DIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD MILITAR
DIRECCIÓN DE SANIDAD NAVAL
DISPENSARIO MEDICO NIVEL II BARRANQUILLA

EVALUACIÓN TECNICA INICIAL
PROCESO No. 075-ARC-DISAN-DMBAQ-DIVADM-2024

FECHA: 22 DE JULIO DE 2024

OBJETO: ***SUMINISTRO INTEGRAL DE PREPARACION DE ALIMENTOS, A TODO COSTO, PARA EL DISPENSARIO MÉDICO NIVEL II BARRANQUILLA.***

PRESUPUESTO NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTE Y CUATRO MIL PESOS M/CTE ($9.444.000,00)

NUMERO PROPUESTAS PRESENTADAS: UNA (01) PROPUESTA

De acuerdo con el CIERRE del proceso contractual No. 075-ARC-DISAN-DMBAQ-DIVADM-2024, surtida a las 06:00 PM del **10 de JULIO - 2024 18:00 hrs**, se presentaron los siguientes oferentes:

ITEM	Presentación en SECOP II	OFERENTE	VALOR DE LA OFERTA (*)
1	10/07/2024 4:46 PM	YULY VEYS PEÑARANDA ALDANA	$ 9.444.000

Valor anotado en la plataforma del SECOP II.

SE PROCEDE A EVALUAR LA ÚNICA OFERTA PRESENTADA

PROPONENTE EVALUADO: ***YULY VEYS PEÑARANDA ALDANA***

Valor anotado en la plataforma del SECOP II.

Se realizará la evaluación técnica de cada uno de los oferentes, iniciando por el de menos valor al de más valor ofertado, así:

"Protegemos el Azul de la Bandera"
Línea Anticorrupción Armada Nacional 01 8000 11 69 69 – 24 horas
Vía 40 calle 58 Esquina- conmutador 3692000 Ext.16150 Barranquilla, Colombia..
www.armada.mil.co – esm1034.barranquilla@armada.mil.co

PROPONENTE: YULY VEYS PEÑARANDA ALDANA

VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES TÉCNICOS

se procedió a verificar la oferta económica presentada por los oferentes arrojando los siguientes resultados:

SERVICIOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS
REQUISITOS HABILITANTES TÉCNICOS
CONDICIONES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

ITEM	DESCRIPCION	PRECIO ESTIMADO O DE REFERENCIA
1	DESAYUNO HOSPITALARIO	**1**
2	DESAYUNO LIQUIDO	**1**
3	ALMUERZO HOSPITALARIO	**1**
4	ALMUERZO BLANDO	**1**
5	ALMUERZO LIQUIDO	**1**
6	CENA HOSPITALARIA	**1**
7	CENA BLANDA	**1**
8	CENAS LIQUIDAS	**1**
09	MERIENDA	**1**

#	DESCRIPCION	CUMPLE	NO CUMPLE
1)	***EXPERIENCIA**: Presentar **mínimo UNO (1), máximo TRES (3) certificaciones o copias de CONTRATOS** que hayan celebrado, cuyo **objeto sea igual** al que se contratará **(PREPARACIÓN DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS)**, celebrado con entidades públicas o privadas, durante los cinco (5) últimos años, cuyo valor sumen igual al 100% o superior, del Presupuesto Oficial.*	*X*	
2)	***CAPACIDAD OPERACIONAL Y ADMINISTRATIVA:** El oferente deberá manifestar y soportar en su oferta que cuenta con las instalaciones, equipos y personal idóneo que cumple con las especificaciones exigidas; deberá contar con un centro de producción de alimentos **en el Área Metropolitana de Barranquilla**, acorde con la normatividad vigente para la preparación de alimentos hospitalarios, cumpliendo con los requisitos establecidos para la manipulación de alimentos.*	*X*	
3)	***CALIDAD DEL SERVICIO Y PRODUCTOS:** Los ingredientes y la técnica utilizada para la preparación de los alimentos deben ser con los más altos estándares de calidad y con el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos (normas INVIMA); lo cual podrá ser verificado por el Comité Evaluador, mediante visita*	*X*	

"Protegemos el Azul de la Bandera"
Línea Anticorrupción Armada Nacional 01 8000 11 69 69 – 24 horas
Vía 40 calle 58 Esquina- conmutador 3692000 Ext.16150 Barranquilla, Colombia..
www.armada.mil.co – esm1034.barranquilla@armada.mil.co

	técnica, si a bien lo consideran. Debe aportarse ***Certificación de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos.***		
4)	***OPORTUNIDAD****: El Contratista se compromete a entregar los alimentos debidamente preparados, con las especificaciones exigidas por los médicos tratantes (tipo de dieta), en los horarios y días que indique el Supervisor del DMBAQ.*	*X*	
5)	***GARANTÍA****: Los alimentos preparados que sean devueltos por mala calidad del servicio, deberán ser preparados nuevamente de manera inmediata, sin costo adicional para el DMBAQ.*	*X*	
6)	***IDONEIDAD PROFESIONAL:*** *El oferente debe aportar la HOJA DE VIDA de un (1) PROFESIONAL en NUTRICIÓN, quien será responsable de determinar y organizar los menús de dietas alimentarias objeto del contrato, de manera variada y según la patología de los pacientes: hiposódicas, hipocalóricas, hiperproteica, hipograsa, hipoglúcida, blandas o liquidas.*	*X*	
7)	***TODO COSTO:*** *El oferente se compromete a asumir todos los gastos de producción de los alimentos hospitalarios, así como los costos de transporte desde su sede operativa donde se elaboran hasta el DISPENSARIO MÉDICO NIVEL II BARRANQUILLA.*	*X*	

Se verifica la información suministrada por el proveedor YULY VEYS PEÑARANDA ALDANA. Posterior a la revisión de dichos documentos se observa que el proveedor se encuentra **HABILITADO TECNICAMENTE** para celebrar el contrato objeto del presente proceso de selección, Invitación Pública de Mínima Cuantía No. 075-ARC-DISAN-DMBAQ DIVADM-2024, porque cumplió con todas las condiciones y especificaciones técnicas excluyentes al momento de la presentación.

Atentamente,

ORIGINAL FIRMADO
SJ CARLOS ARTURO CONSUEGRA PAEZ
EVALUADOR TECNICO

"Protegemos el Azul de la Bandera"
Línea Anticorrupción Armada Nacional 01 8000 11 69 69 – 24 horas
Vía 40 calle 58 Esquina- conmutador 3692000 Ext.16150 Barranquilla, Colombia..
www.armada.mil.co – esm1034.barranquilla@armada.mil.co