



ACTA DE VERIFICACION TECNICA, JURIDICA Y FINANCIERA Y PONDERACION ECONOMICA

LUGAR Y FECHA:

Valledupar Cesar, 17 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 Pública 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 que subsanaron los requisitos no habilitados dentro de la primer acta de verificación.

Se procede hacer la verificación técnica conforme los documentos de subsanación, y posteriormente de ser el caso, realizar la respectiva ponderación económica de la subsanación y propuesta presentadas así: por CORPORACION AMIGOS DE LA TIERRA CORAMIT, identificado con NIT. 812005406-5, Representada legalmente por JUAN JOSE CORONADO TUIRAN.

VERIFICACION REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS

Se procede a verificar las propuestas que subsanaron y 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
<p>REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (RUP)</p> <p>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</p>	X		El oferente adjunta RUP de fecha de expedición 08/08/2022, con fecha de renovación el día 26/05/2022
<p>EXPERIENCIA PROBABLE O ANTIGÜEDAD DE LA ENTIDAD</p> <p>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 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>	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>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</p>	X		<p>El oferente certifica como contratos habilitantes los siguientes:</p> <p>Consecutivo RUP 191. Contratante: E.S.E Hospital San Jeronimo de Monteria 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>

documentos presentados, a suministrar la información que se requiera, a visitar sus instalaciones o a solicitar información en caso de considerarlo necesario.

Para el caso de proponentes plurales, cada uno de los asociados deberá contar con la experiencia mínima requerida.

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.

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.

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 .

X

El oferente adjunta diligencia Anexo 1, cotizando la totalidad de servicios requeridos por la entidad.

2.9.12.4.2 RECURSO HUMANO

Deberá garantizar como mínimo el siguiente personal:

X

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 contar con el certificado de manipulación de alimentos y tener formación en buenas practicas de manufacturas – BMP y puntos críticos de control – HCCPP
TOTAL	7	

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.
Aporta certificado de manipulación de alimentos, higiene, HACCP y BPM de fecha 18 de enero de 2022 por parte de la entidad PRESERVAR ASESORIA EN NORMATIVA E INOCUIDAD ALIMENTARIA

CUMPLE.

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.

Aporta certificado de manipulación de alimentos, higiene, HACCP y BPM de fecha 10 de enero de 2022 por parte de la entidad PRESERVAR ASESORIA EN NORMATIVA E INOCUIDAD ALIMENTARIA

CUMPLE

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.

CUMPLE

Aporta certificado de manipulación de alimentos, higiene, HACCP y BPM de fecha 18 de febrero de 2022 por parte de la entidad PRESERVAR ASESORIA EN NORMATIVA E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Aporta Certificado de experiencia suscrito por la empresa CORPORACION AMIGOS DE LA TIERRA, en la cual certifica que la señora ENELFADIS DEL CARMEN HERNANDEZ FERNANDEZ, en la cual presto servicios como manipuladora de alimentos desde el 01/01/2017 al 30/12/2021

CUMPLE

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 01/01/2021 hasta el 30/12/2021.

		<p>Aporta certificado de manipulación de alimentos, higiene, HACCP y BPM de fecha 18 de febrero de 2022 por parte de la entidad PRESERVAR ASESORIA EN NORMATIVA E INOCUIDAD ALIMENTARIA</p> <p>CUMPLE</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.</p> <p>Aporta certificado de manipulación de alimentos, higiene, HACCP y BPM de fecha 10 de enero de 2022 por parte de la entidad PRESERVAR ASESORIA EN NORMATIVA E INOCUIDAD ALIMENTARIA</p> <p>CUMPLE</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.</p> <p>Aporta certificado de manipulación de alimentos, higiene, HACCP y BPM de fecha 18 de enero de 2022 por parte de la entidad PRESERVAR ASESORIA EN NORMATIVA E INOCUIDAD ALIMENTARIA</p> <p>CUMPLE</p> <p>NUTRICIONISTA: ORIANA ALEJANDRA RAMOS GARCÉS. 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.</p> <p>Aporta certificado de manipulación de alimentos, higiene, HACCP y BPM de fecha 18 de febrero de 2022 por parte de la entidad PRESERVAR ASESORIA EN NORMATIVA E INOCUIDAD ALIMENTARIA.</p> <p>CUMPLE</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.</p> <p>Aporta certificado de manipulación de alimentos, higiene, HACCP y BPM de fecha 18 de enero de 2022 por parte de la entidad PRESERVAR ASESORIA EN NORMATIVA E INOCUIDAD ALIMENTARIA</p> <p>CUMPLE</p>
<p>2.9.12.4.3 PLANES DE SANEAMIENTO Y LOS PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS:</p> <p>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 	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.

<ul style="list-style-type: none"> 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>			<p>5. Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). CUMPLE.</p> <p>6. Programa de control a Proveedores. CUMPLE.</p> <p>7. Manual de control de plagas con su respectivo cronograma. CUMPLE.</p>
<p>2.9.12.4.4 EQUIPOS DE COCINA Y MENAJE:</p> <p>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 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 cumplir la totalidad de requisitos exigidos en la Invitación Publica Nro. 009 de 2022.

PONDERACION

Se procede a realizar la ponderación de las ofertas que cumplieron a cabalidad y fueron habilitadas en los requisitos jurídico, financiero y técnico.

PROPUESTA N° 01. Se procede a ponderar la experiencia acreditada 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:

3.1.1 EXPERIENCIA ESPECIFICA (Puntaje máximo 40 puntos):

Un máximo puntaje de Cuarenta (40) puntos, al proponente que certifique en el RUP, en un máximo de UN (01) contrato, diferentes a los tenidos en cuenta para la habilitación, ya ejecutado e inscrito en el RUP, 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.

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:

CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE PRODUCTO
90101600	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
90101800	SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR Y A DOMICILIO

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.

Para efecto de los valores de los contratos se tendrá en cuenta el valor en SMLMV reportado en el RUP.

La ESE HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LOPEZ 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.

El cual se propondrá una escala de puntuación de la siguiente manera:

- Proponente que presente mayor valor en la sumatoria de los contratos que señale para la acreditación de experiencia específica OBTENDRA: 40 PUNTOS*
- Proponente que presente el segundo mayor valor en la sumatoria de los contratos que señale para la acreditación de experiencia específica obtendrá: 30 PUNTOS*
- Proponente que presente el tercer mayor valor y siguientes en la sumatorio de los contratos que señale para la acreditación de experiencia específica obtendrá: 10 PUNTOS*

Nota: en todo caso deberá adjuntar copia de los contratos y certificación de ejecución a cabalidad del contrato o liquidación del contrato.

Para el caso de proponentes plurales se acredita este requisito con la suma de experiencia de los asociados en la figura constituida de acuerdo a su participación. La experiencia podrá ser acreditada por uno, varios o todos los integrantes del proponente plural.

PROPONENTE	EXPERIENCIA ESPECIFICA – CONTRATO 1 (máximo 40 puntos)	PUNTOS
CORPORACION AMIGOS DE LA TIERRA CORAMIT, identificado con NIT. 812005406-5, Representada legalmente por JUAN JOSE CORONADO TUIRAN	<p>El oferente allega como experiencia especifica los siguientes contratos:</p> <p>Contrato inscrito en el RUP Nro. 179 Salarios Mínimos ejecutados: 1792,01 Contratante: E.S.E Hospital San Jerónimo de Montería 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.. Numero contrato: 0551 de 2021 Códigos UNSPC inscritos: 90101600, 90101800</p> <p>Total experiencia acreditada en SMLMV 1792,01, Correspondiendo a la mejor experiencia dentro de las ofertas presentadas.</p>	40

3.1.2. EXPERIENCIA ADICIONAL DEL EQUIPO DE TRABAJO (Puntaje máximo 20 puntos):

Se otorgará un puntaje máximo de VEINTE (20) puntos al proponente que cuente dentro de su equipo de trabajo, con la siguiente experiencia adicional sobre el equipo de trabajo presentado en el requisitos habilitante, y que correspondan así:

Administrador	1	Contar con Certificación de experiencia como administrador de servicios de alimentación, en la ejecución de mínimo 2 contratos de suministro y distribución de dietas en instalaciones hospitalarias, para lo cual deberán adjuntar copia del contrato suscrito directamente o su empleador con la entidad hospitalaria en el que pruebe el objeto contractual de experiencia	
Auxiliares de cocina	4	Contar con Certificación de experiencia como Auxiliar de cocina de servicios de alimentación, en la ejecución de mínimo 2 contratos de suministro y distribución de dietas en instalaciones hospitalarias, para lo cual deberán adjuntar copia del contrato suscrito directamente o su empleador con la entidad hospitalaria en el que pruebe el objeto contractual de experiencia	
Un nutricionista	1	Contar con Certificación de experiencia como nutricionista de servicios de alimentación, en la ejecución de mínimo 2 contratos de suministro y distribución de dietas en instalaciones hospitalarias, para lo cual deberán adjuntar copia del contrato suscrito directamente o su empleador con la entidad hospitalaria en el que pruebe el objeto contractual de experiencia	
Un Técnico, tecnólogo o profesional en cocina	1	Contar con Certificación de experiencia como técnico, tecnólogo, profesional o chef de cocina de servicios de alimentación, en la ejecución de mínimo 2 contratos de suministro y distribución de dietas en instalaciones hospitalarias, para lo cual deberán adjuntar copia del contrato suscrito directamente o su empleador con la entidad hospitalaria en el que pruebe el objeto contractual de experiencia	

El cual se propondrá una escala de puntuación de la siguiente manera:

Proponente que presente la totalidad de los requisitos de los perfiles, conforme los requisitos exigidos OBTENDRA: 20 PUNTOS

Proponente que presente el 50% de la totalidad de los requisitos de los perfiles conforme los requisitos exigidos: 10 PUNTOS

Proponente que presente menos del 50% de la totalidad de los requisitos de los perfiles conforme los requisitos exigidos OBTENDRA 5 PUNTOS

El proponente que no presente ninguno de los requisitos de experiencia adicional, OBTENDRA 0 PUNTOS.

PROPONENTE	EXPERIENCIA ADICIONAL DEL EQUIPO DE TRABAJO (Puntaje máximo 20 puntos):	PUNTOS
CORPORACION AMIGOS DE LA TIERRA CORAMIT, identificado con NIT. 812005406-5,	<p>Verificado la oferta se puede concluir:</p> <p>ADMINISTRADOR: CELIA AZUCENA COY PERTUZ. No aporte certificación de ejecución de contratos; Aporta minutas de contrato sin firma de una de las partes NO CUMPLE.</p> <p>AUXILIAR DE COCINA (I): LINA MARCELA LÓPEZ CAVADIA No aporte certificación de ejecución de contratos; Aporta minutas de contrato sin firma de una de las partes NO CUMPLE</p> <p>AUXILIAR DE COCINA (II): ENELFADIS DEL CARMEN HERNANDEZ FERNANDEZ. No aporte certificación de ejecución de contratos; Aporta minutas de contrato sin firma de una de las partes NO CUMPLE</p> <p>AUXILIAR DE COCINA (III): LILIANA ISABEL VARGAS BORJA No aporte certificación de ejecución de contratos, el cual no se sule con la copia simple del contrato de prestación de servicio con el empleador que suscribió contrato la entidad hospitalaria; no aportan copia del contrato suscrito con el empleador con la entidad hospitalaria en la vigencia 2020.</p>	0

	<p>NO CUMPLE</p> <p>AUXILIAR DE COCINA (IV): LUIS ALFONSO PATERNINA ORTEGA No aporte certificación de ejecución de contratos, el cual no se supe con la copia simple del contrato de prestación de servicio con el empleador que suscribió contrato la entidad hospitalaria; no aportan copia del contrato suscrito con el empleador con la entidad hospitalaria en la vigencia 2020 NO CUMPLE</p> <p>AUXILIAR DE COCINA (V): BETILDA DEL CARMEN GALVÁN LUGO. No aporte certificación de ejecución de contratos, el cual no se supe con la copia simple del contrato de prestación de servicio con el empleador que suscribió contrato la entidad hospitalaria; no aportan copia del contrato suscrito con el empleador con la entidad hospitalaria en la vigencia 2020. NO CUMPLE</p> <p>NUTRICIONISTA: ORIANA ALEJANDRA RAMOS GARCES. No aporte certificación de ejecución de contratos, el cual no se supe con la copia simple del contrato de prestación de servicio con el empleador que suscribió contrato la entidad hospitalaria; no aportan copia del contrato suscrito con el empleador con la entidad hospitalaria en la vigencia 2020. NO CUMPLE</p> <p>TÉCNICO, TECNÓLOGO O PROFESIONAL EN COCINA: ASTRID CAROLINA AVILA LOZANO. No aporte certificación de ejecución de contratos, el cual no se supe con la copia simple del contrato de prestación de servicio con el empleador que suscribió contrato la entidad hospitalaria; no aportan copia del contrato suscrito con el empleador con la entidad hospitalaria en la vigencia 2020. NO CUMPLE</p>	
--	---	--

3.1.3. SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (Puntaje máximo 10 puntos)

El proponente que acredite que cuenta con la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo emitido por la ARL a la que se encuentra afiliada y/o otra entidad competente y que cumple con los requisitos mínimos establecidos en la Resolución No. 0312 de 2019, con el fin de que el proponente cuenta con los requisitos mínimos para la prestación del servicio en debida forma. Este se calificará de acuerdo con la siguiente escala de puntuación:

- Porcentaje de avance mayor al 95% : 10 PUNTOS
- Porcentaje de avance mayor al 80% : 5 PUNTOS
- Porcentaje de avance menor o igual al 80% : 0 PUNTOS

NOTA: La no acreditación del anterior factor otorgará 0 puntos.

PROPONENTE	SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (Puntaje máximo 10 puntos)	PUNTOS
CORPORACION AMIGOS DE LA TIERRA CORAMIT, identificado con NIT. 812005406-5,	El oferente adjunta Certificación de la empresa POSITIVA SEGUROS de fecha 01 de agosto de 2022, en la cual certificada el cumplimiento del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo por un resultado de 86.75%	10

3.1.4 EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA (Puntaje máximo 30 puntos):

Factor Económico: Al menor valor de la oferta = Mayor puntaje.

Se otorgará un puntaje máximo de TREINTA (30) puntos al proponente que certifique el menor precio en su propuesta, y para los demás se determinará de acuerdo con la siguiente equivalencia:

Las demás propuestas se asignara la puntuación de acuerdo con la siguiente formular:

$$P = (Pm / PN) \times 30$$

Donde: PN: Propuesta a evaluar

Pm: Propuesta de menor valor

Para efectos del calculo del puntaje a otorgar se trabajara con redondeo a números enteros.

La propuesta económica deberá diligenciarse conforme al Anexo 2.

PROPONENTE	VALOR PROPUESTA	PUNTOS
CORPORACION AMIGOS DE LA TIERRA CORAMIT, identificado con NIT. 812005406-5,	De conformidad con el acta de recepción de ofertas y la verificación de las ofertas, se evidencia que la propuesta presentada por la empresa SUMINSITRO Y DOTACIONES COLOMBIA S.A, no supera los precios techos máximo de compra establecidos por la entidad, siendo la propuesta más económica: CORAMIT	30

TIPO DE DIETA	VALOR DESAYUNO	VALOR ALMUERZO	VALOR COMIDA	VALOR MEDIAS NUEVES	VALOR ONCES	REFRIGERIO/ TRASNOCHO	VALOR DIA
NORMAL	7.400	8.300	8.000	3.000	3.000	3.000	32.700
BLANDA	7.400	8.300	8.000	3.000	3.000	3.000	32.700
ABUNDANTES LIQUIDOS	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	18.000
LIQUIDA CLARA	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	18.000
HIPOSODICA	7.400	8.300	8.000	3.000	3.000	3.000	32.700
HIPOGRASA	7.400	8.300	8.000	3.000	3.000	3.000	32.700
HIPOSODICA HIPOGRASA	7.400	8.300	8.000	3.000	3.000	3.000	32.700
ASTRINGENTE	7.000	8.300	8.000	3.000	3.000	3.000	32.300
RENAL	7.000	8.300	8.000	3.000	3.000	3.000	32.300
HIPOGLUCIDA	7.000	8.300	8.000	3.000	3.000	3.000	32.300
HIPERPROTEICA	7.400	8.300	8.000	3.000	3.000	3.000	32.700
HIPERCALORICA	7.000	8.300	8.000	3.000	3.000	3.000	32.300
HIPERPROTEICA/ HIPERCALORICA	7.400	8.300	8.000	3.000	3.000	3.000	32.700
HIPOGLUCIDA/ HIPOSODICA	7.000	8.300	8.000	3.000	3.000	3.000	32.300
COMPLEMENTARIA PEDIATRICA	7.100	8.300	8.000	2.900	2.900	2.900	32.100
NORMAL PEDIATRICA	7.100	8.300	8.000	2.900	2.900	2.900	32.100
BLANDA PEDIATRICA	7.100	8.300	8.000	2.900	2.900	2.900	32.100
LIQUIDA CLARA PEDIATRICA	3.000	3.000	3.000	2.600	2.600	2.600	16.800
HIPOSODICA PEDIATRICA	7.100	8.300	8.000	2.900	2.900	2.900	32.100
HIPOGRASA PEDIATRICA	7.100	8.300	8.000	2.900	2.900	2.900	32.100
HIPOSODICA/ HIPOGRASA PEDIATRICA	7.100	8.300	8.000	2.900	2.900	2.900	32.100
ASTRINGENTE PEDIATRICA	7.100	8.300	8.000	2.900	2.900	2.900	32.100
RENAL PEDIATRICA	7.100	8.300	8.000	2.900	2.900	2.900	32.100
HIPOGLUCIDA PEDIATRICA	7.100	8.300	8.000	2.900	2.900	2.900	32.100
HIPERPROTEICA PEDIATRICA	7.100	8.300	8.000	2.900	2.900	2.900	32.100
HIPERCALORICA PEDIATRICA	7.100	8.300	8.000	2.900	2.900	2.900	32.100
HIPERPROTEICA/ HIPERCALORICA PEDIATRICA	7.100	8.300	8.000	2.900	2.900	2.900	32.100
HIPOGLUCIDA / HIPOSODICA PEDIATRICA	7.100	8.300	8.000	2.900	2.900	2.900	32.100
	DESAYUNO	ALMUERZO					
NORMAL (Bandeja incluye Seco, sopa y bebida)	7.400	8.000					15.400

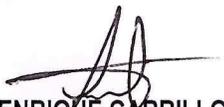
PONDERACION FINAL

	PROPONENTE	CONCEPTO	PONDERADOS	TOTAL PUNTOS
1	CORPORACION AMIGOS DE LA TIERRA CORAMIT, identificado con NIT. 812005406-5, Representada legalmente por JUAN JOSE CORONADO TUIRAN	EXPERIENCIA ESPECIFICA	40	80
		EXPERIENCIA ADICIONAL DEL EQUIPO DE TRABAJO	0	
		SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	10	
		EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA ECONOMICA	30	

CONCLUSIÓN:

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

Se recomienda al representante legal del Hospital Rosario Pumarejo de López, adjudicar la invitación pública Nro. 009 de 2022 a la empresa CORPORACION AMIGOS DE LA TIERRA CORAMIT, identificado con NIT. 812005406-5, Representada legalmente por JUAN JOSE CORONADO TUIRAN, por cumplir todos los requisitos jurídicos, financieros, técnicos y por presentar el mayor puntaje dentro de la ponderación; para lo cual se recomienda adjudicar el valor por la propuesta presentada, conforme el presupuesto dispuesto por la entidad, por corresponde a un contrato de suministro monto agotable, el cual asciende a la suma de SEISCIENTOS TREINTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS (\$632.500.000).


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


JAIRO DAVID NEIRA SOLANO
Subgerente Científico