RE-EVALUACION TECNICA

Santiago de Cali, 26 de Febrero de 2020

En desarrollo del proceso de selección abreviada por subasta electrónica No. 014-002-2020 cuyo objeto es **"SUMINISTRO DE PESCADO PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3BR8-BR23 Y BR29 Y CUANDO SEA REQUERIDO POR OTRA UNIDAD MILITAR Y/O DE NEGOCIO DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE"** y en cumplimiento del deber de selección objetiva previsto en la normatividad vigente se verificó la siguiente información allegada con las ofertas presentadas por las siguientes firmas:

PRODUCTOR

No.	ESPECIFICACIONES TECNICAS HABILITANTES	OFERENTE No.1 EL GRAN LANGOSTINO
1	Bagre x 125 gramos	CUMPLE
2	Mojarra x 200 gramos	CUMPLE
3	Sierra x 125 gramos	CUMPLE
4	Filete de pescado Bassa x 125 gramos	CUMPLE
SE DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LA FICHA TECNICA ANEXA		CUMPLE
Entregar copia de Certificado con concepto favorable o favorable condicionado que no afecte la inocuidad del producto y copia de formato de acta de visita de Diagnostico técnico-sanitario de **INVIMA** vigentes de centro de acopio y establecimiento de comercio encargado del expendio de los productos que serán entregados emitidos por la entidad de control correspondiente.		CUMPLE
Entregar copia de concepto favorable en formato de Diagnostico técnico- sanitario vigente formato de INVIMA a vehículo de transporte que será encargado de la distribución emitido por la entidad de control correspondiente. En el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso, en plazo que cubra la ejecución del proceso adjudicado. El vehículo 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.		CUMPLE

El oferente debe entregar 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 involucrado en la comercialización. Para soportar vinculación con la empresa debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la agencia logística podrá verificar esta información.	CUMPLE
Presentar copia de certificado de fumigación de establecimiento comercial que hará el expendio y de centro de acopio (entregar ambos), emitidos por entidad autorizada por la secretaria de salud municipal o departamental para prestación de servicio de control de plagas.	CUMPLE
Se debe adjuntar una certificación donde el oferente se compromete a entregar producto limpio, sin escamas, sin viseras y empacado en bolsatinas que permitan separación del producto desde almacenamiento.	CUMPLE
El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.	CUMPLE
Anexar certificación donde se demuestre vinculo comercial con el expendio de los productos y donde mencione lo siguiente: distribución autorizada de productos incluidos en las especificaciones técnicas y objeto del contrato, tiempo de relación comercial y vigencia.	CUMPLE
CONCLUSION	**CUMPLE**

COMERCIALIZADORES

No.	ESPECIFICACIONES TECNICAS HABILITANTES	OFERENTE No.2 ELKIN TOBON	OFERENTE No.3 PROVERCOL	OFERENTE No.4 RICURAS DEL MAR
1	Bagre x 125 gramos			CUMPLE
2	Mojarra x 200 gramos			CUMPLE
3	Sierra x 125 gramos			CUMPLE
4	Filete de pescado Bassa x 125 gramos			CUMPLE

SE DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LA FICHA TECNICA ANEXA	-	-	CUMPLE
Se 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 que exige la **OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO** para todo alimento que se expenda directamente al consumidor bajo marca de fábrica.	N/A	N/A	N/A
Entregar copia de Certificado con concepto favorable o favorable condicionado que no afecte la inocuidad del producto y copia de formato de acta de visita de Diagnostico técnico-sanitario de **INVIMA** vigentes de centro de acopio y establecimiento de comercio encargado del expendio de los productos que serán entregados emitidos por la entidad de control correspondiente (Aportar ambos).	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
Entregar copia de concepto favorable en formato de Diagnostico técnico- sanitario vigente formato de INVIMA a vehículo de transporte que será encargado de la distribución emitido por la entidad de control correspondiente. En el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso, en plazo que cubra la ejecución del proceso adjudicado. El vehículo 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.	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE
Si el oferente es comercializador debe anexar una certificación del productor donde demuestre el vínculo comercial donde mencione lo siguiente: distribución autorizada de productos incluidos en las especificaciones objeto del contrato, tiempo de relación comercial y vigencia.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

El oferente debe entregar 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 involucrado en la comercialización. Para soportar vinculación con la empresa debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la agencia logística podrá verificar esta información.	NO CUMPLE (Certificación aptitud medica)	NO APORTA (Certificación de curso de manipulación)	CUMPLE
Presentar resultados de análisis microbiológicos mínimo cuatro productos requeridos en el presente proceso emitidos en los últimos 6 meses que permitan determinar que son aptos para consumo.	CUMPLE	NO CUMPLE (Emitidos en fecha posterior al cierre)	CUMPLE
Se debe adjuntar una certificación donde el oferente se compromete a entregar producto limpio, sin escamas, sin viseras y empacado en bolsatinas que permitan separación del producto desde almacenamiento.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
Presentar copia de certificado de fumigación emitido por entidad certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso y de almacenamiento vigente	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.	-	-	CUMPLE
Anexar certificación donde se demuestre vinculo comercial con el expendio de los productos y donde mencione lo siguiente: distribución autorizada de productos incluidos en las especificaciones técnicas y objeto del contrato, tiempo de relación comercial y vigencia.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
CONCLUSION	**NO CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**CUMPLE**

CONCLUSIÓN:

Una vez analizada las propuestas presentadas por los oferentes se concluye que :

El **OFERENTE No.1 EL GRAN LANGOSTINO cumple** con las especificaciones técnicas habilitantes para continuar en el presente proceso de selección.

El **OFERENTE No.2 ELKIN TOBON No cumple** con las especificaciones técnicas habilitantes para continuar en el presente proceso de selección por lo siguiente:

- No se aportan en la oferta certificados de aptitud medica validos de Jose Julián herrera y Rigoberto Lopez siendo aportadas para subsanar valoraciones realizadas el día 24 de febrero de 2020 la cual es una fecha posterior al cierre del proceso.

El **OFERENTE No.3 PROVERCOL No cumple** con las especificaciones técnicas habilitantes para continuar en el presente proceso de selección.

Fue aportada la documentación requerida en la plataforma SECOP 2 mediante mensaje para evaluación del requisito técnico: " Presentar resultados de análisis microbiológicos mínimo cuatro productos requeridos en el presente proceso emitidos en los últimos 6 meses que permitan determinar que son aptos para consumo", siendo emitidos análisis microbiológicos en fecha posterior al cierre del proceso.

- No se aportó Certificación de curso de manipulación de alimentos del personal involucrado en la comercialización.

" Resolución 2674: Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos."

Mencionado en el pliego de condiciones en el requisito técnico: "El oferente debe entregar 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 involucrado en la comercialización".

- No fueron aportados Conceptos favorables de los vehículos con placas: WGW 057, FUM 047, SPL 308, SRY 780, UYX 382 y WHX 002 incluidos en el contrato de arrendamiento No. 007/2020.

concordantes en Colombia, y en especial por las siguientes clausulas: **CLAUSULA PRIMERA: Objeto**. Contratar el servicio de arrendamiento de vehículos para el servicio de transporte y suministro de elementos perecederos, con la finalidad de contribuir a desempeñar de manera eficiente y eficaz cualquier contrato y/o convenio celebrado por **ALIMENTOS PROVERCOL SAS**. **CLAUSULA SEGUNDA: Plazo.** El plazo total del contrato será por veinticuatro meses (24), contados a partir de la legalización y suscripción del presente contrato. **Parágrafo Primero.** Para la suscripción del contrato, el **CONTRATISTA** deberá entregar copia de las licencias, tarjetas de propiedad e inspección sanitaria de los vehículos que destinará para la

El **OFERENTE No.4 RICURAS DEL MAR cumple** con las especificaciones técnicas habilitantes para continuar en el presente proceso de selección.

COMITÈ TÉCNICO EVALUADOR

PD ANA MILENA ARIAS POSADA
Profesional de Catering