

Código:	PA03 FR 40
Versión:	01
Vigente a partir de:	13/05/2020
Página:	1 de 9

EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS



OBJETO DEL PROCESO DE SELECCIÓN: La Empresa Social del Estado METROSALUD, está interesada en recibir ofertas que le permitan contratar la prestación del servicio de preparación y distribución de alimentos a los pacientes hospitalizados en las Unidades Hospitalarias y la Unidad Mental 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.

PROPONENTE:
NUTRISER COLOMBIA S.A.S

EVALUACIÓN DE REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES

REQUISITO TÉCNICO SOLICITADO	REQUISITO PRESENTADO	FOLIO	CUMPLE/NO CUMPLE	OBSERVACIONES
<p>CONFORMIDAD CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</p> <p>Todo el personal requerido para el cumplimiento de este contrato debe ser administrado por la firma contratista, incluyendo su vinculación y desvinculación; además deberá garantizar que cumpla con las competencias requeridas para la adecuada prestación del servicio.</p>	<p>Compromiso cumplimiento especificaciones técnicas Anexo 5.1</p> <p>Procedimiento de selección, vinculación y desvinculación del talento humano</p> <p>Adicionalmente se presenta la documentación del recurso humano requerido</p>	<p>193</p> <p>195</p> <p>931</p>	<p>CUMPLE</p>	<p>Se presenta el listado de personal a contratar según lo requerido por cada unidad hospitalaria</p>
<p>El contratista seleccionado deberá presentar dentro del primer mes de iniciada la ejecución contractual un plan de capacitación con su respectivo cronograma anual de educación formal en aspectos tales como: inducción, sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo,</p>	<p>Se presenta el plan de capacitación continua.</p>	<p>209, 220</p>	<p>CUMPLE</p>	<p>Se presentan los temas a tratar en la capacitación constante, al igual que el cronograma de</p>

Código:	PA03 FR 40
Versión:	01
Vigente a partir de:	13/05/2020
Página:	3 de 9

EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS



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.	Presentación del centro de producción ubicado en el área metropolitana	520	CUMPLE	Se describen las áreas, capacidad instalada y soportes legales de tradición y libertad de la propiedad y actas de inspección sanitaria por parte de la autoridad sanitaria, certificación por parte de cuerpo de bomberos.
El contratista es responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos dejando los respectivos registros, en caso de que el equipo se encuentre en malas condiciones se le debe informar a la supervisión y solicitar que el mismo se dado de baja; además es responsable de llevar la hoja de vida de cada equipo.	Compromiso de garantizar los equipos y menaje que se requiera para una óptima prestación del servicio.	272	CUMPLE	Se presenta el documento donde se establece el procedimiento de mantenimiento, definiendo las etapas del proceso, responsabilidades y alcance
	Procedimiento de mantenimiento preventivo y correctivos de equipos e instalaciones	276		
Los proponentes deberán hacer visita obligatoria simultánea a las instalaciones de los hospitales donde se presta el servicio objeto del contrato, de acuerdo con el cronograma establecido en los presentes términos de referencia.	Certificado de visita de reconocimiento a los servicios de alimentación de las unidades hospitalarias	291	CUMPLE	

Código:	PA03 FR 40
Versión:	01
Vigente a partir de:	13/05/2020
Página:	4 de 9

EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS



<p>Posterior a la visita el proponente deberá presentar en su propuesta discriminado por cada unidad hospitalaria:</p> <p>Listado de equipos que ajustara para la ejecución contractual garantizando en cada unidad hospitalaria el adecuado almacenamiento, conservación y preparación de los alimentos.</p> <p>Listado de menaje a dotar para la ejecución contractual teniendo en cuenta que las camas hospitalarias reportadas son para los servicios de hospitalización y adicional se encuentran los pacientes hospitalizados en los servicios de urgencias.</p>	<p>Requerimiento en menaje y equipos necesarios para la prestación de servicios</p>	<p>273</p>	<p>CUMPLE</p>	
<p>Las auxiliares de distribución deben dispensar de manera informada la dieta a cada paciente confirmando su identificación con el ficho realizado previamente de acuerdo a los datos suministrados por el sistema Safix en la solicitud de dieta.</p>	<p>Procedimiento de atención hospitalaria (Entrega de dietas)</p>	<p>316</p>	<p>CUMPLE</p>	<p>Se entrega el documento donde se establecen el procedimiento de identificación, ensamble, verificación, rotulación, distribución de dietas y protocolo de entrega.</p>

Código:	PA03 FR 40
Versión:	01
Vigente a partir de:	13/05/2020
Página:	5 de 9

EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS



<p>Minutas patrón: La ESE Metrosalud entrega las diferentes minutas patrón para cada tipo de dieta (ver ANEXO 5.1), con base en ellas y en este mismo anexo el proponente presentará los ciclos de menú y cotizará los valores de las dietas, el contratista se ve obligado a cumplir durante la ejecución contractual los ciclos de menú presentados en su propuesta y no solamente las minutas establecidas por Metrosalud.</p>	<p>Componente Nutrición (Formato digital)</p>	<p>1320</p>	<p>CUMPLE</p>	<p>El proponente presenta el ciclo de menú elaborado con base en la minuta patrón entregada por la ESE Metrosalud.</p>
<p>La empresa contratista debe garantizar, el cumplimiento de la resolución 2674 de 2013, capítulo VII y Resolución 2505 de 2004, en lo referente al transporte de alimentos que utilizará como materia prima para la elaboración de las minutas y para los alimentos preparados ya sea a través de proveedores o carros de su propiedad desde su centro de producción.</p>	<p>Transporte de alimentos preparados</p>	<p>471</p>	<p>CUMPLE</p>	
<p>Para la distribución externa de alimentos hacia el CS Mental de San Cristóbal el proponente debe presentar una propuesta de transporte idóneo 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 de alimentos.</p>	<p>Transporte de alimentos preparados</p>	<p>471</p>	<p>CUMPLE</p>	
<p>El proponente deberá presentar en su 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, si en su proceso centraliza la recepción de alguna materia prima deberá especificar la ubicación de su centro de acopio,</p>	<p>Procedimiento gestión de proveedores y compras</p>	<p>334</p>	<p>CUMPLE</p>	<p>Se entrega documento con los objetivos, responsabilidades, etapas para la selección y evaluación de proveedores.</p>

Código:	PA03 FR 40
Versión:	01
Vigente a partir de:	13/05/2020
Página:	6 de 9

EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS



anexar el acta de la última visita de inspección sanitaria realizada por la entidad territorial de salud y describir el proceso de conservación y almacenamiento en dicho punto.				
El proponente deberá presentar con la propuesta, las listas de chequeo con las especificaciones a evaluar la materia prima e insumos en el proceso de recepción para garantizar la calidad de esta.	Calidad de la materia prima	668	CUMPLE	Se describen las características y fichas técnicas de las materias primas y adicionalmente el protocolo de almacenamiento.
El proponente deberá 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; el contratista deberá realizar los procedimientos necesarios para garantizar el cumplimiento de la guía de almacenamiento presentada para cumplir con la protección y calidad micro biológicas, organoléptica y nutricional de los viveres, desde su ingreso al servicio de alimentación hasta el producto final	Instructivo recepción y almacenamiento de materia prima	378	CUMPLE	
El proponente deberá presentar en su 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	Calidad de materia prima	739	CUMPLE	Se presentan las actas de inspección sanitaria, las fichas técnicas de los productos.

Código:	PA03 FR 40
Versión:	01
Vigente a partir de:	13/05/2020
Página:	7 de 9

EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS



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.				
proponente debe presentar un listado de mínimo 2 marcas de productos comerciales que utilizará de cada alimento, y el contratista está obligado a mantener estas durante la ejecución contractual, en el caso que se presenten posibles contingencias por escases de productos o dificultades con proveedores se deberá notificar a la supervisión para autorizar el cambio de marca.	Marcas de materias primas e insumos	734	CUMPLE	
El proponente deberá presentar un flujograma del proceso de producción de alimentos donde especifique los puntos críticos de control y los formatos de inspección a utilizar.	Plan de control de los peligros plan HACCP/PPRO	790	CUMPLE	
bodega y centro de producción presentada deberá contar con inspección de bomberos del municipio favorable, emitida con 6 meses anteriores a la fecha de la propuesta.	Concepto cuerpo de bomberos voluntarios de Itagüí	544	CUMPLE	Fecha de vencimiento de la certificación 21 de abril de 2022
El proponente deberá especificar los productos que utilizar en cada proceso, sus concentraciones y procedimiento de uso. El contratista deberá garantizar de manera permanente la disponibilidad de químicos, equipos de protección personal e insumos necesarios para cumplir con su	Programa de limpieza y desinfección	753	CUMPLE	

Código:	PA03 FR 40
Versión:	01
Vigente a partir de:	13/05/2020
Página:	8 de 9

EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS



propuesta y será responsable del adecuado almacenamiento y manejo de los químicos.				
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; el contratista está obligado a realizar los cierres y protecciones requeridas para evitar las situaciones de riesgo relaciones con plagas.	Programa manejo integral de plagas	808	CUMPLE	
el proponente deberá presentar el proceso que implementara para el manejo de residuos sólidos, líquidos y biodegradables y anexar la certificación de los proveedores que utilizara para cumplir con el proceso de segregación final de estos.	Programa de manejo integral de residuos	872	CUMPLE	
El contratista deberá garantizar el control tres veces a la semana del cloro residual antes de iniciar la producción de alimentos, para ello deberá contar con los reactivos químicos de medición para dicha actividad, de igual manera cada tres meses deberá realizar análisis de laboratorio a las características fisicoquímicas y microbiológicas de muestra de agua en cada una de las sedes.	Programa de abastecimiento y control de agua y tratamiento de aguas residuales	888	CUMPLE	
El contratista realizará análisis microbiológicos mensuales en cada una de las sedes, debe presentar análisis de mesófilos, coliformes totales, coliformes fecales, hongos y levaduras de las dietas suministradas, las muestras de alimentos analizadas debe ser seleccionada dentro de las dietas (a mínimo 3 alimento listo para consumo) y aleatorio a 1de los elementos potencialmente	Programa de muestreo microbiológico y fisicoquimico	894	CUMPLE	Se establece las directrices para la toma de muestras, en alimentos terminados, utensilios, equipos, materias primas, ambiente y agua

Código:	PA03 FR 40	EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS	
Versión:	01		
Vigente a partir de:	13/05/2020		
Página:	9 de 9		

contaminantes para el alimento (manipulador, superficie, agua, ambiente).				y personal manipulador.
El proponente deberá presentar 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), cierre de la planta física del servicio de alimentación y ausencias de personal de tal manera que se garantice la continuidad y la calidad en la prestación del servicio.	Requerimiento en planes de contingencia.	615	CUMPLE	

Elid *Juan Pablo Londoño*

Elizabeth Palacio – Juan Pablo Londoño
Apoyo a la supervisión servicios de alimentación hospitalaria.