	REPÚBLICA DE COLOMBIA DEPARTAMENTO DEL META **MUNICIPIO DE PUERTO LÓPEZ**	
	PROCESO PC-ESAL-001-2024	

ACTA DE EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA
PROCESO PC-ESAL-002-2024
23/02/2024

Dentro del término establecido en el pliego de condiciones del **PROCESO PC-ESAL-002-2024** se procede a evaluar la oferta presentada en dicho proceso que tiene por objeto**: " APOYO PARA LA PROTECCION INTEGRAL DE LA POBLACION DE ADULTOS MAYORES DEL MUNICIPIO A TRAVES DEL PROGRAMA DE NUTRICION Y COMPLEMENTO ALIMENTICIO"**

PRESUPUESTO OFICIAL: MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS VEINTIDOS MIL PESOS ($ 1.446.722.000) MONEDA CORRIENTE

PROPUESTAS RECIBIDAS: 1

No. PROPUESTA	NOMBRE OFERENTE	VALOR
1	CORPORACION PARA EL DESARROLLO HUMANO INTEGRAL ADARGAS NIT 822004163-2	**$ 1.446.722.000**

EVALUACIÓN PROPUESTA PRESENTADA POR FUNDACION FRATERNIDAD DE LA DIVINA PROVIDENCIA

1. **VERIFICACIÓN REQUISITOS HABILITANTES- REQUISITOS TÉCNICOS Y EXPERIENCIA**

DOCUMENTOS REQUERIDOS PARA HABILITACIÓN	SI	NO	COMENTARIOS
EXPERIENCIA Los proponentes interesados en participar del presente proceso de selección deberán acreditar el cumplimiento del requisito de experiencia habilitante; requisito que se podrá acreditar MÁXIMO con UN (1) contrato celebrado con entidad pública o privada, cuyo objeto o ámbito del objeto corresponda o incluya el "ASISTENCIA O ATENCIÓN INTEGRAL DIRIGIDO A LOS ADULTOS MAYORES ",cuyo valor sea igual o superior al 100% del presente proceso expresado en SMMLV, contrato cuyo estado deberá estar terminado y liquidado. El referido contrato deberá estar inscrito en el Registro único de	X		CUMPLE

Proponentes (RUP), el cual deberá estar vigente y en firme a la fecha de cierre del proceso; y deberá contener como mínimo el 80 % los siguientes códigos UNSPSC:

CLASIFICACIÓN UNSPSC	DESCRIPCIÓN
90101600	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
90101700	SERVICIOS DE CAFETERIA
80111600	SERVICIOS DE PERSONAL TEMPORAL
50192600	ACOMPAÑAMIENTOS PREPARADOS
85151600	ASUNTOS NUTRICIONALES
85151700	PLANEACION Y AYUDA POLITICA DE ALIMENTOS
93131600	PLANEACIÓN Y PROGRAMAS DE POLÍTICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
91111600	ASISTENCIA DE CUIDADO TEMPORAL
93141500	DESARROLLO Y SERVICIOS SOCIALES
93141600	POBLACIÓN

La experiencia se acreditará con: Copia del contrato, acta de liquidación y/o certificación expedida por el representante legal, la cual deberá contener como mínimo la siguiente información y requisitos:

- Número y fecha del contrato
- Entidad contratante, dirección de correo físico, correo electrónico, teléfono de contacto y nombre de la persona que expide la certificación y calidad en la que expide la certificación (gerente, representante legal, jefe de contratación o de adquisiciones y demás.)
- Nombre completo y número de identificación del contratista
- Objeto del contrato.
- Valor del contrato.
- Plazo del contrato
- Fecha de inicio del contrato.
- Fecha de finalización del contrato: El contrato debe haberse terminado y liquidado.
- Si el contratante es entidad sometida a la ley civil deberá aportar una copia de la cámara de comercio y/o documento homologable y copia de la factura que generó dentro del proceso de contratación.

<table>
<tr><td>En caso de acreditar contratos ejecutados como parte de un consorcio o unión temporal solo se tendrá en cuenta el porcentaje de participación.

Para las propuestas que se presenten en cualquier forma de proponente plural cualquiera de los integrantes puede aportar la experiencia independientemente del porcentaje de participación.

NOTA: En caso de que el contrato aportado sea de aquellos que la experiencia se encuentre en un ítem, el mismo deberá ser por el valor de la experiencia requerida, es decir, una vez el presupuesto oficial.

Se verificará el contrato máximo solicitado por proponente y por tanto no se debe relacionar en el formulario para tal finalidad, más de los requeridos. En caso de relacionarse más contrato (s) de los requeridos, el MUNICIPIO, para salvaguardia de los principios de transparencia, lealtad e igualdad, sólo el primero, en el orden en que aparezcan relacionados. Dicha documentación se solicita de conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015.

Los errores y omisiones en la información de los contratos relacionados serán corregidos por parte de la entidad siempre y cuando esta cuente con la documentación necesaria para tal efecto. Se calificará a cada propuesta como HÁBIL, si cumple con el número de contratos exigidos.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>RECURSO HUMANO

<table><tr><th>CANT.</th><th>PERSONAL</th><th>PERFIL</th><th>DISPONIBILIDAD</th></tr><tr><td>2</td><td>Coordinador operativo</td><td>• Profesional en Nutrición y/o Dietética, o Ingeniería de Alimentos o ingeniería industrial; con experiencia profesional certificada de mínimo cinco (05) años a partir de la expedición de la tarjeta profesional o acta de grado, en los casos establecidos por la ley.</td><td>Dedicación parcial</td></tr></table></td><td></td><td>X</td><td>NO CUMPLE</td></tr>
</table>

		Al menos uno de los profesionales deberá contar con título de especialización en áreas afines a los alimentos, tales como calidad y/o seguridad y/o inocuidad alimentaria. Uno de ellos deberá acreditar experiencia específica certificada de mínimo dos (2) años, en programas de alimentación. Implementar y fomentar buenas prácticas higiénicas y de manipulación durante todas las etapas de manejo de los alimentos, y garantizar su cumplimiento conforme a las disposiciones establecidas en la normatividad sanitaria.					
10	Manipuladores de alimentos.	• Curso y carnet de manipulación de alimentos • Poseer experiencia laboral certificada de mínimo un (1) año. • Exámenes médicos aptos para manipulación de alimentos.	Tiempo Completo				
2	Tecnólogo en alimentos	Título de Tecnólogo en gastronomía y/o tecnólogo en alimentos, o a fines, con experiencia laboral certificada de mínimo dos (2) años, en los casos establecidos por la ley. • Curso y carnet de manipulación de alimentos • Exámenes médicos aptos para manipulación de alimentos	Dedicación parcial				

1	Auxiliar de Enfermería	• Auxiliar de Enfermería, con experiencia certificada de mínimo dos (2) años a partir del acta de grado. • Poseer experiencia específica certificada de mínimo dos años, en programas de Atención a adultos mayores.	Tiempo Completo			
1	Servicio General	Deberá poseer constancia y/o certificación Laboral con más de 1 año de experiencia laboral.	Tiempo Completo			
1	Orientador	Deberá poseer constancia y/o certificación Laboral con más de 1 año de experiencia en funciones pertinente a lo requerido.	Tiempo Completo			

Coordinador (a) del programa: Asegurar la calidad nutrimental e inocuidad de los insumos alimentarios que integran el programa a través de las acciones de prevención, vigilancia y control específicos en los procesos de adquisición, almacenamiento y distribución de las raciones entregadas.

Tecnólogos en Alimentos: Profesionales encargado de controlar y gestionar los procesos de calidad en la será la encargada de llevar a cabo el Control de Calidad de los alimentos.

Auxiliar de Enfermería: Brindar al adulto mayor una atención básica, mediante la satisfacción de sus necesidades, aplica apoyo y orientación en los tratamientos pre-escritos por el médico; además de estos cuidados físicos y/o psicológicos cuando lo requiera en el Centro de la casa del adulto mayor.

Manipuladora de alimentos: **a)** El personal que ha de preparar los alimentos debe presentarse aseado (baño diario), **b)**. Usar uniforme completo y limpio, **c)**. Lavarse y desinfectarse las manos (hasta la parte del codo), antes de iniciar el trabajo y después de cada ausencia del mismo, **d)**. Utilizar cubrebocas, **e)**. Mantener las uñas cortas, limpias y libres de esmalte, **f).** Usar protección que cubra totalmente el cabello, **g)**. No fumar, mascar, comer, beber o escupir en las áreas de trabajo, **h)**. No utilizar joyas (anillos, aretes, reloj, etc.), **i)** Evitar estornudar o toser sobre los alimentos, **j).** Evitar que

personas con enfermedades contagiosas, laboren en contacto directo con los alimentos**. k).** Mantener el área de trabajo limpia, **l**). Mantener limpios los lugares donde se encuentran los alimentos, **m)**. Mantener los alimentos en recipientes cubiertos, **o)** .Lavar perfectamente frutas y verduras al chorro de agua. **Servicio General:** personal de tiempo completo para el correcto mantenimiento y limpieza, ayudando a mantener el orden, la higiene y el funcionamiento de todas las áreas y zonas del centro de casa del adulto mayor (Área urbana). **Orientador:** personal de tiempo completo, será la encargada de proporcionarles información y orientación, brindará apoyo a los adultos mayores en el registro de asistencia, dado que el programa en el área urbana cuenta con más de 260 adultos mayores.			
OTROS REQUISITOS DE ORDEN TECNICO Para efectos de la disposición de los inmuebles en el corregimiento de Pachaquiaro, corregimiento de Guadalupe, el corregimiento del Remolino, y el corregimiento de Getsemaní (Pueblo Nuevo). El oferente deberá suscribir carta de compromiso declarando que se compromete con la Entidad a garantizar el arrendamiento de los inmuebles dentro de la ejecución contractual, con condiciones sanitarias aptas para el desarrollo del contrato.		NO	El proponente debe aportar carta de compromiso garantizando el arrendamiento de los inmuebles con condiciones sanitarias aptas para el desarrollo del contrato , en el corregimiento de Pachaquiaro, corregimiento de Guadalupe, el corregimiento del Remolino, y el corregimiento

			de Getsemaní (Pueblo Nuevo

CONCLUSION VERIFICACIÓN EXPERIENCIA Y REQUISITOS TÉCNICOS:

De acuerdo a las observaciones formuladas por parte de la Corporación San Martín de Porras a este acápite, realizadas el 23 de febrero de 2024, la CORPORACION PARA EL DESARROLLO HUMANO INTEGRAL ADARGAS, único oferente, tendrá el término del traslado para aclarar y/o subsanar los requisitos habilitantes de orden técnico, de acuerdo a las condiciones establecidas dentro de la invitación pública PC-ESAL-002-2024, literal C página 60.

Para Constancia se firma por el evaluador técnico hoy 23 de febrero de 2024.



LILIANA SOTO FERNANDEZ
Secretaria de Desarrollo Social y Competitividad
Evaluador Técnico