

ACTA DE VERIFICACION TECNICA, JURIDICA Y FINANCIERA Y PONDERACION ECONOMICA

LUGAR Y FECHA:

Valledupar Cesar, 12 de agosto de 2022

ASUNTO:

VERIFICACION TECNICA, JURIDICA Y ECONOMICA Y PONDERACION DE PROPUESTA DE LA INVITACION PÚBLICA No. 009 DE 2022

OBJETO:

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO A TODO COSTO DE PRODUCCIÓN, SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA PACIENTES Y DESAYUNOS Y ALMUERZOS A MÉDICOS INTERNOS DE LA ESE HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LÓPEZ

Siendo la hora y fecha estipulada en la Invitación Publica Nr. 009 de 2022 cuyo objeto "CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO A TODO COSTO DE PRODUCCIÓN, SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA PACIENTES Y DESAYUNOS Y ALMUERZOS A MÉDICOS INTERNOS DE LA ESE HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LÓPEZ ", se procede a realizar la verificación y ponderación de las propuestas presentadas para la Invitación Publica de la referencia.

Luego de revisado el Acto Administrativo de cierre de la Invitación Publica Nro. 009 de 2022, Se procede hacer la verificación técnica, jurídica y financiera, y posteriormente realizar la respectiva ponderación económica de la UNICA (01) propuestas presentadas así: por CORPORACION AMIGOS DE LA TIERRA CORAMIT, identificado con NIT. 812005406-5, Representada legalmente por JUAN JOSE CORONADO TUIRAN.

VERIFICACION REQUISITOS HABILITANTES JURIDICOS

PROPUESTA N° 01. Se procede a verificar la propuesta de la empresa CORPORACION AMIGOS DE LA TIERRA CORAMIT, identificado con NIT. 812005406-5, Representada legalmente por JUAN JOSE CORONADO TUIRAN, el cual se presenta así:

REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACION
1.- CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA.	X		
2.- CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL.	X		
3.- CERTIFICADO DE PERSONA NATURAL O REGISTRO MERCANTIL.	N/A		
4.- ACTA DE CONFORMACION DE CONSORCIO O UNION TEMPORAL.	NA		
5.- GARANTIA DE SERIEDAD DE LA OFERTA	X		
6.- PAGO DE APORTES A LA SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES	X		
7.- CERTIFICADO DE RESPONSABLES FISCALES "SIBOR".	X		
8.- CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS "SIRI"	X		
9. REGISTRO UNICO TRIBUTARIO.	X		
10.- CERTIFICADO DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES	X		
11.- FOTOCOPIA DE LA CEDULA DE CIUDADANIA	X		
12.- OFERTA FIRMADA	X		
13.- CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES	X		
14.- RUP	X		

CONCLUSIÓN VERIFICACION JURIDICA

Teniendo en cuenta que se revisaron los requisitos jurídicos objeto de verificación y por lo anteriormente expuesto, este comité habilita jurídicamente la propuesta presentada por CORPORACION AMIGOS DE LA TIERRA CORAMIT, identificado con NIT. 812005406-5, Representada legalmente por JUAN JOSE CORONADO TUIRAN, por cumplir la totalidad de requisitos exigidos en la Invitación Publica Nro. 009 de 2022.

VERIFICACION REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS

Se procede a verificar financieramente, las propuestas que no fueron rechazadas de plano.

PROPONENTE 1: CORPORACION AMIGOS DE LA TIERRA CORAMIT, identificado con NIT. 812005406-5, Representada legalmente por JUAN JOSE CORONADO TUIRAN

INDICE DE LIQUIDEZ

El proponente deberá acreditar un Índice de Liquidez mayor ó igual a 1,85 calculado así:

Índice de Liquidez = Activo Corriente / Pasivo corriente

Items	Proponentes	Valor Activo Corriente	Valor Pasivo Corriente	Índice de Liquidez Proponente	OBSERVACIÓN
1	CORPORACION AMIGOS DE LA TIERRA CORAMIT, identificado con NIT. 812005406-5	857.936.569	337.964.866	2.53	Cumple

ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO

El proponente deberá acreditar un Nivel de endeudamiento, menor ó igual a 0.63 calculado así:

Índice de Endeudamiento = (Pasivo Total / Activo Total).

Items	Proponentes	Valor Pasivo Total	Valor Activo Total	Índice de Endeudamiento proponente	OBSERVACIÓN
1	CORPORACION AMIGOS DE LA TIERRA CORAMIT, identificado con NIT. 812005406-5	337.964.866	959.936.569	0.35	Cumple

RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO

El proponente deberá acreditar una rentabilidad del patrimonio mayor ó igual al 0,14, calculado así: Rentabilidad del patrimonio = Utilidad operacional / patrimonio

Items	Proponentes	Utilidad Operacional	Patrimonio	Rentabilidad del Patrimonio proponente	OBSERVACIÓN
1	CORPORACION AMIGOS DE LA TIERRA CORAMIT, identificado con NIT. 812005406-5	1.993.955.384	621.634.052	3.20	cumple

RENTABILIDAD DEL ACTIVO

El proponente deberá acreditar una rentabilidad del activo mayor ó igual al 0,04, calculado así:

Rentabilidad del activo= utilidad operacional / activo total

Items	Proponentes	Utilidad Operacional	activo total	Rentabilidad del Activo	OBSERVACIÓN
1	CORPORACION AMIGOS DE LA TIERRA CORAMIT, identificado con NIT. 812005406-5	1.993.955.384	959.936.569	2.07	cumple

CONCLUSIÓN

Teniendo en cuenta que se revisaron los requisitos financieros objeto de verificación y por lo anteriormente expuesto, este comité habilita la propuesta presentada por la empresa CORPORACION AMIGOS DE LA TIERRA CORAMIT, identificado con NIT. 812005406-5, Representada legalmente por JUAN JOSE CORONADO TUIRAN, por cumplir los requisitos exigidos en la Invitación Publica Nro. 009 de 2022.

VERIFICACION REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS

Se procede a verificar las propuestas que no fueron rechazadas de plano.

PROPUESTA N° 01. Se procede a verificar técnicamente la propuesta de la empresa CORPORACION AMIGOS DE LA TIERRA CORAMIT, identificado con NIT. 812005406-5, Representada legalmente por JUAN JOSE CORONADO TUIRAN, el cual se presenta así:

DESCRIPCION	CUMPLE	NO CUMPE	OBSERVACION
REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (RUP) Podrán participar en esta Invitación Pública los oferentes que gocen de la capacidad Jurídica establecida en el ordenamiento legal vigente. Para acreditar la capacidad jurídica el proponente debe: Presentar el Registro Único del Proponente con fecha de expedición no superior a 30 días calendario, la E.S.E exigirá que para el cierre se encuentre inscrito en el RUP	X		El oferente adjunta RUP de fecha de expedición 08/08/2022, con fecha de renovación el día 26/05/2022
EXPERIENCIA PROBABLE O ANTIGÜEDAD DE LA ENTIDAD El proponente deberá acreditar su experiencia probable o antigüedad del oferente. Deberá acreditar su antigüedad, tiempo éste que se demostrará mediante el certificado de existencia y representación legal de la	X		el oferente adjunta Certificado de cámara de comercio de fecha de expedición 11 de agosto de 2022, con fecha de Constitución registrada por escritura publica del 21/11/2001 Actividad mercantil: 8560, 5611, 1084 y 8413

<p>Cámara de Comercio, en dicho certificado se verificará que la firma tenga como mínimo tres (03) años de constituida.</p> <p>En todo caso, los miembros del Consorcio o Unión Temporal deberán tener cada uno mínimo, tres (03) años o más de antigüedad.</p>																		
<p>2.9.12.3. EXPERIENCIA ACREDITADA</p> <p>La experiencia será verificada en el RUP actualizado y en firme, en el que se comprobará experiencia ejecutada de máximo DOS (02) CONTRATOS, suscrito con entidades públicas y/o privadas de salud de II y/o III nivel, y cuyo objeto corresponda CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO A TODO COSTO DE PRODUCCIÓN, SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA PACIENTES, y que el monto individual o sumados de los contratos sea igual o superior al presupuesto del presente contrato.</p> <p>El (los) contrato (s) que se acrediten como experiencia deberá (n) estar clasificado (s) en el RUP en el código del Clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas, y se deben acreditar por lo menos uno de los siguientes códigos relacionados a continuación para cada uno de los contratos:</p> <p>CÓDIGO UNSPSC NOMBRE PRODUCTO 90101600 SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING 90101800 SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR Y A DOMICILIO</p> <p>Para efecto de los valores de los contratos se tendrá en cuenta el valor en SMLMV reportado en el RUP).</p> <p>La ESE se reserva el derecho a corroborar la autenticidad de los datos suministrados en la propuesta y el proponente autoriza a todas las entidades, personas o empresas que de una u otra forma se mencionen en los documentos presentados, a suministrar la información que se requiera, a visitar sus instalaciones o a solicitar información en caso de considerarlo necesario.</p> <p>Para el caso de proponentes plurales, cada uno de los asociados deberá contar con la experiencia mínima requerida.</p> <p>El proponente deberá manifestar mediante certificación conforme el ANEXO 3, que contratos presenta como requisitos de habilitación y que contrato presenta como criterio de ponderación. De no allegarse la manifestación, la entidad en orden de foliación tomara los dos primeros contratos como experiencia de habilitación y el siguiente como experiencia de ponderación.</p> <p>Nota: en todo caso deberá adjuntar copia de los contratos, copia de la certificación de ejecución a cabalidad del contrato; en caso de no contar con la certificación de ejecución de los contratos, deberá adjuntar copia del acta de liquidación del contrato y copia de los contratos.</p>	X		<p>El oferente certifica como contratos habilitantes los siguientes:</p> <p>Consecutivo RUP 191. Contratante: E.S.E Hospital San Jeronimo de Montería Valor contratado: 1598,41 SMLMV Códigos inscritos requeridos: 90101600, 90101800</p> <p>Nro. contrato. 579 de 2019 Objeto: contratar la ejecución y desarrollo de los procesos y procedimientos y suministro de alimentación que requieran los pacientes hospitalizados y personal autorizado en la E.S.E Hospital. Entidad publica de II y/o III Nivel: SI.</p> <p>TOTAL EXPERIENCIA HABILITANTE ADJUNTADA: 1598,41 SMLMV</p>															
<p>PROPUESTA TECNICA ACTUALIZADA Donde incluya los servicios solicitados para la ejecución del contrato, conforme el anexo 1, la cual deberá presentarse la unidad mínima de entrega según la presentación relacionada .</p>	X		<p>El oferente adjunta diligencia Anexo 1, cotizando la totalidad de servicios requeridos por la entidad.</p>															
<p>2.9.12.4.2 RECURSO HUMANO Deberá garantizar como mínimo el siguiente personal:</p> <table border="1" data-bbox="76 1285 890 1949"> <thead> <tr> <th>PERFIL</th> <th>CANTIDAD</th> <th>REQUISITOS EXIGIDOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Administrador</td> <td>1</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Profesional de administración de empresas, Ingeniero de alimentos, Nutricionista Dietista, título expedido por una institución con registro vigente aprobada por el ministerio de educación del país o título extranjero. Experiencia requerida: certificar mínimo un (1) año contados a partir de la fecha de expedición del acta de grado, en administración en servicios de alimentos. con experiencia específica en administración en servicios de alimentos de 1 año contar con el certificado de manipulación de alimentos y tener formación en buenas practicas de manufacturas – BMP y puntos críticos de control – HCCPP </td> </tr> <tr> <td>Auxiliares de cocina</td> <td>4</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Contar con título de Bachiller. Experiencia requerida: mínimo de un (1) año como auxiliar de cocina en servicios de alimentos contar con el certificado de manipulación de alimentos y tener formación en buenas practicas de manufacturas – BMP y puntos críticos de control – HCCPP </td> </tr> <tr> <td>Un nutricionista</td> <td>1</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Tener título Nutricionista Dietista, expedido por una institución con registro vigente aprobado por el ministerio de educación. Tener Tarjeta profesional Tener Registro Único Nacional de Talento Humano en Salud Contar con experiencia específica en servicios de alimentos de un año Contar con el certificado de manipulación de alimentos y tener formación en buenas practicas de manufacturas – BMP y puntos críticos de control – HCCPP </td> </tr> <tr> <td>Un Tecnico, tecnólogo o profesional en cocina</td> <td>1</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Tener título de Tecnico, tecnólogo o profesional en cocina o Chef, expedido por una institución con registro vigente aprobado por el ministerio de educación. Experiencia requerida: mínimo un (1) año contado a partir del acta de grado, en servicio de alimentos con experiencia en servicios de alimentos de 1 año </td> </tr> </tbody> </table>	PERFIL	CANTIDAD	REQUISITOS EXIGIDOS	Administrador	1	<ul style="list-style-type: none"> Profesional de administración de empresas, Ingeniero de alimentos, Nutricionista Dietista, título expedido por una institución con registro vigente aprobada por el ministerio de educación del país o título extranjero. Experiencia requerida: certificar mínimo un (1) año contados a partir de la fecha de expedición del acta de grado, en administración en servicios de alimentos. con experiencia específica en administración en servicios de alimentos de 1 año contar con el certificado de manipulación de alimentos y tener formación en buenas practicas de manufacturas – BMP y puntos críticos de control – HCCPP 	Auxiliares de cocina	4	<ul style="list-style-type: none"> Contar con título de Bachiller. Experiencia requerida: mínimo de un (1) año como auxiliar de cocina en servicios de alimentos contar con el certificado de manipulación de alimentos y tener formación en buenas practicas de manufacturas – BMP y puntos críticos de control – HCCPP 	Un nutricionista	1	<ul style="list-style-type: none"> Tener título Nutricionista Dietista, expedido por una institución con registro vigente aprobado por el ministerio de educación. Tener Tarjeta profesional Tener Registro Único Nacional de Talento Humano en Salud Contar con experiencia específica en servicios de alimentos de un año Contar con el certificado de manipulación de alimentos y tener formación en buenas practicas de manufacturas – BMP y puntos críticos de control – HCCPP 	Un Tecnico, tecnólogo o profesional en cocina	1	<ul style="list-style-type: none"> Tener título de Tecnico, tecnólogo o profesional en cocina o Chef, expedido por una institución con registro vigente aprobado por el ministerio de educación. Experiencia requerida: mínimo un (1) año contado a partir del acta de grado, en servicio de alimentos con experiencia en servicios de alimentos de 1 año 		X	<p>ADMINISTRADOR: CELIA AZUCENA COY PERTUZ. Título de Ingeniera de Alimentos otorgado por la Universidad de Córdoba, aporta Acta de Grado N° 766246 del 24 de agosto de 2013, y Matricula Profesional N° 22254-263546 COR del COPNIA. Experiencia: Aporta certificación expedida por la corporación Amigos de la Tierra "CORAMIT", en el cargo de Administradora General desde el 02/03/2019 hasta el 29/12/2020. No aporta certificado de manipulación de alimentos NI título de formación en buenas prácticas de manufacturas – BMP y puntos críticos de control –HCCPP.</p> <p>NO CUMPLE.</p> <p>AUXILIAR DE COCINA (I): LINA MARCELA LÓPEZ CAVADIA Título de Bachiller Académico expedido por la Institución Educativa Santa Teresita. Experiencia: Aporta certificación expedida por la corporación Amigos de la Tierra "CORAMIT", en el cargo de MANIPULADORA DE ALIMENTOS desde el 01/01/2020 hasta el 30/12/2021. Certificado de curso de Higiene y Manipulación de Alimentos – Saneamiento Básico expedido por CELIA AZUCENA COY PERTUZ del 06/01/2022. NO CUMPLE por no encontrarse acreditada la idoneidad de la persona que expide el certificado de capacitación. Certificado de curso de Higiene, Manipulación de Alimentos, Buenas Practicas de Manufacturas (BPM), Puntos Críticos de Control y HACCP expedido por CELIA AZUCENA COY PERTUZ del 20/07/2022.</p>
PERFIL	CANTIDAD	REQUISITOS EXIGIDOS																
Administrador	1	<ul style="list-style-type: none"> Profesional de administración de empresas, Ingeniero de alimentos, Nutricionista Dietista, título expedido por una institución con registro vigente aprobada por el ministerio de educación del país o título extranjero. Experiencia requerida: certificar mínimo un (1) año contados a partir de la fecha de expedición del acta de grado, en administración en servicios de alimentos. con experiencia específica en administración en servicios de alimentos de 1 año contar con el certificado de manipulación de alimentos y tener formación en buenas practicas de manufacturas – BMP y puntos críticos de control – HCCPP 																
Auxiliares de cocina	4	<ul style="list-style-type: none"> Contar con título de Bachiller. Experiencia requerida: mínimo de un (1) año como auxiliar de cocina en servicios de alimentos contar con el certificado de manipulación de alimentos y tener formación en buenas practicas de manufacturas – BMP y puntos críticos de control – HCCPP 																
Un nutricionista	1	<ul style="list-style-type: none"> Tener título Nutricionista Dietista, expedido por una institución con registro vigente aprobado por el ministerio de educación. Tener Tarjeta profesional Tener Registro Único Nacional de Talento Humano en Salud Contar con experiencia específica en servicios de alimentos de un año Contar con el certificado de manipulación de alimentos y tener formación en buenas practicas de manufacturas – BMP y puntos críticos de control – HCCPP 																
Un Tecnico, tecnólogo o profesional en cocina	1	<ul style="list-style-type: none"> Tener título de Tecnico, tecnólogo o profesional en cocina o Chef, expedido por una institución con registro vigente aprobado por el ministerio de educación. Experiencia requerida: mínimo un (1) año contado a partir del acta de grado, en servicio de alimentos con experiencia en servicios de alimentos de 1 año 																

		<ul style="list-style-type: none"> contar con el certificado de manipulación de alimentos y tener formación en buenas practicas de manufacturas – BMP y puntos criticos de control – HCCPP 	
TOTAL	7		

	<p>NO CUMPLE por no encontrarse acreditada la idoneidad de la persona y del instituto de educación por el cual se expide el certificado de capacitación en BPM.</p> <p>AUXILIAR DE COCINA (II): ENELFADIS DEL CARMEN HERNANDEZ FERNANDEZ. Título de Bachiller Académico expedido por el Centro Educativo CESCA. Experiencia: Aporta certificación expedida por la corporación Amigos de la Tierra "CORAMIT", en el cargo de MANIPULADORA DE ALIMENTOS desde el 01/01/2020 hasta el 30/12/2021.</p> <p>NO CUMPLE porque el nombre plasmado en la certificación de experiencia no corresponde a la persona objeto de verificación, sino que corresponde a otra persona.</p> <p>Certificado de capacitación en Decreto 3075 de 1997 – Resolución 2674 de 2013 - Buenas Practicas de Manufacturas (BPM) – Requisitos de Manipulador de Alimentos – Requisitos Higiénicos de Producción de Alimentos – Generalidades del Plan de Saneamiento. Certificado de curso de Higiene, Manipulación de Alimentos, Buenas Practicas de Manufacturas (BPM), Puntos Críticos de Control y HACCP expedido por CELIA AZUCENA COY PERTUZ del 20/07/2022.</p> <p>NO CUMPLE por no encontrarse acreditada la idoneidad de la persona y del instituto de educación por el cual se expide el certificado de capacitación en BPM.</p> <p>AUXILIAR DE COCINA (III): LILIANA ISABEL VARGAS BORJA Título de Bachiller Académico expedido por el Colegio Departamental Mixto José Antonio Galán. Experiencia: Aporta certificación expedida por la corporación Amigos de la Tierra "CORAMIT", en el cargo de MANIPULADORA DE ALIMENTOS desde el 01/01/2017 hasta el 30/12/2021. Certificado de curso de Higiene y Manipulación de Alimentos – Saneamiento Básico expedido por CELIA AZUCENA COY PERTUZ del 06/01/2022.</p> <p>NO CUMPLE por no encontrarse acreditada la idoneidad de la persona que expide el certificado de capacitación. Certificado de curso de Higiene, Manipulación de Alimentos, Buenas Practicas de Manufacturas (BPM), Puntos Críticos de Control y HACCP expedido por CELIA AZUCENA COY PERTUZ del 20/07/2022.</p> <p>NO CUMPLE por no encontrarse acreditada la idoneidad de la persona y del instituto de educación por el cual se expide el certificado de capacitación en BPM.</p> <p>AUXILIAR DE COCINA (IV): LUIS ALFONSO PATERNINA ORTEGA Título de Bachiller Académico expedido por el Colegio Departamental Mixto José Antonio Galán. Experiencia: Aporta certificación expedida por la corporación Amigos de la Tierra "CORAMIT", en el cargo de MANIPULADORA DE ALIMENTOS desde el 01/01/2017 hasta el 30/12/2021. Certificado de curso de Higiene y Manipulación de Alimentos – Saneamiento Básico expedido por CELIA AZUCENA COY PERTUZ del 06/01/2022.</p> <p>NO CUMPLE por no encontrarse acreditada la idoneidad de la persona que expide el certificado de capacitación. Certificado de curso de Higiene, Manipulación de Alimentos, Buenas Practicas de Manufacturas (BPM), Puntos Críticos de Control y HACCP expedido por CELIA AZUCENA COY PERTUZ del 20/07/2022.</p> <p>NO CUMPLE por no encontrarse acreditada la idoneidad de la persona y del instituto de educación por el cual se expide el certificado de capacitación en BPM.</p> <p>AUXILIAR DE COCINA (V): BETILDA DEL CARMEN GALVÁN LUGO. Título de Bachiller Académico expedido por el Colegio Departamental Mixto José Antonio Galán. Experiencia: Aporta certificación expedida por la corporación Amigos de la Tierra "CORAMIT", en el cargo de MANIPULADORA DE ALIMENTOS desde el 01/01/2019 hasta el 30/12/2021. Certificado de curso de Higiene y Manipulación de Alimentos – Saneamiento Básico expedido por CELIA AZUCENA COY PERTUZ del 06/01/2022. NO CUMPLE por no encontrarse</p>
--	--

		<p>acreditada la idoneidad de la persona que expide el certificado de capacitación. Certificado de curso de Higiene, Manipulación de Alimentos, Buenas Practicas de Manufacturas (BPM), Puntos Críticos de Control y HACCP expedido por CELIA AZUCENA COY PERTUZ del 20/07/2022. NO CUMPLE por no encontrarse acreditada la idoneidad de la persona y del instituto de educación por el cual se expide el certificado de capacitación en BPM.</p> <p>NUTRICIONISTA: ORIANA ALEJANDRA RAMOS GARCES. Título NUTRICIONISTA DIETISTA otorgado por la Universidad del Sinu Elias Bechara Zainum., aporta diploma Acta de Grado N° 023 del 13 de diciembre de 2019. Tarjeta de Identificación Única del Talento Humano en Salud expedida por COLNUD. Aporta RETHUS registrada como Nutricionista Dietista. Experiencia: Aporta certificación expedida por la corporación Amigos de la Tierra "CORAMIT", en el cargo de Nutricionista Dietista desde el 02/01/2020 hasta el 31/12/2020, desde el 01/01/2021 hasta el 31/12/2021. Certificado de curso de Higiene y Manipulación de Alimentos expedido por el SENA el 10/09/2020. Certificado de curso de Higiene, Manipulación de Alimentos, Buenas Practicas de Manufacturas (BPM), Puntos Críticos de Control y HACCP expedido por CELIA AZUCENA COY PERTUZ del 20/07/2022. NO CUMPLE por no encontrarse acreditada la idoneidad de la persona y del instituto de educación por el cual se expide el certificado de capacitación en BPM.</p> <p>TÉCNICO, TECNÓLOGO O PROFESIONAL EN COCINA: ASTRID CAROLINA AVILA LOZANO. Título de TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS DE CHEF DE ALTA COCINA otorgado por Institución Técnica CEDENORTE. Tarjeta de Identificación Única del Talento Humano en Salud expedida por COLNUD. Aporta RETHUS registrada como Nutricionista Dietista. Experiencia: Aporta certificación expedida por la Fundación Social del Caribe Colombiano FUNSOCAR, en el cargo de Chef de Alta Cocina desde el 01/01/2021 hasta el 31/12/2021, desde el 01/01/2022 hasta el 28/02/2022. Certificado de curso de Higiene, Manipulación de Alimentos, Buenas Practicas de Manufacturas (BPM), Puntos Críticos de Control y HACCP expedido por CELIA AZUCENA COY PERTUZ del 20/07/2022. NO CUMPLE por no encontrarse acreditada la idoneidad de la persona y del instituto de educación por el cual se expide el certificado de capacitación en BPM.</p>
<p>2.9.12.4.3 PLANES DE SANEAMIENTO Y LOS PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS: Se requiere que el oferente acredite que cuenta con los programas para asegurar la inocuidad de los alimentos, debidamente documentados que deben contener como mínimo en orden los siguientes aspectos: Objetivo, Alcance, Políticas para la implementación, Programación, Parámetros de verificación del programa, Responsables, Definiciones, Desarrollo: procedimientos, actividades, Documentos, formatos y soporte técnico, los programas son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programa de capacitación básica a los manipuladores de alimentos. • Programa de Limpieza y desinfección • Plan de muestreo y controles microbiológicos. • Programa de Manejo integrado de residuos sólidos y líquidos. • Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). • Programa de control a Proveedores • Manual de control de plagas con su respectivo cronograma. <p>Estos programas deben contener los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo, verificación, acciones correctivas, y responsables.</p>	X	<ol style="list-style-type: none"> 1. Programa de capacitación básica a los manipuladores de alimentos. CUMPLE. 2. Programa de Limpieza y desinfección. CUMPLE. 3. Plan de muestreo y controles microbiológicos. CUMPLE. 4. Programa de Manejo integrado de residuos sólidos y líquidos. CUMPLE. 5. Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). CUMPLE. 6. Programa de control a Proveedores. CUMPLE. 7. Manual de control de plagas con su respectivo cronograma. CUMPLE.
<p>2.9.12.4.4 EQUIPOS DE COCINA Y MENAJE: El oferente deberá presentar certificación suscrita por el representante legal, donde se compromete a entregar, suministrar y poner a disposición de la ejecución del presente contrato, todos los elementos, insumos, equipos y menaje de cocina que se requieran para la perfecta prestación del servicio, así como los que la entidad contratante y el supervisor requieran durante la ejecución del contrato.</p>	X	<p>El oferente adjunta Certificación de fecha 11 de agosto de 2022 donde se compromete en caso de ser escogido como ganador del presente proceso, a la adquisición de todos los equipos de cocina y menaje, necesarios para la prestación del servicio a contratar con la E.S.E Hospital Rosario Pumarejo</p>

CONCLUSIÓN VERIFICACION Teniendo en cuenta que se revisaron los requisitos Técnicos objeto de verificación y por lo anteriormente expuesto, este comité NO habilita técnicamente la propuesta presentada por CORPORACION AMIGOS DE LA TIERRA CORAMIT, identificado con NIT. 812005406-5, Representada legalmente por JUAN JOSE CORONADO TUIRAN, por NO cumplir la totalidad de requisitos exigidos en la Invitación Publica Nro. 009 de 2022.

CONCLUSIÓN:

Teniendo en cuenta que se revisaron los requisitos jurídicos, financieros y técnicos de la propuesta, se concluye lo siguiente:

Que la oferta presentada por CORPORACION AMIGOS DE LA TIERRA CORAMIT, identificado con NIT. 812005406-5, Representada legalmente por JUAN JOSE CORONADO TUIRAN; no fue habilitada técnicamente por no cumplir con la totalidad de requisitos exigidos.

Que se dará la oportunidad a las empresas habilitada parcialmente y no rechazadas de plano, para que subsanen los faltantes y así proceder a realizar la ponderación final, siendo procedente reiterar a los interesados que la subsanación de las ofertas por parte de un proponente se encuentra circunscrita o limitada a la posibilidad que tiene un proponente de remediar un defecto o error de su propuesta, siendo por lo tanto incorrecto entender que esta facultad le confiere a este, el derecho de aportar nuevos documentos que modifiquen o mejoren la oferta inicial. Lo anterior de conformidad con lo establecido por el Consejo de Estado ha reiterado que "(...) Lo subsanable es aquello que, a pesar de que se tiene, no aparece claramente acreditado en el proceso de selección; pero, no se puede subsanar aquello de lo cual se carece o que no existe al momento de proponer, porque entonces se estaría hablando de la complementación, adición o mejora de la propuesta, lo cual está prohibido por el numeral 8 del artículo 30 de la Ley 80 de 1993. (...) Lo anterior supone que lo subsanable son las inexactitudes o las dudas que puedan surgir o que detecte la entidad pública al momento de verificar el cumplimiento de los requisitos habilitantes o de revisar los demás documentos de la propuesta que no resulten necesarios para la comparación de las ofertas, es decir, a luz de la Ley 1150 de 2007, aquellos que no incidan en la asignación de puntaje; por el contrario, las carencias no son susceptibles de subsanar, pues lo que no se tiene no se puede corregir."

En este sentido, se informa a los proponentes participes de la invitación Publica Nro. 009 de 2022, que es posible que aporten documentos que no existían al momento de presentar la propuesta inicial en la etapa de subsanación, siempre que estén orientadas a complementar o aclarar información ya allegada con la oferta o que acrediten circunstancias ocurridas antes del cierre, esto es, un requisito que a pesar de que se tiene no aparecía acreditado en la oferta.



CESAR ENRIQUE CARRILLO URBINA
Asesor de Control Interno Disciplinario y Apoyo Jurídico



JEFFERSON ALONSO CASTRO ROMERO
Asesor Jurídico Externo



WILLIAM HUMBERTO SALGADO GAMBOA
Subgerente Financiero