

**SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E.****EVALUACIÓN TÉCNICA****CO-CBS-FT-26 V1**

FECHA: Bogotá D.C., Día 05 Mes 12 Año 2018

ASUNTO: EVALUACION TECNICA INVITACION A COTIZAR N° 126 2018

OBJETO DEL CONTRATO: SERVICIO DE PREPARACIÓN, SUMINISTRO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PACIENTES DE UNIDAD RENAL, EN LAS DIFERENTES UNIDADES DE SALUD QUE CONFORMAN LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E., ASÍ MISMO EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS A LOS MÉDICOS INTERNOS Y RESIDENTES Y A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ECOTERAPIA DE LA UNIDAD DE SERVICIOS DE SALUD NAZARETH.

PROPONENTE: NUTRISER COLOMBIA SAS

ITEM	DESCRIPCION	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	Anexar protocolos de manejo y Manual de equipos y utensilios de acuerdo con los lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del INVIMA.	x		Folio del 119 al 132
2	Anexar concepto sanitario favorable vigente de la empresa de alimentos y de los vehículos de transporte especial asignados para la operación emitido por Entidad Competente.	x		Folio del 134 al 152
3	Carta firmada por el Representante Legal, en la cual manifiesta su capacidad técnica y operativa para dar cumplimiento al objeto a contratar.	x		Folio 154
4	Listado de personal (Operativo, Técnico y Profesional) dentro este personal se requiere entre otros dos (2) Nutricionistas o Ingeniero de Alimentos o Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos o Técnico Ambiental para la planta operativa y para las Unidades operativas Tunal y Meissen, para lo cual se deberá anexar las hojas de vida con soportes de los perfiles mencionados para evidenciar la idoneidad en la prestación del servicio.	x		Folio 1 al 200
5	soportes de los perfiles mencionados para evidenciar la idoneidad en la prestación del servicio	X		Folio 1 al 200



SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E.

EVALUACIÓN TÉCNICA

CO-CBS-FT-26 V1

6	Anexar certificados como manipulador de alimentos del personal asignado durante la operación para el desarrollo del objeto a contratar, en concordancia con las Resoluciones 1090 de 1198 y 127 de 2001. El certificado debe ser expedido por Secretaría Distrital de Salud o en su defecto por entidades autorizadas para realizar el curso en mención; en este último caso deberá anexar además Resolución de autorización del capacitador y carta de solicitud de supervisor del curso.	x		Folio 1 al 200
7	Anexar certificados médicos, laboratorios clínicos y esquema de vacunación del personal asignado durante la operación para el desarrollo del objeto a contratar.	x		Folio 401 al 600
8	Anexar Plan de Saneamiento donde se evidencia los procesos para el manejo de agua potable, residuos líquidos y sólidos, protocolos de limpieza y desinfección, manejo y control de plagas.	x		Folio 159 hasta 199
9	Presentar Manual de Bioseguridad que incluya protocolo de lavado de manos, plan de emergencias, protocolo de limpieza y desinfección.	x		Folio 200 hasta 325
10	Presentar ciclos de menús de veintiún (21) días para desayuno, almuerzo y cena que incluya los alimentos determinados en la minuta patrón, con un aporte promedio de 2.200 Kcal/día para población Sana Adulta Joven de 20 a 35 años, con actividad física dinámica como disponibilidad de turnos de 12 horas o 24 horas de acuerdo a la necesidad del servicio de atención.	x		Folio 327 al 330
11	Presentar Manual de dietas para pacientes que incluya ciclo menú de 21 días con análisis químicos de macro y micro nutrientes carbohidratos proteínas grasa, hierro, vitamina A y calcio, zinc, magnesio, sodio, potasio, fósforo). distribución del valor calórico total por cada menú del ciclo con adecuación de nutrientes entre el 90% y 110% derivados de la minuta patrón basado en Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes RIEN para la población Colombiana resolución 3803 de 2016	x		Se subsana



SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E.

EVALUACIÓN TÉCNICA

CO-CBS-FT-26 V1

12	Cumplimiento de entrega de alimentos de domingo a domingo en los siguientes Horarios: Desayuno 7:30 am a 8:30 am; Nueves: 10:00 am, almuerzo 12:20 pm. a 1:30 pm, Onces 3:00 pm, cena 6:00 pm a 7:00 pm y Refrigerio nocturno 8:00 pm, para Pacientes Diabéticos.	x		Se subsana
13	El Oferente deberá garantizar la supervisión y control permanente del servicio, sin que esto genere costo adicional para la Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E., para lo cual deberá anexar hoja de vida con soportes de idoneidad de la persona destinada para éste fin, la cual deberá ser Técnico o Tecnólogo o Profesional en áreas de la Salud o afines con experiencia mínimo de cinco (5) años certificada relacionada con el objeto a contratar.	x		Folio 1 al 200
14	Anexar Certificados de Registro Sanitario INVIMA, de aquellos alimentos que se encuentran regulados y los cuales son destinados en el suministro a pacientes.	x		Folio 365 a 391
15	Anexar certificados de pruebas microbiológicas, emitidos por Laboratorios aprobados y/o Secretaria de Salud, aplicadas a muestras de alimentos y análisis de agua aptos para el consumo humano de manera mensual.	x		Folio 392 al 497
16	La planta de producción requerida para cumplimiento del objeto contractual debe estar ubicada dentro de las localidades que hacen parte de la Subred Sur (Ciudad Bolívar-Tunjuelito-Usme) a fin de garantizar la calidad y oportunidad en la prestación del servicio.	x		Folio 499
17	Anexar certificaciones de convenios con los proveedores de materia prima de alimentos, para garantizar el adecuado manejo al ingreso a la planta.	x		Folio 495 a 497
18	El oferente deberá anexar certificaciones de calidad otorgadas a la compañía (Si las tiene)			No aplica
19	El oferente deberá anexar fichas técnicas de los alimentos de mayor riesgo perecederos (Carnes blancas, carnes rojas, productos lácteos, entre otros)	x		Folio 423 a 493



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SALUD
SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E.

SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR E.S.E.

EVALUACIÓN TÉCNICA

CO-CBS-FT-26 V1

20	Anexar formatos de control de calidad de las diferentes fases del proceso y puntos críticos de control.	x		Folio 411 al 422
21	Anexar formatos establecidos para el control de la temperatura desde la liberación hasta obtener el plato servido.	x		Folio 405 al 410
22	Certificar el método o la ficha técnica en procedimientos para laboratorio y planes de muestreo	x		Folio 392 a 409
23	Bandejas herméticas y demás recipientes y/o utensilios a utilizar, para el suministro de alimentos y dietas hospitalarias.	x		Se revisa en visita técnica, se anexa acta.

CONCEPTO: De conformidad con la verificación y evaluación técnica y con base en los documentos aportados por el proponente, se considera que **NUTRISER COLOMBIA SAS - CUMPLE** con los requisitos técnicos establecidos en las condiciones de la invitación a cotizar No. 126 de 2018.

MARIA BEATRIZ MILLAN PAYÁN
SUPERVISION SERVICIOS DE ALIMENTOS
Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E