ADENDA No. 001.

Santiago de Cali, 25 de abril de 2023

MODALIDAD: PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA ELECTRONICA No. 014-011-2023

OBJETO: SUMINISTRO DE PESCADO PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR23-BR29 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, publico el día (18) de abril de 2023, el Pliego Definitivo del PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA ELECTRONICA No. 014-011-2023, el cual tiene por objeto el SUMINISTRO DE PESCADO PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR23-BR29 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE.

Que el día veinte (20) de abril de 2023 se recibió observación al Pliego de condiciones definitivo por parte de la compañía PESQUERA DEL MAR S.A.S vía mensaje en la plataforma SECOP II.

Detalles de mensaje

Referencia interna:	SA SI 014-011-2023 (Presentación de oferta)
Descripción del proceso	SUMINISTRO DE PESCADO PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR23-BR29 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE
De:	COMPAÑIA PESQUERA DEL MAR SAS
Usuario:	CARMEN YOLANDA PRADA DE CASTELLANOS
Fecha:	4 días de tiempo transcurrido *(4/20/2023 10:37:19 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Referencia del mensaje	CO1.MSG.4706292
Tipo de mensaje:	Observaciones
Asunto:	OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO

11

	Documento	Nombre del documento	
Anexos	OBSERVACION PROCESO DE SELECCION SASI 014-011-2023 REGIONAL SUROCCIDENTE ALFM.pdf	OBSERVACION PROCESO DE SELECCION SASI 014-011-2023 REGIONAL SUROCCIDENTE ALFM.pdf	Detalle

Texto de mensaje

Buenos dias, cordial saludo, por medio de la presente me permito remitir observaciones al pliego definitivo de condiciones.

Que la Entidad en cabeza del Comité técnico estructurador el día veinticuatro (24) de abril de 2023, después de analizar la observación presentada por el posible oferente, procede a emitir respuesta a la misma acogiendo solo el punto numero 5 solicitado y procede a modificar el pliego de Condiciones Definitivo en este requisito:

QUINTO: VEHICULOS REFRIGERADOS:

Revisado el pliego definitivo de condiciones, se advierte de una impresicion en la solicitud de vehículos, teniendo en cuenta que se solicita que los mismos deberán acreditar temperaturas de 0 a 4 grados, temperatura que resulta insuficiente para la conservación de los productos, teniendo en cuenta que se requieren congelados, y la temperatura acorde es de -12 a -18 grados.

Imagen de texto extraída del documento de observación enviado a la plataforma de SECOP II

De acuerdo a lo anterior el pliego de condiciones definitivo deberá ser modificado en este aspecto así:

Para los requisitos solicitados para los PRODUCTORES se modifican solo los puntos 3 y 4 tanto en el acápite denominado:

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

Y en el FORMULARIO No. 5 denominado: "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS EXCLUYENTES QUE DEBE CUMPLIR EL OFERENTE" del pliego de condiciones Definitivo.

REQUISITOS PARA PRODUCTOR

- Para los productos que aplica, deben entregar copias de los registros sanitarios de los productos incluidos en el presente proceso de acuerdo al ARTÍCULO 41 del Decreto 3075 de 1997 modificada parcialmente por la Resolución 2674 de 2013 y de acuerdo con lo establecido en la resolución 5109 de 2005, que exige la **OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO** para todo alimento que se expenda directamente al consumidor bajo marca de fábrica.
- Entregar copia de acta de inspección sanitaria, realizada por INVIMA a planta de producción con concepto FAVORABLE O FAVORABLE CON OBSERVACIONES SIEMPRE Y CUANDO NO SE ENCUENTRE COMPROMETIDA LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO emitido por el ente de control correspondiente con fecha de expedición no superior a un año.
- *Entregar copia de acta de inspección sanitaria con concepto favorable máximo un año de expedición otorgada por secretaria de salud municipal, distrital o departamental a mínimo 3 vehículos de transporte que serán encargados de la distribución que cuenten con furgón acondicionado para asegurar el adecuado transporte y conservación de los productos a -18 grados centígrados y donde se autoricen alimentos de igual nivel de riesgo de acuerdo a la resolución 719 de 2015 de niveles de riesgo y Resolución 2505 de 2004.*

- *Presentar documentación que acredite que el vehículo cuenta con sistema de congelación a título de propiedad, en el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso, que corresponda con el concepto favorable aportado. Debe tener la leyenda visible "Transporte de alimentos" tal y como se exige en la resolución 2674 de 2013 y debe dar cumplimiento con el decreto 2270 de 2012; con una duración igual a la ejecución del contrato y dos (2) meses más. (Anexar Fotografías de los vehículos)*
- En caso de ser requerido para garantizar la **cadena de frio el oferente deberá entregar en calidad de préstamo un equipo de congelación** que permita prevenir la contaminación cruzada y evitar riesgos de deterioro por pérdida de frio en almacenamiento. Para soportar este requisito anexar certificación firmada por el representante legal.
- El oferente debe entregar copias de Exámenes laboratorio clínico (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal que labora en la empresa y hace parte del proceso de distribución (mínimo 3 personas). Para soportar vinculación con la empresa debe aportar la última planilla de pago de seguridad social donde se encuentren los empleados relacionados donde la agencia logística pueda verificar esta información.
- Presentar resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado por ONAC para análisis de alimentos de mínimo tres productos requeridos en el presente proceso emitido en los últimos 3 meses que permitan determinar que son aptos para consumo. La denominación del producto en el examen debe deben corresponder exactamente con los relacionados en el presente proceso de contratación, es decir tres muestreos de los siguientes productos: Filete de Bagre, Mojarra, Sierra posta, Filete de pescado Bassa, Filete de pescado apanado o Milanesa de Pescado.
- Presentar copia de certificado de fumigación y desratización emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso (PRODUCTOR) vigente donde se mencionen los productos aplicados y dosificaciones.
- El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.
- La Agencia Logística Regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

Para los requisitos solicitados para los <u>COMERCIALIZADORES</u> se modifican solo los puntos 3 y 5 tanto en el acápite denominado:

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

Y en el FORMULARIO No. 5 denominado: "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS EXCLUYENTES QUE DEBE CUMPLIR EL OFERENTE" del pliego de condiciones Definitivo.

<u>REQUISITOS PARA COMERCIALIZADOR</u>

- Para los productos que aplica, deben entregar copias de los registros sanitarios de los productos incluidos en el presente proceso de acuerdo al ARTÍCULO 41 del Decreto 3075 de 1997 modificada parcialmente por la Resolución 2674 de 2013 y de acuerdo con lo establecido en la resolución 5109 de 2005, que exige la **OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO** para todo alimento que se expenda directamente al consumidor bajo marca de fábrica

- Entregar en la oferta copia de acta de visita de INVIMA o entidad de control correspondiente de comercializador y copia de acta de visita de planta de producción con concepto favorable o favorable con requerimientos de acuerdo a la resolución 719 de 2015 con enfoque al riesgo expedido con fecha no superior a un año, los cuales deben corresponder con la clasificación de alimentos incluidos en el listado de ítems a contratar. (Aportar ambos).

- ***<u>Entregar copia de acta de inspección sanitaria con concepto favorable no superior a un año de expedición otorgada por secretaria de salud municipal, distrital o departamental a mínimo 3 vehículos de transporte que serán encargados de la distribución que cuenten con furgón acondicionado para garantizar la conservación de los productos -18 grados centígrados y donde se autoricen alimentos de igual nivel de riesgo de acuerdo a la resolución 719 de 2015 de niveles de riesgo y Resolución 2505 de 2004.</u>***

- En caso de ser requerido para garantizar la **cadena de frio el oferente deberá entregar en calidad de préstamo de los equipos que el supervisor del contrato estime para almacenamiento de los productos contratados permita** prevenir la contaminación cruzada y evitar riesgos de deterioro por pérdida de frio en almacenamiento. Para soportar este requisito anexar certificación firmada por el representante legal.

- ***<u>Presentar documentación que acredite que el vehículo cuenta con sistema de congelación n a título de propiedad, en el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso, que corresponda con el concepto favorable aportado. Debe tener la leyenda visible "Transporte de alimentos" tal y como se exige en la resolución 2674 de 2013 y debe dar cumplimiento con el decreto 2270 de 2012; con una duración igual a la ejecución del contrato y dos (2) meses más. .(Anexar Fotografías de los vehículos)</u>***

- Presentar resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado por ONAC para análisis de alimentos de mínimo tres productos requeridos en el presente proceso emitido en los últimos 3 meses que permitan determinar que son aptos para consumo. La denominación del producto en el examen debe deben corresponder exactamente con los relacionados en el presente proceso de contratación, es decir tres muestreos de los siguientes productos: Filete de Bagre, Mojarra, Sierra posta, Filete de pescado Bassa, Filete de pescado apanado o Milanesa de Pescado.

- El oferente debe entregar copias de Exámenes laboratorio clínico (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal que labora en la empresa (firmado por el empleado) y hace parte del proceso de distribución como operario de empaque, o transporte (mínimo 3 personas) y copias de Exámenes laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal encargado de la distribución y entrega. Para soportar vinculación con la empresa debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la agencia logística podrá verificar esta información.

- Presentar copia de certificado de fumigación y desratización emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso (PRODUCTOR) y de establecimiento comercial (COMERCIALIZADOR) vigente donde se mencionen los productos aplicados y dosificaciones.

- El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.

- Si el oferente es comercializador debe anexar una certificación del productor donde demuestre el vínculo comercial y que mencione lo siguiente: distribución autorizada de productos incluidos en las especificaciones objeto del contrato, tiempo de relación comercial y vigencia.

- Presentar copia de certificado de fumigación emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso (PRODUCTOR) y de almacenamiento (COMERCIALIZADOR) vigentes. (Aportar ambos).

- La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

Por tanto, Acogiéndonos al Decreto 1082 de 2015 articulo 2.2.1.1.2.2.1, con el fin de garantizar el cumplimiento de los principios de la Ley 80/1993 modificar el pliego definitivo del proceso N°**014-011-2023**. El articulo señala como se pueden realizar modificaciones así:

La Entidad Estatal debe publicar las Adendas en los días hábiles, entre las 7:00 a. m. y las 7:00 p. m., a más tardar el día hábil anterior al vencimiento del plazo para presentar ofertas a la hora fijada para tal presentación....

("Texto extraído del original")

Es así que las entidades públicas no pueden realizar modificaciones a los pliegos de condiciones o su equivalente en mínima cuantía, mediante el uso de documentos diferentes a las adendas, es decir, avisos, respuesta a observaciones, comunicados, o cualquier otro documento expedido por la entidad pública.

Sin embargo, para que la Adenda tenga fuerza vinculante es obligatorio efectuar la publicación en el SECOP con anterioridad, dando un tiempo prudente para que sea de conocimiento general.

Los Comités jurídicos, técnico, económico, la Unidad Asesora y el ordenador del gasto aprueban lo sugerido y proceden a modificar lo referido, acogiéndose al decreto 1082 de 2015 y Ley 1474 de 2011, con el fin de garantizar la transparencia y objetividad en el proceso, así:

PRIMERO: Modifíquese el **PLIEGO DEFINITIVO- CONDICIONES TÉCNICAS ESPECIALES DEL BIEN / SERVICIO A ADQUIRIR Y, FORMULARIO NO. 5 DENOMINADO: "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS EXCLUYENTES QUE DEBE CUMPLIR EL OFERENTE"** el cual quedará así:

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

Especificaciones técnicas y/o norma técnica del bien que garanticen la correcta ejecución del contrato. Los requerimientos descritos a continuación son factor excluyente, el no ofrecimiento y/o Incumplimiento de cualquier característica descrita dará lugar al **RECHAZO** de la oferta.

ITEM	ELEMENTO	FICHA TECNICA/ NORMA	REQUISITOS MINIMOS	UNIDAD DE MEDIDA
1	Bagre posta y/o rodaja de 100 a 125 gramos	200001588	Ley 09 de 1979, Decreto 3075 de 1997, Decreto 561 de 1984, Res. 2674 de 2013, Resolución 122 de 2012, Res. N°776 de 2008, NTC 1443, NTC 5766,	KILO
2	Mojarra entera x 200 gramos	200001490	Ley 09 de 1979, Decreto 3075 de 1997, Decreto 561 de 1984, Res. N°776 de 2008, Res. 2674 de 2013, Resolución 122 de 2012,	KILO
3	Sierra posta x 160 gramos	200001863	Ley 09 de 1979, Decreto 3075 de 1997, Decreto 561 de 1984, Res. N°776 de 2008, Res. 2674 de 2013, Resolución 122 de 2012,	KILO
4	Filete de pescado Bassa 100 a	200001462	Ley 09 de 1979, Decreto 3075 de	KILO

	125 gramos		1997, Decreto 561 de 1984, Res. N°776 de 2008, Res. 2674 de 2013, Resolución 122 de 2012,	
5	Filete de pescado apanado (Milanesa de Pescado) 100 a 125 gramos	200002397	Ley 09 de 1979, Decreto 3075 de 1997, Decreto 561 de 1984, NTC 4348, Res. N°776 de 2008, Res. 2674 de 2013, Resolución 122 de 2012,	KILO

CONFORME LO EXPUESTO, DE ACUERDO AL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO DE ALIMENTACIÓN SUSCRITO CON EL MINISTERIO DE DEFENSA - EJERCITO NACIONAL cada una de las composiciones de la tabla "PATRON PARA LA ELABORACION DEL MENU" CORRESPONDE A LOS ALIMENTOS QUE DEBEN INCLUIRSE EN LOS CICLOS OFERTADOS Y POR ENDE ENTREGAR DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL, SIN EMBARGO, SE PUEDEN ADICIONAR MAS ELEMENTOS SIEMPRE Y CUANDO CUMPLAN CON LA COMPOSICION DE CADA CONCEPTO.

SE DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LAS FICHAS TECNICAS ANEXAS

REQUISITOS PARA PRODUCTOR

- Para los productos que aplica, deben entregar copias de los registros sanitarios de los productos incluidos en el presente proceso de acuerdo al ARTÍCULO 41 del Decreto 3075 de 1997 modificada parcialmente por la Resolución 2674 de 2013 y de acuerdo con lo establecido en la resolución 5109 de 2005, que exige la **OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO** para todo alimento que se expenda directamente al consumidor bajo marca de fábrica.
- Entregar copia de acta de inspección sanitaria, realizada por INVIMA a planta de producción con concepto FAVORABLE O FAVORABLE CON OBSERVACIONES SIEMPRE Y CUANDO NO SE ENCUENTRE COMPROMETIDA LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO emitido por el ente de control correspondiente con fecha de expedición no superior a un año.
- *Entregar copia de acta de inspección sanitaria con concepto favorable máximo un año de expedición otorgada por secretaria de salud municipal, distrital o departamental la mínimo 3 vehículos de transporte que serán encargados de la distribución que cuenten con furgón acondicionado para asegurar el adecuado transporte y conservación de los productos a -18 grados centígrados y donde se autoricen alimentos de igual nivel de riesgo de acuerdo a la resolución 719 de 2015 de niveles de riesgo y Resolución 2505 de 2004.*
- *Presentar documentación que acredite que el vehículo cuenta con sistema de congelación a título de propiedad, en el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso, que corresponda con el concepto favorable aportado. Debe tener la leyenda visible "Transporte de alimentos" tal y como se exige en la resolución 2674 de 2013 y debe dar cumplimiento con el decreto 2270 de 2012; con una duración igual a la ejecución del contrato y dos (2) meses más. (Anexar Fotografías de los vehículos)*

- En caso de ser requerido para garantizar la **cadena de frio el oferente deberá entregar en calidad de préstamo un equipo de congelación** que permita prevenir la contaminación cruzada y evitar riesgos de deterioro por pérdida de frio en almacenamiento. Para soportar este requisito anexar certificación firmada por el representante legal.

- El oferente debe entregar copias de Exámenes laboratorio clínico (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal que labora en la empresa y hace parte del proceso de distribución (mínimo 3 personas). Para soportar vinculación con la empresa debe aportar la última planilla de pago de seguridad social donde se encuentren los empleados relacionados donde la agencia logística pueda verificar esta información.

- Presentar resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado por ONAC para análisis de alimentos de mínimo tres productos requeridos en el presente proceso emitido en los últimos 3 meses que permitan determinar que son aptos para consumo. La denominación del producto en el examen debe deben corresponder exactamente con los relacionados en el presente proceso de contratación, es decir tres muestreos de los siguientes productos: Filete de Bagre, Mojarra, Sierra posta, Filete de pescado Bassa, Filete de pescado apanado o Milanesa de Pescado.

- Presentar copia de certificado de fumigación y desratización, emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso (PRODUCTOR) vigente donde se mencionen los productos aplicados y dosificaciones.

- El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.

- La Agencia Logística Regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

REQUISITOS PARA COMERCIALIZADOR

- Para los productos que aplica, deben entregar copias de los registros sanitarios de los productos incluidos en el presente proceso de acuerdo al ARTÍCULO 41 del Decreto 3075 de 1997 modificada parcialmente por la Resolución 2674 de 2013 y de acuerdo con lo establecido en la resolución 5109 de 2005, que exige la **OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO** para todo alimento que se expenda directamente al consumidor bajo marca de fábrica

- Entregar en la oferta copia de acta de visita de INVIMA o entidad de control correspondiente de comercializador y copia de acta de visita de planta de producción con concepto favorable o favorable con requerimientos de acuerdo a la resolución 719 de 2015 con enfoque al riesgo expedido con fecha no superior a un año, los cuales deben corresponder con la clasificación de alimentos incluidos en el listado de ítems a contratar. (Aportar ambos).

- *Entregar copia de acta de inspección sanitaria con concepto favorable no superior a un año de expedición otorgada por secretaria de salud municipal, distrital o departamental a mínimo 3 vehículos de transporte que serán encargados de la distribución que cuenten con furgón acondicionado para garantizar la conservación de los productos 4 a 8 grados centígrados y donde se autoricen alimentos de igual nivel de riesgo de acuerdo a la resolución 719 de 2015 de niveles de riesgo y Resolución 2505 de 2004.*

- En caso de ser requerido para garantizar la **cadena de frio el oferente deberá entregar en calidad de préstamo de los equipos que el supervisor del contrato estime para almacenamiento de los productos contratados** permita prevenir la contaminación cruzada y evitar riesgos de deterioro por pérdida de frio en almacenamiento. Para soportar este requisito anexar certificación firmada por el representante legal.

- *Presentar documentación que acredite que el vehículo cuenta con sistema de congelación n a título de propiedad, en el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso, que corresponda con el concepto favorable aportado. Debe tener la leyenda visible "Transporte de alimentos" tal y como se exige en la resolución 2674 de 2013 y debe dar cumplimiento con el decreto 2270 de 2012; con una duración igual a la ejecución del contrato y dos (2) meses más. .(Anexar Fotografías de los Vehículos)*

- Presentar resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado por ONAC para análisis de alimentos de mínimo tres productos requeridos en el presente proceso emitido en los últimos 3 meses que permitan determinar que son aptos para consumo. La denominación del producto en el examen debe deben corresponder exactamente con los relacionados en el presente proceso de contratación, es decir tres muestreos de los siguientes productos: Filete de Bagre, Mojarra, Sierra posta, Filete de pescado Bassa, Filete de pescado apanado o Milanesa de Pescado.

- El oferente debe entregar copias de Exámenes laboratorio clínico (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal que labora en la empresa (firmado por el empleado) y hace parte del proceso de distribución como operario de empaque, o transporte (mínimo 3 personas) y copias de Exámenes laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal encargado de la distribución y entrega. Para soportar vinculación con la empresa debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la agencia logística podrá verificar esta información.

- Presentar copia de certificado de fumigación y desratización emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso (PRODUCTOR) y de establecimiento comercial (COMERCIALIZADOR) vigente donde se mencionen los productos aplicados y dosificaciones.

- El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.

- Si el oferente es comercializador debe anexar una certificación del productor donde demuestre el vínculo comercial y que mencione lo siguiente: distribución autorizada de

productos incluidos en las especificaciones objeto del contrato, tiempo de relación comercial y vigencia.

- Presentar copia de certificado de fumigación emitido por entidad autorizada y certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso (PRODUCTOR) y de almacenamiento (COMERCIALIZADOR) vigentes. (Aportar ambos).

- La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

El Contratista debe garantizar:

- Los respectivos manuales de limpieza y desinfección, control de plagas y roedores y manejo de residuos sólidos, deberán estar a disposición de la oficina de catering de la Regional en caso de requerirse.
- El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Debe hacer cumplimiento estricto a la totalidad del Artículo 66, de la Res. Min. Protección Social No 4287 / 2007.
- El supervisor del contrato es el técnico de otros abastecimientos y servicios del grupo abastecimientos del regional suroccidente y por extensión los administradores de comedores de tropa.
- Suministrar información actualizada de consumos y saldos de los productos objeto del contrato a la AGENCIA LOGÍSTICA, cuando la entidad lo requiera.

ASPECTOS JURIDICOS

- **CUMPLIMIENTO DE NORMATIVIDAD CON RELACIÓN AL SG-SST**

El oferente persona natural o jurídica debe allegar con su oferta:

- El oferente deberá aportar certificación expedida por la ARL a la que se encuentre afiliado que certifique el porcentaje de cumplimiento del SG-SST, de acuerdo al decreto 1072 de 2015 y según las fases de implementación de la resolución 312 de 2019, donde la valoración sea MODERADAMENTE ACEPTABLE O ACEPTABLE. Dicha certificación debe hacer referencia a la vigencia evaluada, que será la del año 2022.

- Para el caso de oferentes plurales (unión temporal, consorcio, o promesa de sociedad futura) cada integrante deberá acreditar individualmente la certificación.

Nota 01: Al momento de la verificación se tendrá en cuenta la fase en la que se encuentre el proponente de acuerdo a lo establecido en el artículo 26 de la resolución 312 del 2019, que al tenor indica:

"**Desde enero del año 2020 en adelante,** todos los Sistemas de Gestión de SST se ejecutarán anualmente de enero a diciembre o en cualquier fracción del año si la empresa o entidad es creada durante el respectivo año.

De 2020 y en adelante, en el mes de diciembre las empresas deberán:

1. Aplicar la autoevaluación conforme a la Tabla de Valores y Calificación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de SST, mediante el diligenciamiento del formulario de evaluación establecido en el artículo 27 de la presente resolución.
2. Elaborar el Plan de Mejora conforme al resultado de la autoevaluación de los Estándares Mínimos.
Este Plan de Mejora debe quedar aprobado por la empresa en el Plan Anual del Sistema de Gestión de SST.
3. Formular el Plan Anual del Sistema de Gestión de SST, el cual debe empezar a ser ejecutado a partir del (1) primero de enero del año siguiente.

Nota 02: Consecuente con la nota 1, la autoevaluación de la IMPLEMENTACIÓN DEFINITIVA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DEL SST DE ENERO DEL AÑO 2021 EN ADELANTE, debe haberse realizado entre el mes de diciembre del 2021, o en su defecto en los meses siguientes.

Nota 03: Para el caso de los oferentes plurales (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura) cada integrante debe acreditar individualmente este requisito.

Los demás requerimientos del pliego de condiciones definitivo, no tendrán modificación alguna.

En cumplimiento del Decreto 1082 de 2015 articulo 2.2.1.1.2.2.1 se pública la presente Acta, garantizando los principios de libre concurrencia y transparencia (Ley 82 de 1993, C.N.)

Atentamente,

Teniente Coronel (RA) JOSE ALEXANDER PEDRAZA DORADO
DIRECTOR DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE

Elaboró: P.D Natalia M, Garcia	Revisó: PD. Lerim Oviedo Martínez	Aprobó: Teniente Coronel (RA) José Alexander Pedraza
Cargo. Profesional Defensa	Cargo: Coordinador Contratos	Director Regional Suroccidente