



**COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIÓN  
RESPUESTA A OBSERVACIONES  
A LA EVALUACIÓN DE PROPUESTAS  
CONVOCATORIA PÚBLICA No. 01 DE 2021  
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**

**Fecha de inicio:** 24 de marzo de 2021  
**Lugar:** Subdirección Administrativa y Financiera  
**Hora de inicio:** 1:40 p.m.  
**Fecha de terminación:** 24 de marzo de 2021  
**Hora de terminación:** 3:00 p.m.

**OBJETO:** Suministrar la alimentación a los pacientes de la ESE HOSPITAL CARISMA y prestar el servicio de cafetería de acuerdo a los requerimientos establecidos en el anexo técnico.

**Asistentes:** Maribel de la Valvanera López Zuluaga – Subdirectora Administrativa y Financiera.  
Beatriz Eugenia González Vélez – Asesora Jurídica.  
Sandra Samaris Lara Agudelo – Asesora Desarrollo Organizacional.  
Claudia María Osorio Ortiz – Profesional Recursos Físicos

**Invitados:** Jorge Andrés Cano Hernández – Coordinador de Enfermería.  
Maribel Echeverri Pulgarín – Logística Contratación (Afiliada Participe PROSALUD)

**Orden del día:**

1. Respuesta a la observación a la Evaluación de propuestas de conformidad con el cronograma establecido en los términos de condiciones de la Convocatoria Pública No. 01 de 2021 y la Adenda 01.

**Desarrollo de la reunión:**

Los integrantes del comité de compras y de contratación proceden a responder la observación a la evaluación de las propuestas, teniendo en cuenta los criterios establecidos en los términos de condiciones:

Se presenta una observación por parte de La Cocina de Luis S.A.S., donde manifiestan: (...) *“solicitamos amablemente nos den claridad en la metodología para evaluación del “mejoramiento de la minuta patrón”, nos parece importante entender como cuantificaron la variedad de ingredientes en las preparaciones y cuál fue el resultado comparativo entre los proponentes”.*



La metodología utilizada por el comité para evaluar el mejoramiento de la minuta, fue lo estipulado en el anexo técnico, en el numeral 2.4, CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA ALIMENTACIÓN Y MATERIA PRIMA: "El ciclo menú debe ser de cuatro (4) semanas para almuerzos y cena, de dos (2) semanas para desayunos, medias mañanas, algos y meriendas".

Se verificó el cumplimiento de este requisito en cada uno de los proponentes y se le dio puntaje adicional a los que presentaron mejoramiento de la minuta en este sentido, tal como se expresó en el cuadro de evaluación correspondiente.

Se revisó cada ciclo menú por separado, teniendo en cuenta las preparaciones e ingredientes utilizados en cada una de ellas, encontrando que, dos de las propuestas presentaron el ciclo menú de acuerdo a lo solicitado en el anexo, y la otra un ciclo menú de 28 días, lo cual se traduce en mayor variabilidad en las preparaciones.

Así mismo en el numeral 2.4 (...) "El proponente deberá ofrecer un menú para fechas especiales como cuaresma, semana santa, día de la madre, día del padre, amor y amistad, festividades navideñas."

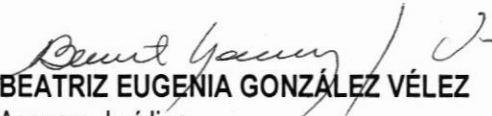
Por lo anterior se le dio mayor puntaje a quien lo presento en su propuesta.

Verificando las variedad de ingredientes en las preparaciones se encontró: En las ensaladas; algunos utilizaban hasta 3 ingredientes en su preparación, otros únicamente dos, en los postres; preparaciones como cernidos de fruta, panelitas, gelatina, en los desayunos; arepas de chócolo, queso, colada, en las frutas; variedad de estas y preparaciones como salpicones, ensaladas de fruta, y en las proteínas, pescados, hígado y en el plato típico chicharrón.

EVALUACION MEJORAMIENTO DE MINUTA						
FACTORES DE EVALUACIÓN	COMERCIALIZADORA GIRALDO ECHEVERRI Y CIA LTDA		LA COCINA DE LUIS S.A.S.		NUTRIMOS Y SERVICIOS CON CALIDAD SAS	
	Observaciones	Puntaje	Observaciones	Puntaje	Observaciones	Puntaje
Mejoramiento de la minuta patron	Presenta un ciclo menu de 28 dias incluyendo, todas las preparaciones, desayuno, almuerzo, algo, cena y merienda, presentando mayor variedad en los ingredientes y en sus preparaciones.	15,0	presenta variedad en las ensaldas e incluye el chicharron en el plato tipico	5,0	Presenta un ciclo menu para fechas especiales; como dia de la madre, padre, amor y amistad, navidad y año nuevo. Asi como variedad en la ensalada y ofrecen chicharron	10,0
<b>TOTAL PUNTAJE ADICIONAL</b>		15,0		5,0		10,0

De conformidad con el cronograma establecido en los términos de condiciones, se da con esto respuesta a la observación presentada por la Cocina de Luis S.A.S.

  
**MARIBEL DE LA VALVANERA LÓPEZ ZULUAGA**  
Subdirectora Administrativa y Financiera

  
**BEATRIZ EUGENIA GONZÁLEZ VÉLEZ**  
Asesora Jurídica

  
**SANDRA SAMARIS LARA AGUDELO**  
Asesora Desarrollo Organizacional

  
**CLAUDIA MARÍA OSORIO ORTIZ**  
Profesional Universitario Recursos Físicos

  
**JORGE ANDRÉS CANO HERNÁNDEZ**  
Enfermero Coordinador

  
**MARIBEL ECHEVERRI PULGARIN**  
Logística Contratación (PROSALUD)