

PROCESO NÚMERO 12

SELECCIÓN DIRECTA PARA CONTRATAR SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN COMPLETA Y REFRIGERIOS SEGÚN GUÍA TÉCNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DEL ICBF VIGENTES, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DEL PROYECTO PATOLOGIA DUAL

INFORME PRELIMINAR

Febrero 15 de 2019

Conforme a lo establecido en los términos de referencia de este proceso de selección, nos permitimos presentar el resultado del informe preliminar.

El día 13 de febrero de 2019, estando dentro del término establecido para ello, SALAMANCA informo mediante correo electrónico no poder participar en el proceso por cuestiones logísticas, las otras dos (02) empresas presentaron propuesta:

1. LA COCINA D ELUIS SAS
2. SAN AGUSTIN EVENTOS Y TURISMO SAS

Teniendo en cuenta lo dispuesto en los términos de referencia, la empresa procede a realizar el análisis de la propuesta en los aspectos Jurídicos, Financiero, de experiencia y Técnico de propuesta, presentada en el proceso de invitación, dando como resultado lo siguiente:

1. HABILITACION JURÍDICA

Verificados los documentos jurídicos que fueron aportados por los proponentes, ambos proponentes son habilitados jurídicamente para continuar con el proceso.

2. HABILITACIÓN FINANCIERA

Una vez verificados los documentos y los indicadores de orden financiero, solicitados por la entidad en los Términos de Referencia y aportados por los proponentes, se encontró que ambos proponentes cumplen con los requisitos financieros para continuar en el proceso.

Sin embargo es necesario que ambos oferentes aclaren la siguiente información:

a. LA COCINA DE LUIS SAS

Indicar de manera clara y con argumentos jurídicos vigentes porque dentro de su oferta no se incluyó ningún tipo de impuesto.

Este requerimiento no significa modificar ALGÚN ASPECTO de su oferta económica inicial.

b. SAN AGUSTIN EVENTOS Y TURISMO SAS

Indicar de manera clara y con argumentos jurídicos vigentes la razón de la inclusión de un impuesto dentro de su oferta económica.

Este requerimiento no significa modificar ALGÚN ASPECTO de su oferta económica inicial.

3. HABILITACIÓN DE EXPERIENCIA

Revisada la experiencia anexada por ambos proponentes y con base a lo solicitado en los términos de referencia, **es necesario aportar los certificados no prueban el tiempo de experiencia en el servicio requerido.**

4. HABILITACIÓN TÉCNICA

Revisada la documentación técnica aportada es necesario requerir a ambos proponentes para aportar la siguiente información:

a. LA COCINA DE LUIS SAS

REQUISITO	CUMPLE	CUMPLE PARCIALMENTE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
La empresa cuenta con el Personal requerido para la prestación del servicio desde cada una de las etapas por la que pasa el alimento (producción, transporte, distribución de alimentos): supervisor de alimentos (1), parrillero tiempo completo (1), auxiliar de preparación (2), distribuidores de alimentos (2), auxiliar de bodega (1), conductor (1), Supernumerarios (2).	X			Cuentan con la capacidad operativa para dar cumplimiento a la elaboración y distribución de alimentos diaria.
El personal de la empresa requerido para la prestación del servicio cuenta con documentación que soporte su capacidad para manipular adecuadamente los alimentos (carnet de manipulación de alimentos VIGENTE).		X		Anexar el carnet de manipulación del señor Fernández Vizcaino Henri Nelson con fecha de realización del curso vigente. Anexar el carnet de manipulación de la señora Osorno Zuluaga Diana María con fecha de realización del curso vigente. Anexar el carnet de manipulación del señor Bedoya González Mauricio con fecha de realización del curso vigente.
La empresa cuenta con certificado del sistema de gestión de la calidad en producción, empaque y transporte terrestre de alimentos listos para el consumo humano	X			La empresa cuenta con certificación Bureau Veritas (ISO 9001:2015) con inicio el 8 de mayo de 2018 y con vencimiento el 7 de mayo de 2021.
La empresa cuenta con una experiencia certificada de 5 años en el medio.	X			La empresa cuenta con certificados que validan su experiencia en el medio superior a 5 años en la prestación de servicios de alimentación.
La empresa cuenta con concepto FAVORABLE de la autoridad sanitaria vigente, además de anexar el acta de verificación realizada para dicho sello.	X			Cuenta con sello de Favorabilidad expedido por la autoridad sanitaria entre el 15 y 16 de marzo de 2018, encontrándose vigente. Se anexa correctamente el acta que respalda la verificación realizada en la empresa.
La empresa cuenta con certificación emitida por la empresa encargada del control de plagas.	X			La empresa cuenta con certificado de control de plagas emitido por la empresa contratada (SANAM) el día 23 de enero de 2018; además anexa acta de inspección sanitaria a dicha empresa que garantiza su cumplimiento FAVORABLE.
La empresa cuenta con vehículos para				

transporte de alimentos con concepto FAVORABLE emitido por autoridad sanitaria vigente; además cuenta con documentación de cada uno de ellos (Matrícula, SOAT, revisión técnico mecánica y póliza de responsabilidad civil) vigentes.		X		La empresa cuenta con certificado FAVORABLE para vehículos transportadores vigente, expedido el 26 de junio de 2018 por la autoridad sanitaria. Anexar SOAT y revisión técnico mecánica de vehículo de placas TMZ649 vigente. Anexar SOAT y revisión técnico mecánica de vehículo de placas WLY877 vigente.
La empresa cuenta con un ciclo de menú de 4 semanas variado, balanceado y en cantidades suficientes cumpliendo con lo establecido por el ICBF desde sus especificaciones técnicas para los grupos de edad atendidos en el programa patología dual - Metrosalud.	X			Se observa anexo de ciclos de menú por 4 semanas, en las cantidades suficientes para cubrir el requerimiento nutricional de la población atendida en el programa patología dual - Metrosalud
La empresa cuenta con un proceso soportado de estandarización de recetas según los diferentes ciclos de menú.	X			Se anexa adecuadamente documento de estandarización de porciones de cada uno de los ciclos de menú.
La empresa cuenta con lista de intercambio de alimentos que se ajusta a los alimentos suministrados desde cada uno de los diferentes ciclos de menú anexos en la propuesta técnica para la prestación del servicio.	X			Se anexa adecuadamente lista de intercambio de la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de Antioquia.
La empresa cuenta con planes de contingencia para daños de planta física, Reposición de menaje, Desabastecimiento de insumos, Infestación de plagas y roedores, controles de ambiente, insuficiencia de personal, descargas eléctricas, fugas de gas, suspensión de servicios públicos.	X			Se anexa correctamente documento donde se relacionan los diferentes planes de contingencia.

b. SAN AGUSTIN EVENTOS Y TURISMO SAS

REQUISITO	CUMPLE	CUMPLE PARCIALMENTE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
La empresa cuenta con el Personal requerido para la prestación del servicio desde cada				

una de las etapas por la que pasa el alimento (producción, transporte, distribución de alimentos): supervisor de alimentos (1), parrillero tiempo completo (1), auxiliar de preparación (2), distribuidores de alimentos (2), auxiliar de bodega (1), conductor (1), Supernumerarios (2).			X	<p>La empresa no hace relación del personal requerido para la prestación del servicio según lo establecido dentro de la propuesta técnica.</p> <p>Anexar listado de empleados con distribución de cargos según es requerido dentro de los lineamientos técnicos.</p>
El personal requerido para la prestación del servicio de la empresa cuenta con documentación que soporte su capacidad para manipular adecuadamente los alimentos (carnet de manipulación de alimentos VIGENTE).			X	<p>La empresa relaciona el carnet de manipulación de alimentos vigente para 6 de sus empleados, aunque no se tiene claridad sobre el cargo que desempeña cada uno de ellos.</p> <p>Anexar listado de empleados con distribución de cargos, a fin de reconocer si los carnets adjuntos corresponden a las personas requeridas para la prestación del servicio.</p>
La empresa cuenta con certificado del sistema de gestión de la calidad en producción, empaque y transporte terrestre de alimentos listos para el consumo humano.	X			<p>Si bien la empresa no cuenta con certificación de calidad por la ISO, se adjunta documentación que respalda un sistema de gestión de la calidad interno adecuado según lo requerido desde cada una de las etapas de elaboración de alimentos.</p>
La empresa cuenta con una experiencia certificada de 5 años en el medio.	X			<p>Cuenta con certificados que validan su experiencia en el medio en el tiempo requerido.</p>
La empresa cuenta con concepto FAVORABLE de la autoridad sanitaria vigente, además de anexar el acta de verificación realizada para dicho sello.	X			<p>Cuenta con sello de Favorabilidad expedido por la autoridad sanitaria entre el 4 de diciembre de 2018, encontrándose vigente. Se anexa correctamente el acta que respalda la verificación realizada en la empresa.</p>
La empresa cuenta con certificación emitida por la empresa encargada del control de plagas.	X			<p>La empresa cuenta con certificado de control de plagas emitido por la empresa contratada (mega control – fumigaciones en salud pública) el día 15 de noviembre de 2018.</p>
La empresa cuenta con vehículos para transporte de alimentos con concepto FAVORABLE emitido por autoridad sanitaria vigente; además cuenta con documentación de cada uno de ellos (Matricula, SOAT, revisión técnico mecánica y póliza de responsabilidad civil) vigentes.	X			<p>La empresa cuenta con certificado FAVORABLE para vehículos transportadores vigente, expedido el 19 de febrero de 2018 por la autoridad sanitaria para el vehículo de placas SLP 190 y del 12 de febrero de 2019 para el vehículo de placas MFU 799, los cuales relacionan serán los usados para el transporte de alimentos al programa.</p> <p>Así mismo, se anexan matrículas, SOAT, revisiones técnico mecánicas y pólizas de responsabilidad civil vigentes para cada uno de ellos.</p>



La empresa cuenta con un ciclo de menú de 4 semanas variado, balanceado y en cantidades suficientes cumpliendo con lo establecido por el ICBF desde sus especificaciones técnicas para los grupos de edad atendidos en el programa patología dual – Metrosalud.	X			Se observa anexo de ciclos de menú por 4 semanas, en las cantidades suficientes para cubrir el requerimiento nutricional de la población atendida en el programa patología dual - Metrosalud
La empresa cuenta con un proceso soportado de estandarización de recetas según los diferentes ciclos de menú y rangos de edad.	X			Se anexa adecuadamente documento de estandarización de porciones de cada uno de los ciclos de menú.
La empresa cuenta con lista de intercambio de alimentos que se ajusta a los alimentos suministrados desde cada uno de los diferentes ciclos de menú anexos en la propuesta técnica para la prestación del servicio.	X			Dentro del documento anexado para el proceso de estandarización de alimentos se logra evidenciar la lista de intercambio según grupo de alimentos y edad.

Ambos proponentes deberán aportar la información de la experiencia y técnica solicitada.

5. CALIFICACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Los aspectos jurídicos, financieros y técnicos no darán lugar a puntaje, ellos habilitan o inhabilitan la propuesta para la calificación, según el siguiente criterio:

CALIFICACIÓN	PUNTAJE MÁXIMO
Costo total integral de la propuesta	100 puntos
TOTAL	100 puntos

Como lo señala el cronograma de los términos de referencia, presentamos el resultado de la evaluación preliminar, la cual se pone a disposición para todos los interesados, al publicarla en la página web, a fin de que subsanen los requisitos solicitados y/o presenten las observaciones que consideren pertinentes, para lo cual tendrán plazo hasta el **día 19 de febrero de 2019**, con oficio remisorio 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.



OLGA MERY LÓPEZ CASTAÑO
Subgerente Financiera y Administrativa

Elaboro: Vanessa Jimenez Zapata. Profesional Universitaria Abogada 

