Servicio Nacional de Aprendizaje-Despacho Regional Meta

Informe de Evaluación Técnica

CIUDAD Y FECHA	31 de julio de 2023	**Hora:**	14:00 pm
MODALIDAD DE SELECCIÓN Y NÚMERO	MINIMA CUANTIA Decreto 1082 de 2015: MC-RM-953210-015-2023		
ASISTENTES:	**Comité Evaluador Técnico** Evaluador Técnico: Nery Dilenia Fuentes Carvajal Evaluador Técnico HYSI: Claudia Marcela Rincon Rodríguez Evaluador Técnico AMBIENTAL: Diana Aldana		
TEMAS:	Verificación de los criterios Técnicos de las propuestas presentadas en la invitación Pública MC-RM-953210-015-2023, cuyo objeto es: "Contratar el suministro de alimentación (Refrigerios) para aprendices de formación titulada, atendiendo lo establecido en el Plan de Bienestar aprendices para el Centro Industria y servicios de la Regional Meta."		

1. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1.1. El siguiente es el informe de verificación emitido por el Comité Verificador Designado, de la(s) propuesta(s) presentada(s) dentro del proceso contractual referenciado, en aplicación a lo preceptuado en el Decreto 1082 del 2015, el Comité verificador designado por la Subdirectora del Centro de Industria y Servicios del Meta, quienes procedieron a revisar, estudiar y/o analizar las propuestas radicadas en el SECOP II, en los términos previstos en la invitación pública.

1.2. Se resalta que el comité verificador podrá contar con el apoyo idóneo especializado en la materia objeto del contrato con un contratista o servidor público del centro de formación, en aras de una eficaz verificación de la oferta económica.

1.3. El Comité Evaluador procede a emitir los informes de evaluación técnico, realizados a las propuestas recibidas, en las fechas previstas en el cronograma del proceso, así:

EVALUACION TÉCNICA

El comité tecnico procede a revisar las propuestas recibidas y en cumplimiento de las condiciones establecidas en el Estudio Previo y la invitación Pública del proceso de selección de Mínima Cuantía MC-RM-953210-015-2023, publicados en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II.

Ofertas Presentadas	La Entidad verificará que los equipos ofertados contengan y cumplan las Especificaciones técnicas solicitadas en esta Invitación en cada uno de los ítems allí estipulados, conforme a lo descrito en el ANEXO TECNICO, de tal manera que la propuesta que contenga los requerimientos mínimos señalados será ADMITIDA y las que no cumplan con las "Especificaciones técnicas" serán RECHAZADAS		Deberá presentar ficha técnica o catálogo de los bienes de cada uno de los elementos ofertados. La ficha técnica ofertada por el proponente debe contener como mínimo: Tiempo de garantía del producto, presentación del producto, clasificación del bien de acuerdo con el clasificador de bienes y servicios, unidad de medida, calidad mínima en términos de excelente, buena o aceptable, imagen del producto, ítem, nombre del producto, generalidades.		OBSERVACIONES
	CUMPLE		CUMPLE		
	SI	NO	SI	NO	
MARIA ALEXANDRA GUERRERO DIAZ	X			X	No cumple con las fichas técnicas solicitadas por la entidad.
FRANKO S.A.S	X		X		

2.1 CRITERIOS HYSI

CRITERIOS COMPONENTES HSY	MARIA ALEXANDRA GUERRERO DIAZ		FRANKO S.A.S		OBSERVACIONES
	CUMPLE		CUMPLE		
	SI	NO	SI	NO	
Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica y entrega de dotación.		X	X		
Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales		X	X		
Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros) En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.		X	X		
Para el Caso del Conductor se deberá entregar: Certificación de manipulación de alimentos, Licencia de Conducción, Acta de entrega de elementos de protección personal: uniforme completo, gel antibacterial y/o pañitos húmedos que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro para personal		X	X		
Para el Transporte de los Alimentos: Certificación emitida por el oferente y firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrá verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.		X		X	Se le solicita al oferente adjuntar el respectivo certificado

2.2 CRITERIOS AMBIENTALES

	MARIA ALEXANDRA GUERRERO DIAZ		FRANKO S.A.S		OBSERVACONES
	CUMPLE		CUMPLE		
	SI	NO	SI	NO	

CRITERIOS COMPONENTES AMBIENTALES					
El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario vigente (no superior a un año) expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.		X	X		
Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos		X	X		
Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de estos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo		X	X		
Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos.		X		X	Se nos aclare la relación entre el proveedor (FRANKO) y el concepto sanitario que aparece a nombre de Pollos La Granja
A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 20216		X	X		

CONCLUSIONES

El comité verificador, una vez analizadas las propuestas presentadas, concluye lo siguiente:

1. Presentar el Informe evaluador y solicitar a los oferentes la subsanación de los criterios técnicos, Ambientales y de HYSI solicitados en el presente documento.
2. Se publica la presente acta en el Portal de Contratación SECOP II para las subsanaciones correspondientes.

Nery Dilenia Fuentes	Componente Técnico	
Claudia Rincon	Componente HYSI.	
Diana Aldana	Componente Técnico Ambiental	