

INFORME PRELIMINAR

PROCESO NÚMERO 04 DE 2019

SELECCIÓN DIRECTA PARA CONTRATAR

EL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS

Conforme a lo establecido en los términos de referencia, nos permitimos presentar y dar traslado de la evaluación preliminar a los proponentes para subsanar los requisitos y presentar las observaciones respectivas.

De acuerdo con lo definido en el Estatuto Contractual de la empresa, acuerdo 252 de 2014, este proceso por su cuantía corresponde a una forma de contratación bajo la modalidad de Selección Directa, el día 06 de Diciembre de 2018, fueron radicadas dentro del plazo establecido las siguientes propuestas:

1. LA COCINA DE LUIS S.A.S.
2. ALIMSO CATERING SERVICES S.A.

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

EVALUACIÓN TÉCNICA

La evaluación técnica fue realizada por los nutricionistas de la E.S.E. Metrosalud LILIANA ARISTIZABAL GOMEZ y HUGO HERNANDO HOYOS GARCIA arrojando el siguiente resultado:

Propuesta que no cumplen con todos los requisitos técnicos y es inhabilitada para continuar en el proceso, por las siguientes razones:

1. LA COCINA DE LUIS S.A.S.

Teniendo en cuenta que se trata de una adjudicación integral es necesario contar con todos los elementos que la contengan, siendo esto, La cocina de Luis no presente en la propuesta económica la cotización de los refrigerios para la Unidad de Salud Mental, ítem que es indispensables para la calificación ya que la propuesta económica es el único criterio determinante para la adjudicación del contrato.

Este criterio es un criterio habilitante **INSUBSANABLE**, al tratarse de un requisito o documentos que no es necesario para la comparación de las propuestas por lo tanto se produce el rechazo de la propuesta.

Propuesta que debe subsanar requisitos técnicos para poder continuar en el proceso:

1. ALIMSO CATERING SERVICES S.A.

DOCUMENTACION SOLICITADA	ALIMSO		OBSERVACIONES
	CUMPLE	NO CUMPLE	
Lista de especificaciones de alimentos preparados y materias primas a utilizar, clasificados por grupos de alimentos. Deben contener:		Falta descripción de alimentos preparados: sopas, cremas, arroces, ensaladas, cárnicos, jugos, bebidas y postres que se ofrecen en los menús	Es necesario presentarlos y completar la propuesta
Especificaciones propias del alimento (color, olor, sabor textura, gramaje y presentación)			
Almacenamiento	X		
Condiciones de rechazo y aceptación	X		
Presentación del producto final.		Falta presentación del producto final	Es necesario presentarlos y completar la propuesta
DOCUMENTACION SOLICITADA	ALIMSO		OBSERVACIONES
	CUMPLE	NO CUMPLE	

El oferente deberá presentar con la propuesta y cumplir un plan de saneamiento de acuerdo al a la normatividad vigente, con sus respectivos cronogramas.			
Programa de limpieza y desinfección especificando productos que utilizará		Hacen mención a que en el instructivo de preparación de sustancias de limpieza y desinfección se especifican los productos a utilizar y no aparece.	Es necesario presentarlos y completar la propuesta
Programa de desechos sólidos	X		
Programa de control de plagas	X		
DOCUMENTACION SOLICITADA	ALIMSO		OBSERVACIONES
	CUMPLE	NO CUMPLE	
El oferente deberá 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:			
Seguimiento y control a proveedores	X		
Control de temperatura y humedad relativa de las bodegas en seco	X		
Cumplimiento de especificaciones de materias primas	X		
Control de temperatura de los alimentos antes de salir del servicio de alimentación	X		
Controles de fecha de vencimiento de productos desde el recibo hasta su utilización	X		
Cumplimiento del plan de saneamiento	X		
El oferente debe presentar el manual de seguimiento al riesgo	X		
DOCUMENTACION SOLICITADA	ALIMSO		OBSERVACIONES
	CUMPLE	NO CUMPLE	
El oferente deberá presentar planes de contingencia para:			
Daños en la planta física, equipos, menaje	X		
Desabastecimiento de insumos	X		
Infestación de plagas y roedores	X		
Control del medio ambiente	X		
El oferente deberá presentar un ciclo de menús de 14 días	X		
Grupos de alimentos con el respectivo análisis de calorías, macro y micronutrientes. (formula desarrollada de los grupos de alimentos)	X		
• Porcentaje de proteínas, grasas y carbohidratos, según el valor calórico total	X		
Valor biológico de la proteína	X		
Porcentaje de carbohidratos concentrados según valor calórico total	X		
• Formula sintética para todas las minutas patrón y para las gastroclisis de 800, 1000, 1200, 1500 calorías, normales, hipo sódicas, hipo lúcida e hiposódicas-hipoglúcida.	X		

OBSERVACIONES SOBRE MINUTAS	
ALIMSO	
Ciclo de menú dieta líquida completa, líquida completa hiposódica, líquida completa hipoglúcida y líquida completa hiposódica e hipoglúcida, en desayuno se solicita 1 porción de fruta correspondiente a 70 gramos, solo se ofrece 40 gramos, es necesario ajustar a la porción entera	

Corregir en todos los ciclos de menú el tamaño de la porción de fruta de acuerdo a la solicitud de las minuta patrón, teniendo en cuenta si es 1 porción entera (70 gramos) o 1/2 porción (35 gramos)
Aclarar en su propuesta cuando se habla de bebida en leche cuanto llevara de lácteo para garantizar lo que se solicita en las minutas así: 1 porción equivale a 200 cc de leche y 1/2 porción: 100 cc de leche
En el ciclo de menú de la dieta hipoproteica e hipoproteica se solicitó por minuta un total de 5 cereales, hace falta incluir uno de ellos pues solo aparecen 4 durante el día
En los ciclos de menú de la dieta no lácteos hipoglúcida y en la no lácteos hipoglúcida es necesario corregir el proteico del desayuno pues la porción de huevo por lista de intercambio es de 50 gramos

El oferente será requerido para subsanar aclarando lo solicitado en la evaluación técnica.

EVALUACIÓN JURÍDICA

Los requisitos legales de las propuestas recibidas, fueron evaluados por la Profesional Universitaria Vanessa Jiménez Zapata Abogadas de la Dirección Administrativa y Profesional Especializada oficina Asesora Planeación y Desarrollo Organizacional para el Sariaft, según informes anexos de evaluación, que hacen parte del expediente, encontrando lo siguiente:

La propuesta de la empresa **ALIMSO CATERING SERVICES S.A., cumplen** con los requisitos de orden jurídico, por lo tanto es habilitada para continuar en el proceso de selección.

La propuesta de la empresa LA COCINA DE LUIS S.A.S., no fue analizada jurídicamente al ser inhabilitada técnicamente.

EVALUACIÓN FIANCIERA

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

La propuesta de la empresa **ALIMSO CATERING SERVICES S.A., cumplen** con los requisitos de orden financiero, por lo tanto es habilitada para continuar en el proceso de selección.

La propuesta de la empresa LA COCINA DE LUIS S.A.S., no fue analizada financieramente al ser inhabilitada técnicamente.

EVALUACIÓN DE EXPERIENCIA

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

La propuesta de la empresa **ALIMSO CATERING SERVICES S.A., cumple** con los requisitos de experiencia, al ser la empresa que provee el servicio a la ESE Metrosalud durante al última vigencia, de conformidad no sólo con lo establecido en el artículo 9 del Decreto ley 019 de 2012, sino también conforme a lo dispuesto en el artículo 10 del Código Contencioso Administrativo y en el artículo 13 del Decreto ley 2150 de 1995, por lo tanto es habilitada para continuar en el proceso de selección.

La propuesta de la empresa LA COCINA DE LUIS S.A.S., no fue analizada al ser inhabilitada técnicamente.

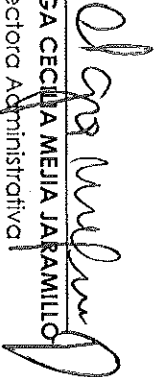
De los análisis anteriores se concluye lo siguiente:

- a. PROPUESTAS PRESENTADAS QUE SON INHABILITADAS
 - 1. LA COCINA DE LUIS S.A.S.
- b. PROPUESTAS PRESENTADAS QUE DEBEN SUBSANAR REQUISITOS PARA PODER CONTINUAR EN EL PROCESO:

1. ALIMSO CATERING SERVICES S.A. (requerido técnicamente)

Como lo señala el cronograma de los términos de referencia, presentamos el resultado de la evaluación preliminar, la cual se pone a disposición de los proponentes al publicarla en la página web, a fin de que presenten las observaciones que consideren pertinentes y para que puedan subsanar la información respectiva, sin que con ello se otorgue la posibilidad de mejorar sus propuestas, para lo cual tendrán plazo hasta el día 21 de diciembre de 2018, hasta las 3:00 p.m., para que allegue la documentación requerida y solicitada, con oficio remitido dirigido a la Dirección Administrativa de la ESE Metrosalud, radicándolo en el Centro de Administración Documental del edificio Saccán, ubicado en la carrera 50 No.44 – 27 primer piso.

De conformidad con el parágrafo 1 del Artículo 5 de la ley 1882 de 2018, aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje, deberán ser solicitados por la entidad y entregados por los proponentes hasta el traslado del informe de evaluación. Serán rechazadas las ofertas de aquellos proponentes que no suministren la información y la documentación solicitada por la Entidad estatal hasta el plazo anteriormente señalado, por lo tanto los oferentes deben subsanar y aportar la información respectiva, de lo contrario quedaran eliminadas las ofertas.


OLGA CECILIA MEJÍA JARAMILLO
Directora Administrativa

Elaboró: Vanessa Jiménez Zapata, P.U. Dirección Administrativa