ACTA DE APERTURA DE PROPUESTAS E INFORME DE EVALUACIÓN
INVITACIÓN PÚBLICA No PROCESO.005479.CPMSBEL.2023
PROCESO DE SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA

OBJETO

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (CARNE. PESCADO. FRUTAS. HORTALIZAS. ACEITES Y GRASAS) PARA EL PROYECTO DE AREPERÍA DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO (ANTIOQUIA) -CPMSBEL-

La disponibilidad presupuestal se respalda con el CDP

La disponibilidad presupuestal se respalda con el CDP- No 5623 del 01 de Febrero de 2023 por CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS ($4.800.000,00)

Se da inicio a la audiencia de apertura de propuestas a las 09:30 horas.

Se selecciona al proponente de conformidad al Decreto 1082 de 2015 y a los criterios de evaluación establecidos en la invitación.

(Estudios Previos)

OTRAS CONDICIONES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

1. Se debe tener en cuenta el estudio de mercado para que se oferte el producto de acuerdo a la Disponibilidad Presupuestal para este proceso.
2. Se debe indicar la marca de los productos en la oferta (anexo 2 de la invitación), los cuales deben ser de marcas reconocidas en el mercado y de muy buena calidad, las marcas presentadas deben ser las mismas marcas de las fichas y/o fotos so pena de ser causal de rechazo.
3. El día del cierre cada proponente DEBE presentar ficha de cada ítem, con el fin de identificar y verificar las especificaciones técnicas exigidas y realizar la evaluación técnica de los productos por parte del área que proyecta la necesidad, las cuales no podrán ser cambiadas al momento de la entrega. La entidad se reserva el derecho a solicitar ampliación y/o aclaración del presente anexo dentro del proceso de evaluación, si no es suficiente o clara las fotos presentadas, para lo cual establecerá un plazo de respuesta que el proveedor debe cumplir, la no respuesta a estos requerimientos indicará que el proveedor desiste de continuar en el proceso.
5. Las entregas del producto se deben realizar de manera parcial con entregas semanales o quincenales según la demanda del producto.
6. Se debe firmar certificación de cambio de producto, por defectos de fabricación, calidad del producto, empaque, vencimiento, y/o cualquier novedad que se presente.
7. LOS PROVEEDORES INTERESADOS DEBERAN OFERTAR TODOS LOS LOTES, YA QUE LA MATERIA PRIMA Y LOS PLASTICOS PARA EMPACAR HACEN PARTE DE LA CADENA DE PRODUCCION DE LOS PROYECTOS EN MENCION.

(Invitación Publica)

5.1. Especificaciones obligatorias que el proponente deberá satisfacer:

Nota 1. Los productos deben contar con el Registro sanitario VIGENTE del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA-, por parte de la Secretaria de Salud y se debe anexar en la oferta por cada uno de los productos ofertados.

Nota 2. Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución nro. 5109 del 2005, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulación o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para el consumo humano y demás normatividad vigente. Se debe anexar certificado firmado por el Representante Legal sobre el cumplimiento de la misma para los productos que aplique

Nota 3. Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución Nro. 0288 del 2008. Requisitos de rotulación o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para el consumo humano. Se debe anexar certificado firmado por el Representante Legal sobre el cumplimiento de la misma para los productos que aplique

Nota 4. Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución Nro. 7992 del 1991, por la cual se establece la regulación para Elaboración, conservación y comercialización de jugos, concentrados, néctares, pulpas, pulpas azucaradas y refrescos de frutas. Se debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre el cumplimiento de la misma para los productos que aplique

Nota 5. El oferente sumirá los costos que genera la entrega de los elementos por concepto de transporte, seguros, embalajes, cambios, devoluciones u otros.

Nota 6. Se debe indicar la marca de los productos en la oferta, los cuales deben ser reconocidas en el mercado y de muy buena calidad, ya que con estas se determinan las características del producto, las cuales deben ser las mismas en el momento de le entrega.

Nota 7. Se debe tener en cuenta el estudio de mercado para que oferte el grupo de acuerdo a la disponibilidad presupuestal.

Nota 8. Es causal de rechazo modificar las especificaciones técnicas requeridas.

Nota 9. Se deben anexar las fichas técnicas de los productos ofertados.

Nota 10. El oferente debe anexar documentos firmado por el representante legal, en el que garantice el cambio de productos por defectos de fabricación, calidad del producto, empaque, vencimiento, baja rotación y/o cualquier novedad presentada con estos.

Nota 11. Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurran al indicar los valores en la propuesta, debiendo asumir los mayores costos o pérdidas que se deriven de dichos errores y/u omisiones.

Nota 12. Al presentar la oferta se debe tener en cuenta todos los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones, tanto en el ámbito nacional, departamental, municipal, que se causen a razón de la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del contrato, los cuales estarán a cargo del oferente.

Nota 13. Cada uno de los elementos debe estar empacado en su envoltura de origen de fabricación. CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO NO ACEPTA PRODUCTOS REMANOFACTURADOS
Nota 14. En caso de los productos importados, deberá aparecer la traducción al idioma castellano, sobre el modo de empleo y de las precauciones particulares de uso, si las hubiere

Se presentó el siguiente Ofertante COMERCIALIZADORA PRACTIFRUVER SAS, de la cual se procede a revisar el menor valor y cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en la invitación Nº PROCESO.084.CPMSBEL.2023

1. VERIFICACIÓN MENOR PRECIO OFERTADO

OFERENTE	VALOR TOTAL DE LA OFERTA MONEDA EN PESOS
COMERCIALIZADORA PRACTIFRUVER SAS	$ 4.461.200,00

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote Uno

ITEM	PRODUCTO	ESPECIFICACION TECNICA DE LOS ELEMENTOS REQUERIDOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD A ADQUIRIR
LOTE 1 A-05-01-01-002-001 CARNE. PESCADO. FRUTAS. HORTALIZAS. ACEITES Y GRASAS				
1	Carne de papada de cerdo x 500	Carne de papada de cerdo x 500, Corte de alto contenido graso. con piel Olor: característico a carne fresca Color: rosa púrpura con líneas beige intermedias y superficiales. COMPOSICIÓN Textura Exterior: áspera-rugosa. Interior: firme- blando-grasa. Empacada al vacio par 500 gramos. EMPAQUE Y ROTULADO PRIMARIO: - empacada al vacio que garantice el almacenamiento. manipulación, conservación y distribución del producto. - No se permite el reempaque. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y	500 gr	22

		materia primas. - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen. en el momento que entren en vigencia. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. SECUNDARIO - Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, trans arte. almacenamiento y distribución.		
2	Garra con grasa	Garra con grasa x 500gr, Piel de cerdo o membrana superficial del cerdo, corte con alto contenido graso. COMPOSICIÚN Proteína: Mayor del 21% Grasa: Menor del 10 % Humedad: Menor del 69%» Alérgenos: No contiene alérgenos. Empacada al vacio por 500 gramos. Y ROTULADO PRIMARIO: - empacada al vacio que garantice el almacenamiento. manipulación. conservación distribución del producto. - No se permite el reempaque. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2015 por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen. sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. SECUNDARIO - Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, trans arte. almacenamiento distribución	500 gr	22
3	Chorizo de pollo x 10 unid	Chorizo de pollo x 10 unid, Carne de pollo. CMS (carne de pollo separada mecanicamente), agua. piel de pollo. mezcla chorizo de pollo (retenedor de humedad (harina de trigo, almidon. proteina de soya). sal, sabor artificial a chorizo de pollo, aceturador de sabor (glutamato monosodico), regulador de acidez (tripolifosfato de sodio). gelificante (carragenina). sabor natural a humo. conservante (nitritode sodio), antioxidante (eritorbato de sodio). colorante artificial (amarillo sunset E110) extracto de proteina animal, contiene: Gluten y soya. Peso neto 1000	Paquete x 10 unidades	22
4	Tocineta Kilo	Tocineta Kilo, Tocino de cerdo. agua, regulador de acidez (polisfato de sodio), mezcla con antioxidante (sal. fijador de color) (nitrito de sodio). regulador de acidez (bicarbonato de sodio) antihumectante. dioxido de silicio. colorante artificial rojo Nro. 3, condimento con sabor a jarnon. sal refinada, azucar saborizante natural. contenido neto 1000	kilo	21
5	Maduros x kilo	Maduros x kilo, fruta tropical de piel gruesa, pulpa carnosa y tonalidad blanca ligeramente amarillenta. forma oblonga. alargada y algo curviado, cascara amarillo verdoso peso entre 300 a 310 gramos cada unidad	kilo	21
6	Cebolla roja x kilo	Cebolla roja x kilo, Fruto en forma de Bulbo formado por numerosas capas gruesas y carnosas tunicadas al interior ricas en agua y otros nutrientes, tienen aspectos muy diversos: globosos, deprimidos. discoidales, forma de peonza, piriforme, con diámetros desde 5 a 12 cms. Color ro'izo.	kilo	21
7	Cebolla Blanca x kilo	Cebolla Blanca x kilo, Fruto en forma de Bulbo formado por numerosas capas gruesas y carnosas tunicadas al interior ricas en agua y otros nutrientes. tienen aspectos muy diversos: globosos, deprimidos. discoidales. forma de peonza, piriforme, con diámetros desde 5 a 12 cms. Color blanca amarillosa	kilo	21
8	Ajo x kilo	Ajo x kilo, planta bulbosa. vivaz y rústica que pertenece a la familia de las Liliaceae. subfam. Allioideae. Su raiz se compone de 6-12 bulbillos, conocidos tradicionalmente como dientes de ajo, unidos por la base formando	kilo	21
9	Tomate x 1000 gramos	Tomate x 1000 gramos, Tomate tipo suelto (redondo) VALOR NUTRICIONAL (aproximado por cada 100 g de producto kJ/18,4 kcal. Grasas: 0.26 g (de las cuales saturadas: 0,056 Hidratos de carbono: 2.26 (de los cuales azucares: 2.25g). Proteínas: 0,86 g. Sal:0.0081g	1000 gramos	21
10	Pimentón x kilo	Pimentón x kilo, Tipo lamuyo. VALOR NUTRICIONAL (aproximado por cada 100 g de producto crudo). Valor bibliográfico CI[IIJAL Valor energético: 124 kJ/29,4 kcal. Grasas: 0,35 g (de las cuales saturadas: 0.055g). Hidratos de carbono: 4,5g (de los cuales azucares: 4,13g). Proteínas: 1,12 g. Sal: 0.012g. - Color: Característico de la variedad (rojo). Frutos largos y cuadrados de carne ruesa	kilo	21

11	Aguacate x kilo	Aguacate x kilo, Fruto de piel rugosa y gruesa. de color verde a negra al madurar. Consistencia cremosa. muy rico en ácidos grasos, proteínas. vitaminas minerales	kilo	21
12	Manguera x libra	Manguera x libra, Carne molida de pollo, piel. agua. proteina de soya. almidon de papa. mezcla de especias. sal. regulador de ph (polifosfato de sodio). antioxidante (eritorbato de sodio), agente preservante (nitrito de sodio), conservante (lacteo de sodio y diacetato de sodio), color caramelo natural, colorante artificial. contenido neto 500	kilo	21
13	Pechuga de Pollo	Pechuga de Pollo	Bandeja x 2 unidades	24
14	Carne para Desmechar	Carne para Desmechar x kilo	kilo	24
15	Tocino	Tocino de marrano x kilo	kilo	21
16	Jamón	Jamón tajado x 500 gr	500 gramos	20
17	Aceite x 10.000 litros	Aceite x 10.000 litros	litro	2

3. VERIFICACIÓN MENOR PRECIO

OFERENTE	VALOR TOTAL DE LA OFERTA MONEDA EN PESOS	OFERTA ECONÓMICA
COMERCIALIZADORA PRACTIFRUVER SAS	$ 4.461.200,00	**1**

4. VERIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS HABILITANTES

Se procede a realizar la verificación del cumplimiento de los requisitos habilitantes de orden jurídico a **COMERCIALIZADORA PRACTIFRUVER SAS,** una vez verificada las condiciones técnicas de los elementos solicitados se concluye lo siguiente:

SE PROCEDE A REALIZAR LA VERIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS DE ORDEN JURÍDICO

REQUISITO HABILITANTE DEL ORDEN JURÍDICO	CUMPLE / NO CUMPLE
Propuesta económica y/u oferta económica arrojada por la Plataforma SECOP II (Documento este que se entenderá como válido para todo trámite administrativo como jurídico)	CUMPLE
Certificado de Existencia y Representación Legal de la Cámara de Comercio con expedición no mayor a ciento veinte (120) días y si es persona natural registro mercantil con el objeto social o actividad comercial debidamente renovada y vigente. No inferior a dos (2) años de constitución.	CUMPLE
Cedula de ciudadanía ampliada del representante legal	CUMPLE
Certificación Bancaria Vigente	CUMPLE
Registro Único Tributario – RUT	CUMPLE
Certificado antecedentes penales	CUMPLE
Certificado antecedentes disciplinarios	CUMPLE
Certificado antecedentes contraloría	CUMPLE
Carta de presentación de la propuesta. (Anexo 1.)	CUMPLE
Compromiso de integridad. (Anexo 2)	CUMPLE
Certificación expedida por el Revisor Fiscal o por el Representante Legal según sea el caso, donde manifieste que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales, relativos a los sistemas de Seguridad Social Integral, Pensiones, Riesgos Profesionales y Parafiscales, en los últimos seis (6) meses anteriores al cierre del presente proceso de selección. El certificado se deberá diligenciar en los Anexos No. **3A, 3B o 3C**, según sea el caso. La información presentada en desarrollo del presente literal, se entiende suministrada bajo la gravedad de juramento respecto de su fidelidad y veracidad. En el evento de propuesta presentada por persona natural, adicional al certificado, deberá acreditar el pago de sus aportes al Sistema de Seguridad Social Integral correspondientes a los últimos seis (6) meses anteriores al cierre del presente proceso de selección, mediante la presentación de las planillas o recibos de pagos correspondientes. **(Anexo N. 3A,3B,3C y 4)**	CUMPLE

Experiencia	CUMPLE
FICHA TÉCNICA y FOTOGRAFÍA	CUMPLE

El oferente **COMERCIALIZADORA PRACTIFRUVER SAS** cumple con la verificación económica, técnica y requisitos habilitantes de la invitación Nro. PROCESO 084.CPMSBEL.2023, para los Lote II, III, IV y V por lo tanto, se procederá a adjudicar el contrato.

En el Lote I, se decreta DESIERTO el proceso, por cuanto no se presentaron oferta.

5. PROPONENTES RECHAZADOS

Se deja constancia que dentro de la revisión de las ofertas económicas se presentó para la Invitación un Total de UN (01) proponente, de la cual, la Empresa **COMERCIALIZADORA PRACTIFRUVER SAS** cumple con la documentación habilitante montada en la Plataforma SECOP II.

Se deja constancia por parte del Responsable de Contratación que de conformidad con el artículo 9 de la Ley 1150 de 2007, al haberse surtido la adjudicación en audiencia Pública, se procederá a la notificación por la Plataforma del SECOP II, haciéndole saber a los interesados que contra esta decisión no procede ningún recurso, al igual, se le dará traslado al oferente por si presentare alguna objeción a la adjudicación.

En esta instancia se da por terminada la reunión de establecimiento del orden de elegibilidad de las propuestas, dentro de la Invitación Pública No. **PROCESO.084.CPMSBEL.2023**

Se firma la presente acta una vez leída y aprobada por la Junta de Compras, los asesores y el Responsable de Contratación.

Ítem	Área y/o Dependencia	Responsable	Firma
01	Dirección	MARÍA ROSALBA VALENCIA ARRUBLA	FIRMA EN ORIGINAL
02	Comando de Vigilancia	Tte. SERNA RENGIFO ALBERTO	FIRMA EN ORIGINAL
03	Gestión Corporativa	Ds BARRETO GUZMÁN JUAN	FIRMA EN ORIGINAL
04	Planeación	Dg FLÓREZ MEDINA WILSON	FIRMA EN ORIGINAL
05	Atención y Tratamiento	MARGARITA CADAVID QUINTERO	FIRMA EN ORIGINAL
06	Pagaduría	GLORIA PATRICIA LAVERDE CASTRO	FIRMA EN ORIGINAL