EVALUACIÓN DEFINITIVA
FONDIGER-SA-MC-009-2022
OBJETO:
CONTRATAR EL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, COMIDAS, Y/O AGUA PARA GARANTIZAR CONDICIONES DE BIENESTAR AL PERSONAL QUE APOYA LAS ACTIVIDADES DE GESTIÓN DE RIESGOS Y LOS SERVICIOS DE RESPUESTA EN EL DISTRITO CAPITAL, EN CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DEL FONDIGER Y DEL SDGR-CC

5.3.1 EXPERIENCIA GENERAL DEL PROPONENTE

PROPONENTE	CONTRATOS RELACIONADOS	CONTRATOS TENIDOS EN CUENTA PARA LA EVALUACION EXPERIENCIA DEL PROPONENTE El proponente deberá acreditar la experiencia con máximo tres (3) contratos ejecutados, y terminados a satisfacción, registrados en el RUP La sumatoria de los contratos aportados debe ser igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial del proceso, esto es 200 SMMLV	CONTRATO 1						CONTRATO 2					
			El objeto o alcance o actividades ejecutadas en cada uno de los contratos deben corresponder al suministro, preparación y/o distribución de alimentos.	Entidad Contratante	No CONSECUTIVO del Contrato en el RUP	Los contratos presentados para acreditar la experiencia deben estar en al menos dos (2) de los siguientes códigos de clasificación de bienes y servicios UNSPSC 50202300 90101500 90101600 90101800 93131600	PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN	Valor en SMMLV Año de finalización del contrato, de acuerdo al porcentaje de participación cuando aplique	El objeto o alcance o actividades ejecutadas en cada uno de los contratos deben corresponder al suministro, preparación y/o distribución de alimentos.	Entidad Contratante	No CONSECUTIVO del Contrato en el RUP	Los contratos presentados para acreditar la experiencia deben estar en al menos dos (2) de los siguientes códigos de clasificación de bienes y servicios UNSPSC 50202300 90101500 90101600 90101800 93131600	PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN	Valor en SMMLV Año de finalización del contrato, de acuerdo al porcentaje de participación cuando aplique
CORPORACIÓN VIENTOS DEL PORVENIR	1	CUMPLE	Suministro de bebidas y refrigerios requeridos para la Orquesta Filarmónica de Bogotá	ORQUESTA FILARMONICA DE BOGOTÁ	129	502023 901018	100	353,93						

Andres Tierra

	EVALUACIÓN DEFINITIVA **FONDIGER-SA-MC-009-2022** **OBJETO:** **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, COMIDAS, Y/O AGUA PARA GARANTIZAR CONDICIONES DE BIENESTAR AL PERSONAL QUE APOYA LAS ACTIVIDADES DE GESTIÓN DE RIESGOS Y LOS SERVICIOS DE RESPUESTA EN EL DISTRITO CAPITAL, EN CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DEL FONDIGER Y DEL SDGR-CC**								
								5.3.2. CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS TECNICOS	**5.3.3. PLANTA DE ALISTAMIENTO DE ALIMENTOS- PROCESO PRODUCTIVO**
PROPONENTE	**CONTRATO 3**						**VALOR TOTAL EN SMMLV** **P.O. 200 SMMLV.**	Para efectos de la verificación técnica el proponente deberá manifestar que se compromete a cumplir con las especificaciones técnica y adjuntar el Formato de Cumplimiento de los requerimientos técnicos exigidos por la entidad ANEXO No. 7 - Ficha Técnica, (debidamente firmado por el representante legal del mismo). Deberá ofertar la totalidad de los elementos y servicios que se describen, cumpliendo a cabalidad las especificaciones técnicas solicitadas en la ficha técnica SI/NO	El proponente deberá presentar CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTO de la planta de producción, donde se realice la preparación y alistamiento de los alimentos expedido por la Autoridad Sanitaria correspondiente y competente, de acuerdo con los lineamientos y definiciones contenidas en la Resolución 2674 de 2013. El concepto deberá estar a nombre del proponente, si es propietario, o a nombre del dueño del establecimiento arrendado, o miembro de proponente plural, o miembro de figura asociativa a la que pertenezca el proponente, siempre que se pueda verificar la capacidad para comprometer al Consorcio o Unión Temporal; y expedido por la Autoridad Sanitaria correspondiente y competente en la ciudad de Bogotá. Si la planta física no es propia deberá presentar contrato de compraventa, o promesa de compraventa, o contrato arrendamiento, o compromiso de arrendamiento, o contrato de leasing, que conste por escrito en el momento de ser adjudicatario. La Entidad verificará el objeto y alcance del mismo, y que no exista limitación alguna en la disposición de la planta para la ejecución del contrato. El plazo del contrato deberá ser superior al plazo de vigencia del contrato que resulte del presente proceso SI/NO
	El objeto o alcance o actividades ejecutadas en cada uno de los contratos deben corresponder al suministro, preparación y/o distribución de alimentos.	Entidad Contratante	No CONSECUTIVO del Contrato en el RUP	Los contratos presentados para acreditar la experiencia deben estar en al menos dos (2) de los siguientes códigos de clasificación de bienes y servicios UNSPSC 50202300 90101500 90101600 90101800 93131600	PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN	Valor en SMMLV Año de finalización del contrato, de acuerdo al porcentaje de participación cuando aplique			
CORPORACIÓN VIENTOS DEL PÓRVENIR							353,93	SI	CUMPLE CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE FECHA 09-06-2022, ACTA No. AS02C 099447 EMITIDO POR LA SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD DE BOGOTÁ PLANTA DE PRODUCCIÓN A NOMBRE DE CORPORACIÓN VIENTOS DEL PÓRVENIR

Andrea Fierro

EVALUACIÓN DEFINITIVA
FONDIGER-SA-MC-009-2022
OBJETO:
CONTRATAR EL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, COMIDAS, Y/O AGUA PARA GARANTIZAR CONDICIONES DE BIENESTAR AL PERSONAL QUE APOYA LAS ACTIVIDADES DE GESTIÓN DE RIESGOS Y LOS SERVICIOS DE RESPUESTA EN EL DISTRITO CAPITAL, EN CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DEL FONDIGER Y DEL SDGR-CC

	5.3.4. TRANSPORTE DE ALIMENTOS	5.3.5. DISPONIBILIDAD DE VEHICULOS	5.3.6. TIPO DE EMPAQUE	5.3.7. CARTA DE COMPROMISO	5.3.8. CERTIFICADO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	5.4. CRITERIOS HABILITANTES DIFERENCIALES	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
PROPONENTE	Presentar CONCEPTO FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTO sobre las condiciones higiénicas sanitarias de un vehículo en donde se transportarán los alimentos, expedida por la Secretaría de Salud del Distrito Capital, con una vigencia no mayor a un año, contados a partir del cierre del presente proceso. El vehículo debe cumplir con los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte en la Resolución 2505 de 2004. Para la verificación de dicho requerimiento el oferente deberá presentar copia de la documentación sanitaria de los vehículos que transportan los alimentos (Acta de Inspección Sanitaria, Certificado Médico como apto para manipulación de alimentos y Carnet de Manipulación del Conductor). SI/NO	El oferente deberá anexar a su oferta documento firmado por su representante legal, donde se compromete a ofrecer como mínimo UN (1) vehículo para la ejecución del presente contrato, que cumplan con las normas establecidas para el transporte de alimentos preparados, sin embargo, cualquier vehículo que haga las entregas de los productos objeto de este contrato, deberá presentar a quien corresponda al momento de la entrega, certificación de transporte de alimentos. En todo caso deberá presentar el ANEXO No. 8. SI/NO	El oferente deberá presentar y adjuntar a su oferta el ANEXO No. 9 firmado por el representante legal donde indique el tipo de empaque a utilizar para cada tipo de refrigerio, indicando como mínimo sus especificaciones técnicas, y garantizando que son en material 100% amigable con el medio ambiente en procesos de compostaje, biodegradables en proceso natural o que cuenten con contenido de materia prima 100% reciclada, amigables con el ambiente, garantizando la disposición adecuada de los alimentos, su protección, inocuidad, buena presentación y manteniendo las condiciones propias de cada alimento. El tipo de empaque ofrecido para cada refrigerio será el que el proponente utilice durante la ejecución del contrato. Para lo anterior se deberá cumplir con la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social. SI/NO	El proponente deberá acompañar con su propuesta el ANEXO No. 10 suscrito por el Representante Legal en el cual manifieste que se compromete a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para la producción de los alimentos objeto del contrato; que utilizará en la preparación de los menús ofrecidos, productos con registro INVIMA con la información nutricional completa, fecha de vencimiento, rotulados según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 288 de 2008; Resolución 2606 de 2009; Resolución 0333 de 2011, y demás normas aplicables, y en tamaños y empaques que garanticen el cumplimiento de la cantidad de calorías y nutrientes establecidos en las dietas y la seguridad epidemiológica. SI/NO	El proponente deberá acreditar que cuenta con certificado vigente de manipulación de alimentos, para por lo menos cinco (5) personas que se encuentren vinculadas al proceso de elaboración y procesamiento de los alimentos. Para ello deberá anexar certificados correspondientes y documentos (copia contratos, planillas de pago de seguridad social, entre otros) que demuestren la vinculación del personal que se dispondrá para la ejecución del contrato. De tal manera, que la entidad requiere verificar que el proponente cuenta con la capacidad de organización idónea: técnica, administrativa y financiera, para la prestación del servicio y que cuenta con el personal necesario para la ejecución del contrato. SI/NO	Con el propósito de adoptar medidas afirmativas de conformidad con lo establecido en el Decreto 1860 de 2021, el IDIGER a partir del análisis del sector determinó para el presente proceso de contratación la procedencia de la aplicación de criterios habilitantes diferenciales, precisando que el cumplimiento de estos se encuentra supeditado a la acreditación de la condición diferencial y que estos son excluyentes con relación a los requisitos habilitantes técnicos y financieros SI/NO/NA	**EVALUACIÓN**	**OBSERVACIONES**
CORPORACIÓN VIENTOS DEL PÓRVENIR	SI PLACA : WNO265 CONCEPTO FAVORABLE DE 05-11-2022, ACTA No. AS11S 010880 EMITIDO POR LA SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD DE BOGOTÁ CONDUCTOR JEISON MORENO RAMIREZ, APORTA CERTIFICDO MEDICO Y CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	SI	SI	SI	SUBSANA Martha Díaz Salanueva - Subsana - presenta Certificado manipulación de alimentos con vencimiento el 8-03-2023 Yuri Guayara Chávez -Subsana, presenta Certificado manipulación de alimentos con fecha de vencimiento del 19-10-2023 Sandra Sanabria - Subsana, presenta Certificado manipulación de alimentos con fecha de vencimiento del 19-12-2023	SI	**CUMPLE**	

Adres Fierro

EVALUACIÓN DEFINITIVA
FONDIGER-SA-MC-009-2022
OBJETO:
CONTRATAR EL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, COMIDAS, Y/O AGUA PARA GARANTIZAR CONDICIONES DE BIENESTAR AL PERSONAL QUE APOYA LAS ACTIVIDADES DE GESTIÓN DE RIESGOS Y LOS SERVICIOS DE RESPUESTA EN EL DISTRITO CAPITAL, EN CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DEL FONDIGER Y DEL SDGR-CC

5.3.1 EXPERIENCIA GENERAL DEL PROPONENTE

PROPONENTE	CONTRATOS RELACIONADOS	CONTRATOS TENIDOS EN CUENTA PARA LA EVALUACION EXPERIENCIA DEL PROPONENTE El proponente deberá acreditar la experiencia con máximo tres (3) contratos ejecutados, y terminados a satisfacción, registrados en el RUP La sumatoria de los contratos aportados debe ser igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial del proceso, esto es 200 SMMLV	CONTRATO 1						CONTRATO 2					
			El objeto o alcance o actividades ejecutadas en cada uno de los contratos deben corresponder al suministro, preparación y/o distribución de alimentos.	Entidad Contratante	No CONSECUTIVO del Contrato en el RUP	Los contratos presentados para acreditar la experiencia deben estar en al menos dos (2) de los siguientes códigos de clasificación de bienes y servicios UNSPSC 50202300 90101500 90101600 90101800 93131600	PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN	Valor en SMMLV Año de finalización del contrato, de acuerdo al porcentaje de participación cuando aplique	El objeto o alcance o actividades ejecutadas en cada uno de los contratos deben corresponder al suministro, preparación y/o distribución de alimentos.	Entidad Contratante	No CONSECUTIVO del Contrato en el RUP	Los contratos presentados para acreditar la experiencia deben estar en al menos dos (2) de los siguientes códigos de clasificación de bienes y servicios UNSPSC 50202300 90101500 90101600 90101800 93131600	PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN	Valor en SMMLV Año de finalización del contrato, de acuerdo al porcentaje de participación cuando aplique
ATLAS CONTINENTAL GROUP SAS	2	CUMPLE	PRESTACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL A BORDO DE CATERING PARA LAS AERONAVES DE LAS FUERZAS ARMADAS DE COLOMBIA Y DE LA POLICIA QUE TRANSPORTAN AL SEÑOR MINISTRO DE DEFENSA NACIONAL EN RAMPAS AEROPORTUARIAS A DISTINTAS CIUDADES PARA CUMPLIR LAS ACTIVIDADES PROPIAS DE SU CARGO A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL	MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL	33	90101500 90101600 90101800	100	326,04	CONTRATAR LA PREPARACIÓN Y EL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA EL PERSONAL Y BENEFICIARIOS DE LAS ACTIVIDADES Y EVENTOS RECREODEPORTIVOS A DESARROLLAR POR EL IDRD	IDRD	41	90101600 90101800	100	338,57

Andrea Tierra

	EVALUACIÓN DEFINITIVA **FONDIGER-SA-MC-009-2022** **OBJETO:** **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, COMIDAS, Y/O AGUA PARA GARANTIZAR CONDICIONES DE BIENESTAR AL PERSONAL QUE APOYA LAS ACTIVIDADES DE GESTIÓN DE RIESGOS Y LOS SERVICIOS DE RESPUESTA EN EL DISTRITO CAPITAL, EN CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DEL FONDIGER Y DEL SDGR-CC**

								5.3.2. CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS TECNICOS	**5.3.3. PLANTA DE ALISTAMIENTO DE ALIMENTOS- PROCESO PRODUCTIVO**
PROPONENTE	**CONTRATO 3**						**VALOR TOTAL EN SMMLV** **P.O. 200 SMMLV.**	Para efectos de la verificación técnica el proponente deberá manifestar que se compromete a cumplir con las especificaciones técnica y adjuntar el Formato de Cumplimiento de los requerimientos técnicos exigidos por la entidad ANEXO No. 7 - Ficha Técnica, (debidamente firmado por el representante legal del mismo). Deberá ofertar la totalidad de los elementos y servicios que se describen, cumpliendo a cabalidad las especificaciones técnicas solicitadas en la ficha técnica SI/NO	El proponente deberá presentar CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTO de la planta de producción, donde se realice la preparación y alistamiento de los alimentos expedido por la Autoridad Sanitaria correspondiente y competente, de acuerdo con los lineamientos y definiciones contenidas en la Resolución 2674 de 2013. El concepto deberá estar a nombre del proponente, si es propietario, o a nombre del dueño del establecimiento arrendado, o miembro de proponente plural, o miembro de figura asociativa a la que pertenezca el proponente, siempre que se pueda verificar la capacidad para comprometer al Consorcio o Unión Temporal; y expedido por la Autoridad Sanitaria correspondiente y competente en la ciudad de Bogotá. Si la planta física no es propia deberá presentar contrato de compraventa, o promesa de compraventa, o contrato arrendamiento, o compromiso de arrendamiento, o contrato de leasing, que conste por escrito en el momento de ser adjudicatario. La Entidad verificará el objeto y alcance del mismo, y que no exista limitación alguna en la disposición de la planta para la ejecución del contrato. El plazo del contrato deberá ser superior al plazo de vigencia del contrato que resulte del presente proceso SI/NO
	El objeto o alcance o actividades ejecutadas en cada uno de los contratos deben corresponder al suministro, preparación y/o distribución de alimentos.	Entidad Contratante	No CONSECUTIVO del Contrato en el RUP	Los contratos presentados para acreditar la experiencia deben estar en al menos dos (2) de los siguientes códigos de clasificación de bienes y servicios UNSPSC 50202300 90101500 90101600 90101800 93131600	PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN	Valor en SMMLV Año de finalización del contrato, de acuerdo al porcentaje de participación cuando aplique			
ATLAS CONTINENTAL GROUP SAS							664,61	SI	SUBSANA Subsana: Anexa CONCEPTO SANITARIO condicionado, de fecha 22 de febrero de 2022

	EVALUACIÓN DEFINITIVA FONDIGER-SA-MC-009-2022 OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, COMIDAS, Y/O AGUA PARA GARANTIZAR CONDICIONES DE BIENESTAR AL PERSONAL QUE APOYA LAS ACTIVIDADES DE GESTIÓN DE RIESGOS Y LOS SERVICIOS DE RESPUESTA EN EL DISTRITO CAPITAL, EN CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DEL FONDIGER Y DEL SDGR-CC							
	5.3.4. TRANSPORTE DE ALIMENTOS	**5.3.5. DISPONIBILIDAD DE VEHICULOS**	**5.3.6. TIPO DE EMPAQUE**	**5.3.7. CARTA DE COMPROMISO**	**5.3.8. CERTIFICADO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**5.4. CRITERIOS HABILITANTES DIFERENCIALES**		
PROPONENTE	Presentar CONCEPTO FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTO sobre las condiciones higiénicas sanitarias de un vehículo en donde se transportarán los alimentos, expedida por la Secretaría de Salud del Distrito Capital, con una vigencia no mayor a un año, contados a partir del cierre del presente proceso. El vehículo debe cumplir con los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte en la Resolución 2505 de 2004. Para la verificación de dicho requerimiento el oferente deberá presentar copia de la documentación sanitaria de los vehículos que transportan los alimentos (Acta de Inspección Sanitaria, Certificado Médico como apto para manipulación de alimentos y Carnet de Manipulación del Conductor). SI/NO	El oferente deberá anexar a su oferta documento firmado por su representante legal, donde se compromete a ofrecer como mínimo UN (1) vehículo para la ejecución del presente contrato, que cumplan con las normas establecidas para el transporte de alimentos preparados, sin embargo, cualquier vehículo que haga las entregas de los productos objeto de este contrato, deberá presentar a quien corresponda al momento de la entrega, certificación de transporte de alimentos. En todo caso deberá presentar el ANEXO No. 8. SI/NO	El oferente deberá presentar y adjuntar a su oferta el ANEXO No. 9 firmado por el representante legal donde indique el tipo de empaque a utilizar para cada tipo de refrigerio, indicando como mínimo sus especificaciones técnicas, y garantizando que son en material 100% amigable con el medio ambiente en procesos de compostaje, biodegradables en proceso natural o que cuenten con contenido de materia prima 100% reciclada, amigables con el ambiente, garantizando la disposición adecuada de los alimentos, su protección, inocuidad, buena presentación y manteniendo las condiciones propias de cada alimento. El tipo de empaque ofrecido para cada refrigerio será el que el proponente utilice durante la ejecución del contrato. Para lo anterior se deberá cumplir con la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social. SI/NO	El proponente deberá acompañar con su propuesta el ANEXO No. 10 suscrito por el Representante Legal en el cual manifieste que se compromete a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para la producción de los alimentos objeto del contrato; que utilizará en la preparación de los menús ofrecidos, productos con registro INVIMA con la información nutricional completa, fecha de vencimiento, rotulados según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 288 de 2008; Resolución 2606 de 2009; Resolución 0333 de 2011, y demás normas aplicables, y en tamaños y empaques que garanticen el cumplimiento de la cantidad de calorías y nutrientes establecidos en las dietas y la seguridad epidemiológica. SI/NO	El proponente deberá acreditar que cuenta con certificado vigente de manipulación de alimentos, para por lo menos cinco (5) personas que se encuentren vinculadas al proceso de elaboración y procesamiento de los alimentos. Para ello deberá anexar certificados correspondientes y documentos (copia contratos, planillas de pago de seguridad social, entre otros) que demuestren la vinculación del personal que se dispondrá para la ejecución del contrato. De tal manera, que la entidad requiere verificar que el proponente cuenta con la capacidad de organización idónea: técnica, administrativa y financiera, para la prestación del servicio y que cuenta con el personal necesario para la ejecución del contrato. SI/NO	Con el propósito de adoptar medidas afirmativas de conformidad con lo establecido en el Decreto 1860 de 2021, el IDIGER a partir del análisis del sector determinó para el presente proceso de contratación la procedencia de la aplicación de criterios habilitantes diferenciales, precisando que el cumplimiento de estos se encuentra supeditado a la acreditación de la condición diferencial y que estos son excluyentes con relación a los requisitos habilitantes técnicos y financieros SI/NO/NA	**EVALUACIÓN**	**OBSERVACIONES**
ATLAS CONTINENTAL GROUP SAS	SUBSANA PLACA : WNR093 CONCEPTO FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS DE 09-05-2022, ACTA No. AS11N 022868 EMITIDO POR LA SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD DE BOGOTÁ Subsanas: Aporta l CERTIFICDO MEDICO del CONDUCTOR JORGE LOPEZ, expedido por Corporación Especialista de la Salud.	SI	CUMPLE Subsana: anexa documento con las especificaciones de los empaques para cada tipo de refrigerio.	SI	SI PERSONAL RELACIONADO CON CERTIFICADO VIGENTE DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Martha Espinel Crhistian Rodríguez Luis Rodríguez Jhon Bermúdez Jorge Muñoz	SI	**CUMPLE**	

EVALUACIÓN DEFINITIVA
FONDIGER-SA-MC-009-2022
OBJETO:
CONTRATAR EL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, COMIDAS, Y/O AGUA PARA GARANTIZAR CONDICIONES DE BIENESTAR AL PERSONAL QUE APOYA LAS ACTIVIDADES DE GESTIÓN DE RIESGOS Y LOS SERVICIOS DE RESPUESTA EN EL DISTRITO CAPITAL, EN CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DEL FONDIGER Y DEL SDGR-CC

5.3.1 EXPERIENCIA GENERAL DEL PROPONENTE

PROPONENTE	CONTRATOS RELACIONADOS	CONTRATOS TENIDOS EN CUENTA PARA LA EVALUACION EXPERIENCIA DEL PROPONENTE El proponente deberá acreditar la experiencia con máximo tres (3) contratos ejecutados, y terminados a satisfacción, registrados en el RUP La sumatoria de los contratos aportados debe ser igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial del proceso, esto es 200 SMMLV	CONTRATO 1						CONTRATO 2					
			El objeto o alcance o actividades ejecutadas en cada uno de los contratos deben corresponder al suministro, preparación y/o distribución de alimentos.	Entidad Contratante	No CONSECUTIVO del Contrato en el RUP	Los contratos presentados para acreditar la experiencia deben estar en al menos dos (2) de los siguientes códigos de clasificación de bienes y servicios UNSPSC 50202300 90101500 90101600 90101800 93131600	PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN	Valor en SMMLV Año de finalización del contrato, de acuerdo al porcentaje de participación cuando aplique	El objeto o alcance o actividades ejecutadas en cada uno de los contratos deben corresponder al suministro, preparación y/o distribución de alimentos.	Entidad Contratante	No CONSECUTIVO del Contrato en el RUP	Los contratos presentados para acreditar la experiencia deben estar en al menos dos (2) de los siguientes códigos de clasificación de bienes y servicios UNSPSC 50202300 90101500 90101600 90101800 93131600	PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN	Valor en SMMLV Año de finalización del contrato, de acuerdo al porcentaje de participación cuando aplique
INDUHOTEL S.A.S.	3	**NO SUBSANA**	PRESTACIÓN DEL SERVICIO SOBRE LA IMPLEMENTACIÓN SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA FAMILIA POLICIAL, PARA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA COMPONENTE ASISTENCIA PSICOSOCIAL, RECREACIÓN, DEPORTE Y CULTURA, PARA EL PERSONAL ADSCRITO A LA MEBOG, SU NUCLEO FAMILIAR Y OTRA UNIDADES	POLICIA METROPOLITANA DE BOGOTA	35	50202300 90101500 90101800 93131600	100%	NOTA 1	SERVICIO DE APOYO LOGÍSTICO PARA LAS DIFERENTES ACTIVIDADES DE PREVENCIÓN, CONTROL CEREMONIAS,INCLUIDA LA ALIMENTACIÓN (DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENAS Y REFRIGERIOS A NI VEL LOCAL Y NACIONAL DEL PERSONAL ADSCRITO A LA DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y SEGURIDAD RURAL	DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y SEGURIDAD RURAL	25	50202300 90101500 90101600 90101800 93131600	100	NOTA 1

	EVALUACIÓN DEFINITIVA **FONDIGER-SA-MC-009-2022** **OBJETO:** **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, COMIDAS, Y/O AGUA PARA GARANTIZAR CONDICIONES DE BIENESTAR AL PERSONAL QUE APOYA LAS ACTIVIDADES DE GESTIÓN DE RIESGOS Y LOS SERVICIOS DE RESPUESTA EN EL DISTRITO CAPITAL, EN CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DEL FONDIGER Y DEL SDGR-CC**

								5.3.2. CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS TECNICOS	**5.3.3. PLANTA DE ALISTAMIENTO DE ALIMENTOS- PROCESO PRODUCTIVO**
PROPONENTE	**CONTRATO 3**						**VALOR TOTAL EN SMMLV** **P.O. 200 SMMLV.**	Para efectos de la verificación técnica el proponente deberá manifestar que se compromete a cumplir con las especificaciones técnica y adjuntar el Formato de Cumplimiento de los requerimientos técnicos exigidos por la entidad ANEXO No. 7 - Ficha Técnica, (debidamente firmado por el representante legal del mismo). Deberá ofertar la totalidad de los elementos y servicios que se describen, cumpliendo a cabalidad las especificaciones técnicas solicitadas en la ficha técnica SI/NO	El proponente deberá presentar CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTO de la planta de producción, donde se realice la preparación y alistamiento de los alimentos expedido por la Autoridad Sanitaria correspondiente y competente, de acuerdo con los lineamientos y definiciones contenidas en la Resolución 2674 de 2013. El concepto deberá estar a nombre del proponente, si es propietario, o a nombre del dueño del establecimiento arrendado, o miembro de proponente plural, o miembro de figura asociativa a la que pertenezca el proponente, siempre que se pueda verificar la capacidad para comprometer al Consorcio o Unión Temporal; y expedido por la Autoridad Sanitaria correspondiente y competente en la ciudad de Bogotá. Si la planta física no es propia deberá presentar contrato de compraventa, o promesa de compraventa, o contrato arrendamiento, o compromiso de arrendamiento, o contrato de leasing, que conste por escrito en el momento de ser adjudicatario. La Entidad verificará el objeto y alcance del mismo, y que no exista limitación alguna en la disposición de la planta para la ejecución del contrato. El plazo del contrato deberá ser superior al plazo de vigencia del contrato que resulte del presente proceso SI/NO
	El objeto o alcance o actividades ejecutadas en cada uno de los contratos deben corresponder al suministro, preparación y/o distribución de alimentos.	Entidad Contratante	No CONSECUTIVO del Contrato en el RUP	Los contratos presentados para acreditar la experiencia deben estar en al menos dos (2) de los siguientes códigos de clasificación de bienes y servicios UNSPSC 50202300 90101500 90101600 90101800 93131600	PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN	Valor en SMMLV Año de finalización del contrato, de acuerdo al porcentaje de participación cuando aplique			
INDUHOTEL S.A.S.	CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LOS SERVICIOS INTEGRALES DE APOYO LOGÍSTICO REQUERIDOS PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA GESTIÓN INSTITUCIONAL LOCAL, EN TODOS LOS ESPACIOS, EVENTOS Y ACTIVIDADES QUE REALICE EL FONDO DE DESARROLLO LOCAL DE ENGATIVÁ PARA EL CUMPLIMIENTO DE LA GESTIÓN DE LA ADMINISTRACIÓN LOCAL."	FONDO DE DESARROLLO LOCAL DE ENGATIVA	40	50202300 90101500 90101800 93131600	100%	NOTA 1	**NO SUBSANA**	SI	CUMPLE CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE (80%) FECHA10-03-2022, ACTA No. AS02N 113647 EMITIDO POR LA SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD DE BOGOTÁ PLANTA DE PRODUCCIÓN DE PROPIEDAD DE INDUHOTEL - ANEXA CERTIFICADO DE LIBERTAD

EVALUACIÓN DEFINITIVA
FONDIGER-SA-MC-009-2022
OBJETO:
CONTRATAR EL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, COMIDAS, Y/O AGUA PARA GARANTIZAR CONDICIONES DE BIENESTAR AL PERSONAL QUE APOYA LAS ACTIVIDADES DE GESTIÓN DE RIESGOS Y LOS SERVICIOS DE RESPUESTA EN EL DISTRITO CAPITAL, EN CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DEL FONDIGER Y DEL SDGR-CC

	5.3.4. TRANSPORTE DE ALIMENTOS	5.3.5. DISPONIBILIDAD DE VEHICULOS	5.3.6. TIPO DE EMPAQUE	5.3.7. CARTA DE COMPROMISO	5.3.8. CERTIFICADO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	5.4. CRITERIOS HABILITANTES DIFERENCIALES	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
PROPONENTE	Presentar CONCEPTO FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTO sobre las condiciones higiénicas sanitarias de un vehículo en donde se transportarán los alimentos, expedida por la Secretaría de Salud del Distrito Capital, con una vigencia no mayor a un año, contados a partir del cierre del presente proceso. El vehículo debe cumplir con los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte en la Resolución 2505 de 2004. Para la verificación de dicho requerimiento el oferente deberá presentar copia de la documentación sanitaria de los vehículos que transportan los alimentos (Acta de Inspección Sanitaria, Certificado Médico como apto para manipulación de alimentos y Carnet de Manipulación del Conductor). SI/NO	El oferente deberá anexar a su oferta documento firmado por su representante legal, donde se compromete a ofrecer como mínimo UN (1) vehículo para la ejecución del presente contrato, que cumplan con las normas establecidas para el transporte de alimentos preparados, sin embargo, cualquier vehículo que haga las entregas de los productos objeto de este contrato, deberá presentar a quien corresponda al momento de la entrega, certificación de transporte de alimentos. En todo caso deberá presentar el ANEXO No. 8. SI/NO	El oferente deberá presentar y adjuntar a su oferta el ANEXO No. 9 firmado por el representante legal donde indique el tipo de empaque a utilizar para cada tipo de refrigerio, indicando como mínimo sus especificaciones técnicas, y garantizando que son en material 100% amigable con el medio ambiente en procesos de compostaje, biodegradables en proceso natural o que cuenten con contenido de materia prima 100% reciclada, amigables con el ambiente, garantizando la disposición adecuada de los alimentos, su protección, inocuidad, buena presentación y manteniendo las condiciones propias de cada alimento. El tipo de empaque ofrecido para cada refrigerio será el que el proponente utilice durante la ejecución del contrato. Para lo anterior se deberá cumplir con la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social. SI/NO	El proponente deberá acompañar con su propuesta el ANEXO No. 10 suscrito por el Representante Legal en el cual manifieste que se compromete a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para la producción de los alimentos objeto del contrato; que utilizará en la preparación de los menús ofrecidos, productos con registro INVIMA con la información nutricional completa, fecha de vencimiento, rotulados según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 288 de 2008; Resolución 2606 de 2009; Resolución 0333 de 2011, y demás normas aplicables, y en tamaños y empaques que garanticen el cumplimiento de la cantidad de calorías y nutrientes establecidos en las dietas y la seguridad epidemiológica. SI/NO	El proponente deberá acreditar que cuenta con certificado vigente de manipulación de alimentos, para por lo menos cinco (5) personas que se encuentren vinculadas al proceso de elaboración y procesamiento de los alimentos. Para ello deberá anexar certificados correspondientes y documentos (copia contratos, planillas de pago de seguridad social, entre otros) que demuestren la vinculación del personal que se dispondrá para la ejecución del contrato. De tal manera, que la entidad requiere verificar que el proponente cuenta con la capacidad de organización idónea: técnica, administrativa y financiera, para la prestación del servicio y que cuenta con el personal necesario para la ejecución del contrato. SI/NO	Con el propósito de adoptar medidas afirmativas de conformidad con lo establecido en el Decreto 1860 de 2021, el IDIGER a partir del análisis del sector determinó para el presente proceso de contratación la procedencia de la aplicación de criterios habilitantes diferenciales, precisando que el cumplimiento de estos se encuentra supeditado a la acreditación de la condición diferencial y que estos son excluyentes con relación a los requisitos habilitantes técnicos y financieros SI/NO/NA		
INDUHOTEL S.A.S.	SI PLACA : WOS510 CONCEPTO FAVORABLE (94%) DE22-02-2022, ACTA No. AS11N 021629 EMITIDO POR LA SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD DE BOGOTÁ CONDUCTOR KOLSIBER HERNANDEZ VELASCO CERTIFICDO MEDICO Y CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	SI	SI	SI	NO SUBSANA PERSONAL RELACIONADO CON CERTIFICADO VIGENTE DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: MARIA MARGOTH PAEZ PARRA DARLY GUIOMAR LOZANO PEREZ - La certificación laboral presentada no se encuentra vigente. WALTER SANCHEZ WENDY LOZANO - La certificación laboral presentada no se encuentra vigente. JOEL CORRALES RODRIGUEZ Anexa certificación de pago de seguridad social del mes octubre de 2022 la cual no se encuentra vigente. NOTA 2	SI	**NO CUMPLE**	**NOTA 1:** Para la acreditación del numeral 5.3.1 EXPERIENCIA GENERAL DEL PROPONENTE el proponente presenta contratos suscrito con: la Policía Metropolitana de Bogotá, Dirección de Carabineros y Fondo de Desarrollo Local de Engativá. Anexa contratos, acta de liquidación. Revisando los tres documentos no es posible establecer el valor de los refrigerios y comida recibidos en desarrollo de dichos contratos. **NOTA 2:** NOTA 1: El personal relacionado para acreditar el cumplimiento del numeral 5.3.8. CERTIFICADO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS, no cumple conforme a lo siguiente: MARIA MARGOTH PAEZ PARRA DARLY GUIOMAR LOZANO PEREZ - La certificación laboral presentada no se encuentra vigente. WALTER SANCHEZ WENDY LOZANO JOEL CORRALES RODRIGUEZ Anexa certificación de pago de seguridad social del mes octubre de 2022 la cual no se encuentra vigente.

JORGE ANDRÉS FIERRO SÁNCHEZ
Subdirector para el Manejo de Emergencias y Desastres

OLGA LUCIA TIBADUIZA
Profesional Especializada 222-29 Servicios de Logística

JOHN FREDDY PENAGOS CARDENAS
Profesional Universitario 219-12 Servicios de Logística

MARTHA J. HERNÁNDEZ MÉNDEZ
Contratista

INGRID PAOLA ROMERO PINILLA
Contratista