

Código:	PA 03 FR 40	EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS	
Versión:	01		
Vigente a partir de:	13/05/2020		
Página:	1 de 9		

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
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.	Compromiso de cumplimiento con personal manipulador de alimentos requerido en el pliego de condiciones.	589	CUMPLE	Se entrega el compromiso de cumplimiento del personal, se describe estructura administrativa y las áreas de apoyo para el contrato con la ESE Metrosalud.
	Presenta documentación de personal administrador del contrato, líder de calidad y personal administrador de los servicios de alimentación	326		
	Cargos y responsabilidades.	594; 654		
	Estructura administrativa	1079		

Código:	PA 03 FR 40	EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS			
Versión:	01				
Vigente a partir de:	13/05/2020				
Página:	2 de 9				
<p>El oferente deberá presentar autoevaluación presentada a la ARL con una calificación superior al 90%, con el fin de validar si cuenta con el adecuado sistema de GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO y con el cumplimiento establecido por la resolución 0312 de 2019.</p>		<p>Sistema de gestión y seguridad y salud en el trabajo SG - SST</p>	593	CUMPLE	<p>Presenta el Manual del sistema de gestión y seguridad y salud en el trabajo, y los documentos solicitados desde los términos de referencia. Igualmente se presentan las políticas de seguridad y salud en el trabajo.</p> <p>Autoevaluación con cumplimiento del 100 %</p>
		<p>Autoevaluación SG – SST</p>	592	CUMPLE	
		<p>SG Matriz de identificación de peligro, evaluación y valoración de riesgo</p>	609	CUMPLE	

Código:	PA 03 FR 40	EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS	
Versión:	01		
Vigente a partir de:	13/05/2020		
Página:	3 de 9		

<p>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.</p>	Presentación del centro de producción ubicado en el área metropolitana	620	CUMPLE	Se describen las áreas, capacidad instalada y soportes legales de tradición y libertad de la propiedad
	Certificado de libertad y tradición	625		
	Certificado Uso de suelos	648		
<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>			NO CUMPLE	En la propuesta no se evidencian documentos relacionados con los equipos y menaje a ajustar en cada unidad hospitalaria luego del diagnóstico realizado en las visitas de reconocimiento.

Código:	PA 03 FR 40	EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS	
Versión:	01		
Vigente a partir de:	13/05/2020		
Página:	4 de 9		

<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>	Ciclos de menú	1322	CUMPLE	El proponente presenta el ciclo de menú elaborado con base en la minuta patrón y las características descritas en los términos de referencia entregados por la ESE Metrosalud.
<p>El proponente deberá presentar la estandarización de las recetas de las dietas gastroclisis indicando los alimentos a utilizar teniendo en cuenta las indicaciones descritas en los términos de referencia.</p>	Estandarización de recetas de la dieta gastroclisis, normal e hipoglúcida.	1376	CUMPLE	
<p>El proponente debe presentar en su propuesta la descripción de 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.</p>	Refrigerios unidad mental	1374 - 1375	CUMPLE	

Código:	PA 03 FR 40	EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS			
Versión:	01				
Vigente a partir de:	13/05/2020				
Página:	5 de 9				
El contratista presentará con la propuesta el valor del material desechable, el cual deberá ser mantenido durante toda la vigencia del contrato (solamente se incrementará el IPC en caso de que por adición o prórroga el contrato continúe de una vigencia a otra). El valor del material desechable será presentado en la propuesta, en el anexo 5 (hoja valor desechables aislados).	Oferta precios material desechable paciente aislado.	1389	CUMPLE		
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.	Rutas vehículos transportadores de alimentos.	673	CUMPLE	El proponente presenta listado de vehículos transportadores de alimentos, evaluaciones técnicas y certificados sanitarios de los vehículos	
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.	Transporte de alimentos preparados	669 - 671 ítem 7 674	CUMPLE	Se describe procedimiento general de transporte de alimentos a las unidades hospitalarias.	
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, 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.	Procedimiento gestión de proveedores y compras	653	CUMPLE	Se entrega documento con los objetivos, las responsabilidades, etapas para la selección y evaluación de proveedores.	

Código:	PA 03 FR 40	EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS	
Versión:	01		
Vigente a partir de:	13/05/2020		
Página:	6 de 9		

	Certificado sanitario establecimiento	1082	CUMPLE	Se anexa la visita del ente de control territorial de salud con concepto sanitario con cumplimiento del 100% con fecha de 16/12/2021
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.	Instructivo recepción y almacenamiento de materia prima	663	CUMPLE	Se describen las características y fichas técnicas de las materias primas y adicionalmente el protocolo de almacenamiento.
	Control de recepción de materias primas	672	CUMPLE	
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 vivieres, 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 cárnicos donde se evidencie los procesos de calidad y los permisos del	Calidad de materia prima	783	CUMPLE	Se presentan las actas de sanidad de los proveedores del contratista, así como las fichas técnicas de
		902		
		929		

Código:	PA 03 FR 40	EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS			
Versión:	01				
Vigente a partir de:	13/05/2020				
Página:	7 de 9				
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.		953		las proteínas cárnicas	
El 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.	Listado de marcas	864	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 peligros plan HACCP/PPRO	978	CUMPLE		
La bodega y el centro de producción presentados deberán contar con inspección de bomberos del municipio favorable, emitida con 6 meses anteriores a la fecha de la propuesta.	Concepto cuerpo de bomberos voluntarios deltagüí	1101	CUMPLE	Fecha de certificación 24 de febrero de 2022, vigencia hasta el 24 febrero de 2023	
Programa de limpieza y desinfección: El proponente deberá especificar los productos que utilizará 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 propuesta y será responsable del adecuado almacenamiento y manejo de los químicos.	Programa de limpieza y desinfección	1103	CUMPLE		

Código:	PA 03 FR 40	EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS	
Versión:	01		
Vigente a partir de:	13/05/2020		
Página:	8 de 9		

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 de manejo integral de plagas	1146	CUMPLE	
El proponente deberá presentar el proceso que implementará 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	1199	CUMPLE	
El contratista deberá garantizar el control diario del cloro residual antes de iniciar la producción de alimentos, para ello deberá contar con los reactivos químicos de medición, 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	1224	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 alimentos listos para el consumo y aleatorio a 1 de los elementos potencialmente contaminantes para el alimento (manipulador, superficie, agua, ambiente)	Programa de muestreo microbiológico y fisicoquímico	1239	CUMPLE	Se establecen las directrices para la toma de muestras en alimentos terminas, utensilios, áreas y superficies, ambiente, agua, materias primas, y personal manipulador

Código:	PA 03 FR 40	EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS			
Versión:	01				
Vigente a partir de:	13/05/2020				
Página:	9 de 9				
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.			1246	NO CUMPLE	Se entrega la carta de reporte de intoxicaciones por parte del proponente. Sin embargo, no se evidencia el proceso documentado de manejo en caso de intoxicación alimentaria
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 de planes de contingencia.	1315	CUMPLE	

Elizabeth Palacio *Juan Pablo Londoño*

Elizabeth Palacio – Juan Pablo Londoño

Apoyo a la supervisión servicios de alimentación hospitalaria.