

INVITACION PÚBLICA N° 002-2023

EVALUACIÓN TÉCNICA (MÁXIMO 600 PUNTOS)

En Saravena, a los 07 días de febrero de 2023, en cumplimiento a lo solicitado por la Gerencia y con el objeto de evaluar y recomendar la selección de la propuesta en el proceso de invitación pública número 35-2022, cuyo objeto es el **SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LA CONTRATACION DE LA PRESTACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, FUNCIONARIOS DE LA ESE HOSPITAL DEL SARARE Y ESTUDIANTES CONVENIO DOCENCIA SERVICIO**. Me permito informar:

14. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE SE EVALUARÁ COMO ADMISIBLE / NO ADMISIBLE.

Esta evaluación no tendrá puntuación el cumplimiento de la experiencia dará admisibilidad o no a la propuesta y se hará de la siguiente manera.

Debe presentar 2 Certificaciones de Experiencia.

Admisible: Cuando las certificaciones para la acreditación de experiencia del proponente superen el 100% del valor total del presupuesto asignado para este proceso.

No Admisible: Cuando las certificaciones para la acreditación de experiencia del proponente NO superen el 100% del valor total del presupuesto asignado para este proceso o presente un número de certificaciones menor al solicitado.

Estas certificaciones deben tener como mínimo la siguiente información:

Objeto, valor, fecha de suscripción, fecha de terminación ó estado de ejecución y concepto sobre el cumplimiento del ó los contratos certificados.

En caso de contratos en ejecución, se tomará la fecha de legalización del contrato hasta la fecha de expedición de la certificación.

PROPONENTE: EMSOTRASALUD.

TENIENDO EN CUENTA LO ANTERIOR SE PROCEDE A CALIFICAR COMO ADMISIBLE, DEBIDO A QUE EL PROPONENTE SUPERA EL 100% DEL VALOR TOTAL DEL PRESUPUESTO ASIGNADO PARA ESTE PROCESO, ASÍ MISMO EL CONCEPTO DE CUMPLIMIENTO DE LOS CONTRATOS CERTIFICADOS EN SU TOTALIDAD HA SIDO DE CALIFICACION **SATISFACTORIO** Y PRESENTA MAS DE 2 CERTIFICACIONES DE EXPERIENCIA.



14. EVALUACIÓN TÉCNICA. (Máximo 600 puntos)

Para la calificación Técnica se tendrá en cuenta: especificaciones técnicas establecidas para cada uno de los refrigerios previamente establecidos por la interventoría, contar con los equipos y utensilios para el procesamiento y fabricación de los alimentos. Suministrar alimentos de buena calidad. Contar con los manuales manual de funciones, manual de manipulación de alimentos, manual de limpieza y desinfección, manual de recibió y control de la materia prima, manual de almacenamiento de alimentos perecederos, semi- perecederos y no perecederos, manual de control de plagas, vectores y roedores, manual de procedimientos técnicos.

14.1 PRODUCTOS OFRECIDO Se calificará con 600 puntos

CANTIDAD

Si la cantidad de los productos corresponden a la presentación solicitada en el estudio de conveniencia 300 puntos

Si presenta el 90% correspondiente a la cantidad solicitada del estudio de conveniencia 25 puntos

Si presenta menos del 80% correspondiente a la cantidad solicitada en el estudio de conveniencia 50 puntos

CONOCIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS DE LOS REQUISITOS se calificará en 150 puntos.

Cumple con todos los estándares establecidos 150 puntos

Cumple con algunos de los estándares establecidos 100 puntos

NO Cumple con los estándares establecidos 0 Puntos

14.2 CUENTA CON LOS EQUIPOS, MENAJES, MANUALES Y PROTOCOLOS Se calificará con 150 puntos

Cuenta con todos los equipos, menajes, manuales y protocolos 150 puntos

Cuenta con algunos de los equipos, menajes, manuales y protocolos 137 puntos

NO Cuenta con todos los equipos, menajes, manuales y protocolos 0 puntos

14.3 CUENTA CON LAS HOJAS DE VIDA DEL PERSONAL. Se calificará en 300 puntos

Cuenta con todas las hojas de vida del personal necesario 300 puntos

Cuenta con algunas de las hojas de vida del personal necesario 260 puntos

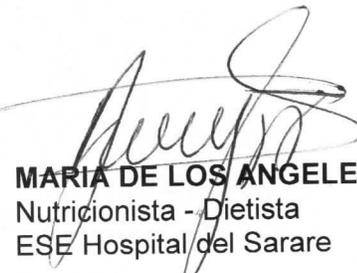
No Cuenta con las hojas de vida del personal necesario 0 puntos

RESUMEN DE PUNTUACION ACREDITA POR EL PROPONENTE: **EMSOTRASALUD**

EVALUACION TECNICA	
EXPERIENCIA DEL PROPONENTE	ADMISIBLE
EVALUCION TECNICA	600 PUNTOS
14.1 CONOCIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS DE LOS REQUISITOS	150 PUNTOS
14.2 CUENTA CON LOS EQUIPOS, MENAJES, MANUALES Y PROTOCOLOS	150 PUNTOS
14.3 CUENTA CON LAS HOJAS DE VIDA DEL PERSONAL	300 PUNTOS
TOTAL PUNTUACION ACREDITADA	600 PUNTOS

Esperando esta evaluación sea reevaluada por el comité.

Cordialmente,



MARIA DE LOS ANGELES GARCIA HERNENDEZ
Nutricionista - Dietista
ESE Hospital del Sarare