

INFORME DE EVALUACION PRELIMINAR

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

De acuerdo con lo definido en el Estatuto Contractual de la empresa, Acuerdo 252 de 2014, este proceso por su cuantía corresponde a una forma de contratación bajo la modalidad de Convocatoria Pública, el cual fue publicado en la página web de la empresa el día 18 de Enero de 2017,

Dentro del tiempo establecido en el cronograma, fueron radicadas las siguientes propuestas:

1. LA HUERTA DE ORIENTE S.A.S.
2. ALIMSO CATERING SERVICES S.A.

Se procede a realizar la evaluación de las propuestas, desde los aspectos Jurídico, financiero, Experiencia y condiciones técnicas, dando lugar al siguiente resultado:

EVALUACIÓN JURÍDICA

Los requisitos legales de las propuestas recibidas, fueron evaluados por la Profesional Universitaria Abogada Vanessa Jiménez Zapata, arrojando el siguiente resultado:

El proponente **ALIMSO CATERING SERVICES S.A.**, fue requerido para subsanar 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 y presento 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.

Una vez cumplido el tiempo establecido para subsanar la información, el proponente radica memorando con el que entrega la documentación, la cual es verificada por la Abogada, encontrando que subsana la información requerida.

Por lo tanto los proponentes **LA HUERTA DE ORIENTE S.A.S.** y **ALIMSO CATERING SERVICES S.A.**, cumplen con los requisitos de orden jurídico, por lo tanto son habilitados para continuar en el proceso de selección.

EVALUACIÓN FINANCIERA

Los indicadores financieros de las propuestas recibidas, fueron analizados por la Profesional Universitaria en Costos, Contadora Luz Stella Castrillón Bedoya, arrojando el siguiente resultado:

Los proponentes **LA HUERTA DE ORIENTE S.A.S.**, y **ALIMSO CATERING SERVICES S.A.**, cumplen con todos los indicadores financieros solicitados en los términos, por lo tanto son habilitados para continuar en el proceso de selección.

EVALUACIÓN DE EXPERIENCIA

La evaluación de la experiencia fue realizada por el Líder de Programa de Contratación de Insumos Generales, Carlos Alberto Díaz Gutiérrez, arrojando el siguiente resultado:

Los proponentes **LA HUERTA DE ORIENTE S.A.S.** y **ALIMSO CATERING SERVICES S.A.**, cumplen con la experiencia exigida en los términos, por lo tanto son habilitados para continuar en el proceso de selección.

EVALUACIÓN TÉCNICA

La evaluación de las condiciones y especificaciones técnicas, fueron realizadas por las Nutricionistas, Yuly Olarte Cañas, Heroelia Galeano Jaramillo y Ana Rita Ruiz Benjumea, arrojando el siguiente resultado:

El proponente **ALIMSO CATERING SERVICES S.A.**, fue requerido para subsanar 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 guarapo y en comida jugo de guayaba.
2. Porción de fruta picada o entera según solicitud de minuta	<ol style="list-style-type: none"> 1. En menú del miércoles semana 2 solo ofrece 1/2 porción de fruta. 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).
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.	Ofertan 67.85% postres preparado y 32,14% comerciales.
4. En el pliego numeral 20.19 (carne) Pide que la preparación para pediátricos sea molida, rollos, croquetas, tortas, albóndigas o desmechada.	Se cumple con la cantidad de carne solicitada, pero algunas preparaciones no se ofertaron en la consistencia solicitada.

<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: torticas 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>

El proponente **LA HUERTA DE ORIENTE S.A.S.**, fue requerido para subsanar 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: -Ciclo 1 menú 5 en comida: Albóndigas de res. -Ciclo 2 menú 9: En almuerzo Tortas de Atún y en comida Rollo de carne. -Ciclo 2 Menú 10 en almuerzo: Hamburguesa. -Ciclo 2 menú 11 en comida: Albóndigas</p>

Dentro del tiempo requerido ambos proponentes subsanaron la información en debida forma, por lo tanto Los proponentes **LA HUERTA DE ORIENTE S.A.S.** y **ALIMSO CATERING SERVICES S.A.**, cumplen con los requisitos técnicos exigidos, por lo tanto son habilitados para continuar en el proceso de selección.

CONSOLIDADO DE VERIFICACION

PROPONENTE	HABILITACIÓN JURÍDICA	HABILITACIÓN FINANCIERA	HABILITACIÓN EXPERIENCIA	HABILITACIÓN TÉCNICA
LA HUERTA DE ORIENTE S.A.S.	Pasa	Pasa	Pasa	Pasa
ALIMSO CATERING SERVICES S.A.	Pasa	Pasa	Pasa	Pasa

Una vez habilitadas las propuestas desde los aspectos jurídicos, financieros, experiencia y técnicos, se procede a realizar la calificación de las propuestas con el único criterio definido, por el costo económico.

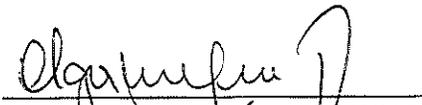
ASIGNACIÓN DE PUNTAJES

NUMERO	TIPO DE DIETA	COSTO TOTAL RACIÓN	PROPONENTE	PUNTAJE POSIBLE	CALIFICACION
1	NORMAL ADULTO	27.783	CATERING	51,00	51,00
2	CONTROLADA EN SODIO	27.783	CATERING	16,00	16,00
3	CONTROLADA EN CARBOHIDRATOS	41.784	CATERING	13,00	10,74
4	BLANDA	27.783	CATERING	5,00	5,00
5	LIQUIDA COMPLETA ADULTO	38.029	CATERING	2,00	2,00
6	HIPOPROTEICA	32.730	CATERING	1,00	0,92
7	LIQUIDA CLARA	17.297	CATERING	1,00	1,00
8	HIPOGRASA	34.064	CATERING	1,00	0,96
9	NO LACTEOS	34.064	CATERING	1,00	0,96
10	NORMAL PEDIATRICA DE 6 A 9 MESES	21.489	CATERING	-	-
11	NORMAL PEDIATRICA DE 10 A 12 MESES	23.754	CATERING	-	-
12	NORMAL PEDIATRICA DE 13 A 35 MESES	31.178	CATERING	1,00	1,00
13	NORMAL PEDIATRICA DE 3 A 7 AÑOS	27.605	CATERING	1,00	1,00
14	NORMAL PEDIATRICA DE 8 A 12 AÑOS	26.393	CATERING	-	-
15	CONTROL CARBOHIDRATOS DE 4 A 7 AÑOS	-	CATERING	-	-
16	CONTROL CARBOHIDRATOS DE 8 A 12 AÑOS	-	CATERING	-	-

17	ADICIONES	35.170	CATERING	7,00	6,93
TOTAL				100,00	97,52
NUMERO	TIPO DE DIETA	COSTO TOTAL RACIÓN	PROPONENTE	PUNTAJE POR DIETA POSIBLE	CALIFICACION
1	NORMAL ADULTO	29.610	LA HUERTA	51,00	47,85
2	CONTROLADA EN SODIO	29.610	LA HUERTA	16,00	15,01
3	CONTROLADA EN CARBOHIDRATOS	34.514	LA HUERTA	13,00	13,00
4	BLANDA	28.665	LA HUERTA	5,00	4,85
5	LIQUIDA COMPLETA ADULTO	38.522	LA HUERTA	2,00	1,97
6	HIPOPROTEICA	30.240	LA HUERTA	1,00	1,00
7	LIQUIDA CLARA	19.254	LA HUERTA	1,00	0,90
8	HIPOGRASA	32.865	LA HUERTA	1,00	1,00
9	NO LACTEOS	32.865	LA HUERTA	1,00	1,00
10	NORMAL PEDIATRICA DE 6 A 9 MESES	22.050	LA HUERTA	-	-
11	NORMAL PEDIATRICA DE 10 A 12 MESES	24.465	LA HUERTA	-	-
12	NORMAL PEDIATRICA DE 13 A 35 MESES	32.025	LA HUERTA	1,00	0,97
13	NORMAL PEDIATRICA DE 3 A 7 AÑOS	34.650	LA HUERTA	1,00	0,80
14	NORMAL PEDIATRICA DE 8 A 12 AÑOS	27.405	LA HUERTA	-	-
15	CONTROL CARBOHIDRATOS DE 4 A 7 AÑOS	27.140	LA HUERTA	-	-
16	CONTROL CARBOHIDRATOS DE 8 A 12 AÑOS	27.455	LA HUERTA	-	-
17	ADICIONES	34.816	LA HUERTA	7,00	7,00
TOTAL				100,00	95,35

OFERENTE	PUNTAJE
ALIMSO CATERING SERVICES S.A.	97.52
LA HUERTA DE ORIENTE S.A.S.	95.35

Conforme a lo señalado en los términos de referencia se asignara el contrato a quien obtenga un mayor puntaje, al proponente **ALIMSO CATERING SERVICES S.A.**,


OLGA CECILIA MEJÍA JARAMILLO
 Directora Administrativa

Elaboro: Vanessa Jimenez Zapata, P.U. Direccion Administrativa
 Reviso: Carlos Alberto Diaz Gutierrez, Líder Programa Contratación Insumos Generales

