

ACTA DE EVALUACIÓN

PROCESO DE IMPLEMENTACIÓN CAFETERÍA

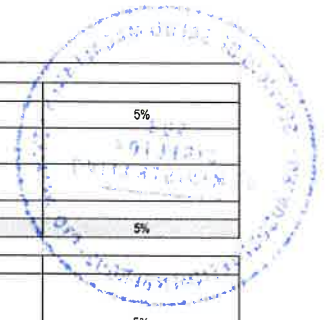
HOSPITAL “DR. AUGUSTO ESSMANN BURGOS” DE PUERTO NATALES.

En Puerto Natales, en los días 08 y 09 de Enero de 2019, sesiona la Comisión de Evaluación para la implementación de la Cafetería del Hospital de Puerto Natales, de conformidad a la bases de llamado público efectuado y aprobado mediante R.E. N° 5726 de 2018, del Director (s) del Hospital de Puerto Natales, convocatoria a la cual asisten: Doña Paula Vásquez Leiva, Subdirectora Administrativa del Hospital de Natales; doña Paulina Radich Soto, Subdirectora (s) de Gestión y Desarrollo de las Personas del Hospital; doña Daniela Mansilla, Jefa de la Unidad de Alimentación del Hospital; y don José Miguel, Subdirector de Operaciones del establecimiento; asiste en calidad de asesor, don Diego Cabezas Martínez, Asesor Jurídico; quienes habiendo declarado previamente no mantener ningún interés ni conflicto de interés, proceden a la revisión de los antecedentes presentados por los participantes en el proceso referido, para asignar los puntajes de conformidad a los criterios de evaluación establecidos, según se detalla a continuación:

	PROVEEDOR	OFERENTES			
		DANIELA MATUS	VICTOR MATURANA	GLORIA ULLOA	MARCELA GONZALEZ
OFERTA ECONOMICA 25%	Oferta Individual	15	7,5	0,00221	29,2
	Valor UF 9 de enero de 2019	27.566	27.566	27.566	27.566
	Fórmula	(oferta)*25%			
	Valor Oferta en \$	413.487	206.743	250.000	804.921
	PUNTAJE	13%	6%	6%	25%

			OFERENTES			
			DANELA MATUS	VICTOR MATURANA	GLORIA ULLOA	MARCELA GONZALEZ
Propuesta Individual			9 Productos	9 Productos	9 Productos	10 Productos
a.1 Bebestibles	8%	Adjunta listado con variedad de 9 o más alternativas de productos para entregar	8%	8%	8%	8%
	4%	Adjunta listado con variedad de 6 o más alternativas de productos para entregar	-	-	-	-
	1%	Adjunta listado con variedad de 3 o más alternativas de productos para entregar	-	-	-	-
PUNTAJE			8%	8%	8%	8%
Propuesta Individual			10 Variedades	6 Variedades	18 Variedades	14 Variedades
a.2 Porción Sólida de Alimentos	8%	Adjunta listado con variedad de 6 o más alternativas de productos para entregar	8%	8%	8%	8%
	4%	Adjunta listado con variedad de 5 o menos alternativas de productos para entregar	-	-	-	-
	1%	Adjunta listado con variedad de 3 o menos alternativas de productos para entregar	-	-	-	-
PUNTAJE			8%	8%	8%	8%
Propuesta Individual			Plato Principal: 10 Ensaladas: 07 Postres: 06 Sopas:	Plato Principal: 06 Ensaladas: 0 Postres: 03 Sopas: 03	Plato Principal: 0 Ensaladas: 0 Postres: 0 Sopas: 0	Plato Principal: 10 Ensaladas: 10 Postres: 05 Sopas: 04
a.3 Platos Elaborados	10%	Adjunta Carta Menu con variedad de 3 menu distinto para cada preparación	10%	0% (no presenta solicitud de preparación "ensaladas")	0%	10%
	5%	Adjunta Carta Menu con variedad de 2 menu distinto para cada preparación	-	-	-	-
	1%	Adjunta Carta Menu con variedad de 1 menu distinto para cada preparación	-	-	-	-
PUNTAJE			10%	0%	0%	10%
Propuesta Individual			Redcompra Diarios y Revistas Música Reserva cotización Pantallas	Televisión Música Diario Revista	Internet Televisión Delivery Funcionarios Venta Diario Venta Revista Redcompra	Televisión Internet Delivery Redcompra Revistas
Servicio Usuario	5%	Adjunta listado con 5 o más alternativas de servicio al usuario	5%	-	5%	5%
	3%	Adjunta listado con 4 o menos alternativas de servicio al usuario	-	3%	-	-
	0%	No contar con servicio al usuario	-	-	-	-
PUNTAJE			5%	3%	5%	5%
Propuesta Individual			25 Mesas 60 sillas 2 sifones 1 mesa centro	4 Mesas 16 sillas 1 sola 1 sillón	4 Mesas 16 sillas 2 o 3 sillas (en factura ni cotización)	4 mesas 16 sillas 4 Poltronas 2 Mesas de centro
Amoblado	5%	Adjunta listado con mobiliario sugerido detallado	-	-	-	5%
	3%	Adjunta listado con menos del mobiliario sugerido detallado	3%	-	3%	-
	0%	No cuenta con mobiliario	-	0% (no presenta factura ni cotización)	-	-
PUNTAJE			3%	0%	3%	5%
Propuesta Individual			Winnie Viscooler Vertical	No existe factura ni cotizaciones que respalde la señalado en criterio de evaluación	Winnie Viscooler Vertical	Maquina expendedoras Café - Té Maquina de Bebestibles Winnie Viscooler Horizontal Winnie Viscooler Vertical Thermo Hervidor 20 litros
Equipamiento	5%	Adjunta listado con equipamiento sugerido detallado	-	-	-	5%
	3%	Adjunta listado con menos equipamiento sugerido detallado	3%	-	3%	-
	0%	No cuenta con mobiliario	-	0%	-	-
PUNTAJE			3%	0%	3%	5%
Propuesta Individual						
Presentación y diseño	3%	Menu impreso	0% (no presenta Menú Impreso)	3%	3%	3%
	3%	Imagen Corporativa	3%	3%	3%	3%
	3%	Vestuario Garzones	3%	-	3%	3%
	3%	Vajilla	-	-	3%	3%
	2%	Utensilios	-	-	-	2%
PUNTAJE			6%	6%	12%	14%

		Propuesta individual			
Experiencia en rubro cafetería y/o preparación de alimentos	5%	Empresa del rubro de cafetería, restauración	5%		5%
	4%	Oferentes que tengan experiencia en administración de cafeterías.		4%	
	3%	Socios y/o administradores del oferente que tengan experiencia en			
	0%	Ninguna de las anteriores			0%
	PUNTAJE		5%	4%	0%
		Propuesta Individual			
Manual de higiene de manipulación de alimento y de áreas - Ubicación e higiene de basureros - Condiciones de limpieza e higiene de recinto, áreas y equipos - Condiciones del manipulador de alimentos	5%	Cumple			5%
	0%	No cumple	0%	0%	
	PUNTAJE		0%	0%	5%
		Propuesta Individual			
Horarios de Atención	5%	No realiza oferta mayor a 2 horas sobre el tiempo sugerido en punto N°5 de bases		2,50%	5%
	3%	Realiza oferta entre 1 a 2 horas sobre tiempo sugerido en punto N°5 de bases			
	1%	Realiza oferta según lo sugerido en punto N°5 de bases			
	0%	Realiza oferta en menor tiempo sugerido	0%		
	PUNTAJE		0%	2,50%	5%
		Propuesta Individual			
Utilización de Espacios	5%	Realiza oferta por los 2 espacios licitados	5%		5%
	2%	Realiza oferta por 1 espacio licitado			2%
	PUNTAJE		5%	5%	2%



PUNTAJE FINAL	66%	43%	59%	98%
----------------------	------------	------------	------------	------------

Observaciones: La comisión de evaluación declara que el criterio referido a la experiencia cafeterías, resulta manifiestamente erróneo en cuanto a incorporar todos los criterios en el cuadro referido al porcentaje de 5%; sin embargo, de la sola lectura, es posible determinar que los criterios reiterados, corresponden a los porcentajes de 4%, 3% y 0% respectivamente.

No habiendo otros aspectos que detallar, la comisión deja a disposición de la Dirección del Establecimiento las carpetas presentadas por los participantes y propone adjudicar el contrato a doña MARCELA GONZÁLEZ.

Para constancia, firman:



PAULA VASQUEZ LEIVA
SUBDIRECTORA ADMINISTRATIVA
HOSPITAL PUERTO NATALES



JOSE MIGUEL PAREDES ARCE
SUBDIRECTOR DE OPERACIONES
HOSPITAL PUERTO NATALES



PAULINA RADICH SOTO
SUBDIRECTORA GESTION Y DESARROLLO
DE LAS PERSONAS (S)
HOSPITAL PUERTO NATALES



JUAN DIEGO CABEZAS MARTINEZ
ASESOR JURIDICO
HOSPITAL PUERTO NATALES



DANIELA MANSILLA MALDONADO
JEFA SERVICIO DE ALIMENTACION
HOSPITAL PUESTO NATALES