PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

Barranquilla, 25 febrero 2025

Dr HERNANDO ESTARITA TAPIAS
Subdirector Centro Industrial y de Aviación
Ordenador del gasto

Asunto: Evaluación **TÉCNICA, DE EXPERIENCIA, AMBIENTAL Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.** Proceso de Contratación de **MÍNIMA CUANTÍA MC-ATL-CIA-007-2025**

VERSIÓN	PRELIMINAR

FECHA DE CIERRE: 24 febrero 2025

Se presento una oferta:

Referencia de oferta	Entidad	Evaluación	Presentada	Oferta
Oferta Económica Alimentación T.O	Proveedores	Oferta en evaluación	24/02/2025 4:32 PM	69.208.275 COP

VERIFICACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA

Se verificarán los valores contenidos en las propuestas, teniendo en cuenta los precios del mercado. El valor global de la propuesta, incluyendo todos los costos directos e indirectos que se deriven de la contratación (de legalización y ejecución del contrato) incluyendo IVA, no podrá superar el presupuesto disponible. La propuesta económica debe ser clara y verificable matemáticamente, en ella se deben establecer por separado los precios para cada ítem ofrecido, de tal manera que la oferta más económica será seleccionada, siempre y cuando cumpla con las condiciones técnicas exigidas en la invitación pública.

estudio mercado 2025					evaluación oferta MERCADERIA LOGISTICA Y SERVICIOS SAS			
detalle	**ipc 2025= 5,22%, aplicado al valor unitario promedio 2024**	**valor promedio unitario vigencia 2025**	**PORCENTAJE PAGO TRABAJADOR OFICIAL DIRECTO AL CONTRATISTA 15%**	**PORCENTAJE SUBSIDIADO POR SENA 85%**	**valor unitario oferta incluye impuesto**	**diferencia estudio mercado-oferta**	**% descuento**	**cumple-no cumple**
Desayuno	$ 853	$ 17.203	$ 2.581	$ 14.623	$ 12.920	$ 1.702,95	12%	cumple
Almuerzo	$ 1.143	$ 23.043	$ 3.456	$ 19.587	$ 17.000	$ 2.586,42	13%	cumple
cena	$ 1.143	$ 23.043	$ 3.456	$ 19.587	$ 17.000	$ 2.586,42	13%	cumple

CONCLUSIÓN: La oferta económica del proponente **CUMPLE** los requisitos del proceso

REQUISITOS DE ORDEN TÉCNICO

No	REQUISITO	OBSERVCION	RESULTADO

1	⁾ Anexar a su propuesta mínimo DIEZ (10) alternativas de menús, que cubran las necesidades básicas de una sana alimentación, sujetándose a lo que establezca la Entidad, deberá presentar DOS (2) opciones de proteína diarias.	El proponente debe presentar propuesta alternativas menús	subsanar
2	⁾ Hoja de Vida del nutricionista (TITULADO) con sus soportes y certificaciones debe tener mínimo 5 años de experiencia certificada.	nutricionista dietista universidad del atlántico matricula no.03117 experiencia FUNDACIÓN INTEGRAL PROGRESAR FIP desde enero 02 de 2008 hasta 31 diciembre 2023	cumple

3	⎫ Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente.	Aporta concepto sanitario secretaria salud distrital	cumple
4	⎫ Certificado ARL de implementación del SG-SST de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables – Decreto 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.	*La evaluación de estándares mínimos presenta periodo 2023 y el periodo actual que debe presentar es 2024.*	**subsanar**

5	⎫ Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes: 1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que. evalúa los estándares mínimos. 2.evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	Aporta Cedula CLAUDIA TERAN, licencia SST	cumple
6	⎫ El oferente debe contar con (1) vehículo ya sea propio o de tercero para el transporte y distribución de alimentos, El cual deberá anexar a su propuesta los datos de las condiciones técnicas del vehículo para el respectivo transporte de alimentos, debe presentar el Concepto higiénico sanitario expedido por la Secretaria distrital de salud o autoridad competente, hoja de vida y documentos soportes del conductor, aportar para este certificado de curso en manipulación de alimentos, copia de tarjeta de propiedad del vehículo ofrecido, seguro obligatorio (SOAT), revisión técnico mecánica vigente.	Aporta vehículo placa WEO 525 , concepto sanitario secretaria salud municipio Soledad, documento del conductor HERLAN TUIRAN BOLAÑO, documentos del vehículo	Cumple
7	⎫ Protocolo de bioseguridad de la empresa con certificación aprobada por la secretaria municipal o distrital.	Aporta protocolo bioseguridad del 19-03.2021	cumple

8	⁞ El proponente deberá contar mínimo con (2) dos personas para la entrega de alimentos ,deben contar con dos (2) años de experiencia en manipulación o preparación de alimentos, deberán estar capacitados y certificados con las normas técnicas mínimas de manipulación y preparación de alimentos, dando cumplimiento a lo establecido en el decreto 3075 de 1997 (anexar hojas de vidas y Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos).	Hoja de vida SHIRLEY OSORIO: falta acreditar dos 02 años experiencia Hoja de vida KATERIN PEREZ RIVERA: falta acreditar dos 02 años experiencia	SUBSANAR
9	⁞ El oferente, deberá contar con capacidad operativa para la consecución del objeto del presente proceso, por lo que deberá contar con una sede física, sucursal, agencia o convenio comercial del lugar para la ejecución del servicio y de esta forma se garantice el desplazamiento oportuno y la movilidad del personal operativo, para lo cual debe presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente y certificación ó contrato verificable sobre la sucursal, agencia, sede o convenio comercial del lugar donde se ejecutara el servicio con plazo superior a dos (2) meses a la terminación del contrato.	Direccion domicilio principal: CR 30 17 - 100 Municipio: Barranquilla – Atlantico CONCEPTO SANITARIO SECRETARIA SALUD DISTRITAL	CUMPLE

Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes Externos)

No	REQUISITO	OBSERVCION	RESULTADO
1	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.	Aporta documento.	Cumple
2	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.	Aporta relación personal MERCADERIA LOGISTICA Y SERVICIOS S.A.S	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.	Aporta certificado BPM personal colaboradores	cumple

Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías, casinos, casetas, restaurantes preparación y expendio dentro de las instalaciones de la entidad)

No	REQUISITO	OBSERVCION	RESULTADO

1	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	Aporta relación personal MERCADERIA LOGISTICA Y SERVICIOS S.A.S	Cumple

Criterios para transporte de alimentos, insumos o materias primas para alimentos

No	REQUISITO	OBSERVCION	RESULTADO
1	Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos 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 los mismos, 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. • Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos	Aporta vehículo placa WEO 525 , concepto sanitario secretaria salud municipio Soledad, documento del conductor HERLAN TUIRAN BOLAÑO, documentos del vehículo	Cumple
2	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. • Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.	Aporta documentos EVIDENCIAS VEHÍCULO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS.	Cumple
3	Para el Caso del Con ductor se deberá entregar: • Certificación de manipulación de alimentos • Certificado Médico con la aptitud para manipular 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	Aporta documento CONDUCTOR VEHICULO	Cumple

Criterios en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo

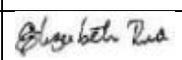
No	REQUISITO	OBSERVCION	RESULTADO
1	Para el Transporte de los Alimentos Certificación emitida por el oferente y firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución Resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.	DEBE PRESENTAR CERTIFICACION	**SUBSANAR**

Requisitos transversales en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo

No	REQUISITO	OBSERVCION	RESULTADO
1	1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST. 3.Evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	Aporta Cedula CLAUDIA TERAN, licencia SST. FALTA APORTAR EVALUACION ESTANDARES MINIMOS	**SUBSANAR**

EXPERIENCIA

REQUISITO	OBSERVCION	RESULTADO
Criterios habilitantes diferenciales. Las acreditaciones de experiencia serán avalada con la presentación de máximo tres 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.	PRESENTA CERTIFICACION EXPERIENCIA SUMINISTRO MERIENDAS ALIMENTOS Y BEBIDAS IED DON BOSCO POR VALOR DE $74.640.000	CUMPLE

NOMBRE	CARGO	FIRMA
YASSER BARRAZA VARGAS	**EVALUADOR AMBIENTAL SENA**	
ELIZABETH RUA ORDOÑEZ	**EVALUADORA SST SENA**	
JAIRO CASTILLA MARRUGO	**EVALUADOR TECNICO DEL PROCESO**	