

EVALUACIÓN DEFINITIVA

PROCESO NÚMERO 06 DE 2019 CONVOCATORIA PÚBLICA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS

23 DE ENERO DE 2019

Tal como se establece en el numeral 32. INFORME A DISPOSICIÓN DE LOS PROPONENTES

"Una vez efectuada la evaluación se pondrá a disposición de los proponentes en la página web, la evaluación a fin de que los proponentes, que presenten las observaciones que consideren pertinentes a dicho informe, para lo cual tendrá plazo y hora señalada en el cronograma. Las observaciones deben ser presentadas hasta la fecha y hora fijada, previa radicación en el centro administrativo documental de la ESE Metrosalud."

1. TRASLADO DE EVALUACIÓN PRELIMINAR

El informe de evaluación preliminar de este proceso de selección fue puesto a disposición de los oferentes el día 16 de enero de 2019, con el fin de que se presentaran observaciones y subsanaran la documentación solicitada, hasta el 18 de enero de 2019.

2. OBSERVACIONES PRESENTADAS

Durante el término de traslado de la evaluación preliminar, la empresa ALIMSO CATERING SERVICES presento oficio mediante radicado R-398 del 18 de enero de 2019, con documentación jurídica y técnica con el fin de subsanar.

3. VERIFICACIÓN DEFINITIVA DE LAS CONDICIONES

Nuevamente se procede a realizar la verificación Jurídica y técnica así:

A. Análisis jurídico definitivo:

Presenta fotocopia de la cedula de ciudadanía del apoderado señor JAIRO RAFAEL SANCHEZ MORENO.

Nuevamente el anexo N°1 contiene la información del representante legal MAURICIO TRUJILLO VILLEGAS en el documento de inhabilidades e incompatibilidades y es firmado por el apoderado JAIRO RAFAEL SANCHEZ MOERO.

No subsano en debida forma la documentación Jurídica, por lo tanto no es habilitado.

B. Análisis técnico definitivo:

REQUERIMIENTO	EVALUACION PRELIMINAR			EVALUACION FINAL		
	ALIMSO		ASPECTO REQUERIDO PARA SUBSANAR	ALIMSO		OBSERVACION
	CUMPLE	NO CUMPLE		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	x		Cumple, realizan la aclaración al término "origen"

			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.		x	Presentan solo las mismas fichas técnicas de <u>producto terminado</u> , NO presentan las fichas técnicas de la <u>materia prima a utilizar</u> en esta propuesta, en documento inicial presentaron fichas técnicas de materias primas que no son objeto de la propuesta de menús presentadas, se requirió excluir los productos que no se utilizarían y presentar todos los necesarios para cumplir con los menú propuestos y no presentan dicha solicitud. En inicial había falta fichas técnicas de: Uva isabella, Repollo, remolacha, no estaban la totalidad de abarrotes, carne molida, goulash de cerdo y res, filete de pescado, crema de leche, cuajada, mantequilla, quesito, yogures, productos comerciales (postres y refrigerios para CS Mental) leche de formula infantil y cereales infantiles entre otros.
Almacenamiento	X			x		
Condiciones de rechazo y aceptación	X			x		
REQUERIMIENTO	EVALUACION PRELIMINAR			EVALUACION FINAL		
	ALIMSO		ASPECTO REQUERIDO PARA SUBSANAR	ALIMSO		OBSERVACION
	CUMPLE	NO CUMPLE		CUMPLE	NO CUMPLE	
Presentación del producto final.	X			x		
Listado de mínimo 5 marcas de productos con licencia sanitaria que utilizara de cada alimento		PARCIAL	1. Documento anexado presenta impresión incompleta en la parte inferior que impide la verificación completa de los productos a ofrecer, es necesario presentarlo completo.		x	Presentan impresión completa, pero se modificó propuesta inicial de listado de marcas de: Leche entera y deslactosada, yogurt, Jamón, y endulzantes light, se incluyeron marcas de productos de menor calidad y costo a los inicialmente presentados.
			2. No presentan los listados de marcas de postres comerciales.	x		Cumple, se presentaron
			3. No presentan listado de marcas de los productos de paquete y bebida para los refrigerios del CS mental.	x		Cumple, se presentaron

Stock mínimo de insumos de alimentos de 1 semana según ciclos de menú propuestos		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.		X	Completan stock en todas las unidades hospitalarias pero estos no incluyen el stock de formula infantil y los alimentos comerciales necesarios para cumplir con las minutas pediátricas y los refrigerios para el CS Mental.
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	x		Cumple, presentan stock de insumo de aseo.

REQUERIMIENTO	EVALUACION PRELIMINAR			EVALUACION FINAL		
	ALIMSO		ASPECTO REQUERIDO PARA SUBSANAR	ALIMSO		OBSERVACION
	CUMPLE	NO CUMPLE		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			X		
Programa de desechos sólidos y líquidos	X			X		
Programa de control de plagas	X			X		
Seguimiento y control a proveedores		PARCIAL	Se presenta ficha técnica de evaluación a proveedores, falta descripción del proceso.	X		cumple
Control de temperatura y humedad relativa de las bodegas en seco		PARCIAL	Se presenta ficha técnica de evaluación a proveedores, falta descripción del proceso.	X		cumple
Cumplimiento de especificaciones de materias primas		PARCIAL	Se presenta ficha técnica de evaluación a proveedores, falta descripción del proceso.	X		Cumple
Control de temperatura de los alimentos antes de salir del servicio de alimentación	X			X		

Controles de fecha de vencimiento de productos desde el recibo hasta su utilización		X	Es necesario presentar la descripción del proceso	X		Cumple
Proceso del manejo de intoxicaciones alimentarias	X					

REQUERIMIENTO	EVALUACION PRELIMINAR			EVALUACION FINAL		
	ALIMSO		ASPECTO REQUERIDO PARA SUBSANAR	ALIMSO		OBSERVACION
	CUMPLE	NO CUMPLE		CUMPLE	NO CUMPLE	
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	X		Cumple
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.	X		Cumple
El oferente deberá presentar planes de contingencia para:						
Daños en la planta física, equipos, menaje	X			X		
Desabastecimiento de insumos	X			X		
Daño en ascensores		X	Es necesario presentar la descripción del proceso	X		Cumple
Infestación de plagas y roedores	X			X		
Control del medio ambiente	X			X		
Insuficiencia de personal	X			X		
Programa de mantenimiento de equipos	X			X		

REQUERIMIENTO	EVALUACION PRELIMINAR			EVALUACION FINAL		
	ALIMSO		ASPECTO REQUERIDO PARA SUBSANAR	ALIMSO		OBSERVACIÓN
	CUMPLE	NO CUMPLE		CUMPLE	NO CUMPLE	
El oferente deberá presentar un ciclo de menús de 14 días			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.	x		cumple
			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.	x		cumple
			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.		x	Se solicitó para todas la dietas hipoglúcida y sus derivaciones cambio en los postres y no presentan en el documento de la semana 1 (de lunes a domingo) las dietas derivadas: No láctea hipoglúcida, No láctea hiposódica - hipoglúcida, Hipograsa - hiposódica, Hipograsa - hipoglúcida, Hipograsa - hiposodica - hipoglúcida, Hipoproteica - hiposodica, hipoproteica - hipoglúcida, hiporpoteca - hiposodica-hipoglúcida. Se solicitó cambio de postres hipoglúcidos y sus derivados para que cumpliera con media porción de harina; la opción presentada fue de: "Cernido de fruta + 12,5 gramos de Fécula de Maíz" en 6 días de la semana 1 y 5 días de la semana 2, organolépticamente se evalúa esta preparación encontrando que no es viable, presentable ni palatable debido a su consistencia. Solo cumplirían en este caso con los postres de 3 días de los 14 solicitados (torta de naranja, torta de chocolate y arroz con leche).

REQUERIMIENTO	EVALUACION PRELIMINAR			EVALUACION FINAL		
	ALIMSO		ASPECTO REQUERIDO PARA SUBSANAR	ALIMSO		OBSERVACION
	CUMPLE	NO CUMPLE		CUMPLE	NO CUMPLE	

El oferente deberá presentar un ciclo de menús de 14 días	PARCIAL	4. En las minutas patrón se solicitó leche deslactosada para varios tipos de dietas, es necesario especificarlo.		X	Subsanar los tipos de leche de acuerdo a las minutas solicitadas en el proceso de licitación de manera parcial ya que no presentan en el documento de la semana 1 (de lunes a domingo) las dietas derivadas: No láctea hipoglúcida, No láctea hiposódica - hipoglúcida, Hipograsa - hiposódica, Hipograsa - hipoglúcida, Hipograsa - hiposodica - hipoglúcida, Hipoproteica - hiposodica, hipoproteica - hipoglúcida, hipoproteica - hiposodica-hipoglúcida.
		5. Dieta No lácteo hipoglúcida e hiposodica 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.		X	No cumple, no presenta dieta no lácteo-hipoglúcida y no lácteo-hiposodica - hipoglúcida en toda la semana 1. En semana 2 se cumple con 2 porciones de sustituto pero continúan siendo huevos, el día domingo en la dieta No lácteo-hiposodica-hipoglúcida continua ofreciendo solo 1 porción de sustituto, solo en un día ofrecen morcilla y salchicha hiposódica, para esta última debían haber presentado ficha técnica como materia prima a utilizar.
		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.	X		Cumple
REQUERIMIENTO	EVALUACION PRELIMINAR		EVALUACION FINAL		
	ALIMSO		ALIMSO		OBSERVACION
	CUMPLE	NO CUMPLE	ASPECTO REQUERIDO PARA SUBSANAR	CUMPLE	NO CUMPLE

Minuta de liquida clara dieta	X			X		
Grupos de alimentos con el respectivo análisis de calorías, macro y micronutrientes. (formula desarrollada de los grupos de alimentos)	X			X		
Porcentaje de proteínas, grasas y carbohidratos, según el valor calórico total	X			X		
Valor biológico de la proteína	X			X		
Porcentaje de carbohidratos concentrados según valor calórico total	X			X		
Minutas patrón para las gastroclisis de 800, 1000, 1200, 1500 calorías, normales, hipo sódicas, hipoglúcida e hiposódicas-hipoglúcida.	X			X		
Recetas estandarizadas para las gastroclisis de 800, 1000, 1200, 1500 calorías, normales, hipo sódicas, hipoglúcida e hiposódicas-hipoglúcida.	X			X		
Análisis Nutricional para las gastroclisis de 800, 1000, 1200, 1500 calorías, normales, hipo sódicas, hipoglúcida e hiposódicas-hipoglúcida.	X			X		
REQUERIMIENTO	EVALUACION PRELIMINAR			EVALUACION FINAL		
	ALIMSO		ASPECTO REQUERIDO PARA SUBSANAR	ALIMSO		OBSERVACION
	CUMPLE	NO CUMPLE		CUMPLE	NO CUMPLE	
Propuesta de refrigerios para el centro de salud mental para 2 semanas normales e hipoglucidos incluyendo descripción de los productos a ofrecer	X			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		X	No cumple, presentan el mismo documento inicial, solo adicionan párrafo descriptivo de tiempo y temperaturas estimadas pero no describen proceso ni aclaran tipo de vehículo a utilizar y sus condiciones técnicas.

			tiempos y temperaturas de los alimentos			
--	--	--	--	--	--	--

C. Conclusión documentación subsanada:

ASPECTO	PROPONENTE
	ALIMSO CATERING SERVICES
JURÍDICO	NO CUMPLE
FINANCIERO	CUMPLE
EXPERIENCIA	CUMPLE
TÉCNICO	NO CUMPLE
VERIFICACIÓN DEFINITIVA	NO CUMPLE

4. CALIFICACIÓN DE LAS PROPUESTAS

En cumplimiento de lo descrito en los términos de referencia, solo se consideran para calificación las propuestas que hayan acreditado el cumplimiento de las condiciones habilitantes de capacidad jurídica, mínimas de experiencia, requisitos técnicos mínimos, de capacidad financiera y que hayan presentado la totalidad de la documentación exigida. Se procede a la calificación de las ofertas de acuerdo a los criterios descritos en los términos de referencia, sobre la base de 100 puntos y al no existir una oferta habilitada no se realiza calificación y por consiguiente no hay lugar a un orden de elegibilidad.

5. DECLARATORIA DESIERTA.

En aplicación a lo descrito en los términos de referencia numeral 35 y de conformidad con lo estipulado en el artículo 28 del Acuerdo 252 de 2014 al consagrar las causales para declarar desierto un proceso de contratación, mediante resolución motivada del gerente de METROSALUD podrá declarar desierto un proceso de Contratación y ordenara la Contratación directa en los siguientes casos:

"Cuando después de realizado un proceso de contratación no exista ninguna oferta presentada en atención a las solicitudes requeridas.

Cuando ninguna oferta se ajuste a las condiciones establecidas en los términos de referencia.

Producida la declaratoria de desierto no se podrá contratar directamente con aquellas personas que presenten ofertas que la entidad considere artificialmente bajas.

Para el proceso de Contratación directa no se modificaran los elementos esenciales de los pliegos de condiciones o términos de referencia."

Así las cosas y al no existir ninguna oferta que se ajuste a las condiciones establecidas en los términos de referencia, se declarará desierto el proceso.

6. RECOMENDACIONES AL ORDENADOR DEL GASTO.

Del análisis y verificación de la propuesta presentada, el Comité de Recomendaciones y Adjudicaciones como consta en el acta 03 de 2019, recomienda al ordenador del gasto declarar desierto la convocatoria para la prestación del servicio de preparación y distribución de alimentos a los pacientes hospitalizados.


OLGA CECILIA MEJÍA JARAMILLO
Directora Administrativa

Proyecto: Vonessa Jiménez. 