

ACTA # 15
EVALUACIÓN DE PROPUESTA
CONVOCATORIA PÚBLICA No. 01 DE 2023

Fecha: 16 de marzo de 2023

Lugar: Oficina Subdirección Administrativa y Financiera de la ESE Hospital Carisma

Hora: 8:30 am

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: Paulo Andrés Gutiérrez Muñoz, subdirector Científico.
Beatriz Eugenia González Vélez, Asesora Jurídica.
Sandra Samaris Lara Agudelo, Asesora Desarrollo Organizacional.
Judy Lorena Restrepo Chaverra, Profesional Universitario de Recursos Financieros
Dayana Echeverri Jaramillo, Profesional Universitaria Recursos Físicos.
Mónica Viviana López Jaramillo, Técnica Almacén

Invitado: Jorge Andrés Cano Hernández, Enfermero Coordinador.

Orden del día:

1. Evaluación de propuesta de conformidad con el cronograma establecido en el numeral tres de los términos de condiciones de la Convocatoria Pública No. 01 de 2023.

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.

Desarrollo de la reunión:

Dentro el término legal el comité se reúne para realizar la evaluación del único proponente, de conformidad con lo estipulado en el numeral 8. Evaluación de las ofertas.

8.1 Criterios de evaluación

CRITERIO DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
Evaluación Económica (Precio ración diaria)	40
Evaluación técnica	40
Planta de producción concepto favorable	20
TOTAL	100



CONVOCATORIA PÚBLICA N° 01 - 2023 CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
FACTORES DE EVALUACIÓN	OFERENTE (LA COCINA DE LUIS S.A.S.)	
	OBSERVACIONES	Puntaje
EVALUACIÓN ECONÓMICA (PRECIO DE LA RACIÓN DIARIA) El proponente que oferte el menor precio tendrá una calificación de 40 puntos	Presupuesto oficial: \$734.193.460 Se presentó un solo oferente y la propuesta de la ración diaria está dentro del presupuesto oficial. Valor de la ración diaria fase de internación (Hospital Total) propuesta por LA COCINA DE LUIS S.A.S es \$41.570 Valor total de la propuesta \$729.248.960	40.0
EVALUACIÓN TÉCNICA (1. RECURSO HUMANO) El oferente debe adjuntar con la propuesta las hojas de vida del recurso humano suficiente (de acuerdo a lo solicitado en el anexo técnico) para el adecuado y oportuno cumplimiento del objeto contractual.	Nutricionista (Cantidad 1): Profesional de la Universidad de Antioquia, Acta de graduación del 2020, certificado de experiencia de contrato de prestación de servicios 9582-354-2020 (Duración 3 meses y 16 días), Objeto: servicios profesionales como Nutricionista. Certificado de experiencia Cocina de Luis S.A.S contrato a término fijo desde el 8 de febrero de 2021 a la fecha. Objeto: Nutricionista coordinadora servicio de alimentación y apoyo a la supervisión en programa Hospital San Rafael, Clínica Antioquia de Itagüí, Duales - HOMO, Carisma, entre otros. Técnico en Cocina (Cantidad 1): Técnico en cocina del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA 2021. Certificado de experiencia La Cocina de Luis S.A.S contrato a término fijo inferior a un año, renovable cada año desde el 10 de septiembre de 2018, en el cargo de cocinero. Auxiliar de cocina (Cantidad 4): Presentan de cada Auxiliar: Hoja de vida, diploma de bachiller y certificado de manipulación de alimentos vigente, además examen médico de aptitud laboral y certificado de experiencia. Adicional el proponente presenta: Una supernumeraria bachiller, certificado de manipulación de alimentos vigente, examen de aptitud laboral y certificado de experiencia. Dos conductores (Auxiliares de transporte), con diploma de bachiller y certificado de experiencia, licencia de conducción, certificado de aptitud laboral y certificado de manipulación de alimentos vigente.	20.0
EVALUACIÓN TÉCNICA (2. CICLO MENÚ) Acorde a lo establecido en el anexo técnico	Presentan ciclo menú acorde a lo establecido en el anexo técnico	20
PLANTA DE PRODUCCIÓN CON CONCEPTO FAVORABLE El oferente debe adjuntar certificado no superior a un año, expedido por la autoridad competente con concepto favorable	Adjuntan acta de inspección sanitaria a planta de producción ubicada en la calle 29 C N° 56-91 Medellín, con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos, con fecha del 11/03/2022. Acta N° EPA110-067-001584 expedida por la Alcaldía de Medellín - Secretaría de Salud CONCEPTO FAVORABLE	20
PUNTAJE TOTAL		100

En resumen, la evaluación queda así:

EMPRESA	PUNTAJE
LA COCINA DE LUIS S.A.S	100

De conformidad con el cronograma de los términos de condiciones, el proponente tendrá plazo para realizar las observaciones al informe de evaluación de la propuesta hasta el día 21 de marzo de 2023 hasta las 11:00 a.m., las cuales deberán enviarse al correo electrónico esecarisma@esecarisma.gov.co con la identificación del proceso de selección.

Esta acta será publicada en el SECOP II y en la página web www.esecarisma.gov.co



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

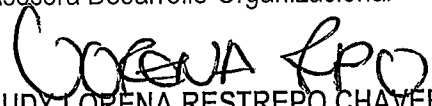


UNIDOS

Se finaliza el comité siendo las 9:10 a.m.

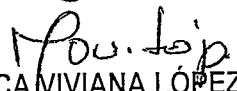

PAULO ANDRÉS GUTIÉRREZ MUÑOZ
Subdirector Científico


SANDRA SAMARIS LARA AGUDELO
Asesora Desarrollo Organizacional

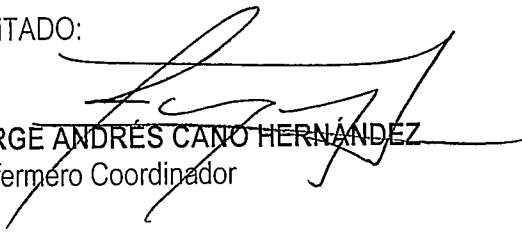

JUDY LORENA RESTREPO CHAVERRA
Profesional Universitario de Recursos Financieros


BEATRIZ EUGENIA GONZÁLEZ VÉLEZ
Asesora Jurídica


DAYANA ECHEVERRI JARAMILLO
Profesional Universitario Recursos Físicos


MÓNICA VIVIANA LÓPEZ JARAMILLO
Técnica Almacén

INVITADO:


JORGE ANDRÉS CANO HERNÁNDEZ
Enfermero Coordinador