.	Aclarar si en las cremas de verduras de las dietas de adultos y pediátricas llevan la porción requerida de plátanos y tubérculos.
Retirar de las dietas hipoglúcida el arroz acaramelado	Ciclo de menú de dieta hiposodica-hipoglucida, cambiar sustituto de queso por cuajada
Aclarar el tamaño de la porción de harina que utilizarán para las coladas de las meriendas de las dietas higrucidas, líquidas completas y sus combinaciones	Aclarar el tamaño de la porción de harina que utilizarán para las coladas de las meriendas de las dietas higrucidas, líquidas completas y sus combinaciones
Corregir en ciclo de menú dieta líquida completa semana 1 día lunes, adicionar ½ porción de azúcar	Corregir en ciclo de menú dieta líquida completa adicionando la porción de grasa en el algo de los días: 3 y 5
Especificar en el ciclo de menú correspondiente a las comidas de las dietas líquidas completas y sus combinaciones, el tamaño de la porción utilizada de plátano y tubérculo en las cremas propuestas	Ciclo de menú de dieta LC hiposodica-hipoglucida, menú 2, 7, 9, 14 cambiar sustituto de queso por cuajada
Se solicita cambiar la consistencia en el postre: dulce de tomate de árbol en ciclo de menú semana 1 día domingo de dieta líquida completa y LC Hiposódica, LC Hipoglúcida y LC Hiposódica - hipoglúcida y semana 2 día domingo en almuerzo dulce de coco	Modificar en las dietas blandas las leguminosas y las frituras
Ciclo de menú semana 1 de dieta LC Hipoglúcida e Hiposódica- hipoglúcida día jueves y viernes en almuerzo, cambiar los 2 sobres de azúcar por endulzante	Dieta hipoproteica – hipoglúcida y la hipoproteica hiposodica-hipoglucida eliminar las preparaciones con leguminosas en menú 3, 6,10, 14
Dieta blanda ciclo numero 1 día lunes aclarar si repollo es cocido	Menú 14 dieta hipoproteica falta en el desayuno la porción de leche
Dieta Blanda ciclo 1 miércoles, aclarar preparación del plátano maduro en almuerzo	Dieta hipoproteica hiposodica-hipoglucida cambiar el proteico del desayuno no queso, ni salchicha por sustituto hiposódico
Dieta Blanda ciclo 1 jueves, eliminar hogao del huevo del desayuno	Especificar las vinagretas de las dietas hipograsas, pues no llevan aceite ni mayonesa
Modificar en las dietas blandas las leguminosas y las frituras	Dietas Hipograsa aclarar que ninguna preparación del energético sea frito
Ciclo 2 día jueves dietas blandas cambiar porción de sopa, es 1/2 porción, energético es 1 porción	Dieta hipograsa Hiposódica desayuno menú 1 reemplazar por cuajada
Ciclo 1 lunes dieta hipoproteica, falta ½ porción de azúcar en almuerzo	Dieta hipograsa Hiposódica desayuno menú 11 cambiar sustituto del derretido por cuajada
Ciclo 1 y 2 día domingo dieta hipoproteica eliminar preparación de frijoles, cambiar por otra alternativa	Dieta hipogras Hiposódica- hipoglúcida menú 1 desayuno reemplazar queso por cuajada

Ciclo 1 día domingo dieta hipoproteica cambiar a 2 sobres de azúcar	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 la porción con 1/2 cereal adicional
Dieta hipoproteica hipoglúcida y dieta hipoproteica hiposódica-hipoglúcida, ciclo 1 día lunes desayuno incluir leche en bebida del desayuno	Dieta no lácteos Hiposódica menú 5 almuerzo y menú 11 cena retirar leche deslactosada en las cremas
Dieta hipoproteica hiposódica-hipoglúcida, ciclo 2 día viernes retirar leche de la merienda y cumplir la porción entera en el desayuno 200 cc	Ajustar el menú de todos los desayunos no lácteos hipoglúcida los cuales deben contener: bebida hipoglúcida, 2 porciones de sustituto, 1,5 porciones de cereal, 1/2 porción fruta, 1 porción de grasa y 1 sobre de edulcorante
Dietas hipoproteicas en preparación de mocachino del desayuno incluir la porción de leche	Ajustar el menú de todos los desayunos no lácteos hiposódico – hipoglúcida los cuales deben contener: bebida hipoglúcida, 2 porciones de sustituto, 1,5 porciones de cereal, 1/2 porción fruta, 1 porción de grasa y 1 sobre de edulcorante
Especificar las vinagretas de las dietas hipograsas, pues no llevan aceite ni mayonesa	Dieta pediátrica 6 a 9 meses las sopas del almuerzo deben contener: ½ porción de plátano o tubérculo, ½ porción de verdura y 20 gramos de carne, ajustar todos los menús
Dietas Hipograsa aclarar que ninguna preparación del energético sea frito	Dieta pediátrica 6 a 9 meses cambiar todos los platos pues ofrecen fruta y el requerimiento es 5 onzas de fórmula de continuación
Dieta Hipograsa ciclo semana 2 jueves cambiar queso del desayuno	Dieta pediátrica 10 a 12 meses las sopas del almuerzo y cena debe contener: ½ porción de plátano o tubérculo, ½ porción de verdura y 20 gramos de carne, ajustar todos los menús
Dieta hipograsa Hiposódica semana 1 lunes comida, martes almuerzo, viernes almuerzo, semana 2 domingo comida cambiar por otras opciones de postres bajos en grasa	Dieta pediátrica de 3 a 7 años todos los desayunos deben cumplir con porción de leche de 200 cc
Dieta no lácteo hipoglúcida semana 1 día lunes y jueves, semana 2 miércoles desayuno eliminar agua de panela	Dieta pediátrica de 3 a 7 años, leche del almuerzo debe ser 200 cc de leche en todo el menú
Dieta no lácteos semana 2 día martes cambiar cuajada en el desayuno	Dieta control carbohidratos niños 4 a 7 años, menú lunes semana 2, desayuno eliminar aguade panela
	Dieta control carbohidratos niños 8 a 12 años, menú lunes semana 2, desayuno eliminar aguade panela

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 la porción con 1/2 cereal adicional	
Dieta no lácteo hipoglúcida semana 1 domingo, semana 2 lunes solo hay 1 porción de harina en desayuno	
Dieta no lácteo hipoglúcida y dieta no lácteos hiposódico – hipoglúcida semana 1 día lunes la gelatina debe ser hipoglúcida	
Para dieta pediátrica 6 a 9 meses: Formula 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	
Dieta pediátrica 6 a 9 meses ajustar todos los desayunos pues el requerimiento es 1 porción de sustituto	
Dieta pediátrica 13 a 35 meses ciclo 1 día miércoles desayuno incluir cereal	
Dieta pediátrica de 3 a 7 años semana 2 día sábado bebida en leche debe ser 200 cc de leche	
Dieta pediátrica 8 a 12 años semana 2 día sábado desayuno completar porción de leche a 200 cc	
Dieta control carbohidratos niños 4 a 7 y 8 a 12 años semana 1 y 2 todos los postres deben ser hipoglúcida	
Dieta control carbohidratos niños 8 a 12 años corregir en todas las semanas porción de carne es de 45 gramos	

Ambos proponentes subsanaron dentro del tiempo establecido para ello, sin embargo fue necesario requerirlos nuevamente, solicitando la siguiente información y/o documentación:

3. 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 hiposódica-hipoglúcida, cambiar sustituto de queso 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 hipoglúcidas, líquidas completas y sus combinaciones. No se presentó para todas las dietas solicitadas
Para dieta pediátrica 6 a 9 meses: Formula 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 hiposódica-hipoglúcida; menú 2, 7, 9, 14 cambiar sustituto de queso 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

CONSOLIDADO EVALUACIÓN

PROPONENTE	HABILITACIÓN JURÍDICA	HABILITACIÓN FINANCIERA	HABILITACIÓN EXPERIENCIA	HABILITACIÓN TÉCNICA
LA HUERTA DE ORIENTE S.A.S.	SI	SI	SI	SI
ALIMSO CATERING SERVICES S.A.	SI	SI	SI	SI

ASIGNACIÓN DE PUNTAJES

Teniendo en cuenta el criterio de selección establecido en el numeral 26. De los términos de referencia: **"PROPUESTA ECONOMICA: COSTO DE LA PROPUESTA 100 PUNTOS**
El factor precio se calificará asignando el mayor puntaje (100 puntos) a la propuesta de más bajo precio. La demás propuesta se calificará utilizando la siguiente expresión:

$$Ce = Pb/Ve*100$$

Donde:

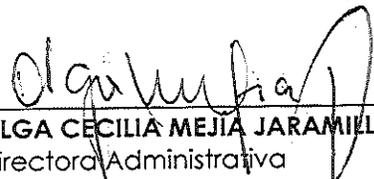
Ce = Calificación por precio de la propuesta en estudio.

Pb = Valor de la propuesta de más bajo precio.

Ve = Valor de la propuesta en estudio."

Se otorga el puntaje de la siguiente manera:

OFERENTE	PUNTAJE
ALIMSO CATERING SERVICES S.A.	100
LA HUERTA DE ORIENTE S.A.S.	80.40



OLGA CECILIA MEJÍA JARAMILLO
Directora Administrativa

Elaboro: Vanessa Jimenez Zapata. P.U. Direccion Administrativa