INFORME EVALUACIÓN FINAL DE OFERTAS - FACTOR TÉCNICO
REQUISITOS HABILITANTES

NUMERO DEL PROCESO	SEDU-LP-003-2024
OBJETO	"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA – SANTANDER".
UNIDAD GESTORA	SECRETARIA GENERAL Y DE LAS TIC
EVALUACION	INFORME EVALUACIÓN DE OFERTAS - FACTOR TECNICO - REQUISITOS HABILITANTES

En la ciudad de Piedecuesta, a los diez (10) días del mes de Diciembre de 2024, en la Secretaría General y de las TIC se reunió el Comité evaluador designado para el proceso de Licitación Pública Número SEDU-LP-003-2024 con el fin de proceder a la calificación de la oferta presentada así:

PROPONENTE	**CONSORCIO LA VILLA**

RESUMEN EVALUACIÓN - FACTOR TECNICO	
ITEM	**RESULTADO**
1. PARQUE AUTOMOTOR PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS	CUMPLE
2.1 COORDINADOR GENERAL (1)	CUMPLE
2.2 JEFE DE BODEGA (1)	CUMPLE
2.3 SUPERVISORES DE CAMPO (5)	CUMPLE
2.4 AUXILIAR ADMINISTRATIVO	CUMPLE
3.1. BODEGA	CUMPLE
5. SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)	**CUMPLE- SUBSANADO**

VERIFICACIÓN

G. CAPACIDAD TÉCNICA
1. PARQUE AUTOMOTOR PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS

RACIÓN INDUSTRIALIZADA
TIPO DE VEHÍCULO REQUERIDO: Refrigerado
MÍNIMO DE VEHÍCULOS: 2
DESCRIPCIÓN: Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
Para el transporte de alimentos/productos se debe garantizar su aislamiento del piso y toda posibilidad de contaminación, para ello deberá usar canastillas, estibas (no madera), recipientes o implementos de material adecuado.
El vehículo debe contar con unidad de frio asegurando las temperaturas según el tipo de alimento: temperaturas de refrigeración menor a 4°C.

RACIÓN PREPARADA EN SITIO

TIPO DE VEHÍCULO REQUERIDO: FURGÓN (Cerrado) y/o REFRIGERADO
MÍNIMO DE VEHÍCULOS: 4
DESCRIPCIÓN: Los alimentos de alto riesgo microbiológico como productos cárnicos y lácteos deben mantener la cadena de frío hasta el momento de recibo y almacenamiento en cada uno de los comedores escolares, para lo cual se emplearán vehículos con unidad de frío y/o uso de cavas, en este último evento, se verificarán temperaturas con termómetro de punzón.
Para el transporte de alimentos, se debe garantizar su aislamiento del piso y toda posibilidad de contaminación. Para este fin se deben utilizar recipientes o canastillas plásticas, costales de fibra, bolsas plásticas transparentes según el tipo de alimento o implementos de material adecuado.
Las partes interiores de la unidad de transporte, incluyendo techo y piso deben ser herméticas, fabricadas con materiales resistentes a la corrosión, impermeables y de fácil limpieza y desinfección, además, debe permitir la evacuación de las aguas de lavado.

INFORME EVALUACIÓN FINAL DE OFERTAS - FACTOR TÉCNICO
REQUISITOS HABILITANTES

MODALIDAD	MODELO	PLACA	TARJETA DE PROPIEDAD / LICENCIA DE TRANSITO	CONTRATO O PROMESA DE ALQUILER DE VEHICULOS O LEASING	FICHA TECNICA (CAPACIDAD Y CONDICIONES)	REVISIÓN TECNICO MECANICA	FOTOCOPIA DEL SOAT	CERTIFICACIÓN TECNICO-MECANICA DEL MANTENIMIENTO DE UNIDADES DE FRIO	ACTA DE INSPECCION SANITARIA DEL VEHICULO CON CONCEPTO FAVORABLE	RESULTADO
RACION INDUSTRIALIZADA	2020	GQU 063	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	**CUMPLE**
	2021	GQU 581	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	**CUMPLE**
RACION RPS	2022	GQV257	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	**CUMPLE**
	2022	GQV290	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	**CUMPLE**
	2024	LPL 045	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO APLICA	CUMPLE	NO APLICA	CUMPLE	**CUMPLE**
	2024	LPL136	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO APLICA	CUMPLE	NO APLICA	CUMPLE	**CUMPLE**

2. VERIFICACIÓN PERSONAL MINIMO REQUERIDO

2.1 COORDINADOR GENERAL (1)

Los oferentes deberán ofrecer y acreditar como mínimo un (1) Ingeniero de Alimentos o Nutricionista o Profesional en Química de Alimentos, para efectos de coordinar la producción, preparación, entrega y control de los Alimentos a los titulares de derechos del PAE, dentro de las fechas, lugares y cantidades pertinentes. Para lo anterior, los profesionales mencionados deben cumplir con los siguientes requisitos:

-Diploma otorgado por Institución de Educación Superior, debidamente reconocida.

- Certificación Laboral con un mínimo de cinco (05) años de experiencia a partir de la fecha de expedición de la tarjeta profesional, en actividades como Coordinación operativo o coordinador general en programas de alimentación escolar.

- Tarjeta Profesional Vigente, RETHUS para el caso de Nutricionista y Certificado actualizado del COPNIA para Ingeniero de Alimentos.- Diploma otorgado por Institución de Educación Superior, debidamente reconocida.

NOMBRE	**SANDRA MILENA PABON FLOREZ**	
PROFESION	NUTRICIONISTA Y DIETISTA	CUMPLE
MATRICULA	MND 03058 - 28/07/2010	CUMPLE
EXPERIENCIA ESPECIFICA RELACIONADA	Unicamente se validan las certificaciones que acreditan funciones de coordinación, operativo o coordinador general en Programas de Alimentación Escolar de acuerdo al Pliego de Condiciones Definitivo:	CUMPLE

EXPERIENCIA

DOCUMENTO QUE APORTA (Certificado)	ENTIDAD QUE CERTIFICA	FECHA INICIAL	FECHA FINAL	EXPERIENCIA APORTADA (DÍAS)	CARGO
CERTIFICADO	CORPORACIÓN WAKUSARI	31 de enero de 2011	1 de diciembre de 2012	670	COORDINADOR OPERATIVO
CERTIFICADO	CONSORCIO MANÁ	1 de enero de 2013	30 de agosto de 2014	606	COORDINADOR OPERATIVO
CERTIFICADO	UNION TEMPORAL ALIMENTACION ESCOLAR PIEDECUESTA 2021	2 de febrero de 2021	9 de noviembre de 2021	280	COORDINADOR OPERATIVO
CERTIFICADO	ECO CATERING SAS	10 de febrero de 2022	14 de diciembre de 2022	307	COORDINADOR - NUTRICIONISTA
CERTIFICADO	UT NUTIRENDO PIEDECUESTA 2023	19 de enero de 2023	16 de junio de 2023	148	COORDINADORA GENERAL
CERTIFICADO	UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO PIEDECUESTA - 2023	26 de junio de 2023	15 de diciembre de 2023	172	COORDINADORA GENERAL
CERTIFICADO	UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO PIEDECUESTA - 2023	15 de enero de 2024	2 de abril de 2024	78	COORDINADORA GENERAL
CERTIFICADO	CONSORCIO DE LA CUESTA	3 de abril de 2024	31 de octubre de 2024	211	COORDINADORA GENERAL
				2472	Días de experiencia
				82	Meses de experiencia

RESULTADO	**CUMPLE**

INFORME EVALUACIÓN FINAL DE OFERTAS - FACTOR TÉCNICO
REQUISITOS HABILITANTES

2.2 JEFE DE BODEGA (1)

El oferente debe ofrecer y acreditar para el seguimiento técnico, logístico, de calidad e inocuidad de los alimentos durante la ejecución del contrato en la recepción y despacho de alimentos desde bodega

Para lo anterior el personal requerido debe cumplir con los siguientes requisitos, que debe acreditar el oferente:

-Diploma de Técnico, Tecnólogo o profesional en áreas relacionadas a la Alimentación y afines.

-Tarjeta Profesional Vigente y Certificado actualizado del COPNIA para Ingeniero. (Si Aplica).

-Certificado de Capacitación básica en manipulación de alimentos haya sido expedido por una persona natural certificadora, se deberá dar estricto cumplimiento a lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, artículo 12, debiendo acreditar los siguientes documentos de la persona natural que otorga el certificado:

- Copia de la hoja de vida

- Copia de los certificados académicos y/o laborales que acrediten la idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia especifica en las áreas de higiene de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.Adicionalmente, si el Certificado de Capacitación básica en manipulación de alimentos es expedido en un lugar donde es obligatorio que la autoridad sanitaria competente emita resolución de habilitación para que una persona natural sea certificadora (ejemplo: Santander, Cesar entre otros), deberá anexar copia de la resolución vigente expedida por la autoridad sanitaria competente que acredite dicha habilitación.

-Experiencia laboral superior a venticuatro (24) meses en actividades como jefe de bodega, distribución y/o control de alimentos en general.

NOMBRE	**LUIS ALBERTO RAMIREZ PINZON**	
PROFESION	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA - SENA - 14 DE DICIEMBRE 2021	CUMPLE
TARJETA P.	NO APLICA	
CAPACITACION	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (BPM) - UT- 15 DE ENERO DE 2024	CUMPLE
RESOLUCIÓN DE AUTORIDAD SANITARIA	ANEXA	CUMPLE
EXPERIENCIA ESPECIFICA RELACIONADA	Unicamente se validan las certificaciones que acreditan funciones de jefe de bodga, distribución y/o control de alimentos en general de acuerdo al Pliego de Condiciones Definitivo: JEFE DE BODEGA - UT NUTRIENDO PIEDECUESTA 2023 26 de Junio al 30 de Noviembre de 2023 - **5 meses y 4 días** 15 de Enero al 02 de Abril de 2024 - 2 **mes y 18 días** JEFE DE BODEGA - UT PIEDECUESTA 2023 23 de Enero al 16 de Junio de 2023 - **4 meses y 24 días** JEFE DE BODEGA - ECO CATERING SAS 15 de Febrero al 25 de Noviembre de 2022 - **9 meses y 11 días** SUPERVISOR EN EL RECIBO Y ALMACENAMIENTO Y DESPACHO-CONSORCIO DE LA CUESTA 2024 Fecha de Inicio: 3 de abril de 2024 Fecha de Terminación: 30 de junio de 2024 **2 meses 27 dias**	CUMPLE
RESULTADO		**CUMPLE**

2.3 SUPERVISORES DE CAMPO (-5

INFORME EVALUACIÓN FINAL DE OFERTAS - FACTOR TÉCNICO
REQUISITOS HABILITANTES

El operador garantizará el seguimiento técnico, logístico, de calidad e inocuidad de los alimentos durante la ejecución del contrato en los restaurantes escolares, por parte de tres (5) supervisores de campo, entre quienes estarán distribuidas las diferentes sedes educativas.

Para lo anterior el personal requerido debe cumplir con los siguientes requisitos, que debe acreditar el oferente:

- Diploma de Técnico, Tecnólogo o profesional en áreas relacionadas a la Alimentación y afines.
- Tarjeta Profesional Vigente y Certificado actualizado del COPNIA para Ingeniero. (Si Aplica).
- Personal con Certificado de Capacitación básica en manipulación de alimentos y afines.
- Manejo de herramientas informáticas.
- Experiencia superior a venticuatro (24) meses en actividades como supervisor de producción, preparación, distribución y/o control de alimentos en general.
- Certificado con capacitación básica en manipulación de alimentos y afines.

PERFIL 1

NOMBRE	**LUZ STHELLA QUIÑONEZ SANDOVAL**	
PROFESION	INGENIERA DE ALIMENTOS - UNAD	CUMPLE
DIPLOMA	ANEXA - 25 DE AGOSTO DE 2018	
TARJETA P.	68254-402253 STD - 04/10/2018	
CAPACITACION	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (BPM) - UT - 15 DE ENERO DE 2024	CUMPLE
CERTIFICADO MANEJO HERRAMIENTAS	MANEJO DE HERRAMIENTAS MICROSOFT OFFICE: POWERPOINT; WORD; EXCEL. - SENA - 2020	CUMPLE
EXPERIENCIA ESPECIFICA RELACIONADA	Unicamente se validan las certificaciones que acreditan funciones de supervisor de producción, preparación, distribución y/o control de alimentos en general. SUPERVISORA DE CAMPO - UT NUTRIENDO PIEDECUESTA 2023 26 de Junio al 30 de Noviembre de 2023 - **5 meses y 4 días** 15 de Enero al 02 de Abril de 2024 - **2 mes y 26 días** SUPERVISORA DE CAMPO - UT PIEDECUESTA 2023 19 de Enero al 16 de Junio de 2023 - **4 meses y 29 días** SUPERVISOR LOGISTICO - ECO CATERING SAS 10 de febrero al 29 de noviembre de 2022 - **9 meses y 20 días** UNIÓN TEMPORAL TODOS SOMOS GIRÓN 25 DE FEBRERO A 7 DE DICIEMBRE DE 2021 -**9 meses y 12 días**	CUMPLE
RESULTADO		**CUMPLE**

PERFIL 2

NOMBRE	**LUIS ALBERTO CABALLERO BARRAGAN**	
PROFESION	TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA - SENA - 14 DE DICIEMBRE DE 2021	CUMPLE
DIPLOMA	ANEXA - 14 DE DICIEMBRE DE 2021	
TARJETA P.	NO APLICA	
CERTIFICADO CAPACITACION BPM	APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - SENA - 01 DE MARZO DE 2021 MANIPULADOR DE ALIMENTOS (BPM) - UT - 15 DE ENERO DE 2024	CUMPLE

INFORME EVALUACIÓN FINAL DE OFERTAS - FACTOR TÉCNICO
REQUISITOS HABILITANTES

CERTIFICADO MANEJO HERRAMIENTAS	MANEJO BASICO DE HERRAMIENTAS OFIMATICAS - CORPOTECC - 2022	CUMPLE
EXPERIENCIA ESPECIFICA RELACIONADA	Unicamente se validan las certificaciones que acreditan funciones de supervisor de producción, preparación, distribución y/o control de alimentos en general. SUPERVISOR DE CAMPO - UT NUTRIENDO PIEDECUESTA 2023 26 de Junio al 30 de Noviembre de 2023 - **5 meses y 4 días** 15 de Enero al 11 de Marzo de 2024 - **1 mes y 26 días** SUPERVISOR DE CAMPO - UT PIEDECUESTA 2023 19 de Enero al 16 de Junio de 2023 - **4 meses y 29 días** SUPERVISOR OPERATIVO ZONAL - UT GUANE 2022 17 de enero al 30 de noviembre del 2022 - **10 meses y 13 días** SUPERVISOR DE CAMPO - CONSORCIO DE LA CUESTA 03 de abril al 31 de octubre de 2024-**6 meses y 28 días**	CUMPLE
RESULTADO		**CUMPLE**

PERFIL 3

NOMBRE	**ANA CECILIA GOMEZ HERNANDEZ**	
PROFESION	TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA - SENA	CUMPLE
DIPLOMA	ANEXA - 14 DE DICIEMBRE DE 2021	
TARJETA P.	NO APLICA	
CERTIFICADO CAPACITACION BPM	APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - SENA - 2021 MANIPULADOR DE ALIMENTOS (BPM) - UT - 15 DE ENERO DE 2024	CUMPLE
CERTIFICADO MANEJO HERRAMIENTAS	MANEJO BASICO DE HERRAMIENTAS OFIMATICA - CORPOTECC - 27 DE ENERO DE 2022	CUMPLE
EXPERIENCIA ESPECIFICA RELACIONADA	preparación, distribución y/o control de alimentos en general. SUPERVISOR DE CAMPO - CONSORCIO DE LA CUESTA 03 de abril al 31 de octubre de 2024-**6 meses y 28 días** SUPERVISORA DE CAMPO - UT NUTRIENDO PIEDECUESTA 2023 26 de Junio al 30 de Noviembre de 2023 - **5 meses y 4 días** 15 de Enero al 11 de Marzo de 2024 - **1 mes y 26 días** SUPERVISORA DE CAMPO - UT PIEDECUESTA 2023 19 de Enero al 16 de Junio de 2023 - **4 meses y 29 días** SUPERVISORA DE CAMPO - ECO CATERING SAS 10 de febrero al 08 de Diciembre de 2022 - **9 meses y 28 días**	CUMPLE
RESULTADO		**CUMPLE**

INFORME EVALUACIÓN FINAL DE OFERTAS - FACTOR TÉCNICO
REQUISITOS HABILITANTES

PERFIL 4

NOMBRE	**JAWI MENDOZA CARMONA**	
PROFESION	TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA - SENA - 14 DE DICIEMBRE DE 2021	CUMPLE
DIPLOMA	ANEXA - 14 DE DICIEMBRE DE 2021	
TARJETA P.	NO APLICA	
CAPACITACION BPM	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (BPM) - UT - 02 de abril DE 2024	CUMPLE
MANEJO HERRAMIENTAS	OFIMÁTICA AVANZADA - UNITECNICAS 25- de Noviembre 2024	CUMPLE
EXPERIENCIA ESPECIFICA RELACIONADA	Unicamente se validan las certificaciones que acreditan funciones de supervisor de producción, preparación, distribución y/o control de alimentos en general. UNIÓN TEMPORAL TODOS SOMOS GIRON 2021 del 20 de febrero 2021 30 de noviembre 2021-**9 meses y 10 días** UNIÓN TEMPORAL TODOS SOMOS GIRON 2021 Del 17 de enero de 2022 a 4 de septiembre 2022- **7 meses y 18 días** UNION TEMPORAL NUTRINFANCIA 2022 Del 17 de enero de 2023 a 14 de mayo 2023- **3 meses y 27 días** UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO PIEDECUESTA 2023 Del 26 de junio 2023 a 30 de noviembre de 2023- **5 meses y 4 días** UNION TEMPORAL NUTRIENDO PIEDECUESTA 2023 Del 15 de enero de 2024 a 2 de abril de 2024-**2 meses y 18 días** CONSORCIO DE LA CUESTA 2024 Del 3 de abril de 2024 a 31 de octubre de 2024- **6 meses y 27 días**	CUMPLE
RESULTADO		**CUMPLE**

PERFIL 5

NOMBRE	**GERMAN ARTURO BLANCO CRISTIANO**	
PROFESION	TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	CUMPLE
DIPLOMA	ANEXA 21 de febrero de 2016	
TARJETA P.	COPNIA- 20 de febrero de 2019	
CAPACITACION BPM	MANIPULADOR DE ALIMENTOS (BPM) - UT - 02 de abril DE 2024	CUMPLE
MANEJO HERRAMIENTAS	OFIMÁTICA AVANZADA - UNITECNICAS 25- de Noviembre 2024	CUMPLE

INFORME EVALUACIÓN FINAL DE OFERTAS - FACTOR TÉCNICO
REQUISITOS HABILITANTES

EXPERIENCIA ESPECIFICA RELACIONADA	Unicamente se validan las certificaciones que acreditan funciones de supervisor de producción, preparación, distribución y/o control de alimentos en general. UT ALIANZA GIRÓN 25 de julio de 2019-13 de diciembre 2019- **4 meses y 18 días** UT ALIANZA GIRÓN 13 de enero de 2020-21 de julio de 2020-**5 meses y 18 días** MCD Y CIA S.A.S 1 de noviembre de 2020 -11 de diciembre de 2020-**1 mes y 10 días** MCD Y CIA S.A.S 25 de enero 2021-19 de septiembre 2021-**7 meses y 25 días** MCD Y CIA S.A.S 20 de septiembre 2021-30 de noviembre de 2021-**1 mes y 10 días** MCD Y CIA S.A.S 20 de enero de 2022-9 de abril de 2022-**2 meses y 20 días** UT MCD BARRANCABERMEJA 18 de abril de 2022-30 de abril de 2022-**12 días** UT TODOS SOMOS GIRÓN 2021 2 de mayo de 2022-4 de septiembre de 2022-**4 meses y 2 días** UT NUTRINFANCIA 2022 5 de septiembre de 2022-6 de diciembre de 2022 - **3 meses y 1 día** UT DISTRITO MCD 2023 16 de enero de 2023-7 de septiembre de 2023-**7 meses y 22 días**	CUMPLE
RESULTADO		**CUMPLE**

2.4 AUXILIAR ADMINISTRATIVO (1)

El operador garantizará el manejo del Personal, la gestión del recurso humano, contratación, vinculación a Caja de Compensación (Recolección de documentación para Beneficiarios) y vinculación a los demás subsistemas del Sistema General de Seguridad Social en el caso que aplique, archivo y manejo de hojas de vida e incluyente a la atención y apoyo a visitas por parte de la supervisión, interventoría u otra entidad y apoyo a las demás actividades requeridas por el Jefe de Bodega, desde la zona administrativa dispuesta en la bodega exclusiva para el municipio de Piedecuesta.

Para lo anterior el personal requerido debe cumplir con los siguientes requisitos, que debe acreditar el oferente:

- Técnico o Tecnólogo en Recursos Humanos, o afines.
- Manejo de herramientas ofimaticas, conocimiento en recurso humano.
- Experiencia superior a doce (12) meses en cargos afines.

NOMBRE	**CHARLY VIVIANA DUARTE DUARTE**	
PROFESION	TECNOLOGO EN SALUD OCUPACIONAL - 13 DE AGOSTO DEL 2019	CUMPLE
CERTIFICADO MANEJO HERRAMIENTAS INFORMATICAS	OFIMATICA AVANZADO - UNITECNICAS - 28 DE FEBRERO DE 2024	CUMPLE

INFORME EVALUACIÓN FINAL DE OFERTAS - FACTOR TÉCNICO
REQUISITOS HABILITANTES

EXPERIENCIA ESPECIFICA RELACIONADA	COORDINADOR DE RECURSOS HUMANOS Y SST - UT VAMOS PAESA 2022 24 de enero al 11 de noviembre de 2022 **- 9 meses y 18 días** COORDINADOR DE RECURSOS HUMANOS - UT YARIGUIES 26 de abril al 05 de diciembre de 2021 - **7 meses y 10 días**	CUMPLE
RESULTADO		**CUMPLE**

3. EQUIPO TECNICO REQUERIDO

3.1. BODEGA

Cada oferente debe contar con una bodega ubicada en el área metropolitana de Bucaramanga, la cual debe tener un área mínima efectiva de 500 mts2 y contar con concepto higiénico sanitario favorable vigente al momento del cierre (fecha de presentación de la propuesta), estos requisitos serán verificados durante la visita técnica que realizará la entidad mediante la verificación de los requisitos mínimos con base al pliego de condiciones , estudios previos, resolución 335 del 2021 y la resolución 2674 de 2013 y que será plasmada en acta.

Para acreditación de este requisito de orden técnico el Proponente deberá allegar **CARTA DE COMPROMISO** acompañada de contrato de Arrendamiento, o Promesa de Contrato Arrendamiento en el que consten las características de la Bodega, o Certificado de Libertad y Tradición si es propietario del inmueble.

Así mismo en el evento que se quiera presentar para acreditar la disponibilidad de bodega una que sea objeto de contrato comercial de leasing, se deberá allegar tanto el contrato de arriendo comercial de leasing entre el locatario y la compañía de leasing, como el contrato o la promesa de contrato de arriendo entre el locatario y el oferente.

Adicionalmente, el operador (proponente adjudicatario) deberá para la fecha de cierre del presente proceso (entrega de ofertas), tener acta de inspección sanitaria expedida por la entidad competente del Ente Territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto FAVORABLE VIGENTE y se deberá mantener durante toda la ejecución del contrato y como dotación mínima, equipos de refrigeración y congelación, sistema de transporte (carretillas, carritos transportadores, etc.), implementos de almacenamiento (canastillas, estibas, etc.) y equipos de medición (grameras, básculas, termómetro).

BODEGA	CARRERA 24 # 11 - 45	
CARTA DE COMPROMISO	ANEXA	CUMPLE
CONTRATO O PROMESA DE CONTRATO DE ARRIENDO	ANEXA CONTRATO DE PROMESA DE ARRENDAMIENTO	CUMPLE
CERTIFICADO DE LIBERTAD Y TRADICION	ANEXA - VIGENTE	CUMPLE
ACTA DE INSPECCION SANITARIA	ANEXA - VIGENTE - 19 DE ENERO DE 2024	CUMPLE
RESULTADO		**CUMPLE**

5. SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)

De conformidad con el decreto 1072 de 2015, Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo, Artículo 2.2.4.6.4. Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (SG-SST), dice en el PARÁGRAFO 2. “Dentro de los parámetros de selección y evaluación de proveedores y contratistas, el contratante podrá incluir criterios que le permitan conocer que la empresa a contratar cuente con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)”.

El proponente debe acreditar que cuenta con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), mediante certificación expedida por la Administradora de Riesgos Laborales del proponente o autoridad competente en la materia, con fecha de expedición no mayor a un mes anterior a la fecha de cierre de esta licitación, en la cual señale un avance mínimo del 80% de la puesta en marcha del SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO registrado hasta la fecha, teniendo en cuenta que la Resolución No.312 de 2019 del Ministerio de Trabajo.

En el caso de proponente conjunto o en asociación (consorcio o unión temporal), cada uno de los integrantes deberá acreditar tal condición, en el cual señale un avance mínimo del 80% de la puesta en marcha del SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST) registrado hasta la fecha.

INFORME EVALUACIÓN FINAL DE OFERTAS - FACTOR TÉCNICO
REQUISITOS HABILITANTES

CERTIFICACION EXPEDIDA POR ARL	ANEXA CERTIFICADO MCD Y CIA SAS - AXA COLPATRIA - 100% Fecha de Expedición 05 de diciembre de 2024	ANEXA CERTIFICADO MARIELA CENTENO DE DELGADO - ARL SURA- 100% Fecha de Expedición 05 de diciembre de 2024	ANEXA CERTIFICADO LOGISTICA INSTITUCIONAL SERVIR S.A.S con NIT 901747916. El 95% , con Fecha de expedición 18 de Noviembre de 2024
RESULTADO	**CUMPLE-SUBSANADO**	**CUMPLE- SUBSANADO**	**CUMPLE**

NOTA: Se recibe el día 10 de diciembre subsanación de certificación que acredita el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) al 100% expedida por la Administradora de Riesgos Laborales del proponente de fecha 05 de diciembre del 2024.

EQUIPO EVALUADOR		
NOMBRE	**CARGO**	**FIRMA**
DIANA CAROLINA SANABRIA PARDO	Nutricionista - Equipo PAE	
CLAUDIA INES BAUTISTA BAUTISTA	Ingeniera de Alimentos - Equipo PAE	