



<b>ITEM</b>	<b>TIPO DE ACTIVIDAD:</b> Servicios				<b>INVITACION:</b> Privada 002-2011	
	<b>INFORMACIÓN DEL PROVEEDOR:</b>				<b>Fecha:</b> 26 de enero de 2011	<b>RESULTADO FINAL</b>
	<b>Razón Social:</b>		<b>María Offir Hernández Rendón</b>		<b>Puntaje obtenido:</b> 97%	<b>ADJUDICADO</b>
<b>1</b>	<b>Id:</b> 0	<b>Dirección:</b> 0			<b>Ciudad:</b> Belén de Umbría, Risaralda	
	<b>Teléfonos:</b> 0	0	<b>Fax:</b> 0	0	<b>Correo Electrónico:</b>	0

**OBSERVACIONES PREVIAS GENERALES:**

Los invitados a la convocatoria: Restaurante la Fonda, Restaurante Horchata y Restaurante Sazon y sabor; no se pronunciaron ni verbal ni por escrito sobre su deseo de no participar en el proceso de selección, por lo tanto no hay propuestas para evaluar.

**SERVICIOS O PRODUCTOS SUMINISTRADOS:**

Suministro de alimentación diaria a los pacientes hospitalizados, al personal rotante, y en general cuando por casos fortuitos se requiera el suministro de refrigerios y/o comidas para el personal de los diferentes programas que adelanta la E.S.E. Hospital San José de Belén de Umbría

**El comité de contratación se reserva el derecho de solicitar se subsane o aclare la presentación del algún documento, sin transgredir el principio de igualdad de los proponentes.**

A EVALUACION JURIDICA		ITEM DEL ASPIRANTE:	1	2	3	4	Observaciones
Ítem	Descripción		Cumple ?				
			S/N	S/N	S/N	S/N	
1	Carta de presentación: La OFERTA deberá estar acompañada de carta de presentación firmada por el OFERENTE o por el Representante Legal de la persona jurídica, Consorcio o Unión Temporal el oferente o el apoderado constituido para el efecto. Anexo 1 "Carta de Presentación"	S	X	X	X	X	
2	Si el OFERENTE es una PERSONA NATURAL O JURIDICA deberá presentar un Certificado de Inscripción en el Registro Mercantil expedido por la Cámara de Comercio en donde conste la determinación de su actividad. Estos certificados deben tener fecha de expedición igual o inferior treinta (30) días anteriores a la fecha de presentación de la propuesta.	S	X	X	X	X	
3	Certificación Bancaria: El oferente deberá suministrar un certificado expedido por la entidad financiera en donde posea cuenta corriente o de ahorros, con una fecha igual o inferior a 30 días a la fecha de presentación de la oferta, a través de la cual el contratante efectuará el pago del contrato que se llegare a suscribir. Dicha certificación debe contener el número de la cuenta, clase corriente o ahorros, el nombre del titular de la misma y su número de identificación; además deberá diligenciar el Anexo No. 2 "DATOS BÁSICOS BENEFICIARIO CUENTA".	S	X	X	X	X	
4	Certificación de experiencia: El proponente deberá acreditar experiencia en contratos ejecutados con requerimientos iguales y/o similares al objeto del presente proceso en instituciones de salud. Para tal efecto deberá anexar dos (2) contratos y/o certificaciones de experiencia expedidas por el funcionario o autoridad competente de la respectiva entidad pública o privada con las que haya celebrado contratos. La experiencia mínima debe ser de veinticuatro (24) meses.	S	X	X	X	X	
5	Debe el contratista garantizar expresamente que las personas que van a prestar el servicio se encuentren afiliadas en Seguridad Social en salud, pensión y riesgos profesionales. Asimismo garantizar el pago de parafiscales. Para ello deberá adjuntar la relación del personal donde informe los fondos a los cuales se encuentran afiliados, debidamente firmada por el Representante Legal o contador.	S	X	X	X	X	

Ítem	Descripción	Cumple ?				Observaciones
		S/N	S/N	S/N	S/N	
6	Fotocopia de Paz y salvo de parafiscales en caso de que este obligado a su pago	S				
7	Fotocopia de balance general y estado de resultados a Septiembre de 2010, firmado por contador público.	S				
8	Certificación de una compañía de seguros que expedirá las pólizas solicitadas para contratar. (Cumplimiento, calidad, salarios, prestaciones sociales, responsabilidad civil extracontractual) derivados del contrato que se suscriba.	S				
9	Fotocopia del RUT	S				
10	Original de Certificado de inscripción en registro único de proponentes expedido por la cámara de comercio, para verificar la capacidad de contratación, la cual debe ser superior a 200 SMMLV.	S				
11	Se exige que el contratista suministre a su personal el uniforme respectivo, para prestar el servicio, la identificación a través de la carnetización y los elementos de protección. Para ello deberá anexar la descripción detallada de lo solicitado en este ítem.	S				
12	Manifestación por escrito de estar dispuesto a someterse a EVALUACIONES DE PROVEEDORES, dos (2) veces al año, y cumplir con las recomendaciones que se hagan derivadas de esta evaluación.	S				
13	Deberá garantizar mediante manifestación escrita, que cada una de las personas que ejecutará el contrato, se encuentra amparada por una póliza de responsabilidad civil extracontractual.	S				
14	EL CONTRATISTA debe contar con un PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL y designar un RESPONSABLE DEL MISMO, para lo cual se obliga a comunicar por escrito, sobre tal designación específica al CONTRATANTE.	S				
15	EL CONTRATISTA, debe contar con un plan de estímulos e incentivos para su personal, que contenga un plan de Bienestar Social y con un buen presupuesto para la ejecución del mismo, el cual debe anexarse a la propuesta.	S				
16	El contratista deberá adjuntar un programa de capacitación a cumplir durante el año 2011, para el recurso humano responsable de ejecutar el contrato, específicamente en lo relacionado con el objeto contractual.	S				
17	Dadas las características en la prestación de los servicios de salud, el contratista deberá adjuntar los protocolos y compromisos éticos que establecerá con su personal.	S				
18	Mediante manifestación escrita se debe garantizar que el personal que ejecute el contrato deberá realizar el diligenciamiento de todos los registros estadísticos relacionados con las actividades desarrolladas durante la vigencia del presente contrato.	S				
19	Como institución prestadora de servicios de salud y conforme a la resolución 1445 de 2006 del Ministerio de la Protección Social, por medio de la cual se definen las funciones de la entidad acreditadora, se adoptan otras disposiciones y se anexan los manuales de estándares del sistema único de acreditación, la propuesta deberá contener de manera expresa, cómo el contratista aportará para el cumplimiento de los estándares que apliquen, según el objeto contractual. Así mismo deberá indicar por escrito, el compromiso a participar en la ejecución de los planes de acción que surjan del proceso de autoevaluación de los estándares de acreditación.	S				
20	EL CONTRATISTA, mediante presentación escrita se hará responsable de todo DAÑO, PERDIDA O DETERIORO, causado a la E.S.E. directa o indirectamente por sus empleados o asociados tratándose de cooperativas de trabajo asociado.	S				
21	EL CONTRATISTA, a través de escrito se compromete a vincular a las personas que ejecutarán el contrato mediante un contrato en el cual debe reconocerse las prestaciones sociales y económicas de ley. Copia de dicho contrato debe entregarse al interventor del presente contrato el cual velará porque este se cumpla.	S				

Ítem	Descripción	Cumple ?				Observaciones
		S/N	S/N	S/N	S/N	
22	Certificación escrita donde se obliga a cumplir los requisitos y requerimientos establecidos en cuanto a normas de bioseguridad se refiere: Manejo de desechos Sólidos y Líquidos.	S				
23	Compromiso por escrito sobre la realización cada tres (3) meses de revisión de las instalaciones, manipulación de alimentos y mantenimiento de normas bioseguridad; dichos informes se anexaran al seguimiento del contrato.	S				
24	Manifestación por escrito sobre el cumplimiento en el uso del código de colores de las bolsas que se utilizarán para la disposición final de los desechos hospitalarios, conforme a la Norma Técnica Icontec GTC-24, según anexo:	S				
<b>Total Requisitos cumplidos:</b>		<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>Estado para continuar:</b>		<b>CALI</b>	<b>DESC</b>	<b>DESC</b>	<b>DESC</b>	

<b>B EVALUACION TECNICA</b>		30%	<b>ITEM DEL ASPIRANTE:</b>				
Ítem	Descripción	S/N	Cumple ?				Observaciones
			1	2	3	4	
1	• Protocolo de prestación del servicio de alimentación	S					
2	• Protocolo sobre el manejo de los residuos sólidos generados en el área	S					
3	• Minutas de alimentación, revisadas por nutricionista	S					
4	• Manual de Prácticas higiénicas durante el proceso de manipulación de alimentos	S					
5	• Presentar listado de personal activo con quienes se ejecutara el contrato, sus respectivas hojas de vida y Fotocopias de documentos que acrediten su idoneidad y experiencia: Diplomas, actas de grado, certificados de experiencia mayor a un año en instituciones de salud, así como la evaluación de competencias del personal, las cuales incluyen educación, formación, experiencia, habilidades y destrezas. No se aceptara ejecución de contratos con personas que no sean socios activos para el caso de las cooperativas o personal debidamente vinculado, para las otras entidades.	S					
6	• Original de Certificación de disponibilidad de tiempo del recurso humano que ejecutara el contrato, expedida por el representante legal del ente jurídico.	S					
7	- Formato único de hoja de vida	S					
8	- Certificados de estudio (Acta de grado, diplomas), certificados de estudios adicionales y de experiencia, del profesional que ejecutará el contrato en caso de adjudicación, o representante legal del establecimiento comercial.	S					
9	- Fotocopia ampliada de la cédula.	S					
10	- Pasado judicial vigente	S					
11	- Certificado de Antecedentes disciplinarios vigente expedido por la Procuraduría.	S					
12	- Afirmación bajo juramento que no tiene pendientes deudas alimentarias.	S					
13	- Certificado de Antecedentes Fiscales	S					
<b>Total Requisitos cumplidos:</b>		<b>13</b>					
<b>Puntos obtenidos:</b>		<b>20</b>					
<b>Ponderación:</b>		<b>30.00%</b>	<b>0.00%</b>	<b>0.00%</b>	<b>0.00%</b>	<b>0.00%</b>	

<b>C TRAYECTORIA DEL COMPONENTE</b>		20%	<b>ITEM DEL ASPIRANTE:</b>				
Ítem	Descripción	S/N	Cumple ?				Observaciones
			1	2	3	4	
1	Posee veinticuatro (24) meses o más de experiencia ?	S					
<b>Total Requisitos cumplidos:</b>		<b>1</b>					
<b>Puntos obtenidos: ( Se dan 20 puntos a quien cumpla y 0 a quien no)</b>		<b>20</b>					
<b>Ponderación:</b>		<b>20%</b>	<b>0%</b>	<b>0%</b>	<b>0%</b>	<b>0%</b>	

<b>D EVALUACION FINANCIERA</b>		10%	<b>Valor presupuesto oficial:</b>				<b>Condiciones de calificación</b>		
<b>ITEM DEL ASPIRANTE:</b>		1	2	3	4	<b>Factor financiero</b>	<b>Línea base</b>	<b>Puntos por factor</b>	
<b>Razón financiera</b>	<b>Valor</b>	<b>Valor</b>	<b>Valor</b>	<b>Valor</b>	<b>Valor</b>	Solvencia económica:	> 1	2.5	

Ítem	Descripción	Cumple ?				Observaciones
		S/N	S/N	S/N	S/N	
Activo corriente	11,869,000	0	0	0	0	Capital de trabajo: >10% ppto 2.5
Activo total	83,089,000	0	0	0	0	Nivel de endeudamiento: < 0.7 2.5
Pasivo corriente	890,000	0	0	0	0	Relación patrimonial: <= 4.0 2.5
Pasivo total	2,040,000	0	0	0	0	
Patrimonio	81,049,000	0	0	0	0	

Factor financiero	Resultado	Ponderación	Resultado	Ponderación	Resultado	Ponderación	Resultado	Ponderación
Solvencia económica:	13.34	2.5						
Capital de trabajo:	10,979,000	2.5						
Nivel de endeudamiento:	0.02	2.5						
Relación patrimonial:	0.95	2.5	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!

Puntos por proponente	
1	10.0%
2	#DIV/0!
3	#DIV/0!
4	#DIV/0!

E EVALUACION FACTOR ECONOMICO		30%	ITEM DEL ASPIRANTE:				
Ítem	Descripción		Cumple ?				Observaciones
			1	2	3	4	
1	Valor propuesta más económica	77,000,000	Puntos:	50	0	0	0
Valor de las propuestas a presentadas:			% Obtenido:	30%	0%	0%	0%
1	Valor propuesta proponente No 1	77,000,000					
2	Valor propuesta proponente No 2						
3	Valor propuesta proponente No 3						
4	Valor propuesta proponente No 4						

F OTROS ASPECTOS - VALOR AGREGADO		10%	ITEM DEL ASPIRANTE:				
Ítem	Descripción		Cumple ?				Observaciones
			1	2	3	4	
1	Cumplimiento de contratos similares		S				
2	Valor agregado		N				
3	Gestión de Calidad o Sistema único de acreditación		S				
Total Requisitos cumplidos:			2				
Puntos obtenidos:			20				
Ponderación:			6.66%	0.00%	0.00%	0.00%	

**PUNTUACION TOTAL POR PRONTE**

ITEM DEL ASPIRANTE:		1	2	3	4
Porcentaje total obtenido por aspirante:		97%	0%	0%	0%