ACTA No. 1			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: EVALUACIÓN **MC-CDB-CABP-002-2025** CUYO OBJETO ES: SUMINISTRAR ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CABP VIGENCIA INICIAL			
CIUDAD Y FECHA:	25/02/2025	**HORA INICIO: 11:00 Am**	**HORA FIN: 12:00 am**
LUGAR Y/O ENLACE:	Oficina Contratación	**CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
1. Verificación Oferta en orden de elegibilidad
2. Verificación de Requisitos Técnicos, jurídicos y económicos

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS RECIBIDAS EN ORDEN DE ELEGIBILIDAD EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN No. **MC-CDB-CABP-002-2025** CUYO OBJETO ES**.** SUMINISTRAR ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CABP VIGENCIA INICIAL

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. OFERTAS

POSICIÓN	EMPRESA	VALOR DE LA PROPUESTA
1	**JULIO CESAR CARE GAVIRIA**	**58.700,00**
2	**CORPORACION AMIGOS DE LA TIERRA**	**$ 59.669,70**

1.1 VERIFICACIÓN JURÍDICA: JULIO CESAR CARE GAVIRIA

EMPRESA	CUMPLE	NO CUMPLE
JULIO CESAR CARE GAVIRIA	**X**	

SUBSANAR, REMITIRSE AL ANEXO JURÍDICO

VERIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS ECONOMICOS: JULIO CESAR CARE GAVIRIA

DETALLE	CUMPLE	NO CUMPLE
OFERTA ECONOMICA	**X**	

a) Oferta económica:

OFERTA ECONOMICA

Ref. Artículo	Código UNSPSC	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VR UNITARIO	IMPUESTO	VR TOTAL
Desayuno:							
1	90101603	Proteína 100gr (peso neto): huevo, derivados cárnicos, carne (res, cerdo o pollo), viseras, queso. 2. Carbohidratos: arroz, arepa, plátano, ñame, yuca, papa, entre otros. 3.Bebida (mínimo 250 ml): Caliente (Café con leche, chocolate u otras opciones) o Fría (jugos de fruta, avena u otras opciones) Complementos: Salsas u otros acompañantes. 4. Una porción de fruta	RACION	1	11.018,52	881,48	11.900,00
Almuerzo:							
2	90101603	**Sopa: Si es con verduras debe incluir una proteína (carnes res, cerdo, pollo o pescado). Legumbres (frijol, lentejas, garbanzos, arvejas, entre otros).** **Seco: Proteína 150 gr (peso neto): carnes (res, pollo, cerdo o pescado), vísceras. Carbohidratos: Arroz. Complemento: pastas, tajadas (plátano, yuca, papa) u otras opciones. Ensalada de vegetales: frescos o cocidos incluyendo vinagreta o salsa. Bebida (mínimo 250 ml): Una Bebida fría (jugo de fruta)**	RACION	1	16.574,07	1.325,93	17.900,00
Cena							
3	90101603	1. Proteina:100 gr (Peso neto): carnes (res, pollo, cerdo o pescado). 2. Carbohidratos: Arroz 3. Complemento: pastas, tajadas (plátano, yuca, papa) u otras opciones. Ensalada de verduras: frescas o cocidas incluyendo vinagreta o salsa. 4. Bebida fría (mínimo 250 ml): jugo de fruta 5. Ensalada de vegetales: frescos o cocidos incluyendo vinagreta o salsa.	RACION	1	13.055,56	1.044,44	14.100,00
4	90101603	Suministro de botellones de agua de 20 Lt	UNIDAD	1	14.800,00		14.800,00
		TOTAL					**58.700,00**

Verificación TÉCNICA, SST Y AMBIENTALES: JULIO CESAR CARE GAVIRIA

NECESIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO: El oferente deberá aportar con su propuesta registro fotográfico de las instalaciones ubicadas en la ciudad de Montería, acreditando sede en dicha ciudad, debidamente inscrito en Cámara de Comercio con una antigüedad mínimo de 10 años. Dicho establecimiento debe contemplar dentro de sus actividades la señalada con el código 5611-EXPENDIO A LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS	**X**		**Ninguna**
EXPERIENCIA PARA MIPYMES Y EMPRENDIMIENTO Y EMPRESAS DE MUJERES: El Proponente debe demostrar con su propuesta acreditar experiencia relacionada con el objeto del presente proceso en la ejecución de mínimo DOS (2) Contratos ejecutado y terminado a satisfacción para Terceros, con anterioridad a la fecha de cierre del presente proceso de contratación cuyo objeto comprenda actividades afines y/o relacionadas con el objeto de la presente invitación, su valor acreditar uno de los contratos debe ser por el 100% del presupuesto oficial, y el otro mínimo por el 80% del presupuesto oficial. Para lo cual deberán aportar contratos y/o actas de liquidación y/o certificaciones, las cuales contengan: objeto, valor, contratista, fecha de ejecución.	**x**		**Ninguna**
UN NUTRICIONISTA: El menú que ofrezca el contratista deberá ser elaborado por un Nutricionista Dietista y/o Ingeniero de Alimentos con título registrado, con experiencia de mínimo 5 años de experiencia, para ello debe aportar la hoja de vida con todos los soportes que acrediten lo antes mencionado	**x**		
UN INGENIERO DE ALIMENTOS: con experiencia en el manejo de servicios de alimentación de mínimo 5 años de experiencia, para ello debe aportar la hoja de vida con todos los soportes que acrediten lo antes mencionado.	**x**		
UN PROFESIONALES EN COCINA: con los perfiles de Tecnólogo en gastronomía y/o en Cocina y/o Técnico en Cocina y/o chef Certificado Aptitud Profesional en cocinade mínimo 300 horas, con experiencia de mínimo 5 años en servicios de alimentación, para ello debe aportar la hoja de vida con todos los soportes que acrediten lo antes mencionado. Debe	**x**		

contar con certificado de manipulación de alimentos				
UN ADMINISTRADOR DE RESTAURANTES: Con más de 5 años de experiencia relacionada, en administración de restaurante, para ello debe aportar hoja de vida con todos los soportes que acrediten lo antes mencionado. Debe contar con certificado de manipulación de alimentos.	**X**			
PROGRAMA HIGIÉNICO SANITARIO: El contratista, una vez suscriba el respectivo contrato, deberá cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias pertinentes al tipo de contrato establecido por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente (Resolución 2674 del 22 de julio de 2013).	**X**		De conformidad con lo establecido en el requerimiento, toda vez suscrito el contrato, el contratista deberá evidenciar el cumplimiento del programa higiénico mediante informes mensuales.
COMPONENTE SANITARIO: 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. Además de lo anterior aportar el concepto sanitario.	**X**		En caso de ser seleccionado, el contratista deberá suministrar concepto sanitario del establecimiento ubicado en las instalaciones del centro de formación donde se desarrollarán las actividades de preparación y expendió de alimentos.
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.	**X**		Ninguna
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.	**X**		Ninguna
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica acorde a las Resoluciones 2674 de 2013, 3168 y 719 de	**X**		Ninguna

201516. Para el caso de bebidas alcohólicas destinadas a prácticas de formación profesional se deberá presentar el registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1686 de 2012 ".			
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**		En caso de ser seleccionado, el contratista deberá suministrar concepto sanitario del establecimiento ubicado en las instalaciones del centro de formación donde se desarrollarán las actividades de preparación y expendió de alimentos.
El oferente deberá entregar una ficha técnica de los productos según el formato establecido por el Invima	**X**		Ninguna.
Carne y productos cárnicos •Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. •Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA •Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos •Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente	**X**		Ninguna. NOTA: De conformidad con el registro y autorización presentada, el oferente en caso de ser seleccionado deberá demostrar mediante facturas la compra de alimentos procedentes del establecimiento presentado, CALYPSO DEL CARIBE SA.
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.	**X**		Ninguna

•Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos 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.			
Para el Caso del Conductor 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	**X**		Ninguna
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 podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.	**X**		Ninguna
Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST	**X**		Ninguna
Fotocopia de cedula, certificado vigente curso 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	**X**		Ninguna
Evaluación 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.	**X**		Ninguna
Por otra parte, el oferente deberá allegar el Certificado de Implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, FORMATO de la Entidad SENA, firmado por el represente legal o persona Natural y SS-SST.	**X**		Ninguna

CONCLUSIÓN: CUMPLE.

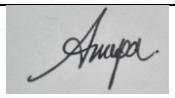
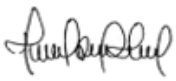
CONCLUSIONES

De acuerdo con lo expuesto, el Comité manifiesta al subdirector (e) del Centro Agropecuario y de Biotecnología del Sena Regional Córdoba, en el proceso MC-CDB-CABP-002-2025, manifiesta el oferente JULIO CESAR CARE GAVIRIA Cumple los documentos solicitados dentro del presente proceso .

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
N/A	N/A	N/A	N/A

ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN
DIANA GUERRA RODRIGUEZ	CABP	SI		
SAIDY SERNA SOTO	CABP	SI		
ANA MARÍA PENAGOS	CABP	SI		
YINA ARIZAL SIMANCA	CABP	SI		
MARIA DEL MAR PEREZ DIAZ	CABP	SI		
EDWINN ALBERTO BRUN GUZMAN	REGIONAL	SI		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS