

## REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, JURÍDICOS Y FINANCIEROS

### CONVOCATORIA PÚBLICA PARA PRESTAR EL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS

Una vez analizadas la documentación correspondiente a las propuestas presentadas para participar en el proceso de la referencia, se encontró lo siguiente:

**EVALUACIÓN JURIDICA**, realizada por la Profesional Universitaria Vanessa Jiménez Profesional Universitaria:

#### 1. ALIMSO CATERING SERVICES S.A.

- a) Presenta el registro único tributario de la razón social ALIMSO CATERING SERVICES S.A., con Nit 900,376,674-2, con fecha de generación año 2016, sin cumplir con las condiciones establecidas en los términos de referencia de que dicho documento tuviera fecha de generación de la presente vigencia, es decir, 2017.
- b) Presenta certificado firmado por la revisora fiscal MARLENY HERNANDEZ SEPULVEDA, pero no anexa la planilla integrada de autoliquidación de aportes PILA que acredite los pagos realizados por la totalidad de los empleados de la empresa.

**EVALUACIÓN TECNICA**, realizada por las nutricionistas Ana Rita Ruiz Benjumea, Heroelia Galeano Jaramillo y Yuly Olarte Cañas:

#### 1. ALIMSO CATERING SERVICES S.A.

Complementar la siguiente información:

En el análisis a los ciclos de menú presentados por el oferente y correlacionados con la minuta patrón y el numeral 20.19 a 20.21 de las especificaciones del pliego se encuentran las siguientes falencias:

ÍTEM EVALUADO	OBSERVACIONES
1. Lácteos adulto	Menú del Domingo semana 2 falta 1 lácteo por que ofrecen en desayuno 1 lácteo, en almuerzo guarapó y en comida jugo de guayaba.
2. Porción de fruta picada o entera según solicitud de minuta	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En menú del miércoles semana 2 solo ofrece 1/2 porción de fruta.</li> <li>2. En la minuta patrón (anexo 7) se solicitó fruta en almuerzo y comida, la empresa la ofrece durante el ciclo de menú en el desayuno y en uno de los otros servicios (almuerzo y/o comida).</li> </ol>

<p>3. En el pliego numeral 20.19 (postres) se solicita que un 80% de los postres sean preparados en el servicio de alimentación y un 20% serán permitidos con marcas comerciales.</p>	<p>Ofertan 67.85% postres preparado y 32,14% comerciales.</p>
<p>4. En el pliego numeral 20.19 (carne) Pide que la preparación para pediátricos sea molida, rollos, croquetas, tortas, albóndigas o desmechada.</p>	<p>Se cumple con la cantidad de carne solicitada, pero algunas preparaciones no se ofertaron en la consistencia solicitada.</p>
<p>5. En el pliego numeral 20.19 (carne) pide que las presentaciones: albóndigas, áspic suflé croquetas y rollo para adulto sean en porciones de 100 g (80g magra y 20g condimentos o harina)</p>	<p>Se ofrecen preparaciones de mezcla de carne manteniendo porción solo de 45 gramos en los siguientes días del menú: - Semana 1 día jueves en comida: Albóndiga en salsa. - Semana 1 día domingo en comida: croquetas de pollo. - Semana 2 día martes en almuerzo: tortitas de atún. - Semana 2 día sábado en Comida: Hamburguesa de pollo. - Semana 2 día domingo en comida: Hamburguesa de res.</p>
<p>6. En el pliego numeral 20.21 Dice que sólo se permiten las siguientes frutas: banano, papaya, manzana, pera, granadilla, mango, guayaba, en jugo o compota</p>	<p>En el menú para niños de 6 -9 meses y 10 a 12 meses se ofrece jugo de Fresa específicamente en menú de los días jueves de semana 1 y semana 2</p>
<p>7. En el pliego numeral 20.21. Para niños menores de 35 meses no dar arepa,</p>	<p>Ofrecen arepa en menú de 13 a 35 meses en el día domingo de la semana 1 y el día jueves de la semana 2</p>

## 2. LA HUERTA DE ORIENTE S.A.S.

Complementar la siguiente información:

En el análisis a los ciclos de menú presentados por el oferente y correlacionados con la minuta patrón y el numeral 20.19 a 20.21 de las especificaciones del pliego se encuentran las siguientes falencias:

ÍTEM EVALUADO	OBSERVACIONES
<p>1. En el pliego numeral 20.19 (carne) Pide que la preparación para pediátricos sea molida, rollos, croquetas, tortas; albóndigas o desmechada.</p>	<p>Se cumple con la cantidad de carne solicitada, pero algunas preparaciones no se ofertaron en la consistencia solicitada.</p>

<p>2. En el pliego numeral 20.19 (carne) pide que las presentaciones: albóndigas, áspic suflé croquetas y rollo para adulto sean en porciones de 100 g (80g magra y 20g condimentos o harina)</p>	<p>Se ofrecen preparaciones de mezclas de carne manteniendo porción solo de 45 gramos en los siguientes días del menú:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Ciclo 1 menú 5 en comida: Albóndigas de res.</li><li>-Ciclo 2 menú 9: En almuerzo Tortas de Atún y en comida Rollo de carne.</li><li>-Ciclo 2 Menú 10 en almuerzo: Hamburguesa.</li><li>-Ciclo 2 menú 11 en comida: Albóndigas</li></ul>
---	--

Considerando que se trata de criterios habilitantes que pueden ser subsanados, sin que con ello se otorgue la posibilidad de mejorar sus propuestas, me permito requerirlos para que hasta el día miércoles primero (01) de Febrero de 2017 hasta las 11:00 a.m., alleguen la información y documentación requerida, con oficio remitario 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.

Atentamente,



**OLGA CECILIA MEJÍA JARAMILLO**  
Directora Administrativa

Proyecto: Vanessa Jimenez. P.U. Direccion Administrativa *JK*  
Reviso: Carlos Alberto Diaz Gutierrez. Líder Contratacion Insumos Generales *91*

