PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

Medellín
25 de junio de 2021

Señor,
Juan Felipe Rendón Ochoa
Director Regional Antioquia

Asunto: Evaluación Técnica Proceso de Contratación por Mínima Cuantía
No. MC-ANT-00290-2021

FECHA DE CIERRE: 23 de junio de 2021

Con toda atención nos dirigimos al Sr. **Juan Felipe Rendón Ochoa**, en su calidad de delegatario del gasto, con el propósito de realizar la evaluación técnica por parte del comité evaluador jurídico, en el marco del proceso del asunto, así:

1. **REQUISITOS TECNICOS HABILITANTES**

ITEM	REQUISITOS TECNICOS HABILITANTES	SAN AGUSTIN EVENTOS Y TURISMO S.A.S /DARIO DE JESUS QUINTERO GIRALDO 800073591-6/70.552.910	AMBROSIA EMPRESARIAL S.A.S./SARA CRISTINA GRANADA HIDALGO 901242060-9/1.152.702.573	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S./RICHARD ALEJANDRO TABARES GOMEZ 900815592-1/1,036,632,447
1	**Certificados de experiencia:** El PROPONENTE deberá presentar mínimo 1 y máximo 3 certificaciones expedidas por el funcionario competente de la respectiva entidad pública o privada con las que haya suscrito contratos en el último año, que hayan tenido relación directa con el objeto del presente	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

	proceso, por valor igual o superior al presupuesto proyectado.			
2	**Certificado de Manipulación de alimentos**: El PROPONENTE deberá presentar el listado del personal el cual deberá ser idóneo para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulador de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y los cuales deben actualizarse según la normatividad vigente. El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapa bocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad.	CUMPLE	Deberá aportar los certificados médicos de ley de los señores Roberto Carlos Parra Valencia, Sandra de la Cruz Toro Soto, Klear Katherine Sánchez Marín y Juan Felipe Hurtado Tabares	Deberá aportar los certificados médicos de ley de las señoras Ana Cristina Jaramillo y Olga Lucia Gómez Giraldo en caso de que las mismas se encuentren en la lista del personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos.
3	**3. Personal Especializado:** El PROPONENTE deberá presentar la hoja de vida con los respectivos anexos de un Ingeniero de alimentos, Tecnólogo en control de calidad de alimentos o tecnólogo en cocina con tarjeta de matrícula profesional o certificado de inscripción profesional auxiliar respectivamente, expedida por el COPNIA; personal que verificará en sitio, la aplicación de los estándares de calidad para este tipo de servicio. El profesional o tecnólogo requerido, deberá acreditar en el momento de la presentación de la propuesta, experiencia en servicios de alimentación a Entidades públicas o privadas de mínimo un (1) año.	CUMPLE	Deberá acreditar Freiry del Carmen Barrios Bello, experiencia en servicios de alimentación a Entidades públicas o privadas de mínimo un (1) año y el señor Juan Felipe Hurtado Tabares deberá aportar tarjeta de matrícula profesional o certificado de inscripción profesional auxiliar respectivamente, expedida por el COPNIA	CUMPLE
4	**Local y Equipo**: El proponente deberá presentar certificación firmada por el representante Legal y registro fotográfico en el cual demuestre que cuenta con su propio menaje de cocina, equipos e infraestructura física, con el fin de garantizar el	Deberá aportar certificación firmada por el representante Legal y registro fotográfico en el cual demuestre que cuenta con su	CUMPLE	Deberá aportar certificación firmada por el representante Legal y registro fotográfico en el cual demuestre que cuenta con su

	suministro oportuno de las raciones, en calidad y cantidad suficiente según el número de usuarios a atender.	propio menaje de cocina, equipos e infraestructura física, con el fin de garantizar el suministro oportuno de las raciones, en calidad y cantidad suficiente según el número de usuarios a atender.		propio menaje de cocina, equipos e infraestructura física, con el fin de garantizar el suministro oportuno de las raciones, en calidad y cantidad suficiente según el número de usuarios a atender

2. OFERTA ECONOMICA: Se procede a verificar que la oferta económica no supere el precio techo emitido por la entidad, encontrando que todas las propuestas cumplen.

OBJETO DEL	5_729 Suministrar la alimentación para trabajadores oficiales del complejo central del SENA regional Antioquia.																
CUADRO DE PRECIOS PARA CALCULAR EL COSTO DEL CONTRATO (VALOR DE REFERENCIA)																	
N°	código de Naciones Unidas	Descripcion tecnica detallada hasta en lo mas minimo	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO TECHO	SAN AGUSTIN EVENTOS Y TURISMO S.A.S /DARIO DE JESUS QUINTERO GIRALDO 800073591-6/70.552.910			CUMPLE O NO CUMPLE	AMBROSIA EMPRESARIAL S.A.S./SARA CRISTINA GRANADA HIDALGO 901242060-3/1.152.702.573			CUMPLE O NO CUMPLE	NDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S./RICHARD ALEJANDRO TABARES GOMEZ 900815592-1/1,036,632,447			CUMPLE O NO CUMPLE
					PRECIO UNIT IVA INCLUID	PRECIO UNITARI	IVA 19%	PRECIO UNIT		PRECIO UNITARIO	IVA 19%	PRECIO UNIT		PRECIO UNITARIO	IVA 19%	PRECIO UNIT	
1	93131608; 90101501;93131607; 90101800	**Desaguno; Incluge:** (1) harina, huevo, queso, salchicha, jamón (1) bebida en leche, chocolate, cebada, avena o café en leche (1) carbohidrato: pan o fruta.	1	1	$ 12.694	$ 9.000	$ 1.710	$ 10.710	CUMPLE	$ 9.450	$ 0	$ 9.450	CUMPLE	$ 8.000	$ 1.520	$ 9.520	CUMPLE
2	93131608; 90101501;93131607; 90101800	**Almuerzo; Incluge:** (1) harina: arroz, pastas (1) proteína: carnes de res, pollo, pescado, cerdo (1) Carbohidrato: sopas, frijoles, arvejas, garbanzos (1) Vegetales: Ensalada cruda o cocida (1) Bebidas: jugos en agua o leche (1)Energético dulce o postre.	1	1	$ 15.669	$ 10.800	$ 2.052	$ 12.852	CUMPLE	$ 10.450	$ 0	$ 10.450	CUMPLE	$ 8.850	$ 1.682	$ 10.532	CUMPLE
TOTAL					$ 28.363			$ 23.562				$ 19.900				$ 20.052	

Se verifico que uno de los oferentes no aplico el IVA a la propuesta, por lo que se procede a aplicar el procedimiento evaluativo estipulado en el estudio previo que reza "Se les recuerda que si hay ofertas de régimen simplificado y común las mismas se deben equiparar, es decir se descontara el IVA de las de régimen común para ser evaluadas frente al de régimen simplificado" por lo que al evidenciar que una de las propuestas no estipula el impuesto de IVA se procede a equiparar las demás basados en " "La Entidad Estatal debe adelantar la evaluación de las ofertas sin tener en cuenta este impuesto, en aplicación de los principios de selección objetiva e igualdad de condiciones de los proponentes" arrojando lo siguiente:

OBJETO DEL	5_729 Suministrar la alimentación para trabajadores oficiales del complejo central del SENA regional Antioquia.										
CUADRO DE PRECIOS PARA CALCULAR EL COSTO DEL CONTRATO (VALOR DE REFERENCIA)											
N°	código de Naciones Unidas	Descripcion tecnica detallada hasta en lo mas minimo	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO TECHO	SAN AGUSTIN EVENTOS Y TURISMO S.A.S /DARIO DE JESUS QUINTERO GIRALDO 800073591-6/70.552.310	CUMPLE O NO CUMPLE	AMBROSIA EMPRESARIAL S.A.S./SARA CRISTINA GRANADA HIDALGO 901242060-3/1.152.702.573	CUMPLE O NO CUMPLE	NDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S./RICHARD ALEJANDRO TABARES GOMEZ 900815592-1/1,036,632,447	CUMPLE O NO CUMPLE
					PRECIO UNIT IVA INCLUID	PRECIO UNITARIO		PRECIO UNITARIO		PRECIO UNITARIO	
1	93131608; 90101501;93131607; 90101800	**Desayuno; Incluye:** (1) harina, huevo, queso, salchicha, jamón (1) bebida en leche, chocolate, cebada, avena o café en leche (1) carbohidrato: pan o fruta.	1	1	$ 12.694	$ 9.000	CUMPLE	$ 9.450	CUMPLE	$ 8.000	CUMPLE
2	93131608; 90101501;93131607; 90101800	**Almuerzo; Incluye:** (1) harina: arroz, pastas (1) proteína: carnes de res, pollo, pescado, cerdo (1) Carbohidrato: sopas, frijoles, arvejas, garbanzos (1) Vegetales: Ensalada cruda o cocida (1) Bebidas: jugos en agua o leche (1)Energético dulce o postre.	1	1	$ 15.669	$ 10.800	CUMPLE	$ 10.450	CUMPLE	$ 8.850	CUMPLE
TOTAL					$ 28.363	$ 19.800		$ 19.900		$ 16.850	

Se evidencia que en estas condiciones la oferta económica más favorable corresponde al oferente INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S./RICHARD ALEJANDRO TABARES GOMEZ 900815592-1/1,036,632,447

CONCLUSIÓN: En concordancia con lo advertido en la presente acta, el comité de evaluación Jurídica para los requisitos técnicos, del proceso de modalidad **MINIMA CUANTIA No. MC-ANT-00290-2021** requiere a los proponentes para que subsanen a través de **LA PLATAFORMA SECOPII VÍA MENSAJES** so pena de rechazo de la propuesta, los documentos que se les solicita para ser habilitada la respectiva propuesta de la siguiente manera:

OFERENTE	REQUISITOS SOLICITADOS
SAN AGUSTIN EVENTOS Y TURISMO S.A.S /DARIO DE JESUS QUINTERO GIRALDO **800073591-6/70.552.910**	• Deberá aportar certificación firmada por el representante Legal y registro fotográfico en el cual demuestre que cuenta con su propio menaje de cocina, equipos e infraestructura física, con el fin de garantizar el suministro oportuno de las raciones, en calidad y cantidad suficiente según el número de usuarios a atender.
AMBROSIA EMPRESARIAL S.A.S./SARA CRISTINA GRANADA HIDALGO **901242060-9/1.152.702.573**	• Deberá aportar los certificados médicos de ley de los señores Roberto Carlos Parra Valencia, Sandra de la Cruz Toro Soto, Klear Katherine Sánchez Marín y Juan Felipe Hurtado Tabares • Deberá acreditar Freiry del Carmen Barrios Bello, experiencia en servicios de alimentación a Entidades públicas o privadas de mínimo un (1) año y el señor Juan Felipe Hurtado Tabares deberá aportar tarjeta de matrícula profesional o certificado de inscripción profesional auxiliar respectivamente, expedida por el COPNIA
INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S./RICHARD ALEJANDRO TABARES GOMEZ **900815592-1/1,036,632,447**	• Deberá aportar los certificados médicos de ley de las señoras Ana Cristina Jaramillo y Olga Lucia Gómez Giraldo en caso de que las mismas se encuentren en la lista del personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos. • Deberá aportar certificación firmada por el representante Legal y registro fotográfico en el cual demuestre que cuenta con su propio menaje de cocina, equipos e infraestructura física, con el fin de garantizar el suministro oportuno de las raciones, en calidad y cantidad suficiente según el número de usuarios a atender

FIRMA COMITÉ TECNICO EVALUADOR

Oscar Alonso González Muñoz Comité Convencional de Trabajadores Oficiales

Luis Cornelio Noguera España Comité Convencional de Trabajadores Oficiales

Vo.Bo. Pedro Luis Hincapié Vélez - Coordinador Grupo de Gestión del Talento Humano