PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA PRECONTRACTUAL
INFORME PRELIMINAR DE EVALUACIÓN 1

Barranquilla, 2 de diciembre de 2024

Doctora:
Elizabeth Tuberquia Vanegas
Subdirectora Centro de Comercio y Servicios
Regional Atlántico

Asunto: Evaluación Económica – Técnica – Experiencia – SST, del proceso de Contratación de Mínima cuantía. No. **MC-ATL-CCS-061-2024**

Con toda atención me dirijo a usted Dra. Elizabeth Tuberquia Vanegas, subdirectora de Centro, en su calidad de delegataria del gasto, con el propósito de presentar la evaluación de carácter Económico – Técnico – Experiencia y SST en el marco del proceso del asunto, así:

FECHA DE CIERRE DEL PROCESO: 29/11/2024 10:00 AM

1. **PROPONENTES:**

Se presentaron las ofertas que se detallan a continuación:

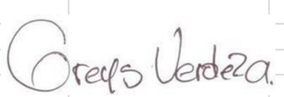
No.	OFERENTE	NIT	FECHA Y HORA DE PRESENTACION	VALOR TOTAL DE LA OFERTA EN PLATAFORMA
1	VERDEZA NORIEGA GREY MADELEINE	1.083.458.132 - 3	19/11/2024 6:58:58 AM	5.687.220

FASE 1: REVISIÓN DE LA UNICA OFERTA:

No.	OFERENTE	NIT	FECHA Y HORA DE PRESENTACION	VALOR TOTAL DE LA OFERTA EN PLATAFORMA
1	VERDEZA NORIEGA GREY MADELEINE	1.083.458.132 - 3	19/11/2024 6:58:58 AM	5.687.220

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNITARIO (85% del valor total del almuerzo)	IMPUESTO	VALOR TOTAL INCLUIDO IMPUESTO	PROMEDIO VALOR UNITARIO INCLUIDO IMPUESTO	VALOR MAXIMO PARA OFERTAR (85%)	CUMPLE/NO CUMPLE
	PORCION DE DESAYUNO OPCION 1	**1**						
1	Huevo al gusto 120 Gr		$10.580	**$920,00**	**$11.500,00**	$ 13.662,00	$ 11.612,70	CUMPLE
	Arepa o Patacón 150 Gr							
	Queso 50 Gr							
	Bebida Caliente o Jugo 250 CC							
2	**PORCION DE DESAYUNO OPCION 2**	1						
	Caldo de costilla 300 CC							
	Huevo o Bistec 120 Gr		$12.420,00	$1.080,00	$13.500,00	$ 15.930,00	$ 13.540,50	CUMPLE
	Arepa o Patacón 150 Gr							
	Bebida Caliente o Jugo 250 CC							

Nota: Favor indicar como valor unitario el 85% del costo total del almuerzo ofrecido, puesto que tal porcentaje es el correspondiente a cubrir económicamente por parte del SENA.



Ver Anexo Verificación Oferta económica

FASE 1: REVISIÓN DE REQUISITOS TÉCNICOS, AMBIENTALES Y DE SST Y DE EXPERIENCIA

1.1 REQUISITOS HABILITANTES DE ORDEN TECNICO

REQUISITOS HABILITANTES DE ORDEN TÉCNICO	VERDEZA NORIEGA GREY MADELEINE CUMPLE/NO CUMPLE/SUBSANAR
Presentar los documentos de los sitios propuestos para la preparación de los alimentos y para la entrega.	Subsanar, el proponente no presenta documentos de los sitios propuestos para la preparación de alimentos y para la entrega.
Presentar los menús requeridas en el proceso	Subsanar, el proponente no presenta los menús requeridos en el proceso.

Conclusión: el proponente VERDEZA NORIEGA GREY MADELEINE debe SUBSANAR los requisitos técnicos del proceso.

1.2 REQUISITOS HABILITANTES AMBIENTALES Y DE SST

REQUISITOS HABILITANTES AMBIENTALES Y DE SST	VERDEZA NORIEGA GREY MADELEINE CUMPLE/NO CUMPLE/SUBSANAR
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.	Cumple
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.	Cumple
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.	Cumple

Conclusión: el proponente VERDEZA NORIEGA GREY MADELEINE, CUMPLE los requisitos ambientales y de SST del proceso.

1.3 REQUISITOS HABILITANTES EXPERIENCIA

REQUISITOS HABILITANTES EXPERIENCIA	VERDEZA NORIEGA GREY MADELEINE CUMPLE/NO CUMPLE/SUBSANAR
El proponente deberá acreditar experiencia relacionada con el desarrollo de máximo un (1) contrato que acrediten un valor igual o superior al 100% del presupuesto oficial destinado para la presente contratación, cuyo objeto sea igual o esté relacionado directamente con el objeto del presente proceso de contratación, es decir, Contratación del suministro de desayunos para los trabajadores oficiales del centro de comercio y servicios de la Regional Atlántico del SENA.	Subsanar, el proponente no presenta certificaciones de acuerdo a lo requerido en el proceso.
CRITERIO DIFERENCIAL Criterio de evaluación: Las acreditaciones de experiencia serán avalada con la presentación de máximo dos (2) contratos celebrados y ejecutados, cuya sumatoria de cuantías sea igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial de este proceso, con empresas públicas o privadas.	Subsanar, el proponente no presenta certificaciones de acuerdo a lo requerido en el proceso.
FORMATO 7 EXPERIENCIA DEL PROPONENTE.	Subsanar, el proponente no presenta Formato No. 7

Conclusión: el proponente VERDEZA NORIEGA GREY MADELEINE, debe SUBSANAR los requisitos de experiencia del proceso.

En el numeral 18.2.2.1 Experiencia del proponente, del estudio previo, se tiene que:

El solo hecho de anexar la copia del contrato no garantiza la ejecución a satisfacción del mismo, por lo cual el oferente debe anexar el documento soporte para dar cumplimiento con el requisito de experiencia. Si dicho documento soporte no es aportado, la entidad requerirá al oferente ser subsanado, si vencido el plazo no es aportado el documento se evaluará este factor como NO CUMPLE.

Los contratos (públicos o privados) deben contener como mínimo la siguiente información:

1. Expedida en papel membretado
2. Nombre o razón social del contratante y NIT.
3. Nombre o razón social del contratista.
*4. suscripción, nombre y cargo de la persona competente para expedir la certificación**
5. Fecha de iniciación del contrato
6. Fecha de terminación del contrato.
7. Objeto del contrato.
8. Valor del contrato.
*9. Dirección y número teléfono del contratant*e.

ALEXANDRA MILENA PALACIO
Evaluador técnico