

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



INVITACIÓN PÚBLICA N° 14 DE 2024 “Suministro continuo de alimentación normal y terapéutica a los pacientes de todos los servicios hospitalarios y servicio de cafetería y restaurante de la Empresa Social del Estado Hospital Mental de Antioquia María Upegui – HOMO”.			
FECHA	8 de agosto de 2024	HORA	5:00 PM
LUGAR	E.S.E Hospital Mental de Antioquia María Upegui – Oficina Jurídica		

VERIFICACIÓN DE REQUISITOS, EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DE PROPUESTAS

En el Municipio de Bello – Antioquia siendo las 5:00 PM, **del día 8 de agosto 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 6 de agosto de 2024**

MIEMBROS COMITÉ DE CONTRATACIÓN E INVITADOS		
COMITÉ	Presidente Comité de Contratación	ADRIANA PATRICIA ROJAS ESLAVA
	Jefe Oficina Jurídica	JUAN SEBASTIAN GARCIA CARMONA
	Subgerente Administrativa y financiera	MARÍA PATRICIA CANO ZAPATA
	Contador	MARIA CAMILA CASTRILLON SERNA
	Secretaria	LILIANA MARIA ARISMENDY MARÍN

INVITADO	Evaluador parte técnica – (Arquitecto Supervisor Reposición infraestructura Física)	HAROL GUSTAVO BEDOYA
----------	---	-----------------------------

I. VERIFICACION DE REQUISITOS HABILITANTES

N° 1	NOMBRE PROPONENTE	LA COCINA DE LUIS S.A.S
	NIT	900319904-9
	REPRESENTANTE LEGAL	LUIS SEBASTIAN DUQUE RESTREPO
	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	3.438.291
	DIRECCIÓN	Calle 29C No. 56-91, Medellín
	CORREO ELECTRÓNICO	lacocinadeluis@hotmail.com
	TELÉFONO	4440533
	N° FOLIOS PROPUESTA	Presentó 6 sobres en original y copia: SOBRE 1 y 2. DOCUMENTOS HABILITANTES DEL PROPONENTE. Original: debidamente foliados del 1 al 999 SOBRE 2. OFERTA TECNICA Y ECONOMICA.

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



Original: Presenta 2 Sobres cerrado

ÍTEM	CUMPLE		OBSERVACIÓN
	SI	NO	
Capacidad Jurídica	X		<p>Folio: 1 al 4 Carta de Presentación. firmada por el representante legal LUIS SEBASTIAN DUQUE RESTREPO, CC 3.438.291</p> <p>Folio: 5 al 13 Certificado de existencia y representación legal: fecha de expedición:30 de julio de 2024 Fecha de constitución: 26 de octubre de 2009 Duración: indefinida Objeto Social: "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>Folio: 14 Fotocopia de la cedula del representante legal</p> <p>Folio: 4 Autorización para comprometer la sociedad: No requiere</p> <p>Certificación de Sanciones impuestas: El proponente no aporta certificado, la entidad requiere al proponente para subsanar documento el mismo 8 de agosto el proponente subsana documento en debida forma</p> <p>Folio: 1 No inmerso en inhabilidades o incompatibilidades El representante legal manifiesta bajo la gravedad de juramento no estar inmerso en causales de inhabilidad e incompatibilidad.</p>
CONCEPTO SANITARIO	X		<p>Folios 258-263</p> <p>Expedido por la secretaria de salud de Medellín</p>

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



ÍTEM	CUMPLE		OBSERVACIÓN
	SI	NO	
CERTIFICACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES ANEXO 3	x		Folio 291-295 Firmado por el contador, MAURICIO HGURTADO SANCHEZ TP. 248271-T
EXPERIENCIA	X		<p>Presenta registro único de proponentes RUP debidamente actualizado y de fecha de expedición del 3 de agosto de 2024.</p> <p>Folio: 226.</p> <p>Contrato sin numero (RUP: N° 77) Contratante: CORPORACION UNIDA EMPRESARIAL CORPUEM Contratista: LA COCINA DE LUIS Fecha inicio del contrato: 10/01/2019 Fecha terminación: 29/02/2020 Objeto: prestación de servicios de suministro de alimentos para la vigencia 2019-2020(...) Valor: \$1.594.000.000</p> <p>Contrato 02: CSU 05 DE 2020 (RUP: N° 108) Contratante: ESE HOSPITAL DE SAN RAFAEL Contratista: LA COCINA DE LUIS SAS Fecha inicio del contrato: 30/04/2020 Fecha terminación: 30/07/2020 Objeto: Suministro de alimentación diaria normal y terapéutica a los pacientes de las dos sedes de la ESE Hospital de san Rafael del municipio de Itagüí en todos sus servicios (...). Valor: \$387.594.000</p> <p>Contrato 03: 21-103052-001 (RUP: N° 118) Contratante: ESE HOSPITAL DE SAN RAFAEL Contratista: LA COCINA DE LUIS SAS Fecha inicio del contrato: 01/01/2021 Fecha terminación: 30/06/2021 Objeto: Suministro de alimentación diaria a pacientes normales y terapéuticas, cumpliendo con los patrones de dieta estandarizadas y dietas especiales (...). Valor: \$665.956.872</p> <p>Contrato 04: Sin Numero (RUP: N° 153) Contratante: CORPORACION UNIDA EMPRESARIAL CORPUEM</p>

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



ÍTEM	CUMPLE		OBSERVACIÓN
	SI	NO	
			<p>Contratista: LA COCINA DE LLUIS SAS Fecha inicio del contrato: 01/01/2021 Fecha terminación: 31/12/2021 Objeto: suministro de 350 desayunos diarios, 350 cenas, 350 meriendas y suministro de almuerzas de acuerdo a requerimiento establecido en especificaciones técnicas Valor: \$1.456.919.297</p> <p>CUMPLE con el requisito: de la experiencia donde las certificaciones aportadas en el RUP deberán sumadas las TRES ser superiores o iguales al valor del presupuesto oficial.</p> <p>De conformidad con lo establecido en los termino de referencia, el oferte aporta la información mínima requerida para acreditar la experiencia requerida.</p>
CAPACIDAD FINANCIERA	X		<p>Folio 237-249 Aportó Balance General y el Estado de Resultados a 31 diciembre de 2023, debidamente firmados por la representante legal LUIS SEBASTIAN DUQUE RESTREPO, el Contador MAURICIO HURTADO SANCHEZ con tarjeta Profesional No. 248271-T</p> <p>Según cálculos, se presentan los siguientes indicadores:</p> <p>Según el análisis de los estados financieros de la empresa LA COCINA DE LUIS SAS, al desarrollar los indicadores de liquidez, endeudamiento y rentabilidad del patrimonio, esta empresa cumple con todos los indicadores:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El indicador de endeudamiento que comprende total pasivo/total activo, corresponde al 59.7%. De acuerdo a esto la empresa cumple con dicho indicador, dado a que el límite es el 60% máximo en endeudamiento. 1. El indicador de liquidez que comprende activo corriente/pasivo corriente, corresponde al 1.85. De acuerdo a esto la empresa cumple, porque debe ser mayor a 1,5. 2. El indicador de rentabilidad del patrimonio que comprende la utilidad operativa/patrimonio, corresponde al 0.60. De acuerdo a esto la empresa cumple, porque el indicador es positivo. <p>Estos indicadores Cumplen Con los exigidos en los términos de referencia del proceso de convocatoria</p>

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



ÍTEM	CUMPLE		OBSERVACIÓN
	SI	NO	
POLIZA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA	X		<p>Folio 250</p> <p>No. De la póliza: 65-44-101232140 Aseguradora: SEGUROS DEL ESTADO Asegurado: ESE HOSPITAL MENTAL DE ANTIOQUIA Tomador: LA COCINA DE LUIS SAS Vigencia: 02 DE AGOSTO DE 2024 hasta el 20 DE OCTUBRE DE 2024 Valor asegurado: \$227.915.832</p> <p>Este Comité de Contratación encuentra que, de acuerdo a los términos de referencia de la presente invitación, los términos de la póliza presentada por el proponente Cumplen con lo requerido</p>

DOCUMENTOS ADICIONALES PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

ITEM	SI	NO	Número De Folio
RUT	X		286-290
Certificado de antecedentes fiscales de la contraloría de la persona jurídica y su representante legal	X		296-297
Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por procuraduría de la persona jurídica y su representante legal	X		298-299
Certificado judicial de la Policía de la representante legal	X		300
RNMC	X		301
formato de conocimiento de clientes ANEXO 4 SARLAFT	X		302
autorización datos personales	X		295
Hoja de vida – Formato Único persona jurídica	X		304
Certificación bancaria	X		307
Constancia de la clasificación del nivel de riesgo de la empresa de acuerdo con el contrato a ejecutar (Certificación por ARL).	X		308
Certificación del porcentaje de avance del Sistema de Gestión de seguridad en el Trabajo Certificado por la ARL.H	X		309
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	X		310-315 La entidad requiere al proponente para que subsane la certificación laboral del responsable de

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



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

			seguridad y salud en el trabajo. La cocina de Luis subsana el documento en debida forma
Pacto de transparencia (Anexo 6)	X		316

CONCEPTO VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES: Analizada la propuesta presentada por **LA COCINA DE LUIS S.A.S** Identificado con Nit 900319904-9 y teniendo en cuenta la documentación aportada, se considera que el proponente **CUMPLE** con los requisitos para ser habilitado, exigidos en la invitación pública de la referencia. Como consecuencia de lo anterior **SE PROCEDE A LA EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DE LA PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA.**

CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM	CUMPLE		OBSERVACIÓN
	SI	NO	
Minuta patrón y dietas terapéuticas	X		Documentos habilitantes sobre 1, Alimentación – Minuta patrón páginas de la 737 a la 772.
Ciclos de menú ajustados a la minuta patrón y a las dietas terapéuticas	X		Documentos habilitantes sobre 1, Ciclos de menú, página de la 773 a la 873 Ciclo de menú dieta normal de las páginas de la 773 -777. Derivación de dieta hipoglucida de las páginas 778 – 782. Derivación de dieta hipo grasa páginas de a 783- 787. Derivación de dieta Hipo proteica 788 – 792. Derivación de dieta hipocalórica de las paginas 793 – 797 Derivación de dieta hiposodica de las páginas 798 – 802. Derivación de dieta hipercalorica – hiperproteica de las paginas 803 – 807. Derivación de dieta alta en fibra de las paginas 807 – 812.

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



ÍTEM	CUMPLE		OBSERVACIÓN
	SI	NO	
			<p>Derivación de dieta líquida completa de las páginas 813 – 817.</p> <p>Derivación de dieta líquida clara de las paginas 818 – 822.</p> <p>Derivación de dieta blanda química y mecánica de las páginas 823 – 827.</p> <p>Derivación de dieta supraglótica de las páginas 823 – 832.</p> <p>Derivación de dieta gastroclisis de las páginas 833 – 837.</p> <p>Derivación de dieta astringente de las paginas 838 – 842.</p> <p>Derivación de dieta normal de las paginas 843 – 847.</p> <p>Derivación de dieta hipouridica de las páginas 848 – 852.</p> <p>Derivación de dieta vegetariana de las paginas 853 – 857.</p> <p>Derivación de dieta sin lácteos de las paginas 858 – 862</p> <p>Derivación de dieta neutropenia de las paginas 863 – 867.</p> <p>Dieta adicional – menú de urgencias páginas de las 868 – 872.</p> <p>Dieta plan de emergencias que se relaciona en la página 873</p>
Análisis químico de las dietas normales y terapéuticas	X		Documentos habilitantes sobre 1 y 2, Análisis nutricional páginas de la 874 a la 1479
Estandarización de recetas	X		Documentos habilitantes sobre 2, Estandarización de recetas páginas de la 1480 a la 1496
Inspección sanitaria con concepto favorable no superior a un año Y/O renovable cada año	X		<p>Para la planta, documentos habilitantes sobre 1, páginas de la 258 a la 263, concepto favorable, fecha de inspección 19/04/2024</p> <p>Para los vehículos, documentos habilitantes sobre 1, páginas de la 2264 a la 283, concepto favorable, fecha de inspección inferior a un año.</p>

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



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

ÍTEM	CUMPLE		OBSERVACIÓN
	SI	NO	
<p>Personal idóneo y suficiente para atender la prestación del servicio a los usuarios.</p> <p>Profesional en Nutrición y dietética y personal técnico</p>	X		<p>Hojas de vida con sus soportes: nutricionista, coordinador gastronómico (Técnico), Auxiliar compras locales, Chef, ingeniera de alimentos, documentos habilitantes sobre 1, páginas de la 330 – 382</p>
<p>cronograma anual de los análisis microbiológicos</p> <p>El proponente debe incluir el nombre de 1 laboratorio que realizara los controles microbiológicos</p>	X		<p>Se anexa cronograma anual de análisis microbiológicos, Anexan laboratorio para exámenes microbiológicos, con todos los soportes incluyendo el cronograma.</p> <p>Laboratorio TESTLAB. Documentos habilitantes sobre 1, páginas 660 – 674</p>
<p>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</p>	X		<p>Se anexa plan de saneamiento básico, con los 4 programas, solicitados en la propuesta. Documentos habilitantes sobre 1, páginas 464-491.</p>

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



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

ÍTEM	CUMPLE		OBSERVACIÓN
	SI	NO	
y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento y suministro de aguas.			
Fichas técnicas de las sustancias que permanecerán en servicio de alimentación. Desinfectantes, sustancias.	X		Documentos habilitantes sobre 1, páginas 492-526.
Protocolos de Bioseguridad de acuerdo con los lineamientos de las diferentes instancias para prevenir la propagación del COVID 19	X		Documentos habilitantes sobre 1, páginas 714-736
Plan de capacitación y/o actualización debe contener: metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir.	X		Documentos habilitantes sobre 1, páginas 527-553
Plan de mantenimiento preventivo y correctivo para los equipos.	X		Documentos habilitantes sobre 1, páginas 595-613
Programa de emergencias, que debe estar coordinado con el de la institución y que garantice el	X		Documentos habilitantes sobre 1, páginas 675-713

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



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

ÍTEM	CUMPLE		OBSERVACIÓN
	SI	NO	
continuado suministro de la alimentación			
Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo	X		Hoja de vida personal de seguridad y salud en el trabajo y soportes, documentos habilitantes sobre 1, páginas 310-315 Programa de SST, documentos habilitantes sobre 1, páginas 383-410
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.	X		Se anexa kardex o lista de proveedores con documentación que soporta las específicas de cada uno de los alimentos con su respectiva ficha técnica. Documentos habilitantes sobre 1, páginas 614 - 652.
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	X		Documentos habilitantes sobre 1, páginas de la 2264 a la 283.

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



ÍTEM	CUMPLE		OBSERVACIÓN
	SI	NO	
según el ministerio de transporte.			
Control de calidad que durante el contrato ejercerá sobre el personal, insumos, técnicas de conservación y preparación de alimentos	X		Documentos habilitantes sobre 1, páginas de la 653 a la 659
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	X		Manual de especificaciones de la materia prima Y Manual y procesos BPM, documentos habilitantes sobre 1, páginas de la 554 a la 594
Experiencia del servicio (con puntuación para la evaluación de la propuesta)	X		Experiencia ejecución de contratos en atención hospitalaria y a población vulnerable, documentos habilitantes sobre 1, páginas 226, 231, 232.
Calidad en el servicio (con puntuación para la evaluación de la propuesta)	X		Certificado de calidad, documentos habilitantes sobre 1, página 255 40% o más de las preparaciones son por método de cocción asado, a vapor, cocido, salteado, horneado, inclusión de Chef, Documentos habilitantes sobre 1, páginas de la 256 - 257

EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA

NOMBRE PROPONENTE	LA COCINA DE LUIS S.A.S
NIT	900319904-9
REPRESENTANTE LEGAL	LUIS SEBASTIAN DUQUE RESTREPO
DOCUMENTO DE IDENTIDAD	3.438.291
DIRECCIÓN	Calle 29C No. 56-91, Medellín
CORREO ELECTRÓNICO	lacocinadeluis@hotmail.com

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



TELÉFONO 4440533

N°	CRITERIO	PUNTAJE	PUNTAJE
1	Precio de la ración alimentaria hospitalización \$49.938 IVA E IMPUESTO AL CONSUMO INCLUIDOS	40	60
	Precio del menú almuerzo cafetería y restaurante \$14.500 IVA E IMPUESTO AL CONSUMO INCLUIDOS	10	
	Manejo de tiquetera para descuento del valor del almuerzo a empleados del hospital SI, VALOR DE ALMUERZO \$13.500 IVA E IMPUESTO AL CONSUMO INCLUIDOS	10	
2	Constitución de la empresa 26 DE OCTUBRE DE 2009	5	20
	Experiencia ejecución de contratos en atención hospitalaria y a población vulnerable CUMPLE CON EL REQUERIMIENTO FOLIOS 226, 231, 232	15	
3	Criterios técnicos adicionales de calidad. CUMPLE CON EL CERTIFICADO DE CALIDAD FOLIO 255 40% O MÁS DE LAS	05	05

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS



		PREPARACIONES SON POR MÉTODO DE COCCIÓN ASADO, A VAPOR, COCIDO, SALTEADO, HORNEADO, INCLUSIÓN DE CHEF, FOLIOS 256 - 257		
4	Mayor tiempo para pago	Mayor plazo otorgado al contratante para el pago NO OFERTAN PLAZO	15	0
TOTAL			85	

EL Comité de Compras y Contratación conceptúa que el proponente **LA COCINA DE LUIS S.A.S**, Se encuentra habilitado para contratar y cumple con las especificaciones técnicas y económicas en su propuesta.

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 HOSPITALARIOS 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, NIT. 900319904-9**

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIÓN

FIRMA EN ORIGINAL

ADRIANA PATRICIA ROJAS ESLAVA
Presidente del Comité de Compras y contratación

JUAN SEBASTIAN GARCIA CARMONA
jefe Oficina Asesora Jurídica Contratación

MARIA CAMILA CASTRILLON SERNA
Contadora

MARÍA PATRICIA CANO ZAPATA
Subgerente Administrativa y Financiera

LILIANA MARIA ARISMENDY MARÍN
Secretaria

HAROLD GUSTAVO BEDOYA BEDOYA
Invitado

Proyectó	Harol Gustavo Bedoya Ibeth María Muñoz Zapata Angela Marcela Pérez Ruiz	Profesional- contratista Profesional- contratista Profesional- contratista		
Revisó	Juan Sebastián García C.	Jefe oficina Jurídica		
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a la normas y disposiciones legales vigentes y, por tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para firma				