

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



INVITACIÓN PÚBLICA N° 06 DE 2024 "Suministro continuo de alimentación normal y terapéutica a los usuarios del servicio DUAL que opera en la Empresa Social del Estado Hospital Mental de Antioquia María Upegui – HOMO"

FECHA	19 de febrero de 2024	HORA	8:00 am
LUGAR	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 19 de febrero 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 16 de febrero 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	Evaluadora parte técnica – Nutricionista	Annette Carolina Quintero García
----------	---	----------------------------------

I. VERIFICACION DE REQUISITOS HABILITANTES

No.1	NOMBRE PROPONENTE	LA COCINA DE LUIS SAS
	NIT	900.319.904-9
	REPRESENTANTE LEGAL	LUIS SEBASTIAN DUQUE RESTREPO
	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	3.438.291
	DIRECCIÓN	Calle 29 C 56 91
	CORREO ELECTRÓNICO	lacocinadeluis@hotmail.com
	TELÉFONO	4442386
	N° FOLIOS PROPUESTA	SOBRE 1. Del 1 al 100 folio, SOBRE 2. Del 101 al 909 Folios, todos debidamente foliados marcados

ÍTEM	CUMPLE		OBSERVACIÓN
	SI	NO	
Capacidad Jurídica	X		Carta de Presentación. Folio: 1 al 4, debidamente diligenciada y suscrita por la representante legal de LA COCINA DE LUIS SAS., señor LUIS SEBASTIAN DUQUE RESTREPO

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



ÍTEM	CUMPLE		OBSERVACIÓN
	SI	NO	
			<p>Folio: 5 al 13</p> <p><u>Certificado de existencia y representación legal:</u> de fecha expedición del 8 de febrero de 2024.</p> <p>Fecha de Constitución: 26 de octubre de 2009</p> <p>Duración: La sociedad no se haya disuelta y su duración es indefinida</p> <p>Objeto Social: La preparación, empackado, 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><u>Autorización para comprometer la sociedad:</u> 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><u>Documento de Identidad del Representante legal:</u> A folio 14 aporta copia de la cedula del representante legal de la persona jurídica</p> <p><u>Certificación de Sanciones impuestas:</u> 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><u>No inmerso en inhabilidades o incompatibilidades</u> 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 de intereses, inhabilidad o incompatibilidad de las señaladas en la constitución o la ley”</i></p>
CAPACIDAD TECNICA	x		las minutas patrón y los ciclos de menú fueron entregados en el sobre 2, pág. de la 101 a la 170

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



ÍTEM	CUMPLE		OBSERVACIÓN
	SI	NO	
			<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 vehículos utilizados para el transporte de comida hospitalaria con las respectivas actas. Páginas de la 871 a la 890.</p>
Experiencia	X		<p>1. Folio: 19 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: 20 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> <p>3. Folio: 22 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</p>

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



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

ÍTEM	CUMPLE		OBSERVACIÓN
	SI	NO	
			<p>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: \$700.956.872</p> <p>4. Folio: 22 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: 23 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> <p>Las certificaciones sumadas todas ascienden a \$5.759.172.649 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 \$1.481.354.670.</p>

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



ÍTEM	CUMPLE		OBSERVACIÓN
	SI	NO	
CAPACIDAD FINANCIERA	X		<p>Folio: 25-52</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>ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO (IE): Se deberá contar con un índice de endeudamiento inferior o igual al setenta por ciento (70%). El proponente tiene un 68% del 2021 El proponente tiene un 95% del 2022</p> <p>ÍNDICE DE LIQUIDEZ (IL): Se deberá tener un índice de liquidez igual o superior a uno punto tres (1.3) El proponente tiene un 2.0 del 2021 El proponente tiene un 1.3 del 2022</p> <p>Se concluye que CUMPLE</p>
POLIZA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA	X		<p>Folio 58 AL 59</p> <p>No. de la póliza: 65-44-101228585</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 16 de febrero de 2024 al 16 de mayo de 2024</p> <p>Valor asegurado: \$148.135.467</p>

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



DOCUMENTOS ADICIONALES PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

ITEM	SI	NO	Número De Folio
RUT	X		60-64
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		15-18 y documentos del revisor fiscal
Certificación de multas impuestas	X		3
Certificado de antecedentes fiscales de la contraloría de la persona jurídica y su representante legal	X		67-68
Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por procuraduría de la persona jurídica y su representante legal	X		69-70
Certificado judicial de la Policía de la representante legal	X		71
Certificado de medidas correctivas (RNMC)	X		72
Certificado de Registro de Deudores Alimentarios Morosos-REDAM	X		66
Copia de la Cédula del representante Legal	X		65
Pacto de Transparencia	X		97-99
Compromiso Anticorrupción	X		100
Certificado Sarlaft	X		73-74
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		76
Declaración juramentada de bienes y rentas: REPRESENTANTE LEGAL DEL PROPONENTE SEA PERSONA JURÍDICA O CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL	X		77-78
Certificación bancaria	X		79
Certificación del porcentaje de avance del Sistema de Gestión de seguridad en el Trabajo Certificado por la ARL	X		80
Constancia de la clasificación del nivel de riesgo de la empresa de acuerdo con el contrato a ejecutar (Certificación por ARL).	X		81
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. 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 trabajadores deberá ser como mínimo tecnólogo. Aplica para contratos de Prestación de Servicios y de Obra.	X		82-96

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



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, documento anexo en la página 101. (sobre 2) Ciclo de menú normal de las páginas de la 102 -110 con respectivo análisis químico de las paginas 111 a la 170. (sobre 2) Se evidencia estandarización de recetas (guía de preparaciones) de las páginas 171 a la 187. (sobre 2) Se anexa lista de intercambio de alimentos de las paginas de la pagina 188 a la 190 (sobre 2).

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



ESPECIFICACIÓN / LINEAMIENTO TÉCNICA	DOCUMENTOS ENTREGABLES	CUMPLE	NO CUMPLE	Observación
				<p>Análisis químico de derivación de dieta hipercalórica para ambos grupos de edad, desde la pagina 191 a 249 (sobre 2).</p> <p>Análisis químico de derivación de dieta hipo calórica para ambos grupos de edad, desde la pagina 250 a la 309 del sobre 2.</p> <p>Análisis químico de derivación de dieta Hipo glucida para ambos grupos de edad, desde la pagina 310 a la 369 del sobre 2.</p> <p>Análisis químico de derivación de dieta blanda mecánica para ambos grupos de edad, desde la pagina 370 a la 428 del sobre 2.</p>

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



ESPECIFICACIÓN / LINEAMIENTO TÉCNICA	DOCUMENTOS ENTREGABLES	CUMPLE	NO CUMPLE	Observación
				<p>Análisis químico de derivación de dieta blanda química para ambos grupos de edad, desde la pagina 429 a la 488 del sobre 2.</p> <p>Análisis químico de derivación de dieta alta en fibra para ambos grupos de edad, desde la pagina 489 a la 548 del sobre 2.</p> <p>Ciclo de menú de derivación de dieta hipercalórica para ambos grupos de edad, desde la paginas 549 a 557 (sobre 2).</p> <p>Ciclo de menú de derivación de dieta hipo calórica para ambos grupos de edad, desde la paginas 558 a la 566 del sobre 2.</p>

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



ESPECIFICACIÓN / LINEAMIENTO TÉCNICA	DOCUMENTOS ENTREGABLES	CUMPLE	NO CUMPLE	Observación
				<p>Análisis químico de derivación de dieta Hipo glucida para ambos grupos de edad, desde la pagina 567 a la 575 del sobre 2.</p> <p>Ciclo de menú de derivación de dieta blanda mecánica para ambos grupos de edad, desde la pagina 576 a la 584 del sobre 2.</p> <p>Ciclo de menú de derivación de dieta blanda Química para ambos grupos de edad, desde la pagina 585 a la 593 del sobre 2.</p> <p>Ciclo de menú de derivación de dieta alta en fibra para ambos grupos de edad, desde la pagina 594 a la 602 del sobre 2.</p>

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



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

ESPECIFICACIÓN / LINEAMIENTO TÉCNICA	DOCUMENTOS ENTREGABLES	CUMPLE	NO CUMPLE	Observación
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	X		Se observa soporte que valida la inspección técnica sanitaria (28 de marzo de 2023 /) adjuntando los diferentes soportes. Página 885 - 889.
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	X		Anexa una hoja de vida de nutricionista, con diploma y hoja de vida, tarjeta profesional, diploma, experiencia. Páginas: 603 -610 (Sobre 2) Se evidencian respaldos de experiencia a gastrónomo en páginas 611 -622. (Sobre 2) Se evidencian respaldos de experiencia de auxiliar

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



ESPECIFICACIÓN / LINEAMIENTO TÉCNICA	DOCUMENTOS ENTREGABLES	CUMPLE	NO CUMPLE	Observación
				<p>compras locales páginas 622 -628. (Sobre 2).</p> <p>Se evidencian respaldos de experiencia de Ingeniera de Alimentos en páginas 627-697. (Sobre 2)</p> <p>Se evidencian respaldos de experiencia de Chef en páginas 618 -621. (Sobre 2).</p>
<p>Entrega de cronograma anual de los análisis microbiológicos</p> <p>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 agendará mensualmente el día que deben tomarse las muestras</p>	<p>Documento de cronograma de análisis microbiológico. Debe anexarse el nombre del Laboratorio y sus documentos legales.</p>	X		<p>Se anexa cronograma anual de análisis microbiológicos, Anexan laboratorio para exámenes microbiológicos, con todos los soportes incluyendo el cronograma. Laboratorio TESTLAB. Páginas 726 – 742 (Sobre 2)</p>

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



ESPECIFICACIÓN / LINEAMIENTO TÉCNICA	DOCUMENTOS ENTREGABLES	CUMPLE	NO CUMPLE	Observación
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 773-770. (Sobre 2)
Deberá anexar fichas técnicas de las sustancias que permanecerán en servicio de alimentación. Desinfectantes, sustancias.	Fichas técnicas de productos de limpieza y desinfección	X		Se anexan fichas técnicas, de los productos a utilizar. Páginas 771 - 786 (Sobre 2)
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 787 - 804 (Sobre 2)

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



ESPECIFICACIÓN / LINEAMIENTO TÉCNICA	DOCUMENTOS ENTREGABLES	CUMPLE	NO CUMPLE	Observación
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 programa de capacitación al personal con su debido cronograma Páginas 805 – 825 (Sobre 2)
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 con cronograma de acuerdo con solicitado en propuesta. Así mismo, se anexa la hoja de vida de los equipos. Páginas 826 – 870 (Sobre 2)
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 82 – 92. (Sobre 1)

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



ESPECIFICACIÓN / LINEAMIENTO TÉCNICA	DOCUMENTOS ENTREGABLES	CUMPLE	NO CUMPLE	Observación
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 con cronograma de visitas Plan de compras Listado de marcas con INVIMA Fichas técnicas de alimentos	X		Se anexa kardex de proveedores con documentación que soporta las específicas de cada uno de los alimentos con su respectiva ficha técnica, el listado de marcas y pantallazo del INVIMA, así mismo, se anexa cronograma de visitas Páginas 638 - 725. (Sobre 2)
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 871 - 890. (Sobre 2)
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 891– 897 (Sobre 2)

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



ESPECIFICACIÓN / LINEAMIENTO TÉCNICA	DOCUMENTOS ENTREGABLES	CUMPLE	NO CUMPLE	Observación
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 sobre costo 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 página 901 (Sobre 2)
El 40% o más de las preparaciones son por método de cocción asado, a vapor, cocido, salteado, horneado. Inclusión de un chef Aportar certificado de calidad Suministro de agua potable en botellones según demanda y con dispensador eléctrico, para suministro frío y caliente	Condiciones técnicas adicionales	X		Se anexa condiciones técnicas adicionales (Item 8 – sobre 2)
Adquirir insumos y víveres de óptima calidad para la producción de la alimentación	Manual de especificaciones de materia prima	X		Se observa manual de especificaciones de materia prima donde se relacionan los

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



ESPECIFICACIÓN / LINEAMIENTO TÉCNICA	DOCUMENTOS ENTREGABLES	CUMPLE	NO CUMPLE	Observación
con destino a los usuarios o pacientes del HOMO. Manual de buenas prácticas de manufactura - BPM				diferentes procesos para la compra y distribución de víveres de calidad. Páginas 718 – 725 (Sobre 2) Se evidencia manual BPM, con respaldos de procesos y procedimientos. Páginas 891 - 897. (Sobre 2)
De conformidad con la revisión y análisis por la parte técnica el proponente cumple con las especificaciones técnicas solicitadas en los términos de referencia				

CONCEPTO HABILITANTE: EL Comité de Compras y Contratación conceptúa que el proponente COCINA DE LUIS S.A.S 900.319.904-9, se encuentra habilitado, por lo anterior se procede a la evaluación de la oferta.

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA

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

No.1	NOMBRE PROPONENTE	LA COCINA DE LUIS SAS
	NIT	900.319.904-9
	REPRESENTANTE LEGAL	LUIS SEBASTIAN DUQUE RESTREPO
	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	3.438.291
	DIRECCIÓN	Calle 29 C 56 91
	CORREO ELECTRÓNICO	lacocinadeluis@hotmail.com
	TELÉFONO	4440533
	N° FOLIOS PROPUESTA	SOBRE 1. Del 1 al 407 folio, SOBRE 2. Del 408 al 811 Folios, OFERTA ECONOMICA folios 898 a 909

Nº	CRITERIO	PUNTAJE	PUNTAJE ASIGNADO
1	FACTOR ECONÓMICO Precio ración alimentaria hospitalización \$46.504	50	50
2	CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA: Octubre 26 de 2009	5	25
3	EXPERIENCIA DEL SERVICIO EXPERIENCIA EJECUCIÓN DE CONTRATOS 1.Folio: 903 del Sobre Propuesta Económica <u>Contrato No</u> sin numero Contratante: COMPED Contratista: LA COCINA DE LUIS SAS Objeto: Prestar el servicio de alimentación, suministro diario y continuo para los usuarios internados en la colonia belencito.... Valor: \$1.413.311.764 2.Folio: 904 del Sobre Propuesta Económica <u>Contrato No</u> sin numero Contratante: CORPUEM Contratista: LA COCINA DE LUIS SAS Objeto: suministro de 350 desayunos diarios, 350 cenas, 350 meriendas, y suministro de almuerzos	20	

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



N°	CRITERIO	PUNTAJE	PUNTAJE ASIGNADO						
	<p>de acuerdo a requerimiento establecido en especificaciones técnicas Valor: \$1.456.919.297</p> <p>3. Folio: 905 del Sobre Propuesta Económica Contratante: CEMPED <u>Contrato No.</u> Sin numero Contratista: LA COCINA DE LUIS SAS Objeto: Prestar el servicio de alimentación, suministro diario y continuo para los usuarios internados en el colonia Belencito, ubicado en la carrera 92 N 34 D 93 en el marco del convenio 4600080528 del 2019..... Valor: \$1.154.725.000</p> <p>4. Folio: 907 del Sobre Propuesta Económica Contratante: CORPORACION UNIDA EMPRESARIAL <u>Contrato No</u> SIN NUMERO Contratista: LA COCINA DE LUIS SAS Objeto: Prestación de servicios de suministro alimentario, para la vigencia 2019-2020 Valor: \$1.594.000.000</p> <p>5. Folio: 908 del Sobre Propuesta Económica Contratante: ECOSESA <u>Contrato No</u> sin numero Contratista: LA COCINA DE LUIS SAS Objeto: Prestación de servicios de alimentación en la colonia Belencito Valor: \$1.619.647.573</p> <p>Sumadas todas las certificaciones ascienden a la suma \$7.238.603.634, por lo tanto, se le otorga al proponte 20 puntos</p>								
4	<p>CALIDAD</p> <table border="1" data-bbox="407 1709 1000 1837"> <tr> <td data-bbox="407 1709 704 1837">Criterios técnicos adicionales</td> <td data-bbox="704 1709 854 1837">CUMPLE</td> <td data-bbox="854 1709 1000 1837">Paginas 891 a 897 (sobre 2)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="407 1730 704 1837">Certificados de calidad obtenidos en la empresa</td> <td data-bbox="704 1730 854 1837"></td> <td data-bbox="854 1730 1000 1837"></td> </tr> </table>	Criterios técnicos adicionales	CUMPLE	Paginas 891 a 897 (sobre 2)	Certificados de calidad obtenidos en la empresa			20	20
Criterios técnicos adicionales	CUMPLE	Paginas 891 a 897 (sobre 2)							
Certificados de calidad obtenidos en la empresa									

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



N°	CRITERIO			PUNTAJE	PUNTAJE ASIGNADO
		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	Ítem 7 y 8 (sobre 2)	
		Distribución de material educativo nutricional tipo plegable, poster, etc. al menos 1 vez bimestral al personal del Hospital.	CUMPLE	Ítem 8 (sobre 2)	
		Inclusión de un chef dentro del personal contratado para llevar a cabo las preparaciones	CUMPLE	Paginas de la 618 a la 621 (sobre 2)	
6	PLAZO PARA PAGO	MAYOR PLAZO OTORGADO AL CONTRATANTE PARA EL PAGO: folio 898 El proponente ofrece un tiempo de <i>“cuarenta y cinco días</i> después de generada la factura.			0
PUNTAJE TOTAL					95

CONCEPTO DEL COMITÉ EVALUADOR:

Este comité una vez evaluado los criterios establecidos en los términos de referencia, sugiere adjudicar el contrato de **“Suministro continuo de alimentación normal y terapéutica a los usuarios del servicio DUAL que opera en la Empresa Social del Estado Hospital Mental de Antioquia María**

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



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

Upegui – HOMO” a la COCINA DE LUIS S.A.S con NIT. 900.319.904-9, por un valor de MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y UN MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SETENTA PESOS (\$1.481.354.670)

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 GALLEGO FERNANDEZ

Jefe Oficina Jurídica


ADRIANA LUCIA CARVAJAL VALENCIA

Profesional Universitario (Contador)


LILIANA MARIA ARISMENDY MARÍN

Secretaria

INVITADOS

Firmado en Original

ANNETTE CAROLINA QUINTERO GARCIA

Nutricionista