

EVALUACION TÉCNICA CONVOCATORIA PÚBLICA No. 068 DE 2015

Contratar la prestación del servicio integral el servicio de alimentación, preparación y distribución para pacientes hospitalizados y servidores

La calificación de las propuestas se hará sobre la base de 1.000 puntos que se aplicarán a los siguientes factores así:

FACTOR	PUNTAJE	PUNTAJE OBTENIDO POR SERVINUTRIR SAS
Experiencia y cumplimiento en contratos anteriores en entidades públicas, en IPS de mediana y Alta Complejidad, según habilitación, con el mismo objeto de la presente invitación	300	300
Experiencia y Perfil del Talento Humano.	200	192
Calidad nutricional y del servicio - Instalaciones de la infraestructura – Visita técnica a la planta la cual deberá estar en funcionamiento y Vehículo que cumpla con las normas para el transporte de los alimentos del INC según lo exigido por la ley.	200	195
Precio	300	300
TOTAL PUNTAJE	1.000	987

Bogotá, 7 de diciembre de 2015


JANNETH HASBELDY SALAZAR VIRGUEZ

Coordinadora Grupo de Gestión Ambiental y Soporte Hotelero

EVALUACION TÉCNICA CONVOCATORIA PÚBLICA No. 068 DE 2015
Contratar la prestación del servicio integral el servicio de alimentación, preparación y distribución para pacientes

1. EXPERIENCIA Y CUMPLIMIENTO EN CONTRATOS ANTERIORES

Para efectos de la experiencia se revisarán dos criterios: monto y tiempo de contratación.

Monto contratado. Se asignará un máximo de ciento cincuenta (150) puntos a la propuesta que presente una sumatoria mayor de los montos contratados, sustentada a través de certificaciones de experiencia de objeto contractual similar al de la presente invitación, con IPS de mediana o alta complejidad, según la habilitación, públicas o privadas, debidamente certificadas por cada contrato. Las certificaciones que no cumplan con dicho requisito no serán tenidas en cuenta.

Tiempo contratado. Se asignará un máximo de ciento cincuenta (150) puntos a la propuesta que presente una sumatoria mayor de meses completos contratados, sustentada a través de certificaciones de experiencia de objeto contractual similar al de la presente invitación, con IPS de mediana o alta complejidad según la habilitación, públicas o privadas, debidamente certificadas por cada contrato. Las certificaciones que no cumplan con dicho requisito no serán tenidas en cuenta.

El proponente deberá certificar y relacionar los contratos celebrados con IPS públicas o privadas de mediana o alta complejidad según la habilitación, a partir del 1 de Enero de 2010, indicando el nombre y número de teléfono de los supervisores y/o aquellas personas responsables del seguimiento de los mismos y nombre de las entidades a las cuales les ha prestado el servicio igual o similar al solicitado en esta invitación. Para el caso de los contratos en ejecución, serán válidos aquellos que certifiquen una ejecución no inferior al 50% del monto y tiempo del contrato. No serán válidas certificaciones anteriores al 1 de Enero de 2.010

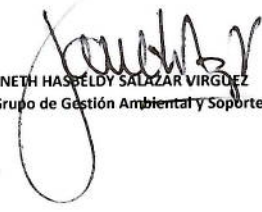
Para que las referencias contractuales sean tenidas en cuenta, deberán anotar adicionalmente el monto o valor total del contrato, término de duración y concepto de cumplido a satisfacción o no del servicio por parte de la entidad contratante.

SERVINUTRIR SAS

Experiencia y cumplimiento en contratos anteriores, en entidades públicas, en IPS de mediana o alta complejidad.

ITEM	ENTIDAD	CONTRATO No.	FECHA DE INICIO	FECHA TERMINACION	CANTIDAD DE MESES	VALOR CONTRATADO
1	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGIA ESE	191	16/05/2013	30/06/2014	13	1.558.508.920,00
2	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGIA ESE	200	02/05/2012	30/04/2013	12	1.226.828.990,00
3	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGIA ESE	633	08/06/2011	15/12/2011	6	614.262.027,00
4	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGIA ESE	1322	31/12/2010	31/03/2011	3	353.000.000,00
5	HOSPITAL LA VICTORIA	7	16/08/2013	15/08/2014	12	1.163.844.301,00
6	HOSPITAL LA VICTORIA	6	15/08/2014	15/08/2015	12	1.102.196.847,00
7	HOSPITAL LA VICTORIA	39	01/03/2010	31/01/2011	10	869.500.000,00
8	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGIA ESE	676	16/05/2010	31/12/2010	7	462.295.611,00
9	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGIA ESE	1243	23/12/2011	30/04/2012	4	368.228.013,00
10	HOSPITAL LA VICTORIA	8	01/02/2011	12/03/2012	12	936.000.000,00
					91	8.654.664.709,00

7 de Diciembre de 2015


JANNETH HASBELDY SALAZAR VIRGUEZ
 Coordinadora Grupo de Gestión Ambiental y Soporte Hotelero



Instituto Nacional
de Cancerología-ESE
Colombia
Por el control del cáncer

EVALUACION TÉCNICA CONVOCATORIA PÚBLICA No. 068 DE 2015

Contratar la prestación del servicio integral el servicio de alimentación, preparación y distribución para pacientes hospitalizados y servidores

2. EXPERIENCIA Y PEFIL DEL TALENTO HUMANO.

ITEM	PUNTAJE OTORGADO	PUNTAJE OBTENIDO SERVINTRIR SAS	OBSERVACIONES
Se requiere contar con un administrador que sea Profesional en Ingeniera de Alimentos, Nutricionista, Administrador en Hotelería y Turismo, o carreras similares, Experiencia mínima de dos (2) años. En entidades de salud de mediana y alta complejidad. Mínimo 8 horas diarias de lunes a domingo. Si cumple con los 2 años se asignan (50) puntos. Por cada 2 años adicional de experiencia se asignarán cinco puntos más, hasta un máximo de diez (10) años de experiencia.	70	70	FOLIOS 116-123
Se requieren de 2 Nutricionistas con experiencia mínima un (1) año, en entidades de salud de mediana y alta complejidad, que cubran de lunes a viernes de las 6:00 de la mañana a las 8:00 de la noche y el fin de semana y festivos 1 nutricionista de turno. Si cumple con el año (1) se asignan (45) puntos. Por cada dos años adicionales de experiencia se asignarán cinco (5) puntos más, hasta un máximo de siete (7) años de experiencia.	60	52	FOLIOS 124-129 Y DEL 130 AL 138
Se requiere contar con un cheff a con experiencia mínima de un (1) año. Si cumple con el año (1) se asignan (45) puntos. Por cada dos años adicionales de experiencia se asignarán cinco (5) puntos más, hasta un máximo de siete (7) años de experiencia.	60	60	FOLIOS 139-145
Experiencia y Perfil del Talento Humano instrucción Mínimo básica primaria, experiencia mínima de tres (3) años de experiencia en entidades de salud de mediana y alta complejidad.	10	10	FOLIOS 152-297
Total	200	192	

Bogotá, 7 de diciembre de 2015

JANNETH HASBELDY SALAZAR VIRGUEZ
Coordinadora Grupo de Gestión Ambiental y Soporte Hotelero



Instituto Nacional
de Cancerología-ESE
Colombia
Por el control del cáncer

EVALUACION TÉCNICA CONVOCATORIA PÚBLICA No. 068 DE 2015

Contratar la prestación del servicio integral el servicio de alimentación, preparación y distribución para pacientes hospitalizados y servidores

3. CALIDAD DE LOS SERVICIOS OFERTADOS.

ITEM	PUNTAJE MINIMO REQUERIDO	PUNTAJE SERVINUTRIR SAS	
Calidad nutricional: Programación de menús.	60	60	FOLIOS 300-351
Calidad del servicio Instalaciones de la infraestructura – visita técnica a la planta (Debe estar en funcionamiento).	60	55	FOLIOS 352-403
Vehículo que cumpla con las normas para el transporte de los alimentos del INC según lo exigido por la Ley.	40	40	FOLIOS 405-422
Manual de procesos de funcionamiento.	40	40	FOLIOS 423-450
Total	200	195	

Bogotá, 7 de diciembre de 2015

JANNETH HASBELDY SALAZAR VIRGUEZ
Coordinadora Grupo de Gestión Ambiental y Soporte Hotelero



EVALUACION TÉCNICA CONVOCATORIA PÚBLICA No. 068 DE 2015
Contratar la prestación del servicio integral el servicio de alimentación,

4. PRECIO

TIPO DE DIETA	VALOR UNITARIO DESAYUNOS	VALOR UNITARIO ALMUERZO	VALOR UNITARIO COMIDA	OTROS
Blanda	4346	8644	8644	
Sin residuos	2702	3566	3566	
Líquida completa	2661	4377	4377	
Líquida clara	2448	3512	3512	
Hiperproteica	4323	6483	6483	
Hipercalórica	4323	6483	6483	
Hipoglúcida	3458	6483	6483	
Hiposódica	3458	6483	6483	
Hipograsa	3155	4424	4424	
Hipoproteica-				
Hipocalémica e				
Hiposódica(renal)				
Normal pediátrica	2702	2702	2702	
Normal	3498	6148	6148	
Complementaria 1 (6 a 9 meses)	2486	2809	2809	
Complementaria 2 (9 a 12 meses)	3025	3890	3890	
Complementaria 3 (12 a 24 meses)	2702	3890	3890	
Sin grasa	2702	3241	3241	
TIPO DE DIETA	DESAYUNOS	VALOR UNITARIO ALMUERZO	VALOR UNITARIO COMIDA	TIPO DE DIETA
Sin fibra	2702	3241	3241	
Normal alta en fibra	5403	7889	7889	
Blanda alta en fibra	3458	5187	5187	
Semi-blanda alta en fibra	3458	3782	3782	
Frutas picada (ensalada de frutas)	2241	2241	2241	
Jugos de 210c.c.	865	865	865	
Semi blanda	3241	5727	5727	
Sin fibra	2702	3241	3241	
Blanda hiposódica	3458	6770	6770	
Blanda hipoglúcida	3458	6483	6483	
Blanda hipograsa	3304	6483	6483	

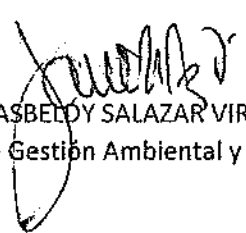
EVALUACION TÉCNICA CONVOCATORIA PÚBLICA No. 068 DE 2015
Contratar la prestación del servicio integral el servicio de alimentación,

4. PRECIO

TIPO DE DIETA	VALOR UNITARIO DESAYUNOS	VALOR UNITARIO ALMUERZO	VALOR UNITARIO COMIDA	OTROS
Semi blanda hiposódica	3458	6483	6483	
Semi blanda hipoglucida	3241	6483	6483	
Semi blanda hipograsa	3241	6483	6483	
Líquida hiposodica	3458	5407	5407	
Líquida hipoglucida	3782	6483	6483	
Líquida clara hiposódica	2161	3782	3782	
Líquida clara hipoglucida	2161	2911	2911	
Sin fibra hiposódica	2702	3782	3782	
Sin fibra hiposódica	2702	3782	3782	
Sin fibra hipoglucida	2702	3782	3782	
Alta en fibra	dieta correspondiente mas \$1.800.00			
Fraccionada	El mismo valor que requiera el paciente			
Parciales	El mismo valor que requiera el paciente			
Licuada	El mismo valor que requiera el paciente			
Compotas	2120	2120	2120	

MENU	VALOR UNITARIO	VALOR IVA	TOTAL
DESAYUNOS			
MEDICOS DE TURNO - Dieta normal	3125	500	3625
ALMUERZOS			
FUNCIONARIOS. Dieta normal de lunes a viernes	6000	960	6960
MÉDICOS DE TURNO. Dieta normal para fin de semana	3884	621	4505
COMIDAS			
MÉDICOS DE TURNO - Dieta normal	3884	621	4505

Bogotá, 7 de diciembre de 2015


JANNETH HASBELDY SALAZAR VIRGUEZ
 Coordinadora Grupo de Gestión Ambiental y Soporte Hotelero