

INFORME PRELIMINAR DE VERIFICACIÓN JURÍDICA, FINANCIERA, EXPERIENCIA Y TÉCNICA

REFERENCIA: PROCESO 016 DE 2020

OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN COMPLETA SEGÚN GUÍA TÉCNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DEL ICBF VIGENTES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA ALCALDÍA DE MEDELLÍN, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DEL PROYECTO CRECER CON DIGNIDAD Y FUNCIONARIOS DEL MUNICIPIO DE MEDELLÍN.

FECHA: 27 DE AGOSTO DE 2020

1. PROCEDIMIENTO DE LA SELECCIÓN DIRECTA

Este proceso se realiza a través de proceso de selección directa con mínimo dos (02) ofertas.

El proceso fue publicado en la página web de la empresa en el menú de contrataciones, para el conocimiento de todos los interesados, el día 11 de Agosto de 2.020 con las condiciones, especificaciones técnicas y anexos respectivos.

Las observaciones a los Términos de referencia fueron recibidas hasta el día 13 de Agosto de 2020, y fueron presentadas por las empresas La Cocina De Luis S.A.S. y San Agustín Eventos y Turismo S.A.S.

Se dio respuesta a las observaciones, mediante oficio publicado en la página web de la Entidad el día 19 de agosto de 2020.

Como resultado de las observaciones fue necesario realizar la adenda número 1 para modificar el medio a través del cual se presentarán las observaciones al informe preliminar y se subsanaran los requisitos y modificar el literal H (Experiencia) de los términos de referencia, con el fin de ajustar el mínimo de años requeridos y eliminar la condición (programas sociales y alimentación transportada), esta adenda fue publicada en la página web el día 19 de Agosto de 2020, para conocimiento de todos los interesados.

El día 21 de Agosto de 2020, se realizó la apertura a las propuestas debidamente radicadas con las condiciones dadas en los términos de referencia, tal como se detalla a continuación:

PROPONENTE	RADICADO	FECHA Y HORA
LA COCINA DE LUIS S.A.S.	R-4676	21/08/2020 9:39 a.m.
SAN AGUSTIN EVENTOS Y TURISMO S.A.S.	R-4675	21/08/2020 9:17 a.m.

Los proponentes deberán tener en cuenta en este informe, que todos los requisitos habilitantes, jurídicos, financieros y técnicos, requieren su total cumplimiento, tal como está establecido en los términos y según este informe preliminar, el oferente deberá revisar, cuáles pueden ser subsanados y cuales son insubsanables, lo cual dará lugar a inhabilitar toda la oferta.

2. VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES.

Conforme a lo establecido en los términos de referencia de este proceso, se procedió a realizar la verificación sobre la capacidad jurídica, capacidad financiera, y capacidad técnica de los oferentes, de acuerdo al cronograma del proceso de selección de conformidad con el siguiente detalle:

A. REQUISITOS DE ORDEN JURIDICO:

Los requisitos legales de las propuestas recibidas, fueron evaluados por la Profesional Universitaria Abogada y por el oficial de cumplimiento de la Oficina Asesora Planeación y Desarrollo Organizacional para el Sarlaft, según informes anexos de evaluación, que hacen parte del expediente, encontrando lo siguiente:

PROPONENTE	HABILITA	CAUSAL DE NO CUMPLIMIENTO	REQUISITO A SUBSANAR
SAN AGUSTIN EVENTOS Y TURISMO S.A.S.	SI	N/A	N/A
LA COCINA DE LUIS S.A.S.	NO	Verificado el contenido del Certificado de existencia y representación legal, se encuentra que el Representante legal requiere autorización de la Asamblea de Accionistas, ya que a folio 15 de la oferta, se indica que está facultado para firmar y ejecutar contratos hasta por la suma de 400 SMLMV (\$351.121.200), por lo que debe subsanar este requisito. Adicionalmente no fue posible expedir el Certificado del Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas, ya que arroja error en los datos	Aportar copia del acta de la Asamblea de Accionistas donde se autorizó antes de la fecha de presentación de la oferta al Representante legal para presentar la oferta. Se requiere al proponente para aporte el certificado del Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas o un su defecto una certificación bajo la gravedad de juramento en el que manifieste que no cuenta con multas o sanciones pendientes.

B. REQUISITOS DE ORDEN FINANCIERO

Los requisitos financieros de las propuestas recibidas, fueron evaluados por la Profesional Universitaria de Costos, quien verifica la documentación y los indicadores de orden financiero, solicitados por la entidad en los términos y aportados por los proponentes, dando como resultado lo siguiente:

1. Propuestas que cumplen con los requisitos financieros

PROPONENTE	HABILITA	REQUISITO A SUBSANAR
SAN AGUSTIN EVENTOS Y TURISMO S.A.S.	SI	N/A
LA COCINA DE LUIS S.A.S.	SI	N/A

C. REQUISITOS DE ORDEN TÉCNICO

Una vez realizada la evaluación jurídica y financiera y conforme a lo establecido en los términos de referencia, se verifica el cumplimiento de las condiciones técnicas y experiencia, como se detalla a continuación:

✓ SAN AGUSTIN EVENTOS Y TURISMO S.A.S: **No cumple** con lo siguiente:

REQUISITO TÉCNICO SOLICITADO	REQUISITO PRESENTADO	OBSERVACION
El contratista realizará análisis microbiológicos mensuales, debe presentar análisis de mesófilos, coliformes totales, coliformes fecales, hongos y levaduras de las dietas suministradas, las muestras de alimentos analizadas debe ser seleccionada dentro de las dietas (a mínimo 3 alimento listo para consumo) y aleatorio de los elementos potencialmente contaminantes para el alimento (manipulador, superficie, agua, ambiente). Se debe realizar protocolo de manejo de resultados positivos o negativos que	Se tiene un plan de Muestreo y de toma de muestra y liberación de producto terminado (objetivo, alcance, responsable, definiciones, condiciones generales, selección de la muestra y formato de registros. Flujograma de proceso para la toma de muestra para análisis de calidad y liberación de producto. Cuentan con formato de acciones correctivas de muestreo microbiológico. El laboratorio en el cual se desarrollan el análisis de las muestras cuenta acreditación del ONAC.	Falta evidenciar un protocolo de manejo de resultados de rastreo microbiológico.

incluya planes de mejoramiento y seguimiento a los mismos. En el protocolo de manejo deben constar los periodos de repetición de análisis hasta cerrar el circuito de análisis microbiológico, impacto y mejora. - Estas muestras deben ser analizadas por un laboratorio idóneo, reconocido y avalado, los costos derivados serán asumidos por el contratista - El contratista deberá guardar diariamente por 36 horas en refrigeración, una muestra del menú del día y de las fórmulas enterales o gastroclisis y rotularlas, con el fin de realizar análisis pertinentes en caso de intoxicación alimentaria.		
Manual de seguimiento de los riesgos De conformidad con la ley, el oferente debe presentar el manual de seguimiento de los riesgos que se puedan presentar en toda la ejecución del contrato	Cuentan con el plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencia	Falta adjuntar los posibles riesgos relacionados con la prestación del servicio según el objeto contractual. Ejemplo: intoxicación alimentaria, falta de inocuidad de alimentos, riesgos financieros, proveedores, entre otros. No solo enfocado en la planta física.
Planes De Contingencia El oferente deberá presentar planes de contingencia para daños en la planta física, equipos, menaje, desabastecimiento de insumos, infestación de plagas y roedores, control del medio ambiente, descargas eléctricas, fugas de gas, suspensión en el suministro de servicios públicos (gas, agua, energía), ausencias de personal de tal manera que se garantice la continuidad y la calidad en la prestación del servicio.	Presentan los procedimientos operativos con descripción y responsables	Se requiere mayor detalle al procedimiento y garantía a la prestación del servicio, cuando se presenten las contingencias en el lugar de producción.
Ciclos De Menús O Minutas Los nutricionistas elaborarán los ciclos de menús para 4 semanas, el oferente debe presentar la guía de preparación y la respectiva lista de intercambios.	Se adjunta ciclo de menú para 30 días, guía de preparación y lista de intercambio.	Se evidencia en la mayoría de días la preparación de coladas que coincide tanto en el desayuno y en la media mañana. Intercalar la preparación. Solo se requiere adjuntar el ciclo de menú y minuta patrón de los Niños, niñas y adolescentes entre los 7 y 17 años, que es la población objeto de atención. No se adjunta el ciclo de menú para el momento de la merienda.
Certificado de su sistema de gestión de Calidad en las áreas de producción Para la prestación del servicio el contratista debe tener vigente el certificado de su sistema de	Se evidencia una constancia en la que se indica que la empresa se encuentra en Asesoría y Asistencia técnica para la certificación del Sistema de Gestión de Calidad e inocuidad y	No cuenta con certificación del Sistema de Gestión de Calidad e inocuidad

gestión de Calidad en las áreas de producción.	HACCP. Con fecha de 9/06/2020	
--	-------------------------------	--

Teniendo en cuenta que son requisitos subsanables, debe aportar los documentos que acrediten el cumplimiento de los requisitos dentro del plazo definido en los términos de referencia.

- ✓ LA COCINA DE LUIS S.A.S. cumple con todos los requisitos técnicos.

3. RESUMEN VERIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS HABILITANTES:

A continuación se presenta resumen de verificación de requisitos habilitantes:

ASPECTO	PROPONENTE	PROPONENTE
	LA COCINA DE LUIS S.A.S.	SAN AGUSTIN EVENTOS Y TURISMO S.A.S.
JURÍDICO	NO CUMPLE	CUMPLE
FINANCIERO	CUMPLE	CUMPLE
EXPERIENCIA	CUMPLE	CUMPLE
TÉCNICO	CUMPLE	NO CUMPLE

4. CALIFICACIÓN DE LAS PROPUESTAS

En cumplimiento de lo descrito en los términos de referencia, solo se consideran para calificación las propuestas que hayan acreditado el cumplimiento de las condiciones habilitantes de capacidad jurídica, mínimas de experiencia, requisitos técnicos mínimos, de capacidad financiera y que hayan presentado la totalidad de la documentación exigida.

Teniendo en cuenta que se da traslado al informe preliminar para la subsanación de requisitos por parte de ambos proponentes, solo para efectos informativos se indican los valores ofertados:

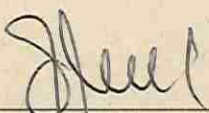
PROPONENTE	VALOR MENÚ
LA COCINA DE LUIS S.A.S.	\$27.996
SAN AGUSTIN EVENTOS Y TURISMO S.A.S.	\$40.932

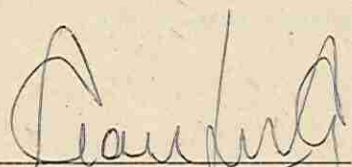
Una vez se culmine el periodo de subsanación de requisitos habilitantes, es decir en el informe definitivo se calificarán las ofertas económicas.

5. TRASLADO DE LA EVALUACION.

Una vez realizada la verificación de los requisitos habilitantes, se da traslado de la evaluación preliminar, la cual se pone a disposición de los proponentes a fin de que presenten las **observaciones que consideren pertinentes** y para que **puedan subsanar** los requisitos habilitantes que se indica en este informe, sin que con ello se otorgue la posibilidad de mejorar sus propuestas, para lo cual tendrán plazo **hasta el día Primero (01) de Septiembre de 2.020 hasta las 10:00 a.m.**, las cuales debe ser remitidas al correo electrónico gloria.florez@metrosalud.gov.co, con copia a abogadacontratacion2@metrosalud.gov.co

El presente informe se publica en la página web de Metrosalud el día Veintisiete (27) de Agosto de 2.020


GLORIA FERNEY FLOREZ CARDONA
 Directora Administrativa


ADRIANA ACERO CORREA
 Jefe Oficina Asesora Jurídica