

# EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



## INVITACIÓN PÚBLICA N° 01 DE 2024 "Suministro continuo de alimentación normal y terapéutica a los pacientes de todos los servicios y servicio de cafetería y restaurante de la Empresa Social del Estado Hospital Mental de Antioquia María Upegui – HOMO"

<b>FECHA</b>	18,19 y 22 de enero de 2024	<b>HORA</b>	8:00 am
<b>LUGAR</b>	ESE Hospital Mental de Antioquia – Oficina Jurídica		

### VERIFICACIÓN DE REQUISITOS, EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DE PROPUESTAS

En el Municipio de Bello – Antioquia siendo las 8:00 am, del día 22 de enero de 2024, el Comité de Contratación de esta entidad hospitalaria realiza la verificación, evaluación y calificación de las propuestas presentadas y debidamente recibidas, conforme lo indicado en los términos de referencia, registro de recibo de propuestas y **acta de cierre del 17 de Enero de 2024**

#### MIEMBROS COMITÉ DE CONTRATACIÓN E INVITADOS

COMITÉ	Alberto Aristizabal Ocampo	Gerente y Presidente del Comité de Contratación
	Norvy Yadira Agudelo Zuluaga	Subgerente Administrativo y Financiero
	Noelia María Gallego Fernández	Jefe de Oficina Asesora Jurídica
	Liliana María Arismendy Marín	Secretaria Comité de Contratación

INVITADO	Evaluador parte técnica – Nutricionista	Harold Bedoya Duque
----------	--	---------------------

### I. VERIFICACION DE REQUISITOS HABILITANTES

No.1	<b>NOMBRE PROPONENTE</b>	LA COCINA DE LUIS SAS
	<b>NIT</b>	900.319.904-9
	<b>REPRESENTANTE LEGAL</b>	LUIS SEBASTIAN DUQUE RESTREPO
	<b>DOCUMENTO DE IDENTIDAD</b>	3.438.291
	<b>DIRECCIÓN</b>	Calle 29 C 56 91
	<b>CORREO ELECTRÓNICO</b>	<a href="mailto:lacocinadeluis@hotmail.com">lacocinadeluis@hotmail.com</a>
	<b>TELÉFONO</b>	4442386
<b>N° FOLIOS PROPUESTA</b>	SOBRE 1. Del 1 al 407 folio, SOBRE 2. Del 408 al 811 Folios, SOBRE 3 del 812 al 1257 Folios y SOBRE 3 de la propuesta económica (sin abrir), todos debidamente foliados marcados y con copia incluye USB	

# EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



Empresa Social del Estado  
HOSPITAL MENTAL DE ANTIOQUIA  
— María Upegui —  
HOMO

ÍTEM	CUMPLE		OBSERVACIÓN
	SI	NO	
Capacidad Jurídica	X		<p><b>Carta de Presentación.</b> Folio: 1 al 4, debidamente diligenciada y suscrita por la representante legal de LA COCINA DE LUIS SAS., señor LUIS SEBASTIAN DUQUE RESTREPO</p> <p>Folio: 5 al 13</p> <p><b>Certificado de existencia y representación legal:</b> de fecha expedición del 12 de enero de 2024. Fecha de Constitución: 26 de octubre de 2009 Duración: La sociedad no se haya disuelta y su duración es indefinida Objeto Social: La preparación, empaçado, almacenamiento, conservación y en general todas las actividades complementarias y relacionadas con la manipulación de alimentos, los cuales serán destinados a la comercialización...</p> <p><b>Autorización para comprometer la sociedad:</b> Figura como representante legal el señor LUIS SEBASTIAN DUQUE RESTREPO, a folio 10 del certificado de existencia y representación, A FOLIO 8 lo facultan para firmar y ejecutar contratos hasta por la suma de 4.000 SMLMV.</p> <p><b>Documento de Identidad del Representante legal:</b> A folio 14 aporta copia de la cedula del representante legal de la persona jurídica</p> <p><b>Certificación de Sanciones impuestas:</b> folio 3 En la carta de presentación de la propuesta el oferente manifiesta que, <i>“ni el proponente, ni yo, hemos sancionados o se nos han impuesto multas, en ejecución de contratos durante los tres años anteriores a la fecha de apertura de la presente invitación.</i></p> <p><b>No inmerso en inhabilidades o incompatibilidades</b> A folio 1 de la carta de presentación de la propuesta, bajo gravedad de juramento manifiesta que, <i>“ni el proponente ni yo nos hallamos incurso en causal alguna de conflicto</i></p>

# EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



ÍTEM	CUMPLE		OBSERVACIÓN
	SI	NO	
			<i>de intereses, inhabilidad o incompatibilidad de las señaladas en la constitución o la ley”</i>
CAPACIDAD TECNICA	X		<p>las minutas patrón y los ciclos de menús fueron entregados en el sobre 2, documentos habilitantes pág. de la 292 a la 629.</p> <p>SELLO FAVORABLE DE Las plantas de producción, tanto de la hospitalaria emitida por la secretaria de salud de bello Antioquia y de la planta de producción propia de la empresa, emitida por la secretaria de salud de Medellín Antioquia, con soporte que valida la inspección técnica sanitaria del 28 de marzo de 2023 y del 16 de marzo del 2023 respectivamente. Esta inspección con resultado favorable incluye vehículo utilizado para el transporte de comida hospitalaria con las respectivas actas. Paginas del 67 al 86</p>
Experiencia	X		<p>1. Folio: 15                      Contrato: Servicio de alimentación clínica vida                      Contratante: CLINICA VIDA                      Contratista: LA COCINA DE LUIS SAS                      Fecha inicio del contrato: 3 de agosto de 2015                      Fecha terminación: 2 de agosto de 2020                      Objeto: Prestar el servicio de alimentación normal y terapéutica para los pacientes y colaboradores de todos los servicios de la institución                      Valor: \$2.238.296.316</p> <p>2. Folio: 16                      Contrato: Sin número de contrato                      Contratante: CLINICA ESPECIALIZADA EMMSA                      Contratista: LA COCINA DE LUIS SAS                      Fecha inicio del contrato: 4 de julio de 2017                      Fecha terminación: 4 de julio de 2021                      Objeto: Prestación de servicios de alimentación dirigida a los pacientes y empleados de la clínica Especializada Emmsa, cuyo nivel de complejidad es 4.                      Valor ejecutado: \$1.388.362.589</p>

# EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



ÍTEM	CUMPLE		OBSERVACIÓN
	SI	NO	
			<p>3. Folio: 18 Contrato: 21-103052-001 Contratante: ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE ITAGUI Contratista: LA COCINA DE LUIS SAS Fecha inicio del contrato: 1 de enero de 2021 Fecha terminación: 30 de junio de 2021 Objeto: Suministro de alimentación hospitalaria diaria a pacientes normales y terapéuticos, cumpliendo con patrones de dietas estandarizadas y dietas especiales, en las dos sedes y en todos los servicios de la entidad Valor ejecutado: \$665.956.872</p> <p>4. Folio: 19 Contrato: 21-103051-008 Contratante: ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE ITAGUI Contratista: LA COCINA DE LUIS SAS Fecha inicio del contrato: 1 de julio de 2021 Fecha terminación: 31 de diciembre de 2021 Objeto: Suministro de alimentación hospitalaria diaria a pacientes normales y terapéuticos, cumpliendo con patrones de dietas estandarizadas y dietas especiales, en las dos sedes y en todos los servicios de la entidad Valor ejecutado: \$665.956.872</p> <p>5. Folio: 18 Contrato: 22-103052-001 Contratante: ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE ITAGUI Contratista: LA COCINA DE LUIS SAS Fecha inicio del contrato: 1 de enero de 2022 Fecha terminación: 30 de junio de 2022 Objeto: Suministro de alimentación hospitalaria diaria a pacientes normales y terapéuticos, cumpliendo con patrones de dietas estandarizadas y dietas especiales, en las dos sedes y en todos los servicios de la entidad Valor ejecutado: \$765.600.000</p>

# EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



Empresa Social del Estado  
HOSPITAL MENTAL DE ANTIOQUIA  
— María Upegui —  
HOMO

ÍTEM	CUMPLE		OBSERVACIÓN
	SI	NO	
			Las certificaciones sumadas todas ascienden a <b>\$5.724.172.649</b> el proponente por lo tanto cumple con este requisito habilitantes, toda vez que este valor supera el valor del presupuesto estimado para esta invitación que es de \$2.504.921.600.
CAPACIDAD FINANCIERA	X		<p>Folio: 28- 55</p> <p>Aportó Balance General y el Estado de Resultados (P y G) de los últimos tres años, debidamente firmados por la representante legal Luis Sebastián Duque Restrepo, por el Revisor Fiscal Jorge Albeiro Parra Sánchez con Tarjeta Profesional 103293-T y la Contadora Carmenza Carmona David con tarjeta Profesional 60703-T</p> <p>Con Base en el párrafo transitorio del Artículo 6 del Decreto 399 de 2021, el oferente cumple teniendo en cuenta de la información financiera reportada en los últimos tres (3) años se toma los indicadores concernientes al mejor año fiscal.</p> <p>Que lo correspondiente al año 2020 y 2021 el oferente cumple con los índices de endeudamiento y de liquidez.</p> <p>2020 ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO (IE): 45% cumple porque es inferior al 70%, valor establecido en los términos de referencia.</p> <p>2021 ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO (IE): 68% cumple porque es inferior al 70%, valor establecido en los términos de referencia.</p> <p>2022 ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO (IE): 95% No cumple porque es superior al 70%, valor establecido en los términos de referencia.</p> <p>2020 ÍNDICE DE LIQUIDEZ (IL): <b>2.48%</b>, cumple ya que se estableció en los términos de referencia que debía ser igual o superior a 1.3</p>

# EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



ÍTEM	CUMPLE		OBSERVACIÓN
	SI	NO	
			<p>2021 ÍNDICE DE LIQUIDEZ (IL): <b>2.0%</b>, cumple ya que se estableció en los términos de referencia que debía ser igual o superior a 1.3</p> <p>2022 ÍNDICE DE LIQUIDEZ (IL): <b>1.3%</b>, cumple ya que se estableció en los términos de referencia que debía ser igual o superior a 1.3</p> <p>Con Base en el párrafo transitorio del Artículo 6 del Decreto 399 de 2021, el oferente cumple teniendo en cuenta de la información financiera reportada en los últimos tres (3) años se toma los indicadores concernientes al mejor año fiscal.</p> <p>Que lo correspondiente al año 2020 y 2021 el oferente cumple con los índices de endeudamiento y de liquidez.</p> <p>Se concluye que <b>CUMPLE</b></p>
POLIZA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA	X		<p>Folio 62 a 63</p> <p>No. de la póliza: 65-44-101227619</p> <p>Aseguradora: SEGUROS DEL ESTADO</p> <p>Asegurado: ESE HOSPITAL MENTAL DE ANTIOQUIA</p> <p>Tomador: LA COCINA DE LUIS SAS.</p> <p>Vigencia: desde el 17 de enero de 2024 al 17 de abril de 2024</p> <p>Valor asegurado: \$250.492.160</p>

## EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



### DOCUMENTOS ADICIONALES PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

ITEM	SI	NO	Número De Folio
RUT	X		89- 93
Ccertificación en la cual acredite estar al día hasta la fecha en el pago de los aportes a los Sistemas de Salud, Pensiones, Riesgos Profesionales y parafiscales	X		94 y documentos del revisor fiscal de folios 56 a 58
Certificación de multas impuestas	X		3
Certificado de antecedentes fiscales de la contraloría de la persona jurídica y su representante legal	X		96 al 97
Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por procuraduría de la persona jurídica y su representante legal	X		98 al 99
Certificado judicial de la Policía de la representante legal	X		100
Certificado de medidas correctivas (RNMC)	X		101
Certificado de Registro de Deudores Alimentarios Morosos-REDAM	X		95
Copia de la Cédula del representante Legal	X		14
Pacto de Transparencia	X		126 A 128
Compromiso Anticorrupción	X		129
Certificado Sarlaft	X		102 y 102A
Hoja de vida – Formato Único persona jurídica y Hoja de vida – Formato Único SIGEP (en caso de ser persona natural), de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 190 de 1995.	X		103
Declaración juramentada de bienes y rentas: REPRESENTANTE LEGAL DEL PROPONENTE SEA PERSONA JURÍDICA O CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL	X		104 y 105
Certificación bancaria	X		106
Certificación del porcentaje de avance del Sistema de Gestión de seguridad en el Trabajo Certificado por la ARL	X		107
Constancia de la clasificación del nivel de riesgo de la empresa de acuerdo con el contrato a ejecutar (Certificación por ARL).	X		108
<b>Hoja de vida, licencia del responsable de seguridad y salud en el trabajo del contratista y certificación laboral del responsable de seguridad y salud en el trabajo.</b> A partir de 10 trabajadores esta persona debe ser profesional con licencia al igual que cuando la labor sea de alto riesgo. Inferior a 10	X		109 a la 125

# EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



trabajadores deberá ser como mínimo tecnólogo. **Aplica para contratos de Prestación de Servicios y de Obra.**

## CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIÓN / LINEAMIENTO TÉCNICA	DOCUMENTOS ENTREGABLES	CUMPLE	NO CUMPLE	Observación
Presenta minuta patrón planteada y ajustada a lo requerido por la invitación tanto para las dietas terapéuticas como para la minuta patrón y los ciclos de menú	Minutas patrón, dietas hospitalarias y especificaciones (publicada por el Hospital Mental).  Ciclos de menús hospitalaria propuestos.	X		La minuta patrón ciclos de menús fue entregada en el sobre 2, documentos habilitantes páginas 292 a 527.  Ciclo de menú normal de las páginas de la 528 -532.  Ciclo de menú de derivación de dieta hipoglucida de las paginas 533 – 537.  Ciclo de menú de derivación de dieta hipo grasa páginas de a 538- 542.  Ciclo de menú de derivación de dieta Hipo proteica 543 – 547.

# EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



ESPECIFICACIÓN / LINEAMIENTO TÉCNICA	DOCUMENTOS ENTREGABLES	CUMPLE	NO CUMPLE	Observación
				<p>Ciclo de menú de derivación de dieta hipocalórica de las paginas 548 – 552.</p> <p>Ciclo de menú de derivación de dieta hiposodica de las paginas 553 – 557.</p> <p>Ciclo de menú de derivación de dieta hipercalorica – hiperproteica de las paginas 558 – 562</p> <p>Ciclo de menú de derivación de dieta alta en fibra de las paginas 563 – 567.</p> <p>Ciclo de menú de derivación de dieta líquida completa de las páginas 568 – 572.</p> <p>Ciclo de menú de derivación de dieta líquida clara de las paginas 573 – 577.</p>

# EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



ESPECIFICACIÓN / LINEAMIENTO TÉCNICA	DOCUMENTOS ENTREGABLES	CUMPLE	NO CUMPLE	Observación
				<p>Ciclo de menú de derivación de dieta blanda química y mecánica de las páginas 578 – 582.</p> <p>Ciclo de menú de derivación de dieta supraglótica de las paginas 583 – 587.</p> <p>Ciclo de menú de derivación de dieta gastroclisis de las paginas 588 – 592.</p> <p>Ciclo de menú de derivación de dieta astringente de las paginas 593 – 597.</p> <p>Ciclo de menú de derivación de dieta alta en hierro de las paginas 598 – 602.</p> <p>Ciclo de menú de derivación de dieta hipouridica de las paginas 603 – 607.</p>

# EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



ESPECIFICACIÓN / LINEAMIENTO TÉCNICA	DOCUMENTOS ENTREGABLES	CUMPLE	NO CUMPLE	Observación
				<p>Ciclo de menú de derivación de dieta vegetariana de las paginas 608 – 612.</p> <p>Ciclo de menú de derivación de dieta sin lácteos de las paginas 613 – 617.</p> <p>Ciclo de menú de derivación de dieta neutropenia de las paginas 618 – 623.</p> <p>Dieta adicional – menú de urgencias páginas de las 624 – 628.</p> <p>Dieta plan de emergencias que se relaciona en la página 629.</p> <p>Se encuentra el análisis químico de las dietas normales y terapéuticas de las paginas 630 del Sobre 2 – hasta la página 1.240 (del sobre 3</p>

# EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



ESPECIFICACIÓN / LINEAMIENTO TÉCNICA	DOCUMENTOS ENTREGABLES	CUMPLE	NO CUMPLE	Observación
				Se evidencia estandarización de recetas de las páginas 1.241 a la 1.257.
Entrega del último informe de inspección sanitaria con concepto favorable no superior a un año Y/O renovable cada año	Documento de concepto sanitario favorable para planta de producción y de vehículos	<b>X</b>		Se observa soporte que valida la inspección técnica sanitaria (28 de marzo de 2023 / 16-de marzo-2023) adjuntando los diferentes soportes. Página 67 - 86.
De acuerdo con la operación normal del servicio de alimentación se estima necesario que el contratista garantice el personal idóneo y suficiente para atender la prestación del servicio a los usuarios.  Profesional en Nutrición y dietética y personal técnico	Hojas de vida del nutricionista con sus soportes  Hoja de vida de coordinador gastronómico  Auxiliar compras locales  Hoja de vida de ingeniera de alimentos  Hoja de vida de Chef	<b>X</b>		Anexa una hoja de vida de nutricionista, con diploma y hoja de vida, tarjeta profesional, diploma, experiencia. Páginas: 130-138 (Sobre 1, documentos habilitantes)  Se evidencian respaldos de experiencia a gastrónomo en páginas 139 -152. (Sobre 1, documentos habilitantes)

# EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



ESPECIFICACIÓN / LINEAMIENTO TÉCNICA	DOCUMENTOS ENTREGABLES	CUMPLE	NO CUMPLE	Observación
				<p>Se evidencian respaldos de experiencia de auxiliar compras locales páginas 153 -157. (Sobre 1, documentos habilitantes)</p> <p>Se evidencian respaldos de experiencia de Ingeniera de Alimentos en páginas 158 -164. (Sobre 1, documentos habilitantes)</p> <p>Se evidencian respaldos de experiencia de Chef en páginas 165 -170. (Sobre 1, documentos habilitantes)</p>
Entrega de cronograma anual de los análisis microbiológicos El proponente debe incluir el nombre de 1 laboratorio que realizara los controles microbiológicos; con el cual el HOMO, por medio del interventor del contrato	Documento de cronograma de análisis microbiológico. Debe anexarse el nombre del Laboratorio y sus	<b>X</b>		Se anexa cronograma anual de análisis microbiológicos, Anexan laboratorio para exámenes microbiológicos, con todos los soportes

## EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



Empresa Social del Estado  
HOSPITAL MENTAL DE ANTIQUIA  
— María Upegui —  
HOMO

ESPECIFICACIÓN / LINEAMIENTO TÉCNICA	DOCUMENTOS ENTREGABLES	CUMPLE	NO CUMPLE	Observación
agendara mensualmente el día que deben tomarse las muestras	documentos legales.			incluyendo el cronograma. Laboratorio TESTLAB. Páginas 413 – 416 (Sobre 2 documentos habilitantes)
Diseñar un plan de saneamiento básico y presentarlo en medio magnético o físico a la supervisión o interventoría, acorde a lo establecido en el capítulo VI, artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo complementen, el cual debe incluir como mínimo: objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento y suministro de aguas.	Documento de plan de saneamiento con sus 4 programas, cronogramas y formatos de seguimiento.	X		Se anexa plan de saneamiento básico, con los 4 programas, solicitados en la propuesta. Páginas 219-248. (Sobre 1, documentos habilitantes).
Deberá anexar fichas técnicas de las sustancias que permanecerán en servicio de alimentación. Desinfectantes, sustancias.		X		Se anexan fichas técnicas, de los productos a utilizar. Páginas 249-263 (Sobre 1, documentos habilitantes).

## EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



ESPECIFICACIÓN / LINEAMIENTO TÉCNICA	DOCUMENTOS ENTREGABLES	CUMPLE	NO CUMPLE	Observación
El contratista debe y será responsable de implementar todos los protocolos de Bioseguridad de acuerdo con los lineamientos de las diferentes instancias para prevenir la propagación del COVID 19	Documento de protocolo COVID y formatos de seguimiento.	X		Se anexa protocolo COVID 19. Páginas 466 -488 (Sobre 2, documentos habilitantes)
El plan de capacitación y/o actualización debe contener: metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir.	Plan de capacitación al personal manipulador de alimentos, con su respectivo cronograma.	X		Se anexa plan de capacitación del personal. Páginas 264-265 (Sobre 1, documentos habilitantes)
Realizar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo para los equipos, que debe cumplir con lo estipulado en las Especificaciones técnicas anexas.	Documento del plan de mantenimiento, cronograma, fichas técnicas y hojas de vida de los equipos.	X		Se anexa plan de mantenimiento preventivo acuerdo a solicitado en propuesta. Páginas 322 – 367 (Sobre 1, documentos habilitantes).
Anexa programa de emergencias, que debe estar coordinado con el de la institución y que garantice el continuado suministro de la alimentación	Documento programa de emergencias	X		Se anexa plan de emergencias de acuerdo a lo solicitado en la propuesta. Páginas 427 – 465 (Sobre 2, documentos habilitantes)

## EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



ESPECIFICACIÓN / LINEAMIENTO TÉCNICA	DOCUMENTOS ENTREGABLES	CUMPLE	NO CUMPLE	Observación
Hoja de vida y tarjeta profesional del personal responsable de diseñar, administrar, implementar y ejecutar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, conforme la Resolución 1 1 11/2017 expedida por el Ministerio de Trabajo.	Documento hoja de vida personal de seguridad y salud en el trabajo	X		Anexa hoja de vida, con todos los soportes, paginas 109 – 125. (Sobre 1, documentos habilitantes)
Los productos alimenticios a utilizar deben ser de marca debidamente reconocida por el INVIMA con certificación de calidad, además todos los productos utilizados en el procesamiento de la alimentación deben estar rotulados con la fecha de vencimiento y la información nutricional, esta debe ser legible y no borrosa.	Listado de proveedores	X		Se anexa kardex de proveedores con documentación que soporta las específicas de cada uno de los alimentos con su respectiva ficha técnica. Páginas 368 - 407. (Sobre 1, documentos habilitantes)
El contratista deberá disponer, de manera permanente de vehículo y carros transportadores o distribuidores de alimentos con uso exclusivo para dicho fin con la documentación requerida para el transporte de alimentos y para tránsito en las vías según el ministerio de transporte.	Documentación de vehículos transportadores de alimentos	X		Se anexa en carpetas de documentos del proponente, páginas 79 - 88. (Sobre 1, documentos habilitantes)

## EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



ESPECIFICACIÓN / LINEAMIENTO TÉCNICA	DOCUMENTOS ENTREGABLES	CUMPLE	NO CUMPLE	Observación
El proponente deberá indicar en la oferta el control de calidad que durante el contrato ejercerá sobre el personal, insumos, técnicas de conservación y preparación de alimentos	Programa de aseguramiento a la calidad de alimentos	X		Se anexa programa de aseguramiento a la calidad de los alimentos. Páginas 408 – 414 (Sobre 2, documentos habilitantes)
El proponente debe ofrecer en fechas especiales como Semana Santa, día de madre, día del padre, amor y amistad, festividades del 24, 25, y 31 de diciembre, primero de enero y eventos especiales, menús especiales que se ajusten a las minutas establecidas sin sobrecosto y con autorización de la interventoría del contrato y del profesional de nutrición del área quien diseñará dicho menú.	Condición técnica	X		Se anexa condiciones técnicas páginas 64 – 66. (Sobre 1, documentos habilitantes)
El 40% o más de las preparaciones son por método de cocción asado, a vapor, cocido, salteado, horneado.  Distribuir Material educativo.  Extensión de horarios de cafetería según eventualidades	Condiciones técnicas adicionales	X		Se anexa condiciones técnicas adicionales y certificado de calidad páginas 64 – 66. (Sobre 1, documentos habilitantes)

## EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



ESPECIFICACIÓN / LINEAMIENTO TÉCNICA	DOCUMENTOS ENTREGABLES	CUMPLE	NO CUMPLE	Observación
Inclusión de un chef Aportar certificado de calidad				
Adquirir insumos y víveres de óptima calidad para la producción de la alimentación con destino a los usuarios o pacientes del HOMO. Manual de buenas prácticas de manufactura - BPM	Manual de especificaciones de materia prima	X		Se observa manual de especificaciones de materia prima donde se relacionan los diferentes procesos para la compra y distribución de víveres de calidad. Páginas 266 – 280 (Sobre 1, documentos habilitantes).  Se evidencia manual BPM, con respaldos de procesos y procedimientos. Páginas 281 - 321. (Sobre 1, documentos habilitantes)

# EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



## EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA

Una vez la propuesta se habilita, se evaluarán los siguientes criterios

No.1	<b>NOMBRE PROPONENTE</b>	LA COCINA DE LUIS SAS
	<b>NIT</b>	900.319.904-9
	<b>REPRESENTANTE LEGAL</b>	LUIS SEBASTIAN DUQUE RESTREPO
	<b>DOCUMENTO DE IDENTIDAD</b>	3.438.291
	<b>DIRECCIÓN</b>	Calle 29 C 56 91
	<b>CORREO ELECTRÓNICO</b>	<a href="mailto:lacocinadeluis@hotmail.com">lacocinadeluis@hotmail.com</a>
	<b>TELÉFONO</b>	4440533
	<b>N° FOLIOS PROPUESTA</b>	SOBRE 1. Del 1 al 407 folio, SOBRE 2. Del 408 al 811 Folios, SOBRE 3 del 812 al 1257 Folios y SOBRE 3 de la propuesta económica (sin abrir), todos debidamente foliados marcados y con copia incluye USB

N°	CRITERIO	PUNTAJE	PUNTAJE ASIGNADO
1	<b>FACTOR ECONÓMICO</b>	Precio ración alimentaria hospitalización	50
		Precio menú almuerzo cafetería y restaurante	
2	CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA: se otorgará un (01) punto, hasta un máximo de cinco (5) puntos	5	25
3	<b>EXPERIENCIA DEL SERVICIO</b> EXPERIENCIA EJECUCIÓN DE CONTRATOS 1. Folio: 1.259 del Sobre Propuesta Económica <u>Contrato No Servicio de alimentación Clínica vida</u> Contratante: CLINICA VIDA Contratista: LA COCINA DE LUIS SAS Objeto: Prestar el servicio de alimentación, normal y terapéutica para los pacientes y colaboradores de todos los servicios de la institución Valor: \$2.238.296.316  2. Folio: 1.260 del Sobre Propuesta Económica Contratante: CLINICA ESPECIALIZADA EMMSA	20	

# EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



N o	CRITERIO	PUNTAJE	PUNTAJE ASIGNADO
	<p><u>Contrato No.</u> Sin numero                      Contratista: LA COCINA DE LUIS SAS                      Objeto: prestación de servicios de alimentación dirigida a los pacientes y empleados de LA CLINICA ESPECIALIZADA EMMSA, cuyo nivel de complejidad es 4                      Valor: \$1.388.362.589</p> <p><b>3.</b> Folio: 1.260 del Sobre Propuesta Económica                      Contratante: HOSPITAL SAN RAFAEL  <u>Contrato No</u> 21-103052-001                      Contratista: LA COCINA DE LUIS SAS                      Objeto: suministro de alimentación hospitalaria diaria a pacientes normales y terapéuticos cumpliendo con los patrones de dieta estandarizadas y dietas especiales en las dos sedes y en todos los servicios de la entidad                      Valor: \$700.956.872</p> <p><b>4.</b> Folio: 1.263 del Sobre Propuesta Económica                      Contratante: HOSPITAL SAN RAFAEL  <u>Contrato No</u> 22-103052-001                      Contratista: LA COCINA DE LUIS SAS                      Objeto: suministro de alimentación hospitalaria diariamente a los pacientes de las dos sedes de la ESE Hospital San Rafael del Municipio de Itagüí, en todos los servicios de la entidad, de acuerdo con minuta patrón establecida y nivel de complejidad de la institución                      Valor: \$765.600.000</p> <p><b>5</b> folio: 1.263 al 1264 del Sobre Propuesta Económica  <u>Contrato No.</u> 22-103052-005                      Contratante: HOSPITAL SAN RAFAEL                      Contratista: LA COCINA DE LUIS SAS                      Objeto: suministro de alimentación hospitalaria diariamente a los pacientes de las dos sedes de la ESE Hospital San Rafael del Municipio de Itagüí, en todos los servicios de la entidad, de</p>		

# EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



N.º	CRITERIO			PUNTAJE	PUNTAJE ASIGNADO
	acuerdo con minuta patrón establecida y nivel de complejidad de la institución Valor: \$765.600.000  <b>Sumadas todas las certificaciones ascienden a la suma \$5.858.815.777, por lo tanto se le otorga al proponente 20 puntos</b>				
4	Criterios técnicos adicionales			20	20
CALIDAD	Certificados de calidad obtenidos en la empresa	CUMPLE	Folio 64 al 66 del sobre propuesta económica		
	Que como mínimo el 40% de la preparación del ciclo de menú de hospitalización incluya alguno o varios de los siguientes modos de cocción: asado, vapor, cocido, salteado, horneado.	CUMPLE	Folio 64 del sobre propuesta económica		
	Distribución de material educativo nutricional tipo plegable, poster, etc. al menos 1 vez bimestral al personal del Hospital.	CUMPLE	Folio 64 del sobre propuesta económica		
	Inclusión de un chef dentro del personal contratado para llevar a cabo las preparaciones	CUMPLE	Folio 64 del sobre propuesta económica		

# EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



Nº	CRITERIO			PUNTAJE	PUNTAJE ASIGNADO
		Extensión de los horarios de atención según eventualidades presentadas en la cafetería pública.	CUMPLE	Folio 64 del sobre propuesta económica	
6	<b>PLAZO PARA PAGO</b>	MAYOR PLAZO OTORGADO AL CONTRATANTE PARA EL PAGO: folio 1258 El proponente ofrece un tiempo de "cuarenta y seis" después de generada la factura.			5
<b>PUNTAJE TOTAL</b>					<b>100</b>

EL Comité de Compras y Contratación conceptúa que el proponente COCINA DE LUIS S.A.S 900.319.904-9, se encuentra habilitado para contratar y cumplen con las especificaciones técnicas y económicas en su propuesta, que han cumplido con los requisitos exigidos dentro de la presente invitación.

Por lo antes descrito, este comité sugiere adjudicar el contrato de "Suministro continuo de alimentación normal y terapéutica a los pacientes de todos los servicios y servicio de cafetería y restaurante de la Empresa Social del Estado Hospital Mental de Antioquia María Upegui – HOMO" a la COCINA DE LUIS S.A.S 900.319.904-9

## COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIÓN

**ALBERTO ARISTIZABAL OCAMPO**  
Gerente y presidente del Comité de Contratación

**NORVY YADIRA AGUDELO ZULUAGA**  
Subgerente Administrativo y Financiero

**NOELIA MARIA GALLEGU FERNANDEZ**  
Jefe Oficina Jurídica

**ADRIANA LUCIA CARVAJAL VALENCIA**  
Profesional Universitario (Contador)

Pasan Firmas...

# EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



Empresa Social del Estado  
HOSPITAL MENTAL DE ANTIOQUIA

— María Upegui —

HOMO

**LILIANA MARIA ARISMENDY MARÍN**

Secretaria

## INVITADOS

**HAROL BEDOYA DUQUE**

Nutricionista