

INFORME PRELIMINAR

PROCESO NÚMERO 06 DE 2019 CONVOCATORIA PÚBLICA PARA PRESTAR
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 al proponente 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 13 de Diciembre de 2018, fueron radicadas dentro del plazo establecido la siguiente propuesta:

1. 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:

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:			
Especificaciones propias del alimento (color, olor, sabor textura, gramaje y presentación)		PARCIAL	1. Aclarar a que se refieren con el término "origen" en las condiciones del producto, se recuerda que en los términos de referencia se establece que no se permite que alimentos perecederos provengan de otras regiones. 2. Ajustar las fichas técnicas presentando todos los productos que se utilizarán para esta propuesta y excluir aquellos que no se contemplan en los ciclos de menú.
Almacenamiento	X		
Condiciones de rechazo y aceptación	X		
Presentación del producto final.	X		
Listado de mínimo 5 marcas de productos con licencia sanitaria que utilizara de cada alimento		PARCIAL	1. Documento anexo presenta impresión incompleta en la parte inferior que impide la verificación completa de los productos a ofrecer, es necesario presentarlo completo. 2. No presentan los listados de marcas de postres comerciales. 3. No presentan listado de marcas de los productos de paquete y bebida para los refrigerios del CS mental.
Stock mínimo de insumos de alimentos de 1 semana según ciclos de menú propuestos	X	PARCIAL	En la presentación de los stock de la materia prima se observa inconsistencia, sabiendo que los ciclos de menú se aplican en todas las UH, no es claro el por qué algunos productos no están contemplados en todas ellas.
Stock mínimo de productos de aseo, limpieza y desinfección para cada servicio de alimentación		X	No lo presentan es indispensable completar en la propuesta para cada UH

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 (se debe presentar cronogramas):			
Programa de limpieza y desinfección especificando productos que utilizará	X		
Programa de desechos sólidos y líquidos	X		
Programa de control de plagas	X		
Seguimiento y control a proveedores		PARCIAL	Se presenta ficha técnica de evaluación a proveedores, falta descripción del proceso.
Control de temperatura y humedad relativa de las bodegas en seco		PARCIAL	Se presenta ficha técnica de evaluación a proveedores, falta descripción del proceso.
Cumplimiento de especificaciones de materias primas		PARCIAL	Se presenta ficha técnica de evaluación a proveedores, falta descripción del proceso.
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	Es necesario presentar la descripción del proceso
Proceso del manejo de intoxicaciones alimentarias	X		
Reporte de intoxicaciones en los últimos 5 años si se ha presentado y en que empresas		X	Anexar el certificado emitido por las empresas en las cuales han prestado servicios
Presentar Manual de seguimiento a riesgos		PARCIAL	En el programa de seguimiento a riesgo no especifican el manejo que se dará a otros riesgos asociados: inoportunidad en la solicitud, cancelación de dietas, solicitud errónea de dietas, inoportunidad en los horarios de distribución, solicitudes extemporáneas no autorizadas, solicitudes de dietas de manera verbal, entrega errónea de dietas.
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		
Daño en ascensores		X	Es necesario presentar la descripción del proceso
Infestación de plagas y roedores	X		
Control del medio ambiente	X		
Insuficiencia de personal	X		

DOCUMENTACION SOLICITADA	ALIMSO		OBSERVACIONES
	CUMPLE	NO CUMPLE	
Programa de mantenimiento de equipos	X		
DOCUMENTACION SOLICITADA	ALIMSO		OBSERVACIONES
	CUMPLE	NO CUMPLE	
El oferente deberá presentar un ciclo de menús de 14 días		PARCIAL	<ol style="list-style-type: none"> 1. En el ciclo de menú de la dieta líquida completa semana 1 de los días: martes, miércoles, jueves y viernes es necesario corregir el gramaje de los cárnicos. 2. En el ciclo de menú de la dieta líquida completa hiposódica hipoglúcida semana 1 comida del día martes y semana 2 comida del día lunes es necesario corregir el gramaje del cárnico. 3. En las minuta patrón de las dietas hipoglúcida y sus similares con derivaciones se solicitó análisis nutricional de 1/2 porción de harina para ser incluido en la preparación del postre, es por ello que las propuestas de postres en estos tipos de dieta no cumplen y es necesario cambiarlas teniendo en cuenta este requerimiento. 4. En las minutas patrón se solicitó leche deslactosada para varios tipos de dietas, es necesario especificarlo. 5. Dieta No lácteo hipoglúcida e hiposódica hipoglúcida es necesario ajustar 2 porciones de sustituto en los desayunos de ambos ciclos, se requiere para evitar ofrecer todos los días huevo, variar con otros sustitutos bajos en sodio, tales como jamón bajo en sodio y morcilla. 6. Dieta pediátrica 1 y pediátrica 2: falta incluir cereal en el algo ciclo semana 1 de martes a domingo. Ciclo semana 2: martes a domingo. Pediátrica 3: falta harina de media mañana de martes a domingo semana 2. Pediátrica 4: almuerzo se requiere incluir el lácteo en todos los días de la semana 1 y merienda domingo semana 1 especificar bebida. Pediátrica 5: falta incluir 1/2 porción de fruta en todos los desayunos y merienda domingo semana 1 especificar bebida.
Minuta de líquida clara dieta	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		
Minutas patrón para las gastroclisis de 800, 1000, 1200, 1500 calorías, normales, hipo sódicas, hipoglúcida e hiposódicas-hipoglúcida.	X		
Recetas estandarizadas para las gastroclisis de 800, 1000, 1200, 1500 calorías, normales, hipo sódicas, hipoglúcida e hiposódicas-hipoglúcida.	X		
Análisis Nutricional para las gastroclisis de 800, 1000, 1200, 1500 calorías, normales, hipo sódicas, hipoglúcida e hiposódicas-hipoglúcida.	X		

Propuesta de refrigerios para el centro de salud mental para 2 semanas normales e hipoglucida incluyendo descripción de los productos a ofrecer	X		
Propuesta de transporte hacia el centro de salud santo domingo y centro de salud mental		PARCIAL	Es necesario especificar la parte técnica del manejo que se dará al transporte de alimentos a estas dos sedes, especificando tipo de vehículo que transportará, controles de tiempos y temperaturas de los alimentos

VISITA PLANTA DE ALMACENAMIENTO:

Se realizó visita de verificación de los procesos de recibo, almacenamiento y conservación de alimentos de la empresa Alimso Cathering Services, encontrando que la planta física cuenta con espacio suficiente de almacenamiento para la recepción de materia prima en caso que se requiera para los insumos de Metrosalud.

Actualmente disponen de personal calificado para los procesos de selección y recibo de la materia prima donde se cumple con los estándares definidos en la norma sobre verificación, selección, rotulación y almacenamiento de la materia prima.

Posen equipos adecuados, suficientes y en buen estado para el almacenamiento de la materia prima. Adicionalmente dentro de su infraestructura cuentan con espacios que de requerirse, podrían ser acondicionados para almacenar materias primas, a las que al aplicarse los mismos procesos que llevan actualmente, garantizarían la calidad del producto.

Disponen de vehículos para transportar alimentos que cumplen con la natividad vigente. Se realiza proceso adecuado protocolo para el control de plagas. El personal cuenta con dotación y elementos de protección personal. Se tienen definidos los procesos para verificar y controlar las temperaturas tanto en seco como en frío. Actualmente han recibido varias visitas de los entes de control los cuales han dejado oportunidades de mejora objeto de planes de mejoramiento implementados por la empresa desde el área de calidad que fueron presentados como evidencias.

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 Abogada de la Dirección Administrativa y la Profesional Especializada oficina Asesora Planeación y Desarrollo Organizacional para el Sarlaff, según informes anexos de evaluación, que hacen parte del expediente, encontrando lo siguiente:

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

A. Carta de presentación de la propuesta (Anexo 1).

Carta de presentación de la propuesta con el nombre y firma del representante legal o de alguien debidamente facultado. El contenido de la carta de presentación de la propuesta debe corresponder al texto del modelo que entrega LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO METROSALUD en estos Términos de Referencia.

Si bien aporoto el poder la información del anexo pertenece al representante legal y la firma al apoderado, tanto la información como la firma deben ser del apoderado.

B. Fotocopia del documento de identidad del Representante Legal

Fotocopia del documento de identidad del Representante Legal del proponente o del Representante Legal de la Unión temporal o Consorcio y la persona natural.

Presenta fotocopia de la cedula de ciudadanía del representante legal MAURICIO TRUJILLO VILLEGAS y deberá ser del apoderado JAIRO RAFAEL SANCHEZ MORENO.

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

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:

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.

EVALUACION DE LA EXPERIENCIA

La evaluación de la experiencia fue realizada por la directora Administrativa de la ESE Metrosalud, arrojando lo siguiente:

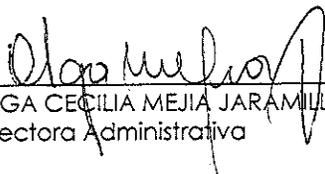
La propuesta de la empresa ALIMSO CATERING SERVICES S.A., cumple con los requisitos de experiencia, al ser la empresa que provee el servicio a la ESE Metrosalud durante la última vigencia, de conformidad no solo con lo establecido en el artículo 9 del Decreto ley 019 de 2012, sino también conforme a 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.

De los análisis anteriores se concluye lo siguiente:

- a. Propuestas presentadas que deben subsanar requisitos para poder continuar en el proceso:
 1. ALIMSON 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 tendrá plazo hasta el día dieciocho (18) de enero de 2019, para que allegue la documentación requerida y solicitada, con oficio remitario dirigido a la Dirección Administrativa de la ESE Metrosalud, radicándolo en el Centro de Administración Documental del edificio Sacatín, 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, para lo tanto los oferentes deben subsanar y aportar la información respectiva de lo contrario quedaran eliminadas las ofertas.



OLGA CECILIA MEJÍA JARAMILLO
Directora Administrativa

Elaboro: Vanessa Jimenez Zapata P.U. Dirección Administrativa

