INFORME DE EVALUACIÓN INVITACIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA 003 DE 2022

Que de conformidad con lo dispuesto en el numeral 7 y en el inciso primero del numeral 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, realizados los estudios previos, los cuales fueron publicados en el SECOPII a través del Portal único de contratación, se encontró conveniente, oportuna y justificada la invitación pública para la selección del proponente que suscribirá con la Corporación, el contrato con el siguiente objeto contractual: "Prestación de servicios y apoyo logístico para la realización de la primera reunión ordinaria de la Asamblea Corporativa que se realizará el 28 de febrero de 2022".

Dando cumplimiento a lo señalado en el Decreto 1082 de 2015, la invitación de la selección fue publicada en el Portal Único de Contratación- SECOPII el 17 de febrero de 2022.

Que, dentro del término previsto para ello, se recibieron 2 propuestas, por parte de:

1. HOTEL TERMALES EL OTOÑO: $ 2.564.300 impuestos incluidos.
2. INVERSIONES GFL SA: $ 2.625.000 impuestos incluidos.

OBSERVACIONES

1. Que de acuerdo al procedimiento establecido tanto en la invitación como en la Ley y el reglamento que gobierna este tipo de proceso de selección, se procedió a realizar la evaluación de la oferta con el precio más bajo presentado.
2. A continuación se muestra cuadro con las verificaciones jurídicas respectivas para la oferta:

REQUISITO HABILITANTE	proponente 1 HOTEL TERMALES EL OTOÑO
ASPECTO	
CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA	Cumple
CAPACIDAD, EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL	Cumple

EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN DE UNIONES TEMPORALES Y CONSORCIOS	
CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CON EL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES	Cumple
CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS EXPEDIDO POR LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN DE LA PERSONA NATURAL O DEL REPRESENTANTE LEGAL DE PERSONA JURÍDICA	Cumple
CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES EXPEDIDO POR LA POLICÍA NACIONAL	Cumple
GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA	Cumple
CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES EXPEDIDO POR LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA	Cumple
VERIFICACIÓN DEL REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS – RNMC – DE LA POLICÍA NACIONAL	Cumple
REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO	Cumple
ANEXO 2 OFRECIMIENTO ECONÓMICO	Cumple
ANEXO 4 ANEXO TÉCNICO	Cumple
ANEXO No. 5 EXPERIENCIA DEL PROPONENTE	Cumple
ANEXO 6. COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN	Cumple

1. Se consultó el Boletín de Responsables Fiscales en la página Web de la Contraloría General de la Nación y el Boletín de Antecedentes Disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación,

Registro Único Empresarial y Social, y el sistema para la expedición de antecedentes judiciales, con lo cual se pudo establecer que el proponente habilitado no registra sanciones ni reportes.

EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

El proponente deberá acreditar la siguiente experiencia:

EXPERIENCIA DEL PROPONENTE El proponente deberá acreditar la siguiente experiencia: Haber celebrado, ejecutado y terminado hasta tres (3) contratos cuyo objeto, obligaciones, alcance o condiciones sean iguales al objeto de la invitación o comprenda dentro de sus actividades, logística en realización de eventos, cuyo valor sumado sea igual o superior al presupuesto oficial de la presente invitación.

Los contratos con los cuales se acredite la experiencia deberán haberse iniciado y terminado en los últimos diez (10) años contados a partir de la fecha de cierre de la invitación.

Cuando el proponente certifique contratos en los cuales participó en unión temporal o consorcio, se le acreditará como experiencia el valor que corresponda a su porcentaje de participación. El SMLM (Salario Mínimo Legal) que se tomará para el cálculo del valor del contrato, será el vigente a la fecha de terminación del contrato.

Los datos contenidos en las certificaciones aportadas por el proponente se relacionan a continuación:

Cliente / Contratante	Contrato No.	Objeto Contractual	Valor a la fecha de finalizar la ejecución	Fecha de Inicio	Fecha de Terminación
CORPORACION AUTONOMA REGIONAL DE CALDAS - CORPOCALDAS	Contrato MINIMA CUANTIA 007-2020	*Prestación de servicios y apoyo logístico para la realización de la primera reunión ordinaria de la Asamblea Corporativa*	$2.564.300	27/02/2020	14/03/2020
CUMPLE con la experiencia requerida.					

En cuanto a las características técnicas:

El proponente deberá cumplir con todas y cada una de las especificaciones técnicas, para lo cual deberá diligenciar y suscribir el formulario correspondiente que forma parte de la presente invitación. El incumplimiento de una o más de las condiciones técnicas allí previstas, será causal de inadmisibilidad de la propuesta.

ANEXO 4

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO

En mi condición de proponente me comprometo a dar cumplimiento a todas y cadauna de las especificaciones técnicas que se consignan a continuación:

A- El contratista deberá tener los siguientes elementos

1. El contratista deberá tener la capacidad de organización del servicio y contar con la capacidad de atención a 50 personas, con sillas y mesas cómodas para el evento.
2. El contratista deberá contar con la disponibilidad de mínimo un salón con Sonido Profesional, Micrófonos, Señalador, Video Beam y Pantalla, Internet Wifi, las características del salón deben ser para el desarrollo de este tipo de actividades y adecuado para 50 personas ubicadas en mesas en forma de U.
3. El contratista deberá proveer el espacio físico, con capacidad para cincuentapersonas este espacio debe contar con las medidas de seguridad, iluminación natural o artificial suficiente, buena ventilación y demás.
4. El salón deberá contar con el servicio de estación de agua, café y aromáticas
5. El contratista deberá estar en capacidad de responder o atender solicitudes adicionales que surjan durante la realización del evento en cuanto ayudas audiovisuales, informáticas, reubicación del montaje en el salón donde se realiceel evento.
6. Preparar los alimentos previamente en las instalaciones del proveedor, como lo regula el Decreto 3075 de 1997, modificado por el 1175 de 2003, con ingredientes de primera calidad y teniendo en cuenta las medidas higiénicas para evitar que se produzcan intoxicaciones alimentarias.
7. Contar con los equipos y elementos necesarios para el servicio
8. Contar con los permisos y licencias exigidos por parte de las autoridades locales departamentales y/o nacionales para la prestación de los servicios objeto del presente contrato.
9. Responder por la lesiones, intoxicaciones, daño corporal o muerte que pueda llegar a causar e indemnizar los perjuicios que se ocasionen como consecuencia del consumo de los alimentos y bebidas suministrados por el contratista, salvo los casos de exoneración de responsabilidad previsto por la ley.
10. Contar con todo los protocolos de bioseguridad como tapabocas, gel antibacterial y garantizar el uso de estos durante la realización del evento

Termales el Otoño
HOTEL & CENTRO DE CONVENCIONES

B. Asegurar que durante la realización de los eventos haya como mínimo el siguiente personal idóneo, capacitado y uniformado para atender las personas asistentes a los eventos.

1. Capitán de Meseros: el capitán de meseros se ocupa principalmente, de planificar y supervisar el servicio; liderar y capacitar el equipo de meseros, recibir y acomodar a los funcionarios e invitados, cuidar de la calidad del servicio y asegurar la satisfacción del Departamento, Verifica las condiciones de apariencia e higiene personal de acuerdo a protocolos establecidos: utiliza el uniforme completo y limpio(camisa/blusa, pantalón ,falda, camisa de etiqueta, pantalón negro, medias negras, zapatos negros, guantes, según el género) realizar el lavado de manos con jabón líquido y sanitización con desinfectantes (gel antiséptico), mantiene las uñas cortas limpias y sin esmalte, cabello recogido con malla- si es del caso.
2. No utiliza accesorio personales tales como (anillos, aretes largos, pulseras, collares) no perfumes ni maquillaje. Utiliza guantes-si es el caso, supervisa la presentación personal: cumplir y hacer cumplir los cuidados de higiene personal uniformes y accesorios que influyan en la presentación personal, y controla la apariencia de su equipo de trabajo, ofrece bebida, presenta a los meseros, recibe solicitudes, quejas, reclamos y da solución y las tramita al supervisor del futuro contrato. Supervisa el despacho de platillos, acompaña al equipo y verifica la calidad del servicio.

   MESEROS: la Corporación requiere como mínimo dos (2) meseros que brinden atenciones oficiales, para servir alimento y/o bebidas de acuerdo a procedimientos establecidos, tomando en consideración las normas de higiene, seguridad y salud en el trabajo, debidamente uniformados, capacitados en protocolo, etiqueta y servicio al cliente.

C. los alimentos deben cumplir con las especificaciones mínimas que se indican a continuación.

1. CARNES: Los alimentos pertenecientes a este grupo deben ser frescos y en preparaciones naturales, no se aceptan preparaciones deshidratadas pulverizadas las carnes, admiten gran variedad de preparaciones culinarias: a la plancha, al horno, en guiso, etc. La presentación de las carnes debe ser magra pueden ser carnes, cerdo, pescado o pollo (pechuga), para este grupo no se aceptan embutidos tales como salchichón, mortadela y preparaciones con carve. La carne no deberá quedar cruda en su interior, evitando así el riesgo de toxiinfecciones alimentarias.

Termales el Otoño
HOTEL & CENTRO DE CONVENCIONES

2. Hortalizas, verduras, leguminosas verdes: los alimentos pertenecientes a este grupo deben incluir solos o como ingredientes en combinación con otras preparaciones como tortas o soufflé. Deben ser frescos y haber sido lavados para su apto consumo. Si se consumen crudos, los ingredientes debe se lo más frescos posibles, lavarlos minuciosamente, si se van a consumir verduras cocidas, se tendrá en cuenta: si se preparan hervidas, al vapor al horno, cocinar las hortalizas con su piel; cuando sea necesario cortarlas, se hará en grandes porciones, no recalentar.

3. Granos y cereales: los alimentos de este grupo se deben suministrar en variedad de preparaciones y presentaciones tales como: panes, galletas, mantecadas, torta hojaldres, cereales de caja saludables. Todos los productos deben ser frescos y estar exentos de hongos.

4. GRASAS: los alimentos pertenecientes a este grupo se deben suministrar en preparaciones con aceites vegetales de semilla (maiz, soya, oliva, girasol, ajonjolí) los menú no deben incluir dos preparaciones fritas, no ose debe volver a calentar restos de partículas que desarrollas mal sabor y ennegrecen la fritura.

5. LACTEOS Y DERIVADOS: Los alimentos de este grupo se deben suministrar pasteurizados, con la opción de leche entera, descremada y deslactosada, de marcar reconocidas con altos estándares de calidad y apto para su consumo.

6. BEBIDAS: las bebidas naturales (jugos o zumos de fruta) deben ser preparadas con la debida anticipación para conservar su frescura y evitar sabores amargos y fermentados.

REFRIGERIO: El contratista deberá ofrecer dos tipos de refrigerios los cuales seránacordados con el supervisor del contrato, los cuales deben de contener:

- Sándwich en pan artesanal creep de pollo y champiñones
- Wrasp de pollo y verduras
- Bebidas frías o calientes para acompañar

AMUERZO: para el almuerzo menú completo, crema de entrada, plato fuerte, postre, jugo;carne: 300 gramos de carne para cada plato, que puede ser pollo, pescado, res, cerdo.
Bebida: jugo

Todo lo anterior previa autorización y visto bueno por parte del supervisor designado porla entidad.

Deberá presentarse propuesta que contemple las siguientes especificaciones

REFRIGERIO$:

OPCION 1	Sándwich en pan artesanal creep de pollo y champiñones
OPCION 2	Salpicón con Helado Macedonia de frutas

PLATO INTERMEDIO:

OPCION 1	Entrada, plato fuerte, postre
BEBIDA	Jugo Natural

OPCION 2	Crepes de pollo y tocineta, acompañamiento, postre
BEBIDA	Jugo Natural

Firma

MARIA ANTONIA CETINA TORRES
REPRESENTANTE LEGAL

EVALUACIÓN FINANCIERA:

Que de conformidad con lo dispuesto en el numeral 7 y en el inciso primero del numeral 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, realizados los estudios previos, los cuales fueron publicados en el SECOPII a través del Portal único de contratación, se encontró conveniente, oportuna y justificada la invitación pública para la selección del proponente que suscribirá con la Corporación.

El presupuesto oficial estimado es Dos millones seiscientos veinticinco mil pesos mcte, incluidos todos los impuestos que generen la prestación de este tipo de servicios. ($2.625.000).

Que de acuerdo al procedimiento establecido tanto en la invitación como en la Ley y el reglamento que gobierna este tipo de proceso de selección, se procedió a realizar la evaluación de la oferta que ofreció el menor precio. Arrojando la siguiente información:

N°	PROPONENTE	VALOR DE OFRECIMIENTO ECONOMICO INCLUIDO IMPUESTO AL CONSUMO	OFRECIMIENTO ECONOMICO	HABILITADO
1	HOTEL TERMALES EL OTOÑO S.C.A.	$ 2.564.300	CUMPLE	SI

En conclusión:

PROPONENTE	OBLIGACIONES ESPECÍFICAS	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	EXPERIENCIA	PROPUESTA ECONÓMICA VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
HOTEL TERMALES EL OTOÑO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	$2.564.300

Del presente informe, córrase traslado a los proponentes, por el término de un (1) día hábil contado a partir de su publicación.

Elaborado en Manizales, al día 22 de febrero de 2022. Publíquese en el SECOP II.

NATALIA GUEVARA GIRALDO
Profesional especializado
Secretaría General

JOSÉ JESÚS DÍAZ CORRALES
Profesional Universitario
Subdirección Administrativa y Financiera

JORGE ORLANDO CARDENAS TANGARIFE
Profesional Especializado
Subdirección Administrativa y financiera