

PROCESO NÚMERO 6 de 2020

CONVOCATORIA PÚBLICA PARA CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LAS UNIDADES HOSPITALARIAS, UNIDAD METAL DE SAN CRISTÓBAL DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO METROSALUD, PRESTANDO EL SERVICIO DURANTE TODOS LOS DÍAS, EN FORMA PERMANENTE EN LAS INSTALACIONES DE CADA UNIDAD.

INFORME PRELIMINAR

Abril 22 de 2020

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 la convocatoria pública, dando como resultado lo siguiente:

1. HABILITACION JURÍDICA

Verificados los documentos jurídicos que fueron aportados por los proponentes, el ofertante SAN AGUSTÍN EVENTOS Y TURISMO S.A.S., es habilitado jurídicamente para continuar en el proceso de evaluación; se requirió para subsanar requisitos a los oferentes SALAMANCA ALIMENTACION INDUSTRIAL S.A y ALIMSO CATERING SERVICES S.A – EN REORGANIZACION en la siguiente forma:

A. SALAMANCA ALIMENTACION INDUSTRIAL S.A

Como documentación requerida para la verificación del cumplimiento de requisitos de orden jurídico en los casos de que la propuesta exceda el valor autorizado para contratar al Representante legal en los estatutos de la persona jurídica, se deberá presentar la autorización respectiva de la Junta de socios o Junta Directiva, documento que no fue aportado por parte del proponente.

Según certificado de existencia y representación legal, existen restricciones señaladas en los estatutos para la ejecución o celebración de algunos contratos por parte del representante legal de persona jurídica, por lo que debe ser autorizado por la junta.

Conforme a lo anterior, se requiere al proponente a fin de verificar si el representante legal para la celebración del contrato objeto de la convocatoria requiere de autorización o no por parte de la junta, aporte copia legible de los estatutos de la Sociedad Anónima. Así mismo en el evento de requerir de dicha aprobación se aporte copia del acta donde conste la misma.

B. ALIMSO CATERING SERVICES S.A – EN REORGANIZACION

Como documentación requerida para la verificación del cumplimiento de requisitos de orden jurídico en los casos de que la propuesta exceda el valor autorizado para contratar al Representante legal en los estatutos de la persona jurídica, se deberá presentar la autorización respectiva de la Junta de socios o Junta Directiva, documento que no fue aportado por parte del proponente.

Conforme a lo anterior, se requiere al proponente para que aporte la respectiva acta mediante la cual la junta de socios o la Junta directiva lo autoriza para celebrar el contrato objeto de la convocatoria, habida cuenta que el mismo supera el monto respeto del cual no se necesita aprobación de junta, según el certificado de existencia y representación el representante legal.

C. 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 todos los oferentes cumplen con los requisitos financieros para continuar en el proceso.

2. HABILITACIÓN DE EXPERIENCIA

Revisada la experiencia anexada por los ofertantes y con base a lo solicitado en los términos de referencia, SALAMANCA ALIMENTACION INDUSTRIAL S.A, SAN AGUSTÍN EVENTOS Y TURISMO S.A.S y ALIMSO CATERING SERVICES S.A – EN REORGANIZACION, cumplen con la experiencia exigida, por lo tanto son habilitados para continuar en el proceso.

3. HABILITACIÓN TÉCNICA

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

a) **SALAMANCA ALIMENTACION INDUSTRIAL S.A**

REQUERIMIENTO	CUMPLE		ASPECTO REQUERIDO PARA SUBSANAR
	SI	NO	
Si en su proceso centraliza la recepción de alguna materia prima deberá especificar la ubicación de su centro de acopio, anexar el acta de la última visita de inspección sanitaria realizada por la secretaria de salud de Medellín y describir el proceso de conservación y almacenamiento en dicho punto. Presenta con su propuesta la descripción detallada de su capacidad instalada del centro de producción en Medellín, además de anexar el acta de la última visita de inspección sanitaria realizada por la secretaria de salud de Medellín	X		Concepto condicionado por Secretaria de Salud de Medellín (SSM) por lo tanto, se realizó por parte de la ESE Metrosalud visita técnica con el objetivo de evaluar las condiciones actuales basados en acta previa de SSM encontrando: CUMPLIMIENTO con los requerimiento técnicos que garantizan los procedimientos de recepción de materia prima a los proveedores, su almacenamiento y conservación dentro de la planta principal de Salamanca, cumplimiento en condiciones de transporte para posterior distribución a las unidades hospitalarias. De lo anterior, se tiene evidencia fotográfica y acta de la visita firmada entre las partes y anexas a todo el proceso de evaluación técnica de este proceso.
El proponente deberá describir en su propuesta la forma como estaría organizado el procedimiento de gestión en la administración del talento humano que asignaría a la E.S.E Metrosalud y manifestar los recursos físicos y humanos con que cuenta para la ejecución del contrato a celebrarse.	X		
El proponente deberá contar con una sucursal en la ciudad de Medellín o en el área metropolitana que cuente con la estructura administrativa y operativa que garantice el cumplimiento del contrato, para ello deberá especificar en su propuesta como se compone esta.	X		
Listado de equipos que ajustara para la ejecución contractual.	X		
Listado de menaje a dotar para la ejecución contractual	X		
Ciclo de menús diferentes para 14 días		X	1. Se requiere corregir el Ciclo de menú número 3 ya que el archivo esta desconfigurado y no se aprecian preparaciones a ofrecer. 2. Se requiere corregir en el ciclo 13 el menú del desayuno de las dietas NL-HGL y NL-HS-HGL

Característica requerida para: BEBIDAS 200 CC	X		
Características requerida para: LACTEOS de acuerdo a lo requerido en cada minuta		X	1. Verificar nuevamente los requisitos de las preparaciones con leche en la minuta patrón pues todas las dietas no requieren de leche deslactosada, así realizar los ajustes necesarios.
Cumplimiento de # PORCIÓN DE LACTEO de los ciclos de menú de acuerdo a las minutas patrón por cada una dieta de la ESE Metrosalud		X	1. Debe ajustar el tamaño de la porción de lácteo presentada de acuerdo al requerimiento solicitado en las siguientes dietas y ciclos: - LC/HGL y LC/HS/HGL: media mañana y algo de minuta 8; desayuno minuta 14. - LC/HS/HGL: merienda minuta 9. - HGR/HGL e HGR/HS/HGL: desayuno de minuta 13. - HGR/HS/HGL: Desayuno de minuta 14. - BL/HGL, BL/HGL/HS: Desayuno ciclo: 1,4,5,7,9,13; merienda ciclo 1, no aparece descripción de menú en media mañana y merienda ciclo 9. 2. En todas las minutas de las dietas HP y HP/HS los desayunos presentados no incluyen porción de lácteo como se solicitó. Debe realizar ajuste respectivo.
Cumplimiento de # PORCIÓN DE SUSTITUTO de los ciclos de menú de acuerdo a las minutas patrón por cada una dieta de la ESE Metrosalud:		X	1. No cumple con el número de porciones de sustitutos requeridos para la minuta NL/HGL y NL/HS/HGL en las minutas 2, 4, 5, 6 y 7 2. En todas las minutas de las dietas HP e HP/HS los desayunos presentados incluyen porción de sustituto no requerida para esta dieta. Debe realizar ajuste respectivo.
Se solicitó que en todas las dietas hiposodicas el sustituto solo debe ser cuajada		X	No se cumple con el requerimiento de cuajada como sustituto en los siguientes ciclos: dieta BL en ciclo 6. dieta BL, BL-HS, B-HGL BL-HS-HGL en ciclo 2,4,5,7,10,12 y 14. dieta BL y BL-HGL en ciclo 1, 8, 11 y 13.
Cumplimiento de # PORCIÓN DE CEREALES de los ciclos de menú de acuerdo a las minutas patrón por cada una dieta de la ESE Metrosalud		X	1. En los desayunos donde presentan una unidad de arepa de chócolo o arepa tela como cumplimiento de las 2 porciones de harina se requiere ajustar el alimento a fin de ofrecer 2 unidades de cereal.
En el ciclo de minutas se ofrecerá frijol 1 vez por semana, las demás leguminosas (garbanzo, lentejas, soya o blanquillos) 1 vez semana.	X		
Se Solicitó que en las dietas blandas no se puede ofrecer leguminosas	X		
Cumplimiento de # PORCIÓN DE TUBERCULO de los ciclos de menú de acuerdo a las minutas patrón por cada una dieta de la ESE Metrosalud		X	1. Se requiere discriminar los componentes de la preparación de las sopas, especificando el gramaje. 2. Todas las sopas deben tener un volumen final de 250 cc por tanto se requiere hacer ajuste a este requerimiento.

Cumplimiento de # PORCIÓN DE CARNE de los ciclos de menú de acuerdo a las minutas patrón por cada una dieta de la ESE Metrosalud		X	1. No cumple con porción de carne solicitada para las siguientes dietas en los menú indicados: - HP, HP/HS, HP/HGL y HP/HS/HGL: Comida de minuta 4 - HP/HGL Almuerzo de minuta 8 Se requiere los ajustes respectivos cumpliendo con la solicitud de porción de acuerdo a tipo de dieta
Por semana deberá ofrecerse en los menú las carnes así: 2 veces pollo, 2 veces res, 2 veces cerdo y 1 vez pescado, tanto para el almuerzo como para la comida.	X		
Si el proponente programa dentro de los menús preparaciones donde las carnes lleven mezcla de vegetales, condimentos, harina u otros, debe mantener por paciente las porciones de carne de acuerdo a las minutas de cada tipo de dieta para garantizar el cumplimiento del tamaño de la porción de este grupo de alimentos. Este tipo de preparaciones solo se permitirán incluir 2 veces por semana para almuerzos y 2 para las comidas.		X	En los 14 almuerzos se presentan 5 preparaciones de carne con mezclas y en las comidas 9 preparaciones, por tanto el proponente deberá modificar los ciclos de menú cumpliendo con 2 de estas preparaciones para el almuerzo y dos para las comidas por semana con se requirió en los términos.
Cumplimiento de # PORCIÓN DE VERDURA de los ciclos de menú de acuerdo a las minutas patrón por cada una dieta de la ESE Metrosalud	X		
Todas las ensaladas deben llevar mínimo dos verduras y su aderezo.	X		
Se Solicitó que en las dietas blandas las verduras deberán ser cocidas		X	Las siguientes minutas no cumplen con el requerimiento por tanto debe subsanarse este aspecto en: dieta BL, BL-HS, B-HGL BL-HS-HGL en ciclo 4,11,12 y 14.
Cumplimiento de # PORCIÓN DE FRUTA de los ciclos de menú de acuerdo a las minutas patrón por cada una dieta de la ESE Metrosalud.		X	1. Se requiere especificar los gramos de fruta que utilizaran para todos los jugos
Tamaño porción de fruta entera 80 gramos, Incluir mínimo 4 frutas diferentes en una misma semana.	X		
Cumplimiento de # PORCIÓN DE POSTRE de los ciclos de menú de acuerdo a las minutas patrón por cada una dieta de la ESE Metrosalud	X		
Los postres a ofrecer en las dietas que no requiere control de carbohidratos tendrán una proporción de 30% comerciales y 70% de preparación casera servidos en presentación individual con un tamaño de porción comercial de 40 a 50 gramos y casero de 70 gramos.		X	La propuesta presentada de postres tiene una proporción de 50/50 por lo cual debe ajustarse al requerimiento de 30/70 comercial/casero
Los postres para dietas controladas en carbohidratos deberán ser elaborados con endulzante artificial y deben ser tipo galletería, pudines, tortas o flanes		X	La propuesta no cumple con los requerimientos de los postres hipo glúcidos para los menú # 4, 6, 7,8,9,11 y 14 por lo cual se requiere realicen el ajuste respectivo

Cumplimiento de # PORCIÓN DE GRASA de los ciclos de menú de acuerdo a las minutas patrón por cada una dieta de la ESE Metrosalud	X		
La mantequilla del desayuno deberá ser en presentación individual	X		
Se solicitó en la dietas hipograsas e hiposódicas no se puede ofrecer carnes frías		X	Deben corregir el ofrecimiento de carnes frías o que éstas sean bajas en sodio en minuta 9 dietas NL-HS-HGL y NL-HS, minuta 11 dieta NL-HS-HGL y minuta 12 dieta BL-HS, BL-HS-HGL y la dieta HGL - HS
Minuta y cálculo del aporte nutricional de dieta líquida clara para ello deberá cumplir con 800 calorías distribuidas en 6 comidas al día		X	Presentan el ciclo de menú para la dieta líquida clara pero no el cálculo del análisis nutricional de esta, por lo que se requiere subsanar este requerimiento.
Presentar el cálculo nutricional de las gastroclisis con aporte total de 800, 1000, 1200 y 1500 Kcal para dieta normal e hipoglúcida.		X	En el cálculo nutricional no se tuvo en cuenta que debería adicionarse 100 calorías equivalentes a 100 ml para guardar muestra del producto. Se requiere realizar los ajustes respectivos.
Estandarización de las recetas de gastroclisis indicando los alimentos a utilizar		X	Se requiere ajustar la estandarización de las recetas con las 100 calorías adicionales
Para los pacientes de la Unidad Mental se suministrara 2 refrigerios: 1 en la tarde y otro en la noche, el oferente deberá presentar la descripción de los refrigerios para 2 semanas incluyendo en ella los productos a ofrecer y su valor tanto para las características de dieta normal como de hipoglúcida, estos serán ofrecidos en empaque individual y deben contener 1 bebida comercial y 1 producto comestible tipo harina.		X	Presenta propuesta de refrigerios para 14 días pero solo 1 refrigerio al día, debe ajustarse al requerimiento
Para la alimentación y los refrigerios distribuidos a la unidad mental se debe tener en cuenta que estos no deben contener productos como cafeína, teobromina o teofilina.	X		
Evaluación cumplimiento a DIETAS PEDIÁTRICAS 1 y 2		X	1. La fruta ofrecida en todas las media mañana de las dieta P1 y P2 no cumplen con el gramaje solicitado. 2. Los algos de las dietas P1 y P2 cumple con las porciones de alimentos requeridos pero en los 14 días se ofrece el mismo alimento.
Evaluación cumplimiento a DIETAS PEDIÁTRICAS 3 y 4		X	En los desayunos de la dieta P4 en los ciclos 1, 4, 6 y 7 no cumple con el tamaño de la porción de lácteo, se requiere ajuste respectivo. 2. En los postres de las dietas P3 se requirió que todos fueran elaborados (caseros), se debe ajustar los postres ofrecidos en las minutas 1, 7 y 9 en los almuerzo y en todas las minutas de los algos. 3. Para la dieta P3 se solicitó en el almuerzo 1/2 porción de postre en las minutas 4,6,8, 11,13 y 14 en los almuerzos se presenta porción completa se debe ajustar.

Evaluación cumplimiento a DIETAS PEDIÁTRICAS 5		X	En los desayunos donde presentan una unidad de arepa de chόcolo o arepa tela como cumplimiento de las 2 porciones de harina se requiere ajustar el alimento a fin de ofrecer 2 unidades de cereal. 2. Se debe ajustar la porci3n del arroz en el almuerzo Menú 1 y comida de Menús 1, 9 y 10
Presentar un stock mίnimo de insumos de alimentos de una semana de servicio segύn los ciclos de minutas solicitadas en esta convocatoria, además del stock mίnimo de productos para el aseo, limpieza y desinfecci3n en cada uno de los servicios de alimentaci3n.		X	1. En el stock de alimentos presentados, se evidencia que la carne de res y el pescado son insuficientes para cubrir la frecuencia a ofrecer por semana de cada alimento y de acuerdo al nύmero de pacientes de cada una de las unidades hospitalarias, se requiere realizar ajuste.
Propuesta de transporte id3neo hacia unidad mental que garantice las caracterίsticas fίsico – organol3pticas de las preparaciones y su temperatura y que de igual forma cumpla con la legislaci3n vigente en el tema de transporte	X		
Propuesta el proceso de compra y distribuci3n a cada una de las unidades hospitalarias de Metrosalud de los alimentos perecederos, no perecederos, insumos de aseo y desechables que utilizará para la ejecuci3n contractual	X		
Lista de especificaciones de materias primas a utilizar, clasificados por grupos de alimentos. Deben contener: Especificaciones propias del alimento (color, olor, sabor textura, gramaje y presentaci3n), almacenamiento, control de temperatura, condiciones de rechazo y aceptaci3n.	X		
Listado de 5 marcas comerciales que utilizara	X		
Presentar en la propuesta los proveedor de carnes, pollo y pescado que utilizara para la ejecuci3n contractual presentando las fichas t3cnicas de los productos cárnico donde se evidencie los procesos de calidad y los permisos del Invima que tiene el proveedor y que certifiquen que están habilitado para realizar actividades relacionadas con la cadena productiva de la carne, es decir con el sacrificio, desposte y desprese, importaci3n y exportaci3n, buscando garantizar la inocuidad de carne usada en la ejecuci3n del contrato.	X		
Presentar la guía de almacenamiento de la materia prima (incluye frio y seco) teniendo en cuenta los controles establecidos por la norma, los espacios fίsicos de cada servicio de alimentaci3n, los equipos propiedad de Metrosalud y los que propone	X		

completar el proponente para la ejecución contractual			
Presentar un flujograma del proceso de producción de alimentos donde especifique los puntos críticos de control y los formatos de inspección a utilizar.	X		
Presentar la guía de limpieza y desinfección especificando productos químicos a utilizar, diluciones y sus usos.	X		
Programa de limpieza y desinfección: El proponente deberá especificar los productos que utilizar en cada proceso, sus concentraciones y procedimiento de uso.	X		
El proponente deberá presentar un programa de control de plagas con la obligatoriedad de implementarlo con una frecuencia mínima mensual en cada uno de los servicios de alimentación	X		
El proponente deberá presentar el proceso que implementara para el manejo de residuos líquidos y biodegradables y anexar la certificación de los proveedores que utilizara para cumplir con el proceso de segregación final de estos		X	Presenta el proceso, pero no la certificación de los proveedores que utilizara para cumplir con el proceso de segregación final descrito. Se requiere subsanar este aspecto
Los proponentes deben entregar documentado el proceso de manejo de intoxicaciones alimentarias y reportar si han tenido alguna intoxicación en los últimos 5 años y en qué empresas.	X		
Control de temperatura y humedad relativa de las bodegas en seco.	X		
Controles de temperatura en almacenamiento en frío.	X		
Control de temperatura de los alimentos antes de salir del servicio de alimentación.	X		
Controles de fecha de vencimiento desde el recibo hasta su utilización	X		
Buenas prácticas de manufactura para evitar contaminación cruzada en el almacenamiento.	X		
Planes de contingencia para daños en la planta física, equipos, menaje, daño en ascensores, desabastecimiento de insumos, infestación de plagas y roedores, control del medio ambiente, descargas eléctricas, fugas de gas, suspensión en el suministro de servicios públicos (gas, agua, energía), ausencias de personal de tal manera que se garantice la continuidad y la calidad en la prestación del servicio.	X		

b) SAN AGUSTÍN EVENTOS Y TURISMO S.A.S

REQUERIMIENTO	CUMPLE		ASPECTO REQUERIDO PARA SUBSANAR
	SI	NO	
Si en su proceso centraliza la recepción de alguna materia prima deberá especificar la ubicación de su centro de acopio, anexar el acta de la última visita de inspección sanitaria realizada por la secretaria de salud de Medellín y describir el proceso de conservación y almacenamiento en dicho punto. Presenta con su propuesta la descripción detallada de su capacidad instalada del centro de producción en Medellín, además de anexar el acta de la última visita de inspección sanitaria realizada por la secretaria de salud de Medellín	X		El proponente presento ultima acta vigente de inspección, vigilancia y control sanitario emitida por Secretaria de Salud de Medellín con concepto <u>FAVORABLE</u>
El proponente deberá describir en su propuesta la forma como estaría organizado el procedimiento de gestión en la administración del talento humano que asignaría a la E.S.E Metrosalud y manifestar los recursos físicos y humanos con que cuenta para la ejecución del contrato a celebrarse.		X	1. No es claro en la propuesta la asignación del personal para las 9 unidades hospitalarias tal como se solicita, la descripción realizada no cumple con el número de administradores, parrilleros y auxiliares de acuerdo con lo solicitado para cada Unidad hospitalaria. 2. No se presenta en la propuesta el personal administrador del contrato ni tampoco el lider de calidad solicitado.
El proponente deberá contar con una sucursal en la ciudad de Medellín o en el área metropolitana que cuente con la estructura administrativa y operativa que garantice el cumplimiento del contrato, para ello deberá especificar en su propuesta como se compone esta.		X	No se presenta en la propuesta la estructura administrativa y operativa que garantice el cumplimiento del contrato, por tanto se solicita describirla para subsanar este requerimiento permitiendo la visualización de como sería la operación del contrato en la ESE Metrosalud.
Listado de equipos que ajustara para la ejecución contractual.		X	1. Se requiere que el oferente describa equipos de cómputo y oficina que dispondrá para cada uno de los 9 puntos de atención los cuales se requieren para la prestación del servicio puesto que el sistema de solicitud de dietas es electrónico. 2. Se requiere en la unidad de belén baño maría, en inventario de Metrosalud se especificó el reintegro del existente.
Listado de menaje a dotar para la ejecución contractual		X	1. Se requiere que el oferente discrimine el menaje a utilizar para servir las dietas a los pacientes hospitalizados de acuerdo a los requerimiento solicitados en los términos de referencia (vajilla y loza irrompible) 2. Se requiere completar en el menaje las jarras de capacidad de 1 litro que se utilizaran para dispensar agua a los pacientes hospitalizados.
Ciclo de menús diferentes para 14 días	X		

Característica requerida para: BEBIDAS 200 CC	X		
Características requerida para: LACTEOS de acuerdo a lo requerido en cada minuta	X		
Cumplimiento de # PORCIÓN DE LACTEO de los ciclos de menú de acuerdo a las minutas patrón por cada una dieta de la ESE Metrosalud	X		
Cumplimiento de # PORCIÓN DE SUSTITUTO de los ciclos de menú de acuerdo a las minutas patrón por cada una dieta de la ESE Metrosalud:	X		
Se solicitó que en todas las dietas hiposodicas el sustituto solo debe ser cuajada	X		
Cumplimiento de # PORCIÓN DE CEREALES de los ciclos de menú de acuerdo a las minutas patrón por cada una dieta de la ESE Metrosalud			
En el ciclo de minutas se ofrecerá frijol 1 vez por semana, las demás leguminosas (garbanzo, lentejas, soya o blanquillos) 1 vez semana.	X		
Se Solicitó que en las dietas blandas no se puede ofrecer leguminosas	X		
Cumplimiento de # PORCIÓN DE TUBERCULO de los ciclos de menú de acuerdo a las minutas patrón por cada una dieta de la ESE Metrosalud		X	1. Se requiere discriminar los componentes de la preparación de las sopas, especificando el gramaje.
Cumplimiento de # PORCIÓN DE CARNE de los ciclos de menú de acuerdo a las minutas patrón por cada una dieta de la ESE Metrosalud	X		

Por semana deberá ofrecerse en los menú las carnes así: 2 veces pollo, 2 veces res, 2 veces cerdo y 1 vez pescado, tanto para el almuerzo como para la comida.	X		
Si el proponente programa dentro de los menús preparaciones donde las carnes lleven mezcla de vegetales, condimentos, harina u otros, debe mantener por paciente las porciones de carne de acuerdo a las minutas de cada tipo de dieta para garantizar el cumplimiento del tamaño de la porción de este grupo de alimentos. Este tipo de preparaciones solo se permitirán incluir 2 veces por semana para almuerzos y 2 para las comidas.	X		
Cumplimiento de # PORCIÓN DE VERDURA de los ciclos de menú de acuerdo a las minutas patrón por cada una dieta de la ESE Metrosalud	X		

Todas las ensaladas deben llevar mínimo dos verduras y su aderezo.	X		
Se Solicitó que en las dietas blandas las verduras deberán ser cocidas	X		
Cumplimiento de # PORCIÓN DE FRUTA de los ciclos de menú de acuerdo a las minutas patrón por cada una dieta de la ESE Metrosalud.		X	1. Se requiere especificar los gramos de fruta que utilizaran para todos los jugos
Tamaño porción de fruta entera 80 gramos, Incluir mínimo 4 frutas diferentes en una misma semana.	X		
Cumplimiento de # PORCIÓN DE POSTRE de los ciclos de menú de acuerdo a las minutas patrón por cada una dieta de la ESE Metrosalud		X	En las dietas LC/HGL y LC/HS/HGL no presenta postre en las comidas de ninguno de los ciclos como se solicitó en las minutas. Se requiere realizar ajuste
Los postres a ofrecer en las dietas que no requiere control de carbohidratos tendrán una proporción de 30% comerciales y 70% de preparación casera servidos en presentación individual con un tamaño de porción comercial de 40 a 50 gramos y casero de 70 gramos.		X	La propuesta presentada de postres tiene una proporción de 50/50 por lo cual debe ajustarse al requerimiento de 30/70 comercial/casero
Los postres para dietas controladas en carbohidratos deberán ser elaborados con endulzante artificial y deben ser tipo galletería, pudines, tortas o flanes		X	La propuesta no cumple con los requerimientos de los postres hipoglucidos para los menú # 1, 6, 7,10,11 y 14 por lo cual se requiere realicen el ajuste respectivo
Cumplimiento de # PORCIÓN DE GRASA de los ciclos de menú de acuerdo a las minutas patrón por cada una dieta de la ESE Metrosalud	X		
La mantequilla del desayuno deberá ser en presentación individual	X		
Se solicitó en la dietas hipograsas e hiposodicas no se puede ofrecer carnes frías		X	Deben corregir el ofrecimiento de carnes frías o que éstas sean bajas en sodio en dieta HS del día 5, 7, 12 y 14; dieta HP-HS - HGL de los días 5,7,12 y 14 y de las dietas NL-HS y NL - HS-HGL de los días 2,4,6,8,10 y 14
Minuta y cálculo del aporte nutricional de dieta líquida clara para ello deberá cumplir con 800 calorías distribuidas en 6 comidas al día		X	Se solicita ajustar calculo nutricional y por ende ciclo de menú puesto que dentro de su planeación se incluyó aceite y esta dieta no debe llevar grasa
Presentar el cálculo nutricional de las gastroclisis con aporte total de 800, 1000, 1200 y 1500 Kcal para dieta normal e hipoglúcida.		X	En el cálculo nutricional no se tuvo en cuenta que debería adicionarse 100 calorías equivalentes a 100 ml para guardar muestra del producto. Se requiere realizar los ajustes respectivos.
Estandarización de las recetas de gastroclisis indicando los alimentos a utilizar		X	No presenta las recetas estandarizadas (especificación de la preparación) para las gastroclisis calculadas de acuerdo a las calorías solicitadas en los términos.
Para los pacientes de la Unidad Mental se suministrara 2 refrigerios: 1 en la tarde y otro en la noche, el oferente deberá presentar la descripción de los refrigerios para 2 semanas incluyendo en ella los productos a ofrecer y su valor tanto para las características de dieta normal como de hipoglúcida, estos serán ofrecidos en empaque individual y deben contener 1 bebida		X	No presenta propuesta de 14 días para los refrigerios de dieta hipoglúcida

comercial y 1 producto comestible tipo harina.			
Pala la alimentación y los refrigerios distribuidos a la unidad mental se debe tener en cuenta que estos no deben contener productos como cafeína, teobromina o teofilina.		X	La propuesta presentada para dieta normal cumple este requerimiento, queda pendiente evaluar el cumplimiento en la propuesta subsanada para dieta hipoglucida
Evaluación cumplimiento a DIETAS PEDIATRICAS 1 y 2		X	1. En los desayunos de todos los ciclos de dieta P1 y P2 no cumplen con la indicación de que el cereal debe ser comercial con contenido de hierro - probióticos.
Evaluación cumplimiento a DIETAS PEDIATRICAS 3 y 4			1. En las porciones de fruta de la dieta P4 en los algos se solicitó 1/2 porción y el oferente presenta 1 porción completa en todos los ciclos, debe realizarse ajuste respectivo. 2. En todas las meriendas de la dieta P3 hace falta la media porción de azúcar requerida.
Evaluación cumplimiento a DIETAS PEDIATRICAS 5	X		
Presentar un stock mínimo de insumos de alimentos de una semana de servicio según los ciclos de minutas solicitadas en esta convocatoria, además del stock mínimo de productos para el aseo, limpieza y desinfección en cada uno de los servicios de alimentación.		X	1. El stock de carne de res, cerdo, y pollo no cubriría la frecuencia a ofrecer semanal (2 almuerzo y 2 comidas) para el número de pacientes por cada unidad hospitalaria, se requiere realizar ajuste.
Propuesta de transporte idóneo hacia unidad mental que garantice las características físico – organolépticas de las preparaciones y su temperatura y que de igual forma cumpla con la legislación vigente en el tema de transporte	X		
Propuesta el proceso de compra y distribución a cada una de las unidades hospitalarias de Metrosalud de los alimentos perecederos, no perecederos, insumos de aseo y desechables que utilizará para la ejecución contractual	X		
Lista de especificaciones de materias primas a utilizar, clasificados por grupos de alimentos. Deben contener: Especificaciones propias del alimento (color, olor, sabor textura, gramaje y presentación), almacenamiento, control de temperatura, condiciones de rechazo y aceptación.	X		
Listado de 5 marcas comerciales que utilizara	X		

Presentar en la propuesta los proveedor de carnes, pollo y pescado que utilizara para la ejecución contractual presentando las fichas técnicas de los productos cárnico donde se evidencie los procesos de calidad y los permisos del Invima que tiene el proveedor y que certifiquen que están habilitado para realizar actividades relacionadas con la cadena productiva de la carne, es decir con el sacrificio, desposte y desprese, importación y exportación, buscando garantizar la inocuidad de carne usada en la ejecución del contrato.	X		
Presentar la guía de almacenamiento de la materia prima (incluye frio y seco) teniendo en cuenta los controles establecidos por la norma, los espacios físicos de cada servicio de alimentación, los equipos propiedad de Metrosalud y los que propone completar el proponente para la ejecución contractual	X		
Presentar un flujograma del proceso de producción de alimentos donde especifique los puntos críticos de control y los formatos de inspección a utilizar.	X		
Presentar la guía de limpieza y desinfección especificando productos químicos a utilizar, diluciones y sus usos.	X		
Programa de limpieza y desinfección: El proponente deberá especificar los productos que utilizar en cada proceso, sus concentraciones y procedimiento de uso.	X		
El proponente deberá presentar un programa de control de plagas con la obligatoriedad de implementarlo con una frecuencia mínima mensual en cada uno de los servicios de alimentación	X		
El proponente deberá presentar el proceso que implementara para el manejo de residuos líquidos y biodegradables y anexar la certificación de los proveedores que utilizara para cumplir con el proceso de segregación final de estos	X		
Los proponentes deben entregar documentado el proceso de manejo de intoxicaciones alimentarias y reportar si han tenido alguna intoxicación en los últimos 5 años y en qué empresas.	X		
Control de temperatura y humedad relativa de las bodegas en seco.	X		
Controles de temperatura en almacenamiento en frío.	X		
Control de temperatura de los alimentos antes de salir del servicio de alimentación.	X		

Controles de fecha de vencimiento desde el recibo hasta su utilización	X		
Buenas prácticas de manufactura para evitar contaminación cruzada en el almacenamiento.	X		
Planes de contingencia para daños en la planta física, equipos, menaje, daño en ascensores, desabastecimiento de insumos, infestación de plagas y roedores, control del medio ambiente, descargas eléctricas, fugas de gas, suspensión en el suministro de servicios públicos (gas, agua, energía), ausencias de personal de tal manera que se garantice la continuidad y la calidad en la prestación del servicio.	X		

c) ALIMSO CATERING SERVICES S.A – EN REORGANIZACION

REQUERIMIENTO	CUMPLE		ASPECTO ENCONTRADO EN LA EVALUACIÓN
	SI	NO	
Si en su proceso centraliza la recepción de alguna materia prima deberá especificar la ubicación de su centro de acopio, anexar el acta de la última visita de inspección sanitaria realizada por la secretaria de salud de Medellín y describir el proceso de conservación y almacenamiento en dicho punto. Presenta con su propuesta la descripción detallada de su capacidad instalada del centro de producción en Medellín, además de anexar el acta de la última visita de inspección sanitaria realizada por la secretaria de salud de Medellín		X	Concepto condicionado por Secretaria de Salud de Medellín (SSM) por lo tanto, se realizó por parte de la ESE Metrosalud visita técnica con el objetivo de evaluar las condiciones actuales basados en acta previa de SSM encontrando: NO CUMPLIMIENTO de los requerimientos técnicos que garanticen los procedimientos de recepción de materia prima a los proveedores, su almacenamiento y conservación dentro de la planta principal de Alimso Catering Services. Por los hallazgos detectados (evidenciados en informe técnico) se INAHIBILITA técnicamente a Alimso Catering Services para continuar con el proceso de la presente licitación. De lo anterior, se tiene evidencia fotográfica y acta de la visita firmada entre las partes y anexas a todo el proceso de evaluación técnica de este proceso.
El proponente deberá describir en su propuesta la forma como estaría organizado el procedimiento de gestión en la administración del talento humano que asignaría a la E.S.E Metrosalud y manifestar los recursos físicos y humanos con que cuenta para la ejecución del contrato a celebrarse.	X		
El proponente deberá contar con una sucursal en la ciudad de Medellín o en el área metropolitana que cuente con la estructura administrativa y operativa que garantice el cumplimiento del contrato, para ello deberá especificar en su propuesta como se compone esta.	X		

Listado de equipos que ajustara para la ejecución contractual.		X	1. No presenta todos los equipos de medición de temperatura y humedad para todas las unidades hospitalarias, en la propuesta presentada solo se observa en algunas. 2. En la propuesta presentada solo se observa en algunas unidades hospitalarias dotación de locker, extintores y botiquines debe ser en todas. 3. No se tuvo en cuenta en la unidad de belén baño maría, en inventario de Metrosalud se especificó el reintegro del existente.
Listado de menaje a dotar para la ejecución contractual		X	1. El oferente no discrimino el menaje a utilizar para servir las dietas a los pacientes hospitalizados de acuerdo a los requerimiento solicitados en los términos de referencia (vajilla y loza irrompible)
Ciclo de menús diferentes para 14 días	X		
Característica requerida para: BEBIDAS 200 CC	X		
Características requerida para: LACTEOS de acuerdo a lo requerido en cada minuta	X		
Cumplimiento de # PORCIÓN DE LACTEO de los ciclos de menú de acuerdo a las minutas patrón por cada una dieta de la ESE Metrosalud		X	1. No cumple con el tamaño de la porción de lácteo presentada de acuerdo al requerimiento solicitado en las siguientes dietas y ciclos: - LC/HGL y LC/HS/HGL: meriendas de jueves semana 2, viernes semana 2, sábado semana 1 y 2, domingo semana 2. - HGR/HGL e HGR/HS/HGL: desayuno miércoles semana 1. - NL/HS: postre del almuerzo lunes semana 1 - NL/HGL y NL/HS/HGL: Desayuno de jueves semana 1 2. No presenta en jueves semana 1 minuta para dieta líquida completa, presentan dos líquidas claras por lo que no se puede evaluar cumplimiento de lácteo.
Cumplimiento de # PORCIÓN DE SUSTITUTO de los ciclos de menú de acuerdo a las minutas patrón por cada una dieta de la ESE Metrosalud:		X	1. No cumple con el número de porciones de sustitutos requeridos para la minuta NL/HS/HGL en la minuta de Lunes semana 1
Se solicitó que en todas las dietas hiposodicas el sustituto solo debe ser cuajada		X	No se cumple con el requerimiento de cuajada como sustituto para las dietas BL, BL-HS, BL-HGL, BL-HS-HGL en las minutas: Semana 1: día lunes, jueves y domingo, y en semana 2 los días miércoles y sábado
Cumplimiento de # PORCIÓN DE CEREALES de los ciclos de menú de acuerdo a las minutas patrón por cada una dieta de la ESE Metrosalud			

En el ciclo de minutas se ofrecerá frijol 1 vez por semana, las demás leguminosas (garbanzo, lentejas, soya o blanquillos) 1 vez semana.	X		
Se Solicitó que en las dietas blandas no se puede ofrecer leguminosas		X	Presenta leguminosa en el almuerzo del viernes semana 1
Cumplimiento de # PORCIÓN DE TUBERCULO de los ciclos de menú de acuerdo a las minutas patrón por cada una dieta de la ESE Metrosalud		X	1. Todas las sopas deben tener un volumen final de 250 cc y oferente las presento con volumen final de 200cc
Cumplimiento de # PORCIÓN DE CARNE de los ciclos de menú de acuerdo a las minutas patrón por cada una dieta de la ESE Metrosalud		X	1. No cumple con porción de carne solicitada para las siguientes dietas en los menú indicados: - HP y HP/HS: Comida de martes semana 1 - HP/HGL y HP/HS/HGL Almuerzo del viernes semana 2.
Por semana deberá ofrecerse en los menú las carnes así: 2 veces pollo, 2 veces res, 2 veces cerdo y 1 vez pescado, tanto para el almuerzo como para la comida.	X		
Si el proponente programa dentro de los menús preparaciones donde las carnes lleven mezcla de vegetales, condimentos, harina u otros, debe mantener por paciente las porciones de carne de acuerdo a las minutas de cada tipo de dieta para garantizar el cumplimiento del tamaño de la porción de este grupo de alimentos. Este tipo de preparaciones solo se permitirán incluir 2 veces por semana para almuerzos y 2 para las comidas.	X		
Cumplimiento de # PORCIÓN DE VERDURA de los ciclos de menú de acuerdo a las minutas patrón por cada una dieta de la ESE Metrosalud	X		
Todas las ensaladas deben llevar mínimo dos verduras y su aderezo.	X		
Se Solicitó que en las dietas blandas las verduras deberán ser cocidas	X		
Cumplimiento de # PORCIÓN DE FRUTA de los ciclos de menú de acuerdo a las minutas patrón por cada una dieta de la ESE Metrosalud.	X		
Tamaño porción de fruta entera 80 gramos, Incluir mínimo 4 frutas diferentes en una misma semana.	X		
Cumplimiento de # PORCIÓN DE POSTRE de los ciclos de menú de acuerdo a las minutas patrón por cada una dieta de la ESE Metrosalud	X		
Los postres a ofrecer en las dietas que no requiere control de carbohidratos tendrán una proporción de 30% comerciales y 70% de preparación casera servidos en presentación individual con un tamaño de porción comercial de 40 a 50 gramos y casero de 70 gramos.	X		

Los postres para dietas controladas en carbohidratos deberán ser elaborados con endulzante artificial y deben ser tipo galletería, pudines, tortas o flanes	X		
Cumplimiento de # PORCIÓN DE GRASA de los ciclos de menú de acuerdo a las minutas patrón por cada una dieta de la ESE Metrosalud	X		
La mantequilla del desayuno deberá ser en presentación individual	X		
Se solicitó en la dietas hipograsas e hiposódicas no se puede ofrecer carnes frías	X		
Minuta y cálculo del aporte nutricional de dieta líquida clara para ello deberá cumplir con 800 calorías distribuidas en 6 comidas al día	X		
Presentar el cálculo nutricional de las gastroclisis con aporte total de 800, 1000, 1200 y 1500 Kcal para dieta normal e hipoglúcida.		X	En el cálculo nutricional no se tuvo en cuenta que debería adicionarse 100 calorías equivalentes a 100 ml para guardar muestra del producto
Estandarización de las recetas de gastroclisis indicando los alimentos a utilizar		X	No ajusto en la estandarización de las recetas con las 100 calorías adicionales
Para los pacientes de la Unidad Mental se suministrara 2 refrigerios: 1 en la tarde y otro en la noche, el oferente deberá presentar la descripción de los refrigerios para 2 semanas incluyendo en ella los productos a ofrecer y su valor tanto para las características de dieta normal como de hipoglúcida, estos serán ofrecidos en empaque individual y deben contener 1 bebida comercial y 1 producto comestible tipo harina.	X		
Para la alimentación y los refrigerios distribuidos a la unidad mental se debe tener en cuenta que estos no deben contener productos como cafeína, teobromina o teofilina.		X	Se incluyó productos con chocolate en la propuesta de la semana 1 días miércoles y viernes y semana 2 jueves y domingo.
Evaluación cumplimiento a DIETAS PEDIÁTRICAS 1 y 2		X	En los desayunos de todos los ciclos de dieta P1 y P2 no cumplen con la indicación de que el cereal debe ser comercial con contenido de hierro - probióticos. 2. En todos los desayunos de la dieta P2 se ofrece 23 gr de formula infantil (5 onzas) y para esta dieta se solicitó 6 onzas. 3. Los algos de las dietas P1 y P2 cumple con las porciones de alimentos requeridos pero en los 14 días se ofrece el mismo alimento. 4. Todas las meriendas de las dietas P1 y P2 se presentan con 1 porción de harina que no se requirió en la minuta.
Evaluación cumplimiento a DIETAS PEDIÁTRICAS 3 y 4	X		

Evaluación cumplimiento a DIETAS PEDIÁTRICAS 5		X	1. En la merienda de la dieta pediátrica 5 del menú del sábado semana 2 no cumple con la porción entera de leche.
Presentar un stock mínimo de insumos de alimentos de una semana de servicio según los ciclos de minutas solicitadas en esta convocatoria, además del stock mínimo de productos para el aseo, limpieza y desinfección en cada uno de los servicios de alimentación.		X	1. Se presenta stock de productos de aseo, pero es insuficiente el material para garantizar las labores básicas de limpieza, mínimo debe incluir: atomizadores, haraganes, bolsas, baldes y cepillo. 2. El stock de pescado es insuficiente para cubrir con 2 servicios a la semana por pacientes (1 almuerzo, 1 comida) se requiere realizar ajuste respectivo.
Propuesta de transporte idóneo hacia unidad mental que garantice las características físico – organolépticas de las preparaciones y su temperatura y que de igual forma cumpla con la legislación vigente en el tema de transporte	X		
Propuesta el proceso de compra y distribución a cada una de las unidades hospitalarias de Metrosalud de los alimentos perecederos, no perecederos, insumos de aseo y desechables que utilizará para la ejecución contractual	X		
Lista de especificaciones de materias primas a utilizar, clasificados por grupos de alimentos. Deben contener: Especificaciones propias del alimento (color, olor, sabor, textura, gramaje y presentación), almacenamiento, control de temperatura, condiciones de rechazo y aceptación.	X		
Listado de 5 marcas comerciales que utilizara	X		
Presentar en la propuesta los proveedor de carnes, pollo y pescado que utilizara para la ejecución contractual presentando las fichas técnicas de los productos cárnico donde se evidencie los procesos de calidad y los permisos del Invima que tiene el proveedor y que certifiquen que están habilitado para realizar actividades relacionadas con la cadena productiva de la carne, es decir con el sacrificio, desposte y desprese, importación y exportación, buscando garantizar la inocuidad de carne usada en la ejecución del contrato.		X	1. En varios de los proveedores de carne presentan acta de inspección sanitaria más no resolución por el Invima donde se evidencien los permisos relacionados con la cadena productiva de la carne. 2. Presentan actas de inspección de proveedores que no se encuentran dentro de las marcas comerciales a utilizar para las carnes.
Presentar la guía de almacenamiento de la materia prima (incluye frío y seco) teniendo en cuenta los controles establecidos por la norma, los espacios físicos de cada servicio de alimentación, los equipos propiedad de Metrosalud y los que propone completar el proponente para la ejecución contractual		X	1. No presenta la guía de almacenamiento; el archivo Pdf nombrado "2.3. Guía de almacenamiento de materia prima (Frío y Seco) al interior se encuentra: "Procedimiento para compras de materias primas, insumos y servicios"

Presentar un flujograma del proceso de producción de alimentos donde especifique los puntos críticos de control y los formatos de inspección a utilizar.		X	El archivo presentado "Flujograma del proceso de producción de alimentos (hospitalario)" no se deja abrir
Presentar la guía de limpieza y desinfección especificando productos químicos a utilizar, diluciones y sus usos.	X		
Programa de limpieza y desinfección: El proponente deberá especificar los productos que utilizar en cada proceso, sus concentraciones y procedimiento de uso.	X		
El proponente deberá presentar un programa de control de plagas con la obligatoriedad de implementarlo con una frecuencia mínima mensual en cada uno de los servicios de alimentación	X		
El proponente deberá presentar el proceso que implementara para el manejo de residuos líquidos y biodegradables y anexar la certificación de los proveedores que utilizara para cumplir con el proceso de segregación final de estos	X		
Los proponentes deben entregar documentado el proceso de manejo de intoxicaciones alimentarias y reportar si han tenido alguna intoxicación en los últimos 5 años y en qué empresas.	X		
Control de temperatura y humedad relativa de las bodegas en seco.	X		
Controles de temperatura en almacenamiento en frío.	X		
Control de temperatura de los alimentos antes de salir del servicio de alimentación.	X		
Controles de fecha de vencimiento desde el recibo hasta su utilización	X		
Buenas prácticas de manufactura para evitar contaminación cruzada en el almacenamiento.	X		
Planes de contingencia para daños en la planta física, equipos, menaje, daño en ascensores, desabastecimiento de insumos, infestación de plagas y roedores, control del medio ambiente, descargas eléctricas, fugas de gas, suspensión en el suministro de servicios públicos (gas, agua, energía), ausencias de personal de tal manera que se garantice la continuidad y la calidad en la prestación del servicio.	X		

Los proponentes deberán aportar la información jurídica y técnica solicitada.

4. 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, dentro del término señalado en la Resolución 4846 del 17 de abril de 2020, remitiéndolas a los correos abogadacontratacion1@metrosalud.gov.co y alimentacionmetrosalud@gmail.com

(Original firmada)

OLGA MERY LOPEZ CASTAÑO

Subgerente Financiera y Administrativa

Elaboro: ELIZABETH ZULETA VALLEJO

Revisión técnica: LILIANA ARISTIZABAL GOMEZ – YULY OLARTE CAÑAS