SENA REGIONAL BOLIVAR
DIRECCION REGIONAL
NIT.- 899.999.034-1
INFORME DE EVALUACIÓN TECNICA

OBJETO:ADQUIRIR A TÍTULO DE COMPRAVENTA BONOS O TARJETAS Y /O VIRTUALES CANJEABLES POR ALIMENTOS (ALMUERZOS) PARA LOS DIEZ (10) TRABAJADORES OFICIALES DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA REGIONAL BOLÍVAR DURANTE LA VIGENCIA 2025, A FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LOS ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 101 DE LA CONVENCIÓN COLECTIVA DE TRABAJO VIGENTE, CELEBRADA ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA Y EL SINDICATO DE TRABAJADORES OFICIALES DEL SENA.

PROCESO DE CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA No. MC-BLV-DIR-0003-2025

PROPONENTE	**INVERCOMER DEL CARIBE S.A.S. NIT. 900.383.385-8**		
VALOR PRESUPUESTO OFICIAL: $35.001.800			
REQUISITOS	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES Y/O RESULTADOS**
	SI	**NO**	
a.Especificaciones técnicas:			
a. Especificaciones técnicas: Se verificará que los bienes cotizados contengan y cumplan las especificaciones técnicas solicitadas en la invitación pública en cada uno de los ítems allí estipulados y se ajuste a las necesidades de la entidad, de tal manera que la oferta que contenga los requerimientos mínimos señalados será ADMITIDA y las que no cumplan con las especificaciones técnicas será RECHAZADAS. Por lo tanto, deberá acreditar el cumplimiento de los requisitos mediante el "Formato Especificaciones Técnicas"	**X**		Aporta documento solicitado
b. Establecimiento de Comercio abierto al público: El proponente interesado deberá contar mínimo con tres (3) establecimientos o puntos de entrega en la Ciudad de Cartagena para lo cual deberá aportar el certificado de registro mercantil donde se pueda observar que el proponente cuenta como mínimo con 3 establecimientos de comercio en la Ciudad de Cartagena de Indias.	**X**		Presenta Registro Mercantil donde se evidencia que cuenta con el mínimo de establecimientos requeridos.
c. Experiencia: La acreditación de experiencia será obligatoria. Para ello los proponentes deberán aportar hasta dos (2) certificaciones expedidas por el contratante y/o copias de contratos ejecutados y liquidados suscritos en cualquier tiempo. El oferente deberá acreditar como mínimo una (1) vez el presupuesto disponible para el presente proceso de selección.	**X**		Cumple con la experiencia requerida con el Contrato No. CO1.PCCNTR.6113703
RESULTADO VERIFICACION	**CUMPLE**		
5.2.2.1De seguridad y salud en el trabajo			
a. 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.	**X**		Aporta lo requerido
b. Opción 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 y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del Responsable del SG-SST. 3. Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL. Opción 2: 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 y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del Responsable del SG-SST. 3. Certificación de autoevaluación emitida por Ministerio de Trabajo del año inmediatamente anterior - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019. **Nota: Para las opciones 1 y 2 incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo a la autoevaluación de estándares mínimos aplicables; si el puntaje obtenido es menor al 85% .		**X**	1. No presenta el curso de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas 2. Teniendo en cuenta que aporta la autoevaluacion de estandares minimos con un puntaje de 80%, por lo tanto debe presentar el plan de mejora.
RESULTADO VERIFICACION	**NO CUMPLE**		
5.2.2.2De gestión ambiental			

a. "Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).		**X**	No aporta el Plan de Saneamiento.
b. Allegar una declaración 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**		Aporta docuemntos solicitado
RESULTADO VERIFICACION	**NO CUMPLE**		
RESULTADO VERIFICACION TECNICA FINAL	**NO CUMPLE**		

OBSERVACIONES

El proponente INVERCOMER DEL CARIBE S.A.S. debe aportar los documentos requeridos dentro del témino establecido en la invitación pública.

ISABELLA PATRICIA ALCALA SARMIENTO
Profesional G06 - Apoyo Gestion Talento Humano
Evaluador Tecnico

LISDAY CRUZATE SOTO
Contratista -H y SST
Evaluador Tecnico SST

NELSON ENRIQUE TAPIA YEPEZ
Dinamizador SIGA Regional
Evaluador Tecnico - Ambiental